

PERFIL DE INGRESO

Gastronomía, Administración, Contaduría, Turismo, Finanzas y Mercadotecnia y áreas afines.



MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA

OBJETIVOS GENERALES

Los estudiantes serán capaces de diseñar y habilitar negocios relacionados con la gastronomía, considerando los elementos financieros, contables y legales.

Emprender negocios gastronómicos que se distingan por su calidad.

Desarrollar investigaciones de mercado para identificar oportunidades de negocios relacionados con la gastronomía.

Demostrar liderazgo al participar en equipos multidisciplinarios que desarrollen y promuevan productos y servicios innovadores relacionados con la industria gastronómica.

Aplicar la planeación estratégica como instrumento para dirigir negocios gastronómicos competitivos que coadyuven a proyectar la gastronomía.

PERFIL DEL EGRESADO

I. LOS CONOCIMIENTOS

- Planificación de los recursos humanos.
- Marketing para controlar métodos y formas de explotación.
- Gestión y administración financiera.
- Dominio de las nuevas tecnologías gastronómicas.

II. LAS HABILIDADES

- Desarrollar habilidades interpersonales para el trabajo autónomo y proactivo.
- Habilidades para resolver problemas inherentes al sector gastronómico.
- Desarrollar el sentido humano con una actitud de respeto frente a las diferencias culturales en su equipo de trabajo.
- Analizar estrategias de liderazgo para la adaptación al cambio dentro de la organización.
- Tomar decisiones éticas en la promoción de la seguridad.

R.V.O.E. S.E.P

SSEMSys

1549310

III. LAS ACTITUDES

- De trabajo en equipo.
- Actitud crítica que le permita aplicar los conocimientos adquiridos para satisfacer necesidades sociales.
- Servicio y agente de cambio.
- Liderazgo, emprendedor innovador y propositivo.

CURRICULA

Primer Cuatrimestre

- Cultura Gastronómica
- Alta Dirección Gastronómica
- Calidad en el Servicio
- Compras Estratégicas

Segundo Cuatrimestre

- Administración Financiera I
- Marketing Estratégico
- Dirección de Capital Humano
- Seminario de Investigación I

Tercer Cuatrimestre

- Investigación de Mercados Gastronómicos
- Legislación Gastronómica
- Administración Financiera II
- Nuevas Tecnologías Gastronómicas

Cuarto Cuatrimestre

- Toma de Decisiones
- Planeación Estratégica
- Innovación Gastronómica
- Seminario de Investigación II

25 años

DE PASIÓN POR LA EDUCACIÓN
CON CALIDAD Y EXCELENCIA

1 año
4 meses