



**DIPLOMADO
ONLINE**

GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ÍNDICE/

02/

El boom
gastronómico y la
gestión de negocios

Enfoque
Dirigido a

03/

Ventajas
de estudiar en
educación ejecutiva
online

04/

Programa

05/

Información general

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.

ENFOQUE/

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.

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.

VENTAJAS DE ESTUDIAR EN EDUCACIÓN EJECUTIVA ONLINE/

Este programa ha sido desarrollado por profesionales expertos en la Gestión de Alimentos y Bebidas, quienes han participado en la construcción del contenido y han propuesto las herramientas, el conocimiento, la casuística y las últimas tendencias en la especialidad, todos estos factores que ayudan a mejorar el aprendizaje y la experiencia de educación online.

La metodología de Educación Ejecutiva online le permite al alumno cubrir, en un proceso coherente y ordenado, todos los aspectos relacionados con la Gestión de Alimentos y Bebidas y vivir una experiencia de aprendizaje interactiva, asistida y moderna.

Las principales ventajas de estudiar con nosotros en Educación Ejecutiva ONLINE son:

1. Plataforma Blackboard:

La mejor plataforma para aprendizaje online, usada por las más destacadas instituciones educativas y escuelas de negocio alrededor del mundo.

2. Efectividad en el Aprendizaje:

La construcción del programa de Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas Online ha sido desarrollado con Diseñadores Instruccionales garantizando que se cumplan los objetivos de aprendizaje online.

3. "Aprendizaje Adaptativo":

Brinda apoyo al alumno durante el avance de su aprendizaje, incrementando o reduciendo la dificultad del curso en la medida que el alumno va avanzando. Esto permite al alumno que está realizando rápidos progresos en su aprendizaje sacar mayor provecho del curso proponiéndole contenidos más retadores, o al que más le está costando lo ayuda de modo que pueda nivelarse y aprender a la par de sus compañeros.

4. Acompañamiento permanente:

El alumno cuenta siempre con el apoyo de:

/ **Tutor Experto:** Docente especialista en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas, con experiencia en el dictado de clases para graduados en la especialidad de Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas tanto en el formato presencial como online. Los alumnos contarán con este acompañamiento experto durante todo el proceso de aprendizaje, desde el inicio del programa hasta la presentación del último trabajo.

/ **Tutor Inteligente:** Ayuda tecnológica que acompaña al participante controlando su avance para brindarle el apoyo necesario.

/ **Consejero Online:** Coordinador permanente, que brinda soporte al alumno durante el desarrollo de todo el programa, brindándole asistencia en todo momento.

PROGRAMA/

Cursos

- / Área Base
- / Área Funcional
- / Área de Nuevas Tendencias
- / Área de Planeamiento e Integración

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.

- / 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.

- / 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.

- / Marketing Gastronómico
- / Gestión del Talento Humano

Área de Planeamiento e Integración

Los participantes integrarán todos los contenidos en una propuesta integral para el desarrollo de un negocio de Alimentos y Bebidas, utilizando de manera eficiente las herramientas y recursos expuestos a lo largo del diplomado.

- / Curso Integrador de Alimentos y Bebidas

INFORMACIÓN GENERAL/

Inicio : 7 de mayo
Duración : Aproximadamente 6 meses
Certificado: Diploma en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas emitido por ISIL

Inversión:

Derecho de Inscripción: S/ 100. Este monto deberá ser cancelado junto con el primer pago a realizar, ya sea al contado o en cuotas.

Es un pago único por curso o programa.

PAGO AL CONTADO		PAGO EN CUOTAS		
Hasta el 15 de febrero	Después del 15 de febrero	Nº de Cuotas	Hasta el 15 de febrero	Después del 15 de febrero
S/. 3,573	S/. 3,970	7	S/. 561	S/. 624

Requisitos para la Inscripción:

- / Contar con 2 años de experiencia laboral e indicarlo en la ficha de inscripción.
- / Enviar vía correo el voucher de pago escaneado o constancia de transferencia.
- / Enviar vía correo una foto tamaño pasaporte con fondo blanco en formato JPG.

Descuentos:

- / Corporativo (a partir de 3 inscritos) después del 15 de febrero -6% de descuento por participante sobre el precio regular.
 - / (2) Precio Preferencial hasta el 15 de febrero -10% de descuento por participante sobre el precio regular.
 - / Precio Preferencial y Corporativo (a partir de 2 inscritos) hasta el 15 de febrero -15% de descuento por participante sobre el precio regular.
 - / Egresados de ISIL (*) Carrera Técnica, Educación Ejecutiva e ISILTECH - 20% de descuento sobre el precio regular.
- (*) Egresado: alumno que ha cursado un programa completo en ISIL, culminando en forma satisfactoria.

Nos reservamos el derecho de modificar las fechas programadas o su cancelación según la cantidad mínima de inscritos requerida por ISIL.