



**DIPLOMADO EN  
INFRAESTRUCTURA Y  
PLANEACIÓN DE NEGOCIOS DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

LIC. ALFREDO  
SANTOYO

\*Agente capacitador externo ante la  
Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

**FECHA**

22 de febrero de 2021

**HORARIO**

Lunes y miércoles de  
18:00 a 20:00 hrs.  
23 sesiones.

**PRECIO**

\$9,500.00 (1er pago de \$4,750.00  
y 2do pago de \$4,750.00)

\*Precio preferencial por  
modalidad online.



Clase virtual en  
plataforma Google Meet

Tel. (55) 5584 3800  
contacto@sg.edu.mx

**OBJETIVO**

El objetivo primordial del diplomado es aprender a planear y organizar la preapertura de un establecimiento de alimentos y bebidas.

**MATERIAL POR ALUMNO**

- 1 Programa de Proyección de Negocios de Alimentos y Bebidas (archivo macro)



**CONTENIDO**

El curso se basa en cinco principales grupos de estudio:

1. Desarrollo conceptual del establecimiento y layouts
2. Planeación y costeo de alimentos y bebidas
3. Adquisición y mantenimiento de equipos, mobiliarios y utensilios
4. Plantilla de personal y brigadas de trabajo
5. Planeación financiera del primer año de operación.

Teniendo la finalidad de brindar la información teórica necesaria para desarrollar un plan de negocios rentable y a su vez, desarrollar habilidades gerenciales para renovar y mejorar la eficiencia operativa de un restaurante establecido.

**I. Desarrollo conceptual del establecimiento (3 sesiones)**

- Diseño o adecuación del establecimiento
- Descripción de decoración y ambiente

- Planos del establecimiento. (Front y Back)

**II. Planeación de menú (6 sesiones)**

- Concepto de menú y carta
- Reglas básicas para la creación de un menú
- Análisis de platillos
- Formularios e información de recetas
- Determinación del tipos de servicio
- Diseño de cartas.

**III. Costeo de alimentos y bebidas (6 sesiones)**

- Conceptos generales
- Especificación de productos
- Prueba de rendimiento en frutas y verduras
- Prueba de rendimiento en productos empaquetados
- Prueba de rendimiento en cárnicos
- Costeo de receta estándar
- Costeo de bebidas por botella
- Costeo de bebidas por copeo
- Costeo de cócteles.



**DIPLOMADO EN  
INFRAESTRUCTURA Y  
PLANEACIÓN DE NEGOCIOS DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

LIC. ALFREDO  
SANTOYO

\*Agente capacitador externo ante la  
Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

**FECHA**

22 de febrero de 2021

**HORARIO**

Lunes y miércoles de  
18:00 a 20:00 hrs.  
23 sesiones.

**PRECIO**

\$9,500.00 (1er pago de \$4,750.00  
y 2do pago de \$4,750.00)

\*Precio preferencial por  
modalidad online.



Clase virtual en  
plataforma Google Meet

Tel. (55) 5584 3800  
contacto@sg.edu.mx

**IV. Adquisición de mobiliario, equipo y  
utensilios (3 sesiones)**

- Cálculo y compra de mobiliario de salón comedor
- Cálculo y compra de equipo y utensilios de salón comedor
- Cálculo y compra de mobiliario y equipo de cocina
- Cálculo y compra de utensilios y equipo menor de cocina
- Cálculo y compra de mobiliario y equipos de oficina
- Cálculo y compra de equipo de cómputo (hardware y software)
- Cálculo de compra de utensilios de limpieza.

**V. Recurso humano (2 sesiones)**

- Plantilla de personal

- Funciones del personal
- Descripción y perfil de puesto
- Organigrama
- Horarios de personal.

**VI. Sistemas de control de alimentos y  
bebidas (3 sesiones)**

- Sistema de comanda y cobranza
- Proceso de adquisición de alimentos y bebidas
- Control de almacén y recepción de mercancía
- Pronóstico de ventas
- Análisis básicos de estados de resultados de alimentos y bebidas
- Reportes importantes para el control de alimentos y bebidas.

**REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN**

- Llenar registro en línea
- Enviar comprobante de pago



**Opciones de pago:**

- 1) Pago en línea con tarjeta de crédito o débito
- 2) Cheque o depósito en Banco Bancomer a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C. (Número de Cuenta 0454521730 Clabe: 01 21 8000 45 45 21 7301)

En caso de requerir factura solicitarla durante el mes vigente del pago.

\* Nos reservamos el derecho de modificar las fechas y contenidos.

\*\* Estudios sin validez oficial.

\*\*\* El Departamento de Educación Continua se reserva el derecho de apertura del programa una vez que se cumpla con el número necesario de participantes.