

**ISEADE**  **FEPADE**  
ESCUELA DE NEGOCIOS

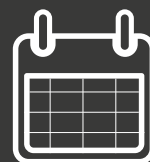


POSTGRADO INTERNACIONAL EN  
**DISEÑO Y GESTIÓN**  
**DE EXPERIENCIAS**  
**TURÍSTICAS**



## TRABAJO PRÁCTICO FINAL

Entrega  
1 de junio 2020



## MESES A SER IMPARTIDO

Noviembre a junio  
8 meses  
80 horas

## DOBLE DIPLOMA

Otorgado por ISEADE-  
FEPADE y la Universidad  
Anáhuac, México



## HORARIO

Una semana intensiva al  
mes de  
5:30 p.m. a 9:30 p.m.



## INVERSIÓN

\$1,560.00

## FORMA DE PAGO

**8 cuotas de \$ 195.00**

## **DIRIGIDO A**

Profesionales involucrados de manera directa o indirecta en los sectores turísticos, tanto del sector público como el privado; prestadores de servicios turísticos (restaurantes, transporte, hospedaje, gestores turísticos) o de entretenimiento (gestores culturales, administradores de medios digitales, productores de contenido para medios masivos de comunicación), educadores, planificadores turísticos, arquitectos y cualquier otra persona interesada en emprender o participar en estos sectores.

## **DESCRIPCIÓN**

El programa proveerá al participante de las herramientas necesarias para lograr diseñar y gestionar experiencias turísticas significativas y memorables. Será capaz de proponer contenidos originales e innovadores, que permitan destacar en los destinos turísticos, una oferta estratégica de actividades experienciales; cuidando del desarrollo sustentable de la comunidad receptora.

## **OBJETIVO GENERAL**

Formar profesionales capaces de identificar oportunidades para diseñar experiencias turísticas, bajo la óptica del desarrollo sustentable.

## **METODOLOGÍA**

A través de presentaciones, talleres y participación teórico prácticas los participantes adquirirán las herramientas metodológicas para evaluar y articular recursos naturales y culturales susceptibles a integrarse a experiencias en el sistema turístico de un destino en particular para mejorar la oferta de entretenimiento y la puesta en valor del mismo.



# MÓDULO I

¿QUÉ ES UNA  
EXPERIENCIA TURÍSTICA?



CATEDRÁTICA

Lic. Sandra Chicas

PROGRAMACIÓN

**25 al 28 de noviembre**

OBJETIVO

Reconocer los elementos que participan en el diseño de una experiencia turística, así como la estructura y superestructura que la sostiene para articular su integración a la oferta turística existente.

PRINCIPALES TEMAS  
A DESARROLLAR

- ¿Qué es una experiencia turística?
- El turismo como eje de desarrollo sostenible
- Sistema turístico
- Atractivos turísticos y su valor
- Conceptualización y características de experiencias turísticas
- Importancia de la identidad en el diseño de experiencias.
- Buenas prácticas y lecciones aprendidas en casos de éxito.

# MÓDULO II

DISEÑO DE  
EXPERIENCIAS TURÍSTICAS



CATEDRÁTICA

Dra. Marisa Ramos Abascal

PROGRAMACIÓN

**27 al 30 de enero**

OBJETIVO

Ser capaz de evaluar los recursos naturales y culturales susceptibles a integrarse en el sistema turístico salvadoreño en base a los perfiles de turistas y visitantes y conocer los elementos y metodología para diseñar una experiencia turística de impacto y memorable.

PRINCIPALES TEMAS  
A DESARROLLAR

- Diagnóstico del destino
- Perfil de consumidor turístico de El Salvador
- Potencial de instrumentación
- Elementos de la experiencia
- La percepción y la experiencia
- Impacto y memoria de la experiencia.

# MÓDULO III

## GENERACIÓN DE CONTENIDOS



### CATEDRÁTICO

Mtro. Octavio Coronado Navarro

### PROGRAMACIÓN

**24 al 27 de febrero**

### OBJETIVO

Generar contenidos originales e innovadores para el diseño de la experiencia turística a partir de la comprensión de las neurociencias y del Story Telling, apoyado en metodologías como CPS (Creative Problem Solving) y 6 Sombreros para pensar (Eduard de Bono).

### PRINCIPALES TEMAS A DESARROLLAR

- La neurociencia en la experiencia
- Storytelling
- Procesos creativos
- Método CPS
- Método 6 sombreros para pensar
- Taller de caso.

# MÓDULO IV

## TALLER PRÁCTICO. DISEÑO DE EXPERIENCIA PASO A PASO



### CATEDRÁTICA

Dra. Dora Alicia Meráz Cabrera

### PROGRAMACIÓN

**30, 31 de marzo; 1 y 2 de abril**

### OBJETIVO

Diseñar una experiencia turística incorporando los recursos disponibles; gestionar el talento humano con un sentido de desarrollo sustentable y ser capaz de costear la experiencia para su posterior comercialización.

### PRINCIPALES TEMAS A DESARROLLAR

- Inventario turístico
- Infraestructura turística
- Diseño de experiencia
- Ritmo de la experiencia
- Acciones y roles para cada episodio
- Costeo.

# MÓDULO V

## GESTIÓN, MEDICIÓN Y MEJORA CONTINUA



### CATEDRÁTICO

Dr. Juan José Gómez Díaz

### PROGRAMACIÓN

**4 al 7 de mayo**

### OBJETIVO

Gestionar y evaluar la experiencia turística, para asegurar la eficiencia de la misma bajo un marco de sustentabilidad en las tres dimensiones: ecológica, humana y financiera.

### PRINCIPALES TEMAS A DESARROLLAR

### PRINCIPALES TEMAS A DESARROLLAR

- Gestión de la empresa turística
- Talento humano
- Estrategias de marketing
- Finanzas
- Evaluación de la experiencia.

# CATEDRÁTICOS



**Sandra Chicas (El Salvador)**

Consultora empresarial y facilitadora de procesos de formación.

Ha diseñado experiencias turísticas, protocolos de animación y programas de desarrollo durante los últimos 16 años.

Máster en Dirección y Consultoría Turística, de la Universidad Internacional Iberoamericana- UNINI México.

Máster en Consultoría Turística. Especializado en Turismo Sostenible. de la Universidad Europea del Atlántico, España.

Postgrado Alta Dirección de Turismo Sostenible.

Licenciada en Relaciones Públicas y Publicidad.



**Marisa Ramos (México)**

Coordinadora Académica en la Universidad Anáhuac del posgrado de Le Cordon Bleu en México, con más de 20 años de experiencia docente internacional.

Coordinadora Académica del Postgrado Internacional en Diseño y Gestión de Experiencias Turísticas, ISEADE-FEPADE en alianza con Universidad Anáhuac, México.

Doctora en Turismo por la universidad Antonio de Nebrija, España.

Master en Alta Gestión de Empresas Turísticas, Universidad Anáhuac, México.

Con más de 40 capítulos de libros y artículos publicados sobre turismo e instructora de la Organización Mundial del Turismo.



**Octavio Coronado (México)**

Consultor en Solución Creativa de Problemas avalado por el Creativity Certification Program, Madrid España.

Docente en la Facultad de Turismo de la Universidad Anáhuac en las materias de Liderazgo y Factor Humano para la Industria de la Hospitalidad.

Certified THE WORK por Katy Bayron USA California.

Diplomado en Terapia de Arte por el Centro Integral de Terapia de Arte.

Maestría en Desarrollo de Capital Humano, Universidad Anáhuac, México

Licenciatura en Relaciones Industriales Universidad del Valle de México Estado de México.

# CATEDRÁTICOS



**Dora Meraz (México)**

Profesora de diversas materias en el entorno turístico, de la Universidad de Anáhuac y muchas otras universidades mexicanas. Tallerista de diversos cursos sobre turismo en Centroamérica.

Anteriormente se desempeñó como Gerente Nacional de Grupo Modelo y Directora de Desarrollo de Producto Turístico en la Secretaría de Turismo Federal de México.

Doctorado y Maestría en Educación, es Licenciada en Administración Turística.



**Juan Gómez (México)**

Coordinador de Posgrados de la Facultad de Gastronomía de la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla.

Catedrático de asignaturas en la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de las Américas Puebla.

Previamente ha sido gerente de los restaurantes Villarrica Rebambaramba y Dionisoo's, en Veracruz y ha asesorado a diversas empresas de alimentos y bebidas.

Doctorado en Ciencia de alimentos de la Universidad de las Américas Puebla.

Maestría en Mercadotecnia del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey.

Maestría en Ciencia de Alimentos de la Universidad de las Américas Puebla.



# PROCESO DE INSCRIPCIÓN

## 1. Concretar cita

Puede programarse en horario:

Lunes a viernes:

9:45 a.m.-12:00 m.

2:00 p.m.- 6:00 p.m.

Sábado:

8:00 a.m. - 11:30 a.m.

## 2. Asistir a entrevista

Con la siguiente documentación:

- Usuario en línea completo
- Fotocopia de DUI y NIT
- Fotocopia de Título Universitario.

## 3. Cancelar primera cuota

Al finalizar la entrevista en caja ubicada en ISEADE.

## MÁS INFORMACIÓN

E-mail: [contacto@iseade.edu.sv](mailto:contacto@iseade.edu.sv)

Teléfonos: 2212-1732

2212-1728

2212-1700

**Website: [www.iseade.edu.sv](http://www.iseade.edu.sv)**

