

MAESTRÍA EN ALTA DIRECCIÓN DE RESTAURANTES

Área Académica	1º periodo	2º periodo	3º periodo	4º periodo	5º periodo	6º periodo	7º periodo
Gestión Empresarial	Dirección estratégica	Gestión de procesos en negocios de alimentos	Marketing y comunicación gastronómica	Capital humano en la industria de la hospitalidad	Logística en la industria de alimentos y bebidas	Franquicias en la industria de alimentos y bebidas	Proyecto integrador para dirección de restaurantes II
	Contabilidad y finanzas para la industria restaurantera	Ingeniería del menú		Restaurant revenue management	Diseño y ambientación de negocios restaurantera	Estrategias empresariales	
					Análisis de casos restaurantera	Proyecto integrador para dirección de restaurantes I	
Ciencia y Técnica Alimentaria	Higiene y seguridad en los alimentos						
Cultura y Humanidades		Ética para la industria de la hospitalidad	Responsabilidad social				Liderazgo en alta dirección
Producción							Maridaje y análisis sensorial