

Gestión del proyecto de restauración (UF1089)

Gestión del proyecto de restauración (UF1089)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración
1.1. Análisis del entorno general.
1.1.1. Análisis del consumidor.
1.1.2. Análisis de la competencia.
1.1.3. Fuentes para el estudio:
1.1.3.1. Primarias.
1.1.3.2. Secundarias.
1.2. Análisis interno:
1.2.1. Aspectos económicos.
1.2.2. Aspectos tecnológicos.
1.2.3. Aspectos laborales.
1.2.4. Aspectos legales.
1.3. Composición de la oferta en restauración:
1.3.1. Variedades de la oferta.
1.3.2. Requisitos gastronómicos.
1.3.3. Planificación, redacción y diseño de menús y cartas.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Instalaciones y Equipamientos en Restauración
2.1. Locales e instalaciones en restauración.
2.1.1. Características del local.
2.1.2. Identificación de flujos de actuación de las personas.
2.1.3. Distribución de las zonas.
2.1.4. Decoración.
2.2. Equipamiento:
2.2.1. Mobiliario.

© icaformación2026

2.2.2. Iluminación.
2.2.3. Maquinaria y utensilios.
2.2.4. Frío y acondicionamiento.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de restauración
3.1. Plan de inversión.
3.2. Plan de financiación.
3.3. Estimación de gastos.
3.4. Costes internos.
3.5. Costes externos.
3.6. Ratios básicos.
3.7. Memoria proyecto.
3.7.1. Actividad de la sociedad.
3.7.2. Base de presentación de las cuentas anuales.
3.7.3. Distribución de resultados.
3.7.4. Normas de valoración.
3.7.5. Activo inmovilizado.
3.7.6. Capital social.
3.7.7. Deudas.
3.7.8. Gastos.
3.8. Documentación legal.
3.8.1. Requisitos técnicos exigidos.
3.8.2. Licencias y documentación.
3.8.3. Aplicación normativa higiénico-sanitaria.
3.8.4. Seguros de responsabilidad civil y otros.
3.8.5. Información adicional.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Planificación empresarial
4.1. Elementos del proceso de planificación empresarial.
4.1.1. Misión.
4.1.2. Objetivos.
4.1.3. Estrategias.
4.1.4. Políticas.
4.1.5. Procedimientos.
4.1.6. Reglas.
4.1.7. Programas.
4.1.8. Presupuesto.
4.2. Pautas de la planificación estratégica en restauración.
4.2.1. Metas de la empresa.
4.2.2. Capacidades de los directivos.
4.2.3. Fortalezas y debilidades internas.
4.2.4. Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
4.2.5. Desarrollo de planes.

© icaformación2026

4.2.6. Selección de alternativas.
4.2.7. Medición de resultados y control estratégico.
4.3. Objetivo empresarial y plan estratégico.
4.3.1. Posición competitiva óptima.
4.3.2. Planificación de la organización.
4.3.3. Descripción del mercado, existente o por crear.
4.3.4. Ventajas competitivas.
4.3.5. Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.
4.3.6. Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
4.3.7. Comunicación interna y externa en la empresa.

© icaformación2026