

Gestión y Administración Gastronómica

Modalidad Virtual | Cursado sincrónico: Jueves - 18.30h (vía Google Meet)
Inicio: 31 de julio 2025

+ Cronograma de clases

Cursado sincrónico: Jueves - 18.30h (vía Google Meet)

Módulos	Cantidad de semanas	Fechas de cursado
Informática	4 semanas	07/08 al 28/08 de 2025
Administración	5 semanas	04/09 al 02/10 de 2025
Personal y Relaciones Públicas	5 semanas	09/10 al 06/11 de 2025
Costos	5 semanas	13/11 al 11/12 de 2025
Gestión Gastronómica	5 semanas	12/02 al 12/03 de 2026
Marketing	5 semanas	19/03 al 23/04 de 2026
Servicios gastronómicos	5 semanas	30/04 al 28/05 de 2026
Circuitos gastronómicos	5 semanas	04/06 al 01/07 de 2026

+ Contenidos mínimos por espacio curricular

Módulo

Tema y Contenidos

Informática

Procesador de texto. Planilla de cálculo. Monitor de Cocina en Excel. Inventario de almacén.

Administración

Aspectos conceptuales. Componentes del proceso administrativo en su conjunto (gestionar, planificar, organizar y dirigir). Elementos humanos y materiales. Empresas gastronómicas (bares, restaurantes, hoteles, comedores, etc.). Rol del administrador de una empresa gastronómica.

Personal y Relaciones Públicas

Estructuras organizativas. Sociedades comerciales. Relaciones públicas y comunicación. Liderazgo, equipos de trabajo. Proceso de selección de personal. Curriculum Vitae y carta de presentación. Ley de Convenio colectivo de trabajo del sector gastronómico.

Costos

Elementos de matemática aplicados a costos. Variabilidad de costos en una empresa de Servicios Gastronómicos. Métodos de costeo. Costos fijos y costos variables. Costos de materia prima y de mano de obra. Técnicas de costeo. Punto de equilibrio. Presupuesto y control presupuestario.

+ Contenidos mínimos por espacio curricular

Módulo

Tema y Contenidos

Gestión Gastronómica

Planificación y control de las operaciones gastronómicas. Organización del equipo de trabajo: organigrama, roles, funciones y responsabilidades. Gestión de la cocina: planificación de instalaciones, organización del espacio y equipamiento esencial. El menú como herramienta estratégica: planeamiento, diseño, viabilidad económica y desarrollo. Receta estándar: formulación, control de costos y calidad. Gestión de insumos: proceso de compra, almacenamiento y producción alineados con el menú.

Marketing

Las 4P: producto, precio, punto de venta, promoción. Análisis de mercado. Análisis FODA. Planificación, formulación y ejecución de la estrategia de negocios para diferentes tipos de empresas de servicios de alimentos y bebidas. Marketing de experiencias aplicadas al cliente. Marketing digital y contenidos.

Servicios gastronómicos

Los diferentes servicios gastronómicos. Clasificación de eventos: sociales, empresariales e institucionales. Organización y planificación. Organización financiera: presupuesto y financiamiento. Organización del salón comedor. Montaje de mesas. Protocolo del servicio. Toma de comanda. Manejo de conflictos o reclamos. Secuencia del servicio.

Circuitos gastronómicos

La gastronomía como atracción turística. Conducta del visitante. La visita a productores primarios y secundarios de alimentos de la región. Eventos y turismo. Festivales gastronómicos. Turismo gastronómico rural. Lugares y modalidades para la degustación de platos o preparaciones regionales. Investigación y desarrollo de rutas alimentarias.

+ Requisitos para la obtención del diploma

- + Asistencia al 80% de los encuentros sincrónicos.
- + Calificación de 6 (SEIS) o superior en las actividades teóricas y prácticas desarrolladas.
- + Aprobar el 100% de los módulos.
- + Abonar la totalidad de la matrícula y las 10 cuotas.

+ Inscripciones abiertas hasta el 25/07/25

Inscríbete haciendo clic [aquí](#)