

DIPLOMADO ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Sobre el diplomado

La industria restaurantera evoluciona a gran velocidad, impulsada por nuevas tendencias, modelos de negocio y experiencias orientadas al cliente. Para destacar en un entorno tan competitivo, se requiere una formación integral que combine **estrategia, innovación y visión de futuro**.

El **Diplomado en Administración de Restaurantes** de UAG está diseñado para profesionales que buscan liderar con excelencia, optimizar la operación de cualquier establecimiento y garantizar su rentabilidad mediante prácticas actuales y herramientas de gestión de alto nivel.

¿Por qué estudiar este diplomado?



Formación especializada basada en las **mejores prácticas y contenidos de vanguardia** del sector restaurantero



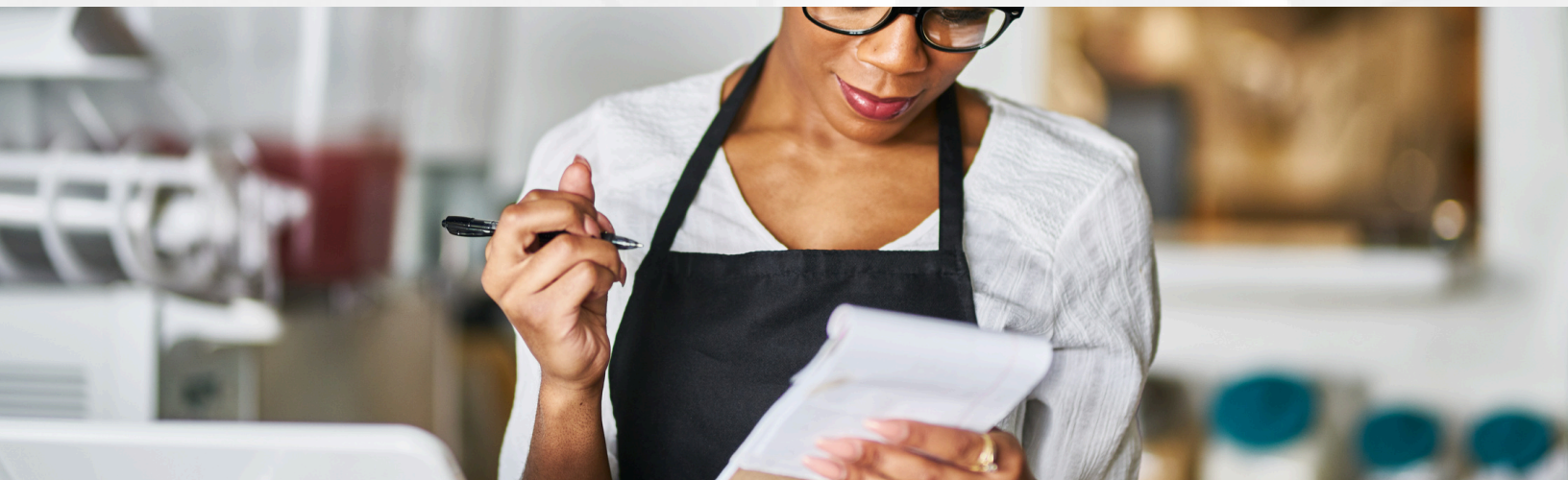
Gestión estratégica integral, que te permitirá administrar eficazmente todas las áreas clave de un restaurante



Enfoque en experiencia del cliente y liderazgo, para **dirigir equipos** en entornos competitivos y de alta demanda



Programa sólido y actualizado, alineado con las **tendencias actuales** de la industria gastronómica



Excelencia Docente

Aprende con especialistas **líderes** en la industria:

Lic. Ma. Guadalupe Hernández

Directora General del Consejo Regional de la Industria Restaurantera y Gastronómica de Jalisco (CRIREG), fue Directora Estatal de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, Delegación Jalisco CANIRAC. Es expositora del Módulo "Administración de Aspectos Legales" por su sólida formación académica en Derecho con orientación a la industria restaurantes.

Mtra. Ma. Teresa Miranda

Asesora, capacitadora y líder de más de 25 proyectos gastronómicos. Docente universitaria de áreas como administración, higiene, instalación de equipos de cocinas industriales y servicio en restaurantes. Es Maestra en Administración de Empresas, con especialidades en Alta Dirección y en Alimentos y Bebidas.

Este programa es para ti si...

Te apasiona el sector restaurantero o gastronómico y deseas desarrollar una visión estratégica de su administración

Buscas perfeccionar la operación, optimizar recursos y elevar la experiencia del cliente

Eres propietario, gerente, jefe de área o profesional del sector turismo, hotelero o de alimentos y bebidas

Al concluir el diplomado obtendrás:

- ▶ Diploma por 108 horas de *LifeLong Learning* expedido por la UAG
- ▶ Material didáctico digitalizado
- ▶ Insignia digital por completar el programa

Contenido del programa

- **Introducción a la Administración Profesional de Restaurantes y Empresas de Servicio**
- **Administración Financiera**
- **Costos**
- **Organización y Mercadotecnia (Imagen Corporativa)**
- **Administración de las Áreas Clave de un Restaurante**
- **Administración de los Recursos Humanos**
- **Calidad en el Servicio**
- **Administración de los Aspectos Legales y Tramitología**
- **Estrategias de Iluminación***
- **Tecnología Alimentaria de Vanguardia***

*Módulos con prácticas presenciales en Centros de Innovación UAG

Detalles del programa

Modalidad:

En línea (síncrona), con
prácticas finales
presenciales

Duración:

108 horas

Horario

Martes y jueves

De 18:00 a 21:00 horas

Inicio:

Marzo 10 de 2026

Término:

Julio 23 de 2026

► Costo general:

\$28,600 MXN

Teléfono de contacto:

 33 1357 6404

Más Información:

info.academy@edu.uag.mx

¡Lleva tus proyectos al
siguiente nivel!