

CERTIFICACIÓN EN

Administración de Alimentos y Bebidas



Conoce más →

SOBRE NOSOTROS

Quiénes somos

El Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo forma parte de la USFQ, la mejor universidad del Ecuador, lo cuál nos obliga a buscar la excelencia educativa en cada uno de nuestros programas. Educamos bajo la filosofía de las Artes Liberales y nuestros objetivos incluyen promover la pasión por el servicio y el desarrollo sostenible de la sociedad.



**Conoce más
sobre el colegio**

DESCRIPCIÓN

La Certificación en Administración de Alimentos y Bebidas pretende desarrollar en el estudiante el conocimiento para administrar las funciones claves del éxito en este tipo de empresa. Se cubrirán aspectos del emprendimiento gastronómico, iniciando en la definición del concepto hasta el detalle en las operaciones, optimización de ingresos, talento humano, puntos críticos de control en el circuito de la mercadería, entre otros.



Agenda

Desde Martes, 01 de noviembre, 2022
Hasta Sábado, 17 de diciembre, 2022

Modalidad Virtual

Horario Martes / jueves de 18:00 a 21:00
y sábados de 8:30 a 11:30

Incluye

- Diploma de aprobación del curso avalado por la USFQ
- **Acceso ilimitado** a las clases
- Material y libro para clases

Duración 19 clases – 57 horas

Descuentos comunidad USFQ y Alumni: 10%

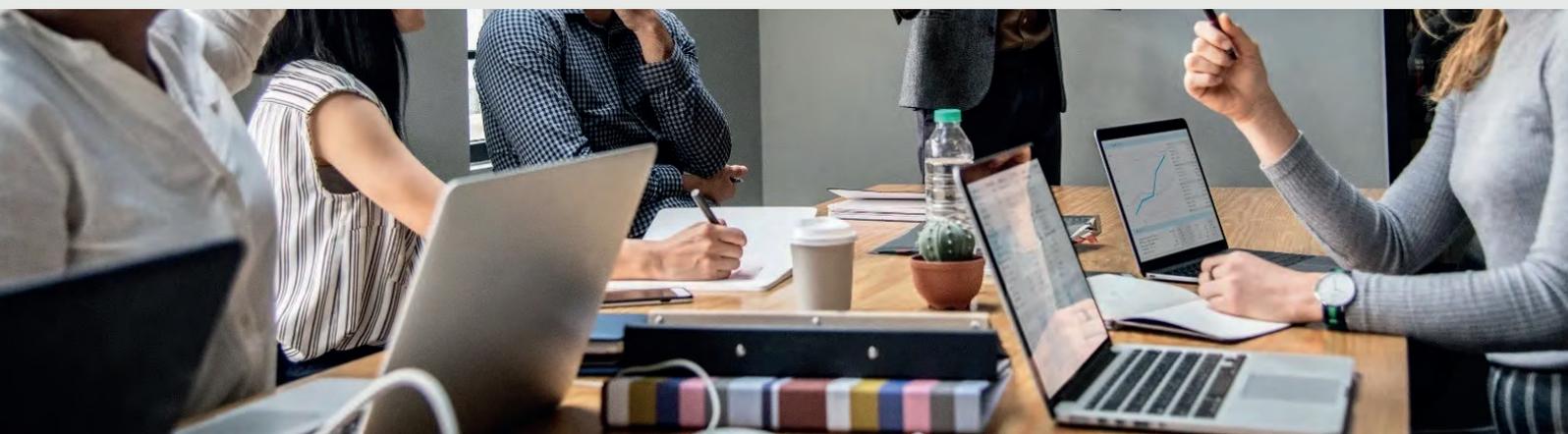
Para más descuentos y descuentos de grupo, comunicarse directamente con Isabel Endara

INVERSIÓN \$ 1200 incluye imp.

DIRIGIDO A

- Personas nuevas en la industria y que requieren herramientas de gestión profesional.
- Emprendedores que busquen involucrarse en el manejo de restaurantes o negocios afines.
- Supervisores, coordinadores de área en A y B en hoteles, restaurantes, empresas de catering, clubes, etc.
- Ejecutivos con formación en otras áreas y que deseen reforzar o actualizar su conocimiento en el área de gestión y dirección de A y B.
- Docentes de universidades que busquen actualizar sus conocimientos.
- Propietarios o gerentes de restaurantes, bares u otros negocios dentro del área de A y B.

02 | AGENDA & DIRIGIDO A



Nuestra metodología

El método de enseñanza es completamente virtual, a través de la plataforma Zoom, con el apoyo de material didáctico y otras tecnologías de libre acceso para complementar y cumplir los objetivos de aprendizaje.

Esta metodología requiere el involucramiento continuo del estudiante para maximizar la eficiencia al momento de contacto con el profesor, así como dedicación para las actividades que se deben realizar fuera de las horas de clase.



NUESTROS PROFESORES



Giovanni Rosanía

Persona multifacética. Posee una licenciatura en ciencias ambientales y una maestría en administración de empresas, además de cursos y certificaciones en temas variados como PNL, coaching, magia, hipnosis, sommelería y docencia. Es profesor a tiempo completo de la USFQ en áreas de filosofía oriental, administración de empresas y turismo; además ha sido coordinador de las áreas de emprendimiento, autoconocimiento y turismo. Capacitador y motivador empresarial en áreas como neuromarketing, motivación, PNL, emprendimiento, coaching y ventas.

Verónica Salgado

Máster en Dirección y Gestión de Comunicación, Marketing y Publicidad, con especialización en Diseño en la Gastronomía, en el IED (Instituto Europeo de Diseño) en Madrid, España. Cuenta con 12 años de experiencia en el campo de la comunicación publicitaria y marketing, en el desarrollo, conceptualización y planificación estratégica de marcas dentro del mercado ecuatoriano. Actualmente se desempeña como Consultora en Marketing Gastronómico, parte del equipo del Restaurante Marcus y docente del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo.





Damián Ramia

Decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo de la USFQ. Gerente General de San Francisco Food Service. Master en Hospitality Management en Cornell University en Ithaca, NY con una especialización en Revenue Management. Licenciado en Negocios e Intercambios Internacionales con estudios superiores de Economía, Administración de Empresas, Mercadeo y Lenguas. Profesor del programa MBA USFQ de Marketing Digital y Marketing de Servicios. Consultor Certificado de Internet Marketing.

Robert Ramia

Consultor de más de cincuenta proyectos de hotelería y turismo en factibilidad, construcción y operación. Desarrolló el programa de factibilidad para los hoteles Marriott International y Hotel Consulting International. También ha desarrollado varias herramientas para la gestión de proyectos, incluyendo un manual completo de desarrollo. Ha sido también presidente de AHOTEC, fundador de FEPROTUR, Subsecretario de Turismo, Gerente General de varios hoteles. Actualmente es Project Manager de Oro Verde Hotels.



Diego Román

Vicepresidente Asociación de Gestión Humana del Ecuador. Psicólogo Industrial, MBA en Dirección Empresarial, Coach CBC, Coach Ontológico Certificado, con certificaciones en diferentes modelos de desarrollo. Más de 30 años de experiencia en RRHH y Desarrollo Organizacional, principalmente en empresas de servicios nacionales y multinacionales. Consultor empresarial en RRHH en el ámbito de desarrollo de talento y Coach Ejecutivo y de equipos.

Paola Torres

Licenciada en Administración Culinaria de la Universidad San Francisco de Quito y Máster en Gestión Hotelera de la Universidad Autónoma de Barcelona. Apasionada del servicio, el turismo y la hotelería. Cuenta con excelente experiencia en cargos directivos y gerenciales como Hotel Manager, Corporate Coordinator y Junior Consultant de empresas hoteleras en Ecuador, México y España. Actualmente, se desarrolla como Coordinadora Académica de la Carrera de Hospitalidad y Hotelería de la Universidad San Francisco de Quito e imparte varias materias relacionadas a la hotelería y administración de empresas de hospitalidad a nivel de pregrado.





Sebastián Navas

Alumni de la USFQ, graduado de la carrera de Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas. Realizó su M. Sc. Administración e Innovación Culinaria en el Instituto Paul Bocuse en Lyon, Francia. Actualmente, es el Coordinador Académico de Gastronomía en la Universidad San Francisco de Quito. Catador de chocolate certificado en el International Institute of Chocolate and Cacao Tasting y Catador de cacao certificado en el programa Cacao Graders Intensive Course del FCCI. Además, se desempeña como asesor en procesos de creación de barras de chocolate Premium para nuevas marcas.

Cronograma

FECHA	MATERIAS	PROFESOR
Módulo 1. Emprendimiento en Alimentos y Bebidas		
01 NOV.	Desarrollo del Concepto, propuesta de valor y segmento de clientes	Verónica Salgado
08 NOV.	Introducción al Emprendimiento	Giovanni Rosanía
10 NOV.	Design Thinking	Giovanni Rosanía
12 NOV.	El diseño y distribución óptimos del Front of the House del restaurante	Robert Ramia
15 NOV.	Diseño y Funcionalidad del Back of the House	Robert Ramia



FECHA	MATERIAS	PROFESOR
Módulo 2. Control de Alimentos y Bebidas		
17 NOV.	Seguridad y sanidad alimentaria. BPMs y otras normas	Sebastián Navas
19 NOV.	El circuito de mercadería / Función y gestión del inventario	Paola Torres
22 NOV.	Estandarización de recetas. Costos de AyB: teórico, real, desviaciones	Paola Torres
24 NOV.	Sistemas de A y B: Punto de venta, inventarios y costo	Paola Torres
26 NOV.	Diseño de la Estrategia para competir en el Mercado	Fabrizio Noboa
Módulo 3. Talento Humano		
29 NOV.	Liderazgo y coaching en el manejo del talento humano	Diego Román
01 DIC.	Optimizar la gestión del RRHH: La piedra angular del negocio de AyB	Diego Román
Módulo 4. Optimizando el Menú		
03 DIC.	Menú: estilos y layout. Fijación de precios: Menú de vinos y precios	Verónica Salgado
Módulo 5. Ventas y optimización de ingresos		
06 DIC.	Restaurante Revenue Management: Introducción, conceptos y definiciones	Damián Ramia
08 DIC.	Restaurante Revenue Management: estrategias y ejecución	Damián Ramia
Módulo 5. Gestión Financiera		
10 DIC.	El estado de pérdidas y ganancias de un restaurante, indicadores financieros y operativos	Robert Ramia
13 DIC.	Presupuesto y punto de equilibrio	Robert Ramia
Módulo 7. Marketing en A y B		
15 DIC.	Online marketing y social media para restaurantes	Verónica Salgado
17 DIC.	Cierre certificación - Presencial Campus Cumbayá	Mario Jiménez

SOBRE LA CERTIFICACIÓN

Métodos de pago

Efectivo

Transferencia bancaria

Cheques

Tarjetas de crédito

Financiamiento a través de todas las tarjetas de crédito. Crédito corriente o diferido con interés de hasta 6 meses.

Beneficio Diners

Diferido a 3 y 6 meses sin intereses

Diferido a 9 y 12 meses con intereses



INSCRIPCIONES

Inscríbete y nunca dejes de aprender

Isabel Endara

Whastapp 0980460155

Correo riendara@usfq.edu.ec

