

Maestría en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable



¡Excelencia académica,
innovación con sentido social!

ACREDITACIÓN **2030**



Educación
Secretaría de Educación Pública



TABASCO

UTP
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA Y POLITÉCNICA



¡Excelencia académica,
innovación con sentido social!



Maestría en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable

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 2026 - 2028 de la:

Maestría en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable

Propósito del programa

Objetivo general.

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

Objetivos específicos

Formar Maestros en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable capaces de formular proyectos turísticos y gastronómicos innovadores que impulsen el desarrollo sostenible regional tomando como base las políticas y estrategias apegadas a los Objetivos de Desarrollo Sustentable para coadyuvar a un equilibrado crecimiento social, ambiental y económico.

Formar Maestros en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable capaces de diseñar productos turísticos y gastronómicos sostenibles tomando como base las políticas turísticas y estrategias nacionales e internacionales orientadas a alcanzar un desarrollo que beneficie de manera equilibrada a los actores involucrados en la actividad turística de la región.

Perfil de ingreso



Maestría en
Desarrollo Turístico
y Gastronómico
Sustentable

Los aspirantes que hayan sido aceptados para ingresar a la Maestría en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Carta de aceptación firmada por el Director de la División Académica de Turismo y Gastronomía.

2. Cubrir los trámites administrativos.

3. Presentar en la Coordinación Académica de la Maestría los documentos originales (para su cotejo) y copia, así como un USB/CD con los documentos escaneados en PDF.

•Original del Título de Licenciatura (en caso que el aspirante se haya titulado recientemente y no posea el documento correspondiente, puede aceptarse el Acta de Examen Profesional y tendrá un plazo máximo de 12 meses para entregar el Título de Licenciatura en la Dirección de Servicios Escolares).

4. Una vez cotejados los documentos en la Coordinación Académica de la Maestría, presentarse en la Dirección de Servicios Escolares con el original y copia de los documentos para su inscripción en las fechas establecidas en la Convocatoria.

5. Los aspirantes que hayan realizado estudios en el extranjero deberán presentar la resolución de revalidación expedida por la Secretaría de Educación Pública, acompañada de los documentos expedidos por la

institución de procedencia debidamente legalizados y apostillados y, en su caso, acompañados de la traducción al español realizada por un perito autorizado.

6. Los aspirantes ~~extranjeros~~ a ingresar al Programa Educativo de la Universidad Tecnológica de Tabasco, además de cumplir con los requisitos anteriormente indicados, también deberán:

- I. Presentar los documentos que avalen su estatus migratorio, de acuerdo a las disposiciones legales aplicables;
- II. Presentar póliza de seguro de gastos médicos mayores.
- III. Cumplir con los demás requisitos que para tal efecto se establezcan en el Plan de Estudios.

Obtención del grado (titulación)

Para obtener el grado el estudiante deberá presentar un trabajo recepcional acorde a las líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento establecidas en el programa de la Maestría en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable.

Perfil de ingreso



Maestría en
Desarrollo Turístico
y Gastronómico
Sustentable

Presentación

El candidato a cursar la Maestría en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable deberá ser preferentemente profesionista con ingeniería o licenciatura relacionada al área de formación profesional del programa, que requiera adquirir conocimientos y desarrollar habilidades para formular proyectos turísticos y gastronómicos innovadores que impulsen el desarrollo sostenible regional tomando como base las políticas y estrategias apegadas a los Objetivos de Desarrollo Sustentable para coadyuvar a un equilibrado crecimiento social, ambiental y económico.

Características específicas:

- Egresado de programas de ingeniería o licenciatura afín al desarrollo turístico y gastronómico.
- Capacidad de síntesis, abstracción y razonamiento matemático.
- Conocimientos básicos de computación y programación.
- Habilidades de investigación y desarrollo de proyectos.
- Comprensión de lectura técnica de textos en inglés.
- Capacidad de comunicación verbal y escrita.
- Disponibilidad de tiempo para atender al programa.

Requisitos de ingreso:

- Poseer título y cédula profesional de ingeniería o licenciatura afín al programa de maestría.
- Haber obtenido un promedio de egreso mínimo de 8.0 o equivalente en la licenciatura o ingeniería.
- Presentar el examen de admisión.
- Presentar el curso propedéutico establecido para el programa de maestría.
- Realizar una entrevista con el Comité de Admisión del Programa.
- Acreditar el idioma inglés avalado por el Centro de Idiomas, nivel B1 recomendable.

Proceso de admisión:

- Cumplir con los requisitos de ingreso en tiempo y forma.
- Entregar carta de exposición de motivos para el ingreso al programa de posgrado.
- Presentar dos cartas de recomendación de maestros de su licenciatura.
- Presentarse a entrevista con el Comité de Admisión en fecha y hora establecida.
- Presentarse a exámenes en fecha y hora establecida.
- En caso de ser aceptado recibir carta de aceptación.

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

NÚCLEO BÁSICO			ESPECIALIDAD			OPTATIVA		
ASIGNATURA	HORAS	CRÉDITOS	ASIGNATURA	HORAS	CRÉDITOS	ASIGNATURA	HORAS	CRÉDITOS
ÉTICA PROFESIONAL	60	3.75	DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS	75	4.68	I PRODUCTOS TURÍSTICOS SUSTENTABLES	75	4.68
RESPONSABILIDAD SOCIAL	60	3.75	GESTIÓN DEL TURISMO	75	4.68	I DESARROLLO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS REGIONALES	75	4.68
POLÍTICAS PÚBLICAS Y GOBERNANZA	75	4.68	EVALUACIÓN DEL PATRIMONIO TURÍSTICO	75	4.68	II PLAN DE NEGOCIOS TURÍSTICOS	75	4.68
DESARROLLO SUSTENTABLE	75	4.68	SEMINARIO III	60	3.75	II ORGANIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE EVENTOS GASTRONÓMICOS	75	4.68
MARKETING DIGITAL Y HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS	75	4.68	SEMINARIO IV	60	3.75			
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	60	3.75						
SEMINARIO I	60	3.75						
SEMINARIO II	60	3.75						



Líneas de generación y aplicación del conocimiento

Estas líneas tienen como objetivo fortalecer la estructura del programa de la maestría, dado el enfoque integral de los conceptos de Turismo y Gastronomía y su entrelazamiento con el concepto de Sustentabilidad, siendo relevante el desarrollo de los mismos en cada una de las acciones fundamentadas en el Plan de Estudios del Posgrado que guiarán el proceso académico y de investigación del cuerpo docente integrante del Núcleo Académico Básico y de los trabajos recepcionales de los propios estudiantes.

La maestría si bien es profesionalizante y se enfoca principalmente al trabajo práctico en las diferentes organizaciones del contexto turístico y gastronómico, tiene un peso importante la revisión de los contenidos de los distintos marcos teórico metodológicos. En ese sentido, el posgrado se sustenta fuertemente con los resultados académicos obtenidos en las líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento, considerando las diferentes organizaciones empresariales y locales comunitarias, con lo que durante los diferentes cuatrimestres se buscará aportar soluciones integrales que impacten al sector turístico-gastronómico local y regional, así como el proyecto transistmico y el proyecto estratégico del Tren Maya desde la perspectiva de las políticas sostenibles.



LGAC-1

Turismo sustentable

Enfocada a diseñar productos turísticos y gastronómicos sostenibles tomando como base las políticas turísticas y estrategias nacionales e internacionales orientadas a alcanzar un desarrollo que beneficie de manera equilibrada a los actores involucrados en la actividad turística de la región.



LGAC-2

Gastronomía sustentable

Enfocada al desarrollo de productos gastronómicos a partir del análisis de las nuevas tendencias, generando ofertas culinarias novedosas, sustentables y de consumo responsable con el medio ambiente, para contribuir al desarrollo y competitividad de la industria gastronómica y turística.

Perfil de egreso



Maestría en
Desarrollo Turístico
y Gastronómico
Sustentable

Presentación

El Maestro en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable, cuenta con las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral, en el ámbito local, regional y nacional.

Competencias profesionales:

Las competencias profesionales son las destrezas y actitudes que permiten al Maestro en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable desarrollar actividades en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales próximas.

Competencias Genéricas:

Capacidad de análisis, síntesis y aplicación práctica de conocimientos, resiliencia y adaptabilidad basada en capacidades individuales y destrezas sociales de tipo gerencial, toma de decisiones y resolución asertiva de problemas, desempeño con valores afines a las innovaciones del medio y necesidades de la sociedad, así como capacidad de sinergia social y cultural, habilidades básicas para la investigación y comunicación fluida en un segundo idioma.

Competencias Específicas:

- Diseñar productos turísticos y gastronómicos sostenibles tomando como base las políticas turísticas y estrategias nacionales e internacionales orientadas a alcanzar un desarrollo que beneficie de manera equilibrada a los actores involucrados en la actividad turística de la región.
- Organizar los elementos sociales, económicos, políticos y ambientales para integrar productos turísticos y gastronómicos que procuren la satisfacción de las necesidades de los actores involucrados
- Seleccionar del campo legal y normativo turístico las líneas de acción pertinentes para el desarrollo ordenado y sostenible de la región.

Escenarios de actuación:

El Maestro en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable, podrá desenvolverse en:

- Complejos turísticos sustentables y socialmente responsables.
- Empresas especializadas en el desarrollo de actividades de nuevos modelos y tendencias gastroturísticas.
- Operadoras turísticas
- Emprendimientos gastroturísticos

- Consultoría a empresas del ramo turístico y/o gastronómico.
- Instituciones turísticas municipales, estatales, nacionales e internacionales enfocadas al turismo.
- Fideicomisos turísticos.
- Proyectos de desarrollo regional fundamentados en el turismo y gastronomía sustentables.

Ocupaciones profesionales:

El Maestro en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable, podrá desempeñarse como:

- Director de desarrollo sustentable en empresas turísticas y gastronómicas.
- Coordinador organizacional corporativo de empresas turísticas.
- Gerente de operaciones de empresas turísticas y gastronómicas.
- Coordinador de proyectos de innovación y desarrollo turístico sustentable
- Consultor y capacitador independiente en proyectos del ramo turístico y gastronómico.
- Gerente de Congresos y Convenciones.
- Coordinador de emprendimientos turísticos en organismos públicos y privados.
- Emprendedor.

Núcleo académico básico



Maestría en
Desarrollo Turístico
y Gastronómico
Sustentable



Susana Mandujano Contreras

Coordinadora del Programa de Estudios de la Maestría
en Desarrollo Turístico 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

Perfil Deseable PRODEP

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.



Ingreed 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

Proceso de selección

Artículo 31. Las equivalencias de estudios serán determinadas por el Comité Académico del Posgrado. El área de control escolar tomará la nota correspondiente, ello de conformidad con las disposiciones aplicables.

El interesado deberá presentar para tal fin los programas de estudios de las asignaturas debidamente avalados por la institución de origen con reconocimiento de validez oficial.

Artículo 32. Las solicitudes de establecimiento de equivalencia no implican compromiso de admisión por parte de la Universidad Tecnológica de Tabasco.

Artículo 33. La Universidad Tecnológica de Tabasco se reserva el derecho de hacer la equivalencia de aquellas asignaturas que considere pertinentes, hasta un máximo de 40% de los créditos de las asignaturas que conforman el plan y programa de estudios del posgrado de que se trate. Solo podrán ser acreditadas asignaturas incluidas en los dictámenes de equivalencia de estudios, cuando la calificación sea de 8.0 o su equivalente, como mínimo.

DE LA CONDICIÓN DE ESTUDIANTE

Artículo 34. La condición de estudiante de posgrado de la Universidad Tecnológica de Tabasco la adquieren aquellos aspirantes que hayan cumplido los requisitos de ingreso y efectúen en tiempo y forma los trámites de inscripción correspondientes.

Artículo 35. La condición de estudiante de posgrado de la Universidad Tecnológica de Tabasco concede los derechos y obligaciones establecidas en el presente reglamento y

las que se deriven de otras normas y disposiciones reglamentarias aplicables.

Artículo 36. La condición de estudiante de posgrado de la Universidad Tecnológica de Tabasco se pierde de forma definitiva, según lo aplicable por las causas siguientes:

- I. Por conclusión del plan de estudios al que esté inscrito.
- II. Por renuncia expresa a los estudios.
- III. Por no haberse reinscrito en el cuatrimestre que corresponde.
- IV. Por vencimiento del plazo máximo señalado para concluir los estudios que se menciona en el artículo 17 del presente reglamento.
- V. Por resolución definitiva dictada por el Comité Académico de Posgrado, mediante la cual se imponga como sanción.
- VI. Por no haber acreditado alguna de las asignaturas.
- VII. Por abandono de los estudios por un periodo mayor a seis meses, sin previa autorización del Comité Académico del Posgrado.
- VIII. Por falsedad o alteración total o parcial debidamente comprobada de un documento exhibido para fines de inscripción, anulando ésta y todos los actos que de ella se deriven.
- IX. En los demás casos que resulte de alguna disposición de la legislación universitaria.

Artículo 37. El plazo máximo para solicitar la baja temporal de los estudios de posgrado que se estén cursando será de 30 días hábiles contados a partir de la fecha de inicio del cuatrimestre. El estudiante tendrá la posibilidad de reingreso previo dictamen del Comité Académico del Posgrado.



¡Excelencia académica,
innovación con sentido social!



Maestría en Desarrollo Turístico y Gastronómico Sustentable

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@uttab.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: 993 3582222 Ext. 7001
9933582464**

