

Diplomado en

**DIRECCIÓN DE**

**ALIMENTOS  
Y BEBIDAS**

**Objetivo**

La necesidad de formar profesionales que desarrollen actividades administrativas en alimentos y bebidas dentro de las instituciones que conforman la INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD y donde el servicio y venta de A y B sea uno de los rubros más importantes dentro de la institución.



# Perfil Docente

# Guillermo Sanchez

Administrador Hotelero, Unitec, Bogotá, Colombia

## DOCENCIA

### UNIVERSIDAD DEL ROSARIO

Creación del Centro de Estudios Gastronómicos

### LA SALLE COLLEGE

Facultad de gastronomía

Cátedras: Diseño e instalación de cocinas, Organización y administración de Restaurantes, Estrategia de precios, Marketing gastronómico

### GATO DUMAS, COLEGIO DE COCINEROS

Cátedra: Diplomado montaje de establecimientos gastronómicos

### INSTITUTO MARIANO MORENO

Montaje y organización de los programas administrativos y operativos de la carrera de gastronomía.

### ACADEMIA JOHN CASABLANCAS

Cátedra: Protocolo y etiqueta

### ACADEMIA DE COCINA VERDE OLIVA

Cátedras: Protocolo y etiqueta hotelero, Servicio de comedor

### UNIVERSIDAD DE LA SABANA (Chía)

Cátedras: Enología, servicios de alimentos y bebidas, V, VI y IX semestres

### FUNDACIÓN UNIVERSITARIA LOS LIBERTADORES

Cátedras: Controles en Ay B, manejo de clubes, compras, Administración de establecimientos gastronómicos; V, VI y IX semestre

# Contenidos del diplomado

## MÓDULOS

- Industria de la hospitalidad
- El factor humano
- El proceso administrativo
- Tipos de establecimientos gastronómicos
- Compras
- Costos de a y b (ejercicios)
- Manejo de precios
- Elaboración y manejo de cartas
- Servicio de comedor
- Manejo de nómina y horarios
- Curso básico de vinos y licores
- Etiqueta, protocolo y diplomacia
- Comunicación y manejo de imagen
- Conceptos de las áreas de producción
- Relación entre las áreas de producción, comedores y salones

## LECTURAS

- Ingeniería del menú
- Estudio de la industria gastronómica en Colombia. Dr. Alberto Villanueva
- Decreto 770 de la Presidencia de La República de Colombia. Etiqueta y protocolo presidencial



**Horario: 02 de agosto de 2025**  
**sábados de 7:00 a.m. a 2:00 p.m.**  
**Duración: 50 horas**  
**Modalidad: presencial**  
**Sede: Norte**

## Perfil profesional

Interesados que deseen incursionar en actividades administrativas para el manejo del Departamento de Alimentos y Bebidas en Clubes y Hoteles.

## Competencias adquiridas

Formar parte del equipo directivo en este tipo de instituciones que les pueda dar la oportunidad de desarrollar todo su potencial profesional.

# Beneficios de estudiar con nosotros

- Clases y salida Practica
- Certificado Digital

## Formas de pago



**Contado**



**Tarjeta  
débito**



**Tarjeta de  
crédito**



**Financiación  
con  
entidades  
bancarias**



**Cesantías**

**¡Gracias por su atención!  
¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos**

**314 3409590 - 312 3239094**

**[www.politecnicointernacional.edu.co](http://www.politecnicointernacional.edu.co)**



**Politécnico  
Internacional**

