

Microcredenciales

CURSOS DE DESARROLLO PROFESIONAL AVANZADO

Gestión integral de alimentación y bebidas

Modalidad	Fechas de impartición	Lugar de impartición	ECTS/Horas de docencia	Precio
Presencial	Del 16/10/2023 al 27/10/2023	Escuela Superior de Hostelería de Sevilla	5 ECTS 37,5 horas de docencia	495€*

* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Dirección académica:

Jesús Cambra Fierro. Catedrático en el departamento de Organización de Empresas y Marketing de la Universidad Pablo de Olavide

Dirección ejecutiva:

Irina Naranjo Fernández. Directora académica de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

1

1. Objetivos del curso

El sector hotelero y de restauración está demandando, cada vez más, **expertos en dirección de alimentos y bebidas**. La emergencia de nuevos mercados y productos en el ámbito hostelero internacional, obliga a posicionarse en primera línea en la parrilla de salida de esta **carrera hacia la competitividad de hoteles y restaurantes**.

El alumno aprenderá las últimas tendencias y estrategias de la dirección de alimentos y bebidas. Dominará el manejo de las nuevas herramientas de gestión, y aprenderá la **operativa y procesos de compras y gestión de la cocina y la sala de un hotel o de un restaurante**.

La alternancia de contenidos teóricos con prácticos, un equipo docente de reconocidos profesionales garantiza que este programa capacita para afrontar las **funciones de un responsable de alimentos y bebidas** con plenas garantías.

Microcredenciales

CURSOS DE DESARROLLO PROFESIONAL AVANZADO

Entre los objetivos del curso destacan:

- Formar líderes en compras profundizando en el conocimiento y la práctica de los sistemas y herramientas que permiten gestionar profesionalmente todos los aspectos que componen la función de compras.
- Dotar al profesional de herramientas técnicas que faciliten sus decisiones del día a día.
- Optimizar las relaciones con los proveedores mejorando en todos los procesos de la negociación, y la mejora continua de las prestaciones de los proveedores.
- Incrementar su competencia para la resolución de problemas y toma de decisiones en el desarrollo de sus funciones.

2. Resultados de aprendizaje

- Establecer una visión global del funcionamiento del área de A+B y la optimización de su gestión.
- Resolución de problemas, la organización del trabajo y el trabajo en equipo.
- Determinar vías de comunicación adecuadas entre departamentos para conseguir excelentes niveles de cooperación departamental.
- Establecer medidas para poder evaluar y descubrir las desviaciones que se produzcan, analizarlas y tomar las medidas correctoras oportunas.
- Conocer y comprender la operativa y procesos de gestión de la cocina, sala y economato de un hotel o de un restaurante.
- Supervisar las negociaciones con los proveedores y lograr la máxima eficiencia económica en la gestión de compras.

3. Descripción y planificación de contenidos

Metodología del programa

Teórico – práctica combinando clases magistrales con discusión de casos, trabajos en grupo y práctica en entorno real

Microcredenciales

CURSOS DE DESARROLLO PROFESIONAL AVANZADO

Descripción de contenidos

- **Módulo I - GESTIÓN DE COMPRAS Y PROVEEDORES**

Proceso de compras y sus funciones. Desarrollo organizativo e implantación de una estrategia de compras. Ratios de aprovisionamiento. Personal, funciones y reparto de responsabilidades en la gestión de compras.

- **Módulo II - GESTIÓN DE STOCK, INVENTARIOS Y ALMACENAMIENTO**

Tipos de existencias. Clasificación ABC. Gestión de stock. Costes asociados a la gestión de stock. Ratios de control y gestión. Plazos de aprovisionamiento. Inventarios. Entradas y salidas.

Descripción de espacios y zonas de almacenamiento, ubicación y características. Sistema de clasificación de mercancías.

4. Perfil del alumnado

El curso va dirigido, fundamentalmente, a profesionales responsables de alimentos y bebidas de establecimientos hoteleros y de restauración, chefs ejecutivos, cocineros, emprendedores, interesados con formación y/o experiencia profesional previa en Hostelería y Turismo.

5. Sistema de evaluación

Evaluación de estudiantes:

Al finalizar la formación, los estudiantes serán evaluados por el profesorado del curso mediante la elaboración, entrega y defensa de un caso práctico de realización individual.

Evaluación de la calidad:

De manera complementaria se realizará la evaluación de la calidad de la formación a través de un cuestionario de satisfacción dirigido a estudiantes y docentes.

Microcredenciales

CURSOS DE DESARROLLO PROFESIONAL AVANZADO

Esta evaluación consistirá, por un lado, en un cuestionario de satisfacción en el que las/los estudiantes evaluarán la gestión realizada por la organización, la información recibida antes y durante la formación, los recursos audiovisuales y de docencia, la duración y calidad de la jornada y la valoración general de la gestión.

Del mismo modo se evaluarán los contenidos de la acción formativa, el programa y su cumplimiento, el interés y profundización de los temas tratados y la calidad de las/los docentes.

Por otro lado, se realizará la evaluación de la satisfacción de las/ los docentes, valorando el servicio prestado por la organización antes y durante la acción formativa, las infraestructuras y plataforma de enseñanza online, los medios técnicos y audiovisuales y la gestión en general.

Además, la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla cuenta con certificado ISO 9001 que acredita su calidad académica.

6. Calendario

Octubre

Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

El curso se desarrollará de 16,00 a 20,00 horas del 16 al 27 de octubre de 2023:

- BLOQUE 1:
 - Lunes 16 de octubre de 16-20 h.
 - Martes 17 de octubre de 16-20 h.
- BLOQUE 2:
 - Miércoles 18 de octubre de 16-20 h.
 - Jueves 19 de octubre de 16-20 h.
 - Viernes 20 de octubre de 15-18 h.

Microcredenciales

CURSOS DE DESARROLLO PROFESIONAL AVANZADO

- BLOQUE 3:
 - Lunes 23 de octubre de 16-20 h.
 - Martes 24 de octubre de 16-20 h.
- BLOQUE 4:
 - Miércoles 25 de octubre de 16-20 h.
 - Jueves 26 de octubre de 16-20 h.
- EVALUACIÓN:
 - Viernes 27 de octubre de 15,30-18 h.

7.Link a la página de la microcredencial

A través de este enlace puede acceder al resto de información del curso, así como proceder a la matriculación o enviar una consulta sobre el mismo:

<https://www.upo.es/formacionpermanente/microcredenciales/gestion-integral-de-alimentacion-y-bebidas/>

8.Entidad colaboradora



5