



Maestría en Administración De Negocios Gastronómicos

Plan de estudios

RVOE 20251089

Formar profesionales con bases sólidas y con amplio conocimiento para dirigir de manera eficiente, las organizaciones.

Esta maestría contribuye a que el alumno desarrolle las **habilidades para diagnosticar problemas y soluciones administrativas** de maneras estratégica, que sea capaz de proponer, diseñar, aplicar métodos y procedimientos eficaces para el **logro de objetivos**, ya que la modernidad empresarial, requiere de modelos que favorezcan la eficiencia, rentabilidad y posición competitiva de las organizaciones a **nivel nacional e internacional**.

Objetivo General

Primer Cuatrimestre

- *Administración basada en competencias.
- *Economía.
- *Estadísticas.
- *Legislación en el ámbito turístico.

Segundo Cuatrimestre

- *La gastronomía y el servicio de calidad.
- *Información financiera.
- *Gestión y adquisición de inventarios en la gastronomía.
- *Habilidades directivas.

Tercer Cuatrimestre

- *Metodología de la investigación.
- *Auditoría administrativa en negocios gastronómicos.
- *Impacto en las TIC'S en los negocios gastronómicos.
- *Plan de mercadotecnia.

Cuarto Cuatrimestre

- *Sistemas de gestión de seguridad e higiene en los negocios gastronómicos.
- *Seminario integrador de la investigación.
- *Estrategia para el ciclo de vida del producto de servicios en negocios gastronómicos.
- *Análisis de las tendencias en la creatividad culinaria.