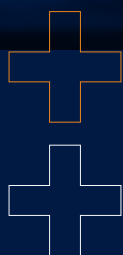




**UNITEC**  
+ posibilidades



**Maestría en**

**Gastronomía y Turismo con  
enfoque en Cocinas del Mundo**

**+ Modalidad Mixta (semipresencial)**

\* La UNITEC es una de las 52 universidades privadas de México con la acreditación "lisa y llana" (que significa "indiscutible") de la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior (FIMPES).



## ¿Por qué estudiar la Maestría en Gastronomía y Turismo con enfoque en Cocinas del Mundo?

Las nuevas tendencias en los servicios gastronómicos, turísticos y de recreación han generado la necesidad de profesionales especializados en el desarrollo de estrategias y modelos sostenibles de emprendimiento y gestión en la industria de la hospitalidad que consideren de manera holística las necesidades y experiencias de los usuarios de dichos servicios; es por ello que la Universidad Tecnológica de México (UNITEC) busca formar maestros en Gastronomía y Turismo enfocados en Cocinas del Mundo competentes en la creación de productos gastronómicos que sustenten la implementación de estrategias de emprendimiento, comercialización y organización, para el posicionamiento y consolidación de establecimientos que operen en el sector de la hospitalidad.

### **Objetivo de la Maestría en Gastronomía y Turismo con enfoque en Cocinas del Mundo**

Al cursar esta maestría serás capaz de crear platillos basados en la gastronomía de diferentes regiones del mundo, considerando su cultura y tradiciones, así como liderar proyectos empresariales y comerciales sustentados en modelos innovadores de negocio y servicio, para el desarrollo estratégico de los establecimientos de gastronomía y turismo.





## CRECE PROFESIONALMENTE Y PERFECCIONA TUS HABILIDADES Y APTITUDES

**En la Maestría en Gastronomía y Turismo con enfoque en Cocinas del Mundo de la UNITEC adquieres conocimientos en:**

- + Métodos de preparación y presentación de platillos de diferentes regiones del mundo, además de técnicas en mixología de bebidas.
- + Estándares y protocolos aplicables al servicio de mesa, hospedaje y otros servicios de hospitalidad.
- + Estrategias para el impulso de las ventas en empresas de hospitalidad.
- + Métodos para el diseño de contenidos y experiencias holísticas enfocadas al usuario de servicios de hospitalidad.
- + Modelos de negocio y emprendimiento en hospitalidad.
- + Acreditaciones y certificaciones de sustentabilidad en hospitalidad, gastronomía y turismo.



Los maestros en Gastronomía y Turismo con enfoque en Cocinas del Mundo integran equipos de trabajo de alto rendimiento e implementan protocolos que fomenten la eficacia administrativa y la gestión eficiente de los procesos y del talento en las organizaciones de hospitalidad.

## Perfil del egresado

Como maestro en Gastronomía y Turismo con enfoque en Cocinas del Mundo podrás:

- + Elaborar menús y platillos de autor para establecimientos de hospitalidad o gastronomía.
- + Estructurar sistemas de métricas para el aseguramiento de la calidad en la prestación de servicios en hospitalidad.
- + Integrar planes de negocio para el emprendimiento en hospitalidad, así como generar planes de venta enfocados a clientes específicos en el sector.
- + Diseñar experiencias multisensoriales para el usuario de servicios de hospitalidad basadas en el *neuromarketing*.
- + Desarrollar nuevos productos y servicios de turismo o rutas gastronómicas, además de elaborar *mocktails* y cócteles de vanguardia.
- + Formular planes de mejora que se apoyen en el uso de la tecnología y criterios de sustentabilidad en hospitalidad.

# Perfil de ingreso

Esta maestría es para ti si tienes interés en crear, perfeccionar o renovar negocios de alimentos y bebidas; así como de turismo, si tienes el gusto por el emprendimiento y la gestión de proyectos innovadores y creativos en el área de la Hospitalidad.

## Características

- + Duración: 1 año 8 meses
- + 15 materias
- + Se cursa una materia a la vez
- + Obtención de grado sin tesis
- + Disponible en modalidad mixta





# Plan de estudios\*

## LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE

- 1** + Alta Dirección y Liderazgo
- 2** + Estrategia y Competitividad
- 3** + Dirección Estratégica del Talento
- 4** + Estrategia de Ventas en Hospitalidad
- 5** + Diseño Digital de Contenidos
- 6** + Experiencia Holística del Usuario en Hospitalidad
- 7** + Tendencias en Gastronomía
- 8** + Nuevos Modelos de Negocio en Turismo
- 9** + Emprendimiento en Hospitalidad
- 10** + Tecnología y Sustentabilidad en Alimentos
- 11** + Innovación en *Mocktails* y Cócteles
- 12** + Protocolo y Servicio en Hospitalidad
- 13** + Cocina Árabe, Oriente Próximo y Extremo Oriente
- 14** + Cocina de Europa
- 15** + Cocina de América y Oceanía

\* Estudios con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios según Acuerdo Secretarial 142 de fecha 24 de octubre de 1988. Inscrita en el Grupo 3 del Programa de Mejora Institucional del Acuerdo 17/11/17.



# Así son los Posgrados UNITEC

## Profesionalizantes, porque...

- + Potencias tu crecimiento profesional y te preparas para nuevas oportunidades.
- + Mantienes actualizados tus conocimientos y habilidades en tu disciplina.
- + Tomas clases con expertos del mundo laboral.

## Actualizados, porque...

- + Las materias incluyen temas de actualidad y tópicos prácticos.
- + Cuentas con biblioteca virtual y física para la consulta de las publicaciones más recientes en tu área de conocimiento.
- + Haces uso de la plataforma en línea Blackboard para administrar y consultar los contenidos y materiales de cada materia.

## Accesibles, porque...

- + Se ofrecen becas por desempeño académico.
- + Hay facilidades de pago (financiamientos educativos y meses sin intereses).
- + No hay pagos de inscripción o reinscripción.







## De calidad, porque...

- + Tus profesores tienen experiencia práctica en la materia que enseñan.
- + Tus profesores tienen estudios de posgrado (maestría o doctorado).





## ¿Por qué estudiar una maestría en la UNITEC?

-  + 55 años de experiencia educativa.
-  9 campus en 5 estados de la república.
-  Comunidad de + de 200 mil egresados.
-  Profesores con experiencia laboral en lo que enseñan.
-  Un egresado de maestría en la UNITEC gana hasta 90 % más que quien solo cuenta con una licenciatura.  
(ENOE 2020-IV / Estudio de Egresados UNITEC 2020)
-  Respaldo Económico UNITEC.

[unitec.mx](http://unitec.mx)



800 7UNITEC (864832)



UNITEC



@UNITECMX



unitecmx



unitecmex



**STARS**  
RATED FOR EXCELLENCE