



G

**EMPRENDIMIENTO  
Y GESTIÓN**





# ÍNDICE

## EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN

1. Presentación.....	4
2. Objetivos.....	5
3. Temario.....	6
4. Contribuidores y Docentes.....	11



# EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN

# 1. PRESENTACIÓN

## ¡HAZ DE TU NEGOCIO EL ÉXITO DE TU VIDA!

**S**i siempre has tenido una idea de negocio pero no sabes por donde comenzar, o si ya tienes uno pero quieres aprender a administrarlo mejor, el **curso online de Emprendimiento y Gestión** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, te acompañaremos desde el inicio de la generación de tu idea de negocio hasta la creación de un modelo de calidad para tu establecimiento de alimentos y bebidas.



## 2. OBJETIVOS



### OBJETIVOS



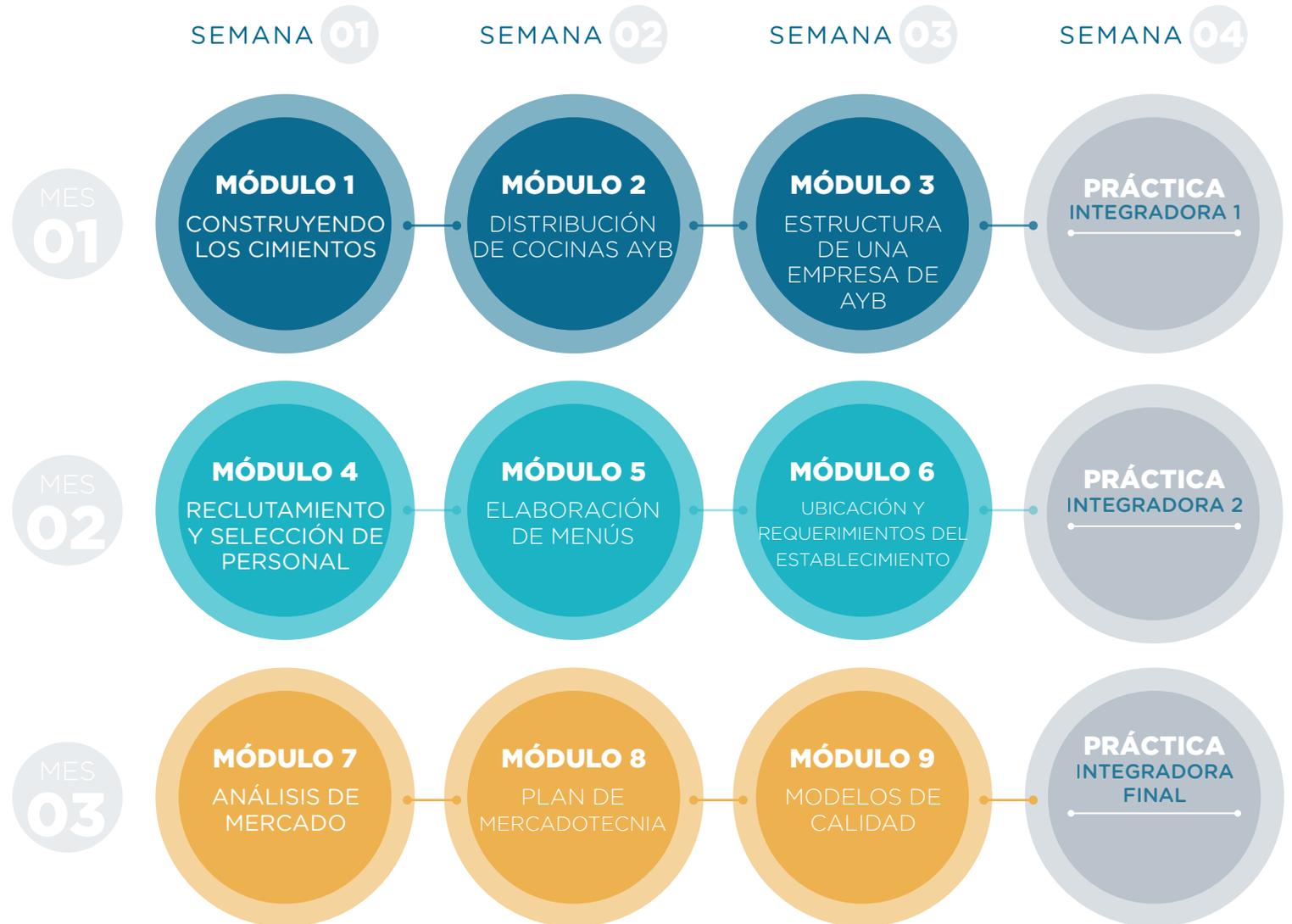
**Emprendimiento y gestión** es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cuál aprenderás:

- ▶ Conceptos básicos del entorno empresarial para emprender tu establecimiento de alimentos y bebidas.
- ▶ Seleccionar la mejor ubicación del negocio.
- ▶ Requerimientos de espacio, elementos de seguridad y protección civil necesarios en cualquier establecimiento.
- ▶ La distribución de una cocina y su estructura operativa.
- ▶ Planeación estratégica de recursos humanos y materiales, obteniendo el máximo aprovechamiento de ambos.
- ▶ Implementación de procesos clave en el área de recursos humanos para realizar una gestión de personal efectiva.
- ▶ Diseñar menús y detectar la aceptación de los productos por parte de los clientes.
- ▶ Herramientas que te ayudarán a cimentar firmemente tu negocio: análisis de mercado, plan de mercadotecnia y modelos de calidad.

# 3. TEMARIO



## TEMARIO



## MÓDULO 1 CONSTRUYENDO LOS CIMIENTOS

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 1.1. Relevancia de la administración en empresas de AyB
- 1.2. El riesgo es alto, pero el sector es bueno
- 1.3. El proceso administrativo
- 1.4. Planeación
- 1.5. Misión
- 1.6. Características de una buena misión
- 1.7. ¿Para qué sirve tener una buena misión?
- 1.8. Visión
- 1.9. Objetivos
- 1.10. La encuesta inicial del emprendedor

## MÓDULO 2 DISTRIBUCIÓN DE COCINAS AYB

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 2.1. Tres áreas y tres formas de crecer
- 2.2. Estructura operativa
- 2.3. Distribución de cocinas
- 2.4. Modelos de distribución de cocina
- 2.5. Requisitos de equipo
- 2.6. Seguridad en la cocina

## MÓDULO 3 ESTRUCTURA DE UNA EMPRESA DE AYB

### SEMANA 3

#### TEMAS

- 3.1. AyB - Un negocio que exige talentos diversos
- 3.2. Poniendo orden en el equipo - Organigrama
- 3.3. ¿Tengo que tener un organigrama? ¿Para qué?
- 3.4. Excepciones temporales
- 3.5. Relaciones de "línea punteada"
- 3.6. Observaciones generales sobre las estructuras de las empresas
- 3.7. Estructura genérica de una empresa de AyB
- 3.8. Descripción de puestos, funciones y competencias
- 3.9. Cargas de trabajo

## PRÁCTICA INTEGRADORA 1

### SEMANA 4

En esta práctica consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridas en los primeros 3 módulos de estudio. Para ello analizarás un caso práctico, donde recuperarás tus conocimientos sobre el diseño de la misión y visión de un establecimiento de AyB, organización y distribución del área de cocina y estructura operativa.

## MÓDULO 4 RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 4.1. Selección
- 4.2. Contratación
- 4.3. Entrenamiento inicial o rampa
- 4.4. Desarrollo de carrera
- 4.5. Fin del contrato
- 4.6. Compensación
- 4.7. Proyección de gastos de mano de obra

## MÓDULO 5 ELABORACIÓN DE MENÚ

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 5.1. Términos básicos
- 5.2. Costo, calidad, variedad y tiempo
- 5.3. Ganando variedad
- 5.4. Esquemas del menú según el tipo de menú
- 5.5. Mire siempre “el gran dibujo”
- 5.6. Elementos del menú
- 5.7. Elaboración de un menú o una carta
- 5.8. Reingeniería de menús

## MÓDULO 6 UBICACIÓN Y REQUERIMIENTOS DEL ESTABLECI- MIENTO

### SEMANA 3

#### TEMAS

- 6.1. Selección de la ubicación del negocio.
- 6.2. Requerimientos legales
- 6.3. Ubicación y competencia
- 6.4. Valor comercial
- 6.5. Requerimientos de espacio del negocio
- 6.6. Requerimientos de seguridad y protección civil

## PRÁCTICA INTEGRADORA 2

### SEMANA 4

En esta práctica calcularás la rentabilidad de un negocio mediante la elaboración de un *Estado de Pérdidas y Ganancias*. Para ello deberás recuperar tus conocimientos sobre tres elementos cruciales dentro de cualquier establecimiento de AyB: su mano de obra, el costo de los bienes producidos y sus costos fijos.

## MÓDULO 7 ANÁLISIS DE MERCADO

SEMANA 1

### TEMAS

- 7.1. Análisis de mercado
- 7.2. Necesidades y deseos
- 7.3. Técnicas comunes de investigación de mercados
- 7.4. Las tres C's : Compañía, Cliente y Competencia.
- 7.5. Entendiendo a la competencia
- 7.6. Midiendo nuestra compañía

## MÓDULO 8 PLAN DE MERCADOTECNIA

SEMANA 2

### TEMAS

- 8.1. Plan de Marketing
- 8.2. Ventas
- 8.3. Ventas like for like
- 8.4. Indicadores de mercadotecnia

## MÓDULO 9 MODELOS DE CALIDAD

SEMANA 3

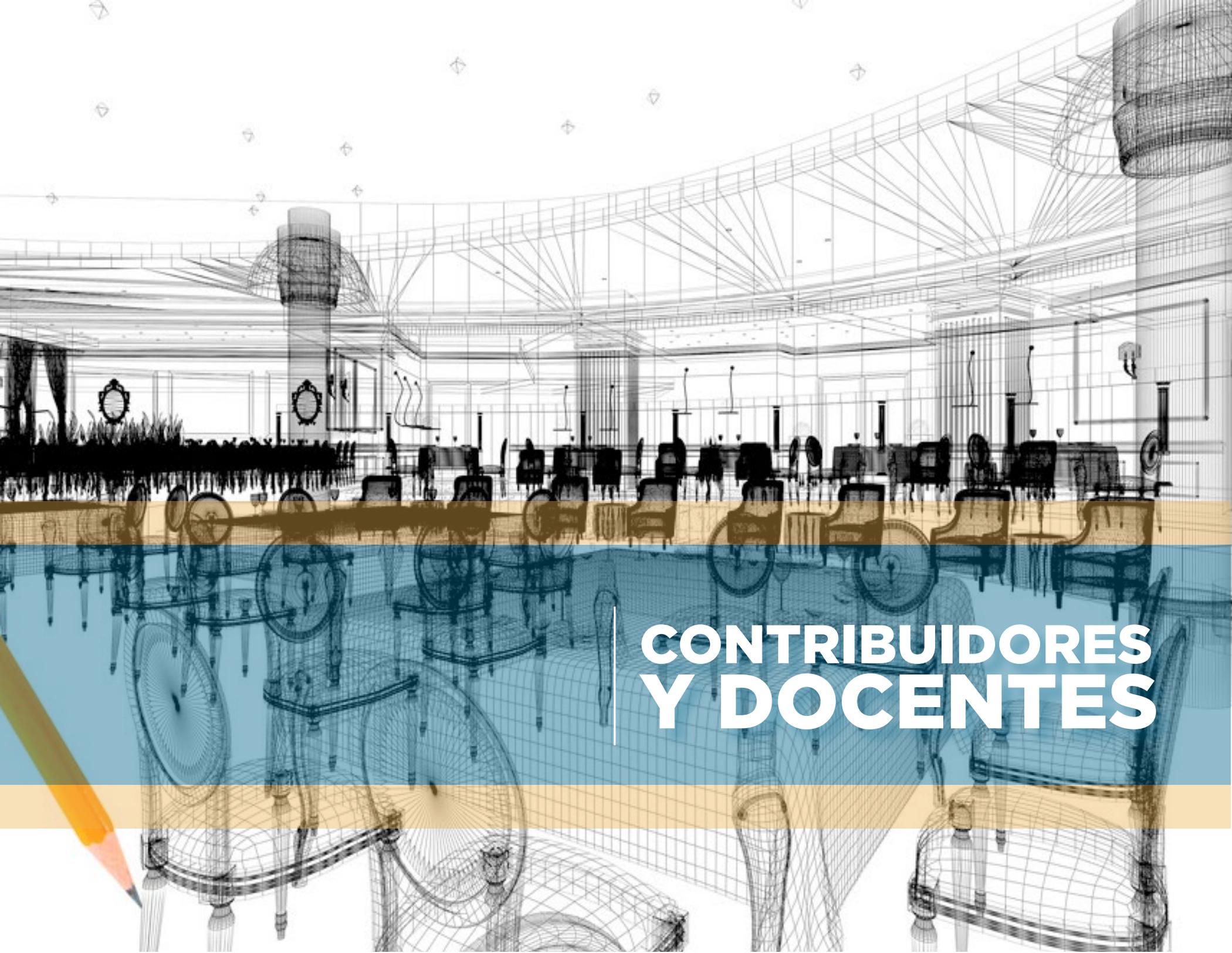
### TEMAS

- 9.1. Controles de calidad
- 9.2. Sistemas de control de calidad

## PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL

SEMANA 4

En esta última práctica integradora deberás recuperar tus conocimientos sobre análisis e investigación de mercado, elaboración de planes de mercadotecnia, indicadores de mercadotecnia y modelos de calidad.



# CONTRIBUIDORES Y DOCENTES

## 4. CONTRIBUIDORES Y DOCENTES

Conoce a los expertos que escribieron y diseñaron los materiales educativos, videos y recetarios del curso.



**ANTONIO TOLEDO**

EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN



El Maestro Antonio Toledo ha dedicado más de una década a administrar servicios de alimentos y bebidas. Además de actualizarse constantemente en temas como calidad en servicio al cliente, estrategias competitivas hacia la excelencia restaurantera, calidad y liderazgo en el servicio de alimentos; es egresado de la Maestría en Administración de Negocios impartida por la Universidad Tecnológica de México. Se ha desempeñado como gerente, coordinador de alimentación integral y jefe de área en diversas empresas. Más tarde descubrió su pasión por la docencia, incorporándose a la UNITEC como profesor titular de las asignaturas: Administración de servicios de alimentos, legislación e higiene de alimentos y dirección de empresas de alimentos.



**ALEJANDRO PELAEZ**

EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN



Alejandro Peláez es MBA (Master of Business Administration) de Northwestern University (Kellogg School of Management), una de las universidades más prestigiosas del mundo, y también es Ingeniero Electrónico de la Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá (Colombia). A lo largo de sus 21 años de carrera profesional, ocupó diversos cargos en las áreas de Tecnología, Entrenamiento, Desarrollo de Negocios y Gerencia de grandes multinacionales como Intel y Motorola, y también se desempeñó como Profesor de Cátedra de la Universidad Javeriana de Bogotá y de la Universidad Tecnológica de Pereira. Actualmente, Alejandro es el Director General de Gastronomía Internacional, donde pone en práctica sus tres pasiones: la educación, la tecnología y los negocios.



GASTRONÓMICA  
INTERNACIONAL  
Instituto de formación online

