



MAESTRIA EN GASTRONOMIA

Acuerdo SEP 20090059 del 17 de febrero de 2009

CICLO 1º

Análisis del Patrimonio Gastronómico Nacional
Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas
Gastronomía Vanguardista

CICLO 3º

Gastronomía y Sustentabilidad
Finanzas Aplicadas al Proceso Gastronómico
Marco Jurídico de las Empresas de Alimentos y Bebidas

CICLO 5º

Ingeniería de Menús
Creación de Negocios
Gestión de Calidad en el Servicio

CICLO 2º

Análisis del Patrimonio Gastronómico Internacional
Administración del Capital Humano
Industria de Alimentos en la Economía

CICLO 4º

Gestión del Servicio Gastronómico
Planeación Estratégica Empresarial
Estrategias de Mercadotecnia

CICLO 6º

Evaluación de la Producción de Alimentos y Bebidas
Seminario de Dirección Empresarial
Seminario de Tesis

REQUISITOS

- Título y cedula profesional en turismo, gastronomía o carrera afín del área de ciencias sociales y administrativas.
- Certificado de estudios de Licenciatura (promedio mínimo de 8.0).
- Acta de nacimiento.
- Currículum Vitae.
- Proyecto de Investigación.
- Carta de exposición de motivos.
- Acreditación del idioma inglés (comprensión).
- Solicitud de ingreso.
- Entrevista con el Comité de Postgrado.
- Examen de admisión.

DURACIÓN: 6 ciclos a cursarse en 2 años.

INICIO DE CURSOS: Enero, Mayo y Septiembre.

HORARIOS: Opción 1. Sábados de 7:00 a 13:00 hrs.

Opción 2. Lunes y miércoles de 18:00 a 21:00 hrs.