

# Curso DARK KITCHENS

---

El sector gastronómico y restaurantero ha crecido de manera sostenida en los últimos años y ha evolucionado de manera vertiginosa. El mercado cambiante, así como las circunstancias que se están viviendo en México y el mundo, ha obligado a los empresarios a romper paradigmas, reinventarse e incursionar en modelos de negocios adaptados a las nuevas demandas y expectativas de sus comensales, redefiniendo su operación y sistemas de entrega.

Dentro de este constante cambio, han surgido modelos operativos que han demostrado ser exitosos pues permiten ofrecer experiencias culinarias gestadas desde espacios físicos que permiten la preparación y armado de pedidos para ser distribuidos a domicilio, utilizando plataformas de delivery propias y/o de proveedores externos.



---

*Online*

---

# Curso DARK KITCHENS

## Inicio:

23 de febrero, 2021

## Horario:

Martes y jueves de 19:00 a 21:00 hrs.

## Duración:

18 hrs. en 9 sesiones

## Modalidad:

Virtual, con sesiones en vivo

## Sede:

Campus Virtual

## Requisitos de ingreso:

- Llenar la solicitud de admisión (<https://www.cessa.edu.mx/extension-universitaria/proceso-admision>)
- Enviar de manera electrónica tu documentación.
- Hacer el pago de inscripción.

## Requerimientos para cursar el programa en línea:

- Contar con equipo de cómputo
- Conexión a internet de buena velocidad
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office
- Cuenta personal de correo electrónico

*\*Curso sin validez oficial. Se extenderá una constancia de estudios con valor curricular. Programa sujeto a cambios sin previo aviso.*

## Objetivo general:

Aplicar estrategias y herramientas de operación que permitan diversificar la oferta de un negocio de alimentos y bebidas al incluir un sistema de entrega de servicio eficiente, ampliando sus canales de distribución y cobertura de mercado y contribuyendo a la rentabilidad y generación de sus ingresos.

## Dirigido a:

Empresarios restauranteros y propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas que buscan ampliar sus canales de distribución al integrar el servicio de *delivery* en su negocio, optimizando el uso de sus instalaciones y capacidad instalada. Así mismo, emprendedores que deseen incursionar en este modelo de negocios.

## Contenido del curso:

- Introducción al modelo de negocio Kitchen Multiverse
- Desarrollo del modelo de negocio de *delivery* y dark kitchen
- Estructura operativa y administrativa del concepto
- Diseño, estructura y funcionalidad de espacios
- Sistemas de *delivery*: factores, logística, protocolos y servicio

## Tutores:

### Lic. Stephanie Michel

- Socia fundadora de Restaura Consulting, firma de consultoría estratégica para negocios de alimentos y bebidas.
- Egresada de la Licenciatura en Administración de Restaurantes y de la Especialidad en Alimentación Masiva en CESSA Universidad.

### Arq. Verónica Millares

- Consultora especializada en diseño, construcción, mantenimiento y remodelación de espacios comerciales, negocios de alimentos, cocinas industriales y otros. Socia de dos firmas enfocadas en estas áreas.
- Es Licenciada en Arquitectura y cuenta con dos especialidades, una en Administración de Empresas Constructoras y otra en Alimentación Masiva, en CESSA Universidad.

### Lic. Jorge Eduardo García Sosa

- Consultor corporativo enfocado en negocios con expertise en estrategias de redes sociales, seguimiento y optimización de KPI's, así como marketing orientado a negocios de alimentos y bebidas.
- Egresado de la Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias y de la Especialidad en Alimentación Masiva de CESSA Universidad, con un posgrado en Mercadotecnia Estratégica y Comercialización.