



EDUCACIÓN
CONTINUA

POS
GRADOS
CLAUSTRO

MATERIAS ABIERTAS EL CLAUSTRO

Legislación y Procesos Administrativos

¿De qué trata?

Abrir y operar un negocio de alimentos y bebidas requiere conocer los procesos que acompañan cada decisión. En este curso revisarás el marco normativo y administrativo aplicable a los establecimientos del sector.

¿Qué aprenderás?

Analizarás la constitución y operación de empresas, los trámites de establecimientos mercantiles, la propiedad intelectual, la protección de datos y aspectos laborales. También estudiarás casos relacionados con visitas de autoridades administrativas.

¿A quién va dirigido?

A personas emprendedoras, responsables de establecimientos y profesionales que participan en la gestión de negocios de alimentos y bebidas.

¿Cómo se desarrolla?

Mediante lecturas, debates, estudios de caso y ejercicios prácticos. El plan contempla horas de trabajo independiente, además de las sesiones con docente.

Materias de especialización | Formato presencial.
BAJO LA CONDUCCIÓN DOCENTE DE NUESTROS POSGRADOS



Planificación y Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas



EDUCACIÓN
CONTINUA

POS
GRADOS
CLAUSTRO

MATERIAS ABIERTAS EL CLAUSTRO

Gestión de Talento Humano

¿De qué trata?

Detrás de cada experiencia gastronómica hay un equipo. Este curso aborda cómo atraer, incorporar, desarrollar y conservar talento en los negocios de alimentos y bebidas.

¿Qué aprenderás?

Revisarás procesos de selección, capacitación, evaluación del desempeño, compensación y retención. Explorarás también la cultura organizacional y el uso de nuevas tecnologías en la gestión de personas.

¿A quién va dirigido?

A personas que coordinan equipos, dirigen negocios de alimentos y bebidas o desean desarrollarse en gestión de talento humano.

¿Cómo se desarrolla?

Mediante casos de estudio, actividades de taller y un proyecto de investigación. El plan contempla horas de trabajo independiente, además de las sesiones con docente.

Materias de especialización | Formato presencial.
BAJO LA CONDUCCIÓN DOCENTE DE NUESTROS POSGRADOS



**Planificación y Gestión de Negocios de
Alimentos y Bebidas**



EDUCACIÓN
CONTINUA

POS
GRADOS
CLAUSTRO

MATERIAS ABIERTAS EL CLAUSTRO

Gestión de Áreas de Producción de Alimentos y Bebidas

¿De qué trata?

Una producción bien organizada influye en la calidad del producto, el servicio y los costos. En este curso analizarás cómo diseñar áreas de trabajo y gestionar sistemas de producción para negocios de alimentos y bebidas.

¿Qué aprenderás?

Revisarás la planeación de espacios y equipos, la seguridad e higiene, la cadena de suministro y la estandarización de procesos. También abordarás el control de mermas, la gestión de proveedores y la mejora de la operación.

¿A quién va dirigido?

A profesionales de cocina y operación, responsables de producción y personas que buscan abrir o mejorar un negocio gastronómico.

¿Cómo se desarrolla?

Mediante actividades de campo, casos prácticos y un proyecto final. El plan contempla horas de trabajo independiente, además de las sesiones con docente.

Materias de especialización | Formato presencial.
BAJO LA CONDUCCIÓN DOCENTE DE NUESTROS POSGRADOS



**Planificación y Gestión de Negocios de
Alimentos y Bebidas**



EDUCACIÓN
CONTINUA

POS
GRADOS
CLAUSTRO

MATERIAS ABIERTAS EL CLAUSTRO

Contabilidad para Negocios Gastronómicos

¿De qué trata?

¿Conoces la rentabilidad de cada platillo de tu menú? Este curso te ayudará a comprender la información contable de un negocio de alimentos y bebidas y a utilizarla para tomar decisiones.

¿Qué aprenderás?

Distinguirás costos y gastos, revisarás estados financieros básicos y analizarás la rentabilidad de platillos y menús. También trabajarás con inventarios, mermas, obligaciones fiscales básicas y controles internos.

¿A quién va dirigido?

A personas emprendedoras, responsables de establecimientos y profesionales de alimentos y bebidas que desean fortalecer el control financiero de su negocio.

¿Cómo se desarrolla?

Mediante ejercicios, casos prácticos, investigación de campo y un proyecto final. El plan contempla horas de trabajo independiente, además de las sesiones con docente.

Materias de especialización | Formato presencial.
BAJO LA CONDUCCIÓN DOCENTE DE NUESTROS POSGRADOS



**Planificación y Gestión de Negocios de
Alimentos y Bebidas**