



Escuela
Internacional
de Gastronomía

ANÁHUAC
CANCÚN
Educación Continua

DIPLOMADO EN MODELOS DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS



DURACIÓN DEL CURSO

Lunes y miércoles de 6:00 p.m. a 10:00 p.m.

2 sesiones semanales

23 sesiones, 4 horas por sesión, 92 horas en total.

Fecha de Inicio: 15 de abril 2026

MODALIDAD

A distancia: (Sincrónico/En vivo vía Zoom)

ÁREA DE FORMACIÓN:

- Gestión,
- Emprendimiento,
- Innovación
- Sostenibilidad gastronómica



PROPÓSITO GENERAL

Formar profesionales capaces de diseñar, implementar y gestionar modelos de negocio gastronómicos innovadores, sostenibles y competitivos, integrando herramientas de análisis estratégico, gestión financiera, marketing, operación y responsabilidad social.

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- Analizar el entorno y las tendencias gastronómicas.
- Diseñar conceptos culinarios innovadores centrados en la experiencia del cliente.
- Construir modelos de negocio con herramientas modernas (Canvas, Lean).
- Gestionar operaciones con criterios de calidad, seguridad y liderazgo.
- Evaluar rentabilidad con herramientas financieras especializadas.
- Diseñar estrategias de marketing gastronómico digital y experiencial.
- Implementar prácticas de sostenibilidad y tecnología aplicada.
- Integrar y presentar un proyecto profesional viable de negocio gastronómico.



PERFIL DE INGRESO

Dirigido a estudiantes, egresados y profesionales de gastronomía, turismo, administración o emprendimiento que busquen crear o fortalecer negocios gastronómicos.

PERFIL DE EGRESO

El participante será capaz de diseñar, validar y gestionar modelos de negocio gastronómicos con enfoque estratégico, financiero, sostenible y orientado al cliente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Al finalizar, el participante podrá:

- Interpretar tendencias y contextos del sector gastronómico.
- Proponer conceptos innovadores según distintos mercados.
- Desarrollar modelos de negocio con herramientas especializadas.
- Gestionar operaciones del restaurante con calidad y eficiencia.
- Elaborar estrategias financieras sostenibles para el negocio.
- Crear estrategias de marketing gastronómico con posicionamiento efectivo.
- Aplicar tecnologías emergentes en el sector.
- Presentar un proyecto profesional sustentado y viable.

TEMARIO GENERAL

Módulo 1. Ecosistema gastronómico y tendencias contemporáneas (8 horas)

- Evolución de la industria
- Tendencias clave: sostenibilidad, digitalización, dark kitchens, experiencia
- Nuevos formatos de negocio
- Comportamiento del consumidor
- Análisis competitivo y benchmarking

Módulo 2. Innovación y diseño de conceptos (12 horas)

- Procesos creativos
- Diseño de experiencias culinarias
- Identidad conceptual
- Técnicas de innovación
- Validación de conceptos

Módulo 3. Modelos de negocio gastronómico (12 horas)

- Business Model Canvas
- Lean Canvas
- Segmentos y propuesta de valor
- Canales físicos y digitales
- Prototipado del negocio

TEMARIO GENERAL

Módulo 4. Administración y gestión operativa (12 horas)

- Organización del restaurante
- Manuales de operación
- Seguridad alimentaria
- Proveedores e inventarios
- Liderazgo en cocina y sala

Módulo 5. Gestión financiera y rentabilidad (12 horas)

- Costeo e ingeniería de menú
- Punto de equilibrio y presupuestos
- KPIs gastronómicos
- Modelo financiero del negocio

Módulo 6. Marketing gastronómico estratégico (12 horas)

- Branding y storytelling
- Marketing digital para restaurantes
- Experiencia y servicio al cliente
- Fidelización y reputación digital





TEMARIO GENERAL

Módulo 7. Sostenibilidad e innovación tecnológica (8 horas)

- Gestión ambiental
- Responsabilidad social
- IA, automatización y analítica de datos
- Innovaciones en servicio y operación

Módulo 8. Proyecto integrador profesional (16 horas)

- Desarrollo del modelo de negocio
- Validación con consumidores
- Prototipo de menú y servicio
- Pitch profesional
- Presentación final

METODOLOGÍA

Clases magistrales y casos prácticos

Ejercicios financieros y simulaciones

Talleres creativos

Desarrollo progresivo del proyecto integrador

INVERSIÓN

Preciό por persona: \$30,581.25 MXN

Diferido en:

Inscripci3n:

\$7,363.65 MXN.

4 Mensualidades de:

\$5,804.40 MXN.

Pregunta por nuestras promociones



Escuela
Internacional
de Gastronomía

**ANÁHUAC
CANCÚN**
Educación Continua

Eric Jaimes

Coordinador de Cursos de Extensi3n LCB Anáhuac Cancún

eric.jaimesgo@anahuac.mx --- +52 1 (998) 718 4370