



ISU universidad

Diplomado / Presencial

CREACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

2 meses / 20 sesiones / 80 horas totales



OBJETIVOS



Aprende a identificar los elementos para la creación de una empresa gastronómica reconociendo la importancia del correcto cálculo de los costos, así como el marco teórico y legal para la acertada toma de decisiones.

En este diplomado aprenderás a:

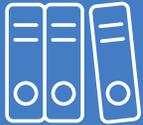
- Evaluar los costos fijos de una empresa cuyo giro sean los alimentos y bebidas
- Estructurar los procedimientos necesarios que se requieren para el área de gastronomía
- Calcular los costos fijos de una cocina para planear los gastos directos e indirectos que surgen de la misma.
- Establecer las tendencias gastronómicas de un negocio.
- Conocer el marco legal gastronómico.
- Establecer estrategias mercadológicas.

Este diplomado está dirigido a:

- Personas con interés en la apertura de negocios gastronómicos o que ya cuenten con uno.
- Profesionales que actualmente gestionen un restaurantes.
- Graduados/as en gastronomía, restaurantería y hotelería.
- Emprendedores, propietarios, gerentes y jefes de restaurantes, bares y cafés.



TEMARIO



Módulo 1: INTRODUCCIÓN AL MUNDO GASTRONÓMICO

Introducción a los negocios gastronómicos características.
Creación de la empresa gastronómica.
Misión, visión política de calidad.
Administración restaurantera.

Módulo 2: MARKETING RESTAURANTERO

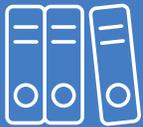
Mercadotecnia en restaurantes
Medios publicitarios en el área gastronómica
Fotografía gastronómica
Principales estrategias mercadológicas para el área gastronómica
Redes Sociales

Módulo 3: MARCO LEGAL EN INDUSTRIAS RESTAURANTERAS

Marco legal
Permisos y licencias ante Ayuntamiento
Lineamientos para giros gastronómicos
Permisos en general
Alta en hacienda
Refrendos



TEMARIO



Módulo 4: COSTOS EN EL ÁREA DE EMPRESA GASTRONÓMICA

Costos en alimentos y bebidas.
Mermas.
Inventarios.
Mano de obra.
Costeo estándar de receta.
Creación de menú.

Módulo 5: CONTRATOS Y DESCRIPCIÓN DE PUESTOS

Definición de contratos.
Tipos de contratos.
Contratos de servicios.
Descripción de puestos en empresa gastronómica.
Realizar actividades de aprendizaje mediante el estudio independiente de la técnica contable, solución de ejercicios y estudio de los conceptos que integran al plan financiero.



PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.