



MAPA CURRICULAR
MAESTRÍA EN DESARROLLO TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO SUSTENTABLE
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN 1: TURISMO
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES
VIGENTE A PARTIR DE MAYO DE 2025

PRIMER CICLO DE FORMACIÓN			SEGUNDO CICLO DE FORMACIÓN		
Primer cuatrimestre	Segundo cuatrimestre	Tercer cuatrimestre	Cuarto cuatrimestre	Quinto cuatrimestre	Sexto cuatrimestre
ÉTICA PROFESIONAL 60 HRS	RESPONSABILIDAD SOCIAL 60 HRS	POLÍTICAS PÚBLICAS Y GOBERNANZA 75 HRS	SEMINARIO III 60 HRS	SEMINARIO IV 60 HRS	PROYECTO DE INVESTIGACIÓN APLICADA
DESARROLLO SUSTENTABLE 75 HRS	MARKETING DIGITAL Y HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS 75 HRS	SEMINARIO II 60 HRS	GESTIÓN DEL TURISMO 75 HRS	EVALUACIÓN DEL PATRIMONIO TURÍSTICO 75 HRS	
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 60 HRS	SEMINARIO I 60 HRS	DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS 75 HRS	OPTATIVA I 75 HRS	OPTATIVA II 75 HRS	
195 HRS	195 HRS	210 HRS	210 HRS	210 HRS	
600 HRS 37.50 CRÉDITOS			620 HRS 38.75 CRÉDITOS		



SELLO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS

F-DA-02-MC-MAE-35-L1

**MAPA CURRICULAR
MAESTRÍA EN DESARROLLO TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO SUSTENTABLE
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN 1: TURISMO
COMPETENCIAS PROFESIONALES
VIGENTE A PARTIR DE MAYO DE 2025**

Primer Ciclo de Formación

Competencia
Relacionar los elementos normativos, sociales, económicos, políticos y ambientales de acuerdo con la legislación vigente para impulsar productos turísticos y/o gastronómicos de la región.

MAESTRÍA EN DESARROLLO TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO SUSTENTABLE
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN 1: TURISMO

Segundo Ciclo de Formación

Competencia:
Desarrollar proyectos turísticos sustentables mediante estándares definidos por organismos nacionales e internacionales para impulsar el valor cultural de las localidades receptoras de turismo.

NÚCLEO BÁSICO		
ASIGNATURA	HORAS	CRÉDITOS
ÉTICA PROFESIONAL		3.75
	60	
RESPONSABILIDAD SOCIAL		3.75
	60	
POLÍTICAS PÚBLICAS Y GOBERNANZA		4.68
	75	
DESARROLLO SUSTENTABLE		4.68
	75	
MARKETING DIGITAL Y HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS		4.68
	75	
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		3.75
	60	
SEMINARIO II	60	3.75
SEMINARIO II	60	3.75

ESPECIALIDAD		
ASIGNATURA	HORAS	CRÉDITOS
		4.68
DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	75	
		4.68
GESTIÓN DEL TURISMO	75	
EVALUACIÓN DEL PATRIMONIO TURÍSTICO	75	4.68
		3.75
SEMINARIO III	60	
		3.75
SEMINARIO IV	60	

OPTATIVA		
ASIGNATURA	HORAS	CRÉDITOS
I PRODUCTOS TURÍSTICOS SUSTENTABLES	75	4.68
I DESARROLLO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS REGIONALES	75	4.68
II PLAN DE NEGOCIOS TURÍSTICOS	75	4.68
II ORGANIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE EVENTOS GASTRONÓMICOS	75	4.68