



**IDEE**

INSTITUTO DE EDUCACIÓN  
EMPRESARIAL



# *Especialización Tecnológica en Gerencia de Alimentos y Bebidas*

Registro Calificado N° 5436 del 24 de abril de 2015 / Código SNIES N°104409



## *Objeto del Programa*

Desarrollar en los participantes los conocimientos gerenciales y las herramientas necesarias para analizar y optimizar los procedimientos, tanto en la producción como en las estrategias administrativas, técnicas y operativas del negocio de servicios de alimentos y bebidas en hoteles y restaurantes. Además, poder llevar a cabo una eficaz gestión de la administración de empresas de servicios de alimentos y bebidas que será de utilidad en las funciones de planeación, organización, dirección y diseño de nuevos productos.

## *Perfil del Participante*

El programa está dirigido a gerentes de diferentes disciplinas, que se encuentren vinculados o aspiren estarlo en el sector productivo del negocio de Alimentos y Bebidas en Hoteles, Restaurantes, Casinos, Clubes, Centros vacacionales y/o recreacionales, Cajas de Compensación, Cafeterías y Establecimientos de Servicios Gastronómicos en general, del mismo modo, que egresados de instituciones de educación superior reconocidas legalmente y que cuenten con su título como Tecnólogos o Profesionales en:

- Administración Hotelera
- Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras
- Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras
- Tecnólogos de Alimentos
- Profesionales en Ciencias económicas, Administrativas y afines.



## *Reconocimiento Académico*

El egresado estará en plena capacidad de:

- Administrar eficientemente los recursos de una empresa de Alimentos y Bebidas.
- Controlar los costos laborales de la gestión de alimentos y bebidas.
- Tomar decisiones apropiadamente.
- Forjar experticia en el manejo de las relaciones interpersonales.
- Fomentar una actitud de mejoramiento continuo.
- Manejar compras de materias primas de A&B.
- Diseñar Menús.

Dado que el programa es de índole presencial, se hace necesaria la asistencia de los aspirantes a título, en al menos el 90% en cada uno de los 17 módulos que en el intervalo de dos semestres componen el pensum.

# *Especialización Tecnológica en Gerencia de Alimentos y Bebidas*

El programa de Especialización Tecnológica en Gerencia de Alimentos y Bebidas se caracteriza porque forma al participante con conocimientos sólidos en las diferentes facetas del negocio y de la gerencia y gestión de empresas de servicios gastronómicos, experticia en mercadeo y ventas evidenciada en el diseño y elaboración del menú. Conoce todos los procesos de elaboración y servicio, desde las compras, recepción, almacenaje, suministro y producción, hasta la atención óptima al cliente, para establecer los estándares y puntos de control que requieren en cada uno de ellos.

## *Competencias a Desarrollar*

El egresado adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarios para:

- Gerenciar y gestionar los recursos de una empresa de Alimentos y Bebidas.
- Valorar la importancia de la planeación, dirección, supervisión y control de los productos y del talento humano en las funciones inherentes al servicio de alimentos y bebidas.
- Aplicar los conocimientos adquiridos en el establecimiento en el cual labora.
- Administrar recursos logrando la productividad del área.
- Dirigir el personal a cargo de acuerdo con políticas internas.
- Controlar el manejo de las materias primas conforme a parámetros de calidad y rentabilidad
- Lograr el nivel de satisfacción del cliente basado en estrategias de mejoramiento del producto.
- Elaboración de menús, estableciendo la receta estándar.
- Llevar el control de la producción, distribución y ventas
- Planeación del presupuesto y administración de recursos.
- Implementar nuevas metodologías de presentación del servicio.
- Optimizar los procesos y los procedimientos enfocados a la eficiencia.

Título Otorgado:

***Especialista Tecnológico en Gerencia de Alimentos y Bebidas***

Registro Calificado N° 5436 del 24 de abril de 2015 / Código SNIES N°104409

Único Programa de ***Especialización Tecnológica en A&B*** con Registro Calificado del ***Ministerio de Educación Nacional***

## *Perfil Ocupacional*

El egresado de la Especialización en Gerencia de Alimentos y Bebidas del IDEE, podrá desempeñarse como:

- Director de Establecimientos Gastronómicos
- Gerente de Catering y Banquetes
- Gerente/Administrador Hotelero
- Gerente de Casinos Industriales
  - Jefe de Alimentos y Bebidas
- Coordinador y Jefe de Área de Hoteles y Restaurantes

## *Inscripciones*

### *Requisitos Generales*

- Tener título profesional (Tecnólogo o profesional Universitario) de una universidad legalmente reconocida.
- Cancelar el valor de la Inscripción por \$80.000
- Diligenciar el formulario de Inscripción en Registro Académico

### *Requisitos Adicionales:*

- 3 fotos para carnet tamaño 4x3 fondo azul
- Fotocopia del Documento de identidad ampliado al 150%
- Fotocopia del Diploma y el Acta de Grado del título en educación superior
- Fotocopia de EPS (Carnet o comprobante)
- Certificado médico

## *Metodología*

El programa será impartido por conferencistas de reconocida trayectoria y prestigio académico y profesional, seleccionado acorde a su rol en el sector productivo, su aporte en materia de temas de vanguardia y su experiencia en relación con el crecimiento del ser como eje fundamental para el mejoramiento de la organización; a través de exposiciones magistrales de los temas a partir de las cuales se desarrollarán casos y ejercicios de aplicación.

Se incentivará la participación y el debate entre los participantes, quienes deberán incorporar y aportar sus conocimientos y vivencia, como medio para alcanzar los propósitos específicos planteados. El trabajo colaborativo, la participación interactiva, la lectura subjetivada de casos, la exposición de procesos, talleres interdisciplinarios, memorias, visitas empresariales y el uso de nuevas tecnologías de información y comunicación, se constituyen en un apoyo constante en la dinámica formativa.

*La Institución se reserva el derecho de realizar los cambios necesarios en el cuerpo docente cuando así lo obliguen las circunstancias.*



**IDEE**

INSTITUTO DE EDUCACIÓN  
EMPRESARIAL IDEE

*Código ICFES 3805*

## *Malla Curricular*

<b>Áreas de Formación</b>	<b>Componente</b>	<b>Primer Semestre</b>	<b>Segundo Semestre</b>	
FORMACIÓN INVESTIGATIVA	Investigación	Fundamentos de Investigación y proyecto integrador I Créditos 1	Fundamentos de Investigación y proyecto integrador II Créditos 1	
			Diseño de nuevos productos Créditos 2	
FORMACIÓN HUMANÍSTICA	Responsabilidad social y ética	Ética y responsabilidad social Créditos 1	Aseguramiento, control de calidad y legislación de A&B Créditos 2	
FORMACIÓN DISCIPLINAR	Gerencia de A&B	Gerencia de servicios de A&B Créditos 2	Habilidades de negociación Créditos 2	
		Gestión administrativa Créditos 2	Gerencia del talento humano de A&B Créditos 2	
		Operación y administración de cocinas Créditos 2		
	Gestión financiera de A&B	Control y costos de A&B Créditos 2	Análisis operacional y financiero de A&B Créditos 3	
		Presupuestos de A&B Créditos 2		
	Producción y servicio	Química de alimentos y nutrición Créditos 2	Administración de la producción en A&B Créditos 2	
		Técnicas modernas de mesa y bar Créditos 2		
	Emprendimiento		Diseño de establecimientos gastronómicos Créditos 2	
	<b>Créditos Totales</b>		<b>Créditos 16</b>	<b>Créditos 16</b>

# Aportando a la Competitividad de la Industria Turística



**IDEE**  
INSTITUTO DE EDUCACIÓN  
EMPRESARIAL

## En Alianza con:

Registro Calificado otorgado por:

Ministerio de  
Educación Nacional  
República de Colombia



Libertad y Orden



ALCALDÍA DE  
SANTIAGO DE CALI



Alianza T&T Valle  
Educada y Productiva



## Contáctenos

Calle 19 Norte N° 5AN - 37 - Barrio Versalles Teléfono (572) 489 3450 (51)/(52)  
Móvil (57) 316 832 6385 - 313 737 3925 E-mail: [diracademica@idee.edu.co](mailto:diracademica@idee.edu.co)

[www.idee.edu.co](http://www.idee.edu.co)

Cali - Colombia