



Fundación de Investigación y
Desarrollo de la Universidad
Simón Bolívar



Universidad
Simón Bolívar

Ofrece los conocimientos necesarios sobre el contenido nutricional de los alimentos y las características químicas y físicas de los principales ingredientes usados en las preparaciones culinarias, junto a los fundamentos de la gerencia gastronómica para formar al participante como gerente de un negocio de producción de alimentos.



DIPLOMADO **CIENCIA Y GERENCIA DE** **LA GASTRONOMÍA**

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.



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.

FACILITADORAS

María Anna Amerio

Marisela Granito

Maritza Calabokis

Duración

15 semanas
160 horas académicas

Inversión

USD 250

Forma de pago

- De contando o financiado
- Transferencia bancaria nacional e internacional.
- Botón de pago Mercantil
- Pago móvil
- PayPal
- Zelle
- Efectivo (en la oficinas de Funindes).

[Inscríbete](#)



MODALIDAD

Virtual

Plataforma
Funindes en Línea



Dirigido a

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

CERTIFICADO DE APROBACIÓN

Emitido por la
Universidad Simón Bolívar
Venezuela

Horario

Acceso a la plataforma
virtual las 24 hora del
día.

[Contáctanos](#)

www.funindes.com