



UCV+

Gestión de Negocios Gastronómicos

Curso Especializado en
Gestión de Negocios
Gastronómicos

2 meses 100 % online Clases en vivo

UCV+ Centro de Desarrollo Ejecutivo

ucvmas.pe





Curso Especializado

Gestión de Negocios Gastronómicos

El éxito de los negocios gastronómicos no depende solo de un excelente producto y servicio. El sector se ha vuelto muy competitivo y contar con herramientas de gestión se ha vuelto más relevante.

Con este curso podrás establecer una estrategia sostenible y dimensionar un negocio gastronómico eficiente y rentable de la mano de docentes con amplia experiencia en el desarrollo y gestión de formatos gastronómicos innovadores.





Curso Especializado

Gestión de Negocios Gastronómicos

3

**Crece,
actualízate,
suma.**

¿Por qué llevar el curso?

Porque la gastronomía es uno de los rubros más dinámicos y que cobra cada vez más importancia. Además, es un sector competitivo que innova permanentemente con nuevos formatos, experiencias y propuestas de valor.

Por eso, la gestión de un restaurante debe aprovechar las oportunidades de un mercado creciente y poder administrar la interacción de todas sus variables en relación con el producto, el servicio, la logística y el personal como base de la eficiencia y la sostenibilidad. De esta manera se orientará a resultados que impacten en satisfacer al mercado y generen rentabilidad.

¿Qué me llevaré del curso?

Al finalizar el curso habrás desarrollado una visión clara de cómo definir el modelo de negocio y los aspectos básicos que te permitirán gestionar de una manera eficiente, rentable y sostenible un negocio gastronómico.

¿A quién está dirigido?



El curso ha sido diseñado para egresados y profesionales de carreras como gastronomía, turismo, hotelería, administración, marketing y afines, así como a emprendedores y trabajadores del sector gastronómico que deseen mejorar sus habilidades de gestión y técnicas de servicio.



¿Cuáles son los objetivos del curso?

Con este curso podrás generar valor a las nuevas propuestas gastronómicas e impulsar el negocio. Además:

1. Tendrás herramientas orientadas a la gestión de las diferentes variables para el manejo de un restaurante, desde la concepción hasta la implementación.
2. Lograrás el entendimiento de toda la cadena de valor y procesos, de manera que permita lograr una experiencia memorable al cliente.
3. Fortalecerás las habilidades del participante para la toma de decisiones respecto al negocio y/o proyecto.
4. Conocerás los diferentes formatos y tendencias innovadoras en el rubro gastronómico.

Crece, actualízate, suma.

4





Contenido del curso

5

Gestión de Negocios Gastronómicos

Temario: ←

21
Horas

G A S

1.

Definiendo el
concepto y el
modelo de negocio.

2.

Propuesta
de valor.

3.

Aspectos
logísticos
y de calidad.

T R O

4.

Personas y
servicio.

5.

Costos y
precios.

N O

M Í

6.

Marketing y
promoción.

7.

Innovación y
creación de
experiencias.

→

A

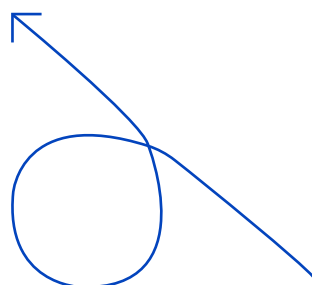


Curso Especializado

Gestión de Negocios Gastronómicos

6

**¿Cuál es el
producto final?**

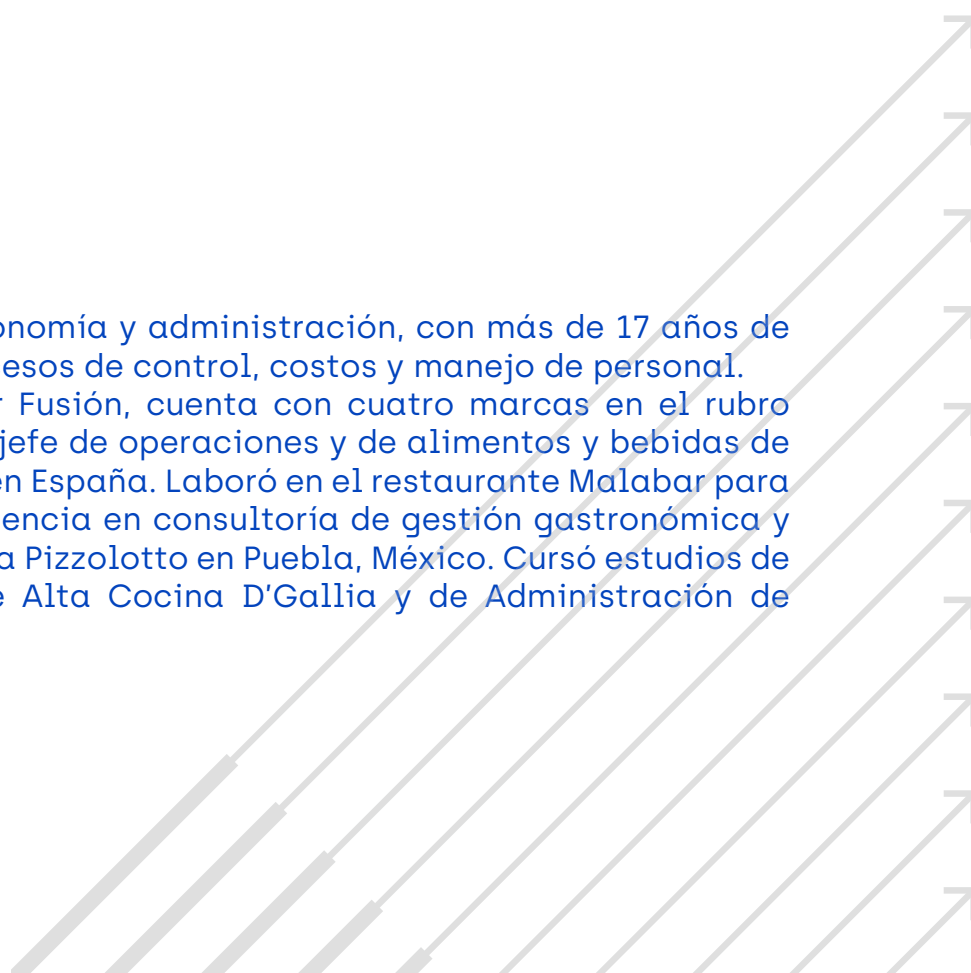


Plan operativo de un negocio gastronómico [restaurante], considerando la creación e implementación.

Expositor UCV+

Javier Iparraguirre Geldres

Destacado profesional en el rubro gastronomía y administración, con más de 17 años de experiencia en el área de alimentos, procesos de control, costos y manejo de personal. Fundador & CEO de Estación 34 y Taller Fusión, cuenta con cuatro marcas en el rubro gastronómico. Ha sido chef corporativo, jefe de operaciones y de alimentos y bebidas de Segundo Muelle en Lima y chef principal en España. Laboró en el restaurante Malabar para la línea de repostería. Cuenta con experiencia en consultoría de gestión gastronómica y asesoría. Estudió en la Escuela Académica Pizzolotto en Puebla, México. Cursó estudios de gastronomía en el Instituto Superior de Alta Cocina D'Gallia y de Administración de Empresas en ISIL.





Metodología

Los expositores al ser profesionales vinculados con el mundo empresarial enseñan lo que practican y practican lo que enseñan, logrando que las clases sean prácticas a través de la discusión de casos aplicados al mundo profesional que enriquecerán tu aprendizaje en el aula.

Con esta metodología podrás poner en práctica lo aprendido de manera inmediata en tu centro laboral u organización.

Proceso de Matrícula



Conoce más

Inscríbete con nosotros escaneando el siguiente código.

UCV+ Centro de Desarrollo Ejecutivo se reserva el derecho de cambio de expositores por causa de fuerza mayor, asegurando la calidad académica. Las sesiones de clase serán virtuales y sincrónicas; las grabaciones y el material complementario estarán disponibles en las plataformas educativas de la universidad. Si el alumno desiste de continuar con el curso o programa, no se aceptará la solicitud de devolución de matrícula, si el curso o programa aún no ha iniciado, se podrá optar por la reserva para una siguiente edición. El curso o programa iniciará siempre que se alcance el número mínimo de matriculados establecido por UCV+ Centro de Desarrollo Ejecutivo; de no alcanzarse, la fecha de inicio podrá ser postergada o se cancelará el inicio del mismo.

7



Certificación



Metodología

Certificación

Para aprobar el curso deberás obtener la nota mínima requerida, acceder a un mínimo de las sesiones programadas (70 %) y no tener deuda pendiente. De esta forma, recibirás tu certificado de participación en formato digital emitido por la Universidad César Vallejo.



Curso Especializado

Gestión de Negocios Gastronómicos

8

Requisitos de Admisión

1. Ficha de inscripción completa.
2. Copia de DNI.
3. Contar mínimo con un año de experiencia o ser emprendedor en el rubro*, así como para egresados de institución técnica o universitaria.

*Deberás presentar tu CV para evaluación.

Horario:

7:00 p. m. a 10:00 p. m.

Duración:

2 meses

Horas sincrónicas:

21 (7 sesiones)

Frecuencia:

Una vez por semana [lunes]

Modalidad de enseñanza:

100 % virtual, en vivo

Plataforma:

Zoom educativo y Blackboard

Inversión Total:

S/ 600*

*Consulta por nuestros descuentos y facilidades de pago a nuestros asesores educativos, contactándote al 913 978 116.



Centro de Desarrollo Ejecutivo

Para mayor información
contáctate al:

☎ 913 978 116

Continúa conociendo nuestros
cursos y programas escaneando
el siguiente código.



UCCV 