



PROGRAMA AVANZADO EN GESTION DE EMPRENDIMIENTO GASTRONOMICO

LA CERTIFICACIÓN PROFESIONAL EN GESTION DE EMPRENDIMIENTO GASTRONOMICO, PLANES Y MODELOS DE NEGOCIO es una propuesta orientada al desarrollo de habilidades, técnicas y metodologías de utilidad práctica para que un GERENTE GASTRONOMICO pueda liderar un diagnóstico situacional y desarrollar un diseño e implementación sistemática de los modelos y planes de negocio, con el objetivo de llevar adelante un emprendimiento gastronómico.

PERFIL

Orientada a la formación de profesionales interesados y vinculados a la tarea de emprender y desarrollar un modelo eficaz y planes de negocio eficientes.

PROPOSITO

Brindar una amplia variedad de herramientas teóricas y prácticas sobre la GESTION DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONOMICOS y en modelos y planes de negocio.

MODALIDAD

Duración: 2 meses | 16 clases | Clases de 2 hs. | 2 veces por semana. Clases online.

METODOLOGIA

Cursada Live Learning a través de canal propio (plataforma Discord). Clases 100% online. Proceso de Aprendizaje, enriquecido con Conferencias en Vivo, Casos Prácticos, Foros de Análisis y un Canal de Chat directo con los profesores especialistas. Las clases serán grabadas para que el alumno pueda acceder en cualquier momento. Bibliografía en pdf formato online que se envía al momento de inscribirse.

DIAS Y HORARIOS

Martes y Jueves de 15 a 17 horas | **INICIO MARTES 21 DE JULIO 2020**

CERTIFICACION

Concluido el Programa de reconocimiento nacional e internacional otorgado por INSIDE CONSULTORA GASTRONOMICA, por la ASOCIACION COCINA REGIONAL ARGENTINA y el CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS, se enviara por mail el certificado correspondiente a la finalización de la cursada.

INVERSION

Matricula inscripción bonificada 100%.-

Valor total del Programa Intensivo \$ 5000 en un pago (*) | 2 cuotas \$3000 (**)

(*)(**) Valores expresados en pesos argentinos, pago en efectivo mediante deposito/transferencia bancaria. Consulte otros medios de pago



PROGRAMA - MODULOS

1. INTRODUCCION A LAS EMPRESAS GASTRONOMICAS

Conceptos básicos de cultura y empresariedad

2. TENDENCIAS Y ESCENARIOS GASTRONOMICOS

Marco actual, tendencias y nuevos paradigmas, impactos de las tecnologías en los hábitos de comportamientos, el futuro gastronómico

3. GASTROARQUITECTURA SOSTENIBLE

Agregar valor al espacio problemático, nuevos prototipos

4. KITCHEN LAB

Generación de ideas innovadoras

5. MODELOS DE NEGOCIOS

Tendencias de modelos de negocios

6. PLANES DE NEGOCIOS & INCUBADORAS DE EMPRESAS

Focos y factores críticos de éxito, saltos de crecimientos y escalabilidad, estrategias de crecimiento y sustentabilidad

7. LA CREATIVIDAD Y EL ESPIRITU DE BIENESTAR EN LAS EMPRESAS

Modelo motivador, escenarios posibles de creatividad

8. LA COMUNICACIÓN EFICIENTE Y EFICAZ DEL FUTURO

La tecnología como herramienta de acercamiento, líneas de comunicación laboral, home office

9. LA CULTURA EMPRESARIAL POST PANDEMIA

La esencia de la cultura, miradas reflejadas de la marca, visión del entorno

10. DESARROLLO Y GESTION DE EMPRENDIMIENTOS INNOVADORES

Eficiencia energética, manejo de suelos sostenibles, reciclado y descarte de alimentos, recirculación de agua, programas de desarrollo sostenible.

11. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Protocolos Gastronómicos

12. TRABAJO FINAL INTEGRADOR

Evaluación Final y Selección del Modelo de Negocio