



¿Quieres saber cómo sobrevivir y prosperar en el competitivo mundo de la gastronomía?

Descripción

El programa de 108 horas académicas, que comenzará el 17 de febrero, brindará formación en áreas como gestión operativa, legal y de personal; mercadeo y ventas, tendencias culinarias, seguridad alimentaria y sostenibilidad. Las inscripciones están abiertas

Según el presidente de la [Cámara Nacional de Restaurantes](#), Iván Puerta, entre 60% y 70% de los locales que abrieron en Venezuela en los últimos dos años cerraron sus puertas, **muchos de ellos por la falta de preparación de sus propietarios. Pensando en esta problemática**, desde 2024 la [Academia de Gastronomía UCAB/Plaza™s \(LAGA\)](#) tiene en marcha el [diplomado en Gestión de Restaurantes](#).

El programa, que se dicta en alianza con el Centro Internacional de Actualización Profesional (CIAP) de la universidad y ya graduó a su primera cohorte, **convoca a inscripciones** para su segunda edición, que **comenzará el 17 de febrero** y culminará el 9 de junio de este año. Dirigido a profesionales de la cocina y pastelería, así como a propietarios, gerentes, emprendedores y demás profesionales interesados en esta rama de la economía, **consta de 108 horas académicas**.

La directora de LAGA, Mónica Sahmkow, recalca que el diplomado responde a una necesidad del mercado venezolano actual, pues aproxima a los participantes a **todas las áreas que forman parte de un negocio gastronómico, lo que les permitirá contar con herramientas para enfrentar los retos reales que supone tener o manejar un local de este tipo**.



«Desde LAGA queremos ofrecer un abanico de

opciones en formación gastronómica donde uno de los puntos fundamentales es la gestión. Por muy genial que sea tu idea, tu producto, tu concepto para un restaurante, foodtruck, café, u otro negocio, si no hay un entendimiento sobre todo lo que implica a nivel operativo, administrativo, legal, es muy probable que al final ese negocio no sea rentable a la larga», expresó Sahmkow.

Por una gestión gastronómica exitosa

Coordinado por **María Cristina Alcántara** -docente universitaria, investigadora y magister en Gerencia de los Servicios Hoteleros y de la Alimentación- el **curso consta de nueve módulos** y cuenta con profesores de alto nivel, **quienes ofrecerán formación en tópicos como gestión operativa, legal y de personal; mercadeo y ventas, productos y servicios, limpieza, tendencias gastronómicas, calidad y seguridad alimentaria y sostenibilidad.**

Para la profesora Alcántara, el programa es de gran relevancia, ya que **el negocio gastronómico es un área de interés y oportunidad para muchos empresarios y emprendedores, pero exige preparación académica, además de entusiasmo y vocación de servicio, si se desea lograr éxito y rentabilidad.**

Agregó que actualmente existe un movimiento para revalorizar la gastronomía local y eso genera un ambiente interesante donde más personas quieren involucrarse.

«Venezuela ha tenido auge en el área de gastronomía. Uno particularmente, en 1992 cuando Caracas fue reconocida a nivel latinoamericano como una capital de la gastronomía. Nuevamente, desde el 2008 vuelve a retomar ese auge donde, obviamente, ha habido una inversión en restaurantes. Se ha aprendido la lección de que el valor más importante dentro de la operación es el personal humano calificado, pues son quienes al final prestan el servicio, entregan y hacen que la experiencia sea satisfactoria o no», dijo la profesora.



La coordinadora del diplomado asegurÃ³ que la primera cohorte, **integrada por chefs, dueÃ±os de restaurantes, gerentes y demÃ¡s interesados, viviÃ³ un proceso formativo sÃ³lido para mejorar su propia experiencia laboral.**

InvitÃ³ a los **interesados a sumarse a esta iniciativa** que brindarÃ¡ una formaciÃ³n integral para tomar decisiones estratÃ©gicas y liderar equipos.

Â«Nuestro objetivo es lograr una formaciÃ³n que le permita tener Ã©xito de la gestiÃ³n operativa de las organizaciones. El sector ha evolucionado, primero tenemos un consumidor con mayor informaciÃ³n y que sabe lo que requiere en tÃ©rminos de calidad; y

eso solo lo puede ofrecer quien conoce el negocio porque cuando generas expectativas, debe satisfacerlas. Se trata de orientar al personal con conocimiento y habilidades específicas en los diferentes temas que requiere la operación», concluye.

Para mayor información y detalles acerca de esta propuesta formativa, los interesados pueden hacer clic en <https://www.ciapucab.com/oferta/diplomado-gestion-de-restaurantes/>

También pueden consultar las cuentas de Instagram [@laga.gastronomia](#) y [@ciap_ucab](#).

Texto: Grace Lafontant León/Fotos: Freepik (apertura) y Manuel Sardá (retrato)

Artículo de <https://elucabista.com/>

Categoría

1. Gastronomía

Fecha de creación

29 de enero de 2025

Autor

mariociap

default watermark