



Maestría

Gestión de Negocios Gastronómicos

Incorporado a la SEP, RVOE Acuerdo 20193784 de 14/11/2018. Mod. Escolar. DGAIR. 21 Sur 1103, Puebla, Pue. y 901; 9 pte 1701 Puebla, Pue.

Forma Maestros en Gestión de Negocios Gastronómicos con una visión ética y humanista, que dirijan empresas de alimentos y bebidas, por medio del dominio de las estrategias de administración e inteligencia de negocios, para optimizar y mejorar la calidad de los procesos administrativos, de servicio y operativos, con un liderazgo transformador.

Dirección Académica: Mónica Orduña Sosa

Plan de Estudios

OBLIGATORIAS

- 06 Liderazgo y misión de Servicio
- 06 Entorno Financiero
- 06 Calidad en los Procesos del Servicio de Alimentos y Bebidas
- 06 Alta Dirección Estratégica
- 06 Tecnologías de la Información en Negocios Gastronómicos
- 07 Seminario de Integración

BLOQUE ELECTIVO

(1 área a elegir)

Área de Gestión de Empresas Gastronómicas:

(De las 6 materias elige 4)

- 06 Gestión de Empresas Pequeñas, Medianas y Familiares
- 06 Planeación Global Estratégica
- 06 Procesos de Estandarización de Alimentos y Bebidas
- 06 Comportamiento Organizacional Multicultural
- 06 Seminario de Innovación
- 06 Seminario de Actualización

Área Inteligencia de Negocios en Empresas Gastronómicas:

(De las 6 materias elige 4)

- 06 Gestión de Empresas Pequeñas, Medianas y Familiares
- 06 Fundamentos de Inteligencia de Negocios
- 06 Herramientas Estratégicas de Inteligencia de Negocios Gastronómicos
- 06 Efectividad en los Procesos Organizacionales
- 06 Seminario de Innovación
- 06 Seminario de Actualización

■ Asignaturas obligatorias

Para acreditar el plan: 75 créditos.

TERMINAL

(Elige una de las dos opciones)

- 07 Trabajo práctico I / Tesis I
- 07 Trabajo práctico II / Tesis II

Tienen la opción de hacer una estancia profesional en otra institución.

*UPAEP se reserva el derecho de abrir sus grupos en función del número de inscritos.



DOBLE GRADO



UPAEP La Universidad Transformadora