



## PERFIL DE EGRESO

El egresado de la Maestría en Dirección y Gestión de Empresas Turístico-Gastronómicas, deberá ostentar los siguientes:

### Conocimientos

- 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.
- 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.
- Ser capaz de identificar las tendencias de los mercados de servicios turísticos y de análisis de benchmarking.
- Organizar y desarrollar empresas del servicio turístico y gastronómico, ejecutar, analizar e interpretar estudios de mercado y del entorno social para proponer el desarrollo de empresas del ramo.
- Elaborar programas de desarrollo del turismo a nivel local, municipal, estatal, regional y nacional con un enfoque interdisciplinario y sustentable.
- Asesorar, planificar y dirigir proyectos de la Industria de la hospitalidad.

### Habilidades:

- Tomar decisiones, motivar y trabajar en equipo, en el marco de las metas comunes planteadas por su organización y de respeto por lo diverso.
- 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.
- Evaluar diferentes alternativas para gestionar la calidad de los establecimientos, acorde a los recursos disponibles.

### Aptitudes:

- 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.
- Mostrar una actitud crítica frente al conocimiento.
- Estar en posibilidades de atender demandas de los sectores público, privado y social.
- Tener una visión integral de la gestión empresarial para tomar decisiones eficientes en las áreas estratégicas que conforman la organización.

### INVERSIÓN

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

Inscripción: \_\_\_\_\_

Colegiatura: \_\_\_\_\_

Cuota Académica: \_\_\_\_\_

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

Lomas de Angelópolis  
Lateral Sur de la Vía Atlixcáyotl #7007

**Uj Interamericana A.C.**  
• creatividad • voluntad • liderazgo

# EL FUTURO ES AHORA

## Maestría en DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍS- TICO-GASTRONÓMI- CAS

RVOE MAESTRÍA: 20221035  
Modalidad: Presencial | 8 trimestres

[www.lainter.edu.mx](http://www.lainter.edu.mx)

Universidad\_Interamericana  
 Universidad Interamericana Puebla

222 486 6043



## PERFIL DE INGRESO

El candidato a ingresar a la Maestría en Dirección y Gestión de Empresas Turístico- Gastronómicas tendrá las siguientes consideraciones:

### Conocimientos:

- Grado académico de Licenciatura.
- Conocimiento método de investigación científica.
- Comprensión de textos en inglés.
- Conocimientos básicos sobre la dirección de una organización.
- Dominio de la lengua española al oral y al escrito.
- Aprobación de examen de ingreso.

### Habilidades:

- Trabajar en equipo.
- Comunicarse de manera oral.
- Redactar distintos géneros de escritura.
- Realizar trabajo de campo y de laboratorio.
- Adaptarse a las condiciones de trabajo.
- Diseñar proyectos de investigación.
- Detectar información falsa

### Aptitudes:

- Compromiso con la transformación organizacional.
- Empatía ante el intercambio de ideas.
- Responsabilidad en el trabajo.
- Apertura al diálogo asertivo.
- Espíritu de colaboración productiva.
- Postura permanente de cuestionamiento.
- Tolerancia a manifestaciones de diversidad



## PLAN DE ESTUDIOS

### 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

- Diseño y organización de eventos
- OPTATIVA I

### 8

#### OCTAVO TRIMESTRE

- OPTATIVA II
- OPTATIVA III

Al concluir el estudiante recibirá diploma de especialidad y el grado de maestría avalados por la Secretaría de Educación Pública Federal



## ADMINISTRACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

El programa de la Maestría en Dirección y Gestión de Empresas Turístico-Gastronómicas de tipo Flexible y está organizado en tres ejes disciplinares: básico (4 materia), instrumentales (8 materias), especialización (4 materias). Se cursará por trimestres, con un mínimo de una asignatura y un máximo de dos por trimestre. La maestría se cursará en mínimo 2 años, máximo 4 años y de manera flexible, acreditando un total de 8 trimestres. El alumno recibirá desde el comienzo del programa el mapa curricular con las asignaturas por cursar, el número de créditos y las horas de trabajo, con académico e independientes, contempladas en el mismo.



## DOCUMENTACIÓN

### ◆ Se requieren documentos en extracto original y dos copias

- Acta de Nacimiento Electrónica
- Presentar Identificación Oficial (INE, Cartilla Militar, VISA, Pasaporte o Licencia de Manejo)
- Copia de Título Profesional, por ambos lados
- Copia de Cédula Profesional, por ambos lados
- CURP impresión de la página <https://www.gob.mx/curp/>
- Certificado de estudios de nivel de estudios anterior legalizado

