



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÁTEDRA DE
gastronomía
de Andalucía



MÁSTER EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS: GESTIÓN Y RESTAURACIÓN.

OBJETIVO: LA GESTIÓN EXCELENTE DE LA GASTRONOMÍA.

Dotar de los conocimientos y herramientas de gestión necesarias para desempeñar los siguientes perfiles profesionales:

- Director de dpto. de alimentos y bebidas.
- Director de empresas de restauración.
- Director de empresas de catering.
- Director de empresas organizadoras de eventos.
- Director de hotel.
- Director de compras y suministros.
- Responsables de equipo y áreas de negocio en empresas del sector alimentario.

Dirigido a:

- Directivos del sector de la hostelería.
- Mandos intermedios en negocios de restauración.
- Responsables de empresas de alimentos de IV y V gama.
- Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Diplomados en Nutrición y Dietética.
- Diplomados en Turismo.

MÓDULOS Y TEMARIO.

El producto en empresas de restauración: alimentos y bebidas.

- Historia de la gastronomía y evolución de la restauración.
 - Alimentación y cultura.
 - Evolución en los hábitos de consumo.
- Conocimientos de las materias primas: alimentos y bebidas.
 - Los productos y su origen. Localización del producto.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÁTEDRA DE
gastronomía
de Andalucía



- Temporalidad y producto.
- Tecnología de los alimentos.
 - Seguridad alimentaria.
 - Operaciones previas.
 - Tecnología del tratamiento térmico.
 - Tecnologías envasado.
- Técnicas culinarias
 - Elaboración tradicional de los alimentos.
 - Pastelería y repostería. Panadería.
 - La tecnología en la cocina de vanguardia.
 - Seminario: la evolución de los guisos andaluces.
 - Seminario: I+D+i en Gastronomía. Oriol Castro.
- I+D+i en restauración.
 - Investigación e innovación en cocina.
 - Nuevas tendencias en el servicio.
 - Seminario: el nuevo concepto de negocio de restauración.
- La salud y la gastronomía:
 - Nutrición y dietética.
 - La dieta mediterránea y las implicaciones en la salud.
- Bebidas:
 - Las bebidas en restauración.
 - Cervecería.
 - Enología y maridaje.
 - Coctelería y bebidas espirituosas.



✚ **Aprovisionamiento y gestión de compras.**

- Tipologías de compras y proveedores.
- Gestión de las previsiones de demanda: planificación.
- Optimización de compras y negociación.
- Seminario: la integración de proveedores. Caso Mercadona.
- Inventarios y gestión de stock.

✚ **Operaciones e infraestructuras en la industria de la restauración.**

- Instalaciones y equipos.
- Los flujos en la restauración.
- Centros de producción de alimentos.
- Centros logísticos de catering.
- La cocina: organización y distribución espacial.
- Planificación de las operaciones y el servicio.
- Logística y montaje en operaciones de catering.

✚ **Estrategias comerciales en la empresa de restauración.**

- El cliente y sus matices.
- Concepto de negocio y marketing.
- Estrategia, menú engineering y pricing.
- Comercialización: branding y publicidad.
- Nuevas tecnologías: CRM.
- Seminario: ser asertivo en la negociación con el cliente.

✚ **Administración en la empresa de restauración.**

- Contabilidad y análisis financiero.
- Elaboración de presupuestos y control.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÁTEDRA DE
gastronomía
de Andalucía



- Análisis de costes: restauración y catering.
- Fichas de producción y escandallos.
- Control de costes y rendimientos.
- Plan General Contable y las Cuentas Anuales.

Habilidades directivas y RRHH.

- Liderazgo. Dirección por objetivos.
- Coaching como herramienta de dirección.
- Delegación y trabajo en equipo.
- Selección y contratación.
- Evaluación, remuneración e incentivos.
- Dirección de personas.
- Negociación y solución de conflictos.
- Protocolo y eventos especiales.
- Seminario: nuevas tecnologías aplicadas a la gestión de recursos humanos.
- Seminario: comunicación.

Normativa y legalidad.

- Clasificación de las empresas de hostelería.
- Introducción a la legislación en hostelería.
- Fiscalidad aplicada a la restauración.
- Obligaciones legales en seguridad alimentaria e inspección.
- Derecho y relaciones laborales.
- Seminario: Cátedra de Empresa Familiar PRASA.

Taller de empresa y proyecto.