

# Maestría en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable



¡Excelencia académica,  
innovación con sentido social!

ACREDITACIÓN 2030





¡Excelencia académica,  
innovación con sentido social!

La Universidad Tecnológica de Tabasco a través de la División Académica de Turismo y Gastronomía convoca a los interesados de México y el extranjero en las áreas afines al turismo y gastronomía a formar parte de la generación 2027 - 2029 de la:

**Maestría en Desarrollo Turístico  
y Gastronómico Sustentable**



Duración  
**24 MESES**

# Perfil de ingreso

## Objetivo general.

Formar profesionales en el área de servicios que impulsen el desarrollo del sector a través de la creación de proyectos que fomenten la gastronomía sustentable.

## Requisitos de ingreso

Contar con estudios de licenciatura o ingeniería preferentemente en el área de turismo, gastronomía y aquellas con afinidad al programa. Preferentemente el manejo de inglés (nivel B1). Presentar examen de ingreso. Aprobar entrevista de ingreso con la presentación de una propuesta de investigación

## Proceso de admisión

Presentar evaluación de admisión. Entrevista colegiada con el comité académico del programa.

Carta de exposición de motivos.

CV y probatorios de antecedentes académicos y profesionales.

Presentar evaluación del idioma inglés.

# Perfil de egreso



Maestría en  
Desarrollo Turístico  
y Gastronómico  
Sustentable

## Propósito del Programa Educativo

Formar profesionales en el área de servicios que impulsen el desarrollo del sector a través de la creación de proyectos que fomenten la gastronomía sustentable.

## Requerimientos del egresado para su campo profesional

- Dirección de proyectos gastronómicos con enfoque en la sustentabilidad.
- Desempeño en empresas del sector público y privado.
- Conocimientos en el procesamiento, análisis e interpretación de datos.
- Emprendedor en el área de turismo y gastronomía.
- Habilidades de comunicación.
- Habilidades en la resolución de problemas y conflictos.
- Conocimiento del sector gastronómico regional y nacional. Innovación y creatividad.
- Desarrollar propuestas estratégicas para el sector gastronómico.

Requerimientos del egresado para su campo profesional

# Perfil de egreso



Maestría en  
Desarrollo Turístico  
y Gastronómico  
Sustentable

## Escenarios de actuación

- En empresas gastronómicas promoviendo la responsabilidad social y ambiental.
- En el sector público y privado. Universidades y sector académico.
- Organizaciones sin fines de lucro.
- Desarrollo de proyectos en turismo y gastronomía.

## Ocupación profesional

- »» Empresas turísticas y gastronómicas.
- »» Centros recreativos.
- »» Sitios naturales, culturales, regionales, zonas arqueológicas y museos.
- »» Asociaciones y cámaras restauranteras.
- »» Empresas de consultoría.
- »» Empeñamiento en proyectos gastronómicos.
- »» Organización de eventos sociales Coordinador de grupos y convenciones

# Mapa curricular



Maestría en  
Desarrollo Turístico  
y Gastronómico  
Sustentable

## LI: TURISMO

PRIMER CICLO DE FORMACIÓN			SEGUNDO CICLO DE FORMACIÓN			
PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	TERCER CUATRIMESTRE	CUARTO CUATRIMESTRE	QUINTO CUATRIMESTRE	SEXTO CUATRIMESTRE	
ÉTICA PROFESIONAL 60 HORAS	RESPONSABILIDAD SOCIAL 60 HORAS	POLÍTICAS PÚBLICAS Y GOBERNANZA 75 HORAS	SEMINARIO III 60 HORAS	SEMINARIO IV 60 HORAS	PROYECTO DE INVESTIGACIÓN APLICADA 200 HORAS	
DESARROLLO SUSTENTABLE 75 HORAS	MARKETING DIGITAL Y HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS 75 HORAS	SEMINARIO II 60 HORAS	GESTIÓN DEL TURISMO 75 HORAS	EVALUACIÓN DEL PATRIMONIO TURÍSTICO 75 HORAS		
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 60 HORAS	SEMINARIO I 60 HORAS	DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS 75 HORAS	OPTATIVA I 75 HORAS	OPTATIVA II 75 HORAS		
600 HORAS 37.50 CRÉDITOS			620 HORAS 38.75 CRÉDITOS			

# Mapa curricular



Maestría en  
Desarrollo Turístico  
y Gastronómico  
Sustentable

## L2: GASTRONOMÍA

PRIMER CICLO DE FORMACIÓN			SEGUNDO CICLO DE FORMACIÓN			
PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	TERCER CUATRIMESTRE	CUARTO CUATRIMESTRE	QUINTO CUATRIMESTRE	SEXTO CUATRIMESTRE	
<b>ÉTICA PROFESIONAL</b> 60 HORAS	<b>RESPONSABILIDAD SOCIAL</b> 60 HORAS	<b>POLÍTICAS PÚBLICAS Y GOBERNANZA</b> 75 HORAS	<b>SEMINARIO III</b> 60 HORAS	<b>SEMINARIO IV</b> 60 HORAS	<b>PROYECTO DE INVESTIGACIÓN APLICADA</b> 200 HORAS	
<b>DESARROLLO SUSTENTABLE</b> 75 HORAS	<b>MARKETING DIGITAL Y HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS</b> 75 HORAS	<b>SEMINARIO II</b> 60 HORAS	<b>PATRIMONIO GASTRONÓMICO REGIONAL</b> 75 HORAS	<b>DESARROLLO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS REGIONALES</b> 75 HORAS		
<b>METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN</b> 60 HORAS	<b>SEMINARIO I</b> 60 HORAS	<b>DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS</b> 75 HORAS	<b>OPTATIVA I</b> 75 HORAS	<b>OPTATIVA II</b> 75 HORAS		
<b>600 HORAS 37.50 CRÉDITOS</b>			<b>620 HORAS 38.75 CRÉDITOS</b>			

# Núcleo académico básico



Maestría en  
Desarrollo Turístico  
y Gastronómico  
Sustentable



## Susana Mandujano Contreras

---

Coordinadora del Programa de Estudios de la Maestría en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable.  
Licenciatura en Administración de Empresas.  
Maestría en Administración con especialidad en Comercialización Estratégica.  
Doctorado en Estudios Organizacionales.  
Perfil Deseable PRODEP.  
Miembro del Sistema Estatal de Investigadores.



## Manuel Antonio Acosta Solórzano

---

Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas.  
Maestría en Administración con Especialidad en Factor Humano.  
Doctorado en Administración.  
Miembro del Padrón Estatal de Investigadores.  
Perfil Deseable PRODEP.



## Lucía Sandoval Núñez

---

Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas en Hotelería y Restaurant.  
Maestría en Administración con especialidad en Ingeniería Financiera.  
Doctorado en Ciencias Sociales con orientación en Desarrollo Sustentable.  
SNII nivel 1

# Núcleo académico básico



Maestría en  
Desarrollo Turístico  
y Gastronómico  
Sustentable



## Fabiola Lizama Pérez

---

Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas en  
Hotelería y Restaurant.  
Maestría en Ciencias en Planificación de Empresas y Desarrollo  
Regional.  
Doctorado en Ciencias en Ecología y Desarrollo Sustentable.  
Perfil Deseable PRODEP.  
SNII nivel 1  
Miembro del Sistema Estatal de Investigadores.



## Ingrid Zamorano Lezama

---

Licenciatura en Gastronomía.  
Licenciatura en Comunicación.  
Maestría en Administración con Especialidad en Factor Humano.  
Maestría en Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas.



## Tomás Manrique Sansores Porter

---

Licenciatura en Gastronomía.  
Maestría en Dirección de Organizaciones.  
Doctor en Administración y Alta Dirección



¡Excelencia académica,  
innovación con sentido social!



## Maestría en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable

# Informes:

9932 36 9345

### Informes:

#### **Coordinación Académica de la Maestría en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable**

Dra. Susana Mandujano Contreras  
coordinacion.mdts@uttab.edu.mx

#### **Departamento de Apoyo al Posgrado e Investigación**

M.A.E.E. Laura Elena Herrera Jiménez  
d.apoyoalposgradoeinvestigacion@ut-  
tab.edu.mx

#### **Director de la División de Turismo y Gastronomía**

Dr. Tomás Manrique Sansores Porter  
d\_tur\_gas@uttab.edu.mx

En horario de 09:00 a 15:00 hrs.

### Teléfonos:

9933582464

993 3582222

Ext. 7001



ACREDITACIÓN 2030

Educación  
Secretaría de Educación Pública

TABASCO

UTP  
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO  
TECNOLOGÍAS Y POTENCIAS