



Formación en oficios y competencias para el mundo del trabajo.

Requisitos para la inscripción

Gestión integral de servicios gastronómicos

• DESCRIPCIÓN:

Esta propuesta de formación busca brindar conocimientos y herramientas prácticas para quienes se desempeñan o desean desarrollarse en el ámbito gastronómico. A lo largo del curso, los participantes incorporarán herramientas para planificar, organizar y gestionar integralmente un servicio gastronómico, abordando aspectos vinculados con la operación, la gestión de equipos, las compras y proveedores, el manejo de stock, los costos y la administración de los recursos.

Desde una mirada integral y orientada a la práctica profesional, se trabajará sobre la calidad del servicio, la inocuidad alimentaria y la experiencia del cliente, promoviendo el desarrollo de capacidades para identificar problemas, optimizar procesos y tomar decisiones. Al finalizar, se espera que los participantes puedan desenvolverse con mayor autonomía y criterio en la gestión de servicios gastronómicos, contribuyendo a mejorar su eficiencia, calidad y rentabilidad.

- **FECHA DE INICIO:** 24/09/2026.
- **HORARIOS:** Jueves 18:30 hs
- **CARGA HORARIA - DURACIÓN:** 32 hs.
- **MODALIDAD:** Semipresencial
- **DOCENTE:** María Oswald
- **REQUISITOS:** Mayor de 18 años, conexión a internet y dispositivo.

Consultas: educacionprofesional@upe.edu.ar

