



# 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

