



BY BETTINA CHEF



**DIPLOMADO III DE  
COCINA  
PROFESIONAL  
AVANZADA**



## Diplomado Avanzado

Alta Cocina, Liderazgo y Modelos de Negocio Gastronómicos

Duración: 3 meses | Modalidad: teórico-práctica | Certificación: Chef Ejecutivo y Emprendedor Gastronómico

Estructura del Programa (12 semanas / 3 módulos grandes)

### Módulo 1 – Dirección y Liderazgo Gastronómico

- Rol del Chef Ejecutivo: visión, organización, planificación.
- Gestión de brigada de cocina: jerarquías, funciones y liderazgo.
- Manejo de equipos de trabajo: motivación, comunicación y resolución de conflictos.
- Gestión de proveedores y compras estratégicas.
- Control de costos y fijación de precios.

**Objetivo:** que el estudiante pueda liderar un equipo de cocina y administrar recursos con eficiencia.



## Módulo 2 – Modelos de Negocio Gastronómicos

- Cómo elegir el modelo correcto: restaurante, catering, pastelería, panadería, dark kitchen, food truck, cafetería.
- Estudio de mercado y validación de ideas.
- Diseño del menú como herramienta estratégica de ventas.
- Finanzas básicas para emprendedores gastronómicos.
- Branding y marketing gastronómico digital.
- Experiencias memorables: servicio al cliente y fidelización.

**Objetivo:** que el estudiante entienda las diferentes opciones de negocio y tenga las herramientas para iniciar el suyo con bases sólidas.



## Módulo 3 – Proyecto Final: Plan de Negocio Gastronómico

- Investigación y diagnóstico del mercado.
- Definición de concepto gastronómico y propuesta de valor.
- Diseño de menú y costeo de recetas.
- Modelo financiero (inversión inicial, costos fijos, proyección de ventas).
- Plan de marketing y estrategia digital.
- Presentación del proyecto ante un jurado (simulación de inversionistas).

**Objetivo:** que el estudiante termine el diplomado con un proyecto real y ejecutable para abrir su negocio o asumir un puesto directivo.



## Metodología de Enseñanza

- ✓ Clases teóricas con casos reales de la industria.
- ✓ Talleres prácticos de liderazgo, costeo y menú engineering.
- ✓ Invitados especiales (emprendedores, chefs ejecutivos, empresarios).
- ✓ Proyecto final como requisito de graduación.

## Beneficios para el estudiante:

- Aprende a dirigir un equipo de cocina como Chef Ejecutivo.
- Obtiene una estructura lista para abrir su propio negocio.
- Desarrolla competencias gerenciales aplicadas a la gastronomía.
- Termina con un plan de negocio validado que puede presentar a inversionistas.
- Sella su carrera con el título de Diplomado Avanzado en Gestión Gastronómica.

