



DIRECCIÓN Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA, ENFOCADO AL SECTOR HORECA

FORMANDO PROFESIONALES DEL SIGLO XXI



4 MESES | MODALIDAD: A DISTANCIA

ACREDITADO POR LA UNIVERSIDAD NEBRIJA DE MADRID - ESPAÑA Y
CHEF CAMPUS CULINARY INSTITUTE.



Tema I

Tendencias de la Gastronomía

- Historia culinaria hasta el momento actual.
- Tendencias y movimientos.
- El impacto sobre el concepto a desarrollar en esta era post Covid-19.

Tema II

Ingeniería del Producto

- Alimento y sus relaciones químicas y nutricionales.
- Producto y Producción.
- Ficha Técnica. Elementos regulatorios y normativos.
- Satisfacción y tiempo de vida útil.

Tema III

Gestión de la Administración Gastronómica

- Costos, Ingeniería del Menú, Inventario y Escandallos
- ¿Cómo entender el negocio y hacerlo rentable?
- Gestión de las bebidas – Administración A&B

Tema IV

Marketing y Neuromarketing Gastronómico

- Bid Data.
- Inteligencia de Mercado.
- Redes Sociales.

Tema V

Gestión de Calidad

- Calidad e inocuidad
- BPM y HACCP
- ISO 9000 e ISO 22000

