



FORMACIÓN ONLINE

10 créditos  
250 horas lectivas



PROGRAMA UNIVERSITARIO

# DIRECTOR DE OPERACIONES Y GESTIÓN DE PROCESOS EN RESTAURACIÓN

CÓMO MEJORAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO

En colaboración y con el apoyo de:





## El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Busca profesionalizar el sector de la restauración y la hostelería, tanto en el ámbito gastronómico como en el de la gestión empresarial. Para ello centra su actividad en dos núcleos prioritarios de actuación:

1. La formación mixta, presencial y online.
2. La creación de contenidos innovadores y su difusión en el ámbito de la gastronomía y la hostelería.

“ISGEG: Situada en Barcelona y abierta al mundo de la hostelería”



### Los objetivos del ISGEG

- Flexibilidad y adaptación a los alumnos, gracias a las últimas tecnologías de formación online.
- Mejorar la competitividad de las empresas de restauración
- Creación y difusión de contenidos formativos innovadores en el sector de la gastronomía, la restauración y la hostelería.
- Accesible desde cualquier lugar del mundo.

## PROGRAMA

Director de operaciones  
y gestión de procesos  
en restauración



El Director de Operaciones de un restaurante tiene como objetivo principal mejorar la organización de los procesos de producción de alimentos y bebidas. Diseñando y gestionando las instalaciones, equipamiento y personas con la finalidad de disponer de la propuesta gastronómica más rentable y atractiva para su cliente. Este Programa Universitario muestra el método adecuado para organizar un restaurante de forma óptima.

### ¿Qué le aportará este curso?

- Saber cómo organizar los procesos de producción de alimentos y bebidas. Diseñando y gestionando las instalaciones, equipamientos, y personas con la finalidad de disponer de la propuesta gastronómica mas rentable y atractiva para su cliente.
- Entender y mejorar la organización de los procesos de producción de cocina, mediante la aplicación de las más novedosas tecnologías de producción, conservación, etc.
- Saber cómo planificar la oferta gastronómica, establecer precios y analizar su aportación al negocio.
- Identificar las tendencias gastronómicas, y mejorar los aspectos nutricionales y dietéticos, con la finalidad de adaptarse a las necesidades especiales de la demanda.
- Disponer de un método para el control eficaz y la mejora de la rentabilidad del área de alimentos y bebidas.
- Comprender y aplicar los conceptos básicos de trabajo en equipo como estrategia empresarial de éxito.

## PROGRAMA

Director de operaciones  
y gestión de procesos  
en restauración



**Horas lectivas:** 250h.10 créditos

**Precio:** 1.050€ o pago fraccionado: 390€/mes por tres meses.

Convocatoria mensual de enero a diciembre.

Tutorías presenciales optativas personalizadas. Para casos particulares que necesiten de una ayuda para su negocio.

## Contenidos del Curso:

### **M1: Gestión de operaciones y sistemas de calidad. (3 créditos)**

- 1.1 Los factores que regulan la organización del restaurante.
- 1.2 La gestión por procesos en la empresa de restauración.
- 1.3 El control eficaz de las operaciones del restaurante.
- 1.4 Los sistemas de gestión de calidad aplicables a restauración.
- 1.5 La calidad experiencial en la restauración.
- 1.6 El modelo de autodiagnóstico en la empresa de restauración.

### **M2: Dietética, nutrición y seguridad alimentaria para la restauración. (2 créditos)**

- 2.1 Propuestas gastronómicas equilibradas.
- 2.2 Dietética para casos especiales (escuelas, mayores, hospitales, celíacos, etc.).
- 2.3 Manipulación de alimentos.
- 2.4 APPCC y gestión de la calidad de los productos.
- 2.5 Producción propia y etiquetaje.



## PROGRAMA

Director de operaciones  
y gestión de procesos  
en restauración



### **M3: Gestión de RR.HH y liderazgo en hostelería. (2 créditos)**

- 3.1: La importancia de las personas en los Restaurantes.
- 3.2: El modelo de negocio: Para qué necesitamos los equipos humanos...y para qué no.
- 3.3: La decisión de las operaciones de un restaurante ¿Realmente necesito ese personal?
- 3.4: El valor del personal: Job description y productividad.
- 3.5: El cálculo del presupuesto de personal y cómo convertirlo en algo tangible
- 3.6: La gestión práctica del tema laboral: Las horas de contrato, las bolsas de horas, la gestión de las vacaciones. Los ratios de gestión del personal y porcentajes de costes.
- 3.7 La resolución de conflictos y la cultura de empresa.
- 3.8: El liderazgo y el papel del gerente/propietario.

### **M4: Gestión de la producción en cocina. (3 créditos).**

- 4.1: Sistemas de producción alimentaria en restaurantes
- 4.2: Factores que determinan la selección del sistema de producción del restaurante.
- 4.3: Ciclo de gestión de producción - Planificación, ejecución, evaluación y control.
- 4.4: Lay-out y equipos de producción.
- 4.5: RR.HH. Organización y plantillas de producción.
- 4.6: Indicadores clave de performance (KPI's).

## PROGRAMA

Director de operaciones  
y gestión de procesos  
en restauración



## Profesores expertos en el sector



### Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo

- Licenciado en Ingeniería alimentaria, y posgrado en innovación alimentaria y salud. Máster en Gestión Hotelera. Máster en Science en Innovación Alimentaria.
- Experiencia profesional de 17 años en restauración.
- Experto en sistemas de línea fría para la restauración y en la cocción al vacío y envase en atmósfera protectora. Funciones técnicas y de gestión en las más grandes empresas Portuguesas del sector, donde fue responsable de unidades de negocio así como responsable de compra de materias primas.



### Lluís Codó

- En los últimos veinte años ha dirigido una gran cantidad de proyectos de asesoramiento a nivel internacional, enfocados a la mejora de la gestión en empresas de hostelería bajo las normas ISO, EFQM y Sistema de Calidad Turístico Español.
- Atesora una gran experiencia práctica al haber sido empresario de restauración y hotelero.
- Colabora asiduamente como profesor invitado en entidades como la UOC (Universidad Oberta de Catalunya), Basque Culinary Center o EUHT Sant Pol de Mar.

¡En línea directa con usted...!

## PROGRAMA

Director de operaciones  
y gestión de procesos  
en restauración



## Profesores expertos en el sector



### Manel Morillo

- Director General de conocidas cadenas del sector.
- Ponente Habitual en congresos y eventos del canal Horeca.
- Publica habitualmente artículos especializados en blogs de prestigio.
- Experto en operaciones y gestión e innovación hostelera,
- Especializado en procesos de digitalización Horeca.
- Más de 30 años de experiencia en el sector de alto nivel.



### Elena Maestre González

- Colaboradora en la realización del estudio Epidemiológico Nutricional de Cataluña 2002 (ENCAT). Investigadora de campo IMIM- PRBB en la realización del estudio de campo de ámbito estatal PREDIMED.
- Docente del centro de enseñanza CIREMP en cursos de Auxiliar de Geriatria y Reciclaje en Dietética. Consulta privada de dietética.
- Docente colaboradora en formación : Generalitat de Catalunya, Gremio pasteleros de Barcelona, Escuela de cocina BellArt, UAB “Consejo Alimentario en la AP de Salud” del Máster de AP de la UAB en la Casa de la Convalecencia. Formadora en Manipulación de alimentos y asesora en APPCC.

¡En línea directa con usted...!



## Las garantías de ISGEG:

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- Actividades de Evaluación Continua (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades.
- Aprendizaje colectivo, ya que se comparte información y se generan nuevas ideas dentro del foro.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG.

## Metodología del ISGEG:

1. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
2. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
3. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
4. Una gran interacción con el resto de alumnos a través de los chats, y del propio campus virtual del ISGEG.
5. Un **plan de acción personal** para cada alumno, con el objetivo de ayudarle a priorizar sus objetivos e implementarlos en el negocio.
6. **Herramientas de gestión**, testadas en proyectos de restauración reales.





- ✓ Descuento Especial para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a la **FEHR** o **eITenedor**.
- ✓ Consultar precios para grupos de empleados de una misma empresa.

#### Titulación:

- ✓ Los **Programas Expertos** están acreditados y reconocidos por la FEHR Federación Española de Hostelería (acredita el nivel y la calidad docente) y EITenedor.
- ✓ Los **Cursos de especialización por áreas de gestión** y las **Píldoras de Gestión** disponen de reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).



Para más información  
contactar con el siguiente  
email o teléfono:

[info@isgeg.org](mailto:info@isgeg.org)

**Teléfono: 931 003 614**

[www.isgeg.edu.es](http://www.isgeg.edu.es)

**¡Matricúlate...!**



El ISGEG está homologado por la Fundación Estatal para la formación en el empleo de España FUNDAE. Todos nuestros cursos son bonificables.



[www.isgeg.edu.es](http://www.isgeg.edu.es)

En colaboración y con el apoyo de:

