



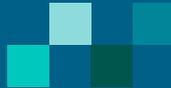
Ruta de formación en

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 aprendiz aplicará la información contable en la toma de decisiones y distinguirá 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:

Temas

- 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.



CENTRO
DE COMPETENCIAS
TECMILENIO

Ingresa a
CDC.TECMILENIO.MX