

Utel
UNIVERSIDAD

Licenciatura en

Administración de Negocios Gastronómicos

Dirigí y transformá negocios gastronómicos con visión estratégica. Desarrollá la capacidad de analizar mercados, optimizar operaciones y tomar decisiones financieras que impulsen crecimiento, rentabilidad y posicionamiento en el sector gastronómico.

Lo que aprenderás

Dirección gastronómica

Tomá decisiones financieras y administrativas para garantizar la rentabilidad, expansión y consolidación de negocios gastronómicos.

Gestión financiera

Controlá costos, proyecta ingresos y asegura la viabilidad económica de restaurantes y empresas gastronómicas.

Innovación y desarrollo de conceptos gastronómicos

Diseñá propuestas gastronómicas con enfoque estratégico, articulando tendencias del mercado, innovación culinaria y posicionamiento de marca para generar valor y competitividad.

Estrategia comercial

Impulsá ventas, posiciona marcas gastronómicas y diseña planes de expansión competitivos.

Elegí en qué modalidad estudiar

En línea

Estudiá 100% en línea, con total flexibilidad para organizar tu tiempo y estudiar desde cualquier lugar

Iniciar ahora →

Duración:

Completa:**48 meses**

Intensivo:**36 meses**

Plan de estudios:
40 asignaturas y **7 talleres** co-curriculares



Perfil de ingreso

Si alguno de estos intereses o habilidades conecta con vos, esta licenciatura puede ser una gran opción:

- **Te interesa** la industria gastronómica y cómo funcionan los negocios de alimentos y bebidas.
- **Te motiva organizar** procesos y gestionar recursos en entornos de servicio.
- **Te atrae crear** experiencias de calidad para los clientes.
- **Buscás desarrollar** proyectos o participar en el crecimiento de negocios gastronómicos.



Validez Académica

RVOE
EDUCACIÓN SUPERIOR
SEP

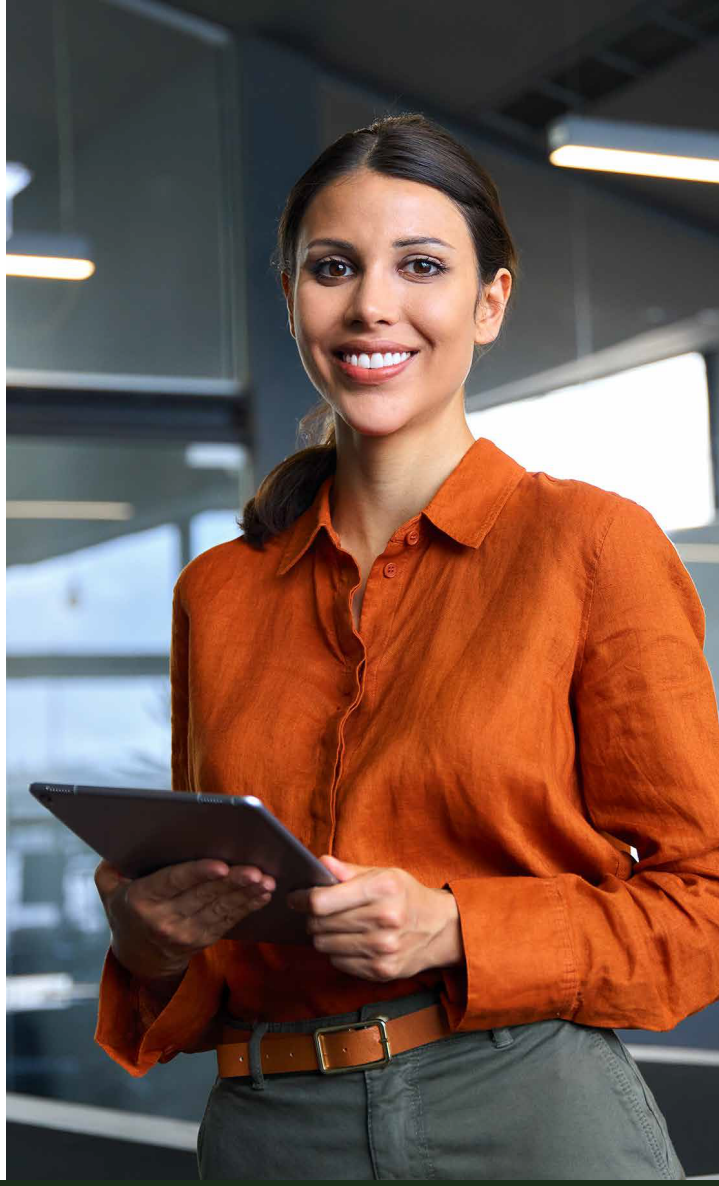
Título Oficial en México*

Licenciatura en Administración de Negocios Gastronómicos con número de acuerdo de **RVOE 20261575** de fecha 17 de abril de 2026, modalidad No escolarizada, emitido por la Dirección de Instituciones Particulares de Educación Superior, adscrito a la Secretaría de Educación Pública. Este plan de estudios se encuentra incorporado al Sistema Educativo Nacional.

**Al ser un título mexicano, la equivalencia académica se evalúa según los requisitos de la autoridad educativa de cada país y la gestiona el interesado.*

Perfil de egreso

- Gestionarás la operación de negocios gastronómicos optimizando recursos y procesos.
- Aplicarás herramientas financieras para controlar costos y mejorar la rentabilidad de negocios gastronómicos.
- Diseñarás estrategias comerciales para posicionar marcas dentro del sector gastronómico.
- Desarrollarás conceptos gastronómicos alineados a tendencias y necesidades del mercado.



Dónde podrás trabajar

Dirección de restaurantes
Gestioná la operación integral de restaurantes y establecimientos de alimentos y bebidas, asegurando rentabilidad y posicionamiento en el mercado.

Cadenas gastronómicas
Administrá unidades de negocio, estandariza procesos y coordina estrategias de expansión en marcas consolidadas.

Gestión comercial gastronómica
Implementá estrategias de ventas, mercadotecnia y comunicación para fortalecer la competitividad del negocio.

Operación y control de calidad
Supervisá estándares sanitarios, procesos productivos y experiencia del cliente en servicios de alimentos.

Asignaturas*

1° cuatrimestre

- Introducción al estudio del turismo
- Geografía y patrimonio cultural y nacional
- Estructura de establecimientos de hospedaje

2° cuatrimestre

- Cultura e interculturalidad
- Higiene de alimentos y bebidas
- Geografía y patrimonio cultural internacional
- Estructura y operación de establecimientos de alimentos y bebidas

3° cuatrimestre

- Ecología
- Estructura y operación de servicios de viajes
- Legislación turística
- Operación de establecimientos de hospedaje
- Desarrollo sustentable

4° cuatrimestre

- Contabilidad y finanzas aplicadas a la hospitalidad y gastronomía
- Mercadotecnia de servicios turísticos y gastronómicos
- Gestión de la calidad en la hospitalidad y gastronomía
- Sustentabilidad y responsabilidad social en la gastronomía y el turismo
- Ventas y administración de ventas
- Administración de negocios gastronómicos y turísticos

5° cuatrimestre

- Publicidad y comunicación gastronómica
- Gestión del talento humano en gastronomía y hospitalidad
- Innovación y desarrollo de conceptos gastronómicos
- Administración de empresas de servicios
- Control estadístico de procesos y servicios
- Responsabilidad social corporativa

6° cuatrimestre

- Liderazgo, emprendimiento e innovación
- Gestión de negocios gastronómicos
- Comunicación del producto
- Gestión de la cadena de suministro en alimentos y bebidas
- Métodos y técnicas para la administración de proyectos
- Taller de coaching ontológico

7° cuatrimestre

- Estrategias comerciales en negocios gastronómicos
- Gestión de franquicias gastronómicas
- Optativa I
- Diseño y evaluación de proyectos ecoturísticos sustentables
- Taller de programación neurolingüística
- Taller de coaching grupal

8° cuatrimestre

- Alta dirección
- Optativa II
- Optativa III
- Diagnóstico y consultoría de negocios
- Taller de inteligencia emocional
- Taller de empleabilidad

9° cuatrimestre

- Innovación digital en servicios gastronómicos
- Optativa IV
- Optativa V
- Taller de impacto social
- Taller de competencia digital

Optativas**

- Inteligencia artificial aplicada a la gestión gastronómica y alimentaria
- Analítica de datos para la toma de decisiones en gastronomía y hospitalidad
- Modelos de franquicias y expansión internacional en gastronomía
- Innovación en experiencias gastronómicas
- Gestión financiera para negocios gastronómicos
- Modelos de negocio alimentarios
- Logística verde y economía circular en la cadena alimentaria
- Mercadotecnia digital y comunicación estratégica en gastronomía
- Gestión de la innovación culinaria y alimentos funcionales
- Tendencias en cultura alimentaria y consumo responsable

Créditos totales: 300

*La información presentada corresponde a la jornada intensiva. En caso de elegir otra opción, la distribución y el orden de las asignaturas pueden variar.

**El estudiante deberá elegir 5 materias optativas entre las 10 disponibles. La elección será definitiva y no se podrá modificar posteriormente.



Elegí una licenciatura

Aprendizaje basado en competencias
Desarrollá habilidades reales que el mundo profesional demanda con nuestro modelo educativo.

Acompañamiento personalizado
Recibí guía y orientación del equipo de Éxito Estudiantil, quienes te acompañarán en tus estudios en línea en todo momento.

Sesiones de formación y actualización
Accedé a sesiones de impacto, encuentros con empresas y mentorías para fortalecer tu aprendizaje y c+ecimiento profesional.

Insignias digitales
Acreditá tus habilidades para compartirlas en plataformas digitales y demostrar lo que sabes.

Mentorías y formación profesional
Recibí entrenamiento de coaches en emprendimiento, soft skills y otras temáticas, y más herramientas para impulsar tu licenciatura hasta tu máximo potencial.

Armá la mejor experiencia para vos

Complementá tu formación con certificados, cursos de idiomas y bootcamps de la mano de nuestros asesores académicos y crea la mejor experiencia educativa para vos.

Calidad académica garantizada

RVOE | SEP

Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de todos nuestros programas.

WHED | UNESCO

Registro en la Base de Datos Mundial de Educación Superior (WHED) de la UNESCO. Código IAU-028725.

FIMPES

Acreditación Institucional por la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior (FIMPES).

CIEES

Acreditación institucional por parte de los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES).

ASIC

Acreditación Institucional como “Premier Institution” por Accreditation Service for International Colleges (ASIC) de Reino Unido.

QS STARS

Calificación máxima de cinco estrellas en el Rating QS de “Aprendizaje en línea”.

AMECYD | CALED CREAD | AIESAD

Miembro de asociaciones internacionales que avalan la calidad de nuestra educación superior.

¿Por qué Utel?

Aprendizaje para el mercado laboral

Fortalecé tu formación con mentorías enfocadas en tu empleabilidad, acceso a bolsa de empleo y conocimientos prácticos que te preparan para lo que las empresas necesitan.

Conexión con más compañeros como vos

Interactuá con estudiantes de diferentes países en actividades presenciales y virtuales para compartir ideas y ampliar tu red personal y profesional.

Siempre estarás acompañado

Recibí el seguimiento que necesitas en cada etapa de tus estudios, con tutores, profesores y asesores virtuales que te acercan a tus metas.

Estudios que se adaptan a vos

Avanzá a tu ritmo, con planes diseñados para cada momento de tu vida, a costos accesibles y sin descuidar tu familia y trabajo.

Calidad educativa y validez oficial

Accedé a programas en línea con reconocimiento oficial mexicano y acreditados por instituciones nacionales e internacionales que garantizan su calidad académica.

Educación de talla internacional

Preparate con contenidos y certificados globales y una comunidad de diferentes países para crecer sin fronteras.

Utel UNIVERSIDAD

Vamos un paso adelante

Modalidad en línea

113 989 3586 | argentina@utel.mx

Habla con un asesor



¡Inscribite hoy!

utel.edu.mx/argentina