

Diplomado en Gastronomía y Gestión Restaurantera

Modalidad: Plataforma de aprendizaje virtual

 **PRÓXIMA
APERTURA:**

21 de enero de 2025

Fecha límite de inscripción

11 de diciembre de 2024
a las 6:00 pm



OBJETIVO DEL PROGRAMA

Realizar la planificación y procesos para crear una empresa gastronómica además de conocer los aspectos legales necesarios para ponerla en marcha.

DURACIÓN



144
HORAS

Sesión de bienvenida (Virtual): martes 21 de enero de 2025 a las 6:00 pm

Consideraciones:

- Al inicio de la trayectoria se ofrece una sesión virtual de inducción a la plataforma para que tu navegación sea más sencilla.
- La plataforma que se maneja es 100% en línea y está habilitada las 24 horas, por lo que te puedes conectar en el momento que desees.
- A lo largo de la trayectoria tendrás contacto con algún tutor o gestor de experiencia que te apoye cuando lo necesites.

En caso de requerir más información, te compartimos el temario del programa

Módulo 1: Comprar y almacenar insumos

- Verificar requisiciones
- Seleccionar insumos
- Gestionar la compra
- Recibir la mercancía
- Controlar la calidad del insumo
- Almacenar la materia prima

Módulo 2: Manejar higiénicamente los alimentos

- Identificar los tipos de contaminación en los alimentos
- Mantener una higiene personal
- Comprar y recibir la materia prima
- Almacenar y conservar la materia prima
- Lavar, desinfectar los alimentos, equipos e instalaciones
- Analizar peligros en los procesos de elaboración de comida

Módulo 3: Conocer y aplicar los valores nutricionales de los alimentos

- Conocer los grupos de alimentos
- Identificar el valor nutricional de los alimentos
- Relacionar la selección de alimentos con ciertas enfermedades
- Seleccionar los alimentos según grupos de edad
- Conocer las causas de la desnutrición
- Diseñar menús nutritivos y saludables

Módulo 4: Preparar alimentos y bebidas

- Disponer la materia prima, el equipo y los utensilios
- Coordinar la pre-elaboración de alimentos
- Elaborar platillos
- Dar el terminado al platillo
- Preparar el área de servicio de bebidas
- Preparar bebidas

Módulo 5: Atender a clientes y comensales

- Adoptar una filosofía de servicio al cliente
- Reconocer los beneficios económicos del servicio al cliente
- Desarrollar habilidades de comunicación efectiva
- Preparar la estación y equipo de operación para la atención al comensal
- Preparar y servir alimentos y bebidas al comensal
- Aplicar sistemas de calidad y servicio

Módulo 6: Administrar negocios gastronómicos

- Planear una empresa gastronómica
- Organizar una empresa gastronómica
- Dirigir una empresa gastronómica
- Controlar los procedimientos de una empresa gastronómica
- Supervisar personal, instalaciones y equipo de operaciones para el servicio de alimentos y bebidas
- Supervisar la atención al comensal durante su estancia en el establecimiento

