

Email: *mramos@anahuac.mx*

1) Formación académica

- Doctorado en Turismo, por la Universidad Antonio de Nebrija, España.
- DEA en Turismo, por la Universidad Antonio de Nebrija, España “Construcción teórica de la gastronomía como producto turístico cultural en México”. (2011)
- Maestría en Alta Gestión de Empresas Turísticas, por la Universidad Anáhuac. Mención Honorífica. (1997-1999)
- Master en Investigación, por la Universidad Anáhuac. (2010)
- Licenciatura en Relaciones Públicas, por la Universidad del Valle de México, Campus Lomas Verdes. (1985-1989)
- Curso La Gastronomía como Herramienta de Competitividad Turística, UN-WTO. Themis. Baja California, México. (2013)
- Curso Excelencia de Calidad en la Formación Turística. Beca de la Organización Mundial del Turismo. Universidad de Perugia, Italia (2004)
- Diplomado en Cocinas y Cultura Alimentaria en México; usos sociales, significados y contextos rituales. Escuela Nacional de Antropología e Historia. (2012)
- The Science of gastronomy. The Hong Kong University of Science and Technology. Verano 2013
- Epcot, Walt Disney. Cultural program. Florida, USA. 1998

2) Experiencia Docente

- Coordinadora de la Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos. Le Cordon Bleu / Universidad Anáhuac. (Febrero 2014 – actualmente)
- Coordinadora de Posgrado de Facultad de Turismo y Gastronomía, de la Universidad Anáhuac. (Julio 2006 a Febrero 2014)
- Ha dado clases magistrales para la licenciatura y maestría de Turismo en L-Università ta’ Malta (2016).
- En la Maestría de Alta Gestión de Hoteles y Restaurantes he impartido Dirección Estratégica y Consultoría.
- Universidad Anáhuac. Coordinadora Académica de la Escuela de Administración Turística. (Agosto 2001 a Julio de 2004)
- Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey Campus Estado de México. Maestra de Cátedra en la Especialidad de Hotelería y Turismo. (1999 -2000)
- Coordinadora Académica de la Escuela de Administración Turística. Universidad Anáhuac. (Marzo 1995 a Noviembre de 1999)
- Premio a la excelencia docente 2013. Universidad Anáhuac.

3) Experiencia Profesional

- Embajadora de Marca de California Pizza Kitchen, Grupo Alsea. (Febrero 2013 al 2016)

- Miembro del Consejo Culinario de Nestlé Professional. (Septiembre 2012 a la fecha)
- Consejera Editorial de la Revista Soy Chef. (Diciembre 2011 a la fecha)
- Pegaso PCS Telecomunicaciones. Coordinadora de Capacitación a Ventas Indirectas. (Noviembre 1999 a Julio 2001)
- Chemical Waste Management de México. Jefa de Comunicación. (1992 a 1994)
- OPREX, Organización de Promociones y Exposiciones. Gerente de Relaciones Públicas y Mercadotecnia. (1989 a 1991)
- Conferencista sobre turismo y gastronomía en varias universidades, congresos y convenciones, nacionales e internacionales.
- Ponente en el Proyecto de Seminario Permanente del Instituto de Competitividad Turística / Secretaría (México) de Turismo. Conversando con los Expertos con el tema Turismo Gastronómico.
- Curadora gastronómica de la serie de televisión En Ruta – T (Estados Unidos).

4) Publicaciones

- Coautora en HALL, M; GÖSSLING, S. Editors. At: "Food Tourism and Regional Development: Networks, products and trajectories" Chapter 12. pag190 - 200 ISBN 978-1-138-91292-2. London: Routledge Studies of Gastronomy, Food and Drink.
- El Libro de la Cerveza Mexicana. Mexico. Museo Citadino Editor. 4 Chapters (Breve historia de la chela, La cerveza una bebida natural, De la malta a la cerveza, Estilos de cerveza) ISBN 978-607-97267-0-6
- UN- WTO (2017) Affiliate Members Global Report, Volume 16 – Second Global Report on Gastronomy Tourism
- *Qually Journal, Kennesaw State University. EEUU.*
- Destinos & Convenciones, Revista. Colaboradora.
- Alta Hotelería, Revista. Colaboradora.
- A La Carta, Revista. Colaboradora.
- Restaurantes, Revista. Colaboradora.
- Revista Escala (Aeroméxico). Colaboradora.
- Revista Soy Chef. Consejo editorial.
- Generación Anáhuac, Revista. Responsable de la sección de gastronomía.
- Blog: El Tenedor de las Delicias.

5) Redes de Investigación

- Miembro fundador del Seminario Permanente de Cocinas Mexicanas en la Coordinación Nacional de Antropología (México).
- Miembro de la asociación *Culinary Historians of Southern California*
- Miembro del grupo de expertos en Turismo de la Organización Mundial del Turismo.
- Miembro de la Red de Investigadores de Turismo de la SECTUR