



CERTIFICACIÓN EN EXCELENCIA EN EL SERVICIO DE RESTAURANTES



-  7 semanas
-  144 horas académicas
-  Comunidad UTE
y convenio: \$600
Externos: \$650

UNIVERSIDAD UTE

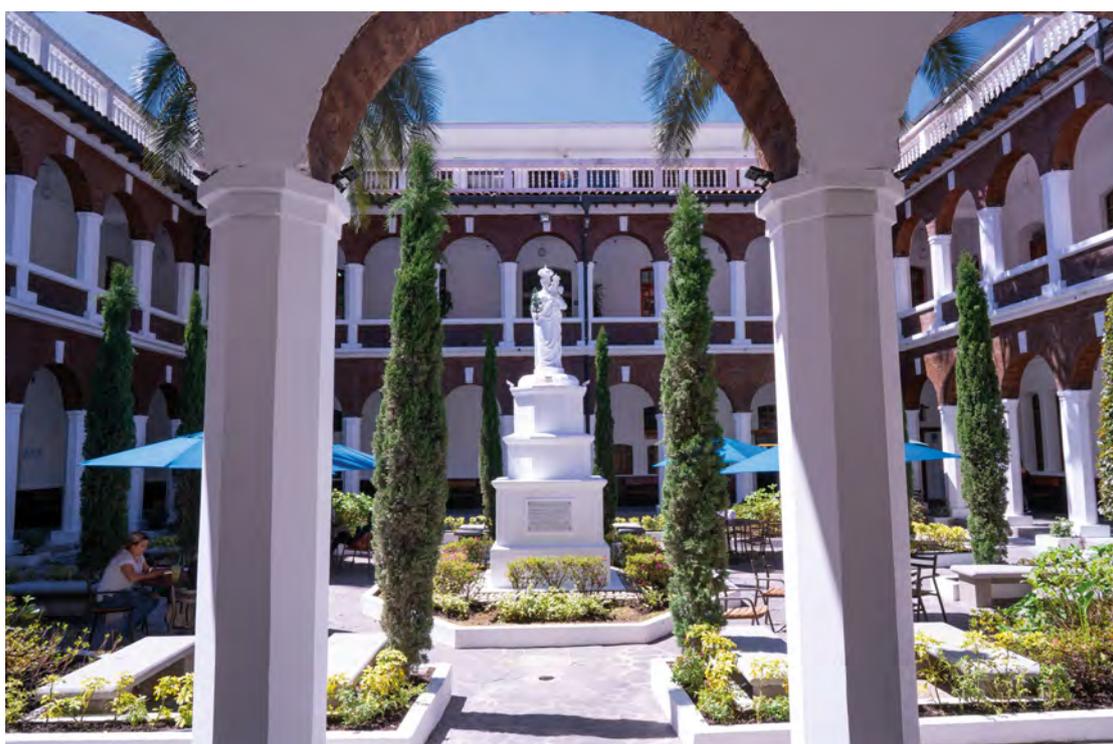
¿Quiénes somos?

La **Universidad UTE** es una institución de educación superior autónoma, de derecho privado y sin fines de lucro que recibe anualmente asignaciones del Estado para el otorgamiento de becas a estudiantes de escasos recursos económicos.

Nace en 1971 como Instituto Tecnológico Equinoccial, el 18 de febrero de 1986 se transforma en la Universidad Tecnológica Equinoccial y más tarde, el 2 agosto de 2018, a través de la reforma de la Ley de creación, se convierte en la Universidad UTE.

Cuenta con alrededor de 10 mil estudiantes, 1000 docentes y 325 administrativos, con 2 sedes en Quito y Santo Domingo y un nuevo campus en la provincia de Manabí. Se organiza en 8 facultades y para el período de octubre 2024 - 2, oferta 19 carreras de grado, 2 carreras tecnológicas, 19 maestrías y 11 especialidades médicas, además de un amplio número de cursos de educación continua.

Nuestras autoridades son: Rector Ricardo Hidalgo Ottolenghi (Doctor PhD en Medicina y Cirugía, Especialista en Cardiología) y Vicerrectora Verónica Guerra Cevallos (Médica, Doctora PhD. en Ciencias en Alergia e Inmunopatología).





Más de MEDIO SIGLO de calidad académica



ACREDITADA por el Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior - CACES.



5 ESTRELLAS QS EN APRENDIZAJE EN LÍNEA otorgadas por Quacquarelli Symonds (QS), demuestra nuestro compromiso con la excelencia y la calidad académica.



TOP 7 EN ECUADOR QS RANKING LATINOAMÉRICA Y CARIBE que evalúa el desempeño de las universidades a través de 8 indicadores académicos.



TOP 2 EN ECUADOR TIMES HIGHER EDUCATION (THE) - RANKING DE IMPACTO articulado con los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.



TOP 5 EN ECUADOR TIMES HIGHER EDUCATION (THE) - RANKING AMÉRICA LATINA



INVESTIGACIÓN: 177 artículos publicados en revistas indexadas en Scopus 2023. 4 centros de investigación avanzada, 1 programa aeroespacial.



¿Quieres llevar tu restaurante al siguiente nivel?

Domina las estrategias de marketing, perfecciona el servicio al cliente y convierte tu negocio en una máquina rentable. Con el curso "Excelencia en el Servicio de Restaurantes", adquieres habilidades únicas para destacar, fidelizar clientes y maximizar la rentabilidad de tu restaurante.

¡Este CURSO es para ti!

El curso en Excelencia en el Servicio de Restaurantes, certifica 144 horas académicas.

En este curso integral el estudiante aprenderá a dominar las claves de la comunicación y marketing para restaurantes, desarrollando estrategias efectivas que atraerán y retendrán clientes. Explorará técnicas avanzadas para ofrecer un servicio de excelencia encantando a los comensales y fomentando su fidelización. Además, descubrirá como transformar tu restaurante en un negocio rentable, aplicando principios de gestión financiera y operativa.



PERFIL DE INGRESO

Este curso está dirigido a:

- Estudiantes de gastronomía: aquellos que están en formación y desean complementar sus conocimientos.
- Emprendedores gastronómicos: personas que planean iniciar o expandir su negocio dando valor al servicio, la administración y herramientas de marketing gastronómico.
- Profesionales de la industria alimentaria: individuos en el sector de alimentos y bebidas que desean perfeccionarse en el servicio, la administración y el marketing de establecimientos de alimentos y bebidas

PERFIL DE EGRESO

Competencias técnicas:

- Diseña y aplica estrategias efectivas de marketing y comunicación para atraer y fidelizar clientes en el sector gastronómico.
- Desarrolla habilidades avanzadas en la gestión financiera de restaurantes, aplicando técnicas de control de costos, análisis financiero y fijación de precios para garantizar la rentabilidad del negocio.
- Implementa prácticas sostenibles en la operación diaria del restaurante, contribuyendo a la reducción de residuos y al uso responsable de recursos.

Habilidades en atención y servicio al cliente:

- Demuestra la capacidad de ofrecer un servicio de atención al cliente excepcional, anticipándose a las necesidades de los comensales, manejando quejas y solicitudes de manera profesional, y creando una experiencia memorable que fomente la lealtad de los clientes.
- Desarrolla empatía y habilidades de comunicación efectiva, indispensables para crear un ambiente de hospitalidad y confianza con los clientes.

Competencias comerciales:

- Identifica oportunidades de negocio, posicionamiento de marcas gastronómicas y aumento de la visibilidad del restaurante a través de canales digitales y tradicionales.
- Utiliza medios digitales para la promoción y gestión de la imagen de marca, mejorando la relación con los clientes y optimizando las ventas.

Desarrollo profesional:

- Lidera en la gestión de restaurantes, trabajando en equipo, tomando decisiones estratégicas basadas en datos, y asegurando un servicio de calidad.
- Implementa estrategias que aumenten la rentabilidad del negocio y promuevan la sostenibilidad tanto económica como ambiental.

MODALIDAD

El curso será ejecutado en modalidad híbrida. Dividido en 3 módulos de 8 sesiones que se desarrollarán de manera presencial los días viernes. Durante las sesiones presenciales se desarrollarán clases magistrales con interacción y retroalimentación directa. La integración de actividades en línea (Moodle) para el trabajo autónomo complementan y refuerzan el aprendizaje práctico en clase. Soporte: asistencia continua del instructor a través de la plataforma en línea.

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO	TEMA
1	Comunicación y marketing para restaurantes
2	Excelencia en el servicio de restaurantes: estrategias para encantar y fidelizar clientes.
3	Transformando tu restaurante en un negocio rentable

PERFIL DOCENTE



Juan Sebastián Palacios

- Máster en Comunicación y Periodismo.
- Título Gastronómico.
- Administrador Gastronómico.
- CEO en Ecuador a Bocados (plataforma digital de comunicación gastronómica).
- Asesor de proyectos gastronómicos públicos y privados.



María de Lourdes Larrea

- Ingeniera en Administración de Empresas Hoteleras.
- Máster en Liderazgo y Gestión Educativa y en Innovación en la Gestión Turística, especializada en Patrimonio Culinario y Gastronómico.
- Diplomado en Alta Gerencia de Restaurantes.
- Experiencia en organización de eventos y servicio para restaurantes. Más de 30 años en la industria hotelera y docencia en el área de alimentos y bebidas en la Universidad UTE.



Guido Santamaría

- Administrador Gastronómico y Magíster en Gestión del Talento Humano.
- Doctorando en Administración de Empresas UIIX
- Amplia experiencia como docente en varias universidades del Ecuador.
- Ha desempeñado cargos directivos en varias organizaciones y establecimientos de la industria hotelera y gastronómica.
- Crítico e investigador gastronómico. Autor del libro *“Estrategias motivacionales para mejorar el desempeño en restaurantes”*.

INICIO DE CLASES

25 de enero, 2025



Consultas a
Educación
Continua UTE

✉ educacion_continua@ute.edu.ec
☎ (02) 2990 800 Ext. 2189





Conoce más de la
**Facultad de Ciencias
Gastronómicas y Turismo**
de la **Universidad UTE**

