

BOLETÍN



"CONPEHT INFORMA · CONECTANDO LA EDUCACIÓN, LA HOSPITALIDAD Y EL TURISMO IBEROAMERICANO"

La Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT, continúa fortaleciendo su compromiso con la educación, la cooperación académica y la innovación en Iberoamérica.

A través de este boletín, compartimos los avances, proyectos, alianzas y actividades que reflejan el espíritu de nuestra comunidad: una red dinámica, colaborativa y apasionada por el conocimiento, la sostenibilidad y el turismo responsable.

Cada edición reúne las voces de nuestras instituciones, docentes y estudiantes, mostrando cómo juntos seguimos construyendo una



CONPEHT 360°: Formación, Impacto y Visibilidad.

CONPEHT 360° Formación, Impacto y Visibilidad

ÍNDICE

1

Mensaje de Presidencia

2

Panorama del Turismo Iberoamericano

3

Saberes y Sabores de la Gastronomía

4

Vida Académica CONPEHT

5

Novedades Institucionales y Anuncios

6

Yo soy CONPEHT

7

Agenda y Próximos Eventos

MENSAJE DE PRESIDENCIA

M T R A . E L I Z A B E T H A R A Q U E E L A I C A

CONPEHT inicia una nueva etapa con visión, compromiso y liderazgo compartido

El 2026 no es simplemente un nuevo año para CONPEHT.

Es un momento para detenernos, mirar lo que hemos construido y decidir, con conciencia, cómo queremos seguir aportando a esta comunidad que nos une.

CONPEHT existe gracias a las personas que creen en la educación como motor de transformación, en la cooperación como forma de avanzar y en el trabajo colectivo como camino para lograr impacto real.

Cada aporte grande o pequeño suma a una red que trasciende fronteras y conecta a Iberoamérica a través del conocimiento, la hospitalidad, la gastronomía y el turismo.

Este año nos invita a participar con intención, a compartir saberes, a fortalecer vínculos y a convertir las ideas en acciones que dejen huella. El enfoque CONPEHT 360°: Formación, Impacto y Visibilidad nos recuerda que crecer no es solo hacer más, sino hacerlo mejor, juntos y con sentido.

2026 es un año para quienes sienten orgullo de pertenecer a CONPEHT, para quienes creen en el valor del trabajo colaborativo y para quienes están dispuestos a sumar desde su rol, su experiencia y su compromiso. Es un año para construir, aprender y proyectar lo que somos como comunidad académica iberoamericana. CONPEHT no se construye sola.

Se construye con personas que creen, participan y trabajan con convicción.

Que este 2026 nos encuentre unidos, activos y comprometidos con una Confederación cada vez más fuerte, visible y humana.

Atentamente,

Elizabeth Araque Elaica
Presidenta CONPEHT 2025–2028
Fundación Universitaria San Mateo – Colombia

CONSEJO



Presidenta
Mtra. Elizabeth Araque Elaica



Directora Ejecutiva
Mtra. Claudia Rodríguez

Vicepresidencia
Centroamérica
Mtra. Jenny Lemus



Vicepresidencia
Suramérica
Mtro. Víctor Velasco



Vicepresidencia
Norteamérica
Mtro. Hugo Giovanni Diaz



Vicepresidencia del
Caribe
Mtro. Roberto Lluberes

Secretaría General
Mtro. Vladimir Barra



Tesorería
Mtra. Rosa Martha Padilla



Secretaría España y
OMT
Sr. Joan Passolas



Secretaría Brasil
Sra. Marcia Alonso

PANORAMA DEL TURISMO IBEROAMERICANO

EL DESPERTAR VIBRANTE DEL TURISMO EN IBEROAMÉRICA

A medida que el mundo recupera su ritmo, Iberoamérica aparece con más fuerza que nunca como un destino que mezcla lo tradicional con lo innovador, con la naturaleza retomando un lugar central, la cultura elevándose como experiencia clave y las conexiones aéreas facilitando el encuentro entre visitantes y rincones poco conocidos. Desde México hasta Argentina, los países de la región viven un momento de gran dinamismo. Tan solo en el año 2024, seis de ellos, México, Brasil, Argentina, Perú, Ecuador y Costa Rica, acumularon el 86 % de las llegadas internacionales de la región, con unos 76,4 millones de visitantes (Travel and Tour World, 2024).

La conexión aérea es ya un motor fundamental. México, Brasil y Argentina están ampliando rutas y capacidades para conectar con nuevos mercados, y Costa Rica ha orientado el 95 % de su capacidad al turismo internacional (CMW, 2024). Esto significa que destinos antes más remotos o menos visibles están al alcance de quienes buscan descubrir algo auténtico. Un ejemplo de ello es el crecimiento reportado por LATAM Airlines Group en mayo de 2025, con un aumento del 9,6 % en viajeros-kilómetro respecto al año anterior, lo que demuestra que la demanda turística está por encima del simple rebote pospandemia (Travel and Tour World, 2025).

Ya no se trata solo de visitas rápidas a destinos icónicos: los viajeros buscan experiencias que transformen. En países como Ecuador, Perú y Costa Rica, más del 80 % de los visitantes manifiesta altos niveles de satisfacción (CMW, 2024). En toda la región se impulsa el concepto de “soft travel”, una tendencia que promueve viajes más pausados, sostenibles y con propósito, centrados en la naturaleza, la inmersión cultural y el bienestar personal (Rebecca Adventure Travel, 2025). Esto ha llevado al auge de alojamientos menos tradicionales como estancias rurales, ecoalbergues y proyectos comunitarios y al diseño de viajes adaptados a distintos perfiles: parejas, aventureros solitarios o familias que buscan combinar cultura, naturaleza y descanso (Travel 2 Latam, 2024).

PANORAMA DEL TURISMO IBEROAMERICANO

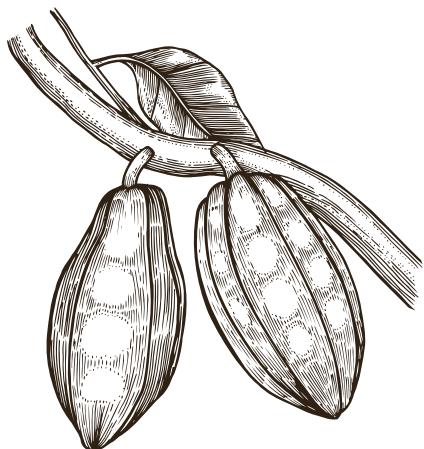
Iberoamérica ofrece una riqueza casi inabarcable: selvas amazónicas, bosques nubosos andinos, playas del Pacífico y del Caribe, comunidades indígenas y ciudades coloniales que respiran historia. A todo esto se suma un impulso consciente hacia la sostenibilidad. Cada vez más destinos buscan relajarse del turismo masivo y convertir la visita en una oportunidad de respeto y aprendizaje, en una forma de conectar con el entorno y dejar una huella positiva (Journeysmiths, 2024).

Pero el turismo ya no es solo sinónimo de ocio, sino de progreso. En 2024, el sector contribuyó con aproximadamente 714 000 millones de dólares al PIB regional y generó más de 28 millones de empleos (Inter-American Development Bank, 2024). Las cadenas de valor que se activan gastronomía, transporte, tecnología, creatividad y sostenibilidad ofrecen enormes oportunidades para el desarrollo local, aunque también traen desafíos en infraestructura, capacitación profesional y equidad.

El futuro del turismo iberoamericano se vislumbra prometedor. Aunque el fuerte crecimiento posterior a la pandemia difícilmente se repita, los analistas proyectan que la región mantendrá tasas de expansión superiores al promedio mundial durante la próxima década (GTR Magazine, 2025). A esto se suman nuevos mercados y rutas, el fortalecimiento del turismo comunitario y una gestión más inteligente de las temporadas, que busca evitar la saturación y fomentar estancias más equilibradas a lo largo del año (CMW, 2024).

Todo indica que el turismo en Iberoamérica atraviesa una etapa vibrante, en la que innovación, cooperación y sostenibilidad marcan el rumbo. Con el compromiso académico y profesional de sus instituciones y bajo la visión CONPEHT 360° – Formación, Impacto y Visibilidad, la región avanza hacia un modelo más humano, equitativo y consciente. Hoy, Iberoamérica no solo es un destino: es una experiencia que inspira, transforma y enseña al mundo cómo viajar con sentido.

SABERES Y SABORES DE LA GASTRONOMÍA



EL NUEVO ORO DULCE: CHOCOLATE SIN CACAO, UNA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA MUNDIAL

La gastronomía mundial acaba de presenciar una innovación que parece salida de la ciencia ficción: el chocolate sin cacao. Gracias a la biotecnología y la fermentación de precisión, varios laboratorios y empresas de alimentos están recreando el sabor, el aroma y la textura del cacao utilizando levaduras y hongos alimentados con subproductos agrícolas como cáscaras de frutas, granos de cebada o soya reciclada.

El resultado es sorprendente: una pasta que funde, huele y sabe a chocolate, pero que no proviene del fruto del cacao. Esta revolución no solo redefine la alta repostería y la chocolatería artesanal, sino que también responde a una urgencia global. En 2024, los precios del cacao alcanzaron niveles históricos por la crisis climática, las sequías y las enfermedades que afectan los cultivos en África Occidental, donde se concentra más del 70 % de la producción mundial.

Los expertos consideran que este “chocolate de laboratorio” podría transformar la sostenibilidad del sector, reducir la deforestación y estabilizar los precios, al tiempo que abre una nueva frontera creativa para los chefs del mundo. Lo mismo ocurre con el café sin granos, producido a través de fermentaciones que imitan las moléculas aromáticas del café natural, un avance que complementa esta tendencia de reimaginar sabores ancestrales con ciencia.

Más que un experimento, este avance simboliza el punto de encuentro entre gastronomía, innovación y conciencia ambiental. El futuro del sabor, literalmente, se está fermentando.

CONPEHT 360° Formación, Impacto y Visibilidad



VIDA ACADÉMICA CONPEHT

LIDERAZGO ACADÉMICO, COOPERACIÓN Y COMPROMISO IBEROAMERICANO

La Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT se consolida para el periodo 2025–2028 con un equipo de liderazgo comprometido con la excelencia académica, la innovación y la integración regional.

La nueva gobernanza refleja la diversidad y fortaleza de Iberoamérica, articulando esfuerzos entre universidades, escuelas y profesionales del turismo, la gastronomía y la hospitalidad bajo la visión CONPEHT 360° Formación, Impacto y Visibilidad.



CONPEHT 360° Formación, Impacto y Visibilidad



VIDA ACADÉMICA CONPEHT



PRESIDENCIA MTRA. ELIZABETH ARAQUE ELAICA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO – COLOMBIA

Elizabeth Araque Elaica es una académica y directiva colombiana con una trayectoria ampliamente consolidada en la educación superior, la gestión institucional y el desarrollo académico de los campos de la gastronomía, el turismo y la hospitalidad en Iberoamérica. Es Administradora Turística y Hotelera por la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Especialista en Gerencia por la Universidad La Gran Colombia y Magíster en Dirección de Marketing por la Universidad Viña del Mar. Su formación se complementa con estudios especializados en gestión de la calidad, docencia universitaria, auditoría interna ISO 9001 y educación virtual, fortaleciendo una visión integral de la gestión académica y administrativa.

Cuenta con más de dos décadas de experiencia en instituciones de educación superior, donde ha ejercido funciones de docencia, dirección de programas, decanatura y liderazgo académico, articulando las labores sustantivas de docencia, investigación, extensión e internacionalización. Desde 2016 se desempeña como Decana de la Facultad de Ciencias Sociales, Administrativas y Afines de la Fundación Universitaria San Mateo, liderando los programas de Administración de Empresas, Contaduría Pública, Negocios Internacionales, Gastronomía y Derecho, y orientando procesos estratégicos de calidad y desarrollo institucional.

A lo largo de su trayectoria ha sido Par Académico del Ministerio de Educación Nacional y del Consejo Nacional de Acreditación (CNA), participando activamente en procesos de registro calificado, renovación y acreditación, así como en el diseño y evaluación de programas académicos en turismo, gastronomía y hotelería. Ha liderado múltiples procesos de creación y renovación de programas académicos, consolidando su experiencia en aseguramiento de la calidad educativa.

Es autora de publicaciones académicas, entre ellas el libro Recuperación de la memoria gastronómica tradicional en el Altiplano Cundiboyacense colombiano, y ha participado de manera constante como organizadora, ponente y directiva en congresos nacionales e internacionales del sector turístico, gastronómico y educativo.

Su vínculo con la CONPEHT ha sido permanente y profundamente comprometido. Ha ejercido cargos como Presidenta del Capítulo Colombia, Coordinadora del programa "Yo Soy CONPEHT", Vicepresidenta para Suramérica (2022–2025) y actualmente Presidenta de CONPEHT para el periodo 2025–2028, liderando una visión estratégica orientada al fortalecimiento académico, la cooperación regional y la proyección internacional de la Confederación.

Su presidencia se articula bajo el enfoque CONPEHT 360°: Formación, Impacto y Visibilidad, desde el cual impulsa una gestión ética, colaborativa y orientada a resultados, consolidando a CONPEHT como un referente académico e institucional en hotelería, gastronomía y turismo en Iberoamérica.

VIDA ACADÉMICA CONPEHT



VICEPRESIDENCIA NORTEAMÉRICA
MTRO. HUGO GIOVANNI DÍAZ AGUAYO
UNIVERSIDAD LA SALLE DEL BAJÍO – MÉXICO

Hugo Giovanni Díaz Aguayo cuenta con una sólida trayectoria académica y profesional en los campos de la hotelería, el turismo, la gastronomía y la gestión educativa. Es Licenciado en Hotelería y Turismo por la Universidad La Salle Bajío, Maestro en Desarrollo Organizacional y actualmente doctorante en Turismo por la Universidad de las Islas Baleares, España.

Su experiencia académica incluye su desempeño como profesor de tiempo completo y coordinador de programa en la Universidad Tecnológica de León entre 2010 y 2015, así como una destacada participación en procesos de aseguramiento de la calidad educativa. Ha liderado y coordinado múltiples procesos de acreditación y reacreditación ante el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística y Gastronómica de México (CONAET), tanto en programas de turismo como de gastronomía, consolidando estándares académicos y fortaleciendo la formación profesional en estas áreas.

En el ámbito de la capacitación y certificación de competencias, cuenta con acreditaciones ante el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER), incluyendo estándares relacionados con prácticas verdes en el lugar de trabajo y la preparación y servicio de bebidas. Su formación se complementa con diplomados en administración de empresas de alimentos y bebidas, evaluación del desempeño en modelos de educación basada en competencias, metodologías para la educación basada en competencias profesionales y estudios especializados en vinos.

Ha realizado cursos y estancias académicas internacionales en Francia, España, Italia y Estados Unidos, ampliando su perspectiva global sobre la educación, el turismo y la gastronomía. En años recientes, ha incorporado la innovación tecnológica a su perfil profesional mediante formación en inteligencia artificial aplicada a la docencia y a la gestión institucional en colegios y universidades.

Como investigador novel, ha participado activamente en congresos académicos y foros de investigación en México, Colombia y Guatemala, con publicaciones en capítulos de libro y espacios de divulgación académica, abordando temas relacionados con educación, turismo, gastronomía y resiliencia en establecimientos de alimentos y bebidas.

Además, es fundador y líder de la Comunidad Académica de Slow Food León y representante de la Universidad La Salle Bajío ante el Comité Técnico del Observatorio Turístico del Estado de Guanajuato, desde donde contribuye al análisis, desarrollo y promoción del turismo sostenible en la región.

VIDA ACADÉMICA CONPEHT



VICEPRESIDENCIA CENTROAMÉRICA MTRA. JENNY MARLENY LEMUS CASTILLO UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR – GUATEMALA

Licenciada en Administración de Hoteles y Restaurantes y Magíster en Diplomacia y Relaciones Internacionales, Jenny Marleny Lemus Castillo cuenta con una sólida trayectoria profesional que integra la gestión académica, la experiencia empresarial y el liderazgo institucional en el ámbito de la hospitalidad, la gastronomía y el turismo.

Su formación y experiencia profesional se complementan con un recorrido práctico tanto en el sector restauranero como propietaria de un restaurante como en la industria hotelera, donde se desempeñó en el área de División Cuartos. Esta experiencia en el sector productivo ha sido clave para fortalecer su visión aplicada de la formación académica.

Con más de 18 años de experiencia en el ámbito universitario, se ha desempeñado como catedrática de la carrera de Hoteles y Restaurantes en la Universidad Rafael Landívar, institución en la que actualmente ocupa el cargo de Directora del Departamento de Hoteles y Restaurantes. Desde esta posición lidera las carreras de Licenciatura en Artes Culinarias y Negocios Gastronómicos y Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes, impulsando procesos de calidad académica, innovación curricular y vinculación con el sector productivo.

Paralelamente, es socia fundadora de una agencia de viajes con más de diez años de trayectoria en el mercado guatemalteco, lo que refuerza su perfil como profesional integral con una visión estratégica del turismo desde la academia y la empresa. Asimismo, ha desarrollado una activa labor como conferencista nacional e internacional y asesora empresarial en áreas de protocolo e imagen pública.

Su formación internacional incluye estudios especializados en el International Institute of Tourism and Management (ITM) en Semmering, Austria, y en la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo (EUTH) en Sant Pol de Mar, Barcelona, España, experiencias que han enriquecido su perspectiva global del sector.

Dentro de la CONPEHT, ha mantenido una participación constante y comprometida. En 2016 se integró al Consejo Directivo como Coordinadora Estudiantil; posteriormente, durante el periodo 2018–2022, ejerció el cargo de Secretaria General, contribuyendo al fortalecimiento institucional y organizativo de la Confederación. Para el periodo 2025–2028, asume la responsabilidad de Vicepresidenta para Centroamérica, desde donde trabaja por la articulación regional, la cooperación académica y el fortalecimiento del liderazgo iberoamericano.

Su trayectoria refleja un equilibrio entre vocación académica, experiencia profesional y compromiso institucional, consolidándola como una referente en la formación y proyección del sector de la hospitalidad, la gastronomía y el turismo en la región.

VIDA ACADÉMICA CONPEHT



VICEPRESIDENCIA DEL CARIBE DR. ROBERTO LLUVERES GUTREAUX UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE SANTIAGO (UTESA) – REPÚBLICA DOMINICANA

Académico dominicano con una sólida y amplia formación en turismo, hotelería y gestión educativa, el Dr. Roberto C. Lluberes Gautreaux ha construido una trayectoria profesional que integra docencia, investigación, gestión universitaria y proyección internacional en el ámbito del turismo y la hospitalidad.

Es Licenciado en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras y Licenciado en Psicología. Su formación de posgrado incluye cinco maestrías en áreas vinculadas al turismo, la hotelería, la gastronomía y la gestión, así como un Doctorado en Gerencia Turística y Hotelera, lo que le ha permitido desarrollar una visión integral y estratégica del sector desde la academia y la práctica profesional.

Cuenta con más de dos décadas de experiencia como docente, investigador y directivo universitario. Actualmente se desempeña como Director de la Escuela de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras de la Universidad Tecnológica de Santiago (UTESA), donde lidera procesos académicos orientados a la calidad, la innovación y la vinculación con el sector productivo. De manera paralela, es docente de grado y posgrado en la Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD), institución en la que también ejerce como Coordinador General de Prácticas, Pasantías y Laboratorios de la Escuela de Turismo y Hotelería, impulsando la formación práctica y el desarrollo profesional de cientos de estudiantes. Sus áreas de especialización comprenden el turismo sostenible, la gestión hotelera, la gastronomía y enología, la planificación turística, la educación superior y la gerencia académica. Asimismo, ha participado activamente como consultor y asesor en proyectos nacionales e internacionales relacionados con el desarrollo turístico, aportando una visión técnica y académica al fortalecimiento del sector.

Dentro de la CONPEHT, su participación se ha distinguido por un compromiso constante con la excelencia académica y la integración regional. Ha ejercido el cargo de Vicepresidente del Caribe y fue elegido por unanimidad como Vicepresidente de CONPEHT para el periodo 2025–2028, desde donde promueve la movilidad académica, la cooperación interinstitucional y el fortalecimiento del turismo panamericano.

A lo largo de su trayectoria, ha representado activamente a la República Dominicana en congresos, ferias internacionales y encuentros académicos de alto nivel, consolidando vínculos estratégicos entre instituciones y posicionando la educación turística del Caribe en escenarios internacionales.

Su labor se caracteriza por una combinación de rigor académico, liderazgo institucional y compromiso con el desarrollo sostenible del turismo, consolidándose como un referente regional y un actor clave dentro de la comunidad académica iberoamericana.

VIDA ACADÉMICA CONPEHT



VICEPRESIDENCIA SURAMÉRICA
MTRO. VÍCTOR VELASCO SAMANIEGO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO – ECUADOR

Ingeniero en Ecoturismo, Magíster en Gerencia Educativa y Doctor en Gestión de Empresas, Víctor Medardo Velasco Samaniego es un académico ecuatoriano con una trayectoria consolidada en el ámbito del turismo, la hotelería y la educación superior, caracterizada por el equilibrio entre gestión académica, formación profesional y compromiso institucional.

Cuenta con una amplia experiencia en el sector turístico y hotelero, con énfasis en atención al cliente, gestión operativa y coordinación de servicios, lo que ha fortalecido su visión práctica de la hospitalidad y su aplicación en procesos formativos. Esta experiencia se complementa con más de 23 años de labor académica y de capacitación, desarrollando actividades en programas de pregrado y posgrado orientadas a la cultura del servicio, la hospitalidad y la gestión turística.

Su quehacer profesional se ha enfocado en áreas clave como el diseño y gestión de proyectos turísticos, la gestión administrativa y la gestión académica, aportando al fortalecimiento institucional y a la formación de profesionales con una visión integral del sector. Su desempeño docente ha sido reconocido de manera sostenida: desde el año 2017 hasta la actualidad, ha obtenido la certificación honorífica de “Muy Buen Desempeño Docente” en las evaluaciones integrales de desempeño académico, reflejo de su compromiso con la calidad educativa.

Actualmente, se encuentra vinculado a la Universidad Nacional de Chimborazo, donde contribuye activamente al desarrollo académico y a la formación de profesionales en el ámbito del turismo y la gestión.

Dentro de la CONPEHT, asume con compromiso y vocación de servicio su participación en la Vicepresidencia para Sudamérica durante el periodo 2025-2028, desde donde aportará al fortalecimiento de la articulación regional, la cooperación académica y la consolidación de iniciativas que impulsen el desarrollo del turismo y la hospitalidad en la región.

Su trayectoria refleja una convicción clara: la educación, el servicio y la gestión responsable son pilares fundamentales para el crecimiento del turismo y la hospitalidad en Iberoamérica, valores que orientan su labor académica e institucional.

VIDA ACADÉMICA CONPEHT



SECRETARÍA BRASIL
MTRA. MARCIA ALONSO
CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC – BRASIL

Márcia Regina Alonso Pfisterer es una destacada académica y gestora institucional brasileña, con una sólida formación en derecho, gestión educativa, turismo y estrategia, y una amplia trayectoria en la dirección de instituciones de educación superior y en la articulación entre academia, cultura y sector turístico.

Es Bachiller en Derecho por la Universidade Cândido Mendes, y cuenta con estudios de posgrado en Gestión de Servicios con énfasis en Turismo por la Universidade Federal Fluminense, Gestión Educativa por el SENAC RJ, y Gestión Estratégica por la Universidade Veiga de Almeida.

Actualmente, ejerce cargos de alta responsabilidad institucional como Presidenta de la Organización Hélio Alonso de Educación y Cultura, Rectora del Centro Universitario Hélio Alonso y Vicepresidenta del Jockey Club Brasileño, desde donde lidera procesos de fortalecimiento académico, gestión universitaria y vinculación con los ámbitos cultural y social.

Su trayectoria se distingue también por una participación activa en espacios estratégicos del sector turístico y cultural en Brasil. Forma parte del Consejo Empresarial de Turismo de la ACRJ, del Consejo de Deportes, Cultura y Turismo del Foro de la ALERJ, y del Consejo de Turismo del Estado de Río de Janeiro, contribuyendo a la formulación de políticas, estrategias y acciones orientadas al desarrollo sostenible del turismo.

El vínculo de Márcia Regina Alonso Pfisterer con la CONPEHT es profundo y de carácter histórico. Las Facultades Integradas Hélio Alonso son miembro fundador de la Confederación, a través del profesor Hélio Alonso, y desde el año 2007 la profesora Márcia forma parte de manera continua del Consejo Directivo de CONPEHT, desempeñando la Secretaría para Asuntos Brasileños.

A lo largo de su participación institucional, ha contribuido de forma directa a la organización de los Congresos CONPEHT de 1997 y 2012, así como a los Consejos Directivos de 2007 y 2019, desempeñando un papel clave en la consolidación de la presencia y el liderazgo de Brasil dentro de la Confederación.

Su trayectoria refleja un compromiso sostenido con la educación superior, la gobernanza académica y la cooperación internacional, consolidándola como una figura fundamental en el fortalecimiento institucional y la proyección histórica de CONPEHT en Iberoamérica.

VIDA ACADÉMICA CONPEHT



SECRETARÍA ESPAÑA Y OMT
DR. JOAN PASSOLAS FARRERONS
OMT – ESPAÑA

Con más de cinco décadas de trayectoria profesional, Joan Passolas i Farrerons es una figura de referencia en el desarrollo del turismo a nivel internacional. De nacionalidades española y mexicana, su trabajo ha estado vinculado a la planificación estratégica, la formación profesional y la promoción de un turismo sostenible, ético e inclusivo.

Desde hace más de 30 años, forma parte de CONPEHT como Embajador y Miembro del Consejo Directivo, contribuyendo a la consolidación de la Confederación como una red académica y profesional de alcance internacional.

Su labor en ONU Turismo incluye 18 años como Vicepresidente de los Miembros Afiliados y una activa participación en comités estratégicos relacionados con ética, resiliencia, seguridad turística y defensa de los derechos de pasajeros y operadores. Asimismo, ha colaborado con organismos como la OEA y la UNESCO, participando en procesos de desarrollo cultural y territorial en distintas regiones del mundo.

A lo largo de su carrera, ha liderado y asesorado Planes Maestros de Desarrollo Turístico en diversos países de América Latina y ha sido una figura clave en el desarrollo de destinos como Cancún y la Riviera Maya. Paralelamente, ha mantenido un firme compromiso con la formación académica, la divulgación del conocimiento y la protección de la infancia en el turismo.

Su trayectoria ha sido reconocida con importantes distinciones, entre ellas la Medalla de Oro al Mérito Panamericano de Turismo, reflejo de una visión del turismo como herramienta de desarrollo, integración y responsabilidad social, valores que hoy siguen siendo pilares de CONPEHT.

VIDA ACADÉMICA CONPEHT



SECRETARÍA GENERAL
MTRO. VLADIMIR BARRA HERNÁNDEZ
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA PUEBLA – MÉXICO

Vladimir Barra Hernández cuenta con formación en Empresas de Servicio y es Licenciado en Relaciones Turísticas, con un perfil profesional fortalecido por certificaciones internacionales en calidad y servicio al cliente. Posee las credenciales Certified Guest Service Professional, otorgada por el American Hotel & Lodging Educational Institute (AHLEI), así como Certified Customer Service Leader y Certified Customer Service Trainer, avaladas por el Service Quality Institute.

Es académico certificado por la Asociación Nacional de Facultades y Escuelas de Contaduría y Administración (ANFECA) y cuenta con amplia experiencia profesional en hotelería, banquetes, gestión de empresas turísticas y áreas especializadas de la hospitalidad. Su trayectoria integra de manera consistente la práctica profesional con la formación académica.

Se ha desempeñado como docente en programas de licenciatura y posgrado vinculados al turismo y la hospitalidad en diversas universidades de México, complementando su labor educativa con la impartición de conferencias y talleres a nivel nacional e internacional, enfocados en gestión, calidad de servicio y desarrollo del sector turístico.

Ha participado activamente en espacios de vinculación entre academia e industria, formando parte de consejos y organismos empresariales relacionados con el turismo y la gastronomía, contribuyendo al fortalecimiento de la formación profesional y a la articulación con el sector productivo.

Actualmente, en la Universidad Iberoamericana Puebla, se desempeña como coordinador de la Licenciatura en Administración Turística y de la Hospitalidad, así como del Diplomado en Diseño y Gestión de Eventos, desde donde impulsa procesos académicos orientados a la excelencia, la innovación y la pertinencia profesional.

VIDA ACADÉMICA CONPEHT



DIRECCIÓN EJECUTIVA
MTRA. CLAUDIA MILENA RODRÍGUEZ
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO – COLOMBIA

Claudia Milena Rodríguez es Administradora de Empresas Turísticas y Hoteleras por UNITEC, con una formación de posgrado orientada a la gestión, la innovación y la consultoría en turismo y gastronomía. Es Magíster en Gestión e Innovación en Eventos y Gastronomía por la Universidad Externado de Colombia y Máster en Dirección y Consultoría Turística por la Universidad Europea del Atlántico.

Cuenta con una sólida trayectoria directiva y académica en los campos del turismo, la gastronomía y la educación superior. Se desempeñó como Directora del Programa de Gastronomía (2016–2023) y actualmente ejerce como Directora de Acreditación en la Fundación Universitaria San Mateo (2023–a la fecha), liderando procesos de aseguramiento de la calidad, registro calificado y acreditación. En el ámbito docente, ha impartido cátedra en sistemas alimentarios, turismo gastronómico y servicios turísticos, articulando la teoría con la práctica profesional.

Su experiencia en el sector productivo incluye roles en operaciones y estandarización de servicios, como Supervisora Nacional de Operaciones en Freshii Colombia y experiencia hotelera en Four Points by Sheraton Bogotá, lo que ha fortalecido su enfoque aplicado a la gestión y la calidad del servicio.

Entre sus logros destacados se encuentra la Acreditación en Alta Calidad del Programa Profesional en Gastronomía, articulado en ciclos propedéuticos, así como la coautoría del libro Cacao, Sabores y Tradición, obra reconocida con el Premio Nacional de Escritura Gastroturística 2023. Este trabajo obtuvo además 4.º lugar en la categoría C14 Latin American y 2.º lugar en la categoría E07 Chocolate Books en los Gourmand World Cookbook Awards 2023.

Sus áreas de especialización abarcan la gestión y el aseguramiento de la calidad académica, la dirección y consultoría turística, y la gestión de operaciones y estandarización en servicios de alimentos, consolidando un perfil que integra liderazgo académico, rigor técnico y visión estratégica para el desarrollo del turismo y la gastronomía.

VIDA ACADÉMICA CONPEHT



TESORERÍA
MTRA. ROSA MARTHA PADILLA
ESCUELA DE HOSPITALIDAD ESDAI – UNIVERSIDAD
PANAMERICANA – MÉXICO

Rosa Martha Padilla es Licenciada en Hospitality Management por la Universidad Panamericana, y cuenta con más de 20 años de experiencia profesional en los ámbitos de la hospitalidad, alimentos y bebidas, turismo y educación superior. Su trayectoria se ha caracterizado por una visión integral del sector, combinando gestión, comunicación estratégica y vinculación institucional.

A lo largo de su carrera, ha desarrollado funciones en marketing, comunicación, relaciones institucionales y gestión de eventos, colaborando de manera activa con organismos académicos y empresas del sector turístico y de la hospitalidad. Esta experiencia le ha permitido fortalecer procesos de posicionamiento institucional, articulación con aliados estratégicos y desarrollo de iniciativas orientadas al impacto académico y profesional.

Actualmente, se desempeña en el área de Vinculación y Comunicación de la Escuela de Hospitalidad de la Universidad Panamericana, desde donde impulsa el relacionamiento con el sector productivo, la proyección institucional y la comunicación estratégica como ejes clave para la formación integral de los estudiantes.

Dentro de la CONPEHT, ejerce el cargo de Tesorera, contribuyendo al fortalecimiento institucional, la gestión responsable de los recursos y el desarrollo de una cooperación académica sólida y transparente entre las instituciones miembro. Su labor se orienta a garantizar una administración alineada con los principios de ética, sostenibilidad y compromiso que distinguen a la Confederación.

Su perfil refleja una combinación de experiencia profesional, capacidad de gestión y vocación institucional, consolidándola como una figura clave en el soporte administrativo y estratégico de CONPEHT y en el fortalecimiento de la comunidad académica iberoamericana.



NOVEDADES INSTITUCIONALES Y ANUNCIOS



CONVOCATORIA ABIERTA PARA PUBLICACION DE TRABAJOS ACADEMICOS

- Artículo científico
- Artículo de divulgación académica
- Reseñas

Envía tu trabajo y forma parte
de nuestra comunidad
académica

Contacta con nosotros

Recepción de trabajos
abierta todo el año

Dr. Salvador Omar Espino Manzano
sespino@lasallebajio.edu.mx
Cel: 527715261133



CONPEHT 360° Formación, Impacto y Visibilidad



YO SOY CONPEHT



Yo Soy CONPEHT: Huellas que transforman desde la educación

Desde el año 2006, Yo Soy CONPEHT se ha consolidado como el programa de responsabilidad social de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo.

Nace con un propósito claro: poner el conocimiento, la vocación académica y el compromiso humano al servicio de las comunidades en situación de vulnerabilidad.

A lo largo de su trayectoria, este programa ha articulado a estudiantes, docentes y profesionales de las instituciones afiliadas a CONPEHT en proyectos de proyección social desarrollados en distintos países de América Latina. Iniciativas enfocadas en la niñez, comunidades marginadas y poblaciones con necesidades sociales latentes han permitido mejorar la calidad de vida, promover la dignidad humana y fortalecer el tejido social.

Uno de los hitos más representativos fue la convocatoria Experiencias Significativas 2020, realizada de manera virtual, donde se presentaron 13 proyectos desarrollados por 10 universidades de México, Colombia y República Dominicana. Estas experiencias demostraron que, incluso en contextos de crisis, la educación y la solidaridad pueden generar impacto real.

Yo Soy CONPEHT no solo deja huellas en los territorios donde actúa. También transforma a quienes participan: forma profesionales más conscientes, comprometidos y preparados para ejercer su labor con sentido social.

Este programa refleja el espíritu de CONPEHT como una comunidad académica que entiende la educación no solo como formación técnica, sino como una herramienta de cambio, inclusión y esperanza.

AGENDA Y PRÓXIMOS EVENTOS

Convocatoria al LXVIII Consejo Directivo CONPEHT 2026

La Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT) convoca al LXVIII Consejo Directivo CONPEHT 2026, que se llevará a cabo del **19 al 22 de marzo de 2026**.

En esta edición, la Universidad Anáhuac Cancún será la institución anfitriona, bajo la representación del Mtro. Abraham Mendoza Martínez, a quien agradecemos su disposición y compromiso con el fortalecimiento de nuestra Confederación.

El Consejo se desarrollará en modalidad híbrida, y se prevé la participación presencial de la mayoría de los integrantes del Consejo Directivo y del Consejo de Honor, con el objetivo de propiciar espacios de diálogo, análisis y toma de decisiones estratégicas que fortalezcan el trabajo conjunto y la proyección institucional de CONPEHT.

Este encuentro representa una oportunidad clave para consolidar acuerdos, compartir visiones y continuar impulsando el desarrollo académico, social e internacional de nuestra red.

AGENDA Y PRÓXIMOS EVENTOS



DE 19 AL 23 DE OCTUBRE 2026

“Diseño de experiencias turísticas en la era de
la IA”

**XXXV Congreso CONPEHT 2026 | Región de Los Lagos,
Chile**

La Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT) anuncia la realización del XXXV Congreso CONPEHT 2026, un encuentro académico internacional que reunirá a estudiantes, docentes, directivos e instituciones del sector turismo, gastronomía y hotelería.

 **Fecha**

Del 19 al 23 de octubre de 2026

 **Sede**

Región de Los Lagos, Chile

- Ciudad de alojamiento: Puerto Varas
- Sede académica: Duoc UC – Puerto Montt

CONPEHT 360° Formación, Impacto y Visibilidad



AGENDA Y PRÓXIMOS EVENTOS



🎓 Tema del Congreso:

Diseño de experiencias turísticas en la era de la Inteligencia Artificial

El Congreso abordará los desafíos y oportunidades que plantea la inteligencia artificial en la educación, la innovación y el diseño de experiencias turísticas, desde una perspectiva académica, aplicada y con impacto territorial.

Programa y sedes regionales

Las actividades académicas y culturales se desarrollarán en distintas ciudades de la región:

- Lunes 19: Frutillar
- Martes 20: Puerto Varas
- Miércoles 21: Puerto Montt
- Jueves 22: Jornada de tour
- Viernes 23: Puerto Varas / Puerto Montt

AGENDA Y PRÓXIMOS EVENTOS



DE 19 AL 23 DE OCTUBRE 2026

“Diseño de experiencias turísticas en la era de
la IA”

El XXXV Congreso CONPEHT 2026 integrará:

- Charlas magistrales interactivas
- Concursos académicos y reconocimientos
- Transporte interno oficial incluido
- Vinculación con comunidades locales
- Desarrollo de productos con impacto comunitario
- Acompañamiento logístico mediante Hospitality Host para cada delegación.

Cómo llegar

- Vía aérea: Santiago (SCL) – Puerto Montt (PMC)
- Vía terrestre: Bus desde Santiago (aprox. 13 horas)

AGENDA Y PRÓXIMOS EVENTOS

Clima

Durante octubre, la región presenta temperaturas entre 8 °C y 15 °C.

Se recomienda ropa por capas, impermeable y calzado adecuado.

Alojamiento

Puerto Varas cuenta con amplia oferta hotelera.

El transporte oficial del Congreso estará incluido para los participantes alojados en esta ciudad.

Inscripción

- Estudiantes y docentes: CLP \$150.000
- Directivos: CLP \$200.000

Incluye:

- Traslados oficiales
- Actividades académicas
- Conferencias y tour
- Diploma de participación
- Cena de clausura

No incluye:

- Pasajes aéreos
- Alojamiento
- Alimentación no especificada
- Seguro de viaje

Contacto

- Julia García – Duoc UC
- jgarciaab@duoc.cl
- Claudia Rodríguez – CONPEHT
- d.ejecutiva@conpeht.com

REFERENCIAS

-  CMW. (2024). Five key trends shaping Latin America's international tourism growth. CMW Media Group <https://www.c-mw.net/five-key-trends-shaping-latin-americas-international-tourism-growth>
-  GTR Magazine. (2025, junio 5). Latin America update to see above-average growth rates in international tourism over the next decade <https://www.gtrmag.com/business-news/industry-news/2025/06/05/latin-america-update-to-see-above-average-growth-rates-in-international-tourism-over-the-next-decade>.
-  Inter-American Development Bank. (2024). IDB and WTTC join forces to strengthen tourism in Latin America and the Caribbean. <https://www.iadb.org/en/news/idb-and-wttc-join-forces-strengthen-tourism-latin-america-and-caribbean>
-  Journeysmiths. (2024). Travel trends for Latin America. <https://www.safari.co.uk/article/travel-trends-for-latin-america>
-  Rebecca Adventure Travel. (2025). Soft travel in Latin America. <https://rebeccaadventuretravel.com/blog/other/soft-travel-latin-america>
-  Travel 2 Latam. (2024). Five key trends that are changing tourism in Latin America. <https://en.travel2latam.com/news-97997-five-key-trends-that-are-changing-tourism-in-latin-america>
-  Travel and Tour World. (2024). Latin America's international tourism growth: five key trends shaping the region's future <https://www.travelandtourworld.com/news/article/latin-americas-international-tourism-growth-five-key-trends-shaping-the-regions-future>
-  Travel and Tour World. (2025). LATAM Airlines Group posts strong travel growth in May 2025 amid rising passenger demand. <https://www.travelandtourworld.com/news/article/latam-airlines-group-posts-strong-travel-growth-in-may-2025>
-  Reuters. (2025, marzo 18). Food tech firms brew up bean-free coffee and lab-made chocolate amid cocoa crisis. Reuters. <https://www.reuters.com/business/environment/food-tech-firms-brew-up-bean-free-coffee-lab-made-chocolate-amid-cocoa-crisis-2025-03-18>