



Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos y Turísticos

MODALIDAD MIXTA (Trimestral)



RVOE 20200294 28/07/2020



Educar para ser

Duración: 1 año 6 meses

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, holding a black pen and writing in a notebook. The chef's face is partially visible in the background, looking down at the notebook. The image is overlaid with a blue semi-transparent box containing text.

FIN DE APRENDIZAJE ○ FORMACIÓN

Formar Maestros en **Dirección de Negocios Gastronómicos y Turísticos** para la planeación estratégica, organizacional, manejo de los recursos humanos y los materiales en el sector gastronómico y turístico a nivel empresarial o en la organización de eventos como; convenciones, ferias y otros, atendiendo a los requerimientos específicos del área.

REQUISITOS DE INGRESO

- Acta de Nacimiento (Actualizada)
(Original y 3 copias)
- Certificado de último grado de estudios
(Original y 3 copias)
- Título Profesional Licenciatura (3 copias)
- Cédula Profesional (3 copias)
- CURP (Actualizada) (3 copias)
- 3 Fotografías Tamaño Infantil (Blanco y Negro o Color)



Plan de Estudios

MÓDULO I

- Marco Legal de Negocios Gastronómicos y Turísticos
- Habilidades Directivas
- Sanidad e Higiene de Negocios

MÓDULO II

- Seguridad e Instalaciones de Negocios Gastronómicos y Turísticos.
- Control de Recursos Financieros y Humanos
- Operación de Establecimientos Gastronómicos y Turísticos

MÓDULO III

- Mercadotecnia de Negocios Gastronómicos y Turísticos
- Gestión de la Calidad
- Creación de Negocios Gastronómicos y Turísticos

MÓDULO IV

- Relaciones Públicas
- Costos y Presupuestos
- Diseño y Distribución de Espacios

MÓDULO V

- Diseño y Desarrollo de Menú
- Compras e Insumos
- Organización y Logística de Eventos

MÓDULO V

- Cadena de Producción de Eventos.
- Desarrollo y Evaluación de Eventos.
- Seminario Integrador de Negocios para la Organización de Eventos.

Al inscribirse a la Maestría, también cursa la:

- Especialidad en **Organización Y Logística de Eventos**
- Especialidad en **Gestión de Empresas de Alimentos y Bebidas**

PERFIL DE INGRESO

- Conocimiento del entorno gastronómico y turístico.
- Capacidad del análisis de las necesidades del mercado gastronómico y turístico.
- Conocimiento de los fundamentos de ciencias económicas y administrativas.
- Habilidad para la planificación financiera.

PERFIL DE EGRESO

- Identificar oportunidades para emprender nuevos negocios y/o desarrollar nuevos productos y servicios.
- Desarrollar con eficiencia estrategias de medios, mercadotecnia y relaciones públicas centradas en los negocios gastronómicos y turísticos.
- Administrar establecimientos gastronómicos y turísticos con un enfoque de alta calidad, excelencia y competitividad.

SERVICIOS GENERALES:

- Plataforma Académica
- Biblioteca
- Área Deportiva
- Aulas Climatizadas
- Aulas Multimedia
- Laboratorios de Cómputo
- Sala de usos múltiples
- Audiovisual
- Auditorio



Calle Miguel Lerdo de Tejada No. 599, entre Av. Nicolás Bravo y Av. Miguel Hidalgo, Col. Centro, Veracruz, Ver.



(229) 931-63-63 - (229) 934-40-50
(229) 931-67-13



posgradosjp@hotmail.com



www.universidadjeanpiaget.com



Universidad Jean Piaget



Universidad Jean Piaget



Universidad Jean Piaget