



CATÁLOGO PERSONALIZADO LEARN MÉXICO

ALIMENTOS Y BEBIDAS



**Capacitación personalizada lista para usar.
Compra una vez, úsala para siempre.**

Capacita a tu equipo con cursos digitales diseñados
para tu empresa, listos para implementar.
Sin licencias, sin suscripciones, sin complicaciones.



Cursos listos para usar, hechos a tu medida.

En Learn México creamos cursos digitales personalizados por industria,
diseñados para adaptarse a la realidad, el lenguaje y la cultura de cada empresa.
Nuestros cursos combinan video, evaluaciones y diseño visual moderno e interactivo.

Alimentos y bebidas

Restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución

- **Análisis de datos para no técnicos**

Este curso te ayudará a desarrollar competencias en Análisis de datos para no técnicos, aplicadas a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Al finalizar, contarás con herramientas prácticas para mejorar tu desempeño diario y aportar más valor a tu organización.

- **Atención y experiencia de cliente (CX)**

En este curso abordarás de forma práctica el tema de Atención y experiencia de cliente (CX), con ejemplos y casos adaptados a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Podrás transferir lo aprendido a tu día a día para obtener resultados visibles en poco tiempo.

- **BPM y HACCP**

El objetivo de este curso es que domines los conceptos clave de BPM y HACCP y sepas cómo llevarlos a la práctica en el contexto de restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Al completarlo, estarás mejor preparado para tomar decisiones y enfrentar retos reales.

- **Comunicación asertiva**

A lo largo de este curso trabajarás sobre Comunicación asertiva con un enfoque muy aplicado a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Desarrollarás habilidades concretas que te permitirán mejorar procesos, comunicación y resultados.

- **Control de calidad**

Este curso te ayudará a desarrollar competencias en Control de calidad, aplicadas a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Al finalizar, contarás con herramientas prácticas para mejorar tu desempeño diario y aportar más valor a tu organización.

- **Control de porciones**

En este curso abordarás de forma práctica el tema de Control de porciones, con ejemplos y casos adaptados a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Podrás transferir lo aprendido a tu día a día para obtener resultados visibles en poco tiempo.

- **Costeo de recetas**

El objetivo de este curso es que domines los conceptos clave de Costeo de recetas y sepas cómo llevarlos a la práctica en el contexto de restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Al completarlo, estarás mejor preparado para tomar decisiones y enfrentar retos reales.

- **Diversidad, equidad e inclusión (DEI)**

A lo largo de este curso trabajarás sobre Diversidad, equidad e inclusión (DEI) con un enfoque muy aplicado a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Desarrollarás habilidades concretas que te permitirán mejorar procesos, comunicación y resultados.

- **Gestión de costos**

Este curso te ayudará a desarrollar competencias en Gestión de costos, aplicadas a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Al finalizar, contarás con herramientas prácticas para mejorar tu desempeño diario y aportar más valor a tu organización.

- **Gestión de proveedores**

En este curso abordarás de forma práctica el tema de Gestión de proveedores, con ejemplos y casos adaptados a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Podrás transferir lo aprendido a tu día a día para obtener resultados visibles en poco tiempo.

Alimentos y bebidas

Restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución

• Gestión del cambio

El objetivo de este curso es que domines los conceptos clave de Gestión del cambio y sepas cómo llevarlos a la práctica en el contexto de restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Al completarlo, estarás mejor preparado para tomar decisiones y enfrentar retos reales.

• Gestión del tiempo

A lo largo de este curso trabajarás sobre Gestión del tiempo con un enfoque muy aplicado a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Desarrollarás habilidades concretas que te permitirán mejorar procesos, comunicación y resultados.

• Liderazgo en cocina

Este curso te ayudará a desarrollar competencias en Liderazgo en cocina, aplicadas a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Al finalizar, contarás con herramientas prácticas para mejorar tu desempeño diario y aportar más valor a tu organización.

• Negociación y manejo de objeciones

En este curso abordarás de forma práctica el tema de Negociación y manejo de objeciones, con ejemplos y casos adaptados a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Podrás transferir lo aprendido a tu día a día para obtener resultados visibles en poco tiempo.

• Pensamiento crítico

El objetivo de este curso es que domines los conceptos clave de Pensamiento crítico y sepas cómo llevarlos a la práctica en el contexto de restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Al completarlo, estarás mejor preparado para tomar decisiones y enfrentar retos reales.

• Resolución de problemas

A lo largo de este curso trabajarás sobre Resolución de problemas con un enfoque muy aplicado a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Desarrollarás habilidades concretas que te permitirán mejorar procesos, comunicación y resultados.

• Seguridad alimentaria

Este curso te ayudará a desarrollar competencias en Seguridad alimentaria, aplicadas a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Al finalizar, contarás con herramientas prácticas para mejorar tu desempeño diario y aportar más valor a tu organización.

• Servicio al cliente

En este curso abordarás de forma práctica el tema de Servicio al cliente, con ejemplos y casos adaptados a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Podrás transferir lo aprendido a tu día a día para obtener resultados visibles en poco tiempo.

• Toma de decisiones

El objetivo de este curso es que domines los conceptos clave de Toma de decisiones y sepas cómo llevarlos a la práctica en el contexto de restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Al completarlo, estarás mejor preparado para tomar decisiones y enfrentar retos reales.

• Trabajo en equipo

A lo largo de este curso trabajarás sobre Trabajo en equipo con un enfoque muy aplicado a restaurantes, bares, plantas de alimentos, distribución. Desarrollarás habilidades concretas que te permitirán mejorar procesos, comunicación y resultados.