

Posgrados  
**Anáhuac**

MAESTRÍA EN  
**DIRECCIÓN DE NEGOCIOS  
GASTRONÓMICOS**



**Anáhuac**  
México



La Universidad Anáhuac surgió en 1964 con el objetivo fundamental de elevar la condición humana y social de los hombres y las mujeres de México mediante la formación integral de líderes de acción positiva con valores y conciencia social.

## MISIÓN

Ser una comunidad universitaria que contribuye e impulsa el proceso de formación integral de las personas que por su excelente e innovadora preparación profesional y cultural de nivel internacional, por su profunda formación humana y moral inspirada en los valores perennes del humanismo cristiano, y por su genuina conciencia social sean líderes de acción positiva que promuevan el desarrollo del ser humano y de la sociedad.

## MAESTRÍA EN DIRECCIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

En los últimos años se ha manifestado un sólido desarrollo en la industria gastronómica a nivel mundial y como consecuencia un importante crecimiento en las empresas de este giro de negocios, que demandan capital humano con excelente formación profesional y habilidades para atender los gustos y las necesidades de una sociedad que día a día es más exigente.

Este entorno favorece también la posibilidad de desarrollar nuevas propuestas gastronómicas, por lo que los emprendedores que cuenten con las capacidades correctas tendrán más posibilidades de materializar sus iniciativas.

Con la Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos de la Universidad Anáhuac México, la industria de alimentos y bebidas se verá beneficiada de egresados que, además de contar con una completa formación en el área de producción, tendrán los conocimientos empresariales y de gestión, aunados a una cabal conciencia social. En virtud de la alianza estratégica con Le Cordon Bleu, los egresados recibirán de manera adicional el Diploma de Master de esta prestigiosa institución culinaria de clase mundial.

La Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos tiene el compromiso de mantener actualizados los contenidos de las asignaturas, ya que las tendencias gastronómicas constantemente se renuevan e inspiran, develando nuevas formas de concebir uno de los elementos distintivos de la cultura: el comer.

## OBJETIVO

Formar talentos que aporten un valor agregado a los retos que enfrenta la industria gastronómica actual, a través de innovadoras soluciones culinarias y empresariales que permitan la creación, crecimiento y desarrollo de empresas, proyectos y productos gastronómicos en un esquema de ética y compromiso social.



## PERFIL DE INGRESO

## PERFIL DE EGRESO

Profesionistas con estudios afines a la área del turismo, restaurantes, hoteles, gastronomía o contar con bases administrativas. Tener al menos dos años de experiencia profesional en alguna área relacionada con alimentos o bebidas. Deberán contar con vocación de servicio, capacidad de análisis, sensibilidad para analizar diferentes componentes en los alimentos y las bebidas, así como saber trabajar en equipo, ser proactivo y poseer un sentido humanista y de responsabilidad social. Debido a que este programa incluye asignaturas de técnicas culinarias, hay tres distintos escenarios para integrarse:

### Candidatos

A. Egresados de otras licenciaturas o universidades con o sin experiencia culinaria previa.

#### Tratamiento sugerido

- Sin experiencia previa: cumplir con el prerrequisito del curso básico de Le Cordon Bleu (LCB) y cursar el 100% de los créditos de la maestría.
- Con experiencia culinaria previa: examen de clasificación.

B. Egresados de las Escuelas de Turismo de la Red de Universidades Anáhuac.

#### Tratamiento sugerido

- Se aplicará un examen de suficiencia para valorar en qué nivel de producción se encuentra el candidato.

C. Licenciados egresados de los diplomados de Cuisine o de Pâtisserie de Le Cordon Bleu.

#### Tratamiento sugerido

- Sujeto a un proceso de convalidación de estudios para que el candidato tenga aprobada el área de producción.

La Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos le permitirá al egresado tener nuevas oportunidades de crecimiento en la industria de alimentos y bebidas, con un franco perfil emprendedor, gracias a la sólida formación académica brindada a través del programa.

Podrá incursionar en el nivel operativo, administrativo y gerencial para mejorar procesos y lograr una toma de decisiones más efectiva.

Algunos campos de desarrollo son los siguientes:

- Planeación y diseño de menús
- Organización de eventos gastronómicos
- Mejoramiento de los sistemas de calidad en los procesos alimentarios
- Desarrollo de la productividad, ventas y rentabilidad de empresas de alimentos y bebidas
- Capacitación y asesoría a negocios de alimentos y bebidas
- Diseño, implementación y aplicación de programas para el manejo higiénico de los alimentos
- Participación en diversas empresas del rubro de alimentos y bebidas, como restaurantes, banqueteras, cocinas del aire, cruceros, comedores industriales, hoteles, clubs de playa, hospitales, entre otros
- Emprendimiento de negocios gastronómicos

## PLAN DE ESTUDIOS

### Bloque 1

PRIMER  
TRIMESTRE

Técnicas intermedias de cocina o de pastelería LCB

SEGUNDO  
TRIMESTRE

Técnicas avanzadas de cocina o de pastelería LCB

### Bloque 2

TERCER  
TRIMESTRE

Dirección  
estratégica

Contabilidad y finanzas  
para la industria  
restaurantera

Higiene y seguridad  
de los alimentos

CUARTO  
TRIMESTRE

Gestión de procesos  
en negocios de  
alimentos

Ingeniería del menú

Ética para  
la industria de la  
hospitalidad

QUINTO  
TRIMESTRE

*Marketing* y  
comunicación  
gastronómica

Responsabilidad  
social

Proyecto integrador  
en dirección de  
negocios gastronómicos I

SEXTO  
TRIMESTRE

Capital humano en la  
industria de la  
hospitalidad

Proyecto integrador en  
dirección de  
negocios gastronómicos II

Electiva

### MATERIAS ELECTIVAS

- Análisis sensorial de los alimentos
- Control de calidad en los procesos alimentarios
- Enología
- Gastronomía de vanguardia
- Vitivinicultura

## ESTRUCTURA CURRICULAR

El programa es trimestral, con una duración de un año y medio.

El bloque 1 puede cursarse al principio, durante o al final del bloque 2, en horarios variables.

El bloque 2 tiene un horario de lunes, martes y miércoles de 19:00 a 22:00 hrs.

## FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

“ ¡Bienvenue! Con más de 120 años de experiencia en educación culinaria, Le Cordon Bleu ofrece lo más completo en formación gastronómica tanto en cocina, pastelería, programas de licenciatura y posgrado, como es el caso de la Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos.

Estamos dedicados a ejecutar y preservar la excelencia en la apreciación del arte culinario en todos los niveles. Nuestra filosofía se complementa con una visión actual enfocada en apoyar a nuestros alumnos y egresados a lograr ¡que las cosas sucedan!

Transmitiendo la energía y el entusiasmo de nuestros chefs, personal docente y administrativo a nuestros alumnos, independientemente de las áreas en las que se quieran desarrollar, restaurantes, gestión de la hospitalidad, desarrollo de productos culinarios o alguna otra relacionada, Le Cordon Bleu les ayudará a encontrar su mayor potencial para alcanzar la meta propuesta transmitiéndoles el conocimiento y las habilidades necesarias.

Le Cordon Bleu propicia un ambiente educativo multicultural, impulsando el crecimiento y aprendiendo mediante cada lección el verdadero *Art de Vivre*, haciendo énfasis en la aplicación de técnicas francesas incorporadas a las cocinas del mundo.

”

*Amitiés Gourmandes.*



**André J. Cointreau**  
Presidente de  
Le Cordon Bleu International



La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con más de 40 años de existencia, durante los cuales ha formado profesionales íntegros y comprometidos con la sociedad y que en la actualidad están inmersos en la industria turística, uno de los engranes más importantes de la economía nacional.

Actualmente la Facultad de Turismo y Gastronomía ofrece los siguientes programas:

- Doctorado Internacional en Turismo
- Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos
- Maestría en Gestión de Destinos Turísticos Anáhuac-OMT con Especialidad en Planeación y Experiencias Turísticas

La Facultad de Turismo y Gastronomía está acreditada de manera sistemática ante el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET). Fue la primera universidad privada en México en certificar un programa ante la Organización Mundial del Turismo (OMT) y opera el Centro Anáhuac de Investigación Turística (CAIT).

La alianza estratégica de la Facultad tiene con Le Cordon Bleu permite que sus programas de licenciatura y posgrado tengan una proyección internacional.



“La alianza de la Facultad con Le Cordon Bleu permite una proyección internacional.”





## REQUISITOS DE ADMISIÓN

1. Integrar un expediente con la siguiente documentación:



-  Título de licenciatura (original y copia)
  -  Cédula profesional de licenciatura (original y copia)
  -  Certificado de estudios de licenciatura (original y copia)
  -  CURP (original y copia)
  -  Acta de nacimiento (original y copia)
  -  Dos cartas de recomendación académica o laboral
  -  Currículum
  -  Seis fotografías recientes de tamaño infantil a color
  -  Solicitud de admisión (proporcionada por la Universidad)
2. El mismo día que se entrega la documentación se realiza la entrevista con el coordinador académico del programa. Es indispensable programarla con anticipación.
3. El resultado de la entrevista, así como los documentos, se someten a un Comité de Admisiones, el cual determina qué aspirante es apto para ingresar al posgrado. A quien haya sido admitido se le proporcionará un número de expediente.

Posterior a la admisión deberá pagarse la inscripción correspondiente.

La apertura de este programa está sujeta a un número mínimo de alumnos.

# Facultad de Turismo y Gastronomía

## RECONOCIMIENTO ACADÉMICO

La Universidad Anáhuac México otorgará el grado de Maestro en Dirección de Negocios Gastronómicos al participante que curse y apruebe el total de asignaturas del plan de estudios y la modalidad de titulación autorizada por la Universidad. Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de la Secretaría de Educación Pública por Decreto Presidencial publicado en el *D.O.F.* el 26 de noviembre de 1982.

## Coordinación académica:

Mtra. Lilia Angélica Anciola Guajardo  
lilia.anciola@anahuac.mx

## INFORMES

Centro de Atención de Posgrado y Educación Continua  
Tels.: (55) 56 27 02 10 ext. 7100 y (55) 53 28 80 87  
posgrado@anahuac.mx

## Campus Norte

Av. Universidad Anáhuac núm. 46, col. Lomas Anáhuac,  
Huixquilucan, Estado de México, C.P. 52786

## Campus Sur

Av. de los Tanques no. 865, Col. Torres de Potrero,  
Ciudad de México, Alcaldía Álvaro Obregón, México,  
C.P. 01840



[www.anahuac.mx/mexico/posgrados](http://www.anahuac.mx/mexico/posgrados)

GRANDES LÍDERES

Y MEJORES PERSONAS

