

DIPLOMADO EN GESTIÓN ADMINISTRATIVA, ENFOCADO A LA INDUSTRIA GASTRONÒMICA EN LAS PYMES DEL SECTOR

JUSTIFICACIÓN

En este diplomado el estudiante se orienta a desarrollar técnicas y competencias de carácter administrativo, financiero, legal y de gestión humana. y así mejorar la actividad administrativa en establecimientos gastronómicos, manteniendo la calidad en los procesos de manipulación y bioseguridad bajo los parámetros de normatividad legal vigente. De esta forma Incentivar a los estudiantes tanto de la facultad como los participantes externos las pymes del sector gastronómico a la creación y buen direccionamiento de los establecimientos bajo los parámetros de fortalecimiento del emprendimiento.

METODOLOGÍA

- Conferencias streaming
- Talleres y trabajos en grupo
- Trabajo participativo y colaborativo on- line
- Aprendizaje por proyectos
- Actividades on-line mediante plataforma institucional

DIRIGIDO A

Estudiantes escuela de negocios-departamento emprendimiento y management. administración y carreras a fines, propietarios, inversionistas, administradores de contratos, jefes de alimentos y bebidas, chef y gerentes que tengan a su cargo el montaje,

diseño y la administración de negocios del sector de la restauración (restaurantes, bares, foodtrucks, servicios de catering, cafés, franquicias y aplicaciones móviles). Dueños de negocios y empleados del sector.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

- Fortalecer las competencias administrativas y legales sector gastronómico
- Favorecer al engrandecimiento de la productividad en los negocios de restauración de alimentos, a través de un programa de control en gestión administrativa que asegure herramientas prácticas que generen alto impacto en los negocios gastronómicos.
- Incentivar a las pymes del sector gastronómico a la creación, legalización y buen direccionamiento de los establecimientos gastronómicos

CONTENIDO

Modulo 1- Gneralidades Emprendimiento Gastronómico Y Aspecto Legal

- Como nace un emprendedor
- Habilidades de un emprendedor el poder (Pasión, orden, disciplina, espíritu y reinención)
- Plan de negocios para la industria restaurantera
- Tipos de emprendimiento y Técnicas de creatividad
- Ley de emprendimiento en Colombia y Políticas de emprendimiento vigentes
- Tipos de empresas y Legislación comercial - Sociedades
- Legislación tributaria
- Requisitos Legales para la formalización de una unidad de negocio en el sector gastronómico
- Leyes de higiene y manipulación de alimentos

Modulo 2 -Gestión De Talento Humano

- Administración en tiempos de incertidumbre y en un contexto globalizado
- Manual de funciones, perfiles y cargo
- Evaluación de desempeño aplicación en equipo de trabajo
- Programación de horarios de personal de trabajo.
- La importancia del Servicio al cliente (interno y externo)
- legislación aplicable contratación laboral establecimientos gastronómicos

Modulo 3 - Gestión Administrativa Y Control Documental, Introducción Marketing Gastronómico

- Introducción clasificación de industria gastronómica, Análisis y clasificación de la industria gastronómica (Clasificación de Los establecimientos gastronómicos)
- Organización de áreas de trabajo, levantamiento de puestos de trabajo, aplicación perfiles y manuales de función en establecimientos gastronómicos´
- clasificación de materias primas y grupos de inventario, el menu
- Concepto de mercado en sector gastronómico
- Propósito de un plan de negocios en la industria restaurantera

- Plan de negocio aplicable a la industria gastronómica.
- Promoción del producto estudio de casos

Taller práctico – Management gastronómico

- Diseño de servicios y espacios gastronómicos
- Introducción al costo y la gestión de compra, sistemas de medición.
- Documentos de control en producción gastronómica. (clasificación de la receta estándar)
- Taller práctico – estandarización.

Modulo 4- Higiene Y Bromatología

- Introducción a la bromatología de los alimentos legislación aplicable al manipulador y los establecimientos gastronómicos normatividad legal vigente
- Que son Agentes patógenos, Bacterias, Virus, Parásitos, Hongos, y como interfieren en el proceso de producción de alimentos.
- Enfermedades asociadas con los alimentos, concepto y prevención.
- Higiene personal del Manipulador de Alimentos, parámetros de bioseguridad según normatividad legal vigente.
- seguridad industrial en la industria gastronómica. Flujo de procesos de producción. (delimitación de áreas)
- Plan de limpieza y desinfección, Control de plagas, aplicado a establecimientos gastronómicos.

DURACIÓN DEL PROGRAMA

90 HORAS

MODALIDAD

Remota

EXPERTOS FACILITADORES

JAIRO ALBERTO CALVACHE REYES

Abogado, Universidad La Gran Colombia 1.998; Administrador De Empresas, Universidad Cooperativa De Colombia 1.997. Especialista En Derecho Administrativo Y Constitucional; Especialista En Docencia Universitaria; Especialista En Derecho Procesal Penal; Maestría En Derecho Administrativo; Diplomado Conciliador En Derecho, Cámara De Comercio De Bogotá D. C., 2016; Diplomado En Derecho Laboral 2019; Diplomado En Higiene Y Seguridad Industrial 2019; Diplomado En Derecho Ambiental 2019; Diplomado En Procedimientos Legales Y Administrativos De La Propiedad Horizontal 2019.

LUZ MARINA PACHON

Administradora de empresas postgrado en gestión humana más de 15 años de experiencia liderando áreas de talento humano y administrativas 5 años en docencia universitaria

PATRICIA SILVA

Empresaria. Administradora de empresas, chef manager, experta en dirección de establecimientos gastronómicos. Docente universitaria en gestión administrativa. Producción y dirección de establecimientos gastronómicos.

LUIS FERNANDO CIFUENTES

Ingeniero de alimentos. Con estudios de especialización en desarrollo de nuevos productos.

Capacitador en manipulación de alimentos cárnicos. Lácteos y sus derivados. Ex-instructor Sena encargado de manejos productivos en diferentes municipios de Cundinamarca.

Docente universitario en gastronomía, docente área técnica en lácteos y producción cárnica.