

La educación superior aporta a la gestión e innovación en emprendimientos gastronómicos

utpl
08/08/2024

Categorías:

Alumnos, Futuros alumnos, UTPL

En un entorno empresarial en constante evolución, la capacidad de desarrollar nuevas ideas y gestionar de manera eficiente es crucial para el éxito, especialmente en el sector gastronómico. La [Universidad Técnica Particular de Loja \(UTPL\)](#) [1], presenta en su oferta académica de educación superior la maestría en [Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas](#) [2], **un programa diseñado para proporcionar herramientas avanzadas para una gestión integral, donde se incorporan las últimas tendencias en sostenibilidad, innovación, emprendimiento para la optimización de procesos gastronómicos y administrativos.**

Un estudio de la Universidad de Harvard destaca que los emprendimientos gastronómicos que adoptaron estrategias innovadoras tuvieron un 30% más de probabilidades de sobrevivir durante la pandemia de covid-19. La innovación en este sector puede abarcar desde nuevos conceptos de restaurantes hasta la integración de tecnologías digitales que optimizan la experiencia del cliente y las operaciones comerciales.

[Juan Andrés Padilla Pérez](#) [3], director de la maestría en [Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas](#) [2], **indica que la mayoría de los emprendimientos gastronómicos en Ecuador enfrenta dificultades por la falta de soluciones innovadoras y una respuesta ágil a los problemas diarios.** Los principales desafíos incluyen la falta de herramientas de gestión eficaces y desconocimiento en la administración, gerencia, dirección, y articulación de proyectos con inversionistas y productores.



Juan Andrés Padilla Pérez, director de la Maestría en UTPL, destaca el uso de Design Thinking para impulsar la innovación en la gastronomía.

Desde la [UTPL](#) [1], a través de su maestría y su incubadora de negocios Prendho, **se busca abordar la innovación desde una perspectiva analítica, guiada por datos y marketing, para ofrecer soluciones efectivas y ágiles a los problemas en los emprendimientos gastronómicos.** Por ello, la maestría brinda la oportunidad de presentar el proyecto de titulación a las convocatorias de Prendho para facilitar el crecimiento de tu producto o servicio en una empresa consolidada, señala [Padilla](#) [3].

El catedrático indica que el programa está dirigido a profesionales en las áreas de administración de empresas, gastronomía, ingeniería de alimentos y otras carreras afines. Este enfoque multidisciplinario permite a los participantes aprovechar una amplia gama de conocimientos y habilidades que propicia la gestión y la innovación en el sector gastronómico.



Participantes del taller de innovación gastronómica, explorando nuevas estrategias para enfrentar los desafíos del sector.

Esta maestría ofrece una formación académica de excelencia y proporciona a los profesionales herramientas innovadoras y sostenibles para enfrentar los desafíos del sector gastronómico. Si buscas llevar tu carrera al siguiente nivel y marcar la diferencia en el mundo de la gastronomía, no pierdas la oportunidad de ser parte de este programa transformador. Para más información e inscripciones, visita: utpl.edu.ec/maestrias [4]

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

Revisa la oferta académica UTPL

[5]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/la-educacion-superior-aporta-a-la-gestion-e-innovacion-en-emprendimientos-gastronomicos>

Links

- [1] <https://www.utpl.edu.ec/>
- [2] <https://www.utpl.edu.ec/maestrias/gestion-alimentos>
- [3] <https://investigacion.utpl.edu.ec/japadilla2>

[4] <https://utpl.edu.ec/maestrias/>

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