

Transforma el mundo de los negocios a través del liderazgo gracias a la maestría en Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas

utpl
25/06/2024

Categorías:
Alumnos, Futuros alumnos, UTPL

En un mercado en constante evolución y cada vez más competitivo, **los emprendimientos gastronómicos se enfrentan a grandes desafíos para mantenerse a flote. Desde pequeñas cafeterías hasta los restaurantes de alta cocina, son dirigidos por personas con visión emprendedora que buscan triunfar en el mundo empresarial, pero no siempre lo logran, pues la falta de liderazgo y formación son grandes debilidades al momento de formar un negocio. Ante esta problemática, la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) oferta la maestría en Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas.**

Para triunfar en los negocios, es importante destacar la planificación, la perseverancia y la formación como estrategias para despuntar en un mercado desigual y saturado, donde la originalidad es esencial para marcar la diferencia y atraer a los clientes. En la mayoría de los casos, la clave está en la creatividad y la innovación, donde prevalezca la autenticidad y la singularidad para atraer clientes y generar una conexión emocional duradera.

A pesar de los desafíos, los emprendimientos gastronómicos siguen siendo una buena opción para crecer financieramente, siempre y cuando cuenten con la formación adecuada de sus socios y estos apliquen esa formación en la gestión del negocio, desde la innovación en el producto y el servicio hasta el plan de marketing para atraer clientes y mejorar las ventas.



La gestión efectiva del inventario es importante para mantener un negocio y llevarlo al éxito.

Tips para triunfar en los negocios

- **Capacitación y formación:** uno de los pilares fundamentales para el éxito en el mundo gastronómico es la capacitación adecuada. Los emprendedores deben adquirir habilidades tanto sociales como empresariales. **La formación en gestión e innovación, marketing, servicio al cliente y gestión de inventario puede marcar el camino hacia el éxito.**
- **Investigación de mercado:** conocer a fondo el mercado en el que se opera es crucial. **Esto implica comprender las tendencias del mercado, identificar a la competencia, conocer las preferencias del cliente y anticipar los cambios en los gustos y hábitos alimenticios.**
- **Fomento de la innovación:** la innovación es el motor que impulsa el crecimiento en la industria gastronómica. **Desde la creación hasta la implementación de tecnologías de vanguardia, los emprendedores deben buscar constantemente nuevas formas de destacarse en el mercado.**
- **Gestión de talento humano:** consiste en identificar las competencias profesionales, actitudes y aptitudes que necesita reunir el personal para desempeñarse correctamente en cada uno de los puestos de trabajo.
- **Marketing innovador para emprendimientos:** aprenderás a manejar estrategias de marketing digital para crear y validar campañas efectivas para productos y servicios en la industria de alimentos y bebidas.

[Andrés Padilla Pérez](#) [1], director del programa de [maestría en Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas](#) [2] de la UTPL, manifestó que **en los negocios gastronómicos se ha observado una falta de herramientas para la administración, gestión e innovación de alimentos y bebidas; de hecho, no existe ese conocimiento desde lo gerencial para conducir la innovación permanente del negocio, teniendo en cuenta la sostenibilidad y la necesidad de tomar decisiones rápidas.**



El sector de alimentos y bebidas en la industria del país tiene una importancia inmensa, ya que contribuye significativamente al tema turístico y gastronómico.

Ante ello, la **UTPL** [3] propone una [maestría en Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas](#) [2] **destinada a la gente que está inmiscuida en la dirección y gestión de negocios de alimentos**; la maestría es el espacio ideal de formación y profesionalización para mejorar sus habilidades administrativas.

Con la maestría, el aspirante podrá involucrarse más en el mundo de los negocios, establecer una relación armoniosa con su personal y fortalecer la administración, el marketing y mercadeo de su negocio. El maestrante, una vez que concluya sus estudios, saldrá con amplios conocimientos en gestión, administración e innovación para concretar su liderazgo en el mercado.

UTPL [3] la universidad más innovadora del Ecuador. **Sumérgete en nuestro entorno de aprendizaje sostenible, dinámico e innovador.**

Revisa la oferta académica UTPL

[4]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/transforma-el-mundo-de-los-negocios-a-traves-del-liderazgo-gracias-a-la-maestria-en-gestion-e-innovacion-de-alimentos-y-bebidas>

Links

[1] <https://investigacion.utpl.edu.ec/japadilla2>

[2] <https://www.utpl.edu.ec/maestrias/gestion-alimentos#:~:text=La%20maestr%C3%ADa%20est%C3%A1%20dise%C3%B1ada%20para,de%20procesos%20gastron%C3%B3micos%20y%20administrativos.>

[3] <https://www.utpl.edu.ec/>

[4] <http://utpl.edu.ec>