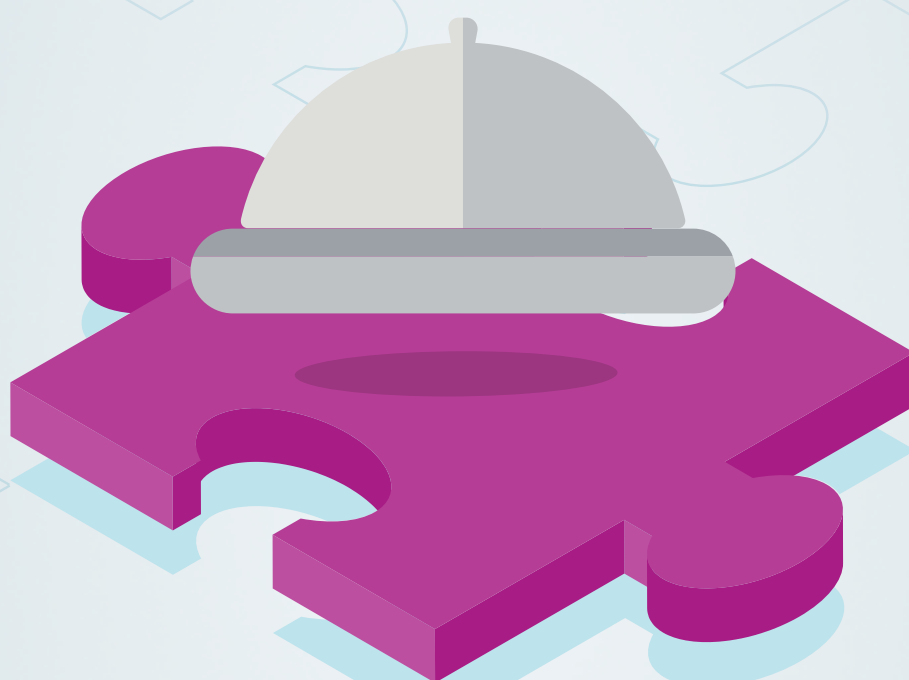


DIPLOMADO EN

GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



**Brindar un conjunto de conceptos,
herramientas y buenas prácticas**

que permitan al participante lograr una visión integral de un negocio de Alimentos y Bebidas con el fin de lograr una eficiente gestión del mismo y alcanzar el éxito.

/ **EL BOOM GASTRONÓMICO** Y LA GESTIÓN DE NEGOCIOS

El desarrollo gastronómico actual trae consigo en simultáneo una explosiva aparición de establecimientos dirigidos a exponer nuestra gastronomía, aunque no siempre de forma adecuada. Es por esto que de cada 5 negocios de gastronomía que se abren, al primer año sólo sobreviven alrededor de 3, es decir el 40% por una razón o por otra abandonan el mercado.

Siendo esto así, ¿qué destaca a los negocios que lo hacen bien? La diferencia se centra, no sólo en la calidad, servicio y presentación del establecimiento, detalles que por supuesto son importantes, sino principalmente en la adecuada administración y gestión del negocio.

El Diplomado de Gestión de Alimentos y Bebidas de Educación Ejecutiva ISIL, brinda al participante los conocimientos y las herramientas necesarias para prepararlo en la gestión profesional y estratégica de un negocio de Alimentos y Bebidas.

La metodología de enseñanza se basa en el concepto de "Aprende Haciendo", sello distintivo de ISIL, y los cursos son dictados por profesionales de primer nivel que actualmente aplican sus conocimientos exitosamente en negocios de Alimentos y Bebidas en Perú.

DIRIGIDO A

- / Propietarios, gerentes y jefes de empresas destinadas al servicio de Alimentos y Bebidas (restaurantes, bares, cafés, entre otros).
- / Personal administrativo y de operaciones que busque mejorar su capacidad de gestión en este tipo de negocios.
- / Personas que deseen incursionar en el negocio de Alimentos y Bebidas.

PLAN DE ESTUDIOS

ÁREA BASE

Destinada a brindar y consolidar los conocimientos esenciales referidos a la correcta manipulación de los alimentos desde el punto de vista sanitario, asegurando que todos ellos en su elaboración, transformación, y comercialización no constituyan un riesgo para la salud de los consumidores. Un curso que busca generar conciencia en el profesional de temas que inciden por un lado de la salud de las personas y por otro en el prestigio y nombre de la empresa y del propio profesional.

Cursos: / Sanidad, Higiene y Manipulación

ÁREA FUNCIONAL

Profundiza los aspectos más importantes de la Gestión de un negocio de alimentos y bebidas, la logística, y demás elementos fundamentales a tomar en consideración para desarrollar una propuesta de servicio adecuada y ajustada a las necesidades por un lado del potencial cliente, como también del negocio a fin de generar el mayor valor económico. Así, el participante obtendrá al final del Diplomado el conocimiento necesario para el manejo y desenvolvimiento profesional en este sector.

Cursos: / Abastecimiento de Alimentos y Bebidas
/ Diseño del Menú
/ Diseño del Servicio
/ Control y Costos de Alimentos y Bebidas
/ Control y Gestión por Indicadores

ÁREA DE NUEVAS TENDENCIAS

Se profundiza los aspectos más importantes y las últimas tendencias en dos áreas funcionales clave para el desarrollo de un negocio gastronómico. Por un lado el Marketing con un enfoque 360° que incluye lo último en tendencias de comercialización y comunicación, y por otro lado todo lo referido a potenciar el talento en el contexto actual en que se desarrollan los negocios de alimentos y bebidas.

Cursos: / Marketing Gastronómico
/ Gestión del Talento Humano

/ PLANA DOCENTE*



Riad Zeggari

Gerente General
Tres Cielos



Ernesto Ychikawa Toyofuko

Director de Educación Ejecutiva
ISIL



Carla Reátegui

Gerente de Alimentos y Bebidas
Pullman Lima San Isidro



Clara Carrasco

Directora de Proyectos y Marketing
La Gastroria Consulting



Renzo Bejar

Gerente Residente
Hotel Aranwa Paracas



Giuliano López

Director de Investigación aplicada
e Innovación
ISIL



Guillermo Gomez

Gerente General
Alimentos y Bebidas Gourmet SAC

(*) ISIL EDUCACIÓN EJECUTIVA se reserva el derecho de cambiar los docentes de acuerdo con su programa de mejora continua, la disponibilidad de los profesores o causas fortuitas. Tomar en consideración que los docentes que aparecen en este documento son solo una parte del equipo de docentes que tenemos disponibles para este Diplomado, todos con altas competencias y experiencia relevante en los tópicos que dictarán

BENEFICIOS DE CURSAR

LOS DIPLOMADOS DE ISIL EDUCACIÓN EJECUTIVA



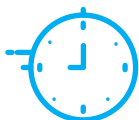
- / A través del equipo de expertos de ISILJOB, conocerás las técnicas y herramientas para enfrentar con éxito los retos de un proceso de selección laboral de manera presencial o virtual.
- / Acceso a la bolsa laboral de Educación Ejecutiva Plataforma online exclusivo para nuestros egresados.
- / Invitaciones a nuestras Conferencias Ejecutivas, en las cuales docentes e invitados especializados exponen temas de coyuntura y en las que te podrás capacitar sin costo



37 años de experiencia
en educación



Programa Alumni:
Beneficios exclusivos para egresados



Horarios que se adecuan
a tu trabajo (desde las 19:00)



Metodología práctica
vivencial



Más de 10 mil profesionales
especializados con nosotros



Duración
4 meses

Conoce el **inicio de clases y los horarios** en nuestra web:
[isil.pe/diplomados](https://www.isil.pe/diplomados)