

Email: ismael.castillo@anahuac.mx

1) Formación académica

- Doctorado en Dirección de Organizaciones por la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla UPAEP.
- Maestría en Administración y Finanzas por la Universidad Tec Milenio, Nuevo León México.
- Especialidad en Gestión e Innovación de la Industria Gastronómica en la Universidad del Caribe, Quintana Roo, México.
- Licenciatura en Gastronomía por la Universidad del Caribe, Cancún, Quintana Roo México.
- Diplôme d'Honneur en Gestion et Mercatique Hotelieres et en Art de la Table por Lycée Hôtelier de Monaco, Montecarlo, Mónaco.
- Profesional asociado en Administración de Restaurantes en CESSA Universidad.

2) Experiencia Docente

- Actualmente es profesor de tiempo completo e investigador de la Universidad Anáhuac México Norte e imparte asignaturas como Contabilidad y Finanzas de la Maestría de Dirección de Negocios Gastronómicos y Calidad en servicios de salud en la Maestría de Dirección de Instituciones de Salud.
- 2014 a la fecha. Ha impartido clases de Prospección e Innovación para la Maestría en Administración de Negocios del Campus Virtual del ITESM, así como clases de Mercadotecnia y Creatividad, Estrategia de Precios e Inteligencia de Mercados para la facultad de Mercadotecnia y Administración del ITESM Campus Santa Fe.
- 2013–2014. Impartió clases de Planeación Estratégica y Habilidades y Competencias de Alta Dirección para la Maestría en Planificación y Gestión de Negocios de Alimentos y bebidas en la Universidad del Claustro de Sor Juana.
- 2013 a la fecha. Impartió clases de Administración del Riesgo para el MBA en Alta Dirección de Empresas en la Universidad Anáhuac del Sur.
- 2013 a la fecha. Impartió clases de Metodología de la Investigación para la Maestría en Administración del Vino, en CESSA Universidad.
- 2003–2013. Fue profesor investigador asociado para la Universidad del Caribe, Cancún, Quintana Roo, México. Impartió clases relacionadas a las licenciaturas en gastronomía, turismo sustentable y administración hotelera y para la especialidad en Gestión e Innovación de la Industria Gastronómica.
- 1998–1999. Fue profesor adjunto de clases de Cocina para el CESSA Universidad, campus San Ángel, Ciudad de México.

3) Experiencia Profesional

- **Ladiuva Consultora S.C.** Director.
- 2013 - 2014. **Corporativo Restaurantes Potzollcalli.** Director de Planeación Estratégica.
- 2013-2014. **Corporativo Grupo Posadas SAB de CV.** Proyecto de tesis doctoral "Factores relacionados a las intenciones de comportamiento de los turistas en restaurantes de hoteles clase de negocios en México durante 2014".
- 2003 – 2013. **Universidad del Caribe,** Cancún, Quintana Roo. México. Profesor Investigador Asociado A.
- 2001 – 2002. **Servicio y Mantenimiento de Hoteles y Suites, Restaurante Mesón Amberes.** Gerente Administrativo.
- 1999 – 2000. **Restaurante Second Plate Second Cup,** Ciudad de México. Socio Operativo y Administrador.
- 1997 – 1998. **Gran Bay Hotel,** Barra de Navidad, Jalisco, México. Chef de Partie.

4) Publicaciones

- 2014. Tesis Doctoral (mención honorífica): "Factores relacionados a las intenciones de comportamiento de los turistas en restaurantes de hoteles clase de negocios en México durante 2014."
- 2011. Ponencia "Monitor Gastronómico, ¿respuesta a la incertidumbre de datos en la industria restaurantera en Cancún?". Congreso Internacional de Turismo y Gastronomía. Cancún, México.
- 2011. Ponencia "Panorama del perfil y comportamiento de los turistas al utilizar los servicios de un SPA resorts en Cancún: Una visión desde la perspectiva del terapeuta". 5º Congreso Internacional de la Academia Mexicana de Investigación Turística. Ciudad Juárez, Chihuahua, México.
- 2008. Ponencia "Desarrollo de un cuerpo académico en gastronomía: Vicisitudes". Congreso Nacional de investigadores en gastronomía. Querétaro, México.
- 2008. Ponencia "Cocinas solares, alternativas sustentables para zonas sin energía eléctrica". Seminario regional de investigación en gastronomía. Estado de México, México.