



La UCAB inicia preinscripciones para la innovadora cátedra empresarial «Negocios On Trade: Gestión de Restaurantes, Bares, Cafés & Catering»

Descripción

Dirigido a emprendedores, gerentes, supervisores y consultores del sector de hoteles, restaurantes, cafés y catering, el curso «Negocios On Trade» comenzará el 30 de enero y tendrá una duración de 104 horas académicas. Los participantes recibirán clases de casi una decena de expertos y conocerán, in situ, el trabajo de seis compañías destacadas en el mercado

Consumir alimentos y bebidas dentro de un local es una experiencia que abarca diferentes áreas para ser satisfactoria. La atención al cliente, el diseño del lugar, el uso pertinente de la tecnología y, por supuesto, la propuesta gastronómica son conceptos que determinan si un cliente volverá o no.

Todos estos establecimientos se agrupan bajo la definición de negocio «On Trade» y profesionalizar a quienes se desenvuelven en este sector resulta vital en la actualidad, más aún en una Venezuela que, en los últimos meses, está viendo florecer comercios de este tipo.

Precisamente a eso apunta la UCAB con su **nueva cátedra empresarial «Negocios On Trade: Gestión de Restaurantes, Bares, Cafés & Catering»**. Las inscripciones están abiertas para este diplomado teórico-práctico que contiene 5 módulos de estudio y que comenzará el 30 de enero en formato híbrido, es decir, con clases virtuales y sesiones de trabajo en la sede del Centro Internacional de Actualización Profesional, CIAP, de la UCAB, en La Castellana.

Además, **compañías del área con importante trayectoria como la pastelería Danubio, los restaurantes MODO, Aranjuez, Ávila Burguer y Morandi, así como el hotel Eurobuilding**, abrirán sus puertas para que los participantes experimenten cómo funciona el trabajo de cada uno de ellos. Esta propuesta formativa será llevada a cabo por parte del **CIAP, en alianza con la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza's (LAGA) y la Escuela de Administración y Contaduría (Negocios UCAB)**.



MÁS DE 100 HORAS DE APRENDIZAJE REAL Y VIVENCIAL

Dirigida a emprendedores, operadores, gerentes, supervisores, consultores y profesionales del llamado sector Horeca (Hoteles, restaurantes y cafÃ©s), asÃ© como a quienes estÃ¡n por iniciarse en este Ãmbito, la cÃ¡tedra empresarial Â«Negocios On Trade: GestÃ³n de Restaurantes, Bares, CafÃ©s & CateringÂ» ofrecerÃ¡ las siguientes oportunidades a quienes la cursen:

- Aprendizaje de las definiciones esenciales de los negocios on trade con Ã©nfasis especial en el caso venezolano.
- CapacitaciÃ³n para identificar los puntos de contactos necesarios con el cliente para generar una experiencia diferenciadora.

-
- PreparaciÃ³n para armonizar la gastronomÃa con el diseÃ±o del local.
 - ElaboraciÃ³n de una propuesta gastronÃ³mica atendiendo a criterios nutricionales, financieros y comerciales.
 - ComprensiÃ³n del adecuado servicio al cliente.
 - Conocimiento de los avances tecnolÃ³gicos que permiten desarrollar aplicaciones de operaciones y mercadeo.

Los participantes completarÃ¡n **104 horas acadÃ©micas los dÃas lunes, martes y miÃ©rcoles de 4:00 pm hasta las 7:00 pm**. La fecha de culminaciÃ³n es el **29 de marzo**. Coordinan el curso **Miguel Goncalves**, director de la Escuela de AdministraciÃ³n y ContadurÃa, y **Gonzalo Pisani**, coordinador de Proyectos Especiales de la UCAB.

En el curso **podrÃ¡n inscribirse** bachilleres experimentados en Horeca (hoteles, restaurantes y cafÃ©s), estudiantes de educaciÃ³n superior, tÃ©cnicos superiores universitarios y profesionales universitarios. **Quienes culminen la carga acadÃ©mica obtendrÃ¡n un certificado por parte de la UCAB.**

default watermark



«Este diplomado es un lujo porque tenemos a consultores líderes en su área de experticia. Alfonso Riera de **Front Consulting**, una eminencia en el tema de modelos de negocios; Garam Mattar con su consultora **Gamo**, en todo lo que es servicio al cliente es muy reconocido. Luis Madera en tecnología, software. Están **Edwin Name de ENA Consulting Group**, que tiene un modelo de panadería y pastelería que hasta lo ha exportado a España. Alixandrea Salcedo de **Gastroingenio**, en todo lo que es ingeniería de menú; Mónica Sahmkow, directora de la **Academia de Gastronomía UCAB-Plazas y propietaria de la empresa Kitchen Hub**; Jesús Noriega de Nogarq, una de las empresas más reconocidas por arquitectura y la parte de urbanismo; **Cristina Alvarado**, quien ofrecerá la única clase virtual sobre empresas familiares, y tendremos a

Jaime Cruz, director de Prodise «, afirmó Miguel Goncalves, licenciado en Administración de Empresas.

Los interesados pueden formalizar su inscripción a través de la página web del Centro Internacional de Actualización Profesional (CIAP) haciendo clic en el siguiente enlace:
<https://www.ciapucab.com/oferta/catedra-empresarial-negocios-on-trade-gestion-de-restaurantes-bares-cafes-catering/>

Artículo de <https://elucabista.com/>

Categoría

1. Finanzas y Economía
2. Gastronomía
3. Mercadeo y Ventas

Fecha de creación

2023/01/19

Autor

mariociap

default watermark