

Sector: Turismo, gastronomía y servicios de alimentos

Código CIUO 08: 5164 – Trabajadores de servicios de comidas / 1412 – Directores y gerentes de restaurantes y servicios de comidas¹

Subsector: Servicios gastronómicos y emprendimientos de alimentación

Fecha: junio 2026

Gestión de emprendimientos gastronómicos

Perfil de ingreso

El curso está dirigido a personas interesadas en iniciar, fortalecer o reconvertir emprendimientos gastronómicos, así como a quienes se desempeñan o desean desempeñarse en el sector gastronómico con una mirada de gestión.

La persona aspirante a la formación deberá cumplir con lo siguiente:

- Ser mayor de 18 años.
- 6° de educación básica integral completa (primaria) o acreditación de saberes equivalentes.
- Manejo de operaciones matemáticas básicas aplicadas a cálculos simples.
- Experiencia previa en gastronomía, cocina, servicios de alimentación, atención al público o emprendimientos productivos (no excluyente).

Habilidades digitales básicas:

- uso de dispositivos, navegación en entornos virtuales y registro simple de información.

Perfil de egreso

La persona egresada habrá desarrollado competencias técnicas y transversales que le permitirán:

- diseñar y gestionar un emprendimiento gastronómico de pequeña o mediana escala.
- integrar conocimientos básicos de gestión, administración, organización del trabajo, comercialización y marco

¹ Aplicable a la gestión directa de emprendimientos gastronómicos de pequeña escala.

	normativo, con una actitud responsable y orientada al trabajo decente.
Resultados de aprendizaje esperados por nivel	Nivel 3: • Reconocen y previenen problemas de acuerdo con parámetros establecidos. • Identifican y aplican procedimientos y técnicas específicas. • Seleccionan y utilizan materiales, herramientas y equipamiento para responder a una necesidad propia de una actividad o función especializada en contextos conocidos.
Competencias transversales	• Comunicación Nivel 3 • Orientación a objetivos Nivel 3 • Creatividad e innovación Nivel 3 • Aprendizaje permanente Nivel 3
Duración total curso:	90 horas totales.

Módulo 1: Emprender en el sector gastronómico



Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 El sector gastronómico	El/la participante será capaz de reconocer las características del sector gastronómico y su funcionamiento en el contexto local.	Describe y compara tipos de emprendimientos gastronómicos a partir de casos y materiales analizados en clase.	• Gastronomía como sector productivo. • Tipos de servicios y establecimientos. • Tendencias del sector.
UD 1.2 Marco normativo y sostenibilidad del emprendimiento	El/la participante será capaz de identificar el marco normativo básico y los principios de sostenibilidad aplicables a un emprendimiento gastronómico.	Reconoce requisitos sanitarios y laborales básicos, así como prácticas de gestión sostenible, a partir del análisis de situaciones y documentos de referencia.	• Normativa sanitaria básica. • Normativa laboral general. • Obligaciones del empleador. • Sostenibilidad social y ambiental.

Módulo 1: Emprender en el sector gastronómico



Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.3 Perfil emprendedor y objetivos	El/la participante será capaz de analizar su perfil emprendedor y definir objetivos formativos y de emprendimiento acordes a sus posibilidades.	Elabora un autodiagnóstico fundamentado y formula objetivos claros, coherentes y alcanzables, siguiendo consignas establecidas.	• Responsabilidades básicas en la gestión de emprendimientos gastronómicos. • Expectativas, intereses y límites personales. • Objetivos formativos y de desarrollo de emprendimientos.

Módulo 2: Idea de negocio y propuesta gastronómica



Duración del módulo: 20 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 Idea de negocio y público objetivo	El/la participante será capaz de analizar y proponer una idea de negocio gastronómico, identificando un público objetivo y sus principales características.	• Analiza ideas de negocio gastronómico a partir de consignas y ejemplos propuestos. • Describe una idea de negocio gastronómico identificando un público objetivo y sus necesidades generales. • Fundamenta la propuesta realizada en función de hábitos de consumo y características del público identificado.	• Idea de negocio gastronómico. • Público objetivo: características y necesidades. • Segmentación básica de clientes. • Hábitos de consumo en servicios gastronómicos. • Análisis básico de demanda.
UD 2.2 Propuesta de valor y	El/la participante será capaz de estructurar una propuesta de valor y un modelo de negocio simplificado, analizando sus	• Representa la propuesta de valor y los componentes del modelo de negocio mediante esquemas.	• Propuesta de valor en emprendimientos gastronómicos. • Componentes básicos del modelo de negocio.

Módulo 2: Idea de negocio y propuesta gastronómica



Duración del módulo: 20 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
modelo de negocio	implicancias operativas y de gestión para un emprendimiento gastronómico.	• Analiza la coherencia entre la propuesta de valor y los recursos necesarios para su implementación. • Identifica implicancias operativas básicas del modelo de negocio propuesto (costos, organización, volumen de trabajo). • Fundamenta decisiones de diseño del negocio considerando su viabilidad de gestión.	• Relación entre propuesta de valor, público objetivo y operación del emprendimiento.

Módulo 3: Gestión y administración del emprendimiento gastronómico



Duración: 30 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Costos y fijación de precios	El/la participante será capaz de analizar la estructura básica de costos de un emprendimiento gastronómico y definir precios de venta, considerando su impacto en la sostenibilidad económica del negocio.	- Resuelve ejercicios de cálculo de costos y precios a partir de situaciones simuladas, explicando los criterios utilizados. - Analiza la estructura de costos identificando los componentes de mayor incidencia. - Compara escenarios simples de costos y precios a partir de situaciones planteadas. - Justifica decisiones de precios considerando costos y objetivos del emprendimiento.	- Concepto de costos en emprendimientos gastronómicos. - Tipos de costos: directos e indirectos. - Estructura básica de costos. - Relación entre costos, precios y resultados económicos. - Criterios generales para la fijación de precios.
UD 3.2	El/la participante será capaz de organizar y analizar registros económicos básicos de un	Completa y analiza registros económicos simulados, identificando tendencias con orientación docente.	- Registros económicos básicos del emprendimiento gastronómico. - Ingresos y egresos: conceptos y clasificación.

Módulo 3: Gestión y administración del emprendimiento gastronómico



Duración: 30 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
Registros y control económico	emprendimiento gastronómico, utilizándolos como herramienta de control y apoyo a la toma de decisiones.	- Interpreta información económica simple para explicar la situación del emprendimiento siguiendo guía docente. - Propone ajustes básicos a partir del análisis de los registros presentados.	- Presupuesto simple. - Flujo de fondos básico.
UD 3.3 Organización del trabajo, compras y stock	El/la participante será capaz de analizar y planificar la organización del trabajo, las compras y el control de insumos, considerando su impacto en la eficiencia operativa del emprendimiento gastronómico.	- Analiza esquemas de organización del trabajo y abastecimiento a partir de casos propuestos. - Identifica ineficiencias operativas y propone mejoras básicas en ejercicios guiados. - Fundamenta decisiones de organización considerando uso de recursos y costos asociados.	- Organización del trabajo en emprendimientos gastronómicos de pequeña escala. - Roles y responsabilidades. - Proceso de compras y abastecimiento. - Gestión básica de insumos y stock. - Relación entre organización, costos y funcionamiento operativo.

Módulo 4: Comercialización y comunicación del emprendimiento



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 4.1 Comunicación y atención al cliente	El/la participante será capaz de analizar y definir lineamientos básicos de comunicación, identidad y posicionamiento de un emprendimiento gastronómico.	• Analiza elementos de identidad y comunicación de emprendimientos gastronómicos a partir de ejemplos o casos propuestos. • Define lineamientos básicos de identidad, posicionamiento y relación con clientes para un emprendimiento gastronómico simulado. • Fundamenta las decisiones de comunicación en función del público objetivo y la propuesta de valor.	• Identidad de marca: nombre, imagen y mensaje. • Posicionamiento del emprendimiento. • Relación con clientes y fidelización. • Experiencia del cliente en servicios gastronómicos.

Módulo 4: Comercialización y comunicación del emprendimiento



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 4.2 Marketing digital y herramientas web de venta	El/la participante será capaz de reconocer y analizar el uso de herramientas digitales como canales de comunicación y venta para emprendimientos gastronómicos.	• Analiza distintos canales digitales utilizados en la comercialización de emprendimientos gastronómicos. • Selecciona herramientas digitales adecuadas a un emprendimiento gastronómico simulado, según criterios básicos. • Fundamenta la elección de canales digitales en función del tipo de emprendimiento y su público objetivo.	• Marketing digital en emprendimientos gastronómicos. • Canales digitales de comunicación y venta. • Presencia web básica. • Criterios generales para el uso de plataformas y aplicaciones digitales.

Módulo 5: Proyecto integrador de emprendimiento gastronómico



Duración: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 5.1 Diseño y presentación del proyecto	El/la participante será capaz de elaborar y presentar un proyecto integrado de emprendimiento gastronómico, incorporando criterios básicos de gestión operativa y económica.	• Presenta y fundamenta un proyecto integrador que articula los contenidos del curso, conforme a pautas y criterios establecidos. • Integra coherentemente los componentes de gestión operativa en el proyecto presentado. • Fundamenta decisiones de gestión a partir de los contenidos trabajados en el curso. • Comunica el proyecto de forma clara, justificando su viabilidad operativa básica.	• Componentes de un proyecto integrado de emprendimiento gastronómico. • Descripción del emprendimiento y su propuesta de valor. • Elementos básicos de gestión económica y operativa. • Organización general del emprendimiento. • Presentación y fundamentación del proyecto.

Módulo 5: Proyecto integrador de emprendimiento gastronómico



Duración: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 5.2 Autoevaluación del proceso formativo	El/la participante será capaz de analizar su proceso de aprendizaje y los resultados alcanzados durante el curso.	Elabora una autoevaluación reflexiva, identificando aprendizajes logrados, dificultades y oportunidades de mejora.	• Autoevaluación. • Reflexión sobre el aprendizaje. • Proyección formativa y/o laboral.