Administración de Bodegas Gastronómicas

SKU	50014
Modalidad	100% Online Asincrónica
Duración	80 horas
Dirigido a	administradores, supervisores, emprendedores y profesionales de hoteles, restaurantes, cafeterías y negocios HORECA.

Este curso entrega herramientas prácticas y conocimientos aplicados en **Administración de Bodegas Gastronómicas**, orientados al contexto de hoteles, restaurantes, cafeterías y negocios HORECA. El programa aborda procedimientos, gestión operativa, calidad de servicio y buenas prácticas para fortalecer el desempeño profesional y la eficiencia de los procesos.

Unidad 1: Fundamentos de gestión HORECA

- Comprensión de la estructura operativa de hoteles, restaurantes, cafeterías y otros negocios HORECA.
- Identificación de áreas clave, funciones, flujos de trabajo y responsabilidades dentro de la operación.
- Análisis de factores que impactan en costos, productividad, calidad y experiencia del cliente.

Unidad 2: Planificación y control operativo

- Organización de recursos humanos, materiales y financieros según demanda y capacidad operativa.
- Aplicación de presupuestos, controles de inventario y herramientas de seguimiento para apoyar decisiones.
- Detección de desviaciones, mermas y reprocesos mediante registros y controles periódicos.

Unidad 3: Indicadores y toma de decisiones

- Uso de indicadores de ventas, ocupación, costos, productividad y rentabilidad para evaluar resultados.
- Interpretación de información operativa mediante herramientas digitales y reportes de gestión.
- Definición de acciones correctivas y prioridades de mejora basadas en datos.

Unidad 4: Mejora continua y sostenibilidad

- Diseño de procedimientos estandarizados para fortalecer eficiencia, continuidad y calidad de servicio.
- Evaluación de riesgos y oportunidades de optimización en procesos administrativos y operativos.
- Elaboración de planes de mejora con metas, responsables y mecanismos de seguimiento.

Metodología

El curso se desarrolla mediante estudio autónomo, lecturas guiadas, análisis de casos, ejercicios de aplicación, actividades prácticas, cuestionarios por unidad y una evaluación final.

Recursos Didácticos

Se incluyen manual de estudio, guías de trabajo, glosario técnico, fichas de apoyo, material descargable y casos prácticos vinculados a situaciones habituales del sector HORECA.

Evaluación

El aprendizaje se verifica mediante cuestionarios, actividades de aplicación, resolución de casos prácticos y una evaluación final integradora.

Competencias de Egreso

- Comprender los fundamentos y procesos asociados a Administración de Bodegas Gastronómicas.

- Aplicar procedimientos y buenas prácticas de forma ordenada y consistente.
- Identificar riesgos, desviaciones y oportunidades de mejora en la operación HORECA.
- Contribuir a una gestión eficiente, segura y orientada a la calidad de servicio.