

DIPLOMADO EN
DESARROLLO Y ADMINISTRACIÓN
DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
AULA VIRTUAL
(96 horas)

Objetivo:

- Formar líderes gastronómicos que combinen habilidades empresariales clásicas con el uso de tecnologías disruptivas, estrategias sostenibles y marketing digital para enfrentar los desafíos del mercado actual.

Dirigido a:

- Emprendedores Gastronómicos: interesados en iniciar su propio negocio en el sector de alimentos y bebidas, que buscan adquirir habilidades prácticas y conocimientos sobre gestión, marketing y sostenibilidad.
- Profesionales del Sector Gastronómico: Gerentes, chefs y otros profesionales que desean mejorar sus habilidades de gestión, liderazgo y marketing para optimizar sus operaciones y aumentar la rentabilidad de sus negocios.
- Estudiantes de Gastronomía: Aquellos que están finalizando sus estudios en áreas relacionadas con la gastronomía y desean complementar su formación con conocimientos específicos sobre la administración y el emprendimiento en este sector.

Reconocimiento:

- Al finalizar tu programa recibirás:
 - **Diploma Digital** con **validez curricular** y **tecnología Blockchain** con código QR y de verificación.

¿Por qué UVM?

Tenemos **más de 60 años** de **experiencia académica**, más de **150 programas educativos** y más de **180 programas de excelencia** a nivel nacional.

Adquieres **conocimientos y habilidades esenciales** que puedes **aplicar de inmediato** en tu **actividad profesional**.

Los **profesores** que imparten las **Certificaciones y Diplomados** son **expertos reconocidos** en sus campos.

Tienes **flexibilidad educativa** que te permite **estudiar a tu ritmo**, a **cualquier hora** y en **cualquier lugar**.

Los **Diplomados y Certificaciones UVM** enriquecen tu **CV** y te posicionan como **el mejor candidato**.

Al estudiar el programa podrás:

Desarrollar habilidades en gestión, marketing y liderazgo en negocios gastronómicos.



Aprender a optimizar costos y operaciones usando herramientas tecnológicas innovadoras.



Gestionar negocios gastronómicos eficientes y rentables.



Crear marcas gastronómicas diferenciadas y sostenibles, conectando con tu público.



MÓDULOS

01 Gestión y liderazgo

1. Transformación digital en la industria gastronómica
2. Uso de software de gestión de restaurantes (ERP gastronómico)
3. IA para la optimización de menús y operaciones
4. Cultura organizacional y desarrollo de talento en el sector gastronómico
5. Gestión de equipos multigeneracionales
6. Técnicas de liderazgo e inteligencia emocional aplicada

02 Tendencias en el mercado y desarrollo de marca

1. Tendencias en cocina global y local
2. Experiencias inmersivas en gastronomía (VR/AR para menús interactivos)
3. Creación de una marca fuerte y diferencial. Identidad de marca y propuesta de valor
4. Creación de mensajes y contenido relevante para conectar con el público objetivo

03 Administración y costes

1. Conceptos básicos de administración
2. Tendencias de sostenibilidad
3. Cubierto y ticket promedio
4. Costos de producción y operación
5. Merma y desperdicio
6. Gestión de precios con ficha técnica del plato

04 Marketing gastronómico

1. Publicidad programática y segmentación de audiencias
2. Creación de contenido visual y narrativo para redes sociales (Instagram, TikTok)
3. Estrategias de marketing experiencial en la industria gastronómica
4. Aplicación de influencers y campañas de micro-influencers

05 Experiencia y servicio al cliente

1. Diseño de experiencias únicas para clientes (customer journey)
2. El infinito del servicio al cliente, desde prospección hasta cierre de ventas
3. Innovaciones en servicio al cliente y relación con usuarios
4. Fidelización de clientes a través de programas personalizados
5. Actitud en el servicio

06 Emprendimiento y gestión del negocio

1. Desarrollo de un plan de negocios gastronómico utilizando herramientas modernas
2. Presentación de proyectos y análisis de viabilidad
3. Evaluación del impacto social y medioambiental del negocio

Beneficios de la modalidad

Clases en vivo, actividades interactivas y casos prácticos. Puedes interactuar con profesores y otros alumnos para tener una experiencia más enriquecedora.

Networking. Tienes la oportunidad de construir una red de contactos profesionales con otras personas que tienen intereses similares o se desempeñan en el mismo ámbito.

Asesoría y acompañamiento. Cuentas con un facilitador por módulo para guiarte durante tu curso.

Aplica lo que aprendas de forma **inmediata**.

Nota: Si no asistes a las sesiones en vivo con el profesor en las fechas y horarios establecidos, tendrás 30 días naturales para ver completa la grabación de la clase en Teams® y realizar la actividad asignada para que acredites el módulo.

SÉ PARTE DE LA UVM



@uvmmx



uvm



@uvmmx



uvm.mx