

**MAPA CURRICULAR
MAESTRÍA EN DESARROLLO TURÍSTICO Y
GASTRONÓMICO SUSTENTABLE
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN 2: GASTRONOMÍA
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	PATRIMONIO GASTRONÓMICO REGIONAL 75 HRS	DESARROLLO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS REGIONALES 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 37.5 CRÉDITOS		620 HRS 38.75 CRÉDITOS			



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DIRECCIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES
TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS
SELLO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE
UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS

F-DA-02-MC-MAE-35-L2

MAPA CURRICULAR
MAESTRÍA EN DESARROLLO TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO SUSTENTABLE
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN 2: GASTRONOMÍA
COMPETENCIAS PROFESIONALES
VIGENTE A PARTIR DE MAYO DE 2025

Primer Ciclo de Formación

Relacionar los elementos normativos, sociales, económicos, políticos, ambientales con los productos turísticos y/o gastronómicos de nueva creación para impulsar el desarrollo sustentable de la región

MAESTRÍA EN DESARROLLO TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO SUSTENTABLE
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN 2: GASTRONOMÍA

Segundo Ciclo de Formación

Dirigir los proyectos gastronómicos a través de la preservación y valoración del patrimonio gastronómico regional para fortalecer la identidad cultural y el legado gastronómico de la región

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

ESPECIALIDAD		
ASIGNATURA	HORAS	CRÉDITOS
DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS	75	4.68
PATRIMONIO GASTRONÓMICO REGIONAL	75	4.68
DESARROLLO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS REGIONALES	75	4.68
SEMINARIO III	60	3.75
SEMINARIO IV	60	3.75

OPTATIVA		
ASIGNATURA	HORAS	CRÉDITOS
I. GASTRONOMÍA SALUDABLE	75	4.68
I. GESTION DEL TURISMO	75	4.68
II. ORGANIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE EVENTOS GASTRONÓMICOS	75	4.68
II. PRODUCTOS TURÍSTICOS SUSTENTABLES	75	4.68