

Posgrados  
**ANÁHUAC**

# Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos



Facultad de  
Turismo y Gastronomía





# Beneficios

## Alumnos y egresados

- **Invitación a eventos de la Universidad Anáhuac**
- **Vinculación con Empleabilidad Anáhuac**
- **Webinars con expertos nacionales e internacionales**
- **Atención y orientación espiritual y consultoría familiar**
- **Acceso a biblioteca: publicaciones y bases de datos de vanguardia**
- **Uso de las instalaciones**



# Proceso de admisión



## Agenda

tu entrevista con  
el coordinador



## Entrega

tu documentación



## Inscríbete

a tu posgrado



## ¡Felicidades!

Ya eres Anáhuac

La Universidad Anáhuac destaca por ser la **3er universidad con mejor empleabilidad del país.**

Registra tu empresa y recibe el perfil de egresados talentosos.

Si buscas trabajo registra tu CV y encuentra oportunidades laborales en las mejores empresas de México.

## Acreditaciones nacionales



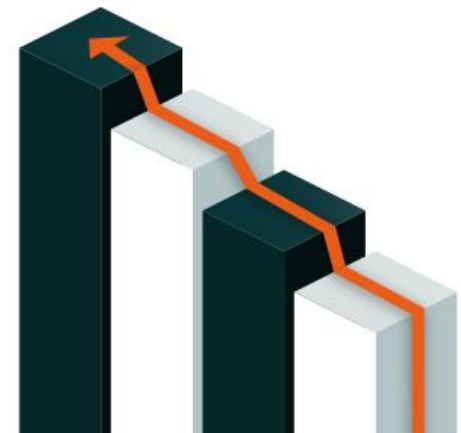
## Acreditaciones internacionales



**TOP 3**  
DE EMPLEABILIDAD  
EN MÉXICO



Fuente: *Ranking QS 2022*



# Nuestros convenios y descuentos

Egresados

20%



Programas de  
Liderazgo y  
Excelencia  
Académica

30%



Empresas

10%  
Individual



20%  
Grupal  
(a partir de 3  
Personas)



\*Pregunta para conocer el convenio con tu empresa.

# Crédito educativo

- Crédito Educativo Posgrado apoyo de hasta un **50%**
- Es un crédito que se otorga en UDIS (Unidades de Inversión)
- Los alumnos no deben tener materias reprobadas ya que dichas materias no se financian
- El tiempo para pagar el adeudo será igual al que el alumno tuvo de financiamiento

# Servicios



Biblioteca



Biblioteca digital



Pastoral Universitaria



Salas de cómputo



Salas didácticas



Laboratorios



Servicios de Salud



Talleres



Instalaciones deportivas



Cajeros



Banco



Centro Cultural Mexiquense

Otros servicios



**Porrúa**

---



# Maestría Dirección de Negocios Gastronómicos

## Ventajas competitivas



- Reconocimiento internacional de Le Cordon Bleu
- Clases impartidas por E-Learning LCB
- Alianza estratégicas
- Temas de vanguardia
- Conexión de bases de datos de la biblioteca digital de la Anáhuac y OMT
- Desarrollo de casos prácticos

CAMPO  
DE  
TRABAJO

Restaurante

Banqueteras

Empresas importadoras

Franquiciatario

Asesor

Embajador de Marca

Delicatessen

Taller gastronómico

Chocolatería

Comisariatos

Proveeduría

Reingeniería de negocios

Exportador

Director de empresa de alimentos

Catador

Diseñador de experiencias gastronómicas

Curador gastronómico

Comunicador gastronómico



# La Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos esta compuesta por dos bloques:

1. *Bloque teórico presencial:* 12 asignaturas
2. *Bloque Le Cordon Bleu:* Cursado de acuerdo a las necesidades profesionales y personales de cada participante, con dos opciones :

## Forma en línea

- Cursando dos asignaturas impartidas a través de la plataforma de E-Learning de Le Cordon Bleu en el idioma inglés
- Basadas en un modelo innovador, colaborativo y 100 % en línea
- Con sesiones síncronas fomentando encuentros con el profesor y con los participantes de todo el grupo
- Se cursan dentro del tercero y cuarto trimestre

## Forma práctica

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



PERIODO		ASIGNATURA	PRECIO POR ASIGNATURA	MODALIDAD	PRECIO MENSUAL	TOTAL TRIMESTRE
1° Ciclo	julio	Vinos cervezas y destilados	19,305.00	19.00 a 22.00 Hrs. una vez por semana	\$19,305.00	\$ 57,915.00
	sept	Dirección de negocios gastronómicos	19,305.00	19.00 a 22.00 Hrs. una vez por semana		
	2023	Análisis financiero para la toma de decisiones	19,305.00	19.00 a 22.00 Hrs. una vez por semana		
2° Ciclo	oct	Ingeniería del menú	19,305.00	19.00 a 22.00 Hrs. una vez por semana	\$19,305.00	\$ 57,915.00
	dic	Ética para la Industria de la Hospitalidad	19,305.00	19.00 a 22.00 Hrs. una vez por semana		
	2023	Higiene y seguridad de los alimentos	19,305.00	19.00 a 22.00 Hrs. una vez por semana		
3° Ciclo	enero	Marketing y comunicación gastronómica	19,305.00	19.00 a 22.00 Hrs. una vez por semana	\$22,870.00	\$ 68,610.00
	marzo	<b>Challenges and solutions in the global food system</b>	<b>30000</b>	<b>E-Learning - LCB fechas propuestas</b>		
	2024	Electiva profesional	19,305.00	19.00 a 22.00 Hrs. una vez por semana		
4° Ciclo	abril	Desarrollo de productos gastronómicos	19,305.00	19.00 a 22.00 Hrs. una vez por semana	\$22,870.00	\$ 68,610.00
	junio	<b>Entrepreneurship in food business</b>	<b>30000</b>	<b>E-Learning - LCB fechas propuestas</b>		
	2024	Electiva multidisciplinar	19,305.00	19.00 a 22.00 Hrs. una vez por semana		
5° Ciclo	julio	Proyecto Integrador de negocios gastronómicos I	38,610.00	19.00 a 22.00 Hrs. dos vez por semana	\$16,087.33	\$ 48,262.00
	sept	Capital humano en la industria de la hospitalidad	9,652.00	19.00 a 22.00 Hrs. una vez por semana		
6° Ciclo	oct dic 2024	Proyecto Integrador de negocios gastronómicos II	38,610.00	19.00 a 22.00 Hrs. dos vez por semana	\$12,870.00	\$ 38,610.00

**Solicitud de admisión**

**Curriculum actualizado**

**Acta de nacimiento original**

**CURP**

**Certificado de estudios de licenciatura**

**Título y cédula profesional de licenciatura**

**Idioma inglés**

**Dos cartas de recomendación**

# **Requisitos de admisión**



## Informes

**Mtra. Lilia a. Anciola Guajardo**

Lilia.Anciola@Anahuac.mx