

DIPLOMATURA EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

Facultad de Ciencias Económicas – Universidad de Buenos Aires

En convenio con la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC)



Inicio 10 de agosto de 2026	Duración 4 meses	Modalidad Virtual sincrónica por Microsoft Teams	Horario habitual Miércoles de 18:00 a 21:30 hs Algunos módulos incluyen clases los días lunes.	Clases presenciales Optativas en AHRCC (Tucumán 1610, CABA)	Certificación Certificado oficial emitido por la Facultad de Ciencias Económicas de la UBA.
---------------------------------------	----------------------------	---	---	--	---

OBJETIVO DEL PROGRAMA Brindar herramientas para la planificación, diseño, gestión y desarrollo estratégico de emprendimientos y establecimientos gastronómicos. A través de un enfoque práctico e interdisciplinario, los participantes adquieren competencias para la toma de decisiones, la gestión operativa, el análisis económico-financiero y la identificación de oportunidades de negocio en un sector dinámico y altamente competitivo.	PERFIL DEL EGRESADO Los participantes contarán con una visión integral de la gestión de negocios gastronómicos, incorporando herramientas para diseñar, administrar y desarrollar emprendimientos en un contexto dinámico y competitivo. Estarán capacitados para optimizar la operación del establecimiento, gestionar equipos de trabajo, desarrollar propuestas de valor orientadas al cliente e implementar estrategias comerciales y de marketing que impulsen el crecimiento y la sostenibilidad del negocio.	CLASES PRESENCIALES OPTATIVAS Como complemento a la cursada virtual, la Diplomatura incluye encuentros presenciales optativos en la sede de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC), ubicada en Tucumán 1610, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Estos espacios brindan una oportunidad única para intercambiar experiencias con docentes, empresarios y referentes del sector, ampliar la red de contactos profesionales y fortalecer el aprendizaje a través del vínculo directo con la industria.	ESTRUCTURA ACADÉMICA Y CONTENIDOS 1 PLAN DE NEGOCIOS Docente: Julian Candermo 2 DISEÑO, LEGISLACIÓN Y HABILITACIÓN DE LOCALES GASTRONÓMICOS Docente: Graciela Saldías y Fernando Soto
--	---	--	---

CRONOGRAMA GENERAL SEGUNDO CUATRIMESTRE 2026

ETAPA / MÓDULO	DOCENTE	CLASES VIRTUALES	CLASES PRESENCIALES*	DÍA Y HORARIO
Masterclass de Apertura	Equipo de la diplomatura	10/08 (lunes)	—	18:00 a 21:00
1. Plan de Negocios	Julian Candermo	12/08 – 19/08 – 26/08	28/08 (vie)	18:00 a 21:30
2. Diseño, Legislación y Habilitación de Locales Gastronómicos	Graciela Saldías y Fernando Soto	02/09 – 09/09 – 16/09 – 23/09	28/09 (lun)	18:00 a 21:30
3. Administración Gastronómica	Fernando Rey	28/09 (lun) – 30/09 (mié)	07/10 (mié)	18:00 a 21:30
4. Costos y Estrategias de Fijación de Precios	Fernando Rey	07/10 – 14/10 – 21/10	23/10 (vie)	18:00 a 21:30
Entrega Proyecto de Negocio (Módulos 1, 2, 3 y 4)		14/10 al 28/10		
5. Reclutamiento Gastronómico	Emiliano Muzzio	26/10 – 28/10	—	18:00 a 21:30
6. Marketing Gastronómico	Claudio Weissfeld	02/11 – 04/11	13/11 (vie)	18:00 a 21:30
7. Eventos, Ceremonial y Protocolo	Ángeles Chatelain	11/11 – 18/11	20/11 (vie)	18:00 a 21:30
8. Franquicias Gastronómicas	Fernando Rey	25/11 – 02/12	04/12 (vie)	19:00 a 21:30
Acto de Cierre y Brindis Final	Equipo de la diplomatura	—	04/12 (vie)	18:00 a 19:00
Entrega Proyecto de Negocio (Módulos 5, 6, 7 y 8)		18/11 al 09/12		

3
ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA
Docente: Fernando Rey

5
RECLUTAMIENTO GASTRONÓMICO
Docente: Emiliano Muzzio

7
EVENTOS, CEREMONIAL Y PROTOCOLO
Docente: Ángeles Chatelain

4
COSTOS Y ESTRATEGIAS DE FIJACIÓN DE PRECIOS
Docente: Fernando Rey

6
MARKETING GASTRONÓMICO
Docente: Claudio Weissfeld

8
FRANQUICIAS GASTRONÓMICAS
Docente: Fernando Rey

Más información o inscripciones economics.uba.ar/diplomaturas

Contactate al número +54 11 4938 8288 o al siguiente link <https://wa.me/5491149388288>