

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

NÚCLEO ACADÉMICO Y DE INVESTIGACIÓN



Líder del Núcleo Académico y de Investigación
Mtra. Jetti Ma. De Jesús Salcedo



Coordinación en Investigación docente
Mtro. Hugo Giovanni Diaz



Coordinación TURPADE
Dr. Salvador Omar Espino Manzano

Coordinación de gestión del conocimiento
Mtro. Jorge Mauricio Bonilla Rubiano



Coordinación de gestión del conocimiento
Mtro. Julio Alberto Perea Sandoval



Coordinación desarrollo profesoral e innovación pedagógica
Mtra. Claudia Vara López

VIDA ACADÉMICA CONPEHT



MTRA. JETTI MARÍA DE JESÚS SALCEDO
LÍDER DEL NÚCLEO ACADÉMICO Y DE INVESTIGACIÓN – CONPEHT
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA MADRE Y MAESTRA (PUCMM), REPÚBLICA DOMINICANA

La Mtra. Jetti María de Jesús Salcedo es académica y gestora con amplia trayectoria en educación superior, turismo y desarrollo de destinos, vinculada a la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT) desde 2004. Actualmente se desempeña como Líder del Núcleo Académico y de Investigación de CONPEHT y forma parte de su Consejo Directivo, contribuyendo al fortalecimiento académico, la investigación aplicada y la cooperación regional. Anteriormente fue Presidenta del Capítulo Dominicano de CONPEHT (2009–2011).

Es Administradora Hotelera egresada de la Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra (PUCMM) y posee una Maestría en Gestión de Destinos Turísticos por la Universidad Antonio de Nebrija, España. Su trayectoria académica está vinculada a la PUCMM, donde es docente en la Escuela de Gastronomía y Turismo desde 2001 y ha ocupado cargos de gestión académica.

Con más de veinte años de experiencia, ha combinado la docencia con consultoría en desarrollo de destinos, clústeres turísticos, sostenibilidad y capital humano del sector. Ha participado como conferencista nacional e internacional en temas de turismo sostenible, competitividad y cultura gastronómica, consolidándose como referente académico en Iberoamérica.



COORDINACIÓN EN INVESTIGACIÓN DOCENTEMTRO. HUGO GIOVANNI DÍAZ AGUAYO
UNIVERSIDAD LA SALLE DEL BAJÍO – MÉXICO

Hugo Giovanni Díaz Aguayo cuenta con una sólida trayectoria académica y profesional en hotelería, turismo, gastronomía y 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.

Ha sido profesor de tiempo completo y coordinador de programas académicos, además de participar activamente en procesos de acreditación y reacreditación de programas educativos ante organismos nacionales de calidad educativa en México.

Cuenta con certificaciones del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER), incluyendo estándares vinculados a prácticas verdes en establecimientos de alimentos y bebidas. Su formación se complementa con diplomados en administración de empresas de alimentos y bebidas, educación basada en competencias y estudios especializados en vinos.

Ha realizado estancias académicas internacionales en Francia, España, Italia y Estados Unidos, fortaleciendo su visión global del turismo y la educación gastronómica. Participa en congresos y foros académicos en América Latina, con publicaciones sobre educación, turismo y gastronomía.

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.



VIDA ACADÉMICA CONPEHT



DR. SALVADOR OMAR ESPINO MANZANO
COORDINACIÓN TURPADE – NÚCLEO ACADÉMICO Y DE INVESTIGACIÓN CONPEHT
UNIVERSIDAD LA SALLE BAJÍO, MÉXICO

El Dr. Salvador Omar Espino Manzano es Doctor en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana, Investigador Nacional del Sistema Nacional de Investigadores (SNI Nivel I) y académico especializado en gastronomía, alimentación sustentable y patrimonio culinario. Actualmente dirige la revista TURPADE, órgano editorial de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT), desde donde impulsa la producción y difusión del conocimiento científico en el ámbito gastronómico y turístico.

Cuenta con estudios de Doctorado y Maestría en Ciencias de los Alimentos por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, además de formación en patrimonio cultural y gastronomía mexicana. Es Licenciado en Gastronomía y posee formación complementaria en cocinas tradicionales y cultura alimentaria.

Su trabajo académico incluye docencia universitaria, dirección de tesis y desarrollo de proyectos de investigación. Ha participado en congresos nacionales e internacionales y cuenta con publicaciones científicas y capítulos de libro.

Su línea de trabajo se centra en el patrimonio gastronómico mexicano, integrando investigación científica, trabajo etnográfico y desarrollo de proyectos de valorización cultural y gastronómica.



MTRO. JORGE MAURICIO BONILLA RUBIANO
COORDINACIÓN DE GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO – NÚCLEO ACADÉMICO Y DE INVESTIGACIÓN CONPEHT
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CAFAM (UNICAFAM), COLOMBIA

El Mtro. Jorge Mauricio Bonilla Rubiano es economista y profesional en Finanzas y Comercio Internacional, Especialista en Evaluación y Desarrollo de Proyectos y Máster en Periodismo de Viajes, con amplia experiencia en consultoría turística internacional.

Cuenta con más de 18 años de experiencia en turismo sostenible, desarrollo territorial y transformación del sector, trabajando con organismos multilaterales como ONU Turismo, Banco Interamericano de Desarrollo (BID), Banco Mundial, GIZ y la Comisión Europea.

Actualmente se desempeña como consultor de ONU Turismo para la Estrategia de Turismo Sostenible de República Dominicana y lidera la Estrategia de Transformación Digital del Turismo de Uruguay para el BID.

Es docente e investigador del Centro de Pensamiento Turístico de Colombia (Cotelco-Unicafam) y participa en espacios académicos y sectoriales relacionados con el análisis estratégico del turismo.

Desde su rol en la Coordinación de Gestión del Conocimiento de CONPEHT, impulsa la sistematización del conocimiento, el análisis estratégico y la toma de decisiones basadas en evidencia para el fortalecimiento académico e institucional de la Confederación.

VIDA ACADÉMICA CONPEHT



MTRO. JULIO ALBERTO PEREA SANDOVAL
COORDINACIÓN DE GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO – NÚCLEO ACADÉMICO Y DE INVESTIGACIÓN CONPEHT
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CAFAM (UNICAFAM), COLOMBIA

El Mtro. Julio Alberto Perea Sandoval es Administrador de Empresas, Especialista en Gerencia de Negocios Internacionales, Magíster en Administración y Doctorando en Ciencias de la Educación, con experiencia en educación superior e investigación aplicada.

Se desempeña como profesor de la Escuela de Turismo y Gastronomía e investigador del Centro de Pensamiento Turístico de Colombia, donde participa en proyectos de análisis sectorial, estrategia y gestión organizacional en turismo.

Es investigador asociado reconocido por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de Colombia y autor de publicaciones académicas. Además, participa como par académico del Ministerio de Educación en procesos de evaluación y aseguramiento de la calidad en educación superior.

Desde la Coordinación de Gestión del Conocimiento de CONPEHT impulsa la sistematización y análisis del conocimiento académico generado por las instituciones miembro.



MTRA. CLAUDIA VARA LÓPEZ
COORDINACIÓN DE DESARROLLO PROFESORAL E INNOVACIÓN PEDAGÓGICA – NÚCLEO ACADÉMICO Y DE INVESTIGACIÓN CONPEHT
UNIVERSIDAD INTERCONTINENTAL (UIC), MÉXICO

La Mtra. Claudia Vara López es Directora Académica de la Licenciatura en Administración de Negocios Turísticos en la Universidad Intercontinental (UIC), México, con más de 34 años de experiencia en educación superior.

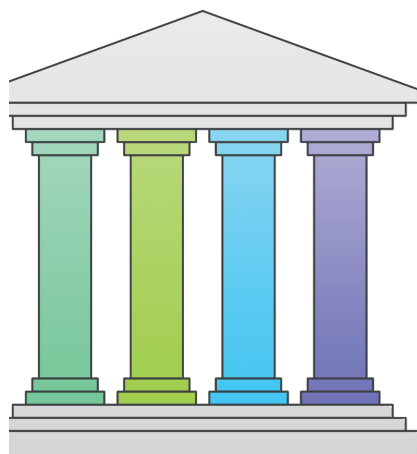
Ha participado activamente en organismos académicos y profesionales del sector turístico, contribuyendo a procesos de evaluación, calidad educativa y vinculación entre academia e industria.

Desde su coordinación en CONPEHT impulsa el desarrollo profesoral, la innovación pedagógica y el fortalecimiento de la formación académica en las instituciones miembro.

NÚCLEO ACADÉMICO Y DE INVESTIGACIÓN

Gestión académica, investigación y conocimiento aplicado

¿Qué lo compone?



- Investigación Docente**
Fomenta una cultura de investigación entre los educadores.
- TURPADE**
Promueve la publicación y difusión del conocimiento científico.
- Gestión del Conocimiento**
Sistematiza y transfiere el conocimiento de manera efectiva.
- Desarrollo Profesional**
Mejora las habilidades pedagógicas y la innovación educativa.

Actividades de investigación



El maguey como eje del turismo regenerativo: análisis del Rancho La Gaspareña como producto turístico integral

El maguey como eje del turismo regenerativo: análisis del Rancho La Gaspareña como producto turístico integral

Autor: Salvador Espino Manzano

Universidad La Salle Bajío, Facultad de Turismo y Gastronomía
El proyecto Rancho “La Gaspareña” se ubica en el municipio de Singuilucan, Hidalgo, México, y constituye un espacio dedicado a la regeneración del paisaje magueyero de la región. La iniciativa es liderada por el Sr. Rogelio Moreno Montiel y la Sra. Martha María Jiménez López, quienes impulsan una propuesta orientada a la recuperación ecológica del territorio, el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y la revalorización del maguey como elemento clave del patrimonio biocultural mexicano.

El maguey es una planta autóctona de México que prospera principalmente en ecosistemas semiáridos del centro y altiplano del país. Su importancia cultural se remonta a la época prehispánica, cuando era considerada una planta sagrada por la diversidad de usos que ofrecía, entre ellos alimento, medicina, fibra, combustible y materiales de construcción. Además, es la fuente del aguamiel, líquido que al fermentar se transforma en octli, actualmente conocido como pulque.

Además del aguamiel y las pencas, el maguey proporciona diversos productos aprovechables, como el metzal —raspado del corazón del maguey utilizado en preparaciones culinarias—, los gualumbos o flores del maguey, y los gusanos de maguey, como el chinicuil y el meocuil, valorados por su importancia gastronómica y nutricional. También se incluyen los hongos comestibles que crecen en su entorno durante la temporada de lluvias.

El maguey como eje del turismo regenerativo: análisis del Rancho La Gaspareña como producto turístico integral

La diversidad de usos de esta planta fue documentada desde el periodo virreinal por fray Bernardino de Sahagún, quien la describió como el “árbol de las maravillas”. En la actualidad, el maguey continúa siendo parte fundamental del patrimonio gastronómico y cultural de regiones como Hidalgo, Tlaxcala, Puebla, Estado de México y Morelos, donde su cultivo y aprovechamiento permanecen vigentes en la vida de las comunidades.



Paisaje magueyero en Singuilucan Hgo.

No obstante, el ecosistema magueyero enfrenta actualmente diversas amenazas que comprometen su permanencia. La tala indiscriminada, la extracción desmedida de pencas, la sobreexplotación de insectos comestibles como los chinicuiles, así como la transformación del paisaje derivada del avance de monocultivos agrícolas y desarrollos habitacionales, han provocado un deterioro significativo de su hábitat. Como consecuencia, el maguey pulquero —especie de agave utilizada para la producción de aguamiel— se encuentra hoy en una situación de riesgo ecológico, lo que pone de relieve la urgencia de implementar estrategias regenerativas y prácticas de manejo sostenible.

El maguey como eje del turismo regenerativo: análisis del Rancho La Gaspareña como producto turístico integral

En este contexto, el Sr. Rogelio Moreno Montiel impulsa, a través del proyecto Rancho “La Gaspareña”, un modelo ejemplar de cultivo responsable del maguey, orientado tanto a la restauración del paisaje como a la transmisión de los saberes tradicionales asociados a su manejo. El rancho ofrece recorridos interpretativos por los cultivos y el tinacal, talleres de transformación de productos derivados del maguey y una experiencia gastronómica que culmina con la preparación y degustación de alimentos elaborados con insumos locales. Esta experiencia culinaria es guiada por la Sra. Martha María Jiménez López, reconocida cocinera tradicional hidalguesa, quien comparte con los visitantes conocimientos culinarios profundamente arraigados en la tradición regional.

Un análisis integral del Rancho “La Gaspareña” permite identificar la convergencia de distintos enfoques del turismo alternativo. Por un lado, se inscribe dentro del turismo regenerativo al promover la restauración del ecosistema magueyero; por otro, se vincula con el turismo rural al desarrollarse en un entorno campesino que preserva prácticas productivas tradicionales. Asimismo, integra elementos del agroturismo al permitir la interacción directa de los visitantes con los procesos de cultivo y aprovechamiento del maguey. De igual manera, se manifiesta como una experiencia de turismo gastronómico al destacar la riqueza culinaria asociada a esta planta y a los productos locales.



El maguey como eje del turismo regenerativo: análisis del Rancho La Gaspareña como producto turístico integral



Sr. Delfino Murcia, ejerce el oficio de "tlachiquero" en el rancho La Gaspareña

En conjunto, estas modalidades se articulan con el potencial de consolidarse como un modelo de turismo sostenible, al equilibrar la conservación ambiental, la educación del visitante y el desarrollo local. De este modo, la experiencia turística en el Rancho "La Gaspareña" se presenta como una vivencia enriquecedora para quienes buscan aprendizaje, contacto con la naturaleza y la valorización de una planta endémica que simboliza la relación entre cultura, territorio y sostenibilidad en México.

El presente proyecto se justifica por la necesidad de analizar modelos turísticos que integren sostenibilidad ambiental, rescate cultural y desarrollo comunitario. En este sentido, el Rancho "La Gaspareña", ubicado en Singuilucan, Hidalgo, representa un caso relevante al combinar la regeneración del paisaje magueyero con experiencias turísticas basadas en el patrimonio biocultural del maguey.

El maguey como eje del turismo regenerativo: análisis del Rancho La Gaspareña como producto turístico integral

Ante el riesgo ecológico que enfrenta esta planta endémica debido a la sobreexplotación y la pérdida de su ecosistema, iniciativas como “La Gaspareña” promueven el uso responsable de los recursos naturales, la educación ambiental y la revalorización de los saberes tradicionales. A través de recorridos interpretativos, talleres de transformación y producción artesanal, el rancho integra modalidades de turismo regenerativo, rural, agroturístico y gastronómico con potencial sostenible.

El objetivo general del proyecto es analizar el Rancho “La Gaspareña” como un producto turístico integral, considerando sus dimensiones regenerativa, rural, sostenible, gastronómica y agroturística, con el fin de comprender su impacto en el territorio, en la comunidad local y en la experiencia del visitante. Para ello, se propone realizar un diagnóstico integral mediante visitas de campo, entrevistas con actores clave y análisis de su posicionamiento en el mercado turístico regional. Asimismo, se identificarán las modalidades de turismo presentes y su papel en la generación de experiencias significativas y en el fortalecimiento del tejido social y cultural. Posteriormente, se evaluará la oferta turística mediante un inventario de recursos, cartografía participativa y análisis del perfil del visitante, lo que permitirá conocer la infraestructura disponible, los recorridos ofertados y la percepción de los usuarios. Finalmente, con base en los hallazgos, se propondrán estrategias de mejora orientadas a consolidar un modelo de desarrollo turístico sustentado en la propuesta de valor del rancho y en la medición de su impacto ambiental, social y cultural, fortaleciendo su posicionamiento como un producto turístico innovador y responsable.



El maguey como eje del turismo regenerativo: análisis del Rancho La Gaspareña como producto turístico integral



Extracción de "mixiote" (dermis de la penca de maguey)

El Rancho "La Gaspareña" constituye un caso ejemplar de integración entre producción agropecuaria, saberes tradicionales y prácticas turísticas sostenibles. Su análisis permite comprender cómo diversas formas de turismo alternativo convergen en un mismo espacio rural, generando impactos positivos en la sostenibilidad ambiental, la revalorización cultural y la regeneración del paisaje.

Hasta el momento se han cumplido satisfactoriamente los dos primeros objetivos del proyecto. El primero consistió en una visita de campo y diagnóstico del rancho realizada el 14 de abril de 2025 en el municipio de Singuilucan, Hidalgo, ubicado a aproximadamente 35 minutos de Teotihuacán y a 15 minutos de Tulancingo.

Durante esta jornada, un equipo de investigadores gastronómicos realizó un estudio etnográfico mediante entrevistas semiestructuradas y una metodología de investigación-acción participativa, lo que permitió interactuar con los actores locales y observar los procesos productivos, culturales y turísticos del rancho.

El recorrido permitió identificar cuatro espacios que estructuran la experiencia turística: las zonas de cultivo de maguey (Metlahtolli y Metlepantle), el área de extracción de aguamiel, el área de producción —que incluye tinacal, destiladora artesanal y cocción de miel— y el taller gastronómico, donde se desarrollan experiencias culinarias y la comercialización de productos derivados del maguey.

La interacción con los anfitriones, Rogelio Moreno Montiel y el tlachiquero Delfino Murcia, permitió conocer las prácticas de cultivo, extracción y transformación del maguey y su integración en la oferta turística. Asimismo, Martha María Jiménez López compartió su conocimiento culinario mediante la preparación de alimentos como pan de pulque, chilaquiles empulcados, curados artesanales y atole de aguamiel, productos que también se presentan en ferias y festivales gastronómicos para posicionar al rancho y su marca artesanal

El maguey como eje del turismo regenerativo: análisis del Rancho La Gaspareña como producto turístico integral



En cumplimiento del segundo objetivo del proyecto, se realizó un análisis detallado de las modalidades de turismo presentes en el rancho. Los resultados indican que las distintas formas de turismo alternativo presentes en “La Gaspareña” no solo coexisten, sino que se potencian mutuamente dentro de un enfoque integral de desarrollo.

El turismo sostenible actúa como el marco ético y operativo que orienta todas las actividades del proyecto, garantizando un equilibrio entre conservación y aprovechamiento responsable. El turismo rural y el agroturismo se manifiestan a través de la convivencia con el entorno campesino y la participación directa en labores agropecuarias. Por su parte, el turismo gastronómico adquiere un papel central al poner en valor los productos del maguey y las tradiciones alimentarias locales. Finalmente, el turismo regenerativo trasciende la simple conservación al promover la restauración activa del territorio, de los saberes tradicionales y de los vínculos comunitarios.

El maguey como eje del turismo regenerativo: análisis del Rancho La Gaspareña como producto turístico integral

La articulación de estas modalidades confiere al Rancho “La Gaspareña” una propuesta de valor sólida y coherente con las tendencias contemporáneas del turismo responsable y consciente. Los hallazgos obtenidos hasta el momento evidencian que este espacio no solo constituye un modelo de aprovechamiento integral del maguey, sino que también se perfila como un producto turístico innovador alineado con los principios del desarrollo sostenible y la justicia ecológica. Su capacidad para integrar regeneración ambiental, identidad cultural y experiencias turísticas significativas lo convierte en una experiencia transformadora tanto para los visitantes como para la comunidad que lo sustenta.

En este sentido, la experiencia desarrollada en el rancho demuestra que el turismo puede trascender su función meramente recreativa para convertirse en una herramienta de conservación del patrimonio biocultural y de fortalecimiento del desarrollo local. La integración de prácticas regenerativas, saberes tradicionales y propuestas gastronómicas permite vislumbrar un modelo turístico capaz de generar beneficios ambientales, sociales y culturales a largo plazo.

Así, esta primera etapa del proyecto permite afirmar que el Rancho “La Gaspareña” no solo representa una alternativa económica viable para el territorio, sino también una oportunidad para repensar el turismo desde una perspectiva ética, inclusiva y regenerativa. Iniciativas como esta contribuyen a replantear las formas en que se concibe y se practica el turismo en contextos rurales, abriendo la posibilidad de construir territorios más sostenibles, resilientes y culturalmente vivos.

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



NOVEDADES INSTITUCIONALES Y ANUNCIOS



CONVOCATORIA PUBLICACIÓN DE LIBRO ELECTRÓNICO

La revista Turismo Patrimonio y Desarrollo (TURPADE) y el Núcleo de Investigación de (CONPEHT) convocan a participar en el libro colectivo titulado:

Formación superior en Turismo, Gastronomía y Hotelería perspectiva panamericana: señales de cambio en la matrícula y la demanda.

OBJETIVO

Compartir, desde un enfoque cuantitativo y cualitativo, la situación actual de la matrícula en los programas de Turismo, Gastronomía y Hotelería en instituciones de educación superior del continente americano, con el fin de identificar tendencias, dinámicas de demanda, problemáticas formativas, perfiles del estudiantado y aspirantes, articulación con el mercado laboral y proyecciones del sector educativo.

EJES TEMÁTICOS

- Evolución y comportamiento de la matrícula
- Caracterización sociodemográfica del estudiantado
- Intereses formativos y expectativas profesionales
- Problemáticas de ingreso, permanencia, deserción y egreso
- Relación entre formación académica y mercado laboral
- Innovaciones curriculares frente a los cambios del sector
- Tendencias y prospectiva de la educación superior en estas áreas
- Acreditación y certificación de los programas educativos
- Inserción laboral de las personas egresadas
- Prácticas profesionales como experiencia formativa

ENFOQUE METODOLÓGICO

Los trabajos deberán sustentarse en un enfoque metodológico mixto (cuantitativo-cualitativo), incorporando datos estadísticos institucionales, métricas comparativas, evidencias documentales, análisis cualitativos y sistematización de experiencias institucionales.

ESTRUCTURA DEL CAPÍTULO

- Título
- Autores (máximo 4)
- Afiliación institucional (se sugiere que todos los autores pertenezcan a la misma institución)
- Resumen
- Introducción (situación actual, problemática y objetivo)
- Desarrollo del trabajo (metodología, métricas, fundamentos y evidencias, experiencias institucionales)
- Conclusiones
- Perspectivas
- Referencias (formato APA7)



NOVEDADES INSTITUCIONALES Y ANUNCIOS



PROCESO DE EVALUACIÓN

Los trabajos recibidos serán sometidos a un dictamen de evaluación editorial para valorar su pertinencia temática, solidez metodológica, claridad argumentativa y contribución al campo de estudio.

CONSIDERACIONES GENERALES

- Los textos deberán ser originales e inéditos.
- Se privilegiarán las contribuciones que cuenten con sustento empírico y rigor metodológico.
- La participación en la presente convocatoria implica la aceptación plena de las normas editoriales establecidas para la obra.
- Los aspectos no previstos en esta convocatoria serán resueltos por el Comité Editorial.
- El formato de citación y referencias deberá ajustarse estrictamente a la norma APA, 7ª edición (APA 7).
- Se deberá considerar el uso correcto, responsable y ético de herramientas de inteligencia artificial para la generación de texto e imágenes. Su empleo no está prohibido; no obstante, deberá ser limitado, transparente y no generar sesgos en la autoría ni sustituir el trabajo intelectual sustantivo de las personas autoras.
- La obra será publicada en formato electrónico, contará con registro ISBN y será difundida a través de las plataformas oficiales de la CONPEHT y de la revista TURPADE.

ENVÍO DE PROPUESTAS

Las personas interesadas deberán escribir al correo electrónico:

turpade@conpeht.com

A vuelta de correo se les enviará la plantilla oficial para la elaboración del capítulo.

EXTENSIÓN

Máximo 20 cuartillas por capítulo, incluyendo tablas, figuras y referencias

FECHA LÍMITE

30 de junio de 2026

¡¡Envía tu capítulo!!

WWW.CONPEHT.COM



AGENDA Y PRÓXIMOS EVENTOS

LXVIII Consejo Directivo CONPEHT | Cancún 2026

El LXVIII Consejo Directivo de CONPEHT, que se realizará en Cancún, México, del 19 al 22 de marzo de 2026, constituye un espacio clave de gobernanza y trabajo estratégico para la Confederación. Durante este encuentro, los miembros del Consejo Directivo se reunirán para analizar avances institucionales, evaluar proyectos en curso y definir líneas de acción que orientarán el quehacer académico y organizacional de CONPEHT en el corto y mediano plazo.

A lo largo de las sesiones de trabajo se abordarán temas relacionados con la gestión académica, la investigación, el fortalecimiento de las redes interinstitucionales, así como la proyección y consolidación de iniciativas estratégicas que impactan directamente a las instituciones miembro. El Consejo Directivo también permitirá el intercambio de perspectivas y experiencias entre representantes de distintos países, favoreciendo una visión regional e integradora.

Este encuentro reafirma al Consejo Directivo como un espacio de liderazgo, diálogo y construcción colectiva, fundamental para consolidar decisiones que fortalecen la calidad académica, la cooperación y el compromiso de CONPEHT con el desarrollo del turismo, la gastronomía y la hospitalidad en Iberoamérica.



XXXV CONGRESO **20** **CONPEHT** **26** Región de Los Lagos - Chile

Fomentar el intercambio de conocimientos y buenas prácticas en turismo, hotelería y gastronomía, fortaleciendo la vinculación con el medio y el desarrollo territorial.

El congreso analizará cómo la inteligencia artificial y la tecnología transforman el turismo y la relación con los viajeros.

Está dirigido
Estudiantes, académicos,
directivos, profesionales y actores
públicos y privados del sector
turístico.

 www.unsitiogenial.es

