

Administración Inteligente de Servicios de Hostelería:

Gestión, Datos y Gastronomía Peruana

Ciencias Exactas y Naturales | Ciencia de datos | para estudiantes de educación técnica/tecnológica | 16 semanas

Descripción del Curso

El curso desarrolla los fundamentos y las herramientas aplicadas para administrar servicios de hostelería de manera eficiente, sostenible, innovadora y orientada a la satisfacción del cliente. Integra la gestión de alojamientos, alimentos y bebidas, operaciones, costos, calidad, talento humano y comercialización con el uso básico de la ciencia de datos para apoyar la toma de decisiones en establecimientos gastronómicos y hoteleros.

Está dirigido a estudiantes de educación técnica y tecnológica vinculados con la administración, hotelería, gastronomía, turismo y servicios. Mediante un enfoque práctico, contextualizado y basado en proyectos, se emplearán estudios de caso, simulaciones, análisis de indicadores, herramientas digitales, trabajo colaborativo y experiencias relacionadas con la realidad de la gastronomía en el Perú.

Al finalizar, los estudiantes podrán planificar y organizar servicios de hostelería, controlar recursos y costos, interpretar información operativa, diseñar propuestas de mejora, aplicar protocolos de calidad y sostenibilidad, y formular soluciones orientadas a fortalecer la identidad, competitividad y misión de la gastronomía peruana. El curso promoverá el reconocimiento de los productos locales, la diversidad cultural, la inocuidad alimentaria, la hospitalidad y la generación de valor para clientes, trabajadores, empresas y comunidades.

Objetivos Generales

- Analizar los fundamentos de la administración de servicios de hostelería y su relación con la identidad, diversidad y misión de la gastronomía peruana.
- Planificar operaciones de alojamiento, alimentos y bebidas aplicando criterios de organización, servicio al cliente, calidad, inocuidad y sostenibilidad.
- Gestionar recursos humanos, materiales y financieros mediante presupuestos, estructuras de costos, procedimientos operativos e indicadores de desempeño.
- Interpretar datos básicos de ventas, ocupación, costos y satisfacción del cliente para identificar problemas y sustentar decisiones de mejora.
- Diseñar y presentar un proyecto integral de mejora o emprendimiento de hostelería que genere valor económico, cultural, social y ambiental.

Competencias

- Planifica y organiza operaciones de alojamiento, alimentos y bebidas de acuerdo con los objetivos del establecimiento, las necesidades del cliente y las características del contexto peruano.
- Administra recursos humanos, materiales y financieros mediante procedimientos técnicos, criterios de eficiencia y principios de responsabilidad profesional.
- Recopila, organiza e interpreta datos operativos y comerciales utilizando hojas de cálculo e indicadores básicos para sustentar decisiones de gestión.
- Aplica protocolos de atención, calidad, inocuidad, seguridad y sostenibilidad en la prestación de servicios de hostelería.
- Diseña propuestas de mejora e innovación para servicios gastronómicos y hoteleros, incorporando productos locales, identidad cultural y tendencias del mercado.
- Evalúa resultados de gestión y comunica informes técnicos con claridad, ética, trabajo colaborativo y orientación al logro de la misión de la gastronomía en el Perú.

Requerimientos

- Conocimientos básicos de operaciones matemáticas, porcentajes, lectura de tablas y elaboración de gráficos.
- Nociones generales de atención al cliente, gastronomía, turismo, hotelería o administración.
- Manejo básico de computadora, procesador de textos, hojas de cálculo y herramientas de presentación.
- Acceso a una computadora o dispositivo móvil, conexión a internet y plataforma educativa institucional.
- Calculadora, cuaderno de trabajo y materiales para actividades prácticas o simulaciones de servicio.
- Disposición para el trabajo colaborativo, la investigación de productos y prácticas gastronómicas regionales del Perú.
- Acceso a información sobre costos, ventas, ocupación, satisfacción del cliente y operaciones de un establecimiento real o simulado.

Unidades del Curso

Unidad 1: Fundamentos de la administración de hostelería y gastronomía peruana

Unidad 2: Organización y operación de los servicios de hostelería

Unidad 3: Gestión de recursos, costos, calidad e inocuidad

Unidad 4: Ciencia de datos aplicada e innovación en hostelería