

## DIPLOMADO

### Administración y operación en empresas de alimentos y bebidas

<b>Reseña del programa</b>	Enseña al emprendedor, o propietario de un negocio, los puntos clave en la administración y la operación de un establecimiento de alimentos y bebidas, por ejemplo: la administración de recursos humanos, el servicio al cliente y la calidad total en la operación. El propósito del programa es preparar al participante para enfrentar el competitivo y diverso negocio de los alimentos y las bebidas.
<b>Coordinadora</b>	Chef y CP Leticia Ferrer Gordón
<b>Currículum del coordinadora</b>	Contadora Pública por la UNAM, es egresada del Diplomado para la Formación del Chef por la Universidad Iberoamericana. Ha laborado en diversas empresas del sector privado como Gerente de Finanzas. En el área educativa fue auditora del Colegio de Bachilleres donde también ha sido docente en el área de capacitación para el trabajo. Académica y coordinadora de opciones técnicas en el Colegio de Ciencias y Humanidades.
<b>Perfil de ingreso</b>	Propietarios, gerentes, encargados de empresas de alimentos y bebidas y todas aquellas personas interesadas en la administración y operación de un negocio de alimentos y bebidas
<b>Requisitos de ingreso</b>	Curriculum Vitae / copia de título, cédula profesional o carta de pasante.
<b>Objetivo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Diferenciar las características de operación de las empresas de alimentos y bebidas, así como seleccionar las herramientas administrativas que le permitan un mejor desempeño para su trabajo</li> <li>· Contar con un proyecto integrador desarrollado a lo largo de cada uno de los módulos para al final del programa pueda contar con su proyecto finalizado</li> </ul>
<b>Contenido temático</b>	<p><b>Módulo I</b></p> <p><b>ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA Y OPERATIVA DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b></p> <p>Duración: 28 hrs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Antecedentes de la industria restaurantera</li> <li>· El concepto de negocio y la distribución de la cocina</li> <li>· El Proceso Administrativo en los restaurantes</li> <li>· Planeación estratégica y Comportamiento</li> <li>· La importancia del control administrativo en las empresas de A y B</li> <li>· Proyecto integrador</li> </ul>

**DIPLOMADO****Administración y operación en empresas de alimentos y bebidas****Contenido temático****Módulo II****ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

Duración: 28 hrs.

- Reclutamiento, Selección, Contratación e Inducción de personal
- Capacitación, Integración y Comunicación
- Sueldos y beneficios
- Relaciones laborales
- Perspectiva general de la administración de recursos humanos
- Proyecto Integrador

**Módulo III****EL SERVICIO DE LAS BEBIDAS**

Duración: 28 hrs.

- La Cultura del servicio
- El universo de las bebidas
- La cultura del Vino
- La Cava, características de almacenamiento
- Servicio del vino Temperatura, decantación y tipos de copas
- La Gastronomía y el vino
- Normas de etiqueta en la mesa
- Proyecto Integrador

**Módulo IV****CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Duración: 28 hrs.

- Conceptos básicos de costos y gastos
- Los costos en los diferentes tipos de empresas
- Las principales causas de sobrecostos en empresas de A y B
- Departamento de compras y almacén
- La carta como parte medular de un Servicio de Alimentos y Bebidas
- Costeo y Estandarización de Recetas
- Ingeniería de menú
- Análisis de los reportes para toma de decisiones
- Proyecto Integrador

**DIPLOMADO****Administración y operación en empresas de alimentos y bebidas****Contenido temático****Módulo V****LA CALIDAD TOTAL EN LAS EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Duración: 28 hrs.

- Concepto de calidad Parámetros que definen la calidad Ocultos y sensoriales
- Descripción de las diferentes escuelas
- Evolución del concepto de calidad
- Administración de la calidad
- Antecedentes del Sistema de Calidad Total ISO-9000
- Clasificación de las normas ISO-9000
- Mejora continua
- Creación de la conciencia de calidad en un servicio de A y B
- Proyecto Integrador

**Informes**

Julio A. Martínez Castillo

Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249

julio.martinez@ibero.mx

**Coordinador del área**

Mtro. Héctor de la O Godínez

Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601

hector.delao@ibero.mx

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.