

Programación 2º Semestre 2012

FORMACIÓN ONLINE EN HOSTELERÍA

www.isgeg.org



Presentación Programa Cursos Universitarios de Hostelería Septiembre 2012

Es un placer presentarles la programación de Cursos Universitarios de Hostelería que el **ISGEG** impartirá a partir de Septiembre dentro del acuerdo para la formación universitaria en hostelería firmado con la Federación de Hostelería de España **FEHR** y la Universidad a Distancia de Madrid **UDIMA**. Estos cursos dirigidos a empresarios, directores y mandos intermedios funcionales, tienen como objetivo reforzar las áreas de gestión de las empresas de hostelería, tanto en el ámbito español como Latino Americano. Estos programas formativos se imparten por el sistema On-Line y los alumnos que los superen con éxito recibirán una doble titulación: La universitaria de **UDIMA** y la Sectorial de **FEHR**.

Doble titulación:

- Una de carácter universitario por **UDIMA** (acredita el nivel y la calidad docente).
- Otra de reconocimiento sectorial por parte de **ISGEG y FEHR** (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).

Metodología a distancia:

- A través de las herramientas online más modernas.
- Sistema de tutorías de los profesores constante e individualizado.
- Contenidos teóricos de alto nivel acompañados por casos prácticos y ejercicios de apoyo.
- Gran interacción con el resto de alumnos a través de los chats, y del propio campus virtual del ISGEG.

PROFESORADO CON ACREDITADO PERFIL DOCENTE Y EXPERIENCIA SECTORIAL AL MAS ALTO NIVEL



Listado de Cursos

- Curso Universitario de Experto en Dirección de Restaurantes.....4
- Curso Universitario de Experto en Gestión y Dirección de Cocina.....5
- Curso Universitario de Especialista en Gestión Cuantitativa del Restaurante.....6
- Curso Universitario de Especialista en Gestión de Operaciones y Sistemas de Calidad.....7
- Curso Universitario de Especialista en Marketing y Ventas del Restaurante.....8
- Curso Universitario de Especialista en Gestión de RRHH y Personal en Hostelería.....9
- Curso Universitario de Especialista en Gestión Económico - Financiera.....10
- Curso Universitario de Especialista en Compras y Negociación con Proveedores.....11
- Curso Universitario de Especialista en Social Media Restauranting.....12
- Curso Universitario de Especialista en Diseño de Cocina, Nutrición y Seguridad Alimentaria para restauración.....13
- Curso Universitario de Especialista en Diseño de Cocina y Organización de Sistemas de Producción en cocina.....14

Curso Universitario de Experto en Gestión y Dirección de Cocina. 15 créditos – 400 horas lectivas.

¿Qué le aportará este curso?

- Saber cómo organizar los procesos de producción de alimentos y bebidas, diseñando o gestionando las instalaciones, equipamientos y personas para ofrecer la propuesta gastronómica demandada por su cliente.
- Conocer cómo planificar la oferta, establecer precios y analizar su aportación al negocio.
- Identificar las tendencias gastronómicas, y actualizar los aspectos nutricionales, dietéticos y las necesidades especiales de la demanda.
- Disponer de un método para el control, funcionamiento y rentabilidad del área de alimentos y bebidas.
- Analizar las oportunidades que ofrece la correcta gestión de aprovisionamiento y compras de su negocio.
- Crear y utilizar su propio cuadro de mando de gestión en las áreas o procesos clave de su negocio.

Temario:

Módulo 1: Introducción al sector de la restauración.

Módulo 2: Dietética, nutrición y seguridad alimentaria.

Módulo 3: La planificación de la oferta en establecimientos de restauración.

Módulo 4: Organización y procesos de producción en cocina.

Módulo 5: Diseño de instalaciones de cocina y producción.

Módulo 6: Control y rentabilidad del área de alimentos y bebidas.

Módulo 7: Aprovisionamiento y compras.

Módulo 8: Cuadro de mando integral de gestión en cocina y restauración.

Precio: 1750€. Inicio : 01 de octubre de 2012.

Solicitar Información : fede.moratti@isgega.com (Sta. Federica Moratti).



Curso Universitario de Especialista en Gestión Cuantitativa del Restaurante. 2 créditos – 50 horas lectivas.

¿Qué le aportará este curso?

- Convertirse en un experto en la gestión de establecimientos de hostelería.
- Aprender a utilizar las mejores herramientas de control de costes.
- Mejorar la rentabilidad de su negocio.
- Gestionar correctamente el Mix de Ventas.

Temario:

Módulo 1: Introducción a la gestión cuantitativa de restaurantes.

Módulo 2: La gestión de los costes del restaurante.

Módulo 3: La gestión cuantitativa de los ingresos del restaurante.

Módulo 4: Rentabilidad y gestión presupuestaria del restaurante.



Precio: 390€.

Inicio : 24 de septiembre de 2012.

Solicitar Información : fede.moratti@isgega.com (Sta. Federica Moratti)



Curso Universitario de Especialista en Gestión de Operaciones y Sistemas de Calidad. 3 créditos – 75 horas lectivas.

¿ Qué le aportará este curso?

- Conocer y saber organizar todos aquellos aspectos clave que hacen que un restaurante funcione como un reloj de precisión.
- Entender como funciona un proceso y su aplicación práctica a la cocina y al servicio.
- Conocer la forma de cómo mejorar continuamente los productos y servicios.
- Mejorar la experiencia gastronómica del cliente.
- Saber como implantar un cuadro de control de gestión que nos permite conocer la evolución del negocio.
- Conocer los distintos sistemas de calidad más adecuados a restauración y su estructura.
- Entender el concepto de calidad experiencial.
- Conocer todo el proceso a llevar a cabo para implantar un sistema de mejora continua.

Temario:

Módulo 1: Los factores que regulan la organización del restaurante.

Módulo 2: La gestión por procesos en la empresa de restauración.

Módulo 3: El control eficaz de las operaciones del restaurante.

Módulo 4: Los sistemas de gestión de calidad aplicables a restauración.

Módulo 5: La calidad experiencial en la restauración.

Módulo 6: El modelo de autodiagnóstico en la empresa de restauración.

Precio: 490€.

Inicio : 22 de octubre de 2012.

Solicitar Información : fede.moratti@isgega.com (Sta. Federica Moratti)



Curso Universitario de Especialista en Marketing y Ventas del Restaurante. 2 créditos – 50 horas lectivas.

¿Qué le aportará este curso?

- Comprender los mecanismos básicos para que los clientes escojan su restaurante.
- Conocer los principios fundamentales del marketing y las ventas del restaurante.
- Conseguir satisfacer y fidelizar a su clientes.
- Fijar y gestionar correctamente los precios del restaurante y su carta.
- Crear una estrategia para aumentar las ventas del restaurante.
- Comercializar el restaurante.
- Diseñar e implementar promociones y acciones de marketing.

Temario:

Módulo 1: Introducción al marketing de restaurantes.

Módulo 2: Satisfacción y fidelización de clientes.

Módulo 3: Fijación y gestión de precios.

Módulo 4: El túnel de ventas del restaurante.

Módulo 5: Promociones, comercialización y ventas del restaurante.



Precio: 390€.

Inicio : 07 de enero de 2013.

Solicitar Información : fede.moratti@isgega.com (Sta. Federica Moratti)



Curso Universitario de Especialista en Gestión de RRHH y Personal en Hostelería. 2 créditos- 50 horas lectivas.

¿Qué le aportará este curso?

- Entender las características propias del negocio de la restauración desde la perspectiva de los recursos humanos.
- Entender la importancia de los diferentes perfiles de trabajo en una organización.
- Comprender el concepto de trabajo en equipo como éxito profesional.
- Conocer las claves para el desarrollo de las competencias profesionales en restauración.

Temario:

Módulo 1: La gestión de los RRHH del restaurante.

Módulo 2: Formación, dirección, motivación y liderazgo de los RRHH en restauración.

Módulo 3: Planificación estratégica y gestión de los RRHH en empresas de restauración.



Precio: 390€.

Inicio : 04 de febrero de 2013.

Solicitar Información : fede.moratti@isgega.com (Sta. Federica Moratti)



Curso Universitario de Especialista en Gestión Económica – Financiera. 2 créditos - 50 horas lectivas.

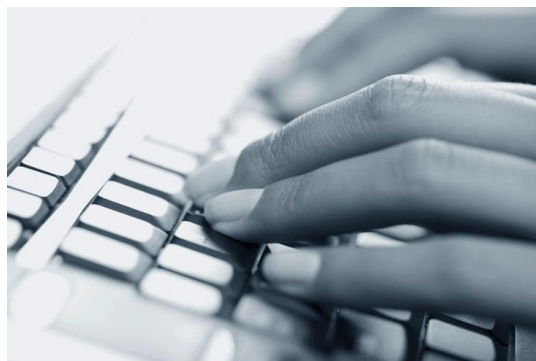
¿Qué le aportará este curso?

- Entender el concepto de gestión patrimonial y su análisis.
- Confeccionar un plan de negocio.
- Conocer las diferentes opciones fiscales a las que puede acoger un negocio hostelero.
- Conocer las formas jurídicas más habituales.

Temario:

Módulo 1: La Gestión patrimonial del restaurante.

Módulo 2: Fiscalidad de la empresa de restauración.



Precio : 390€.

Inicio : 04 de marzo de 2013.

Solicitar Información : fede.moratti@isgega.com (Sta. Federica Moratti).



Curso Universitario de Especialista en Compras y Negociación con Proveedores. 2 créditos- 50 horas lectivas.

¿Qué le aportará este curso?

- Organizar eficazmente un departamento de compras.
- Optimizar el proceso de selección de los proveedores.
- Alcanzar negociaciones más productivas con los proveedores.
- Controlar eficazmente los circuitos y resultados del área de compras.

Temario:

Módulo 1: Aprovisionamiento y gestión de stocks.

Módulo 2: Gestión de trazabilidad de los productos alimenticios.

Módulo 3: Estrategias de organización del departamento de compras.

Módulo 4: Proveedores, búsqueda, selección i evaluación.



Precio: 390€.

Inicio : 08 de abril de 2013.

Solicitar Información : fede.moratti@isgega.com (Sta. Federica Moratti)



Curso Universitario de Especialista en Social Media Restauranting. 2 créditos – 50 horas lectivas.

¿Qué le aportará este curso?

- Aprovechar las nuevas oportunidades que la tecnología está ofreciendo a los restaurantes.
- Atraer nuevos clientes a través del herramientas web y redes sociales.
- Identificar los beneficios que aportan las principales redes sociales a los restaurantes.
- Generar nuevos productos y servicios escuchando las opiniones de clientes.
- Crear un plan de marketing en redes sociales para restaurantes.
- Buscar la excelencia a través del análisis de resultados.

Temario:

Módulo 1 : El modelo tecnológico, el nuevo reto para los restaurantes.

Módulo 2 : Las redes sociales como canal de comercialización social.

Módulo 3 : Oportunidades de e-commerce para restaurantes.

Módulo 4 : Monitorización, conoce lo que dicen tus clientes de tu restaurante.

Módulo 5 : Reputación online, el poder de la recomendaciones.

Módulo 6 : ROI, análisis y medición de resultados.

Módulo 7 : Crea un plan de marketing en redes sociales.

Módulo 8 : Estudio de casos de éxito.

Precio: 390€.

Inicio : 07 de mayo de 2013.

Solicitar Información : fede.moratti@isgega.com (Sta. Federica Moratti)



¿Qué le aportará este curso?

- Crear menús con valor añadido respecto al concepto salud, relacionando los diferentes nutrientes y componentes de los alimentos con la función que se desarrolla en el organismo.
- Planificar y adaptar una dieta teniendo en cuenta la situación vital o la enfermedad del comensal.
- Disponer de los conocimientos sobre las diferentes tendencias alimentarias y su implicación en la elaboración de platos y menús.
- Conocer y aplicar las prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos según la normativa vigente.
- Poder identificar los riesgos sanitarios en la manipulación de los alimentos aplicando las medidas preventivas necesarias.
- Saber como etiquetar correctamente productos elaborados, según la normativa vigente, y como utilizar los claims nutricionales.

Temario:

Módulo 1: Propuestas gastronómicas equilibradas.

Módulo 2: Dietética para casos especiales (escuelas, mayores, hospitales, celíacos, etc.).

Módulo 3: Manipulación de alimentos.

Módulo 4: APPCC y Calidad de los productos.

Módulo 5: Producción propia y etiquetaje .

Módulo 6: Caso práctico.



Precio: 390€.

Inicio : 12 de noviembre de 2012.

Solicitar Información : fede.moratti@isgega.com (Sta. Federica Moratti)



¿Qué le aportará este curso?

- Identificar la planificación de la oferta gastronómica y la estrategia de precios.
- Conocer las nuevas tendencias gastronómicas relacionadas con los valores nutricionales y dietéticos.
- Conocer el diseño óptimo de las instalaciones y equipos de cocina. En función de la oferta gastronómica, ¿Cómo debe ser una cocina?
- Entender la organización de los procesos de producción de cocina, incluyendo las más novedosas tecnologías.
- Saber la estrategia de compras a llevar a cabo en función del tipo de negocio de restauración.
- Conocer el desarrollo de un método eficaz para el control, funcionamiento y rentabilidad del negocio de alimentos y bebidas.

Temario:

Módulo 1: Organización de la producción y procesos en cocina (3 créditos) .

Módulo 2: Diseño de cocinas e instalaciones (2 créditos).



Precio: 890€.

Inicio : 07 de enero de 2013.

Solicitar Información : fede.moratti@isgega.com (Sta. Federica Moratti)



Sobre ISGEG

El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía es una entidad de carácter privado cuya misión es apoyar el desarrollo y la profesionalización del sector gastronómico y de la hostelería en el ámbito de los países Iberoamericanos.

Para ello centra su actividad en dos núcleos prioritarios de actuación:

- 1- La formación a distancia a través de tecnologías on-line.
- 2- La creación de contenidos innovadores y su difusión en el ámbito de la gastronomía y la hostelería.

ISGEG es una iniciativa del grupo Horeca Solutions S.L, con sede en Barcelona, que es también propietaria de la Web y revista digital Gestionrestaurantes.com, y que cuenta además con el apoyo y participación de la Federación Española de Hostelería (FEHR) con la que ha establecido un acuerdo de colaboración.

Instituto Superior de Gestión y Gastronomía
C/ Diputación 279 1ª planta, 08007 Barcelona
Web: www.isgeg.org
E-mail de contacto: fede.moratti@isgega.com



Sobre FEHR

Fundada en 1977, la Federación Española de Hostelería (FEHR) está formada por 74 asociaciones empresariales de hostelería repartidas por toda España, y es la única organización empresarial que representa a nivel estatal al conjunto de más de 360.000 empresas de restaurantes, bares, cafeterías y otros establecimientos que integran el sector de la restauración.

Este conjunto empresarial da trabajo a 1,3 millón de personas y tiene un volumen de ventas de 120.000 millones de euros (datos 2010), lo que equivale al 7% de PIB de la economía española. Su misión es la de promover la unidad sectorial, desarrollar sinergias entre asociaciones, desarrollar socios estratégicos y proyectar la marca FEHR como representación del sector.

Federación Española de Hostelería
Camino de las huertas, 18 - 1ª planta
28223 - Pozuelo de Alarcón – Madrid
Web: www.fehr.es
E-mail de contacto: fehr@fehr.es

Sobre UDIMA

La Universidad a Distancia de Madrid (UDIMA) es la primera universidad no presencial totalmente privada de España. UDIMA tiene su campus en la localidad madrileña de Collado-Villalba

y en la actualidad imparte su cuarto curso académico con una oferta formativa que incluye 15 Títulos de Grado, 21 Másteres Universitarios y una treintena de títulos propios. Con unos métodos de enseñanza muy apoyados en las TIC pero, al mismo tiempo, un planteamiento muy cercano al alumno, la UDIMA aspira a convertirse en una de las opciones de mayor calidad dentro del panorama de la enseñanza universitaria en España.

Contacto: Universidad a distancia de Madrid
Carretera de La Coruña, KM.38,500, Vía de Servicio, nº 15
28400 COLLADO VILLALBA MADRID

Web: www.udima.es

E-mail de contacto : informa@udima.es



FORMACIÓN ON LINE



www.isgeg.org