

# MAESTRÍA EN ALTA DIRECCIÓN DE RESTAURANTES

| Área Académica                       | 1º periodo  | 2º periodo                                   | 3º periodo                            | 4º periodo  | 5º periodo                                       | 6º periodo   | 7º periodo  |
|--------------------------------------|---|--|---------------------------------------|---|--|--|---|
| <b>Gestión Empresarial</b>           | 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 |   |
| <b>Ciencia y Técnica Alimentaria</b> | Higiene y seguridad en los alimentos                    |  |                                       |   |  |  |   |
| <b>Cultura y Humanidades</b>         |   | Ética para la industria de la hospitalidad   | Responsabilidad social                |   |  |  | Liderazgo en alta dirección                           |
| <b>Producción</b>                    |   |  |                                       |   |  |  | Maridaje y análisis sensorial                         |