Universidad de Medellín Ciencia y Libertad	DISEÑO MICROCURRICULAR	Código: FT-FCO-002
		Versión: 01
		Edición: 24/Abr/2017

1. INFORMACIÓN GENERAL	
Nombre del programa:	Gestión Financiera de los Servicios Gastronómicos
Tipo de programa:	Diplomatura
Facultad articulada:	Ciencias Económicas y Administrativas
Programa articulado:	Administración de Empresas Turísticas
Duración:	102 Horas

Público objetivo:
Personas que se encuentren trabajando o aspiren a hacerlo en el sector gastronómico y que quieran mejorar sus conocimientos en la gestión financiera de los servicios gastronómicos.

Justificación:
La gestión financiera de las organizaciones como factor crítico es determinante para la toma de decisiones, la supervivencia y otras metas de sistemas en los establecimientos de servicios gastronómicos.

Objetivo general:
Conocer las técnicas y herramientas para la toma de decisiones de inversión y financiación en los establecimientos de servicios gastronómicos.

Objetivos específicos:

- Comprender el estudio de la gastronomía, su historia, su cultura, su práctica, sus teorías y las nuevas tendencias para que se constituya en una apertura permanente en la vida profesional y social.
- Entender los procesos de abastecimientos y controlar y gestionar los inventarios en una empresa gastronómica.

Competencias a adquirir:
Gestionar, negociar, sistematizar la información, tomar decisiones

Conocimientos previos requeridos:
Conocimientos básicos en contabilidad y finanzas

2. ESTRUCTURA

Módulo	Temas y Subtemas	Intensidad horaria

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA Y DE COSTOS	➢ Los Estados Financieros y su análisis. ➢ El Estado de Resultados y el análisis de Costos. ➢ Decisiones Gerenciales de Corto plazo. ➢ El Punto de Equilibrio.	**32 horas**
GESTIÓN DE COMPRAS E INVENTARIOS	➢ Administración de la Demanda ➢ Aprovisionamiento y Gestión de Suministros ➢ Gestión de Proveedores ➢ Indicadores de Compra y Abastecimiento ➢ Inventarios ➢ Control de Inventarios ➢ Gestión de Inventarios	**32 horas**
GESTIÓN DE INGRESOS EN RESTAURANTES	➢ Optimización Programación Matemática ➢ Teoría de Colas ➢ Simulación Discreta ➢ Sistemas de Información ➢ Logística para Restaurantes	**32 horas**
TALLERES DE APLICACIÓN	➢ Estudios de caso aplicados a establecimientos gastronómicos	**6 horas**

3. METODOLOGÍA

El desarrollo temático se logrará haciendo uso de problemáticas de los establecimientos gastronómicos considerando las técnicas y herramientas para optimizar la gestión y toma de decisiones sobre los recursos financieros de este tipo de empresas.

4. CONFERENCIANTES

La Universidad se reserva el nombramiento de docentes - Responsabilidad de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas.