

El segundo motivo de turismo en Latinoamérica es la gastronomía

en [Academia](#) / [Académica](#) / [Comunidad](#) / [Convenios](#) / [Escuela de Negocios y Economía](#) / [Eventos](#) / [Notas de prensa](#) / [Pantallas](#) – por [Universidad de las Américas Puebla](#) – 10 junio, 2019



- “En México, se estima que en promedio el 30% del gasto turístico se realiza en gastronomía, por ello la importancia de mejorar la competitividad de la empresa gastronómica y turística o gastroturística” afirmó el Dr. Antonio Montecinos.
- UDLAP Consultores presentó el Diplomado Turismo Gastronómico

Sostenible: Dirección de Empresas, Rutas y Destinos Inteligentes único en su tipo en Iberoamérica.

La Universidad de las Américas Puebla, a través de UDLAP Consultores, presentó el “Diplomado Turismo Gastronómico Sostenible: Dirección de Empresas, Rutas y Destinos Inteligentes”, único en su tipo en Iberoamérica y elaborado con el más alto rigor académico y científico bajo una visión globalizada con estrategias para el desarrollo regional.

Durante la presentación, la Mtra. Ma. Carmen Morfin, directora académica del Departamento de Turismo de la UDLAP, explicó que: “el objetivo del diplomado es desarrollar habilidades y competencias en el emprendedor y empresariado gastronómico, hotelero y turístico a efectos de fortalecer la competitividad de su negocio, optimizar la rentabilidad y coadyuvar al crecimiento y desarrollo sostenible del destino como producto gastroturístico, integrándose en tours, circuitos y/o rutas sostenibles e inteligentes”.

Por su parte, el Dr. Antonio Montecinos, director del Centro Empresarial Gastronómico Hotelero (CEGAHO), quien elaboró y coordina el Diplomado Turismo Gastronómico: Dirección de Empresas, Rutas y Destinos Inteligentes, mencionó que “México está considerado como uno de los países con mayor potencial para incrementar visitantes motivados por su patrimonio cultural gastronómico tangible e intangible. Así también recordó que “el estado de Puebla por su biodiversidad, recursos, atractivos culturales, cuenta con una extraordinaria oferta gastronómica, y que está listo para desarrollar otros productos gastronómicos integrales, como las rutas del sabor de “Pueblos Mágicos” que podrían diversificar y dinamizar la afluencia turística para consolidarlo en un destino gastronómico y turístico de clase mundial”.

De igual modo, el especialista en turismo gastronómico inteligente y sostenible, explicó que “en el año 2016, la red de gastronomía de la OMT elaboró el 1er Gastronomy Survey, cuyos resultados muestran que la gastronomía es el segundo motivo de desplazamiento turístico en América Latina y el tercero a nivel mundial. En México, se estima que en promedio el 30% del gasto turístico se realiza en gastronomía, por ello la importancia de mejorar la competitividad de la empresa gastronómica y turística o gastroturística”.



Finalmente, el evento fue presidido por el Lic. Alejandro Cañedo Priesca, secretario de Turismo del Estado de Puebla quien agradeció a la UDLAP por seguir haciendo cosas diferentes. Sobre la trascendencia del diplomado resaltó la participación de todos los entes involucrados y comentó que la industria turística empieza con personas y termina con personas. “Cualquier falla o problema es parte fundamental del mismo, por lo que es importante que dentro de ésta se tenga una filosofía de anticipación”.

El Diplomado que inicia el 21 de julio de este año y que se impartirá en las instalaciones de la UDLAP, está estructurado en siete módulos intensivos para totalizar 105 horas académicas. “Las fechas han sido seleccionadas de acuerdo al calendario productivo, lo que permite la asistencia de profesionales del país y de origen internacional, ya que el estado de Puebla cuenta con gran conectividad y es uno de los destinos gastronómicos y culturales más importantes en México”,

destacó la Mtra. Morfin. Además, recordó que se pueden realizar los módulos del diplomado de forma individual, en cuyo caso el participante recibe un reconocimiento si cumple satisfactoriamente con los requisitos exigidos.

El Diplomado Turismo Gastronómico: Dirección de Empresas, Rutas y Destinos Inteligentes va dirigido a restaurantes, establecimientos de alimentos y bebidas, hoteles, cafeterías, bares, complejos turísticos; consultores, investigadores, profesores, estudiantes de últimos semestres o en posgrados, profesionales del sector privado y público relacionado en la planificación, administración, gestión, control y comercialización de atractivos, tours, circuitos, rutas y destinos gastronómicos y turísticos.

Su metodología e impartición de temarios está a cargo de destacados investigadores y profesores con grados doctorales, de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería Gastronomía y Turismo (CONPEHT), que cuenta con más de 100 instituciones en al menos 20 países y que es uno de los aliados del Diplomado en conjunto con la CONCANACO SERVYTUR, el Centro Empresarial Gastronómico y Hotelero CEGAHO y la CANIRAC a nivel nacional y del Estado de Puebla.

Para mayores informes visita:

<https://consultores.udlap.mx/programas/turismo-gastronomico>