

Posgrados  
**ANÁHUAC**

## MAESTRÍA EN DIRECCIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

---



LE CORDON BLEU®  
MEXICO

Facultad de  
Turismo y Gastronomía



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

Contribuir a la formación integral de líderes de acción positiva y promover institucionalmente el desarrollo de las personas y de la sociedad, inspirados en los valores del humanismo cristiano.

## PRESENTACIÓN

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 de Turismo
- Maestría en Innovación en Gestión de destinos turísticos
- Especialidad en Emprendimiento e Innovación en turismo
- Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos
- Maestría en Dirección de Hoteles

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.

## MISIÓN DE LA FACULTAD

Facilitar la **sólida formación** profesional de personas íntegras, inspirada en el pensamiento social cristiano y en una **visión internacional** de la economía y los negocios, y contribuir al desarrollo de un liderazgo comprometido con la **transformación positiva** de la sociedad.

## SOBRE EL PROGRAMA

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 DE LA MAESTRÍA

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



Profesionistas con estudios afines al área del turismo, restaurantes, hoteles, gastronomía o empresas de proveeduría de la industria de la hospitalidad 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:

- Egresados de otras licenciaturas o universidades con o sin experiencia culinaria previa.
- Egresados de las Escuelas de Turismo de la Red de Universidades Anáhuac.
- Licenciados egresados de los diplomados de Cuisine o de Pâtisserie de Le Cordon Bleu.

## PERFIL DE EGRESO

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



La Maestría está compuesta por dos bloques:

Modalidad presencial: lunes a miércoles de 19:00 a 22:00

**1**  
**Bloque teórico presencial**  
 Compuesto por 12 asignaturas modalidad presencial (Lunes a miércoles de 19:00 a 22:00 hrs.)

**2**  
**Bloque Le Cordon Bleu**  
 Se compone de acuerdo a las necesidades profesionales y personales de cada participante:

**E-Learning**

- Modalidad en línea con un enfoque empresarial.
- Asignaturas basadas en un modelo innovador, colaborativo y 100% en línea, en el idioma inglés.
- Con sesiones síncronas, fomentando encuentros con el profesor y con todo el grupo.
- Se cursan dentro del primer y segundo trimestre.

**Presencial**

- Modalidad presencial con un enfoque práctico dentro de las instalaciones de Le Cordon Bleu.
- Cursando el Diploma de Cocina o de Pastelería en las instalaciones de Le Cordon Bleu dentro del Campus de la Universidad Anáhuac Norte.
- Se cursan antes, durante o después del bloque teórico y de acuerdo a las aperturas de Le Cordon Bleu México.

Primer trimestre 2023	Octubre - diciembre	Lunes	De 19:00 a 22:00 hrs.	Dirección de negocios gastronómicos
		Martes		Análisis financiero para la toma de decisiones
<b>Asignatura E-Learning LCB</b>				
Segundo trimestre 2024	Enero - marzo	Lunes	De 19:00 a 22:00 hrs.	Ingeniería del menú
		Martes		Higiene y seguridad de los alimentos
<b>Asignatura E-Learning LCB</b>				
Tercer trimestre 2024	Abril - junio	Lunes	De 19:00 a 22:00 hrs.	Marketing y comunicación gastronómica
		Martes		Vinos, cervezas y destilados
		Miércoles		Análisis sensorial de los alimentos
Cuarto trimestre 2024	Julio - septiembre	Lunes	De 19:00 a 22:00 hrs.	Desarrollo de productos gastronómicos
		Martes		Ética para la industria de la hospitalidad
		Miércoles		Desarrollo sustentable y medioambiente
Quinto trimestre 2024	Octubre - diciembre	Lunes	De 18:00 a 22:00 hrs.	Proyecto integrador de negocios gastronómicos I
		Martes		De 19:00 a 22:00 hrs. Capital humano en la industria de la hospitalidad
Sexto trimestre 2025	Enero - marzo	Lunes	De 18:00 a 22:00 hrs.	Proyecto integrador de negocios gastronómicos II

## ACTIVIDADES ADICIONALES

### COMPROMISO SOCIAL

- El voluntariado más grande a nivel nacional de universidades privadas
- Brigadas nacionales e internacionales



### ACTIVIDADES ARTÍSTICAS

- Visitas guiadas a centros culturales
- Presentaciones de danza, música y teatro
- Talleres de danza, música y canto, artes visuales y pintura

### DEPORTES

- Gimnasio
- Muro para escalar
- Canchas (futbol soccer, futbol americano, tenis, voleibol, basquetbol y pádel)
- Pista de atletismo



### PASTORAL

- Acción social
- Misiones de evangelización
- Actividades de formación integral y conciencia social
- Conferencias
- Retiros espirituales

## 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. 100 % del idioma inglés en caso de cursar el bloque de Le Cordon Blue en la modalidad en línea.

3. El mismo día que se entrega la documentación se realiza la entrevista con el coordinador académico del programa. Es indispensable programarla con anticipación.

4. 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.

## PARA CANDIDATOS EXTRANJEROS

Candidatos extranjeros o con estudios en el extranjero: Deberán presentar acta de nacimiento apostillada y realizar el Dictamen técnico a través de la Universidad Anáhuac México. Una vez admitidos deberán tramitar la residencia temporal como estudiantes en México.

En todos los casos en que los documentos estén en un idioma distinto al español, el candidato deberá presentar la traducción de estos.

# MAESTRÍA EN DIRECCIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

## 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.: +52 55 56 27 02 10 ext. 7100 y +52 55 53 28 80 87  
posgrado@anahuac.mx  
anahuac.mx/mexico  
anahuac.mx/mexico/posgrados

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

Campus Sur  
Av. de los Tanques 865, col. Torres de Potrero,  
Álvaro Obregón, Ciudad de México, C.P. 01840



Trasciende con conocimientos

Posgrados  
**ANÁHUAC**

