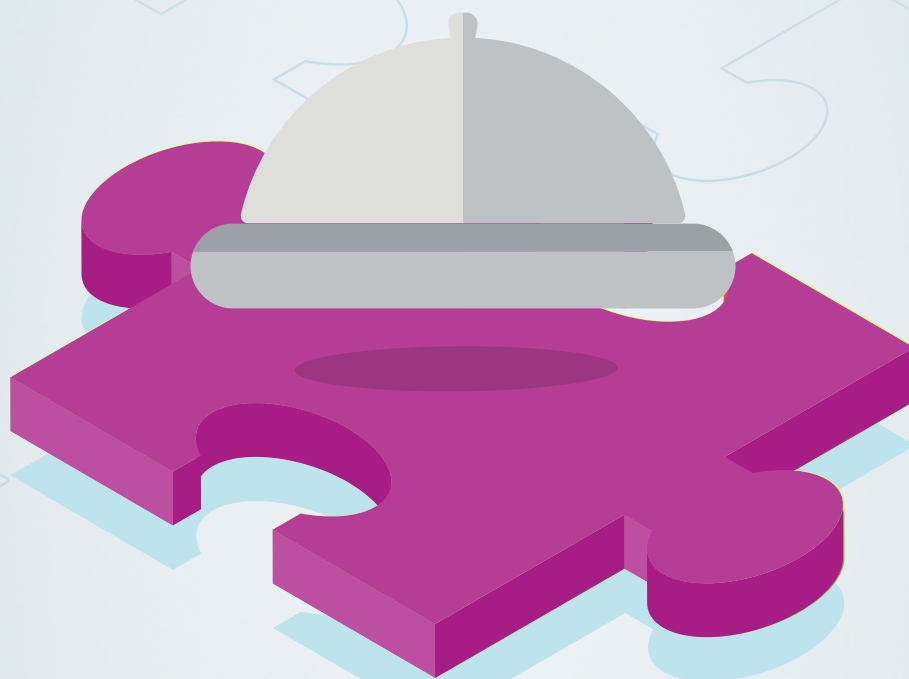


DIPLOMADO EN

GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Campus Miraflores
Inicio: 20 de junio

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.

Curso: / 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

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: / Curso Integrador de Alimentos y Bebidas

/ PLANA DOCENTE*



Riad Zeggari

Subgerente de Operaciones Corporativo
Grupo Aramburu Matriz



Ernesto Ychikawa Toyofuko

Project Manager
Comunal Coworking



Carla Reátegui

Gerente de Alimentos y Bebidas
Atton Hoteles



Clara Carrasco

Directora - Consultora Principal
Proyectos Gastronómicos Consulting



Renzo Bejar

Gerente Residente
Hotel Aranwa Paracas

(*) 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



PROGRAMA DE EXCELENCIA PROFESIONAL*

Al participar en nuestros diplomados tendrá acceso al programa de Excelencia Profesional. Este es un programa de entrenamiento en temas de empleabilidad en el que los participantes mejorarán su perfil profesional a partir del desarrollo en temas como "CV de alto impacto", "manejo del Networking", entre otros.

El programa brinda a los participantes una certificación conjunta de ISIL Educación Ejecutiva y nuestro socio Career Partners, importante consultora especialista a nivel global en temas de empleabilidad y outplacement.



TALLERES DE HABILIDADES COMPLEMENTARIAS

El Diplomado incluye además un Ciclo de talleres opcionales**, donde el participante tendrá la oportunidad de desarrollar habilidades tales como:

- / Trabajo en equipo
- / Manejo efectivo del tiempo
- / Comunicación efectiva

CURSOS INTRODUCTORIOS Y OPCIONALES

Estos cursos, al ser opcionales se dictan los días sábados y buscan generar un mayor nivel de conocimiento respecto al uso de ciertas herramientas y tópicos para un mejor desempeño en el diplomado en aquellos alumnos que así lo consideren.

Taller: / Costos y Finanzas.

(*) El programa se desarrollará durante dos sábados consecutivos y la programación de comunicará oportunamente. La certificación se entregará sólo a los participantes que completen el 100% del programa.

(**) Los Talleres de Competencias Complementarias se desarrollan en 2 (dos) días sábados que se programan alrededor de la mitad del programa.

INFORMACIÓN GENERAL

Campus Miraflores

Av. Benavides 778

Inicio: 20 de junio

Lunes y miércoles

De 7:00 p.m. a 10:00 p.m.

Duración: 148 horas académicas

/ En caso que por motivos de fuerza mayor ocurriera una cancelación de clase, esta se reprogramará en la misma frecuencia en la que se dicta el programa; ISIL garantiza en todos los casos que se cumplirá con el dictado del 100% de horas del curso.

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

**Hasta el
31 de mayo**
S/ 4,329

**Después del
31 de mayo**
S/ 4,810

PAGO EN CUOTAS

**Nºde
cuotas**
7

**Hasta el
31 de mayo**
S/ 680

**Después del
31 de mayo**
S/ 756

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 31 de mayo - 6% de descuento por participante sobre el precio regular.
- / Precio Preferencial hasta el 31 de mayo - 10% de descuento por participante sobre el precio regular.
- / Precio Preferencial y Corporativo (a partir de 3 inscritos) hasta el 31 de mayo - 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.