Universidad Tecmilenio

Centro de Desarrollo de Competencias
Tecmilenio



RUTA DE FORMACIÓN EN

Líder en Negocios Gastronómicos

300 HORAS

COMPETENCIA PARA DESARROLLAR

Gestiona de manera integral la operación de un negocio culinario utilizando aplicaciones tecnológicas que faciliten la toma de decisiones.

CERTIFICADOS QUE LO INTEGRAN

Administración de Negocios Culinarios
Competencia: Aplica de manera integral las mejores prácticas de operación y administración en la industria restaurantera, para maximizar las ganancias del negocio culinario.

Analítica de Negocios
Competencia: Gestiona información y administra el conocimiento de la organización utilizando aplicaciones tecnológicas de vanguardia para la toma de decisiones.

Finanzas para no Financieros
Competencia: Aplica la información contable como herramienta en la toma de decisiones administrativas.

OBJETIVOS

- Aprender las mejores prácticas de operación y administración en la industria restaurantera.
- Identificar la estructura administrativa funcional en una empresa restaurantera.
- Comprender los diferentes tipos de análisis y repasar información histórica para entender los cambios en la empresa.

BENEFICIOS

- En esta ruta de formación el aprendedor aplicará la información contable en la toma de decisiones y distinguir los elementos de toda operación financiera en una empresa restaurantera, analizará las áreas de oportunidad de la misma y propondrá un plan para mejorar sus procedimientos, aprenderá estrategias y prácticas de las organizaciones para identificar, crear, distribuir y permitir la adopción de experiencias y conocimiento, y utilizará herramientas para el procesamiento masivo de datos.

DIRIGIDO A

- **Profesionistas interesadas en laborar en el giro restaurantero o en cualquier negocio de preparación o venta de alimentos.**

DURACIÓN Y MODALIDAD

300 horas | Autodirigido

TEMARIO

Módulo	Tema
1	Contabilidad.
2	Matemáticas financieras.
3	Estados financieros.
4	Análisis de estados financieros.
5	El análisis de sensibilidad.
6	Proyecciones financieras.
7	El gerente de alimentos y bebidas.
8	Planeación de los recursos.
9	Estructura operativa.
10	Planeación del menú.
11	Compras y almacén.
12	Fundamentos de administración del conocimiento.
13	Sistemas de información.
14	Aplicaciones de sistema de información.
15	El big data.