



Fundación de Investigación y Desarrollo de la
Universidad Simón Bolívar

Ofrece los conocimientos científicos y las técnicas necesarias para asegurar la calidad en la manipulación y procesamiento de alimentos, junto a los fundamentos de la gerencia gastronómica para formar al participante como gerente de un negocio de producción de alimentos.

Inscripciones,
hasta el 26 de agosto



DIPLOMADO EN CIENCIA Y GERENCIA DE LA GASTRONOMÍA

Inicio, 30 de agosto de 2021

CONTENIDO

MÓDULO 1: CONCEPTOS BÁSICOS

Macronutrientes: proteínas, carbohidratos y lípidos.

Micronutrientes: vitaminas y minerales. Alimento funcional, sus componentes y funciones en el organismo

MÓDULO 2: CONTENIDO NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

Contenido nutricional antes y después del procesamiento térmico de los alimentos. Manipulación adecuada de los alimentos a través de la aplicación de normas y procedimientos que garanticen la salud del consumidor.



MÓDULO 3: LA CIENCIA EN LAS PREPARACIONES CULINARIAS.

Características químicas y físicas de los principales ingredientes y/o aditivos usados en las preparaciones culinarias, que explican la textura, color, sabor y aroma en la preparación de alimentos a pequeña escala.

MÓDULO 4: MODELOS DE NEGOCIOS PARA LAS EMPRESAS DE LA GASTRONOMÍA.

Elementos esenciales para diseñar un modelo de negocio en el área gastronómica y conformar un equipo de trabajo.

MÓDULO 5: INTRODUCCIÓN A LA GERENCIA GASTRONÓMICA

Herramientas gerenciales básicas para diseñar planes, basados en un modelo de negocio, que representen realmente una guía para la acción.

MÓDULO 6: LOS INGRESOS Y COSTOS EN LAS EMPRESAS DE GASTRONOMÍA

Control de costos y ganancias provenientes de las operaciones regulares, a través de la organización de las compras de insumos y suministros, planificación del menú y la producción, mejoramiento de los productos, cálculo de precios de venta, estimación de costos y proyectar las ganancias.

PROFESORES

[Daniel Figueroa](#)

[Georges Fontaine](#)

[María Anna Amerio](#)

[Marisela Granito](#)

[Maritza Calabokis](#)

[Yolmar Valero](#)

Período

Inicio: 30 de agosto de 2021

Final: 19 de diciembre de 2021

Inversión

USD 300

Forma de pago

- Pago único o en 2 cuotas, ajustadas a la inflación, 50% al momento de la inscripción y 50% antes del inicio del módulo 4.
- Transferencia nacional e internacional.
- Zelle
- UPHOLD

MODALIDAD

Virtual, con clases en la plataforma Funindes en Línea.



Dirigido a

Estudiantes de cocina, cocineros, pequeños empresarios y productores de alimentos artesanales, público en general.

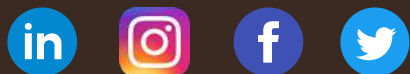
CERTIFICADO DE APROBACIÓN

Emitido por la Universidad Simón Bolívar Venezuela

Horario

Acceso a la plataforma virtual las 24 hora del día.

[Quiero participar](#)



[Contáctanos](#)

www.funindes.com