



**DIPLOMADO EN
EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN
GASTRONÓMICA**



DIPLOMADO EN EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN

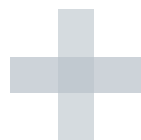
¡CONVIÉRTETE EN UN EMPRENDEDOR EXITOSO!

Si tu objetivo es iniciar tu propio negocio o fortalecer el que ya tienes, el **Diplomado en Emprendimiento y Gestión Gastronómica** es tu mejor opción. El programa de estudios está conformado por 2 cursos:



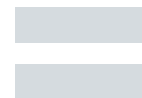
**EMPRENDIMIENTO
Y GESTIÓN 1**

🕒 Horas de estudio: 60



**EMPRENDIMIENTO
Y GESTIÓN 2**

🕒 Horas de estudio: 60



**DIPLOMADO EN
EMPRENDIMIENTO
Y GESTIÓN
GASTRONÓMICA**

🕒 Horas de estudio: 120

Al finalizar tus estudios contarás con una formación integral sobre el mundo de los negocios gastronómicos, dominarás los conceptos clave y herramientas necesarias para emprender tu propio establecimiento de Alimentos y Bebidas,



EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN 1



1.1. PRESENTACIÓN



¡HAZ DE TU NEGOCIO EL ÉXITO DE TU VIDA!

Si 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.



1.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS

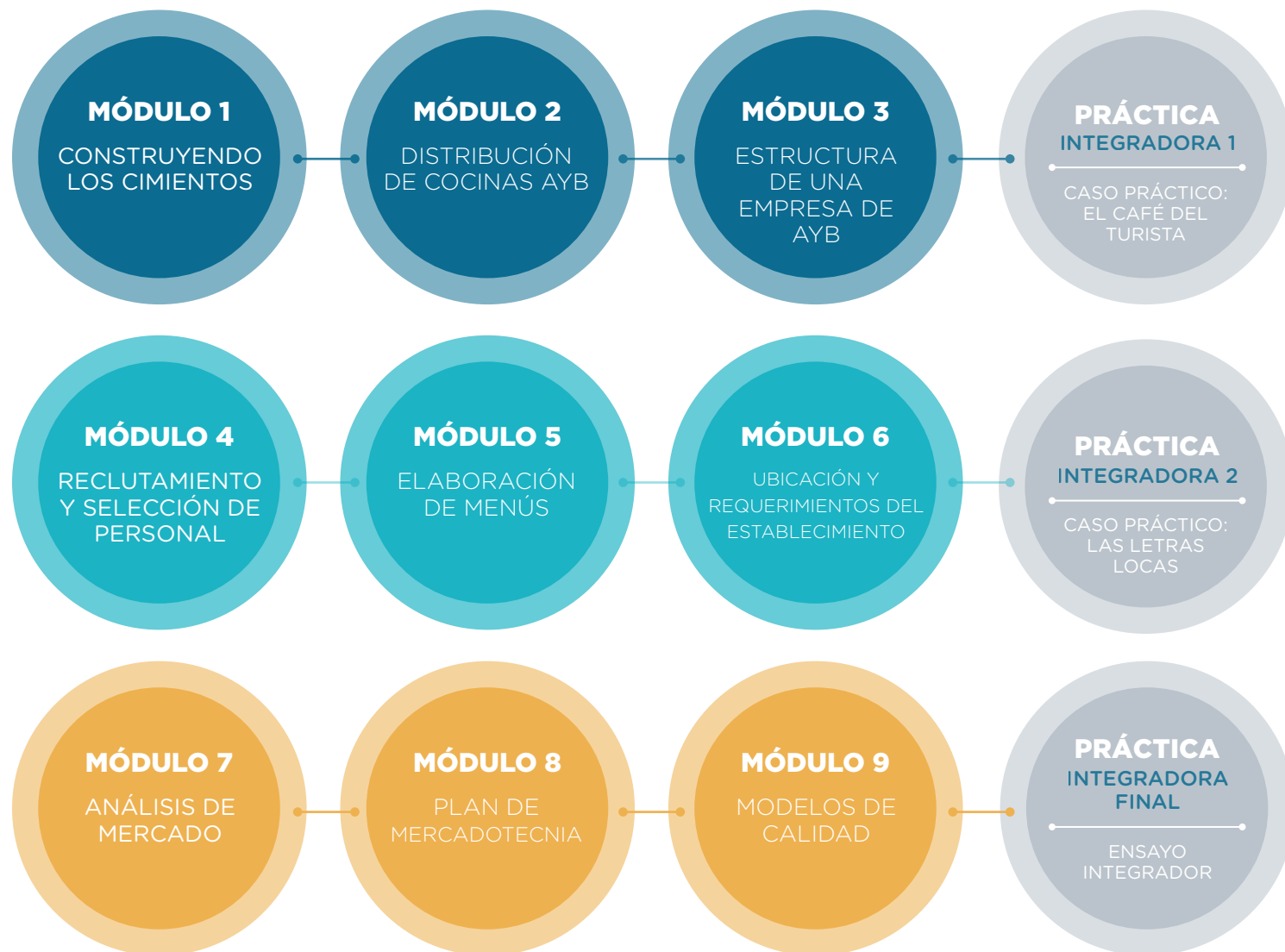


Emprendimiento y gestión es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cuál aprenderás:

- ▶ 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.

1.3. TEMARIO

EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN GASTRONÓMICA 1



MÓDULO 1 CONSTRUYENDO LOS CIMIENTOS

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

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

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

CASO PRÁCTICO:
EL CAFÉ DEL
TURISTA

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**

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 MENÚS**

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
ESTABLECIMIENTO**

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**

CASO PRÁCTICO:
LAS LETRAS
LOCAS

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**

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**

TEMAS

- 8.1. Las 4 p's del marketing
- 8.2. STP - Segmentación, targeting y posicionamiento
- 8.3. Creando una propuesta de valor
- 8.4. Plan de marketing

MÓDULO 9
**MODELOS
DE CALIDAD**

TEMAS

- 9.1. El costo de la mala calidad
- 9.2. Repetibilidad
- 9.3. Replicabilidad
- 9.4. La variación es el enemigo de la calidad
- 9.5. Definir bien el problema
- 9.6. Problemas que perdonan vs. oportunidades únicas
- 9.7. Calidad suficiente y retornos decrecientes
- 9.8. Cambio incremental y cambio radical
- 9.9. Puntos comunes sobre el manejo de la calidad
- 9.10. Sistemas de control de calidad

**PRÁCTICA
INTEGRADORA
FINAL**

ENSAYO
INTEGRADOR

En esta última práctica integradora consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridas durante todo el curso. Para ello elaborarás un ensayo, donde aplicarás conceptos y herramientas claves necesarias para cimentar firmemente tu negocio.



EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN 2

7.2.1. PRESENTACIÓN

¡HAZ DE LA ADMINISTRACIÓN EL PILAR MAS FIRME DE TU NEGOCIO!

Si siempre has deseado administrar un establecimiento de Alimentos y Bebidas, el **curso online de Emprendimiento y Gestión 2** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, adquirirás los conocimientos y habilidades necesarias para tomar decisiones encaminadas a incrementar tus ganancias, llevando a cabo estrategias para el control físico y administrativo de tu negocio.



2.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



Emprendimiento y Gestión Gastronómica 2 es un curso 100% online en el que aprenderás:

- ▶ La importancia de la contabilidad en la toma de decisiones en los negocios relacionados con los alimentos y bebidas.
- ▶ Distinguir las características de un estado de resultados y analizar cada uno de los elementos que lo integran.
- ▶ Identificar los elementos que integran un estado de posición financiera.
- ▶ Distinguir cada uno de los elementos que integran el proceso de compra en un establecimiento de Alimentos y Bebidas.
- ▶ Cómo ordenar un almacén de alimentos y bebidas para optimizar sus recursos y obtener mayores ganancias.
- ▶ Métodos que permiten el control físico y administrativo de un inventario dentro de una entidad económica de alimentos y bebidas.

2.2. OBJETIVOS



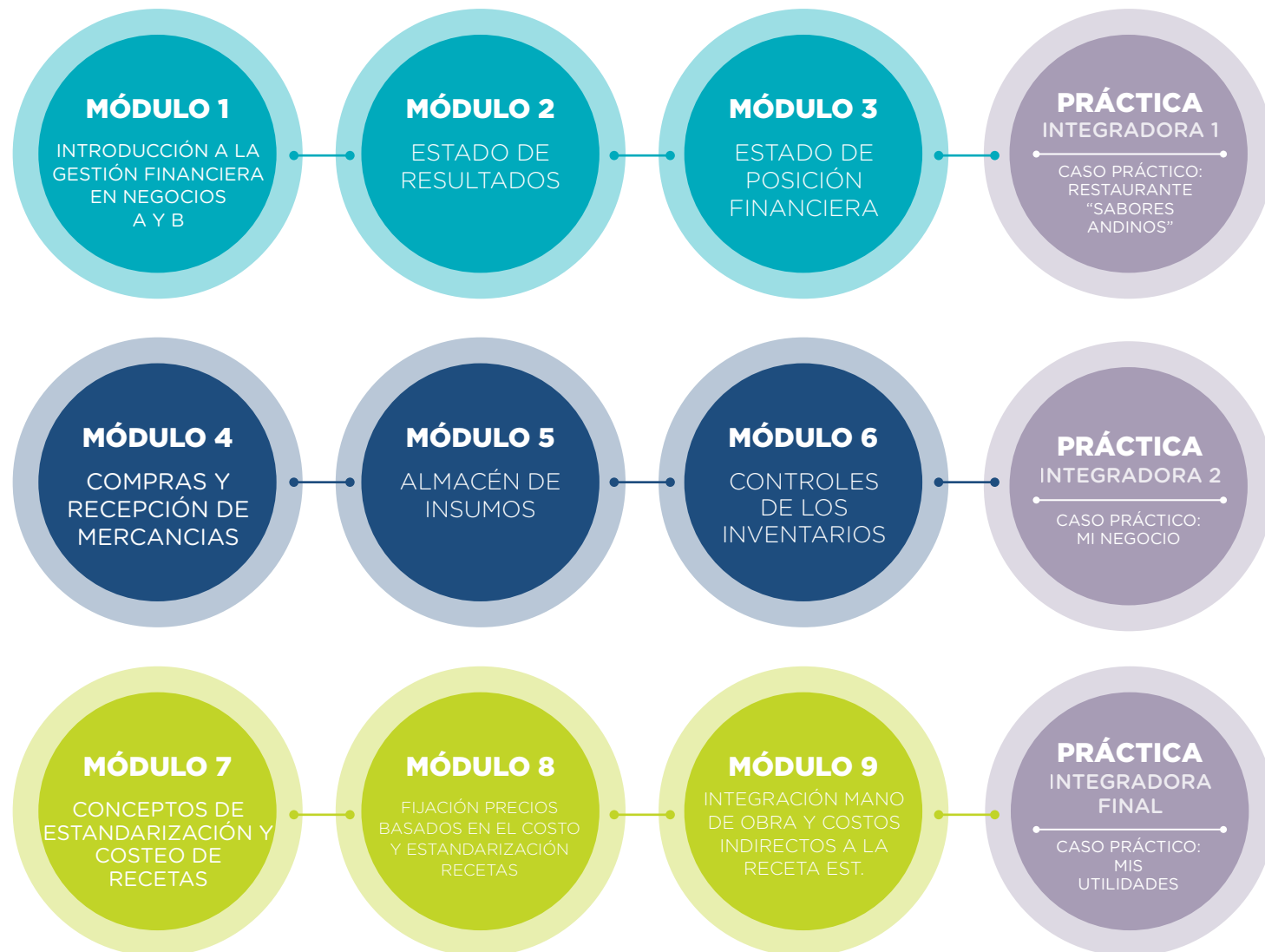
OBJETIVOS



- ▶ Calcular el costeo de recetas estándar y sub-recetas para diseñar una planeación que permita la compra de insumos y la reducción de la merma.
- ▶ Fijar precios a los productos conforme a los lineamientos establecidos para la estandarización de recetas.
- ▶ Todos los aspectos relacionados con los conceptos de salario, prestaciones, jornadas de trabajo y obligaciones del patrón.
- ▶ Cómo determinar el costo y gastos indirectos de cualquier establecimiento de alimentos y bebidas.

2.3. TEMARIO

EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN GASTRONÓMICA 2



MÓDULO 1 INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN FINANCIERA EN NEGOCIOS A Y B

TEMAS

- 1.1. Historia de la contaduría: las finanzas como herramientas de gestión
- 1.2. Clasificación de la contaduría y definición de contabilidad financiera, fiscal y administrativa
- 1.3. Importancia de la contabilidad y las finanzas en la operación y control de los negocios
- 1.4. Clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas como entidades económicas.
- 1.5. Fundamento legal de la contabilidad de acuerdo al país
- 1.6. Reglas y normas que regulan la información financiera
- 1.7. Introducción a los estados financieros
- 1.8. Usuarios de los reportes financieros.

MÓDULO 3 ESTADO DE POSICIÓN FINANCIERA

TEMAS

- 3.1. Formas de elaboración
- 3.2. Conceptos
- 3.4. Clasificación y estructura
- 3.5. Ejemplo práctico

MÓDULO 2 ESTADO DE RESULTADOS

TEMAS

- 2.1. Diferentes nombres del estado de resultados
- 2.2. Formas de elaboración
- 2.3. Elementos del estado de resultados
- 2.4. Contenido
- 2.5. Ejemplos prácticos

PRÁCTICA INTEGRADORA 1

CASO PRÁCTICO:
RESTAURANTE
"SABORES
ANDINOS"

En esta primera práctica integradora consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridas durante los primeros 3 módulos de estudio. Para ello elaborarás un estado de resultado integral y un estado de posición financiera de un restaurante.

MÓDULO 4 COMPRAS Y RECEPCIÓN DE MERCANCIAS

TEMAS

- 4.1. Generalidades de la compra de insumos
- 4.2. Tabla de especificaciones de compra o ficha técnica
- 4.3. Generalidades en la recepción de insumos
- 4.4. Ejemplos prácticos

MÓDULO 5 ALMACÉN DE INSUMOS

TEMAS

- 5.1. Generalidades
- 5.2. Tipos de almacenes
- 5.3. Requisitos para controlar la calidad
- 5.4. Tablas de rendimientos
- 5.5. Costos de almacenaje
- 5.6. Ejemplos prácticos

MÓDULO 5 ETAPAS EN LA ORGANIZACIÓN DE UN EVENTO

TEMAS

- 6.1. Controles físicos
- 6.2. Controles administrativos
- 6.3. Controles financieros - contables
- 6.4. Ejemplos prácticos

PRÁCTICA INTEGRADORA 2

CASO PRÁCTICO:
MI NEGOCIO

En esta práctica integradora deberás elaborar un catálogo de proveedores, una tabla de especificaciones de compras y rendimientos. Compararás cotizaciones y además realizarás una valuación de inventario para el negocio de Alimentos y Bebidas que estás planeando u operando.

**MÓDULO 7
CONCEPTOS DE
ESTANDARIZACIÓN
Y COSTEO DE
RECETAS**

TEMAS

- 7.1. Receta
- 7.2. Receta de producción
- 7.3. Receta estándar

**MÓDULO 8
FIJACIÓN DE
PRECIOS BASADOS
EN EL COSTO Y
ESTANDARIZACIÓN
DE RECETAS**

TEMAS

- 8.1. Fijación de precios basados en el costo y estandarización de recetas
- 8.2. Políticas de precio

**MÓDULO 9
INTEGRACIÓN DE LA
MANO DE OBRA Y
COSTOS INDIRECTOS
A LA RECETA
ESTÁNDAR**

TEMAS

- 9.1. Sueldos y salarios
- 9.2. Jornadas de trabajo
- 9.3. Descansos
- 9.4. Prestaciones y obligaciones del patrón
- 9.5. Costos y gastos indirectos

**PRÁCTICA
INTEGRADORA
FINAL**

CASO PRÁCTICO:
MIS
UTILIDADES

En esta última práctica integradora consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridas durante todo el curso. Para ellos retomarás lo aprendido sobre costeo de recetas y fijación de precios en el menú.



NUESTROS EXPERTOS

NUESTROS EXPERTOS

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



CARLOS CASTRO

DOCENTE
EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN
GASTRONÓMICA



El Doctor Carlos Eduardo es Licenciado y Maestro en Mercadotecnia y Doctor en Educación. Tiene más de 11 años de experiencia en el ámbito educativo tanto en México como en Latinoamérica impartiendo clases y en la gestión administrativa de esta rama. Actualmente, se desempeña como gerente nacional de Mercadotecnia y alianzas estratégicas de Editorial Santillana México donde anteriormente fungió como gerente nacional de operaciones académicas y consultor pedagógico.



EDUARDO MERCADO

CONTRIBUIDOR
EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN
GASTRONÓMICA



Eduardo Alfonso Mercado Peña es licenciado en Contaduría y maestro en Administración de Organizaciones por la Universidad Nacional Autónoma de México. Actualmente se encuentra cursando el doctorado en Competitividad y Productividad en restaurantes impartido por la Universidad Anáhuac México Sur. Ha participado como conferencista en foros nacionales e internacionales, ha escrito artículos para revistas y periódicos del sector de alimentos y bebidas, así como Journals académicos especializados en Turismo y Gastronomía. Es autor de los libros: “Contabilidad para no financieros”, “Contabilidad de Alimentos y Bebidas”, “Contabilidad en los negocios de Alimentos y Bebidas” “Costos de Alimentos y Bebidas 1” y Costos de Alimentos y Bebidas 2”, además es coautor del libro “Estadística aplicada a los negocios de Alimentos y Bebidas” y cuenta con más de 19 años de experiencia como docente en universidades públicas y privadas.



ALEJANDRO PELÁEZ

CONTRIBUIDOR
EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN
GASTRONÓMICA



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.



ANTONIO TOLEDO

CONTRIBUIDOR
EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN
GASTRONÓMICA



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.



JOAQUÍN MARTÍNEZ

CONTRIBUIDOR
EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN
GASTRONÓMICA



Nacido en Fuentidueña (España), Joaquín Martínez Mora, actual Director General del Grupo Lezama, empieza en el mundo de la hostelería por el principio, como debe ser. Tras pasar por Casa Lucio y el hotel Escultor en Madrid, aterriza a sus veinte y pocos años en La Taberna del Alabardero, buque insignia del Grupo Lezama, y viene para quedarse.



GASTRONÓMICA
INTERNACIONAL
Instituto de formación online