

**Maestría en** ADMINISTRACIÓN DE  
NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y  
**BEBIDAS**



## PLAN DE ESTUDIOS

R.V.O.E.: 20221908

FECHA DE ACUERDO: 16 de diciembre de 2022

MODALIDAD: No escolarizada

### 1° CUATRIMESTRE

- Medios tecnológicos innovadores en entornos virtuales
- Introducción a los negocios de alimentos y bebidas
- Habilidades directivas y toma de decisiones
- Diseño y mantenimiento de espacios físicos

### 3° CUATRIMESTRE

- Costos, presupuestos y fijación de precios
- Planeación de control de compras e inventarios
- Diseño de menús
- Plan de negocios I

### 2° CUATRIMESTRE

- Retención y desarrollo del talento
- Técnicas de comunicación y negociación efectiva
- Legislación turística
- Gestión estratégica de la mercadotecnia

### 4° CUATRIMESTRE

- Estándares de servicio al cliente
- Certificaciones de calidad en negocios de alimentos y bebidas
- Desarrollo y administración de franquicias
- Plan de negocios II

# OBJETIVO

**Formar maestros que generen cambios innovadores, solucionen problemas y tomen decisiones productivas que incrementen la competitividad en los negocios de**

alimentos y bebidas, considerando todos los contextos para potenciar el éxito de los mismos en el ámbito nacional e internacional mediante la integración de conocimientos, habilidades y actitudes.

## CAMPO LABORAL (SECTOR):

Gerente restauranero, director general de franquicias, consultor de negocios en el sector, gestor de calidad en el servicio al cliente.

## DESEMPEÑO DE ACTIVIDADES:

- Dirigir equipos de trabajo o proyectos de alimentos y bebidas.
- Crear planes de negocio enfocados a la optimización de recursos financieros.
- Desarrollar y desarrollar franquicias.
- Diseñar y optimizar eventos.
- Dominar los procesos sobre las normativas de certificación de calidad.
- Diseñar, equipar y operar espacios físicos para la comercialización de A y B.

## AL INGRESAR

### Antecedente académico:

- Licenciaturas en las áreas de Administración y Negocios, Ingeniería, Manufactura y Construcción; así como Servicios.
- Metodología de gestión de proyectos según su disciplina.
- Analizar y sintetizar información.
- Formular y gestionar proyectos.
- Utilizar herramientas tecnológicas para el análisis de información.

## ALCANCES DEL PROGRAMA

El egresado podrá:

- Construir una cultura de calidad en los conceptos de alimentos y bebidas.
- Generar una cultura de valores con una visión empresarial.
- Emplear estrategias de desarrollo humano, en aras de la competitividad a nivel nacional e internacional.
- Diseñar menús en base al tipo de evento que se tenga contemplado.
- Administrar una franquicia que cumpla con los estándares de servicio establecidos.

## OFICINAS

4 Poniente No. 1919  
Col. San Matías, Puebla, Pue.  
C.P. 72140  
T. 222 141 7575

