ICAM INSTITUTO DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE LIMA

Programa de Certificación:

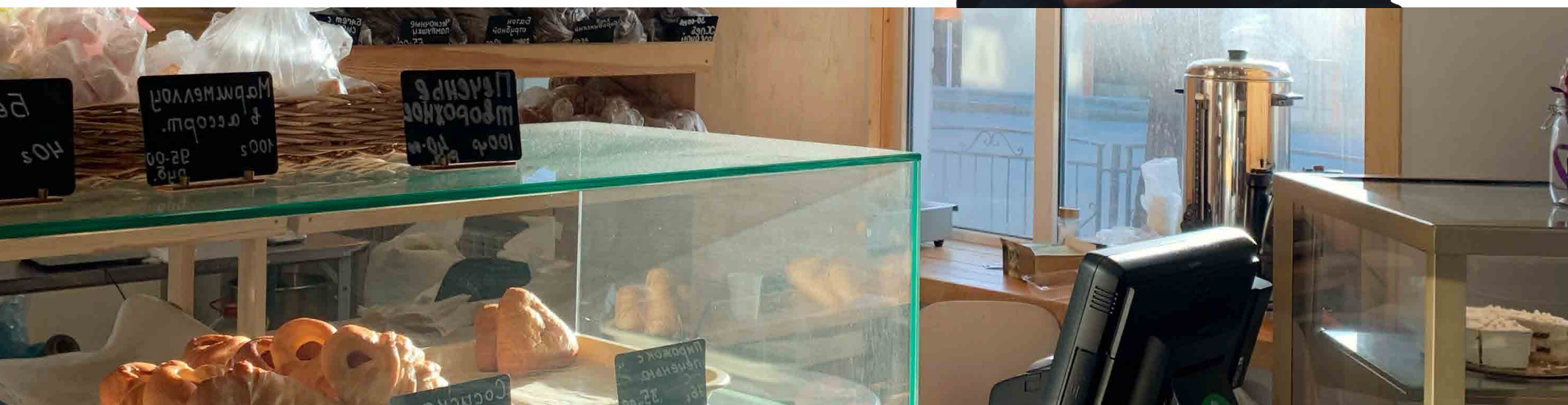
Crea y administra tu panadería, pastelería y afines

Dirigido:

Púbico en general, emprendedores y estudiantes del rubro alimenticio interesados en formarse en la Administración de Panaderías y Pastelerías con el objetivo de generar su propio negocio.

Competencia:

Potenciar las habilidades del emprendedor y lograr el manejo óptimo de la inversión de su negocio.



MALLA CURRICULAR

Módulo 1 > > > Introducción a la Administración de Panaderías y Pastelerías

Horas

16

- Visión general del sector de panaderías y pastelerías.
- Análisis del mercado y tendencias.
- Planificación estratégica para el negocio.
- Estudio de viabilidad y análisis de riesgos.
- Establecimiento de objetivos y metas.

Módulo 2 > > > Constitución y Aspectos Legales

Horas

16

- Aspectos legales de la pequeñaempresa
- Requisitos legales y municipales
- Impuesto general a las ventas
- Impuesto a la renta
- Disposiciones tributarias que rigen a la pequeña empresa
- Documentos que se solicitan al contador.

Módulo 3 > > > Gestión del Personal

Horas

12

- Contratación y gestión del equipo de trabajo.
- Motivación y desarrollo del personal.
- Capacitación y formación continua.
- Liderazgo y trabajo en equipo.
- Ética y responsabilidad social empresarial.

Módulo 4 > > > Atención y Experiencia al Consumidor

- Importancia de la atención al cliente en el sector.
- Técnicas de servicio al cliente.
- Gestión de quejas y solución de problemas.
- Creación de experiencias memorables para el cliente.
- Fidelización de clientes y programas de lealtad.

Horas

16

Módulo 5 > > > Imagen de la Marca

- Importancia de la imagen de marca en el negocio.
- Estrategias de posicionamiento y diferenciación.
- Diseño de la identidad visual y packaging.
- Estrategias de marketing y promoción.
- Uso efectivo de las redes sociales y marketing digital

Horas

16

Módulo 6 > > > Gestión de la Producción y Control de Calidad

- Procesos de producción en panaderías y pastelerías.
- Planificación y programación de la producción.
- Control de calidad: materias primas, productos terminados.
- Eficiencia operativa y gestión de recursos.
- Innovación y desarrollo de nuevos productos .

Horas

16

Módulo 7 > > > Exhibición de productos

- Merchandising: técnicas de exhibición y presentación de productos para aumentar las ventas.
- Diseño y distribución de espacios de exhibición.
- Etiquetado de precios y promociones.
- Técnicas de visualización atractiva y organizada

Horas

16

Módulo 8 > > > Administración Financiera y Costos

Horas

16

- Gestión financiera en panaderías y pastelerías.
- Control de costos: materias primas, insumos, mano de obra.
- Determinación de precios y márgenes de ganancia.
- Presupuesto y flujo de efectivo.
- Evaluación del desempeño financiero.

Módulo 9 > > > Prácticas Adecuadas de Manipulación

Horas

16

- Gestión de buenas prácticas en el proceso de manipulación de los insumos.
- Certificación de calidad
- Diagnóstico: instrumento de autoevaluación y detección de prácticas inadecuadas.
- Condiciones y criterios para el almacenamiento de insumos
- Criterios de limpieza durante el proceso de producción de panificación.
- Proceso de conservación.
- Políticas de mejora en la manipulación de alimentos.
- Plan y técnicas de limpieza y desinfección.
- Control de plagas: requisitos y medidas permanentes de control.
- Normas de higiene y sanidad del personal.

Metodología

Exposiciones participativas. Interactivo.
Análisis de lecturas.
Estudios de casos.
Trabajos grupales.
Prácticas grupales.
Vivencial, Role Playing y Simulaciones.
Ejercicios auto impulsores Dinámicas.

144
HORAS
ACADÉMICAS

Certificación

Al término del programa se otorgará un Comercio de Lima (CCL), con reconocimiento a nivel nacional, a todos los participantes que hayan culminado satisfactoriamente, es decir con el mínimo del 97% de asistencia y haber obtenido una nota mínima de 13 por módulo.

Métodos de pago

CUENTA CORRIENTE EN SOLES BANCO

Depósitos o transferencia por banco o agente BCP
193-1943271-0-99

Depósitos o transferencia por banco BBVA
0011-0130-0100003020

Depósitos o transferencia por banco o agente Interbank
005-0000007180

Depósitos o transferencia por banco Scotiabank
000-2019361

Todas nuestras cuentas están a nombre de
CÁMARA DE COMERCIO DE LIMA
Ruc: 20101266819

Pagos con tarjeta de créditos

Podrá realizar sus pagos con rapidez y total seguridad.

- Ingresar a nuestra página web: **www.camaralima.org.pe**
- Buscar: **Pagos online,** parte superior derecha.
- Ingresar **datos de la empresa y/o persona** que solicito el servicio.
- Ingresar **datos de la tarjeta de crédito y detalle del servicio.**
- Procesar pago.

Luego de realizar el pago, enviar el voucher de pago indicando el RUC y/o DNI del depositante al **asesor educativo.**

Escanea y Paga con tu billetera electrónica

Considerar

Los horarios que están en la programación de todos los eventos que se realice están sometidos a cualquier cambio por cualquier inconveniente que se presente. ***Los cambios de los horarios serán notificados con anticipación.**

Beneficios

- **Modalidad** online en vivo (contenido virtual)
- **Acceso** a plataforma virtuales (Audio virtual)
- **Biblioteca** virtual (intranet y Microsoft Teams)
- **Repositorio** de grabaciones
- **Docentes** con experiencia empresarial

CONTÁCTANOS:

981290088

informes@icam.edu.pe

LICENCIADO POR MINEDU
RM N° 606-2019

CCL CÁMARA DE COMERCIO LIMA
La Fuerza de los Empresarios

ICAM INSTITUTO DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE LIMA