

Maestría Senior en: **Dirección de Negocios de Alimentos y Bebidas**



utel.edu.mx
55 3684 1409
contacto@utel.edu.mx

Desarrolla estrategias apropiadas para la comercialización y difusión de negocios de alimentos y bebidas, con base en los estándares de calidad y la normatividad que regula el servicio.



La **Maestría en Dirección de Negocios de Alimentos y Bebidas** forma profesionales capaces de aplicar estrategias apropiadas para la comercialización y difusión de negocios de alimentos y bebidas, complementando tu perfil 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.

Adquisición de conocimientos y experiencias

Adicionalmente al **estudio en línea** sobre los planes estratégicos dirigidos a la gestión integral de establecimientos de alimentos y bebidas, el plan de estudio de la maestría destaca por sus **Sesiones Senior**, que benefician la integración entre compañeros y suman beneficios para el desarrollo integral de los estudiantes, permitiéndoles:

- **Despejarse de la cotidianidad.**
- **Mantener agilidad mental y habilidad corporal.**
- **Aprender nuevas habilidades para la vida cotidiana.**
- **Mantenerse al tanto de los cambios sociales, políticos y de otros ámbitos.**
- **Practicar un pasatiempo con personas que comparten sus mismos intereses.**

Ejes de las sesiones

Las reuniones cubren **5 de los principales ejes** necesarios para un desarrollo humano integral:

- **Desarrollo personal**
- **Salud y bienestar**
- **Socio - cultural**
- **Artístico**
- **Tecnológico**

Tutoría

Equipo especializado en educación en línea, cuyo trabajo consiste ser el contacto directo con la Universidad, orientando en aspectos administrativos y tecnológicos, así como generando estrategias que permitan al estudiante, asegurar el éxito académico.

¿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.

Asignaturas

Antropología alimentaria

Administración de las organizaciones

Operación de establecimientos de alimentos y bebidas

Metodología de la investigación

Legislación y normatividad

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

Mercadotecnia

Emprendimiento empresarial

Seminario de integración II

Ética empresarial

Créditos Totales: 81

Como parte de la estrategia de fortalecimiento de la calidad en la formación y con el objetivo de elaborar un producto de investigación científica que aporte al conocimiento universal, el estudiante de posgrado deberá cursar las asignaturas correspondientes al "Seminario de Investigación": - Epistemología; Metodología de la investigación; Pensamiento crítico e innovación; Redacción y estilo de textos académicos-

Este plan de estudio se encuentra incorporado al Sistema Educativo Nacional, con fecha 28 de marzo de 2019 y No. de Acuerdo 20192194 emitido por la Dirección de Instituciones Particulares de Educación Superior, Dirección General de Educación Superior Universitaria, de la Secretaría de Educación Pública.