

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	RESPONSABILIDAD SOCIAL	POLÍTICAS PÚBLICAS Y GOBERNANZA	SEMINARIO III	SEMINARIO IV	PROYECTO DE INVESTIGACIÓN APLICADA
60 HRS	60 HRS	75 HRS	60 HRS	60 HRS	
DESARROLLO SUSTENTABLE	MARKETING DIGITAL Y HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS	SEMINARIO II	PATRIMONIO GASTRONÓMICO REGIONAL	DESARROLLO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS REGIONALES	
75 HRS	75 HRS	60 HRS	75 HRS	75 HRS	
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	SEMINARIO I	DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS	OPTATIVA I	OPTATIVA II	
60 HRS	60 HRS	75 HRS	75 HRS	75 HRS	
195 HRS	195 HRS	210 HRS	210 HRS	210 HRS	200 HRS

600 HRS 37.5 CRÉDITOS	620 HRS 38.75 CRÉDITOS
--	---



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

MAPA CURRICULAR
MAESTRÍA EN 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	
<p>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</p>	<p>MAESTRÍA EN DESARROLLO TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO SUSTENTABLE LÍNEA DE INVESTIGACIÓN 2: GASTRONOMÍA</p> <p>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</p>

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. GESTIÓN DEL TURISMO	75	4.68
II. ORGANIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE EVENTOS GASTRONÓMICOS	75	4.68
II. PRODUCTOS TURÍSTICOS SUSTENTABLES	75	4.68



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DIRECCIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES
TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS

DIRECCIÓN AGAFÉTICA

SELLO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS Y
POLITÉCNICAS

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