

CERTIFICACIÓN

Reactivación del sector gastronómico,
emprendimiento sostenible y rentable en gastronomía post-covid.

INCLUYE LOS SIGUIENTES MÓDULOS

Bioseguridad y Buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos
Sustentabilidad en Entornos Gastronómico, e Commerce y Marketing Digital



DIRIGIDO A:

Dueños de negocios gastronómicos
y de manejo de alimentos,
emprendedores.



¿Qué va a obtener el estudiante?

1. Conocimientos sobre las nuevas tendencias Post Covid.
2. Desarrollar la capacidad para atender la normativa, buenas prácticas y necesidades dentro del marco de BIOSEGURIDAD.
3. Conocimiento sobre la sustentabilidad de la gastronomía.
3. Habilidades para integrar sus negocios en plataformas de e-Commerce y marketing digital.



80 horas | **VALOR** 80: 720 USD / 40: 440 USD | **Inicio 13 de Octubre**

Temas

MÓDULO 1: Reactivación del sector gastronómico post-covid.

- El sector turismo: gastronómico – impacto de la pandemia
- El flujo circular de la economía en la industria gastronómica
 - Actores: Productores, Distribuidores y Tiendas de expendio
 - Relaciones sinérgicas entre los diferentes actores
- Nuevas tendencias y normativa ecuatoriana para reactivación en tiempos de COVID: Protocolos, bioseguridad y Delivery
- Uso de la matriz de Ansoff para la reactivación de la industria, Estrategias organizacionales, Estrategias de productos, servicios, Estrategias de Costos,
- Estrategias de MKT – Promoción de ventas, Estrategias de precios, Estrategias de Penetración en nuevos mercados.

MÓDULO 2: Bioseguridad y Buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentación

- De los Alimentos.
 - Hábitos de higiene del manipulador de alimentos.
 - Controles en las etapas de producción y transporte de alimentos.
 - Limpieza y desinfección en un establecimiento de producción de alimentos.
- Legislación y Responsabilidad en Inocuidad de Alimentos.

MÓDULO 3: Sustentabilidad en entornos gastronómico

- En qué consiste la gastronomía sostenible o sustentable?
- Productos locales.
- Elección y adquisición de materias primas.
- Administración de inventarios.
- Desarrollo y planificación de menús.
- Desarrollo de capacidades humanas.
- Procesos de preparación y cocina.
- Información y difusión con al cliente.
- Gestión integral de residuos sólido.

MÓDULO 4: E-Commerce y marketing digital en gastronomía.

- Modelos de negocios - a) Redes Multiniveles b) Crowd-source. c) e-Commerce tradicional.
- Plataformas de distribución. Introducción hacia las pasarelas de pagos.
- Marketing digital.