

**La Dirección de Educación Continua,
Facultad de Negocios, Logística y Ciencias Marítimas
y la Escuela de Turismo y Gastronomía**

Le invita a participar en el:

Diplomado: Gestión de Costos en Negocios de Alimentos y Bebidas

Objetivo: El participante podrá identificar, estructurar y desarrollar los procesos de gestión de operaciones y gerencia de gastronómicos como: restaurantes, cafeterías, departamento de alimentos y bebidas en hoteles, casas de banqueteras, pastelería, panaderías, heladerías, bares, comedores y cocinas industriales. Desarrollar estructuras especializadas de gerenciamiento de cocinas, panadería, pastelería, restaurantes, bares y todas las áreas afines al departamento de alimentos y bebidas.

Dirigido a: Profesionales en el campo laboral de la gastronomía, que cuente con bases técnicas y operativas en restaurantes y/o cocinas.

Profesionales empíricos del sector turístico, hotelero y gastronómico.

Personas que deseen adquirir conocimientos básicos de costos en negocios de alimentos y bebidas, para poder emprender, gerenciar, administrar o dirigir las operaciones en el departamento. Estudiantes cursando una carrera de Licenciatura en Turismo.

Importante: el participante necesita manejar Microsoft Excel Básico a Avanzado.

Clase introductoria: sábado 15 de abril / Horario: 9:00 a. m. a 11:00 a. m.

Fecha tentativa de inicio: sábado 22 de abril de 2023

Horario: sábados de 8:00 a.m. a 1:00 p.m.

Duración: 100 horas

Modalidad: presencial – instalaciones USMA

Facilitador: Especialista en el área

Módulos a desarrollar:

- Introducción al Control de Costos en Alimentos y Bebidas
- Ciclo Administrativo del Control de Costos
- Función del Control de Costos de A y B (Diaria, Semanal, Mensual)
- Gestión de Compras y su Importancia en los Costos de A y B
- Procedimientos Administrativos para el Control de Costos

Incluye: Póliza de accidente, material didáctico, certificado USMA.

Contáctanos!

Teléfono : 230-8349

Correo electrónico: econtinua@usma.ac.pa