

LICENCIATURA EN FOOD BUSINESS AND MARKETING

DEPT. GLOBAL MANAGEMENT AND BUSINESS INTELLIGENCE

¿QUÉ ES?



El Licenciado en Food Business and Marketing desarrolla ideas, productos y servicios en la industria de alimentos para responder a las necesidades y deseos de los consumidores.



Unifica los conocimientos de tecnología de alimentos, economía, administración de negocios y de mercadeo para construir relaciones estrechas con los clientes, desarrollar nuevos productos, aumentar el reconocimiento de marca y gestionar la publicidad.



Establece los precios, la distribución y la promoción de productos alimenticios y visualiza soluciones innovadoras en la industria de alimentos con responsabilidad social y emprendimiento.



Es un trabajo vinculado a la innovación, mercadeo y venta de productos y servicios alimenticios dentro y fuera de Guatemala.

DESARROLLARÁS TU POTENCIAL EN:



INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

Desarrolla e innova productos de la industria de alimentos atendiendo normas de inocuidad y atributos de calidad que responden a las demandas del mercado.



INNOVACIÓN CON RESPONSABILIDAD SOCIAL

Emprende ideas, productos y servicios de la industria de alimentos, enfocado a brindar soluciones efectivas a consumidores y mercados.



MERCADEO

Implementa estrategias creativas de venta basadas en los estudios del comportamiento del consumidor.



NEGOCIOS Y FINANZAS

Elige opciones de negocios a través estrategias de precios y planes de mejora que generan valor a la organización.



TECNOLOGÍA DE PUNTA

Implementa conocimientos de tecnología de alimentos en proyectos vinculados a la innovación.

PLAN DE ESTUDIOS:

AÑO 1

- Desarrollo de competencias cuantitativas
- Ciencias de la vida
- Contabilidad 1
- Comunicación efectiva
- Coaching para la excelencia
- Introducción a la industria de alimentos
- Química 1
- Razonamiento cuantitativo
- Química 2
- Contabilidad 2
- Ciudadanía global
- Procesamiento de panificación y confitería
- Algoritmos y programación básica

AÑO 2

- Cálculo para negocios 1
- Herramientas de estadística 1
- Química orgánica 1
- Técnica culinaria y nutrición
- Introducción a las neurociencias
- Guatemala en el contexto mundial
- Investigación y pensamiento científico
- Microeconomía
- Anthropology, culture and business
- Comportamiento del comprador
- Cálculo para los negocios 2
- Herramientas de estadística 2

AÑO 3

- Procesamiento de productos hortalucos, lácteos y carnes
- Macroeconomía
- Mercadotecnia 1
- Química de alimentos
- Retos ambientales
- Selectivo de desarrollo profesional
- Administración financiera
- Matemática financiera
- Branding y empaques
- Microbiología de alimentos 1
- Selectivo de desarrollo profesional
- Investigación de mercado

AÑO 4

- Canales de distribución
- Entorno legal del negocio
- Bioquímica y nutrición aplicada
- Tecnología en la industria de alimentos
- Control de calidad e inocuidad de alimentos
- Customer relationship management (crm)
- Estrategia de ventas
- Legislación alimentaria
- Sistemas de gestión en la ind. de alimentos
- Contabilidad de costos
- Análisis sensorial de alimentos
- Emprendimiento e innovación

AÑO 5

- Diseño e innovación en ingeniería 1
- Comercio internacional
- Gestión de marca
- Práctica profesional
- Estrategia de precios para la captura de valor
- Análisis de mercadeo avanzado
- Inteligencia de negocios
- Diseño e innovación en ingeniería 2
- Desarrollo y lanzamiento de productos
- Tendencias actuales en la ind. de alimentos
- Formulación y evaluación de proyectos de inversión
- Administración de empresas familiares