

OBJETIVO

- Ofrece una visión global de cadena productiva de los alimentos para una mayor comprensión de la industria.
- Provee herramientas para el desarrollo de proyectos de innovación exitosos en todas las áreas de la industria de alimentos.
- Desarrolla las capacidades de gestión empresarial para el desempeño competitivo en un entorno multidisciplinario.

SOBRE EL PROGRAMA

- Catedráticos especializados, nacionales e internacionales.
- Laboratorios y planta piloto equipados con la más reciente tecnología de alimentos para aprender haciendo con la tecnología actual.

Convenio con **Harvard Business Publishing** para trabajar con casos de clase mundial

PERFIL DE EGRESO

Los graduados de la Maestría en Tecnología de Alimentos y Gestión son profesionales líderes, capaces de generar iniciativas creativas para el desarrollo y crecimiento de su organización, mediante la toma de decisiones claves en innovación y procesos de producción de alimentos, con una fuerte dosis de tecnología y herramientas de gestión.

PLAN DE ESTUDIOS

2 años – 4 Ciclos

TECNOLOGÍA

- Bioquímica de Alimentos
- Operaciones y Procesos en la Industria de Alimentos
- Manejo Postcosecha
- Innovaciones en el Procesamiento de Alimentos
- Aditivos en la Industria de Alimentos
- Desarrollo de Productos Nuevos y Evaluación Sensorial
- Ingeniería de Empaques para la Industria de Alimentos

GESTIÓN

- Gestión Empresarial
- Análisis Financiero y Negociación para la Industria de Alimentos
- Técnicas de Mercadeo en la Industria de Alimentos
- Legislación y Comercio Regional e Internacional de Alimentos