



Postgrado

PROGRAMA DE
PROFESIONALIZACIÓN
PARA EJECUTIVOS - PPEX
**ADMINISTRACIÓN Y
GESTIÓN DE HOTELES Y
RESTAURANTES**



Sede Arequipa



Información General



DURACIÓN:
04 meses



FINANCIACIÓN



PRESENCIAL

Objetivo

El presente programa busca proporcionar al empresario dedicado al negocio de Hoteles y Restaurantes el significado de una empresa turística de calidad, así como la importancia de realizar una excelente gestión creando servicios innovadores y pensando en los cambios y necesidades de sus clientes, como parte de la cadena de servicios turísticos de su respectiva región.

PPEX EN ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

Introducción

El crecimiento del sector Hotelería, Gastronomía y Turismo, cada vez es más grande. En el año 2,015 el número de restaurantes a nivel nacional se ha ubicado entre 75,000 y 80,000, los cuales habrían contribuido con 15,600 millones de soles a la actividad económica nacional. En el Perú, el 48 % de los restaurantes se encuentran en la capital y solo el 1,5 % son categorizados de uno a cinco tenedores. La actividad económica del sector restaurantes representaría el 3.2 % del PBI nacional, las ventas en el orden de los S/ 50 mil millones, más de 330 mil empleos y 90 mil restaurantes en todo el país para el 2016, con niveles de crecimiento en ventas del 9 %, según la Cámara de Comercio de Lima [CCL].

Estructura Curricular

■ ADMINISTRACIÓN Y ESTRATEGIA EMPRESARIAL EN EL SECTOR

Proporciona los principales conceptos modernos de la administración y las principales estrategias empresariales del sector hotelero y gastronómico. Dentro de este objetivo se pretende que el participante comprenda la complejidad de la organización en el sector en el cual se encuentra, la forma en que delimita su accionar y reacción al entorno. Desarrolla la capacidad de ver el futuro, por dónde crecer más o en cuál segmento enfocarse de manera efectiva.

■ LEGISLACIÓN HOTELERA Y GASTRONÓMICA

Describe las diferentes condiciones que considera la reglamentación de establecimientos de hospedaje y restaurantes, brindándonos casuística específica para poder enfrentar supervisiones de Sunat, municipalidades, Apdayc, Indeci, Mincetur y otras entidades que brindan autorizaciones de funcionamiento a establecimientos hoteleros y gastronómicos, así como la constitución de los mismos.

■ CATEGORIZACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

Pone al alcance de los participantes los indicadores de calidad que deben existir en el sector y cómo lograr aplicar a las categorías superiores en hoteles y restaurantes, de manera planificada y bajo control de indicadores de gestión.

■ COSTOS Y ELABORACIÓN DE PRESUPUESTOS

Brinda el marco presupuestal para poder definir costos y gastos y a partir de dicha información, elaborar costos y presupuestos. Se analizan los distintos métodos de costeo para la toma de decisiones y el presupuesto como una herramienta de gestión financiera y de control empresarial, pudiendo de esta manera enfocarse mejor en el cliente objetivo.

■ DISEÑO Y GESTIÓN DE LA CALIDAD, LAS OPERACIONES Y LA LOGÍSTICA EN EL SECTOR

Logra una comprensión integral de los procesos de la cadena de suministro de una empresa hotelera. Se ve cómo articular los procesos de planificación de la demanda, compras, gestión de contratos, operaciones, gestión de almacenes e inventarios, transporte y servicio al cliente para optimizar el uso de recursos, elevar la competitividad de la empresa y tener una mejor performance financiera, contribuyendo con un producto o servicio de alta calidad.

■ GERENCIA DE MARKETING Y DE SERVICIOS

Estudia analíticamente los conceptos y herramientas de la mercadotecnia a través de un enfoque estratégico del sector hotelero. Plantea realizar el análisis comercial actual de la empresa hotelera, desde el tiempo de fundada, y a partir de este análisis, establecer la nueva estrategia comercial, tomando en cuenta el mercado objetivo, la cartera de clientes y el potencial de nuevos servicios y requerimientos del mercado.

■ ESTRATEGIAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE DEL SECTOR HOTELERO Y GASTRONÓMICO

Busca complementar en los participantes las destrezas con las cuales pueda brindar una atención de calidad al cliente, haciendo un reconocimiento de tipología de clientes, manejo de las quejas y reclamaciones, técnicas de autocontrol y manejo de emociones, con el fin de poder entrenar adecuadamente al personal hotelero y liderar la cultura de atención del establecimiento.

■ BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM Y HACCP EN RESTAURANTES Y AFINES

El curso BPM y HACCP es un curso teórico - práctico que permite capacitar al participante en la forma de garantizar la inocuidad de los alimentos durante el proceso de elaboración de alimentos en la industria de la restauración y negocios afines. El alumno se capacitará en los principios de manipulación, conservación, higiene de los alimentos, evaluación de proveedores, control microbiológico, limpieza y desinfección de los alimentos, así como en la implementación de HACCP, para que pueda aplicarse en su campo laboral.

Perfil del participante

Todos los empresarios relacionados a la gestión de negocios hoteleros y restaurantes, así como al equipo ejecutivo dedicado a la labor estratégica de dichos negocios que buscan ser agentes de cambio en su respectiva localidad.



¿Conversamos?

Ventajas

- ➔ Duración del programa: 96 horas con profesores de Lima, de la Universidad San Ignacio de Loyola.
- ➔ Entrega de todo el material consistente: en Pioners, separatas y blocks para apuntes.
- ➔ Acceso a todas las instalaciones: de la Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Campus Tecnológico, correo corporativo y facilidades de acceso tecnológico.
- ➔ Al finalizar el programa: los participantes recibirán el Diploma emitido por Escuela de Postgrado de la Universidad San Ignacio de Loyola, líder en la Gestión de Negocios Turísticos y Hoteleros.



LIMA: Av. La Fontana 750. La Molina
AREQUIPA: C.C. Cayma Of. 40



LIMA: +51 1 518-3333
AREQUIPA: (054) 484444



arequipa.epg@usil.edu.pe



epg.usil.edu.pe

