

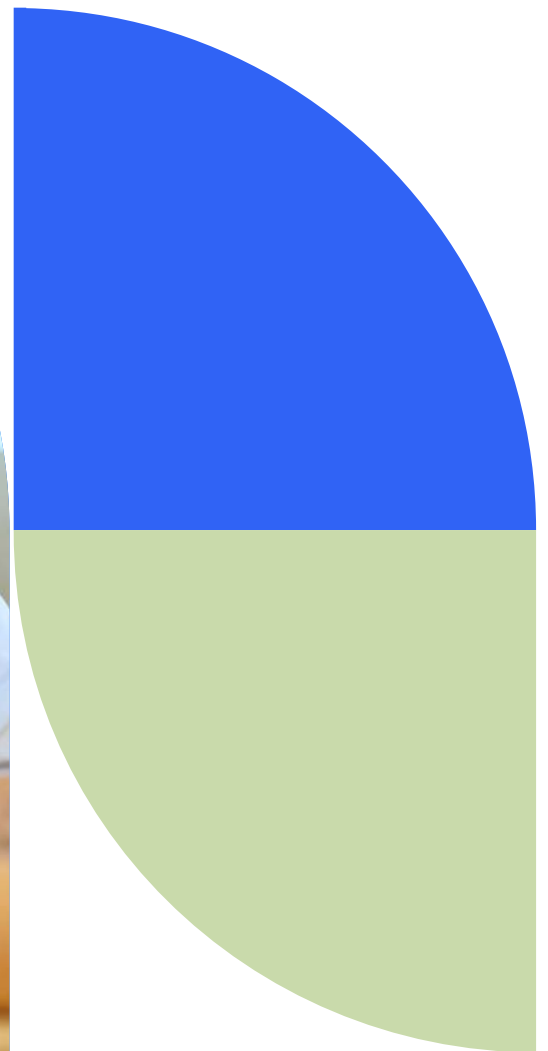


**CESSA**  
**universidad**

campus norte | edo. de méxico

#### ÁREAS

- › Gastronomía
- › Restaurantes
- › Hotelería
- › Relaciones Públicas
- › Eventos



La Escuela de Negocios de las Industrias de la Hospitalidad y la Alimentación

## Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos

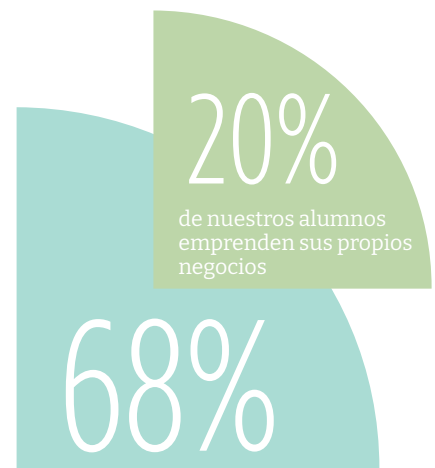
El licenciado en **Gestión de Negocios Gastronómicos** es un profesionalista con capacidades gerenciales que le permiten desarrollarse en negocios de alimentos y bebidas. Su formación administrativa le facilita la gestión de negocios dentro de la Industria de la Alimentación, así como el emprendimiento de su propio negocio.

# Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos

**CESSA Universidad**  
**La Escuela de Negocios de las Industrias de la Hospitalidad y la Alimentación**

Desde 1976, en CESSA hemos sido pioneros en la creación de propuestas educativas y soluciones profesionales para formar directivos, empresarios y emprendedores altamente competitivos alrededor de los sectores con mayor potencial de crecimiento a nivel global: Gastronomía, Restaurantes, Nutrición y Ciencias de los Alimentos, Hospitalidad, Hotelería, Turismo, Viajes, Relaciones Públicas y Eventos.

En CESSA innovamos en la industria al crear la primera Licenciatura en Administración de Restaurantes y el primer Restaurante-Escuela en México, un hito en la formación restaurantera en el país.



de nuestros alumnos son contratados al terminar su Licenciatura

Esto es CESSA, un semillero de líderes que contribuyen, generación tras generación, a crear un futuro mejor para todos.

## ¿Sabes qué es la Industria Restaurantera?

Con el pleno crecimiento de la Industria Restaurantera a nivel global, hoy, más que nunca, los conceptos innovadores y de vanguardia son los que se convierten en grandes momentos. Por ello, el restaurantero CESSA sabe las bases administrativas y gerenciales, que lo preparan como un emprendedor que diseña experiencias gastronómicas disruptivas y que marcarán el sector en los próximos años.

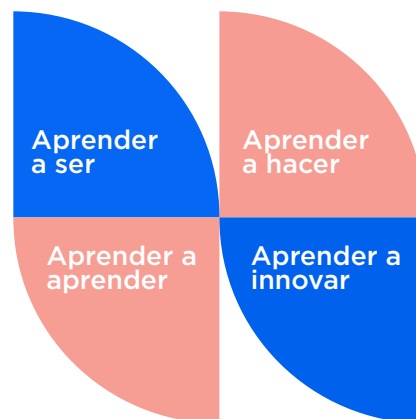
## ¿Te imaginas el potencial profesional al estudiar esta licenciatura?

Estas son las áreas en la que los restauranteros CESSA se pueden desarrollar:

- Comedores industriales, comisariatos y negocios de alimentación masiva
- Negocios de alimentos y bebidas
- Proyectos restauranteros a nivel global
- Negocios hoteleros con experiencias culinarias

## Modelo Educativo

Nuestro plan cuatrimestral, a cursarse en 3 años, te ofrece formar competencias con una modalidad mixta que fortalece gran parte de tu aprendizaje de forma independiente y desarrollando el conocimiento a base de proyecto y simuladores de negocio, para integrarte al mundo laboral en menor tiempo.



**1a rama económica**

de emprendimiento en México

Fuente: INEGI.

**7 de cada 10 empleos**

del turismo se genera en esta industria.

Fuente: INEGI.

**Emplea a +2 millones**

de personas en México.

Fuente: CANIRAC.

## Plan de Estudios

### Primer cuatrimestre

- Fundamentos de la Hospitalidad
- Proyecto de Vida
- Demostración de Bases de Cocina
- Razonamiento Matemático
- Higiene de Alimentos y Servicios

### Segundo cuatrimestre

- Proceso Administrativo
- Habilidades de la Comunicación
- Demostración de Cocina Fría
- Multiculturalidad
- Derecho para la Hospitalidad

### Tercer cuatrimestre

- Calidad en el Servicio
- Cultura y Turismo de México
- Demostración de Cocina Mexicana
- Micro y Macro Economía
- Estadística Descriptiva e Inferencial

### Cuarto cuatrimestre

- Arte a la Mesa
- Contabilidad de la Hospitalidad
- Alimentación Masiva
- Comportamiento Organizacional
- Industria Restaurantera

### Quinto cuatrimestre

- Nutrición y Dietética
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Mundo del Vino
- Efectividad Operacional
- Práctica Profesional en Gastronomía

### Sexto cuatrimestre

- Ética y Responsabilidad Social
- Control de Alimentos y Bebidas
- Demostración de Panadería
- Administración Financiera
- Mezcla de Mercadotecnia

### Séptimo cuatrimestre

- Administración de Recursos Humanos
- Ingeniería de Conceptos Gastronómicos
- Demostración de Bases de Pastelería
- Planeación Estratégica y Presupuestos
- Mercadotecnia de Servicios

### Octavo cuatrimestre

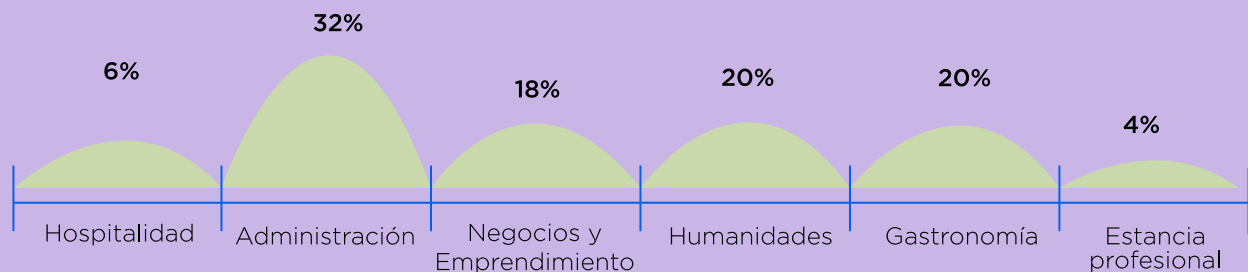
- Habilidades Gerenciales
- Metodología de la Investigación
- Planeación de Menús
- Proyectos de Inversión
- El Negocio del Banquete

### Noveno cuatrimestre

- Desarrollo Emprendedor
- Estancia Profesional en Negocios Gastronómicos
- Tendencias Gastronómicas
- Franquicias para la Hospitalidad
- Reingeniería de Restaurantes

### Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos

Plan ideal de 3 años. Modalidad Mixta | Programa disponible exclusivamente en Campus Norte - Estado de México | **RVOE No. 20171860 de fecha 13 de diciembre de 2017.**





› Campus Norte | edo. de México  
 edomex@cessa.edu.mx  
 +52 (55) 4040 8900

[cessa.edu.mx](http://cessa.edu.mx)

