

Diseño e integración de espacios en el área de alimentos y bebidas. Bares y Restaurantes.

Diplomado

09 de mayo al 15 de octubre, 2019

32 sesiones | 128 horas | Martes y jueves de 18 a 22 hrs

Precio \$66,690 | Antes del 29 de abril \$46,683

[Consulta Promociones](#)

¿De qué trata?

El crecimiento del sector de hospitalidad aumenta proporcionalmente a la demanda, por lo que cada vez se requiere de más profesionales con capacidad creativa y amplio conocimiento del ramo. Adquiere las herramientas fundamentales para entender el negocio de la alimentación, su ensamble desde la parte conceptual, branding, operación y desarrollo de interiorismo de proyectos de alto valor creativo y económicamente factibles. Conoce las entrañas del objeto de diseño, así como los factores de operación y servicio para lograr espacios eficientes en cualquiera de sus modalidades: hoteles, hostales, restaurantes, fast-food, cantinas o bares.

Coordina

Verónica Millares Flores | Arquitecta con especialidad en Administración de la construcción.

Fundadora de Restaurantismo, empresa dedicada al diseño y asesoría en el desarrollo de proyectos integrales para restaurantes. Coordinadora de la Especialidad de Gerencia de proyectos de arquitectura de interiores en CENTRO y conferencista en el área de proyectos de alimentación masiva.

¿A quién va dirigido?

A diseñadores, arquitectos, chefs y emprendedores en el área de alimentos y bebidas.

¿Qué aprenderé?

. Módulo 1: Contexto histórico y referentes en proyectos de A&B

Nociones básicas sobre el nacimiento de los restaurantes y bares, y su evolución hasta nuestros días.

Análisis específico de los bares y restaurantes.

. Módulo 2: Operación Y Recursos Humanos en áreas de A&B

Análisis y síntesis de la operación de un establecimiento en el área de alimentación masiva.

. Módulo 3: Desarrollo del Concepto y Diseño en áreas de A&B

Análisis del encargo. Relación con el cliente, el tipo de negocio. El interlocutor principal: el chef, el barman. Análisis de la zona, tipo de producto, tipo de comida, nivel económico, tipo de operativa, capacidad y aforo. Competencia, oportunidades de innovación. Legislación vigente aplicable.

. Módulo 4: Diseño del Espacio. Interiorismo estratégico y Sistemas en áreas de A&B

Análisis y desarrollo de las diferentes partes de un proyecto de alimentación masiva. Distribución y Zonificación. Incorporación de Sistemas especializados. Ingenierías técnicas. Equipamiento y mobiliario.

. Módulo 5: Iluminación aplicada a restaurantes

Análisis formales para establecer las bases de iluminación para el área de alimentos y bebidas.

. Módulo 6: Análisis de costos y finanzas en un proyecto de A&B

Análisis de la estructura de costos y finanzas para la evaluación de un proyecto de Alimentos y bebidas.