

Maestría en Dirección de Negocios de Alimentos y Bebidas



La Maestría en Dirección de Negocios de Alimentos y Bebidas forma especialistas capaces de aplicar estrategias apropiadas para la comercialización y difusión de negocios de alimentos y bebidas, además de contar con conocimientos sobre elementos para la manipulación de insumos, con base en la normatividad que regula el servicio, estándares de calidad y tendencias actuales de alimentación.

¿Qué habilidades y conocimientos desarrollaré?

- Diseñar documentos de control de los procesos en establecimientos de alimentos y bebidas.
- Evaluar diferentes alternativas para gestionar la calidad de los establecimientos, acorde a los recursos disponibles.
- Construir soluciones innovadoras a las oportunidades de mejora de las empresas de alimentos y bebidas.
- Hacer uso de recursos con economía, eficiencia y eficacia.
- Coordinar equipos multidisciplinarios.
- Desarrollar programas de apoyo de pequeñas y medianas empresas de alimentos y bebidas del sector público y privado.
- Intervenir en la toma de decisiones para la selección de insumos de un establecimiento.
- Diseñar estrategias de marketing adecuadas para empresas de alimentos y bebidas.
- Dirigir empresas del sector alimentario.
- Identificar científicamente la contaminación de alimentos y bebidas.

¿Dónde podré trabajar?

El egresado destacará por su capacidad para comprender la evolución alimentaria de la historia y con base en estos conocimientos identificar las tendencias actuales de consumo, así como proponer estrategias que aseguren la inocuidad de alimentos y bebidas durante la recepción, almacenamiento, preparación y servicio, lo que le permitirá desempeñarse como:

- Gerente de compras
- Director de operaciones
- Contralor de costos
- Gerente distrital de cadenas restauranteras
- Director regional en cadenas hoteleras
- Recursos humanos en industria hotelera

Asignaturas

Antropología alimentaria	Mercadotecnia
Administración de las organizaciones	Emprendimiento empresarial
Operación de establecimientos de alimentos y bebidas	Seminario de integración II
Metodología de la investigación	Ética empresarial
Legislación y normatividad	Créditos Totales: 81
Compras e insumos de alimentos y bebidas	
Cadena de producción	
Liderazgo y dirección empresarial	
Recursos humanos	
Finanzas y contabilidad	
Gestión y calidad	
Seminarios de integración I	

La jornada regular internacional para el programa de Maestría tendrá una duración de un (1) año y seis (6) meses.

Dentro del plan de estudios y como parte de la estrategia de fortalecimiento de la calidad en la formación, el estudiante de posgrado debe realizar el Seminario de Investigación, con el objetivo de elaborar un producto de investigación científica que aporte al conocimiento universal.