



**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO TURÍSTICO
DIRECCIÓN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA 2025**

CARTA DESCRIPTIVA

Nombre del curso:	Costos y competitividad en el marco de festivales gastronómicos	Fecha:	19 de junio de 2025
Municipio sede:	Pénjamo	Horario:	10:00-16:00
Nombre del instructor:	Alejandro Vallejo	Duración:	6 horas
Objetivo:	Brindar a los participantes los conocimientos, herramientas y habilidades fundamentales para identificar, gestionar y resolver eficazmente los conflictos que pueden surgir en entornos laborales y con clientes, mediante el uso de una comunicación asertiva, inteligencia emocional y técnicas de negociación, con el fin de mejorar la calidad del servicio, fortalecer las relaciones interpersonales y contribuir a un entorno organizacional armonioso y profesional.		
Perfil del participante:	Emprendedores, cocineras tradicionales, artesanos, operadores turísticos.		
Conocimientos y habilidades para ingresar al curso:	• Conocimientos básicos sobre su propia oferta gastronómica o de servicios • Habilidad para realizar operaciones matemáticas sencillas (suma, resta, porcentajes) • Interés por mejorar la gestión económica de su participación en eventos • Disposición para el trabajo colaborativo y la mejora continua		

Contenido temático	Objetivo particular	Actividades		Técnicas instruccionales	Técnicas grupales	Evaluación	Requerimientos	Tiempo
		Instructor	Participante					
Bienvenida	Los participantes se conocerán entre sí, por medio de una dinámica de presentación para propiciar ambiente participativo.	Explicar la dinámica de presentación, el contenido y objetivos del curso, así como la temática y ejercicios a realizar.	Escucha con atención, genera un compromiso y participa en la dinámica.	Expositiva	Discusión grupal	N/A	Pantalla para proyectar y equipo de cómputo con conexión a internet.	15 min
Tipos de costos en la oferta gastronómica	Comprender los distintos tipos de costos involucrados en una propuesta gastronómica y su impacto en la rentabilidad durante un evento o festival.	• Explicación de costos fijos, variables, directos e indirectos. • Ejemplos prácticos aplicados a platillos, insumos y operación. • Coordinación de ejercicios guiados de costeo básico	• Identificar y clasificar sus costos reales. • Realizar ejercicios de costeo de un producto o platillo. • Resolver dudas y comparar resultados	Taller práctico		N/A	Equipo de cómputo con conexión a internet, pantalla, proyector, hoja o libreta para tomar notas	90 min



DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO TURÍSTICO
DIRECCIÓN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA 2025

Contenido temático	Objetivo particular	Actividades		Técnicas instruccionales	Técnicas grupales	Evaluación	Requerimientos	Tiempo
		Instructor	Participante					
Control y optimización de recursos	Aplicar herramientas prácticas para reducir costos innecesarios, aprovechar mejor los recursos y minimizar desperdicios en la operación gastronómica.	- Explicación sobre optimización de procesos. - Presentación de ejemplos reales. - Dinámica de reflexión grupal	- Diagnosticar su uso actual de recursos. - Detectar oportunidades de mejora. - Construir una lista de acciones concretas	Diagnóstico participativo	Trabajo en equipo	N/A	Equipo de cómputo con conexión a internet, pantalla, proyector, hoja o libreta para tomar notas	90 min
Estrategias de diferenciación y competitividad	Diseñar estrategias de valor agregado que mejoren la competitividad y posicionen favorablemente la oferta gastronómica en el entorno del festival.	- Presentación de elementos de diferenciación. - Ejemplos de propuestas exitosas. - Asesoría en el diseño de estrategias propias	- Analizar fortalezas y atributos únicos. - Crear su propuesta competitiva. - Compartirla para retroalimentación	Expositiva	Trabajo en equipo	N/A	Equipo de cómputo con conexión a internet, pantalla, proyector, hoja o libreta para tomar notas	90 min
Diseño de plan básico de participación rentable	Integrar en un plan personal o grupal una propuesta que combine control de costos, eficiencia en recursos y diferenciación competitiva.	- Explicación de plantilla guía. - Coordinación para compartir ideas clave.	Participar para el análisis de los pasos para la creación del plan.	Participativa	Lluvia de ideas	N/A	Equipo de cómputo con conexión a internet, pantalla, proyector, hoja o libreta para tomar notas	75 min