

## Liderazgo e innovación en gastronomía para impulsar y sostener negocios

utpl  
03/09/2025

Categorías:

Administrativos, Alumnos, Futuros alumnos

**En Ecuador, alrededor del 80 % de los emprendimientos gastronómicos no superan los tres años de vida, una realidad que evidencia la vulnerabilidad del sector y la urgencia de formación especializada.** Frente a este panorama, la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) ofrece la Maestría en Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas, un programa que prepara a profesionales capaces de aportar liderazgo, innovación y gestión a los negocios gastronómicos con eficiencia y sostenibilidad.

**En 2023, las actividades de alimentos y bebidas representaron cerca del 64 % de los más de 24 000 establecimientos turísticos registrados por el Ministerio de Turismo, que en conjunto aportaron significativamente al crecimiento económico nacional.** Este panorama revela un mercado dinámico, pero fragmentado, conformado mayormente por micro, pequeñas y medianas empresas (mipymes), que demanda profesionales formados en innovación, gestión eficiente y sostenibilidad.

Según [Juan Andrés Padilla Pérez](#) [1], director de la maestría, el negocio gastronómico se sostiene sobre tres pilares fundamentales: que la comida sea saludable, segura, rentable y, por supuesto, deliciosa.

“Si uno de estos elementos falla, el emprendimiento pierde equilibrio, como una silla de tres patas. En este marco, la innovación y la gestión son esenciales dentro del pilar de la rentabilidad y resultan determinantes para garantizar la sostenibilidad del negocio”, explica.



Formamos líderes en gastronomía sostenible e innovadora

Padilla añade que un profesional de la gastronomía debe aprender a vivir en la incomodidad, encontrar soluciones rápidas y gestionar productos perecibles en un entorno volátil.

“Nuestra maestría cambia ese paradigma: ya no se trata solo de cocinar rico, sino de construir negocios sólidos, sostenibles y escalables”, afirma.

**En un contexto de creciente competencia, la maestría apuesta por formar gestores integrales que comprendan y controlen todas las variables de un emprendimiento: desde el manejo de costos, stock, personal, hasta la implementación de tecnologías que permitan la toma de decisiones en tiempo real.** Además, incorpora herramientas digitales portables que facilitan diseñar y operar modelos de negocio adaptados a las nuevas exigencias del sector.



Juan Andrés Padilla, director de la maestría en Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas.

**El programa también pone énfasis en la sostenibilidad, no solo desde la perspectiva ambiental, sino desde la capacidad del negocio para mantenerse en el tiempo, impactar positivamente en su comunidad y generar relaciones circulares con proveedores, clientes y colaboradores.**

El marketing digital ocupa un lugar central en la malla académica, al ser el principal canal de comunicación con los consumidores. La gestión de marca, la narrativa digital y el posicionamiento estratégico son abordados como pilares clave para fortalecer la presencia y reputación de los negocios gastronómicos.

Casos de éxito como la implementación de modelos de calidad en empresas nacionales, proyectos de economía circular y emprendimientos incubados dentro de la maestría evidencian el impacto del programa. Todos los trabajos de titulación responden a un mismo propósito: generar crecimiento real en los estudiantes, en sus ideas y en el entorno en el que operan, indica el catedrático.

**Con esta propuesta de posgrado, la UTPL impulsa una nueva generación de profesionales capaces de liderar con visión, adaptarse con agilidad y transformar la industria gastronómica desde sus cimientos.** El programa reafirma el compromiso de la universidad con una formación pertinente, enfocada en las necesidades reales del entorno productivo y alineada con los principios de sostenibilidad, innovación y emprendimiento que guían su modelo educativo.

**Conoce más sobre la Maestría en Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas:**  
[utpl.edu.ec/maestrias/gestion-alimentos](https://utpl.edu.ec/maestrias/gestion-alimentos) [2]

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

**Revisa la oferta académica UTPL**

**[3]**

**Source URL:** <https://noticias.utpl.edu.ec/liderazgo-e-innovacion-en-gastronomia-para-impulsar-y-sostener-negocios>

#### **Links**

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

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

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