



Proyectos Gastronómicos: Planificación y Ejecución.

Concepción estratégica e implementación operativa

Este curso está pensado tanto para quienes ya tienen su propio negocio y buscan revisarlo, fortalecer su gestión y potenciar sus resultados como para quienes quieren emprender en gastronomía. En cuatro clases dinámicas y prácticas, vas a incorporar herramientas clave para definir o redefinir tu modelo de negocio, gestionar mejor tus recursos, optimizar la rentabilidad y asegurar una operación eficiente y alineada con las normativas vigentes. Ideal para dar el próximo paso en tu proyecto gastronómico.

Profesores:

María Fernanda Cioffi
Victoria Massa

Contenidos:

Clase 1: Introducción y Análisis del Entorno.

Conceptos clave del emprendimiento gastronómico y su impacto en el mercado. Factores económicos, sociales y culturales que influyen en el negocio. Identificación de oportunidades y nichos de mercado mediante herramientas de análisis.

Clase 2: Desarrollo del Negocio Gastronómico.

Modelos de negocio en gastronomía: tipos, ventajas y desafíos. Identidad de marca: cómo diferenciarse en un mercado competitivo. Estrategias de marketing digital y tradicional para atraer y fidelizar clientes. La importancia de la experiencia del cliente en la consolidación del negocio.

Clase 3: Elaboración y Gestión del Plan Económico.

Elaboración del plan económico y su rol clave en la sostenibilidad del negocio. Análisis y manejo de costos fijos y variables. Estrategias para lograr eficiencia y eficacia administrativa. Cómo elaborar presupuestos y llevar un control económico para tomar decisiones informadas.

Clase 4: Análisis del Estado de Resultados y Toma de Decisiones.

Elaboración del estado de resultados esperable, identificación de indicadores de gestión y análisis de los comportamientos operacionales. Herramientas para interpretar y analizar la información reflejada en el estado de resultados, facilitando la evaluación del desempeño económico. Estrategias para la resolución de conflictos y toma de decisiones estratégicas en la gestión del negocio.

Duración: 4 clases.

Lunes 9, martes 10, miércoles 11 y jueves 12 de junio.

Horario: 18:30 a 20 hs (hora de Argentina).

✓ **Incluye certificado de asistencia.**

Metodología:

Al inicio de la cursada recibirán un mail con el link/ID de la reunión y la clave, que servirán para todas las clases. También se les asignará un usuario y contraseña personal para ingresar a nuestra web y acceder al material de sólo lectura, que se publicará después de cada clase.

Para el primer día de clases, les pedimos conectarse 20' antes con el objeto de realizar una reunión de presentación de alumnos y docentes que, a su vez, funcionará como prueba técnica para asegurarnos que todos puedan conectarse y escuchar bien.

Durante las clases los alumnos están silenciados y pueden hacer sus preguntas por el chat, que serán leídas y respondidas oportunamente o se abre el micrófono para el intercambio.

Las clases se graban y envían a quienes se ausenten.

Costo total del curso: \$90.000 (noventa mil pesos) + IVA o US\$80 (ochenta dólares estadounidenses). Se abona por transferencia, depósito, Mercado Pago o PayPal.

(*) 50% durante la inscripción y el 50% restante al comenzar el curso.

Consultas: marketing@consultorastg.com.ar

Otros cursos que dictamos:

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| → Costos en la Industria Vitivinícola | → Redacción de Notas de Cata |
| → Enoturismo | → Venta de Vino |
| → Exportaciones de Vinos | → Wine Business English |
| → Marketing de Vino | |

Contamos con el apoyo de **Wines of Argentina, Asociación Argentina de Sommeliers, Cámara Argentina de Vinotecas, Bodegas de Argentina, Bodegas de Salta y Mujeres del Vino Salteño** para cuyos socios ofrecemos beneficios exclusivos.



ASOCIACIÓN
ARGENTINA DE
SOMMELIERS

CAVA
CÁMARA
ARGENTINA
VINOTECAS
Y APFES



Al participar te invitamos a sumarte a nuestros grupos de Networking en **Linkedin y Whatsapp.**

