



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

DESARROLLO DE COMPETENCIAS GERENCIALES

PROGRAMA AVANZADO
PARA LA GASTRONOMIA

www.consejoamerica.org

LA DIPLOMATURA EN DESARROLLO DE COMPETENCIAS GERENCIALES, CON LLEVA PLANES Y MODELOS DE NEGOCIO PROPUESTA ORIENTADA AL DESARROLLO DE HABILIDADES, TÉCNICAS Y METODOLOGÍAS DE UTILIDAD PRÁCTICA PARA QUE UN GERENTE GASTRONOMICO PUEDA LIDERAR UN DIAGNÓSTICO SITUACIONAL Y DESARROLLAR UN DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN SISTEMÁTICA DE LOS MODELOS Y PLANES DE NEGOCIO, CON EL OBJETIVO DE LLEVAR ADELANTE UN EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO.

ORIENTADA A LA FORMACIÓN DE ESTUDIANTES EN GASTRONOMIA Y PROFESIONALES INTERESADOS Y/O VINCULADOS A LA TAREA DE EMPRENDER Y DESARROLLAR UN MODELO EFICAZ Y PLANES DE NEGOCIO EFICIENTES.

MEDIANTE LA MODALIDAD DE CURSADA E-LEARNING, NUESTRO PROPOSITO ES BRINDAR UNA AMPLIA VARIEDAD DE HERRAMIENTAS TEÓRICAS Y PRÁCTICAS SOBRE LA GESTION DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONOMICOS Y EN MODELOS Y PLANES DE NEGOCIO, ENRIQUECIENDO EL APRENDIZAJE CON LA PARTICIPACION DE PROFESIONALES DE DISTINTAS DISCIPLINAS EN CONFERENCIAS EN VIVO

CONCLUIDO EL PROGRAMA, SE OTORGA LA CERTIFICACION OTORGADO POR CPGA INSTITUTO AMERICANO.



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS



INTRODUCCIÓN

BREVE HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA. EVOLUCIÓN DE LA COCINA.

1. INTRODUCCION A LAS EMPRESAS GASTRONOMICAS Y LA ADMINISTRACION.

LA ORGANIZACIÓN, LA MISIÓN Y VISIÓN DE LA ORGANIZACIÓN. LOS OBJETIVOS DE LA EMPRESA. LA ORGANIZACIÓN COMO SISTEMA. CLASIFICACIÓN DE LAS ORGANIZACIONES. LA ADMINISTRACIÓN. PLANIFICACIÓN. ORGANIZACIÓN. DIRECCIÓN. EL LÍDER. LOS GERENTES. LOS ROLES GERENCIALES DE HENRY MINTZBERG. COORDINACIÓN. CONTROL.

2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROTOCOLOS GASTRONÓMICOS. LOS PELIGROS DE LOS ALIMENTOS. PELIGROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA). BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. CRONOGRAMA DE LIMPIEZA. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3. INTRODUCCION AL DEPARTAMENTO AABB

QUÉ ES EL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. PUESTO DE TRABAJO FIJO Y MÓVIL. ESQUEMAS DE INSTALACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO MÓVILES. MISE EN PLACE PERMANENTE. MISE EN PLACE OCASIONAL. FLUJO DE LOS ALIMENTOS. SELECCIÓN DE PROVEEDORES. COMPRAS, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO. CONTROL DE INVENTARIO. STOCK.

4. ORGANIZACIÓN DE UN RESTAURANTE. DEPARTAMENTO DE COCINA.

DEFINICIÓN Y ORIGEN TERMINO RESTAURANTE. CONCEPTO Y DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE COCINA. ORGANIZACIÓN, DISEÑO Y ELECCIÓN DE EQUIPAMIENTO DE UNA COCINA. ÁREA DE TRABAJO. USO DE MAQUINARIAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS DE COCINA. DIVISIÓN DE ÁREAS. ORGANIGRAMA Y ÁREAS FUNCIONALES DE LA COCINA. TURNOS DE TRABAJO. CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO.

5. EL MENÚ

EL MENÚ. CLASES DE MENÚ. PRECIOS DEL MENÚ. DISEÑO Y DESARROLLO DEL MENÚ. ELABORACIÓN DEL MENÚ Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS. ELABORACIÓN Y COCCIÓN. TEMPERATURAS FINALES DE COCCIÓN.

6. CLASIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE COSTOS.

DEFINICIÓN DE COSTOS. COSTO FIJO Y COSTO VARIABLE. QUE ES UNA RECETA. TIPOS DE RECETAS. COSTO DE LAS RECETAS. COSTEO DEL MENÚ A PARTIR DE LAS RECETAS. DESPERDICIO. DESECHOS. AMORTIZACIÓN. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE INVENTARIOS. MÉTODO P.E.P.S, U.E.P.S, PROMEDIO PONDERADO, MÉTODO N.I.F.O.

7. ETICA EMPRESARIAL

MORALIDAD EN EL MUNDO DE LOS NEGOCIOS. RESPONSABILIDADES DE UNA EMPRESA. LA ÉTICA Y LOS NEGOCIOS. LOS DILEMAS ÉTICOS. LA ÉTICA EMPRESARIAL. UN PANORAMA HISTÓRICO SOBRE LA ÉTICA EMPRESARIAL. RECURSOS O MEDIDAS QUE ESTIMULAN EL COMPORTAMIENTO ÉTICO EN LAS ORGANIZACIONES.

8. EL CLIENTE

ATENCIÓN AL CLIENTE. COMUNICACIÓN CON NUESTROS CLIENTES.

DIFERENTES TIPOS DE CLIENTES. FIDELIZACIÓN DEL CLIENTE. NECESIDADES. PSICOLOGÍA DEL COMENSAL. EL SERVICIO. SERVUCION. IMPORTANCIA DE LA COMUNICACIÓN.

9. RECURSOS HUMANOS

RECURSOS HUMANOS Y LEGISLACIÓN. LA INCIDENCIA DE LA MANO DE OBRA Y EL RÉGIMEN DE PROPINA Y POLÍTICA SALARIAL. MARCO LEGAL. ANÁLISIS DE LAS CARGAS SOCIALES. DESAFÍOS DE LOS RECURSOS HUMANOS. LA CONDUCTA HUMANA EN LAS ORGANIZACIONES. PERCEPCIÓN, ACTITUDES Y APRENDIZAJE. EL GRUPO EN LAS ORGANIZACIONES. LIDERAZGO Y MOTIVACIÓN.

10. CULTURA EMPRESARIAL

DEFINICIÓN DE LA CULTURA EN LAS ORGANIZACIONES. NIVELES BÁSICOS DE LA CULTURA. ORIGEN. CULTURAS FUERTES Y DÉBILES. ELEMENTOS CULTURALES. RITOS, RITUALES, CEREMONIAS. SÍMBOLOS Y METÁFORAS. LENGUAJE. HISTORIAS Y MITOS. ENTORNO FÍSICO. SUBCULTURAS. TIPOS DE CULTURA. CULTURA Y LIDERAZGO. CULTURA NACIONAL. AMBIENTE. DEFINICIÓN DE AMBIENTE. AMBIENTE GENERAL. AMBIENTE DE TAREAS. INCERTIDUMBRE. LA ESENCIA DE LA CULTURA, MIRADAS REFLEJADAS DE LA MARCA, VISIÓN DEL ENTORNO. CULTURA EMPRESARIAL POST PANDEMIA.

11. MODELOS DE NEGOCIOS

TENDENCIAS DE MODELOS DE NEGOCIOS Y ESCENARIOS GASTRONÓMICOS. MARCO ACTUAL, TENDENCIAS Y NUEVOS PARADIGMAS, IMPACTOS DE LAS TECNOLOGÍAS EN LOS HÁBITOS DE COMPORTAMIENTOS, EL FUTURO GASTRONÓMICO

12. KITCHEN LAB

GENERACIÓN DE IDEAS INNOVADORAS

13. PLANES DE NEGOCIOS & INCUBADORAS DE EMPRESAS

FOCOS Y FACTORES CRÍTICOS DE ÉXITO, SALTOS DE CRECIMIENTOS Y ESCALABILIDAD, ESTRATEGIAS DE CRECIMIENTO Y SUSTENTABILIDAD.

14. LA CREATIVIDAD Y EL ESPIRITU DE BIENESTAR EN LAS EMPRESAS MODELO MOTIVADOR, ESCENARIOS POSIBLES DE CREATIVIDAD 15. LA COMUNICACIÓN EFICIENTE Y EFICAZ DEL FUTURO

LA TECNOLOGÍA COMO HERRAMIENTA DE ACERCAMIENTO, LÍNEAS DE COMUNICACIÓN LABORAL, HOME OFFICE

16. DESARROLLO Y GESTION DE EMPRENDIMIENTOS SOSTENIBLES

EFICIENCIA ENERGÉTICA, MANEJO DE SUELOS SOSTENIBLES, RECICLADO Y DESCARTE DE ALIMENTOS, RECIRCULACIÓN DE AGUA, PROGRAMAS DE DESARROLLO SOSTENIBLE. GASTRO ARQUITECTURA SOSTENIBLE. AGREGAR VALOR AL ESPACIO PROBLEMÁTICO, NUEVOS PROTOTIPOS

TRABAJO FINAL INTEGRADOR

EVALUACIÓN FINAL Y SELECCIÓN DEL MODELO DE NEGOCIO