

# DIPLOMADO EN GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



R.M. N° 0907-83-ED / R.D. N° 053-2005-ED



## EL BOOM GASTRONÓMICO Y LA GESTIÓN DE NEGOCIOS

*El desarrollo gastronómico actual trae paralelamente una explosiva aparición de establecimientos dirigidos a exponer nuestra gastronomía, aunque no siempre de forma adecuada. Tanto así, que de cada 5 negocios de gastronomía que se abren, al primer año sobreviven alrededor de 3, es decir el 40% quedaría fuera del mercado. Siendo esto así, ¿qué destaca a los negocios que permanecen? La diferencia se centra, no sólo en la calidad, servicio y presentación del establecimiento, detalles puntuales que son prioritarios; sino también, en la adecuada y prolija administración y gestión del negocio.*

**Juan Palacios**  
**Director Académico del Diplomado**  
**Director de la Carrera de Administración de Hoteles y Restaurantes**

### Enfoque:

El Diplomado en Gestión de Establecimientos destinados al servicio de Alimentos y Bebidas es una alternativa de formación rigurosa en el desarrollo de procesos de Gestión Administrativa y Operativa bajo el actual contexto de auge gastronómico en nuestro medio.

### Objetivos:

- Brindar un conjunto de herramientas que en suma permitan al participante lograr una visión integral de un negocio de A&B a fin de lograr una prolija gestión del negocio. Este proceso se da desde el diseño y set up del establecimiento, diseño de la carta, pasando por los procesos operativos clave, hasta la realización de una serie de acciones de mercado orientadas al público previamente definido.
- Potenciar las principales destrezas interpersonales de los participantes orientadas a la gestión de negocios de estas características.

### Dirigido a:

- Dueños, gerentes y jefes de empresas destinadas al servicio de Alimentos y Bebidas (restaurantes, bares, cafés, entre otros).

- Personal administrativo y de operaciones que busque mejorar su capacidad de gestión en este tipo de negocios.
- Personas que deseen incursionar en el negocio de Alimentos y Bebidas.

### Metodología y Ventajas:

- Metodología de ISIL "Aprende Haciendo".
- Exposición de aspectos conceptuales aplicativos.
- Uso de casuística aplicada a la realidad local.
- Desarrollo y presentación de trabajos grupales.
- Uso de plataforma de soporte virtual.
- Salones con un máximo de 28 participantes.



## Contenidos

### Módulo I

Diseño y Equipamiento de Restaurantes /  
Sanidad, Higiene y Manipulación /  
Talleres de Destrezas Interpersonales (Talleres obligatorios, se dan en la  
tercera semana de clases, en un día adicional a la frecuencia regular)

### Módulo II

Control y Costos de Alimentos y Bebidas / Marketing Gastronómico /  
Recursos Humanos / Abastecimiento de A&B

### Módulo III

Rentabilidad / Diseño del Menú, Carta

### Módulo IV

Taller Integrador

## Profesores:

- Rosario Rosas Durand
- Silvina Gomiero
- Clara Carrasco
- Michael Raas
- Lorenzo Rolandi
- Orlando Quispe Fuertes
- Mario Escurra
- Boris Corrales Rojas
- Jaime León
- Daniel Salgado

## Información General:

**SEDE MIRAFLORES: Av. Santa Cruz 884**

**Duración:** 6 meses  
**Frecuencia:** Lunes y Miércoles  
**Horarios:** 7:00 p.m. a 10:00 p.m.  
**Inicio de clases:** 14 de Marzo

**Vacantes:**  
Limitadas. Grupos de hasta 28 personas

### Certificado:

Diploma a nombre de ISIL para todos aquellos participantes que cumplan con los requisitos de asistencia y evaluación establecidos.

### Inversión y formas de pago:

Se pueden realizar pagos al contado o hasta en 7 cuotas a través de todas las tarjetas de crédito, depósitos y transferencias bancarias, entre otros.

## Inversión:

PAGO AL CONTADO		Nº de Cuotas	PAGO EN CUOTAS	
Hasta el 20 de Febrero	Después del 20 de Febrero		Hasta el 20 de Febrero	Después del 20 de Febrero
S/. 3,485	S/. 3,965	7	S/. 545	S/. 625

### Descuentos:

Corporativo (2 a 5 inscritos): 8% de descuento por participante sobre el precio regular.  
Precio Preferencial y Corporativo: 15% de descuento por participante sobre el precio regular.  
Ex alumnos de ISIL: 20% de descuento sobre el precio regular.

Los programas de EPI se abren con un mínimo de participantes exigidos por ISIL.