

Ciencias Sociales

CS

Universidad Autónoma del Estado de México
Programa de Estudios Avanzados 2022

Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana

Acreditado por Conacyt
Nivel: Reciente creación

Página web: <http://turismoygastronomia.uaemex.mx/cietur/maestria-gestion-gastronomia-tradicional-mexicana.html>
Convocatoria 2022B: <http://www.siea.uaemex.mx/siestudiosa/img/banner/19112021155612.pdf>



SIEA

Secretaría de Investigación y
Estudios Avanzados



Universidad Autónoma del Estado de México

Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana

Organismos Académicos:

Facultad de Turismo y Gastronomía

Grado que otorga:

Maestra en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana

Maestro en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana

Duración:

Cuatro periodos lectivos (dos años)

Convocatoria

Anual, periodo B

Objetivo general:

Formar profesionistas altamente especializados en el diseño y gestión de proyectos que revaloren la gastronomía tradicional mexicana como bien patrimonial, factor de identidad y recurso socioeconómico coadyuvando a la aplicación y transferencia del conocimiento en las líneas de estudio de los patrimonios tangibles e intangibles, el desarrollo cultural, el estudio bio-cultural del patrimonio gastronómico y saberes locales para su aprovechamiento, difusión e innovación en organizaciones, instituciones y espacios relacionados con el campo gastronómico.

Líneas de Generación y Aplicación de Conocimiento (LGAC)

Cultura y saberes de la gastronomía tradicional mexicana

Objetivo: Mostrar la importancia de los conocimientos, costumbres y procesos de elaboración de la gastronomía tradicional mexicana como recurso patrimonial para el desarrollo y como elemento de distinción identitaria.



Universidad Autónoma del Estado de México

Gestión del patrimonio gastronómico tradicional mexicano

Objetivo: Desarrollar proyectos innovadores que contribuyan al aprovechamiento de la gastronomía tradicional mexicana considerando sus dimensiones económicas, sociales y culturales.

Perfil de ingreso:

El aspirante deberá poseer los siguientes conocimientos, competencias, habilidades y valores:

Conocimientos

- Formación académica profesional afín al campo gastronómico.
- Experiencia laboral en alguna institución, organización o iniciativa relacionada con el objeto de estudio de este programa.
- Conocimientos de investigación aplicada en algún sector del campo gastronómico.
- Conocimientos básicos de informática.
- Conocimiento de una lengua extranjera.

Competencias

- Capacidad de análisis y síntesis para comprender la gastronomía tradicional mexicana.
- Capacidad de organización y planificación.
- Comunicación oral y escrita.

Habilidades

- Habilidades de acopio, discriminación y análisis de información.
- Argumentación crítica de forma escrita y oral.
- Manejo de problemas y conflictos.
- Pensamiento creativo.
- Manejo de emociones, tensión y estrés.

Valores y actitudes.

- Disposición y actitud para el trabajo disciplinario.
- Sensibilidad ante las problemáticas del sector gastronómico.
- Ética profesional.
- Respeto a la diversidad cultural.
- Responsabilidad.

Requisitos de ingreso:

La maestría está dirigida a egresados de gastronomía, turismo y áreas afines interesados en llevar a cabo proyectos aplicados con base en el conocimiento profundo de la cocina tradicional mexicana y la adquisición de metodologías y herramientas que les permitan gestionar los bienes gastronómicos patrimoniales para su aprovechamiento, promoción, conservación, protección y difusión desde distintos espacios (organismos gubernamentales, empresas, instituciones de educación superior,



Universidad Autónoma del Estado de México

consultorías profesionales, centros de innovación, iniciativa profesional), así como, a quienes deseen llevar a cabo o reforzar iniciativas de emprendurismo gastronómico con base en la recuperación y valoración de la gastronomía tradicional. Entre los perfiles a los que se dirige la maestría se encuentran: gastrónomos, periodistas gastronómicos, turismólogos, profesores e investigadores interesados en la gastronomía tradicional, funcionarios, asesores o consultores que trabajen en organizaciones vinculadas con el campo de la promoción, conservación o valorización de la gastronomía mexicana, entre otros.

Los interesados en ingresar el programa de posgrado deberán cumplir todos y cada uno de los siguientes requisitos:

- I. Registrar en tiempo y forma su solicitud de ingreso conforme a los mecanismos dispuestos en la convocatoria vigente.
 - a. Comprobar experiencia laboral en el ámbito gastronómico mínimo un año
 - b. Poseer título de licenciatura en gastronomía o áreas a fines.
 - c. Presentar examen de EXANI III del CENEVAL.
 - d. Presentar constancia de lectura y comprensión de textos en inglés y/o francés expedida por la Facultad de Lenguas de la UAEMéx.
 - e. Asistir y aprobar curso de inducción al programa. Para quienes no residen en el Estado de México el curso puede ser tomado a distancia.
 - f. Carta de exposición de motivos.
 - g. 2 cartas de recomendación académica y/o profesional.
 - h. Asistir a entrevista presencial o virtual con el comité de admisión del programa de acuerdo con las condiciones de los alumnos.
 - i. Pagar los derechos escolares.
- II. Entregar en la Coordinación del Programa la siguiente documentación en original y dos copias:
Copia de Acta de nacimiento y original para cotejo.
Copia simple de identificación oficial (INE o tarjeta de residencia temporal de estudiante).
Copia simple de Título de Licenciatura y/o constancia de evaluación profesional, presentar originales para cotejo.
 - a. Copia simple de constancias de calificaciones con promedio mínimo de 8.0.
 - b. Currículum completo con documentos probatorios.
 - c. Carta compromiso para con las actividades del programa.
 - d. Constancia de examen EXANI III del CENEVAL.
 - e. Constancia de aprobación del curso de inducción.
 - f. Constancia de lectura y comprensión de textos en inglés y/o francés expedida por la Facultad de Lenguas de la UAEMéx.
 - g. 2 cartas de recomendación académica y/o profesional.
 - h. Carta de exposición de motivos.
 - i. Protocolo de trabajo terminal de grado afín a las líneas de generación y aplicación del conocimiento de la Maestría.
 - j. Dos fotografías tamaño infantil a color.



Universidad Autónoma del Estado de México

- k. Los aspirantes que realizaron estudios en el extranjero deberán contar con Dictamen de revalidación de estudios para ingreso a los estudios avanzados expedido por la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados.
 - l. Los aspirantes cuya lengua materna sea distinta al español deberán acreditar un examen de español para extranjeros.
- III. Aprobar todos los exámenes requeridos para ingreso al programa, que se especifiquen en la convocatoria de ingreso.
- IV. Presentarse a entrevista con la Comisión Académica del Programa.
- V. Contar con la aprobación de la Comisión Académica del Programa.
- VI. Cubrir oportunamente los derechos de inscripción.
- VII. **En el caso de los aspirantes extranjeros** se deberá cumplir con los siguientes requisitos (copia simple):
- a. Hoja de datos personales del pasaporte del interesado (si es el caso, con traducción simple al español).
 - b. Certificado de estudios (si es el caso, con traducción simple al español).
 - c. Título de licenciatura o acta de examen profesional (si es el caso, con traducción simple al español).
 - d. Evaluación de conocimientos del tipo superior (EXANI III, Exadep o examen específico de ingreso al programa de estudios avanzados en cuestión).
 - e. Equivalencia de al menos el 75% de los estudios realizados por el aspirante con programas de estudio ofertados en la UAEMéx.
 - f. Opinión sobre correspondencia del Sistema Educativo Mexicano con el Sistema Educativo del país donde realizó estudios el aspirante.
 - g. Acta de los HH. Consejos de Gobierno y Académico donde se aprueba la suficiencia académica del aspirante anexando, en copia simple, reporte de equivalencia o resultado oficial de la evaluación de conocimientos.
 - h. Acreditar examen de español.
 - i. Carta de exposición de motivos.
 - j. 2 cartas de recomendación académica y/o profesional.
 - k. Curso de inducción al programa a distancia.
 - l. Entrevista con el comité de admisión del programa a distancia.
 - m. Pagar los derechos escolares.
 - n. Copia de acta de nacimiento y original para cotejo.
 - o. Currículum completo con documentos probatorios.
 - p. Carta compromiso para con las actividades del programa.
 - q. Protocolo del trabajo terminal de grado afín a las líneas de generación y aplicación del conocimiento de la Maestría.
 - r. Dos fotografías tamaño infantil a color.
 - s. Contar con la aprobación de la Comisión Académica del Programa.



Universidad Autónoma del Estado de México

Criterios y procedimiento de selección

- II. En el proceso de selección solo serán considerados a los aspirantes que hayan registrado oportunamente su solicitud de ingreso al programa y entregado toda la documentación requerida en tiempo y forma.
- III. Se tomarán en cuenta tres elementos para determinar el ingreso con la siguientes ponderaciones:
 - a. Calidad académica del candidato (sustentada en los promedios de calificaciones en sus estudios precedentes, así como las calificaciones obtenidas en sus exámenes de ingreso y en la entrevista con la Comisión Académica del Programa).
 - b. Capacidad del programa para asignarle un tutor académico.
 - c. Recursos financieros con los que contará el alumno para realizar sus estudios (becas, apoyos o recursos propios).

Serán aceptados los alumnos con mejor calificación ponderada, en concordancia con el número de alumnos que el programa pueda recibir en cada promoción.

Mapa Curricular

Área del conocimiento	Primer periodo lectivo	Segundo periodo lectivo	Tercer periodo lectivo	Cuarto periodo lectivo
Básica	Patrimonio gastronómico y globalización	Gastronomía tradicional y popular	Políticas públicas y gastronomía	
	Saberes y técnicas tradicionales			
Disciplinarias	Cadena de valor de la gastronomía tradicional	Modelos emergentes de negocios gastronómicos	Innovación de productos gastronómicos	
	Certificaciones y mercados culturales		Cultura, creatividad y organizaciones	
Metodológica	Metodología de la investigación	Diseño y gestión de proyectos sustentables		
Aplicación del conocimiento		Trabajo terminal de grado 1	Trabajo terminal de grado 2	Trabajo terminal de grado 3
				Estancia profesional
Optativas		Optativa	Optativa	



Universidad Autónoma del Estado de México

Perfil de Egreso

El egresado de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana será capaz de:

- Crear propuestas de desarrollo regional y local, así como, iniciativas para organizaciones e instituciones del sector público con base en la revaloración de la gastronomía tradicional mexicana que contribuya a su fomento y conservación.
- Recuperar saberes tradicionales de la elaboración de alimentos para enriquecer las técnicas culinarias actuales.
- Diseñar proyectos de gestión gastronómica con un enfoque sustentable y competitivo en el entorno socioeconómico para empresas u organizaciones que permitan el mejoramiento de su oferta y servicios.
- Emprender nuevos modelos de negocios basados en la gastronomía tradicional mexicana.
- Aplicar conocimientos especializados sobre la gastronomía tradicional mexicana para el periodismo gastronómico y otras iniciativas de promoción y difusión en medios.
- Desarrollar consultorías, asesoría o diagnósticos para organizaciones, cámaras y asociaciones de la industria de la restauración y fomento de la gastronomía tradicional mexicana.

Facultad de Turismo y Gastronomía

Coordinador del programa

Dr. Gerardo Espinosa Novo de los Monteros

Correo: gnespinosad@uaemex.mx

Dirección

Calle Cerro de Coatepec s/n, Ciudad Universitaria, 50110

Toluca de Lerdo, México

Teléfono

Teléfonos: 722 215 13 33 ext. 348

Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados

Página web

www.uaemex.mx/SIEA/

