



OBJETIVO DE LA MAESTRÍA

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 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: _____



Universidad Interamericana
• creatividad • voluntad • liderazgo

EL FUTURO ES AHORA

Maestría en DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICO-GASTRONÓMICAS

RVOE MAESTRÍA: 20221035

Modalidad: Mixta | 8 trimestres

www.lainter.edu.mx



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



Lomas de Angelópolis
Lateral Sur de la Vía Atlixcáyotl #7007



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:

1. 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.
2. Comprender la importancia y responsabilidad que implica el nivel Maestría.
3. Tener interés por la investigación y demostrar un pensamiento crítico para abordar problemas reales y complejos de la dirección de empresas en sus diferentes aplicaciones.
4. Ser capaz de analizar, evaluar y discernir teorías, corrientes y contextos que afectan a la dirección de Empresas Turístico-gastronómicas para aplicarlos a casos reales.
5. Ser colaborativo, emprendedor, creativo, metódico e interesarse por desarrollar trabajo en equipo, e interdisciplinario.
6. Tener experiencia laboral, preferentemente en el sector turístico
7. 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.
8. Demostrar compromiso consigo mismo, con la especialidad y con la sociedad.
9. Tener interés por investigar sobre las nuevas tendencias turísticas y gastronómicas.
10. Diseñar proyectos de investigación acordes a la problemática actual en el sector turístico

Desglosando, el perfil de ingreso para los candidatos a cursar el programa de maestría, se consideran los siguientes atributos de las competencias mencionadas:

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