



# PUCMM

Pontificia Universidad Católica  
Madre y Maestra

## Decanato de Postgrado

# MAESTRÍA EN GERENCIA EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Con esta maestría, la PUCMM persigue ampliar los conocimientos e introducir más a la práctica, a profesionales de áreas de la salud como a aquellos con experiencia en gastronomía, en servicios de alimentación institucional o relacionados de la industria.

[www.pucmm.edu.do](http://www.pucmm.edu.do)



# MAESTRÍA EN GERENCIA EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

## PRESENTACIÓN

Cada vez más está teniendo importancia el sector de los Servicios de Alimentación en República Dominicana. Esto se debe, especialmente, al continuo crecimiento del turismo, así como a la supervisión y modificación de la alimentación en los comedores escolares, clínicas y hospitales, que tratan de incluir mejoras en sus servicios a nivel nutricional y de calidad. Pero sin una adecuada gerencia, este suministro de alimentos y bebidas, respetando sus condiciones higiénicas y de manipulación, puede resultar devastador en su desorganización y ocasionar significativas pérdidas económicas y de prestigio en la sociedad.

Para formar profesionales capaces de asumir este reto, la PUCMM ofrece la Maestría en Gerencia en Servicios de Alimentación, convirtiéndose así en pionera en esta oferta en el país, a la vez que apoya el desarrollo de un sector de gran relevancia, dada la importancia del turismo como actividad generadora de ingresos.

## OBJETIVOS GENERALES

El programa de la Maestría en Gerencia en Servicios de Alimentación propone ofrecer a los profesionales relacionados con la industria alimentaria y con la alimentación institucional los conocimientos y técnicas necesarios para desarrollar e implementar un correcto sistema en la Gerencia de los Servicios de Alimentación, con el fin de

que aquellas empresas que lo ejecuten puedan ofrecer un adecuado servicio al consumidor y, por ende, alcancen el éxito propio.

- Administrar un sistema de Gerencia en Servicios de Alimentación en empresas de servicios de alimentación institucional.
- Conocer las normas teóricas de ISO 9000, ISO 14000 e ISO 22000.
- Implementar los programas de auditorías internas, disponiendo de las herramientas para análisis de causas y para el manejo de acciones correctivas y de mejora, así como la aplicación de análisis de datos para definir planes de acción, realizar análisis de riesgo a las actividades de los procesos, levantamiento de planes HACCP, entre otros.
- Gestionar el control de los costos de los alimentos y bebidas requeridos para servicios de alimentación.
- Controlar los parámetros de los procesos de recepción, almacenamiento, procesamiento, envasado y distribución de los productos.
- Seleccionar e implementar métodos analíticos para la evaluación de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos aplicados a plantas procesadoras de alimentos y servicios de alimentación institucional.
- Seleccionar e implementar las técnicas de análisis sensorial de alimentos.



# DISTRIBUCIÓN DE ASIGNATURAS

Duración: 1 año y 8 meses, divididos en cinco períodos académicos con 45 créditos.

Asignatura		T	P	C
<b>Año 1</b>	<b>Período: 1</b>			
	Nutrición Humana	3	0	3
	Tecnología de los Alimentos	3	0	3
	Introducción a la Gerencia	3	0	3
		1	2	3
	<b>Total de créditos</b>			<b>9</b>
<b>Año 1</b>	<b>Período: 2</b>			
	Mercadeo en el Servicio de Alimentación	2	0	2
	Protocolo y Etiqueta	2	2	3
	Inocuidad Alimentaria	3	2	4
	<b>Total de créditos</b>			<b>9</b>
<b>Año 1</b>	<b>Período: 3</b>			
	Análisis Sensorial de Alimentos	1	2	2
	Gastronomía	2	4	4
	Control de Costos de Alimentos y Bebidas	1	2	2
	<b>Total de créditos</b>			<b>8</b>
<b>Año 2</b>	<b>Período: 1</b>			
	Seminario Especial	1	0	1
	Gerencia de Servicios de Alimentación I	3	2	4
	Gestión de Talento Humano	2	2	3
	Anteproyecto	2	0	2
	<b>Total de créditos</b>			<b>10</b>
<b>Año 2</b>	<b>Período: 2</b>			
	Seguridad Industrial en el Servicio de Alimentación	2	0	2
	Gerencia de Servicios de Alimentación II	3	2	4
	Proyecto Final	3	0	3
	<b>Total de créditos</b>			<b>9</b>
<b>Total de Créditos 45</b>				

## PERFIL REQUERIDO

Este programa está dirigido a Nutricionistas-Dietistas, Ingenieros de Alimentos, Ingenieros Industriales, Ingenieros Químicos, Licenciados en Química o egresados de carreras afines con experiencia en la industria alimentaria. Asimismo, está dirigido a egresados de carreras como Administración Hotelera y Gastronomía, preferiblemente con experiencia en la industria de catering, hotelera y de servicios de alimentación institucional que deseen especializarse en la Gerencia de los Servicios de Alimentación.

## TITULACIÓN

Los egresados de este programa obtendrán las titulaciones de Magíster en Gerencia en Servicios de Alimentación por la Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra (PUCMM).

## METODOLOGÍA

Aprendizaje  
basado en  
proyectos

Estudio de  
casos

Aprendizaje  
basado en  
problemas

Clases  
magistrales

Exposiciones

Discusión  
de casos  
reales



## PERFIL DEL EGRESADO

Los egresados de este programa podrán trabajar como gerentes o encargados de implementar y/o gestionar empresas que ofrezcan y requieran servicios de alimentación (hoteles, restaurantes, servicios de alimentación institucional).

Además, podrán desempeñar los siguientes roles:

- Gerente de empresas agroalimentarias.
- Gerente de empresas que precisen de servicios de alimentación institucional.
- Responsable de analizar las técnicas para la cuantificación de los costos y beneficios asociados con los servicios de alimentación.
- Auditor de Sistemas de Control en Servicios de Alimentación.
- Responsable de las cadenas de distribución agroalimentarias y de recepción de materias primas.
- Asesor de implementación de la Gerencia en los Servicios de Alimentación en las empresas.





# PUCMM

Pontificia Universidad Católica  
Madre y Maestra

## **SANTO DOMINGO:**

Av. Bolívar esquina Calle Los Robles, Sede de Postgrado,  
Campus de Santo Domingo, República Dominicana.

## **SANTIAGO:**

Autopista Duarte km 1½, Sede de Postgrado,  
Campus de Santiago, República Dominicana.

Tel. 809 580 1962 • [www.pucmm.edu.do](http://www.pucmm.edu.do)

[postgrado@pucmm.edu.do](mailto:postgrado@pucmm.edu.do)

**SÍGUENOS**    **@PostgradoPUCMM**