



PERFIL DE EGRESO

El egresado la Maestría en Dirección y Gestión de Empresas Turístico-Gastronómicas será capaz de plantear y desarrollar aplicaciones profesionales enfocadas a la resolución de problemas del turismo en organismos, asociaciones y organizaciones locales, nacionales e internacionales; públicos o privados. Podrá diseñar y emprender acciones de vinculación, asesoría, gestión, desarrollo y evaluación de proyectos turísticos. Habrá desarrollado un nivel resolutivo, autónomo o estratégico, en los ámbitos personal, organizacional y social, con las siguientes competencias:

- Desarrollar proyectos orientados a la innovación de la calidad en el servicio, resaltando la importancia de la sinergia exponencial de la colaboración y articulación de la industria turística-gastronómica.
- Formar un pensamiento estratégico, que les permita dirigir y desarrollar a las empresas de manera sostenible y con responsabilidad social dentro de los contextos globales y contribuir a sus logros y competitividad.
- Diseñar y construir cadenas de valor que contribuyan al mejoramiento continuo en el sector Turístico y Gastronómico, evaluando permanentemente las posibilidades de innovación y disrupción.
- Elaborar programas de desarrollo del turismo a nivel local, municipal, estatal, regional y nacional con un enfoque interdisciplinario y sustentable.
- Tomar decisiones, motivar y trabajar en equipo, en el marco de las metas comunes planteadas por su organización y de respeto por lo diverso.
- Ser capaz de identificar las tendencias de los mercados de servicios turísticos y de análisis de benchmarking.
- Proponer soluciones a problemas en el sector turístico que permitan atender, estructuralmente y de raíz, el cumplimiento de la misión institucional y el crecimiento de las organizaciones.

@LaInterMx



info@lainter.edu.mx



INVERSIÓN

Por seguridad, no aceptamos pagos en efectivo. Pregunta por nuestras formas de pago.

Inscripción: _____

Colegiatura: _____

Cuota Administrativa: _____



(222) 246 50 05
(222) 242 47 00



Lomas de Angelópolis
Lateral Sur de la Vía Atlxcáyotl #7007



**Universidad
Interamericana**
• creatividad • voluntad • liderazgo



Maestría DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICO-GASTRONÓMICAS

RVOE Autorizado: SE-SES/21/119/01/2801/2021
Modalidad: Escolarizado | Duración: 8 Trimestres



Universidad_Interamericana



Universidad Interamericana Puebla



222 486 6043

OBJETIVO GENERAL



Formar talento humano altamente profesionalizado que se inserte en las organizaciones tanto públicas como privadas, capaces de aportar alternativas de solución a los problemas que presenta el sector Turístico Gastronómico, con habilidades gestoras y administrativas que le permitan afrontar los nuevos retos de competitividad de las mismas y diseñar estrategias que permitan el posicionamiento de la actividad gastro-turística como motor de transformación del país hacia el desarrollo con responsabilidad social y sustentable.

PERFIL DE INGRESO



Haber cursado y acreditado el nivel licenciatura en turismo, gastronomía o áreas afines como al ámbito de las ciencias administrativas, ciencias económicas o ciencias sociales y humanísticas. Ser colaborativo, emprendedor, creativo, metódico e interesarse por desarrollar trabajo en equipo, e interdisciplinario. Tener experiencia laboral, preferentemente en el sector turístico. Haber contado con experiencia en trabajos de investigación y con las habilidades de acopio y análisis de información así como de argumentación crítica de forma escrita y oral.

DOCUMENTACIÓN



◆ SE REQUIEREN DOCUMENTOS EN EXTRACTO ORIGINAL Y DOS COPIAS

- Carta intención de ingreso a la maestría
- Certificado de licenciatura legalizado
- Título de licenciatura
- Cédula profesional con hoja de autenticidad SEP
- Currículum vitae
- Acta de nacimiento
- Presentar identificación oficial (INE, Cartilla militar, VISA, Pasaporte o Licencia de manejo)
- Certificado de secundaria
- CURP
- Presentar comprobante de domicilio

OFERTA ACADÉMICA



1

PRIMER TRIMESTRE

- Gestión y Análisis Financiero en la Hospitalidad
- Gestión Estratégica de Operaciones y Costos para la Industria Turística

2

SEGUNDO TRIMESTRE

- Gestión de Calidad en la Industria de la Hospitalidad
- Metodología de la Investigación I

3

TERCER TRIMESTRE

- Desarrollo del Talento Humano y Cultura Organizacional en la Industria Turística
- Mercadotecnia estratégica

4

CUARTO TRIMESTRE

- Protocolos profesionales y relaciones públicas
- Metodología de la Investigación II

5

QUINTO TRIMESTRE

- Persuasión y Habilidades Directivas
- Gestión de Ventas y Promoción

6

SEXTO TRIMESTRE

- Leyes de la Propiedad Intelectual
- Metodología de la Investigación III

7

SÉPTIMO TRIMESTRE OPCIÓN A

- Organización de Eventos
- Marketing y Publicidad Turística

7

SÉPTIMO TRIMESTRE OPCIÓN B

- Organización de Eventos
- Cocina Mexicana

8

OCTAVO TRIMESTRE OPCIÓN A

- Sustentabilidad y Accesibilidad
- Activación de Productos Turístico-Gastronómicos

8

OCTAVO TRIMESTRE OPCIÓN B

- Cocina de Autor y Fusión
- Estrategia Turística Digital

