



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE MANABÍ
POSGRADO

ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

RESOLUCIÓN DEL CES: RPC-SO-17-NO. 281-2019.

RESOLUCIÓN DE REDISEÑO: RHCU.UTM-NO.281-SO-08-2019

+ Info.

✉ e.gesalimentos@utm.edu.ec

🌐 www.utm.edu.ec/posgrado

📷 [posgradsutm](#)

🏠 Instituto de Posgrado UTM

☎ teléf.: 052 632 853

PERFIL

La especialización en Gestión de Alimentos y bebidas está diseñada para profesionales que sean graduados con título académico de tercer nivel otorgado por universidades nacionales o extranjeras preferentemente en los campos específico de servicios personales y de acuerdo al campo detallado: hotelería, gastronomía, y en el de turismo.

OBJETIVO

Desarrollar competencias técnicas que le permitan concebir, y dirigir eficaz y eficientemente los procesos relacionados con los servicios de alimentos y bebidas con un enfoque de sistema y con orientación al cliente, teniendo en cuenta las nuevas tendencias de la restauración y de la economía nacional.



Modalidad:
Híbrida



Duración:
12 meses
(2 semestres)



Tipo de Programa:
Especialización



Título:
Especialista
en Gestión
de Servicios de
Alimentos y Bebidas



Ciudad:
Portoviejo



**Costo aprobado
por el CES:**
\$ 3.300



**Costo final del programa
subvencionado mediante
otorgamiento de beca:**
\$ 3.000



REQUISITOS

- Profesionales con título académico de tercer nivel de grado otorgado por universidades nacionales o extranjeras preferentemente en los campos específicos de servicios personales y de acuerdo al campo detallado: hotelería, gastronomía, y en el de turismo.
- Los profesionales con títulos de grado obtenidos en IES nacionales deben estar previamente registrado en el Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador y en el caso de títulos de grado obtenidos en el exterior deberá presentar el mismo debidamente apostillado o legalizado por vía consular.
- Hoja de vida
- Copia de Cédula de identidad/pasaporte y certificado de votación.
- Realización de examen diagnóstico que permitirá evaluar su capacidad de ingresar al programa con razonables posibilidades de éxito y/o para poder realizar selección de los aceptables ante eventuales cantidades elevadas de interesados.
- Presentación de la propuesta preliminar del tema de investigación, estructurando un anteproyecto que responda a las líneas de investigación del programa, destacando el tema de investigación, el problema científico, los objetivos de investigación, las hipótesis y los posibles resultados esperados.

MALLA CURRICULAR

PRIMER PERÍODO

- Administración de los Servicios de Alimentos y Bebidas
- Gestión del Talento Humano en los Servicios de Alimentos y Bebidas
- Calidad de los Servicios de Alimentos y Bebidas y Manejo y Higiene de los Alimentos
- Marketing de los Servicios de Alimentos y Bebidas
- Dirección Estratégica de Restaurantes

SEGUNDO PERÍODO

- Evaluación Sensorial de Alimentos y Bebidas e Inocuidad Alimentaria
- Técnicas de Servicio de Salón Comedor y Técnicas de Servicios de Bar Cafetería
- Emprendimiento de los Negocios Gastronómicos
- Taller de Titulación I



NO PIENSES
EN HACER,
DECIDE SER.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE MANABÍ
POSGRADO