



Politécnico  
Internacional  
*Toda una experiencia*



# DIPLOMADO EN DIRECCIÓN ALIMENTOS Y BEBIDAS

**SEDE:** NORTE

**MODALIDAD:** PRESENCIAL BOGOTÁ

**DURACIÓN:** 50 HORAS

**HORARIO:** SÁBADOS DE 7:00 AM A  
2:00 PM

**DOCENTE**

Guillermo Sanchez



# 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.



## COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

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

# CONTENIDO

## 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

# POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS



## CERTIFICACIÓN E INSIGNIAS VIRTUALES

Insignias digitales que puedes compartir  
en redes para mostrar lo que aprendiste.

## MÉTODOS DE PAGO



CONTADO



TARJETA  
DÉBITO Y  
CRÉDITO



FINANCIACIÓN  
CON ENTIDADES  
BANCARIAS



CESANTÍAS

---

# ¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!



Comunícate con nosotros

**313 831 0818**

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