



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

DIPLOMADO EN

Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

A DISTANCIA



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



DIPLOMADO EN GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

OBJETIVO DEL DIPLOMADO

Te capacitarás en la administración efectiva de negocios en el sector de restaurantes y bares. Aprenderás a gestionar desde la planificación estratégica hasta la operación diaria, utilizando tecnologías de información y software especializado para optimizar la rentabilidad y elevar la satisfacción del cliente.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Adquirirás conocimientos especializados sobre la gestión de negocios en la industria de alimentos y bebidas, cubriendo áreas cruciales como control de costos, gestión de personal, marketing y servicio al cliente. Además, mediante estudios de casos y actividades prácticas, desarrollarás habilidades aplicables directamente a la operación de restaurantes y bares, incluyendo el uso de software especializado. El programa también te brindará la oportunidad de establecer valiosos contactos profesionales, facilitando el intercambio de ideas y mejores prácticas. Finalmente, te mantendrás actualizado con las últimas tendencias y tecnologías del sector, asegurando que estés siempre al tanto de las novedades relevantes.

¿QUÉ APRENDERÁS?

El egresado contará con sólidos conocimientos en gestión operativa y estratégica en el sector de alimentos y bebidas. Será competente en el uso de herramientas y tecnologías específicas para la gestión de restaurantes. Tendrá la capacidad de desarrollar e implementar estrategias de marketing y ventas, así como habilidades para liderar y motivar equipos. Además, poseerá destrezas en la planificación y control de operaciones diarias, gestión de inventarios y cadena de suministro.

Al finalizarás obtendrá una certificación de SoftRestaurant.



¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Este diplomado está dirigido a gerentes y supervisores de restaurantes y bares, propietarios de pequeños negocios de alimentos y bebidas, profesionales de hostelería y turismo, estudiantes de gastronomía y administración, profesionales en transición de carrera, y consultores o asesores empresariales que buscan especializarse o ampliar sus conocimientos en la gestión de negocios de alimentos y bebidas.

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



Gestión efectiva de costos y presupuestos



Liderazgo y gestión de equipos



Desarrollo de estrategias de marketing y promoción

EN ALIANZA CON:

Soft Restaurant®



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA



MODALIDAD:
A DISTANCIA



NIVEL:
**INTRODUCTORIO-
FUNDAMENTOS**



HORARIO:
**MARTES Y JUEVES DE 17:00 A 22:00
HORAS**



DURACIÓN:
**120 HORAS | 4
MESES**



MÓDULOS:
5 MÓDULOS

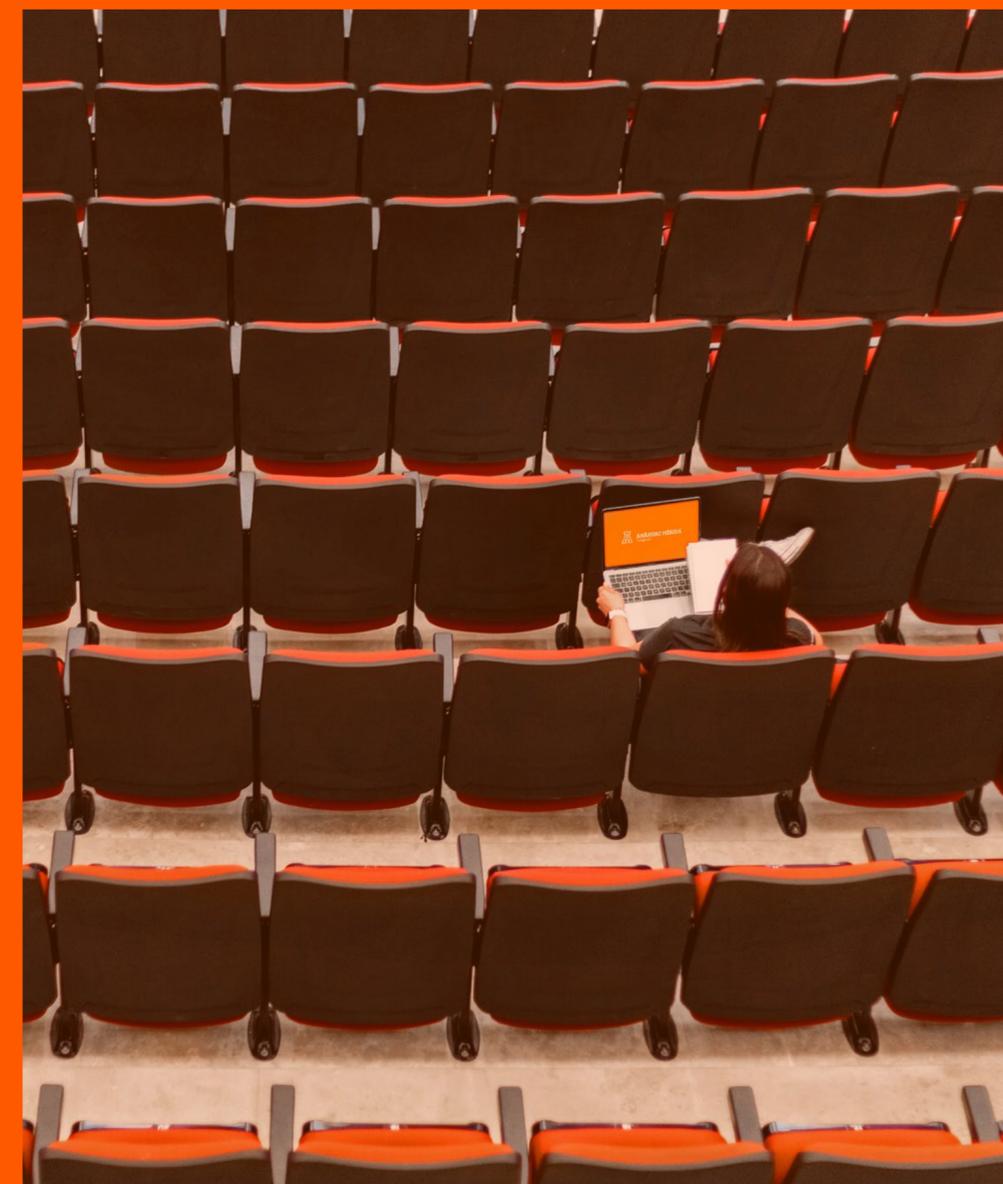


INVERSIÓN:
**INSCRIPCIÓN \$4,000 Y 4
COLEGIATURAS DE \$4,500 MXN**

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO





PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO 1

Fundamentos de la industria A y B

- 1.1 Introducción a la industria de alimentos y bebidas
- 1.2 Estructura de los negocios de A y B
- 1.3 Tipos de establecimientos y modelos de negocio
- 1.4 Modelos, distribución y seguridad en cocina
- 1.5 Ingeniería del menú
- 1.6 Tendencias y desafíos actuales en el sector

MÓDULO 2

Gestión operativa

- 2.1 Control de costos y presupuestos
- 2.2 Gestión de inventario y proveedores
- 2.3 Calidad y seguridad alimentaria
- 2.4 Indicadores de desempeño
- 2.5 Operación de cocina
- 2.6 Operación en piso

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

MÓDULO 3

Gestión de personal y servicio al cliente

- 3.1 Selección, capacitación y motivación del personal
- 3.2 Gestión de sueldos y compensaciones en la industria A y B
- 3.3 Desarrollo de estándares de servicio (calidad, experiencia del comensal y fidelización)
- 3.4 Manejo de quejas y resolución de conflictos

MÓDULO 4

Marketing y promoción

- 4.1 Estrategias de marketing para restaurantes y bares
- 4.2 Gestión de redes sociales y reputación en línea
- 4.3 Planificación de eventos y promociones

MÓDULO 5

Estrategias de expansión y diversificación

- 5.1 Identificación de oportunidades de crecimiento
- 5.2 Desarrollo de nuevos conceptos y productos
- 5.3 Planificación de estrategias de expansión y diversificación del negocio

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

CLAUSTRO ACADÉMICO



GABRIELA VILLAJUANA DOMÍNGUEZ

Su formación incluye diplomados y certificaciones en sommelería y cata de vinos. Con una trayectoria destacable, ha ocupado varios roles. Entre 2000 y 2020, fue administradora en Hacienda Xcanatún, también ha fungido como asesor en temas financieros, legales y contables.

Paralelamente, desde 2019, es propietaria de Aguatinta Bistronoteca, gestionando su administración, diseño de menús y selección de bebidas. Además, desde 2022, es socia propietaria de Wine Voyage, organizando viajes enogastronómicos.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



LUCÍA FRAGOSO COTA

Destacada profesional en hospitalidad y sommelería, graduada en Administración de Empresas por el ITESM y con un Master of Tourism, Hotel and Events Management por la Universidad de Queensland.

Desde enero de 2021, se desempeña como maestra de cátedra en la Universidad Anáhuac Cancún y Anáhuac Mayab, impartiendo materias como Fundamentos de Cata de Vinos y Tourism Planning. Fundadora de *The Wine Vibe* desde 2020, ofrece cursos de vino online, consultorías para restaurantes y eventos de catas maridaje.

Como socia del Grupo Madison Grill desde 2015, lidera capacitaciones en hospitalidad y vinos. Destaca por su habilidad para crear experiencias de hospitalidad y su sensibilidad multicultural.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



CRISTINA MATA CASTRO

Licenciada en Mercadotecnia y Negocios Internacionales, con Máster en Creación y Gestión de Empresas Innovadoras y de Base Tecnológica por la Universidad de Barcelona y cuenta también con el Diplomado en Marketing Digital por la FCA-UADY.

Tiene más de 13 años de experiencia en el área de marketing digital, trabajando la estrategia digital para empresas como FORD, Mazda, Telcel, entre otras, colaborando en diferentes agencias de marketing digital, ha trabajado de manera independiente como consultora asesorando diversos proyectos y empresas en el área digital y de marketing desde 2014 a la fecha.

Ha impartido diferentes conferencias en congresos locales, nacionales e internacionales en temáticas de marketing, comercio electrónico y redes sociales. Es miembro del colegio de Posgraduados en Ciencias Administrativas, certificada en el área de Negocios por parte de la ANFECA (Asociación Nacional de Facultades y Escuelas de Contaduría y Administración).

Así mismo, cuenta con experiencia docente a nivel superior y posgrados en universidades públicas y privadas.



JUAN JOSÉ GÓMEZ DÍAZ

Cuenta con una sólida formación académica, incluyendo una Licenciatura en Ingeniería Química y Maestrías en Ciencia de Alimentos, Mercadotecnia y Dirección Estratégica. Además, es Doctor en Ciencia de Alimentos y Administración. Entre sus certificaciones se destacan el Wine & Spirit Education Trust y la certificación como Sommelier de Té.

Su trayectoria profesional abarca la docencia en universidades como Anáhuac y la Universidad de las Américas Puebla, donde ha impartido asignaturas de gastronomía y calidad a nivel licenciatura y posgrado. En el ámbito de la investigación científica, ha contribuido con artículos y presentaciones sobre microbiología de alimentos y tratamientos con ultrasonido en revistas especializadas y conferencias científicas.

En la industria alimentaria, ha desempeñado roles gerenciales, incluyendo el de Gerente General de restaurantes en Veracruz, donde aplicó sus conocimientos para mejorar ventas y la calidad de servicios. Además, ha asesorado a empresas de alimentos y bebidas, aportando su experiencia en diseño de menús, estandarización de procesos y planeación estratégica.

PLACE TO LEARN

2

3





PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con más de 35 años de historia, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos realizado un trabajo constante para ofrecerte los mejores programas educativos de la región, creando contenido que responda a las necesidades de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** no son la excepción, diplomados, talleres y cursos en sus diversas modalidades diseñados para ser prácticos, ágiles y accesibles que complementarán tu perfil profesional brindándote conocimientos de alto valor y relaciones humanas para tu crecimiento.

Conoce nuestras Certificaciones.

Miembros de:

uni>ersia



Acreditados por:



FIMPES

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

1



Entra a nuestra página:

[merida.anahuac.mx
/educacion-continua](https://merida.anahuac.mx/educacion-continua)



2



Encuentra el programa de tu preferencia.

3



Clic al botón «**Aplicar a programa**», el cual te redireccionará a nuestra plataforma de pagos.

5



Realiza el pago de tu inscripción al programa educativo.

4



Crea tu cuenta con los datos: **Nombre, correo electrónico y teléfono.**

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO

CONTACTO

-  **WA/** (999) 649 4978
-  **TEL/** (999) 942 4800
-  **MAIL/** posgrado.merida@anahuac.mx
-  **WEB/** merida.anahuac.mx/educacion-continua

Continúa tu

crecimiento profesional



**ANÁHUAC
MAYAB**

Educación Continua