

Objetivo

Desarrollar profesionales con liderazgo que generen cambios, solucionen problemas y tomen decisiones productivas e incrementen la competitividad en los negocios de alimentos y bebidas, considerando su contexto social, cultural, económico y ambiental; para potenciar el éxito de los mismos en el ámbito nacional e internacional mediante la integración de conocimientos, habilidades, valores y actitudes.

Asignaturas

1° Semestre

- Planificación estratégica.
- Dirección y gestión de capital humano.
- Mecanismos para la toma de decisiones.
- Mercadotecnia estratégica.

2° Semestre

- Ingeniería del menú.
- Desarrollo organizacional.
- Entorno empresarial y financiero.
- Mercadotecnia directa.

3° Semestre

- Gestión de áreas de producción.
- Dirección de operaciones.
- Reingeniería y desarrollo de nuevos negocios.
- Optativa.

4° Semestre

- Competencias y habilidades de alta dirección.
- Formulario y evaluación de proyectos de inversión.
- Negocios de A y B con responsabilidad social.
- Optativa.

Asignaturas Optativas

- Creación e inversión de franquicias de A y B.
- Consultoría organizacional.
- Administración de negocios de A y B en crisis.
- Comercio internacional en negocios de A y B.

Modelo Pedagógico

Está basado en el modelo pedagógico constructivista y de aprendizaje significativo, el cual le permite al estudiante de la Maestría superar sus propios obstáculos y construir su aprendizaje brindándole la opción de desarrollarse según sus capacidades, habilidades y competencias adquiridas a través de su experiencia laboral. Esto se realiza mediante estrategias didácticas como la presentación y solución de casos prácticos, lecturas, videos, demostraciones, prácticas profesionales, elaboración de mapas conceptuales y exposiciones participativas.

Perfil de Egreso

El egresado de la Maestría integrará los conocimientos, habilidades, valores y actitudes, para incrementar tanto la competitividad como la productividad de los negocios; mediante la gestión y solución de situaciones complejas en el ámbito profesional de los mismos.

Ventajas Competitivas

Desarrollar el liderazgo mediante el empleo de conocimientos, habilidades, valores, actitudes y competencias considerando el entorno para una óptima gestión integral, lo que le permitirá incrementar el potencial de trabajo para enfrentar eficientemente los nuevos retos que se presentan en los negocios de A y B a través de la construcción de una cultura de calidad.

Plantel Docente

Especialistas con reconocimiento en el sector y académicos con prestigio.



Obtención del Grado

- ◊ El participante deberá de acreditar todas las asignaturas de la Maestría.
- ◊ Asistencia mínima del 80%.
- ◊ Opciones de Titulación.
 - Tesis y su defensa mediante examen de grado.
 - Excelencia académica con un promedio mínimo de 9.5.
 - Seminario de grado y elaboración de trabajo final.
 - Presentación de caso práctico.

Requisitos de Ingreso

Dos años como mínimo de experiencia laboral comprobable en el área de alimentos y bebidas, turismo, hotelería y afines.

- Título de Licenciatura.
- Cédula Profesional.
- Curriculum Vitae.
- Carta de exposición de motivos.
- Entrevista académica.
- Acreditar examen de comprensión de lectura del idioma inglés o presentar el comprobante de acreditación.
- Acreditar los módulos prerequisites.

Dirigido A

- ◊ Propietarios y accionistas de negocios en la industria turística y de alimentos y bebidas.
- ◊ Directivos y mandos medios.
- ◊ Egresados titulados de licenciaturas afines.

30
años
de excelencia
académica

Horario de Maestría

Horario: Viernes de 17:00 a 21:30 hrs. y sábados de 9:00 a 13:30 hrs.

Duración: 2 años

Costo: 5 pagos mensuales de \$6,800.00

Inscripciones: Lunes a viernes de 9:00 a 16:00 hrs. o con previa cita.

Informes: Lic. Adrián Alatríste Mendoza
Coordinador de Maestría

Tel.: 5130-3340 COLEGIO DE GASTRONOMÍA
posgrado_gastronomia@ucsj.edu.mx

Mtra. Carmen Beatriz López-Portillo
Rectora

Dra. Sandra Lorenzano Schifrin
Vicerrectora Académica

Lic. Guillermina Torres Savín
Directora General de Gastronomía

Izazaga 92, Centro Histórico, 06080 México, D.F.
Teléfono: 5130-3300 www.ucsj.edu.mx



UNIVERSIDAD DEL
CLAUSTRO DE SOR JUANA



MAESTRÍA

Planificación y Gestión de Negocios
de
Alimentos y Bebidas

RVOE 20091207
del 13/XI/09