



ISU universidad

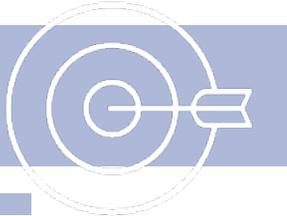
Diplomado / Presencial

CREACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

2 meses y medio / 20 sesiones / 80 horas totales



OBJETIVOS



El alumno identificará los elementos para la creación de una empresa gastronómica reconociendo la importancia del correcto cálculo de los costos, así como del marco teórico y legal para la acertada toma de decisiones.

En este diplomado aprenderás:

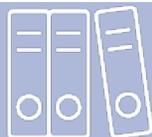
1. Evaluar los costos fijos de una empresa cuyo giro sean los alimentos y bebidas.
2. Estructurar los procedimientos necesarios que se requieren para el área de gastronomía.
3. Calcular los costos fijos de una cocina para planear los gastos directos e indirectos que surgen de la misma.
4. Establecer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

Soy candidato a este programa si:

1. Estoy interesado en la apertura de negocios gastronómicos o que ya cuenten con uno.



TEMARIO



Módulo 1. Introducción al mundo gastronómico

- 1.1 Introducción a los negocios gastronómicos características.
- 1.2 Creación de la empresa gastronómica.
- 1.3 Misión, visión y política de calidad.
- 1.4 Administración restaurantera.

Módulo 2. Marco legal en industrias restauranteras

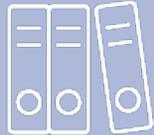
- 2.1 Marco legal.
- 2.2 Permisos y licencias ante Ayuntamiento.
- 2.3 Lineamientos para giros gastronómicos.
- 2.4 Permisos en general.
- 2.5 Alta en hacienda.
- 2.6 Referendos.

Módulo 3. Contratos y descripción de puestos

- 3.1 Definición de contratos.
- 3.2 Tipos de contratos.
- 3.3 Contratos de servicios.
- 3.4 Descripción de puestos en empresa gastronómica.
- 3.5 Realizar actividades de aprendizaje mediante el estudio independiente de la técnica con solución de ejercicios y estudio de los conceptos que integran al plan financiero.



TEMARIO



Módulo 4. Marketing restaurantero

- 4.1 Mercadotecnia en restaurantes.
- 4.2 Medios publicitarios en el área gastronómica.
- 4.3 Fotografía gastronómica.
- 4.4 Principales estrategias mercadológicas para el área gastronómica.
- 4.5 Redes sociales.

Módulo 5. Costos en el área de empresa gastronómica

- 5.1 Costos en alimentos y bebidas.
- 5.2 Mermas.
- 5.3 Inventarios.
- 5.4 Mano de obra.
- 5.5 Costeo estándar de receta.
- 5.6 Creación de menú.



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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