

Maestría en Gastronomía Internacional

Objetivo

Formar profesionales a nivel maestría para la creación, gestión y dirección de establecimientos vinculados con la gastronomía a partir de herramientas digitales, tecnológicas, mercadológicas, nutricionales, culinarias y culturales a nivel nacional e internacional, aplicando los criterios Globales de Turismo Sostenible y promoviendo los principios del Código Ético Mundial para el Turismo.

Perfil de egreso

El egresado de la Maestría Internacional en Gastronomía aplicará los conocimientos, habilidades y técnicas relacionadas con el liderazgo, gestión e innovación en el ámbito de la gastronomía, a través del análisis de la información para la toma de decisiones con base en el Desarrollo Sostenible, los Criterios Globales del Turismo sostenible, el Código Ético mundial para el Turismo y el Desarrollo Humano, a través de:

Conocimientos:

- Reconocimiento de la importancia del patrimonio gastronómico.
- Razonamiento del desarrollo sostenible y la gastronomía.
- Identificación y análisis de las tendencias en nutrición y su impacto en la salud.
- Evaluación de costos y presupuestos en la industria gastronómica.
- Análisis de necesidades para la asesoría, consultoría y capacitación en la industria gastronómica.

Habilidades:

- Crear estrategias mercadológicas digitales aplicadas a la gastronomía.
- Aplicar estrategias de capacitación en la industria gastronómica.
- Desarrollar nuevos productos gastronómicos con base en nuevas tendencias culinarias.
- Dirigir y gestionar establecimientos de la industria gastronómica.
- Controlar los costos y presupuestos en establecimientos de alimentos y bebidas.

Actitudes y valores:

- Fomentar la responsabilidad social a través del conocimiento del desarrollo sostenible y el Código Ético Mundial para el Turismo.
- Desarrollar la capacidad profesional, con un compromiso social y sentido ético, humanístico y nacionalista.
- Alentar el talento individual como una herramienta que permita el logro de objetivos y metas propuestas.
- Promover el trabajo colaborativo que genere creatividad e innovación en todas las facetas de su quehacer profesional y humano.

Para mayor información: <https://www.unicaribe.mx/posgrados?p=gastronomia>