



Curso Especializado

Gestión Estratégica en Negocios Gastronómicos

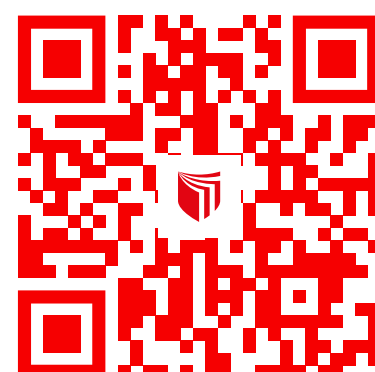


2 meses

100 % online

Clases en vivo

Continúa conociendo
nuestros cursos y
programas escaneando
el siguiente código.





2

Curso Especializado

Gestión Estratégica en Negocios Gastronómicos

Este curso está diseñado para proporcionar las habilidades y conocimientos necesarios para gestionar un negocio gastronómico de manera eficiente, sostenible y rentable. A lo largo del curso, los participantes aprenderán a desarrollar estrategias competitivas, optimizar recursos y entender las tendencias del mercado, asegurando una operación exitosa en un sector altamente competitivo.





¿Por qué llevar el curso?

La gastronomía es un sector en constante crecimiento e innovación, cada vez más competitivo y lleno de nuevas propuestas. Gestionar un restaurante eficazmente requiere aprovechar las oportunidades de un mercado en expansión, optimizando la interacción entre producto, servicio, logística y personal para garantizar eficiencia, sostenibilidad y rentabilidad, enfocándose siempre en satisfacer las necesidades del mercado.

¿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?

Está 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?

Capacitar a los participantes en la gestión estratégica de negocios gastronómicos, proporcionándoles las herramientas y conocimientos necesarios para optimizar la operación, la rentabilidad y la competitividad de sus establecimientos en un mercado dinámico y en constante cambio.

1

Brindar una comprensión integral de los factores clave que impactan en la gestión de un negocio gastronómico, como la planificación estratégica, la administración financiera y la gestión operativa.

2

Desarrollar habilidades para diseñar e implementar estrategias de marketing efectivas que atraigan y fidelicen a los clientes.

3

Capacitar en la gestión del personal, el liderazgo y la creación de un ambiente de trabajo positivo y eficiente en el sector gastronómico.

4

Analizar las tendencias actuales del mercado gastronómico y cómo adaptarse a ellas para mantener la competitividad.

5

Proporcionar herramientas para optimizar los recursos, controlar costos y aumentar la rentabilidad de un negocio gastronómico.

6

Fomentar la innovación y la sostenibilidad como factores clave para el éxito y la diferenciación en el sector.





5

70
Horas

Temario:

1. Definiendo el concepto y el modelo de negocio.
2. Desarrollo de la identidad de marca.
3. Planificación de la cadena de suministro.
4. Gestión del talento humano.
5. Análisis financiero y estructuración de precios.
6. Estrategias de comunicación y posicionamiento.
7. Creación de valor a través de la experiencia del cliente.

UCV+ Centro de Desarrollo Ejecutivo se reserva el derecho de realizar ajustes al contenido para mejorar la experiencia de aprendizaje asegurando la calidad académica.





6

¿Cuál es el producto final?

Plan operativo de un negocio gastronómico (restaurante), considerando la creación e implementación.

Los expositores de UCV+ Centro de Desarrollo Ejecutivo

Nuestros expositores son expertos de renombre, altamente calificados y reconocidos en sus respectivos sectores. Con una amplia trayectoria y un profundo conocimiento, comparten su experiencia de manera práctica y transformadora. Su enfoque innovador y su compromiso con la excelencia garantizan una formación de primer nivel. Aprenderás de los mejores, quienes no solo dominan su área, sino que también están comprometidos con tu éxito.

¡No pierdas la oportunidad de ser guiado por líderes que marcan la diferencia en su industria!

UCV+ Centro de Desarrollo Ejecutivo se reserva el derecho de cambio de expositores por causa de fuerza mayor, asegurando la calidad académica.





7

Metodología

El curso está diseñado para combinar teoría y práctica, proporcionando herramientas y estrategias modernas para optimizar la gestión de negocios gastronómicos. Los participantes trabajarán en el desarrollo de un plan estratégico integral aplicable a su negocio o a un caso asignado, abarcando aspectos clave como marketing, operaciones, finanzas y experiencia del cliente.

Certificación

Para certificarte, deberás aprobar el curso, participar en al menos el 70% de las sesiones programadas y no tener deuda pendiente. De esta forma, recibirás tu certificado de aprobación en formato digital emitido por la Universidad César Vallejo y UCV+ Centro de Desarrollo Ejecutivo.

Proceso de
Matrícula



Conoce más

Inscríbete con nosotros
escaneando el siguiente código.

Para tener la condición de matriculado el participante deberá haber pagado la totalidad del curso antes del inicio del mismo. No se aceptan solicitudes de devolución, dado que las vacantes son limitadas y su matrícula implica la reserva de un cupo que podría haber sido asignado a otro participante. Recomendamos a los participantes evaluar cuidadosamente la información proporcionada sobre los contenidos, horarios y condiciones antes de proceder con la matrícula.





8

Requisitos de Admisión

Lidera,
Innova
y Suma.

1. Ficha de inscripción completa.
 2. Copia de DNI.
 3. Certificado de egreso de institución técnica o universitaria, contar con un mínimo de un año de experiencia o ser emprendedor en el rubro*
- *Deberás presentar tu CV para evaluación.

Duración:
2 meses

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

Frecuencia:
Una vez por semana

Horas:
70 [21 hrs síncronas y 49 hrs asíncronas]
7 sesiones

Modalidad:
100 % virtual

Plataforma:
Zoom educativo y Blackboard

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.

Inversión Total:
S/ 800



Lidera,
Innova
y Suma.

Centro de
Desarrollo
Ejecutivo



UCV

Para mayor información
contáctate al:

 **913 978 116**

Continúa conociendo nuestros
cursos y programas escaneando
el siguiente código.

