



Gastronómico



Técnico Gerencia **ALIMENTOS Y BEBIDAS**

¿QUIÉNES SOMOS?

Lideramos el Cambio en la Industria Gastronómica

Pioneros en Ingeniería Gastronómica en Costa Rica y Centroamérica. Ayudamos a restaurantes a alcanzar su máximo potencial mediante soluciones integrales: desde la optimización de procesos y formación profesional hasta estrategias de marketing y consultoría especializada.



VISION

Transformar la industria restaurantera en Costa Rica y Centroamérica mediante soluciones integrales que combinan innovación, estrategia y excelencia, optimizando los procesos de nuestros clientes para alcanzar su mejor versión.

MISION

Ser la referencia líder en ingeniería gastronómica y gestión restaurantera en la región, reconocidos por nuestra capacidad de perfeccionar restaurantes y formar líderes que impulsen la evolución de la industria.

VALORES

Innovación

Cumplimiento

Adaptabilidad



Gastronómico



INFORMACIÓN DEL PROGRAMA

DURACIÓN DEL CURSO

7 meses

MODALIDAD

Virtual

POLÍTICA DE DEVOLUCIÓN

No se realizarán devoluciones una vez matriculado el curso.

IMPORTANTE

Asistencia se califica un 15% de la nota y la entrega de todas las tareas.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Formar profesionales capaces de planificar, gestionar y optimizar los procesos operativos, financieros, humanos y comerciales de establecimientos de alimentos y bebidas, integrando criterios de calidad, innovación, sostenibilidad y cumplimiento normativo.

- Desarrollar competencias para liderar la gestión operativa eficiente de negocios gastronómicos.
- Aplicar herramientas financieras y presupuestarias para una toma de decisiones estratégica.
- Diseñar estrategias de marketing, control de calidad y sostenibilidad que mejoren la competitividad del negocio.

REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Acceso a internet

Es indispensable contar con una conexión a internet estable para poder acceder al curso en modalidad virtual, visualizar las clases grabadas y realizar las actividades correspondientes.

- Profesionales de la industria gastronómica, especialmente chefs, gerentes de restaurantes, y emprendedores. SER PARTE DEL SECTOR GASTRONÓMICO O A FIN.
Experiencia
- No se requiere experiencia previa, pero es recomendable tener conocimientos básicos en cocina y gestión de restaurantes.



PERFIL DE SALIDA

Al finalizar el programa, el participante será capaz de:

- **Administrar de forma integral un establecimiento de alimentos y bebidas.**
- **Elaborar planes operativos, presupuestos financieros y estrategias comerciales.**
- **Liderar equipos de trabajo, gestionar el talento humano y fomentar un ambiente laboral saludable.**
- **Implementar sistemas de control de calidad, normas de seguridad alimentaria y sostenibilidad.**
- **Diseñar proyectos de innovación gastronómica enfocados en eficiencia y responsabilidad social.**

PLAN DE ESTUDIOS

Módulo I – Gerencia en Alimentos y Bebidas

- Introducción a la Gestión Operativa
- Procesos Clave en A&B (compras, producción, servicio)
- Control de Calidad en A&B
- Gestión de Recursos (humanos, materiales y financieros)

Módulo II – Gestión Financiera y Presupuestaria

- Conceptos Financieros Clave
- Análisis Financiero para Decisiones Acertadas
- Gestión Presupuestaria Estratégica
- Reportes Financieros y Seguimiento Continuo

Módulo III – Gestión del Talento Humano en A&B

- Selección y Contratación Efectiva
- Capacitación y Desarrollo Profesional
- Evaluación de Desempeño
- Clima Laboral y Retención del Personal

Módulo IV – Marketing y Estrategias Comerciales

- Segmentación y Posicionamiento
- Campañas Publicitarias Efectivas
- Estrategias de Fidelización de Clientes
- Medición de Impacto y ROI

Módulo V – Normativas y Seguridad Alimentaria

- Normativas Aplicables y Seguridad Alimentaria
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Auditorías y Certificaciones Alimentarias
- Documentación y Registros Obligatorios

Módulo VI – Innovación y Sostenibilidad

- Innovación Gastronómica
- Sostenibilidad y Responsabilidad Social
- Reducción de Residuos Alimentarios
- Eficiencia Energética en Cocinas

Módulo VII – Control de Calidad y Mejora Continua

- Fundamentos del Control de Calidad
- Indicadores de Calidad (KPIs)
- Herramientas de Mejora Continua (PDCA, Six Sigma, Kaizen)
- Seguimiento y Auditorías

Módulos Extra (Inteligencia Artificial aplicada a cada área)

- IA en Gestión Operativa
- IA en Gestión Financiera y Presupuestaria
- IA en Gestión del Talento Humano
- IA en Marketing y Estrategias Comerciales
- IA en Normativas y Seguridad Alimentaria
- IA en Innovación y Sostenibilidad
- IA en Control de Calidad y Mejora Continua

Contabilidad Aplicada

- Módulo I: Contabilidad Básica en Alimentos y Bebidas
- Módulo II: Contabilidad de Gestión y Presupuestaria en A&B

Clase	Fechas
Módulo I - Clase I	13 - Ene - 2026
Módulo I - Clase II	20 - Ene - 2026
Módulo I - Clase III	27 - Ene - 2026
Módulo I - Clase IV	03-feb-26
Módulo II - Clase I	10-feb-26
Módulo II - Clase II	17-feb-26
Módulo II - Clase III	24-feb-26
Módulo II - Clase IV	03-mar-26
Módulo III - Clase I	10-mar-26
Módulo III - Clase II	17-mar-26
Módulo III - Clase III	24-mar-26
Módulo III - Clase IV	31-mar-26
Módulo IV - Clase I	07 - Abr - 2026
Módulo IV - Clase II	14 - Abr - 2026
Módulo IV - Clase III	21 - Abr - 2026
Módulo IV - Clase IV	28 - Abr - 2026
Módulo V - Clase I	05-may-26
Módulo V - Clase II	12-may-26
Módulo V - Clase III	19-may-26
Módulo V - Clase IV	26-may-26
Módulo VI - Clase I	06-feb-26
Módulo VI - Clase II	06-sept-26
Módulo VI - Clase III	16-jun-26
Módulo VI - Clase IV	23-jun-26
Módulo VII - Clase I	30-Jun-26
Módulo VII - Clase II	7-Jul-26
Módulo VII - Clase III	14-Jul-25
Módulo VII - Clase IV	21-Jul-26

¿POR QUÉ GASTRONÓMICO DESDE LA ESCUELA DE INGENIERÍA PARA RESTAURANTES?

La gestión moderna de restaurantes y puntos de venta de alimentos requiere más que habilidades culinarias; demanda una visión estratégica, técnica y analítica. Por ello, este curso se ofrece desde la Escuela de Ingeniería de Gastronómico Group, integrando conocimientos en procesos, operaciones, control de calidad, innovación y gestión de sistemas aplicados al sector gastronómico.

Gastronómico Group tiene como misión transformar la industria restaurantera en Costa Rica y Centroamérica mediante soluciones integrales que combinan innovación, estrategia y excelencia, optimizando los procesos de sus clientes para alcanzar su mejor versión. [Escuela Gastronómico](#)

La gastronomía ha evolucionado hacia un enfoque empresarial y de eficiencia operativa, donde conceptos como control de costos, gestión de recursos, tecnología, automatización y normativas se alinean directamente con principios de la ingeniería industrial y de gestión. Desde esta perspectiva, formar profesionales en Gerencia en Retail y Food Service desde una escuela técnica responde a la necesidad real del mercado: líderes capaces de operar con precisión, planificación, estrategia y visión de negocio.

Este enfoque interdisciplinario permite a los participantes llevar sus emprendimientos o lugares de trabajo al siguiente nivel, incorporando herramientas y metodologías técnicas para competir con éxito en un entorno exigente y cambiante.

CERTIFICACIÓN





Gastronómico

ESCRIBANOS.

HAZ CLICK PARA ABRIR EL CHAT

