



# La Administración en la Industria Restaurantera



## Acerca de

48 años de tradición y de hacer historia en México. Actualmente tenemos 208 restaurantes en el país, con lo cual cumplimos nuestro compromiso de crecer y reinventarnos contigo.



## Objetivo

Aprender los procesos más relevantes en la industria restaurantera incluyendo las principales áreas funcionales así como la ética empresarial, sustentabilidad, la responsabilidad social y las tendencias

- Introducción a la industria de la hospitalidad
- Ética empresarial, sustentabilidad y responsabilidad social
- Fundamentos de Nutrición
- Investigación de mercados
- Operaciones (Piso de ventas)
- Producción (Cocina)
- Comisariato (Procesos de estandarización de alimentos)
- Distintivo H
- Recursos Humanos
- Capacitación
- Administración y Finanzas
- Sistemas de información
- Abastecimiento y logística
- Arquitectura y diseño
- Mercadotecnia y Publicidad
- Tendencias en la industria de la hospitalidad

## Temas



Secretaría de Vinculación (Edif J. 2do piso)



asig.empresariales@gmail.com  
empresariales@fca.unam.mx



<http://asignaturas.fca.unam.mx/>



55-5622-8222 ext. 46 358