



GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

microcredencial

autodirigido

11 horas

COMPETENCIA A DESARROLLAR:

Diseña estrategias competitivas de innovación, en áreas administrativas y operativas dirigidas a establecimientos de alimentos y bebidas.



OBJETIVOS:

- Comprender el origen de la cocina internacional y nacional, las bases culinarias, métodos de cocción, salsas madre y características que la distinguen y así como los platillos emblemáticos.
- Conocer la importancia de la estructura organizacional de una empresa para poder identificar la función que desempeña cada área.
- Reforzar el programa de desarrollo de talentos para mejorar las ventas de una empresa y crecimiento de los empleados.

BENEFICIOS:

En esta microcredencial el aprendiz conocerá el interés que se ha generado a nivel mundial por la seguridad alimentaria que trae a revisión las normas de higiene y sanidad tanto en los procesos de producción de alimentos inocuos como en su manejo. En dichos procesos, es importante que se respete el ambiente y se aprovechen los recursos, teniendo en cuenta la gestión administrativa para innovar los protocolos de calidad y de operación en un restaurant.



DIRIGIDO A:

- Profesionistas interesados en conocer sobre la historia, las normas de higiene aplicadas en la gastronomía

**DURACIÓN Y
FORMATO:**

11 horas
Autodirigido

TEMARIO:

- 1 Seguridad alimentaria
- 2 Gastronomía nacional
- 3 Gastronomía nacional
- 4 El servicio de barra y bebidas
- 5 Atención al cliente en establecimientos de alimentos y bebidas
- 6 Establecimientos de restauración
- 7 Administración de servicios restauraneros
- 8 Gestión del talento humano



Ingresar a

[SKILLINGCENTER.COM](https://www.skillingcenter.com)