Curso de Diseño y Planificación de Menús

SKU	71021
Modalidad	100% Online Asincrónica
Duración	85 horas
Dirigido a	administradores, supervisores, emprendedores y personal de gestión de restaurantes, casinos, catering y servicios gastronómicos.

Este curso entrega una formación aplicada en **Curso de Diseño y Planificación de Menús**, orientada al contexto de restaurantes, casinos, servicios de alimentación y operaciones gastronómicas. El programa desarrolla conocimientos, procedimientos y buenas prácticas para fortalecer la seguridad, la eficiencia operativa y la calidad del servicio.

Unidad 1: Fundamentos de gestión gastronómica

- Comprensión de la estructura operativa de restaurantes y servicios de alimentación.
- Identificación de áreas, funciones, recursos y flujos que intervienen en la operación.
- Reconocimiento de factores que afectan calidad, costos, productividad y experiencia del cliente.

Unidad 2: Planificación y control de recursos

- Organización de compras, inventarios, insumos, recetas y personal según demanda y capacidad.
- Aplicación de controles para reducir mermas, quiebres de stock y desviaciones de costos.
- Uso de presupuestos, fichas técnicas y registros para apoyar decisiones.

Unidad 3: Estandarización y servicio

- Diseño de procedimientos y estándares para producción, presentación y atención.
- Control de porciones, tiempos y secuencias para asegurar consistencia del servicio.

- Coordinación entre cocina, salón, bodega y administración para mantener continuidad.

Unidad 4: Indicadores y mejora continua

- Seguimiento de ventas, costos, productividad, inventarios y satisfacción de clientes.
- Análisis de desviaciones y causas para definir acciones correctivas.
- Elaboración de planes de mejora con metas, responsables y plazos.

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 gastronómicas habituales.

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 procedimientos asociados a Curso de Diseño y Planificación de Menús.
- Aplicar buenas prácticas de forma ordenada y consistente.
- Identificar riesgos, desviaciones y oportunidades de mejora.
- Contribuir a una operación gastronómica segura, eficiente y orientada a la calidad.