

**Diplomado en  
administración  
de empresas  
gastronómicas**

**ITAB**



# Lleva tu pasión al siguiente nivel.

Te damos la bienvenida a ITAB.

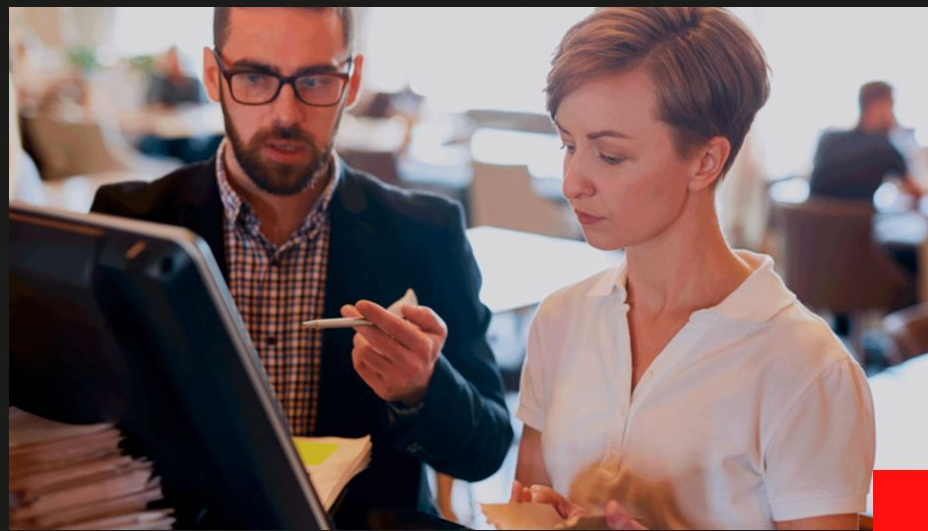
El lugar donde podrás llevar tu pasión por la gastronomía al siguiente nivel, mediante el aprendizaje técnico y la formación integral que te prepararán para operar, dirigir y marcar tendencia en el mundo gastronómico.

Nos respaldan 14 años de experiencia, en los que hemos preparado a más de 5 mil profesionales en la industria gastronómica en Monterey y México.

# ¿Es para mí este Diplomado?

El diplomado de administración de empresas gastronómicas es para ti, si:

- Conoces las bases de la gastronomía y quieres crecer en la industria.
- Lideras (o *estas por liderar*) un equipo en la industria.
- Estas por iniciar tu propio negocio (*restaurante, comedor industrial, bar, panadería, dark kitchen, repostería, entre muchos más*).





# ¿Qué voy aprender?

Después de tomar este diplomado serás capaz de ejecutar y gestionar el plan de negocios de una empresa gastronómica mediante el conocimiento de;

- Estructura de la administración de una empresa.
- Planeación y organización de recursos empresariales.
- Visión de rentabilidad del negocio.
- Nuevas estrategias de capacitación y visibilidad de la empresa.
- Estrategias de mejora en el ambiente laboral.



# Plan de estudios

## Módulo I

### Conceptos fundamentales de la administración de empresas

<b>Conceptos generales de la administración.</b>	Teoría de la administración científica y moderna. Concepto de la administración. Recursos de una empresa. Áreas funcionales de una empresa. Niveles gerenciales. Proceso administrativo.
<b>Empresarios y proceso empresarial.</b>	Concepto de empresa. Clasificación de las empresas. Empresario, inversionista y emprendedor.
<b>Planeación</b>	Misión, visión, valores, objetivos, estrategias y FODA.
<b>Organización</b>	Organigramas, análisis de puestos.
<b>Integración y dirección</b>	Recursos a integrar. Liderazgo y motivación.
<b>Control</b>	Certificaciones. Distintivos. Exposición de temas.

## Módulo II

### Administración financiera

<b>Compras y almacén.</b>	Dependiente, procedimiento de compras. Sistemas de control. Almacén, inventarios y promovedores.
<b>Costos y presupuesto.</b>	Diseño de menús, costos y gastos. Calculo de costo variable y precio de venta.
<b>Finanzas</b>	Fuentes de financiamiento. Flujo de efectivo y razones financieras.

## Módulo II

### Administración del talento humano

#### Proceso para incorporar personal

Reclutamiento y Selección.  
Orientación de las personas.  
*(Componentes de la cultura organizacional, ¿cómo cambiar una cultura organizacional?, valoración del desempeño).*

#### Proceso para organizar personas

Remuneración y prestaciones.

#### Proceso para desarrollar al personal

Capacitación y desarrollo.

#### Proceso para retener al personal

Higiene, seguridad y calidad de vida en el trabajo.

#### Proceso para supervisar a las personas

Banco de datos.

#### Derecho laboral

Contratos.  
*(prueba, determinado, indeterminado, colectivo).*  
Junta de conciliación y arbitraje, sindicatos.

## Módulo IV

### Administración de mercadotecnia

#### Fundamentos de la mercadotecnia

Conceptos Básicos de la Mercadotecnia.  
7ps en el servicio.

#### Mezcla promocional

Publicidad y ventas.  
Relaciones públicas.  
Marketing y promoción.

#### Análisis del consumidor

Toma de decisiones y perfilación  
CJM Focus Group.

#### Investigación de mercados

Diseño de la investigación.  
Métodos cuantitativos y cualitativos.  
Datos primarios y secundario.  
Encuesta.

Presentación del proyecto final.

## ¿Cómo se vive la experiencia del diplomado ITAB?



### Duración y valides

4 meses de duración y valides oficial ante la Secretaria de Educación.



### Pre requisitos

El único requisito es tener conocimientos bases de la industria de alimentos y bebidas.



### Formato en línea

Lo único que se necesita es una computadora con internet.



### Sesiones

El estudiante participa en dos sesiones a la semana con duración de 3 horas cada una.



### Docentes

Asesorías de expertos en la industria que dan servicio personalizado a las inquietudes de los estudiantes.



### Comunidad

Los estudiantes podrán contar con una red de apoyo y recibir retroalimentación de personas apasionadas por la industria.

# Período de inscripción

📅 Ene - Abr

📅 May - Ago

📅 Sep - Dic

*Martes y miércoles de 15:00 a 18:00 hrs.*

# Proceso de admisión

Acta de nacimiento original

Copia de CURP

Copia de INE

3 fotografías ovaladas

*(BYN de 3.7 x 5.5 cm.)*



# ITAB

 81.83.72.91.80

 813.156.5612

 admisiones@itab.edu.mx

 www.itab.edu.mx

 Instituto Técnico en Alimentos y Bebidas

 itab\_oficial