



Fundación de Investigación y  
Desarrollo de la Universidad  
Simón Bolívar



Universidad  
Simón Bolívar

Ofrece los conocimientos científicos y las técnicas necesarias para asegurar la calidad en la manipulación y procesamiento de alimentos, junto a los fundamentos de la gerencia gastronómica para formar al participante como gerente de un negocio de producción de alimentos.

**Inscripciones**  
**Hasta el 11 de noviembre**



# **DIPLOMADO EN CIENCIA Y GERENCIA DE LA GASTRONOMÍA**

**Inicio, 14 de noviembre de 2022**

# CONTENIDO

## MÓDULO 1: CONCEPTOS BÁSICOS

Macronutrientes: proteínas, carbohidratos y lípidos.

Micronutrientes: vitaminas y minerales. Alimento funcional, sus componentes y funciones en el organismo

## MÓDULO 2: CONTENIDO NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

Contenido nutricional antes y después del procesamiento térmico de los alimentos. Manipulación adecuada de los alimentos a través de la aplicación de normas y procedimientos que garanticen la salud del consumidor.



## MÓDULO 3: LA CIENCIA EN LAS PREPARACIONES CULINARIAS.

Características químicas y físicas de los principales ingredientes y/o aditivos usados en las preparaciones culinarias, que explican la textura, color, sabor y aroma en la preparación de alimentos a pequeña escala.

## MÓDULO 4: MODELOS DE NEGOCIOS PARA LAS EMPRESAS DE LA GASTRONOMÍA.

Elementos esenciales para diseñar un modelo de negocio en el área gastronómica y conformar un equipo de trabajo.

## MÓDULO 5: INTRODUCCIÓN A LA GERENCIA GASTRONÓMICA

Herramientas gerenciales básicas para diseñar planes, basados en un modelo de negocio, que representen realmente una guía para la acción.

## MÓDULO 6: LOS INGRESOS Y COSTOS EN LAS EMPRESAS DE GASTRONOMÍA

Control de costos y ganancias provenientes de las operaciones regulares, a través de la organización de las compras de insumos y suministros, planificación del menú y la producción, mejoramiento de los productos, cálculo de precios de venta, estimación de costos y proyectar las ganancias.

## FACILITADORES

María Anna Amerio

Marisela Granito

Maritza Calabokis

Yolmar Valero

## Período

14 de noviembre de 2022 al  
19 de marzo de 2023

## Duración

16 semanas  
160 horas académicas

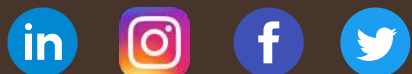
## Inversión

USD 300

## Forma de pago

- Pago único
- Transferencia bancaria nacional e internacional.
- Tienda virtual Quos Market
- PayPal
- Zelle

[Quiero participar](#)



## MODALIDAD

Virtual

Plataforma  
Funindes en Línea



## Dirigido a

Estudiantes de cocina,  
cocineros, pequeños  
empresarios y productores  
de alimentos artesanales,  
público en general.

## CERTIFICADO DE APROBACIÓN

Emitido por la  
Universidad Simón Bolívar  
Venezuela

## Horario

Acceso a la plataforma  
virtual las 24 hora del  
día.

[Contáctanos](#)

[www.funindes.com](http://www.funindes.com)