

# Maestría en Dirección de Negocios de Alimentos y Bebidas

**utel**  
UNIVERSIDAD

**utel.edu.mx**

55 3684.1409

posgrados@utel.mx



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	

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.