



DIPLOMADO EN GASTROBUSINESS

CREATIVIDAD OPERATIVA EN LAS ARTES CULINARIAS

OBJETIVO DESARROLLAR O EXPANDIR EL CONCEPTO DE COMIDA DESDE UN PUNTO DE VISTA OPERATIVO, COMERCIAL Y CREATIVO. APRENDER SOBRE LA INNOVACIÓN, EVOLUCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN UNA REALIDAD CULINARIA. PROFUNDIZAR Y EVALUAR IDEAS, RESTAURANTES O PROYECTOS JUNTO A COMPAÑEROS Y ESPECIALISTAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

DIRIGIDO A CUALQUIER PERSONA QUE QUISERA ADQUIRIR UN CONOCIMIENTO BÁSICO EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA COMO NEGOCIO, YA SEA CHEF, ESTUDIANTE DE CHEF, PROPIETARIOS DE RESTAURANTES, SERVICIO DE CATERING, AFICIONADO DE LA COCINA O EL NEGOCIO DE LA COCINA.

DURACIÓN
14 SEMANAS
98 HORAS
HORARIO
MARTES Y MIÉRCOLES
6:00 PM | 9:30 PM
INICIO
SEPTIEMBRE 2019

CONTENIDO

PRODUCTO

2 SEMANAS | 4 CLASES

- Cambios en el mundo culinario
- Tendencias actuales
- Evolución y tecnología de servicios alimentarios
- Desafíos claves de la industria
- Workshop

SOSTENIBILIDAD

2 SEMANAS | 4 CLASES

- Métodos históricos y contemporáneos de producción, distribución, consumo y desperdicio
- Componentes de la seguridad alimentaria.
- Movimiento local y sostenible
- Trazabilidad de los productos
- Workshop

DIFERENCIACIÓN

2 SEMANAS | 4 CLASES

- Estrategias de posicionamiento
- Propuesta de valor
- Branding
- Empaque
- Técnicas de envasado
- Workshop

MENÚ

2 SEMANAS | 4 CLASES

- Desarrollo y proceso - concepto, claridad, costo, precio y eficiencia.
- Fisiología y función de los cinco sentidos
- Química y percepción del sabor
- Evaluación sensorial y las técnicas del consumidor
- Workshop

FOOD STYLING

2 SEMANAS | 4 CLASES

- Principios y técnicas de creación de contenido visual
- Estilismo y fotografía digital
- Tendencias históricas de la comunicación en la industria alimentaria.
- Proceso para la creación de imágenes
- Workshop

COMERCIALIZACIÓN

2 SEMANAS | 4 CLASES

- 7 P's del marketing que afectan la comercialización de alimentos, restaurantes y servicios.
- Pronósticos, investigaciones de mercado, análisis competitivo y segmentación del mercado
- Mezcla Promocional
- Marca país - desafíos y oportunidades que enfrenta República Dominicana
- Destinos y turismo gastronómicos
- Workshop

RESTAURANTE

2 SEMANAS | 4 CLASES

- Estrategias para la gestión de A&B
- Requisitos Operativos
- Desafíos iniciales
- Negocios sostenibles y escalables
- Workshop


Campus **SDQ**

INFORMACIÓN

Calle Paseo de los Aviadores #5, Ens. Miraflores,
Santo Domingo, R.D. (809) 563.2702 | 2802

info@altosdechavon.com www.chavon.edu.do

SÍGUENOS EN

 @chavonedu  @ChavónLaEscueladeDiseño

 **CHAVÓN**
La Escuela de Diseño
Afiliada a Parsons School of Design