

Diplomado en Ciencia y Gerencia de la Gastronomía



Visite nuestra página web

<https://gastronomia.asignaturas.usb.ve/>

Descripción

El Diplomado en Ciencia y Gerencia de la Gastronomía es el primer programa completamente virtual de la Universidad Simón Bolívar, el cual proporciona a estudiantes de cocina, cocineros, pequeños empresarios relacionados con la producción de alimentos y demás personas interesadas en el sector gastronómico, las competencias para profundizar y sistematizar los conocimientos sobre la utilización y transformación de los alimentos, así como el desarrollo de habilidades y destrezas para su procesamiento mediante la incorporación de nuevas tecnologías de producción y de aseguramiento de la calidad. Adicionalmente, se instruirá al participante sobre cómo hacer gerencia de su pequeño negocio de producción de alimentos.

Perfil de ingreso

El participante del Diplomado en Ciencia y Gerencia de la Gastronomía deberá poseer el siguiente perfil de ingreso:

- Estar relacionado con el área de la producción de alimentos.
- Estar comprometido con la necesidad de adquirir los principios teóricos en los que se basa la

producción de alimentos a nivel gastronómico y aplicarlos en sus diferentes ámbitos de desempeño.

- Estar consciente que los principios de profesionalización y sistematización de los procesos, bien sean estos productivos o gerenciales, constituyen la base de un emprendimiento exitoso en el área de la producción de alimentos.
- Mostrar apertura al cambio y a la incorporación de nuevas perspectivas, tendencias y metodologías para su cocina.
- Mostrar interés en la búsqueda de una base sólida para introducirse profesionalmente en el mundo de la restauración.
- Trabajar en forma autónoma e independiente.
- Planificar y administrar su tiempo de manera eficiente.
- Autorregular su proceso de aprendizaje.
- Ser mayor de 18 años y tener un nivel de estudios equivalente a primer ciclo de Enseñanza Media.

Contáctenos por:

@GastronomiaUSB

gastronomicas@usb.ve



Perfil de egreso

El egresado del Diplomado en Ciencias y Gerencia de la Gastronomía tendrá competencias para:

- Identificar la importancia de la cultura gastronómica en la producción de alimentos a nivel culinario.
- Analizar diferentes situaciones y condiciones, de normal o eventual ocurrencia durante la manipulación y el procesamiento de los alimentos a nivel culinario.
- Planificar, organizar y controlar la puesta en marcha de un negocio gastronómico.

Plan de estudios

El plan de estudios que contempla el Diplomado en Ciencia y Gerencia de la Gastronomía permite que el participante adquiera conocimientos y desarrolle destrezas en las áreas de ciencia y procesamiento de los alimentos, así como en la planificación y gestión de empresas gastronómicas.

El plan de estudios que contempla el Diplomado en Ciencia y Gerencia Gastronómica se ha estructurado en ocho (8) módulos, cuyos contenidos se especifican a continuación:

Módulo 1: Cultura gastronómica.

Módulo 2: Higiene y seguridad en la manipulación de los alimentos.

Módulo 3: Los alimentos y su composición.

Módulo 4: Los alimentos y su procesamiento.

Módulo 5: Etiquetado nutricional y registro sanitario.

Módulo 6: Introducción a la gerencia gastronómica.

Módulo 7: Gestión de costos en las empresas gastronómicas.

Módulo 8: Gestión financiera en las empresas gastronómicas.

Evaluación

La evaluación de cada módulo es continua. Al culminar todos los módulos que conforman el Diplomado, se entregará el correspondiente certificado o constancia, de acuerdo a lo contemplado a continuación:

- a) Diploma de Aprobado con Méritos: para aquellos participantes que hayan aprobado cada uno de los ocho (08) módulos del Diplomado, con una calificación no menor a 75 puntos en una base de 100 puntos
- b) Diploma de Aprobado: para aquellos participantes que hayan aprobado un mínimo de siete (07) de los ocho módulos del Diplomado, con una calificación no menor a 75 puntos en una base de 100 puntos.
- c) Certificado de participó tantas horas del total de horas del Diplomado: para aquellos participantes que hayan participado y realizado las actividades contempladas en los módulos, pero que hayan reprobado dos (02) o más módulos de los ocho (08) que contempla el Diplomado, al obtener una calificación menor de 75 puntos en una base de 100 puntos.

Costo de inversión

Para conocer el monto de inversión puede enviar un correo electrónico solicitando información a: gastronomicas@usb.ve