

Gestión de la industria de alimentos y bebidas

Maestría

Con la finalidad de mejorar el nivel de competencia para la empresa y optimizar sus resultados comerciales, el Maestro en Gestión de la Industria de Alimentos y Bebidas desarrollará la planeación **estratégica** relacionada con la operación del área, desde la **calidad** en el servicio, **economía**, la higiene de alimentos, los puntos de venta o franquicias y el manejo de todos los aspectos relacionados a los **recursos humanos** ya que en Alimentos y Bebidas se considera elemental la gestión del personal de supervisión, servicio y producción de alimentos.

Áreas de estudio

Planeación y calidad
Economía y finanzas
Cultura organizacional
Control interno
Proyectos e investigación



- Duración de 4 semestres.
- Plan de estudios conformado por 16 materias y 5 áreas de estudio.
- Elaboración de estrategias económicas y financieras para empresas del sector de alimentos y bebidas.
- Desarrollo y evaluación de procesos productivos para las distintas áreas operativas.
- Control interno y manejo de software de restaurante.
- Proyección de la empresa mediante el modelo de franquicia.
- Desarrollo de procesos para garantizar la calidad en el servicio.
- Gestión de recursos humanos.

Plan de estudios

1 SEMESTRE	2 SEMESTRE	3 SEMESTRE	4 SEMESTRE
Investigación de Operaciones	Planeación Estratégica y Áreas Funcionales	Liderazgo y Cultura Organizacional	Planeación Financiera en Empresas de Alimentos y Bebidas
Economía de los Negocios	Gestión de Adquisiciones	Gestión Estratégica en Mercadotecnia	Gestión Estratégica de Negocios
Herramientas Estadísticas y Calidad en el Servicio	Gestión Estratégica de Costos y Precios	Gestión de Recursos Humanos	Seminario de Tesis II
Contabilidad en la Industria de Alimentos y Bebidas		Presupuestos Empresariales en Alimentos y Bebidas	Franquicias Modelo de Negocios
		Seminario de Tesis I	

www.icum.edu.mx