

DIPLOMATURA EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

A. Objetivos

- Analizar los distintos tipos de negocios gastronómicos y los modelos competitivos actuales.
- Desarrollar criterios de planeamiento y diseño gastronómico, teniendo en cuenta la diversidad de elementos normativos que intervienen en el proceso de apertura como mantenimiento de un establecimiento.
- Adquirir criterios para la administración gastronómica y la ejecución de controles básicos, para lograr operaciones rentables.
- Generar propuestas innovadoras en la creación y promoción de nuevos emprendimientos gastronómicos, teniendo en cuenta las problemáticas, las tendencias y los desafíos del mercado actual.

B. Justificación

La gastronomía desempeña un papel clave en el PBI de un país. Además de ser una industria generadora de empleo -tanto directo como indirecto- también impulsa el turismo y promueve la producción local. Por otro lado, es una gran estimuladora de inversión inspirando a las personas a ingresar al sector, ya sea emprendiendo en bares, restaurantes, servicios de catering y otros negocios relacionados; además de alentar la competencia, la innovación y el desarrollo empresarial.

Con respecto al empleo, y según datos del INDEC (2022), más de la mitad del empleo gastronómico de nuestro país se concentra en el área metropolitana de Buenos Aires (AMBA, 54,5%), no solo por razones turísticas sino también por la aparición de nuevos modelos y polos gastronómicos, sumado a la mayor presencia de emprendedores locales.

Dadas las amplias oportunidades que la Gastronomía brinda a las personas para emprender y desarrollarse en este sector, esta Diplomatura *-tal como se establece en los objetivos que la definen-* está diseñada para preparar a las personas en habilidades fundamentales de la gestión gastronómica, de tal

manera cuenten con herramientas para planificar y proyectar este tipo de negocio con cierto grado de previsibilidad y responsabilidad.

C. Pertinencia respecto a la unidad académica que la propone

La Facultad de Ciencias Económicas de la UBA, tiene cinco carreras de grado, entre las cuales se encuentra la Licenciatura en Administración, carrera con la cual esta Diplomatura puede vincularse a través del eje de la *Gestión y Administración*, específicamente en el Área de Servicios y de Turismo, sectores terciarios que engloban una serie de empresas y proveedores de servicios relacionados con la estancia turística, tal como los servicios gastronómicos, entre otros.

Considerando lo explicitado, esta Diplomatura se debe desarrollar en la Facultad, aunque se dirige a un público más amplio fuera del concepto de carreras, que le permita insertarse puntualmente en este segmento laboral.

D. Estructura (módulos, unidades, carga horaria por módulos o unidad)

La estructura de la diplomatura se compone de 8 módulos, dos de los cuales pueden ser elegidos por los participantes de una oferta de 4 conjuntos temáticos específicos.

MÓDULO	HORAS	CLASES
1: MASTERCLASS DE APERTURA “ INTRODUCCIÓN A LOS MODELOS DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS”	5	1
2: PLAN DE NEGOCIOS	20	4
3: DISEÑO, LEGISLACIÓN Y HABILITACIÓN DE LOCALES GASTRONÓMICOS	20	4
4: COSTOS Y ESTRATEGIAS DE FIJACIÓN DE PRECIOS	20	4
5: ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA	10	2

6: MÓDULO ELECTIVO	10	2
7: MÓDULO ELECTIVO	10	2
8: MASTERCLASS DE CIERRE “ACTUALIDAD Y DESAFÍOS EN GASTRONOMÍA”	5	1
TOTALES OBLIGATORIOS	100	20

E. Contenidos de cada unidad o módulo

Divididos por módulo con su respectivo título y contenidos mínimos

MÓDULO 1: MASTERCLASS DE APERTURA “INTRODUCCIÓN A LOS MODELOS DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS”

Apertura de la Diplomatura a cargo de un experto del sector, donde además de la bienvenida, se abordarán temáticas introductorias, tales como:

- Tipos y modelos de negocios gastronómicos. Formatos tradicionales e innovadores.
 - Desarrollos posibles dentro de la gastronomía comercial. Modelos de negocios competitivos.
 - Principios básicos de calidad en gastronomía. Diferenciadores claves.
 - Organizaciones empresariales nacionales y jurisdiccionales que respaldan y asesoran la actividad gastronómica.
 - Práctica 1: Actividad práctica y/o de autoevaluación.
- El módulo no requiere práctica presencial.

MÓDULO 2: PLAN DE NEGOCIOS

- El plan de negocios. Elementos a tener en cuenta en el Business Plan.
- Construcción de plan de negocios en gastronomía: desarrollo de idea y plan competitivo.

- Plan de negocios y desarrollo emprendedor.
- Métodos para la formulación de un plan de negocios. Procesos y proyecciones claves.
- Práctica 1 a 4: Análisis de caso. Herramientas para documentar plan de negocios. Ejercitaciones prácticas.

El módulo requiere práctica presencial.

MÓDULO 3: DISEÑO, LEGISLACIÓN Y HABILITACIÓN DE LOCALES GASTRONÓMICOS

- Condiciones y requisitos de habilitación de locales gastronómicos. Normativas generales y específicas en el diseño y habilitación de un restaurante.
- Tipos de equipamientos de almacenamiento y mantenimiento gastronómico.
- La importancia del flujograma de procesos, personas y funcionalidad de sectores.
- Documentación obligatoria del personal.
- Inspecciones: Buenas prácticas de mantenimiento preventivo y registro de la documentación solicitada.
- Práctica 1 a 4: Análisis de caso de apertura de local gastronómico. Creación de check list de inspección. Estrategias de seguimiento y controles.

El módulo requiere práctica presencial.

MÓDULO 4: COSTOS Y ESTRATEGIAS DE FIJACIÓN DE PRECIOS

- Costos. Elementos del costo. Métodos.
- La relación costo-volumen-utilidades.
- Cálculo de Costos de Alimentos & Bebidas. Ingredientes complejos para costos. Desperdicios. Costo de porciones. Costo en la gestión de compras y abastecimiento. Costo de ventas.
- Carta y Menú. Consideraciones básicas para el armado de menú.
- Estrategia de Fijación de precios. Optimización de precios.

- Neurociencia al servicio de la fijación de precios. Valoración de la marca, producto y clientes.
- Prácticas 1 a 4: Análisis de caso. Cálculo de precio de menú. Aplicación de herramientas de costos y fijación de precios.

El módulo requiere práctica presencial.

MÓDULO 5: ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA

- Controles básicos del negocio gastronómico.
- Mejores prácticas de contabilidad en restaurantes.
- El sistema de información y control: Menú, recetario, escandallo, compras, ventas, stocks, costo-ventas.
- Indicadores de compras y de ventas. Monitoreo. Combinación de indicadores.
- Importancia de evaluar la eficiencia de los gastos.
- Retorno de Inversión (ROI). Utilidad.
- La administración de personal gastronómico. Legislación.
- Práctica 1 y 2: Análisis de caso. Lectura e interpretación de indicadores. Ejercitaciones prácticas.

El módulo requiere práctica presencial.

MÓDULO 6 y 7: ELECTIVOS

MARKETING DIGITAL EN GASTRONOMÍA

- El Gastromarketing. Objetivos.
- Herramientas de marketing y publicidad digital. Redes y plataformas sociales. Ecosistemas y parámetros de mediciones.
- La digitalización del negocio.
- Plan de Marketing digital. Definición de público objetivo / target primario y secundario. Propuesta de valor de la marca. Branding. Creación del menú y concepto.
- El Customer Journey y la experiencia del cliente.
- Práctica: (1) Análisis de caso. Propuesta de acciones de marketing.

El módulo requiere práctica presencial.

RECLUTAMIENTO GASTRONÓMICO y ESTRATEGIAS DE RETENCIÓN

- Proceso de contratación de personal. Pasos elementales.
- Cómo realizar un proceso de reclutamiento en gastronomía. Construcción del perfil del puesto.
- Preselección y selección de personal. Técnicas.
- La Gestión de base de datos de candidaturas.
- Capacitación: Onboarding para los nuevos miembros.
- Estrategias para evitar la rotación del personal. Fidelización del talento.
- Práctica 1 y 2: Análisis de caso. Ejercitaciones prácticas. Elaboración de una requisición de personal..

El módulo requiere práctica presencial.

EVENTOS, CEREMONIAL Y PROTOCOLO

- Eventos. Tipos de eventos, clasificación y características.
- Planificación y logística de eventos.
- Concepto de protocolo, ceremonial y etiqueta en los eventos.
- Ceremonial. Aspectos Normativos. Características del ceremonial actual.
- El protocolo como herramienta de comunicación. Principios y ámbitos de aplicación del protocolo.
- Tipos de etiqueta. Reglas básicas.
- Prácticas 1 y 2: Análisis de caso. Protocolo y Ceremonial en el servicio gastronómico. Ejercitaciones prácticas.

El módulo requiere práctica presencial.

FRANQUICIAS GASTRONÓMICAS

- Franquicia. Concepto. Elementos. Características. Legislación.
- Modelos de Franquicias. Ventajas y desventajas.
- Empezar una franquicia. Aspectos a tener en cuenta.
- Manuales de implementación de marca.
- La gestión de ingredientes de inventario en franquicias gastronómicas.
- Prácticas 1 y 2: Análisis de caso de funcionamiento de franquicia gastronómica. Ejercitaciones prácticas.

El módulo requiere práctica presencial.

MÓDULO 8: MASTERCLASS DE CIERRE “ACTUALIDAD Y DESAFÍOS EN GASTRONOMÍA”

Cierre de la Diplomatura a cargo de un experto del sector. El eje temático de la clase podrá ser algunas de las siguientes.

- Cambios en los servicios de restauración.
- Producción ética y sostenible.
- Turismo gastronómico.
- Emprendedores gastronómicos, pequeños negocios y startups.
- Práctica 1: Actividad práctica y/o de autoevaluación.

El módulo no requiere práctica presencial.

F. Carga horaria total

La carga horaria es de 100 horas que se dictarán una vez por semana, con una dedicación de 3 horas y media sincrónicas y 1 hora y media asincrónica. La duración temporal es de 4 meses.

G. Requisitos de ingreso

Idóneos, Profesionales y/o Técnicos de cualquier especialidad y personas con necesidad de perfeccionarse con los contenidos de la presente propuesta.

H. Modalidad de cursado

Se realizará un encuentro virtual sincrónico semanal de 3 horas y media, más la utilización del campus virtual académico, para actividades asincrónicas de 1 hora y media por semana. En total son 5 horas semanales. Durante la cursada habrá algunos encuentros presenciales, según lo estipulado en los módulos, con expertos en el tema.

I. Cronograma de dictado

El cronograma será informado oportunamente. Las clases sincrónicas se dictarán un día hábil de la semana, utilizando la herramienta de videoconferencias Teams de la Facultad.

J. Curriculum vitae del Coordinador, Subcoordinador y Equipo Docente

COORDINACIÓN

Prof. Hernán Piotti López

Magister en Dirección de Empresas Universidad del Salvador (Buenos Aires, Argentina), y Universidad de Deusto (Bilbao, España). Aspirante a Magister en Gestión Universitaria, Universidad Nacional de Mar del Plata. Contador Público, egresado de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires.

Se desempeñó como Jurado Académico, y es Profesor Titular, Adjunto e invitado en Universidades Nacionales y Privadas (UBA, UNO, UNER, USAL, entre otras) de la Argentina para materias de grado y posgrado de su especialidad. Docente investigador categorizado en el Programa Nacional de Incentivos. Coautor de Libros y otras publicaciones referidas a su especialidad. Actualmente se desempeña como: Titular de la Unidad de Auditoría Interna de la segunda empresa más grande de Argentina, Sociedad Operadora Ferroviaria Sociedad del Estado (SOFSE).

Se desempeñó en los siguientes cargos públicos: Subsecretario de Estado en el Ministerio de Economía y Finanzas Públicas de la Nación Argentina, en el cargo de Subsecretario de Administración y Normalización Patrimonial, responsabilidad que desempeñó en dos oportunidades. Autoridad Superior de la Universidad de Buenos Aires, donde se desempeñó como Secretario de Hacienda y Administración del Rectorado. Autoridad Ejecutiva de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires, donde se desempeñó como Subsecretario de Calidad Educativa. Secretario Académico de la Universidad Nacional del Oeste. Director del BICE – Banco de Inversión y Comercio Exterior. Es fundador y fue Director del Departamento de Economía y Administración del Deporte del Instituto Universitario River Plate (rango de Decano en Facultades de Universidades Nacionales).

SUBCOORDINACIÓN

Gabriela Fernanda López

Licenciada en Ciencias de la Educación, graduada de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires. Desde el año 2000 ha dedicado su labor a la Gestión Educativa e Institucional en el Nivel Superior Técnico en carreras vinculadas a la Hotelería, Gastronomía y Turismo asumiendo roles de coordinación y dirección, además de liderar procesos de acreditación y reacreditación curricular de ofertas educativas presenciales y a distancia, en jurisdicción CABA. Actualmente es Rectora de ISEHG, instituto perteneciente a la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés de la Ciudad de Buenos Aires.

K. Nómina de colaboradores/docentes

Arq. Graciela Saldías

Arquitecta (UBA). Profesional con más de 25 años de experiencia en Arquitectura Comercial, principalmente en el rubro Proyecto y Dirección de Locales Gastronómicos, para clientes particulares (Cafés, Restaurantes, Pizzerías, Locales de Sushi, Hard Rock Café, entre otras marcas, como así también los reciclajes emblemáticos como el de la reconocida Confitería Las Violetas). Actualmente lidera su propio equipo de trabajo dentro del Estudio de Arquitectura. Previamente ocupó posiciones en empresas como Oznerol Constructora, y en Aeropuertos Argentina, liderando la implementación de los distintos locales gastronómicos, Salas Vip y otras obras de diferente envergadura, tanto en las terminales de Aeroparque, Ezeiza como así también en el nuevo Hall de Partidas. Actualmente tiene a cargo la materia Diseño y Equipamiento de Cocina en el ISEHG/ AHRCC.

Cr. Jorge H. Bavoleo

Contador Público (UBA). Especialista en Gestión Hotelera y Gastronómica, con sólida experiencia en Ingeniería Societaria y armado de nuevos proyectos. Amplia trayectoria como Contador Independiente, asesorando a Pymes e

importantes empresas. Se desempeñó por más de 20 años como Gerente Administrativo Financiero del Grupo Bauen SACIC y Hotel Bauen Suite donde consiguió posicionar la marca y sanear financieramente a la empresa en un contexto de crisis del sector y de marcada competencia. Cuenta con amplia trayectoria como docente de nivel superior universitario (UB, UAI, Maimonides, UNSAM) y otros reconocidos institutos de Hotelería y Gastronomía, donde ocupó roles como coordinador y asesor académico.

Cr. Sandra E. Cabrera

Contadora Pública (UBA). Cuenta con más de 20 años de experiencia en consultoría y asesoramiento para pymes del Sector Gastronómico. Asimismo cuenta con Formación de Coaching Ontológico y PNL, herramientas que utiliza activamente en talleres para emprendedores, acompañándolos desde la planificación estratégica como la gestión del negocio. Es docente universitaria en UCES y UP, y también en ISEHG/AHRCC puntualmente en áreas de planeamiento de negocios.

Lic. Verónica Borassi

Licenciada en Administración Hotelera. Diplomada en RRHH, Metodologías Ágiles y Marco Empleadora (UB). Profesional con más de 16 años de experiencia en Administración de Comedores Industriales, en Empresas Multinacionales como lo son Compass Group (hoy GRUPO L)/ Aramark, siempre a cargo de la Segmento Industria y Negocios, en contratos como UNILEVER, SHELL, YPF, ARCOR, HONDA MOTORS. En la pandemia, tomó la posición de Reclutadora Senior, para dar soporte al personal que formaba parte del Área de Empleos, indicando perfiles de los distintos operarios gastronómicos y mandos medios. Previamente ocupó posiciones en Reclutamiento en Bonpland (cadena de Panaderías Bellaria) y en AM CONSULTING, como asesora de RRHH para MAZALAN COMUNICACIONES. Actualmente es la Responsable de RRHH, de GRUPO ENSER. Se desempeña como docente en ISEHG/AHRCC en módulos vinculados a Productividad e Indicadores de Gestión Hotelera y Gastronómica.

Lic. Natalia Castriotti

Licenciada en Hotelería de la Universidad Abierta Interamericana (UAI), y Diplomada de Extensión en Política y Gestión Estratégica del Turismo Accesible, en la Universidad Nacional de Quilmes. Cuenta con más de 20 años de experiencia en hotelería, puntualmente en cadena Marriott desempeñándose en puestos de Supervisión de Restaurante y Eventos, liderando equipos de trabajo con foco en la hospitalidad, atención al cliente y la mejora continua.

Participó de la apertura de dos propiedades de la Cadena, en Chile y Buenos Aires. Actualmente es docente de las carreras de Hotelería y Turismo en diferentes instituciones de educación superior y se desempeña además como consultora hotelera independiente y capacitadora de Formaciones Profesionales de Servicio de Salón.

Lic. Erica Schafer

Lic. en Turismo y Hotelería y Tec. en Recursos Humanos de la Universidad Nacional de Quilmes. Cuenta con 15 años de experiencia en el sector, donde se desarrolló principalmente en ventas y operaciones. Actualmente se desempeña como responsable de recursos humanos en un DMC, sumando actividades docentes en nivel superior en áreas de marketing y sustentabilidad. Desde hace 2 años es tutora de la Universidad Nacional de Quilmes, en la modalidad virtual. Trabajó en ámbitos privados para el sector hotelero gastronómico, y consultoras del sector público.

L. Modalidad de evaluación

Cada módulo tendrá una evaluación final que propondrá el responsable del módulo tanto en los aspectos teóricos vistos, como así también en el cumplimiento de los trabajos prácticos.

M. Requisitos de aprobación

Al finalizar la diplomatura, para aquellos alumnos que tengan todos los trabajos obligatorios entregados y hayan cumplido con una asistencia mínima del 75% a las clases sincrónicas, se hará entrega de un diploma de aprobación.

N. Modelo de certificado a otorgar

El mismo será en formato digital con logo de la Universidad y Facultad de Ciencias Económicas y del Instituto Superior de Enseñanza Hotelero Gastronómica. Emitido por la Secretaría de Extensión Universitaria, Bienestar Estudiantil y Desarrollo Sustentable de la Facultad en conjunto con el Instituto Superior de Enseñanza Hotelero Gastronómica. Firmado por el Secretario de Extensión, el Presidente del ISEHG y el Coordinador de la Diplomatura.

Expondrá que el alumno ha aprobado la diplomatura de referencia.

Nota: "El presente certificado no es habilitante para el ejercicio profesional."



**SECRETARÍA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA, BIENESTAR ESTUDIANTIL
Y DESARROLLO SUSTENTABLE**

CERTIFICADO DE APROBACIÓN

La Secretaría de Extensión Universitaria, Bienestar Estudiantil y Desarrollo Sustentable de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires, certifican que xxxxx, DNI xxxx, aprobó la Diplomatura en Administración de Negocios Gastronómicos, que fue dictada en modalidad a distancia, con una carga horaria de 100 horas. Nota: xxxxx

Se extiende el presente certificado a los xx días del mes xxx del año xxxx

Secretario de Extensión Universitaria, Bienestar
Estudiantil y Desarrollo Sustentable

Presidente de AHRCC

Coordinador de la Diplomatura

Nota: "El presente certificado no es habilitante para el ejercicio profesional."