



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

dictamen 1/2016/296

2016 FEB 26 16:35
Cyrac



Oficio No. 1002/20-05461

Dra. Sonia Reynaga Obregon
Coordinadora General Académica
Vicerectoría Ejecutiva
Universidad de Guadalajara
Presente

A la Dra. Patricia Rosas Chavez
Coordinadora de Innovación Educativa y Pregrado

Adjunto al presente me permito remitir a Usted copia del oficio numero CUCEA/060/2016-OR recibido en esta Secretaría de Actas y Acuerdos el 24 de febrero actual signado por el Maestro Jose Alberto Castellanos Gutierrez, Rector del Centro Universitario de Ciencias Economico Administrativas, mediante el cual adjunta los documentos que integran el expediente para la creacion del programa académico de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronomicos

Lo anterior con mi atenta solicitud de que el Comité de Apoyo Técnico de las Comisiones Permanentes de Educacion y de Hacienda del H. Consejo General Universitario que Usted integro realice el analisis sobre el particular y emita su opinion calificada sobre el tema

Agradeciendo de antemano la atencion que se siva brindar a la presente se suscribe de Usted

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
SECRETARÍA GENERAL ACADÉMICA
CORRESPONDENCIA
23 FEB 2016

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara, Jal. 26 de febrero de 2016

Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario General de la Universidad de Guadalajara y
Secretario de Actas y Acuerdos de la Comisión de Educacion

Recibo *Cochitla* fecha *16/02*

C.C.D. Mtro. Tancitaro Bravo Pareda, Rector General - Presidente de la Comisión de Educación
C.C.P. Mtro. José Alberto Castellanos Gutierrez, Rector del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas
C.C.P. Dr. Miguel Ángel Sautón Sánchez, Asesorante Jurídico
C.C.P. Minutaria
JAP/EA/H/Ros

2016 FEB 26 16:35
J.D.G. *Alfonso*
RECTORÍA GENERAL



CUCEA/060/2016-OR

Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla
Presidente del H. Consejo General Universitario
Presente

At'n. Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario de Actas y Acuerdos del
H. Consejo General Universitario

Por medio de la presente me dirijo a Usted, para informarle que el día 25 de enero del 2016, se llevo a cabo la sesion extraordinaria del Consejo del Centro Universitario de Ciencias Economico Administrativas en la cual se aprobo el Dictamen 211/16 emitido por las Comisiones Conjuntas de Educacion y Hacienda en el que se propone la creacion del Programa Académico de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos, para ser impartido en este Centro Universitario

Agradezco su gestoria y seguimiento al presente asunto para dar continuidad a la creacion del Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos A efecto de dar cumplimiento con lo solicitado por el Consejo de Centro, anexo al presente oficio, una copia del Dictamen 211/16, así como así como una copia del Acta de la sesion extraordinaria de referencia

Asi mismo me permito enviarle un cordial saludo

Atentamente
"Piensa y Trabaja"

Zapopan, Jalisco., a 18 de Febrero de 2016

2914



Mtro. José Alberto Castellanos Guzmán
Presidente del Consejo de Centro
RECTORIA
CENTRO UNIVERSITARIO
DE CIENCIAS
ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS

No en
24/02/16
[]

Mtro. José Alberto Becerra Santiago
Secretario Actas y Acuerdos del Consejo de Centro

2050

c.c.p. Archivo
IAB/mms*



16 MAR -8 12 51

10th MAR 8 12:51

COORDINACIÓN GENERAL
DE RECURSOS HUMANOS

Oficio No. M/G3/2016/5791

Mtra. Sonia Briseno Montes de Oca
Coordinadora General de Recursos Humanos
Universidad de Guadalajara
Presente

Adjunto a presente me permito emitir a usted copia de los oficio numero CUCEA/059/2016-OP y CUCEA/060/2016-OR elaborados en esta Secretaria de Actos y Acuerdos el 24 de febrero actual, signados por el Maestro Jose Alberto Castellanos Gutierrez Rector del Centro Universitario de Ciencias Economico Administrativas mediante el cual adjunta los documentos que integran el expediente para la creación de las licenciaturas en ingeniería de Negocios y en Gestión de Negocios Gastronomicos respectivamente

Lo anterior, con mi atenta solicitud de que el Comité de Apoyo Técnico de las Comisiones Permanentes de Educación y de Hacienda del H. Consejo General Universitario que Usted integra realice el análisis sobre el particular y emita su opinión calificada sobre el tema

Agradeciendo de antemano la atención que se sirva brindar a la presente se suscribe de Usted

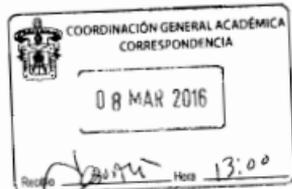
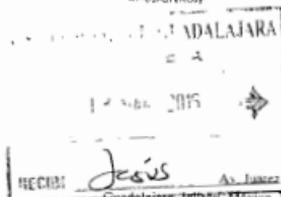
Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara Jal., 07 de marzo de 2016



Mtro. Jose Alfredo Peña Ramos
Secretario General de la Universidad de Guadalajara y
Secretario de Actos y Acuerdos de la Comisión de Educación

HOG RECOPRO? REA E.I.E
2016 MAR 8 13:04
C. Peña

c.c. a. Mtro. Francisco Javier Padilla Rector General y Presidente de la Comisión de Educación
c.c. a. Mtro. José Alberto Castellanos Gutiérrez Rector del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas
c.c. a. D. Miguel Ángel Navarro Navarro Vicerector Ejecutivo
c.c. a. Dra. Sonia Raynoga Obregon Coordinadora General Académica
c.c. a. Mariana
APB, AJVR/OS





**INFORMACIÓN DEL EXPEDIENTE PROPUESTA DE CREACIÓN DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE LA
LICENCIATURA EN GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS**

OFICIO NÚM. CUCEA/060/2016-OR.

- 1.- DICTAMEN 211/16 PROPUESTA DE CREACIÓN DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS.**
- 2.- ACTA DE LA SESIÓN EXTRAORDINARIA DEL CONSEJO DE CENTRO DEL 25 DE ENERO DE 2016.**
- 3.- ACTA DE LA SESIÓN DEL CONSEJO DIVISIONAL DE GESTIÓN EMPRESARIAL DEL 15 DE ENERO DE 2016.**
- 4.- ACTA DE LA SESIÓN DEL COLEGIO DEPARTAMENTAL DEL DEPARTAMENTO DE TURISMO, RECREACIÓN Y SERVICIO EL 07 DE DICIEMBRE DE 2015.**
- 5.- PROYECTO DE LA PROPUESTA DE CREACIÓN DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS CON BASE EN LA GUÍA PARA LA ACTUALIZACIÓN Y CREACIÓN DE PROGRAMAS EDUCATIVOS DE LA COORDINACIÓN GENERAL ACADÉMICA A TRAVÉS DE LA COORDINACIÓN DE INNOVACIÓN EDUCATIVA Y PREGRADO.**

CD CON LA INFORMACIÓN COMPLETA.



DICTAMEN 211/16
DE LAS COMISIONES PERMANENTES
DE EDUCACIÓN Y HACIENDA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE
CIENCIAS ECONÓMICO ADMINISTRATIVAS
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
PRESENTE

A estas Comisiones Permanentes de Educación y Hacienda ha sido turnada por el Rector del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas la solicitud de creación del Programa Académico de la **Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos**, de conformidad con la siguiente.

JUSTIFICACIÓN

- I Hoy en día la tendencia se dirige hacia una mayor concentración de la demanda escolar en las áreas y carreras profesionales asociadas con los servicios, y la gastronomía no es la excepción. En México la demanda educativa en gastronomía ha tenido un incremento sustancial en la última década, lo que queda de manifiesto con el aumento de instituciones educativas públicas y privadas que ofertan programas de gastronomía en diferentes modalidades
- II Los programas de gastronomía se ofrecen mayoritariamente en las escuelas particulares de reconocido prestigio, con cuotas que fluctúan entre los 70 mil y 100 mil pesos el semestre. Por su parte, las instituciones públicas que ofertan programas de licenciatura en gastronomía o sus variantes, como por ejemplo la Universidad Autónoma del Estado de México, tienen un costo de colegiatura que ronda entre los 5 mil y 6 mil pesos semestrales, sin contar el gasto de la compra de los insumos. De igual forma, en el estado de Jalisco y particularmente en la zona conurbada de Guadalajara, los estudios universitarios en gastronomía están ofertados por instituciones y escuelas también de carácter privado, aunque con costos menores a los que se ofrecen en el resto del país.
- III La Universidad de Guadalajara es la institución educativa más importante en el Occidente de México, y la segunda universidad pública en el ámbito nacional. Para el año 2014, contaba con 182 programas académicos de licenciatura con una población estudiantil de más de 109 mil alumnos en este nivel. Cabe mencionar que dentro del ramo de la gastronomía, en toda la Red Universitaria de Jalisco no se oferta una licenciatura relacionada con la gastronomía.

0700-F-1
 AMP
 [Handwritten signatures and initials]



IV El programa de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos (LGNG) es una iniciativa del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas (CUCEA), en coordinación con la División de Gestión Empresarial, a través del Departamento de Turismo Recreación y Servicio Esta propuesta educativa se fundamenta en las investigaciones realizadas por una comisión integrada por académicos para el diseño curricular de esta nueva carrera universitaria A continuación se presentan las principales conclusiones sobre la situación que impera en la educación superior relacionada con la gastronomía de México:

- 1) La mayoría de las carreras no incentivan la innovación y la creatividad, ni la gestión y la investigación, solo enfatizan lo técnico-operativo
- 2) El mercado laboral para los gastrónomos es complicado Al inicio de su incorporación al mercado laboral se ofrecen sueldos bajos, con excepción de los restaurantes de especialidades y los centros de consumo de los hoteles de alta categoría
- 3) Las instituciones educativas prestigiadas, primordialmente privadas, tratan de equiparse mediante la oferta de laboratorios con tecnología sofisticada
- 4) Existe una gran demanda por parte de los jóvenes por estudiar gastronomía.
- 5) Guadalajara es la segunda ciudad del país con mayor número de establecimientos de alimentos y bebidas.
- 6) La oferta educativa en gastronomía, a nivel superior, es principalmente de carácter privado
- 7) Se requiere contribuir a la generación y aplicación de conocimientos en materia gastronómica y en las empresas del ramo
- 8) Es necesario el adiestramiento y la capacitación al personal de la industria gastronómica
- 9) Se requiere brindar servicios de asistencia técnica a los organismos públicos y privados

Por lo anteriormente expuesto y

CONSIDERANDO

- I. Que son fines de la Universidad de Guadalajara formar y actualizar a los profesionistas y demás personal que requiera el desarrollo socioeconómico del estado de Jalisco, como se establece en el artículo 5 fracción I de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudios.
- II. Que en la realización de sus funciones y el cumplimiento de sus fines la Universidad de Guadalajara examinará todas las corrientes del pensamiento y los procesos históricos y sociales sin restricción alguna, con el rigor y la objetividad que corresponden a su naturaleza académica, de conformidad con el artículo 9 fracción II de dicha Ley Orgánica

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



- III. Que son atribuciones de los Colegios Departamentales elaborar propuestas de planes y programas docentes en sus diversas modalidades educativas, como se señala en los artículos 65 fracción III de la Ley Orgánica, 145 fracciones II y VI del Estatuto General y 14 del Reglamento General de Planes de Estudio de la Universidad de Guadalajara
- IV. Que de conformidad con los artículos 61 fracción II de la Ley Orgánica y 138 fracción I del Estatuto General, el Consejo Divisional aprueba y propone al Consejo de Centro la creación, supresión o modificación de carreras
- V. Que por la materia son competentes para conocer de este dictamen las Comisiones de Educación y Hacienda del Consejo de Centro Universitario, de acuerdo con los artículos 9 fracción I y 10 del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas
- VI. Que al Consejo de Centro Universitario le corresponde aprobar los planes de estudio de acuerdo con los lineamientos generales aplicables, como lo señalan el artículo 52 fracción IV de la Ley Orgánica y 116 fracción I del Estatuto General de esta Casa de Estudios
- VII. Que el Colegio Departamental del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio de la División de Gestión Empresarial, sesionó el día 07 de diciembre de 2015 y aprobaron la propuesta de creación de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos
- VIII. Que el Consejo Divisional de la División de Gestión Empresarial sesionó el día 15 de enero de 2016, para analizar y proponer la creación de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos.
- IX. Que las Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y Hacienda sesionaron el día 22 de enero de 2016, para analizar, revisar y proponer el presente dictamen
- X. Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 1, 5 fracción I, 9 fracción II, 52 fracción IV, 61 fracción II y 65 fracción III de la Ley Orgánica, 145 fracciones II y VI, 138 fracción I y 116 fracción I del Estatuto General, 14 del Reglamento General de Planes de Estudios, y 9 fracción I y 10 del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas de la Universidad de Guadalajara, estas Comisiones Permanentes de Educación y Hacienda del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas propone lo siguientes:

Handwritten signature: *F. Lopez*

Handwritten mark: *et*

Handwritten signature: *[Signature]*

Handwritten signature: *[Signature]*

Handwritten signature: *[Signature]*



RESOLUTIVOS

PRIMERO. Se aprueba la creación de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos (LGNG) del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas, para operar a partir del calendario 2016-B

SEGUNDO. El plan de estudios y la malla curricular de la LGNG contiene áreas de formación determinadas, con un valor de créditos asignados a cada materia y un valor global de acuerdo con los requerimientos establecidos por área, los cuales serán cubiertos por los alumnos. Las áreas de formación se organizan conforme a la siguiente estructura.

ÁREAS DE FORMACIÓN	Créditos	Porcentaje
Área de Formación Básica Común Obligatoria	72	17.3
Área de Formación Básica Particular Obligatoria	182	43.8
Área de Formación Especializante Obligatoria	102	24.5
Área de Formación Especializante Selectiva	24	5.8
Área de Formación Optativa Abierta	36	8.6
Número mínimo de créditos para optar por el grado:	416	100.0

TERCERO. Las unidades de aprendizaje de la LGNG, correspondientes a cada área de formación se organizan como se describe enseguida

Área de Formación: Básica Común Obligatoria (BCO)							
Materia	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito	Materias requeridas para el Diploma en Artes Culinarias.
Administración I	CT	40	40	80	8		(*)
Administración II	CT	40	40	80	8	Administración I	(*)
Administración de Recursos Humanos	CT	40	40	80	8	Administración I	
Contabilidad General	CT	40	40	80	8		(*)
Tecnologías de la	CT	40	40	80	8		(*)

Handwritten notes and signatures on the right margin:
 1. Top: "1 + 1 = 2" (written vertically)
 2. Middle: "CIV" (written vertically)
 3. Bottom: "M" (written vertically)
 There are also several scribbles and checkmarks on the right side.



Información						
Universidad y Siglo XXI	CT	40	40	80	8	(*)
Economía I	CT	40	40	80	8	(*)
Administración de Recursos Humanos II	CT	40	40	80	8	Administración de Recursos Humanos
Metodología y Práctica de la Investigación	CT	40	40	80	8	
TOTAL DE CRÉDITOS		-	-	-	72	

Nota (*) Estas unidades de aprendizaje deberán ser cursadas por los alumnos con la finalidad de que una vez que sean aprobadas se les otorgue un Diploma en Artes Culinarias.

Área de Formación: Básica Particular Obligatoria (BPO)

Materia	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas totales	Créditos	Prerequisito	Materias requeridas para el Diploma en Artes Culinarias.
Fundamentos de Gastronomía	CT	40	40	80	8		(*)
Métodos Cuantitativos I	CT	40	40	80	8		(*)
Métodos Cuantitativos II	CT	40	40	80	8	Métodos Cuantitativos I	(*)
Mercadotecnia	CT	40	40	80	8		
Finanzas I	CT	40	40	80	8	Evaluación de Proyectos Gastronómicos	
Cocina Básica	CT	20	60	80	6		(*)
Cocina Intermedia	CT	20	60	80	6	Cocina Básica	(*)

Persepolis Norte 200, Jardines de Toluca, P.O. Box 1315 y 3300, Centro Universitario Los Delanos, C. P. 44100

Zanopan, Jalisco, Mexico Tel. (33-3370) 3315 y 3370 3300 Ext. 25022 25024

Página 5 de 17

emp Hecp.
er
M
/



en el 17 de mayo

Francés II	T	0	90	90	6	Francés I	(*)
Francés III	T	0	90	90	6	Francés II	(*)
Francés IV	T	0	90	90	6	Francés III	(*)
Prácticas Profesionales I					8	Haber cubierto el 24 por ciento de los créditos totales del plan de estudios	(*)
TOTAL DE CRÉDITOS		-	-	-	182		

Nota (*) Estas unidades de aprendizaje deberán ser cursadas por los alumnos con la finalidad de que una vez que sean aprobadas se les otorgue un Diploma en Artes Culinarias

en el 17 de mayo

Área de Formación: Especializante Obligatoria (EO)						
Materia	Tipo	Horas			Créditos	Prerrequisito
		Teoría	Práctica	totales		
Estudios de Caso sobre Negocios Turísticos y Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Metodología y Práctica de la Investigación
Administración de Comedores Industriales	CT	40	40	80	8	
Marco Legal para Negocios	CT	40	40	80	8	
Negocios Agroalimentarios	CT	40	40	80	8	
Seminario de Investigación Gastronómica	S	40	40	80	8	Metodología y Práctica de la Investigación
Administración de Proyectos de Inversión	CT	40	40	80	8	Finanzas I
Emprendurismo Gastronomico	T	40	40	80	8	



rama Gastronómica

Inteligencia de Mercados
Gastronómicos

CT 40 40 80 8

Mercadotecnia para
Empresas Gastronómicas

CT 40 40 80 8

ciento de los créditos
totales del plan de
estudios

Análisis del Cliente en la
rama Gastronómica
Inteligencia de
Mercados
Gastronómicos

Handwritten notes and signatures on the right margin.

Área de Formación: Optativa Abierta (OA)						
Materia	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Auditoría de Alimentos y Bebidas	CT	40	40	80	8	
Diseño de Productos Turísticos y Gastronómicos	CT	40	40	80	8	
Gestión de Restaurantes	CT	40	40	80	8	
Equipos e instalaciones en restaurantes	CT	40	40	80	8	
Arte Mukimono	CT	40	40	80	8	
Ética Profesional	CT	40	40	80	8	
Antropología Culinaria	CT	40	40	80	8	
Cocina Vanguardista	CT	40	40	80	8	
Chocolatería	CT	40	40	80	8	
Promoción y Publicidad	CT	40	40	80	8	
Protocolo del Servicio	CT	40	40	80	8	
Tópicos Selectos I	-	-	-	-	8	
Tópicos Selectos II	-	-	-	-	8	

Handwritten notes and signatures on the right margin.



Tópicos Selectos III	-	-	-	-	8	
Topicos Selectos IV	-	-	-		8	

Handwritten text: *FECD*

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



CUARTO. El objetivo general de la LGNG es formar profesionales en el ámbito de la gestión de negocios gastronómicos con los conocimientos, capacidades, habilidades, valores y actitudes necesarias para desempeñar funciones directivas, emprendedoras, creativas, investigativas y sociales propias del sector de la gastronomía

QUINTO. Los objetivos específicos de la LGNG son formar especialistas

- En materia de innovación de técnicas culinarias
- Con capacidad para diseñar conceptos gastronómicos novedosos y atractivos que satisfagan los gustos y necesidades de los comensales
- Con habilidades para la tarea de la investigación aplicada relacionada con la gastronomía en general y con el rescate de productos autóctonos en particular
- Con aptitudes para la gestión de procesos de emprendurismo en el campo de la gastronomía
- Con competencias profesionales para implementar productos alimenticios que contribuyan a la disminución del problema nutricional de la sociedad

SEXTO. El aspirante a ingresar a la LGNG, deberá tener vocación de servicio, conocimientos básicos de gastronomía, gusto e interés por la investigación del arte culinario, actitud positiva e innovadora, manejo en la comprensión lectora, orientación hacia el trabajo en equipo, capacidad de organización, sentido de responsabilidad y, por lo menos, un dominio intermedio del idioma inglés

SÉPTIMO. Los requisitos de ingreso a la LGNG serán los que marque la normatividad universitaria. Como requisito adicional, el aspirante deberá aplicar un examen diagnóstico del dominio del idioma inglés por el Programa de Aprendizaje de Lenguas Extranjeras (PALE) del CUCEA. El nivel del idioma inglés requerido para el ingreso a esta carrera es un mérito adicional. Preferentemente, el alumno deberá contar con un puntaje de 400 puntos del *Test Of English as a Foreign Language* (TOEFL) o su equivalente, por varias razones: algunos cursos se impartirán en inglés, cierta bibliografía de las materias estará en este idioma y se llevarán a cabo prácticas profesionales en países anglosajones, entre otras. Además, el aspirante deberá presentar una entrevista con un académico asignado por el Coordinador de la Carrera, donde se evaluará la vocación de servicio y el interés por el arte culinario.

OCTAVO. El perfil de egreso del Licenciado en Gestión de Negocios Gastronómicos es un profesional que posee una sólida formación basada en conocimientos sobre ciencias, disciplinas y técnicas que le permiten formular proyectos de negocios gastronómicos. Asimismo, cuenta con las aptitudes para trabajar en equipo, desempeñarse con eficacia en la dirección de establecimientos gastronómicos, así como para el emprendimiento de negocios innovadores en el campo de los alimentos y bebidas. Tiene habilidades para comunicarse en diferentes idiomas, diseñar experiencias gastronómicas innovadoras, gestionar el talento humano y desarrollar

Handwritten notes and signatures on the right side of the page, including the word "Hoops" written vertically and several illegible signatures.



consultoría para instituciones del sector, con una actitud positiva, conciliadora, abierta a la crítica, de servicio y disposición para el trabajo, con valores de responsabilidad, respeto, honestidad, veracidad y fidelidad.

NOVENO. Los requisitos para obtener el título de la LGNG son

- Haber concluido la cantidad de créditos mínimos requeridos del plan de estudios
- Haber cumplido con el servicio social, de acuerdo a la normatividad universitaria vigente
- Haber acreditado Prácticas Profesionales I y Prácticas Profesionales II, cubriendo un total de 960 horas efectivas.
- Acreditar el idioma inglés con 450 puntos de TOEFL o su equivalente
- Cumplir satisfactoriamente con alguna de las modalidades de titulación establecidas en la normatividad vigente
- Los demás que establezca la normatividad universidad aplicable

DÉCIMO. Las prácticas profesionales de la LGNG son parte de la formación integral del alumno y son obligatorias, como requisito de permanencia y egreso de esta carrera. Los objetivos específicos de este tipo de prácticas son los siguientes

- Aplicar los conocimientos, habilidades y aptitudes adquiridos en clases para lograr un aprendizaje significativo
- Adquirir nuevas habilidades y técnicas requeridas por los sectores productivo y social
- Familiarizarse con los problemas y situaciones reales del campo de la gastronomía
- Construir currículum vitae para alcanzar una ventaja competitiva
- Promover una actitud de responsabilidad y de eficiencia
- Desarrollar una cultura empresarial y emprendedora
- Fomentar el hábito hacia el trabajo en equipo
- Obtener experiencias prácticas y relaciones que lo apoyen a colocarse en el mercado laboral
- Conocer de primera mano la situación laboral de las organizaciones gastronómicas, de tal manera que refuerce o rectifique su vocación de servicio
- Fomentar y potenciar la vinculación escuela-sector productivo o escuela-entorno social
- Diferenciar los sistemas y procedimientos operativos y administrativos entre las diversas clases, categorías y tipos de establecimientos gastronómicos

La formación práctica estará determinada por el perfil formativo y de egreso, además, se basará en los programas de estudios, por lo que los contenidos temáticos serán una guía básica para las actividades a desarrollar por el alumno

Handwritten notes and signatures on the right margin, including the word "Fieppo" and several illegible signatures.



Las prácticas profesionales son obligatorias, además son requisito de permanencia y egreso, con un cumplimiento de por lo menos 960 horas acreditadas, realizadas en dos niveles:

- 1 Prácticas Profesionales I, las que estarán enfocadas a tareas operativas, en áreas de almacén, limpieza, montaje, servicio y asistencia en producción culinaria, entre otras.
- 2 Prácticas Profesionales II, las que estarán orientadas a la gestión, con dedicación completa en horario laboral en áreas de interés del alumno para su desarrollo profesional, con labores de practicante Chef o Sous Chef, gerencia, administración, contabilidad, ventas, investigación e innovación

DÉCIMO PRIMERO El plan de estudios de la LGNG tiene la particularidad de que podrá otorgarse un Diploma en Artes Culinarias, a aquellos alumnos que hayan acreditado las unidades de aprendizaje señaladas con asterisco en el resolutivo tercero, específicamente en las áreas formación común obligatoria y particular obligatoria; además del taller de Prácticas Profesionales I. Este diploma avalará al estudiante experiencia técnico-operativa en el área de cocinas y comedores que ofrece el gran abanico de empresas del ramo

DÉCIMO SEGUNDO. Los criterios y el sistema de evaluación para acreditar una unidad de aprendizaje se sujetarán a lo que marca el *Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara*

DÉCIMO TERCERO El plan de estudios se mantendrá actualizado mediante revisiones que se harán con la periodicidad contemplada por la normatividad de la institución. Los Colegios Departamentales correspondientes y la Coordinación de la Carrera, con el apoyo del Comité Consultivo, evaluarán la pertinencia de hacer revisiones curriculares adicionales, con el propósito de que los programas concuerden con las necesidades profesionales de los alumnos

DÉCIMO CUARTO Para la planeación de sus estudios y la mejora de su proceso de aprendizaje, el alumno recibirá apoyo tutorial desde su incorporación a la licenciatura por parte del Centro Universitario. Las tutorías se ofrecerán siguiendo los lineamientos determinados por el Programa de Acción Tutorial bajo la responsabilidad de los Departamentos, la Coordinación de Programa Docente y la Coordinación de Servicios Académicos del Centro Universitario

DÉCIMO QUINTO. El Área de Formación Especializante Selectiva está destinada a complementar la formación profesional del estudiante mediante orientaciones. Cada orientación comprenderá tres unidades de aprendizaje articuladas entre sí, respecto a un ámbito del ejercicio profesional. La acreditación de esta área será cubierta por el estudiante mediante la elección y el cumplimiento de los cursos asignados a la orientación elegida, con el visto bueno del Coordinador de Programa Docente o, en su caso, por el tutor, quien notificara al coordinador para llevar a cabo la programación académica correspondiente

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



Con relación a la oferta en otras instituciones de educación superior, nacionales o extranjeras el Coordinador de Carrera hará una evaluación para otorgar su aval, previa solicitud del alumno interesado. El alumno que se haya inscrito y aprobado las unidades de aprendizaje que integran una orientación, el Centro Universitario le otorgará un diploma por la orientación elegida. Las orientaciones, su tipo y número quedarán sujetas a la oferta disponible de acuerdo a la programación académica de cada ciclo escolar.

DÉCIMO SEXTO. El Área de Formación Optativa Abierta está destinada a promover en el estudiante la exploración de objetos de estudio particulares para la carrera o la ampliación del perfil profesional, con preferencia por intervenciones inter o transdisciplinarias, o bien que se integren en función de ciertas temáticas de actualidad

La obtención de los 32 créditos de esta área optativa abierta será cubierta por el estudiante a través de dos opciones. La primera es que cubra las unidades de aprendizaje que conforman la orientación optativa a partir de la oferta que se programe para cada ciclo escolar. En la segunda opción, el estudiante podrá cubrir los créditos en alguna o algunas instituciones de educación superior a nivel nacional o internacional, siempre y cuando se tenga convenios con esas instituciones; de manera previa el Coordinador de Carrera hará una evaluación de la solicitud del alumno interesado para otorgar su aval

Las opciones elegidas por el alumno tendrán que contar con el visto bueno del Coordinador de Programa Docente o en su caso, por el tutor quien le notificará al coordinador, con la finalidad de llevar a cabo la programación académica correspondiente

Además y para contribuir a desarrollar armónicamente los aspectos de salud, arte, deporte, humanidades y responsabilidad social, el alumno deberá desarrollar actividades extracurriculares que podrán consistir en cursos, seminarios, talleres, entre otros, previo análisis de pertinencia y autorización del Coordinador del Programa Docente, y contará con el apoyo de un catálogo en el cual se establezca, por parte de la Secretaría Académica del Centro Universitario, el tabulador de referencia para realizar la ponderación de las actividades a evaluar, las cuales se registrarán en la historia académica del estudiante como formación integral y se le asignará un valor de cuatro créditos

Las opciones de materias del área de optativas, quedarán sujetas a la oferta disponible de acuerdo a la programación académica de cada ciclo escolar, y siempre serán elegidas por el alumno. El centro universitario se compromete a tener disponible una oferta suficiente entre la cual el alumno pueda optar para que se cristalice la posibilidad de elección y flexibilidad

DÉCIMO SÉPTIMO. Al cumplir el 60% de los créditos de esta licenciatura, los alumnos podrán darse de alta para la prestación del servicio social en el semestre inmediato posterior, y concluirlo antes de cubrir el total de los créditos especificados en cada área de formación del plan de estudios; el Tutor y/o el Coordinador del Programa Docente vigilarán su cumplimiento

Perifoneo Norte 749 Edificio de Rectoría, Planta Alta, Núcleo Universitario Los Belenes C.P. 45100

Zapopan, Jalisco, México Tel: (33) 3770 3315 y 3770 3300 Ext. 25022, 25024

Página 15 de 17



Sin embargo, el centro universitario, si lo considera, se apegara a los tiempos y procedimientos que la normatividad vigente establezca

DÉCIMO OCTAVO. Los certificados se expedirán como *Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos*. El título, como *Licenciado o Licenciada en Gestión de Negocios Gastronómicos*.

NOVENO. Serán válidos en esta licenciatura las unidades de aprendizaje en equivalencia que cursen los estudiantes en cualquier área de formación en otros programas educativos del mismo nivel y de diversas modalidades educativas de este y otros centros universitarios de la Universidad de Guadalajara, y en otras instituciones de educación superior nacionales y extranjeras para favorecer la movilidad estudiantil nacional y la internacionalización de conformidad con el acuerdo RGS/001/2012 sobre los "Lineamientos para Promover la Flexibilidad Curricular, el Acuerdo de Movilidad y el Programa de Fortalecimiento del Sistema de Administración Escolar". Las unidades de aprendizaje en equivalencia serán válidas, siempre y cuando tengan el visto bueno de la Coordinación del Programa Docente.

VIGÉSIMO. El costo de operación e implementación de este nuevo programa educativo serán cargadas a techo presupuestal autorizado para el centro universitario

VIGÉSIMO PRIMERO. Facultese al Rector del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas para que, de conformidad con los artículos 54 fracción III de la Ley Orgánica y 120 fracciones I, II, III y VII del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara, ejecute el presente dictamen

Handwritten signature

Handwritten signature

Atentamente
"Piensa y Trabaja"

Zapopan, Jalisco, 22 de enero de 2016

Mtro. José Alberto Castellanos Gutiérrez
Presidente de las Comisiones

Comisión Permanente de Educación

Dr. J. Jesús Arroyo Alejandre

Dr. José Sánchez Gutiérrez



Dr. Héctor Luis del Toro Chávez

C. Enrique Solís Castillo

Comisión Permanente de Hacienda



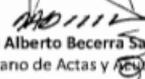
Lic. Andrés López Díaz



Dr. José Trinidad Ponce Godínez



Mtro. Manuel Velasco Godínez



Dr. José Alberto Becerra Santiago
Secretario de Actas y Acuerdos

*** La presente hoja de firmas pertenece al dictamen 211/16 de la Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda del Consejo del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas, de fecha 22 de Enero 2016, y es la última hoja de dicho dictamen



**ACTA DE LA SESIÓN EXTRAORDINARIA DEL H. CONSEJO DEL CENTRO
UNIVERSITARIO DE CIENCIAS ECONÓMICO ADMINISTRATIVAS CELEBRADA
EL DÍA 25 DE ENERO DE 2016**

Siendo las 18:00 dieciocho horas del día 25 de enero de 2016, en la Sala de Gobierno y Toma de Decisiones de este Centro Universitario, se reúne el Consejo del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas para celebrar una sesión extraordinaria, fungiendo como Presidente el Mtro José Alberto Castellanos Gutiérrez y como Secretario el Mtro José Alberto Becerra Santiago y de conformidad con los artículos 52 fracción IV y 54 fracción I y de la Ley Organica de la Universidad de Guadalajara y de los artículos 51, 53, 57, 58, 116 fraccion II, 119 del Estatuto General de esta Casa de Estudios

El Presidente del Consejo le solicita al Secretario tome lista de asistencia a los asistentes a la sesión de este Consejo Una vez nombrada la lista, se sabe que se encuentran presentes 38 de los 52 consejeros convocados, por lo que el Presidente declara que hay *quórum legal* y se da por iniciada la sesión

Antes de poner a consideracion la Orden del Día, el Presidente comenta que esta pendiente una Toma de Protesta, de parte del Representante General del Alumnado, por lo que solicita a los consejeros ponerse de pie, y pasar al frente los Cc Alfredo Iván Rodríguez Lucatero y José Alejandro Cobian Montoya a quienes les pregunta

"¿Protestan ustedes cumplir y hacer cumplir la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, el Estatuto General de la misma, así como todos los ordenamientos que emanan de la Universidad de Guadalajara?" A lo que contestaron *"Si protestamos"* Continúa diciendo el Presidente *"Si así lo hicieran que la comunidad universitaria se los reconozca, y si no, que se los demande"* Muchas gracias y bienvenidos a este Consejo de Centro



El Presidente del Consejo solicitó al Secretario dar lectura la Orden del Día para someterla a consideración del pleno, siendo la siguiente

- 1 Lista de presentes y declaratoria del *quórum* legal
- 2 Propuesta y en su caso aprobación del orden del día
- 3 Lectura del acta de la sesión anterior
- 4 Dictámenes de las Comisiones Permanentes del H Consejo de Centro
- 5 Asuntos vanos

El Presidente del Consejo pregunta si es de aprobarse el Orden del Día Se aprueba

Con relación al punto 3 de la orden del día, el Presidente del Consejo solicita autorización respecto a que se omita la lectura del acta de la sesión anterior, toda vez que fue remitida vía correo electrónico conjuntamente con la convocatoria a la presente sesión de Consejo Moción que fue aprobada por los presentes Al preguntar si existía alguna observación a dicha acta, los consejeros contestaron que no, y fue aprobada en su totalidad

El presidente del Consejo Mtro José Alberto Castellanos Gutiérrez, señala que a continuación se revisarán los diferentes Dictámenes de las Comisiones del Consejo de Centro, para lo cual cede el uso de la voz al Secretario del Consejo de Centro, Mtro José Alberto Becerra Santiago, quien comenta que se dará inicio con el Dictamen 1185/16 que presenta la **Comisión Permanente de Condonaciones y Becas** y que es relativo a la solicitud de evaluación de los estudiantes que acudieron a la Convocatoria de Estímulos Económicos a Estudiantes Sobresalientes Período 2016-2017 en sus distintas modalidades

Comenta el Secretario del Consejo que una vez concluido el proceso de recepción de solicitudes, análisis de expedientes de los candidatos del Programa de Reconocimientos y Estímulos Económicos para el periodo 2016-2017 en las modalidades Bienestar Estudiantil, Deporte de Alto Rendimiento Formación de Recursos Humanos en el Área de Bibliotecas Formación de Recursos Humanos en el Área de Sistemas de Información,



Motivación a la Investigación y Protección Civil, los puntajes obtenidos por los candidatos fueron los siguientes

No.	Código	Nombre	Centro Educativo	Modalidad	Puntos
1	209465847	RAMIREZ FERNANDEZ TERESA DE JESÚS	CUCEA	Motivación a la Investigación	240
2	212345801	JACQUEZ BLANCAETE HUGO ALONSO	CUCEA	Motivación a la Investigación	223
3	212663161	RIVAS LÓPEZ IRMA EDITH	CUCEA	Motivación a la Investigación	220
4	209704566	DE LA TORRE RUIZ HUGO ANTOLIN	CUCEA	Motivación a la Investigación	211
5	208591962	VAZQUEZ ESPINOZA KAREN IZCHEL	CUCEA	Motivación a la Investigación	211
6	207600402	VALDIVIA BOUQUÍRQUEZ JULIANA	CUCEA	Motivación a la Investigación	206
7	213269262	AVELDAÑO GARCIA SALVADOR	CUCEA	Motivación a la Investigación	206
8	212237928	KUREK EDYTA MARIANNA	CUCEA	Motivación a la Investigación	205
9	211757663	CARDINAS ARREGUÍN KARINA	CUCEA	Motivación a la Investigación	204
10	214509828	GARCIA ZEPEDA CONNIE JULIET	CUCEA	Motivación a la Investigación	201
11	211776418	MAYA DIAZ MARTIN	CUCEA	Motivación a la Investigación	201
12	213479623	MEZA GÓMEZ KARLA JULIANA	CUCEA	Motivación a la Investigación	201
13	212222114	QUIROZ MENDOZA SANDRA	CUCEA	Motivación a la Investigación	201
14	209721029	SOLTERO CAIRILLO DORA GUADALUPE	CUCEA	Motivación a la Investigación	201
15	209540903	ARNOT CASTILLO MARISOL	CUCEA	Motivación a la Investigación	200
16	213485585	LOZANO FUENTES DIANA CAROLINA	CUCEA	Motivación a la Investigación	200
17	209711201	VACA CAMARGO VALERIA	CUCEA	Motivación a la Investigación	196
18	212579101	CHAVEZ GONZALEZ DAYANA DIBLIK	CUCEA	Motivación a la Investigación	192
19	210701066	GONZALEZ RAMIREZ JUAN ERNESTO	CUCEA	Motivación a la Investigación	186
20	213269238	RODRIGUEZ ASCENCIO OSCAR EDUARDO	CUCEA	Motivación a la Investigación	185
21	206631443	GONZALEZ ORTEGA LUIS ANGEI	CUCEA	Motivación a la Investigación	183
22	208695245	GUERRA RANGEL LAURA KARINA	CUCEA	Motivación a la Investigación	182
23	209677119	MENDOZA RAMIREZ CLAUDIA PATRICIA	CUCEA	Motivación a la Investigación	182
24	215236604	CHAVEZ SANDOVAL PERLA GUADALUPE	CUCEA	Motivación a la Investigación	181
25	209632808	ALEJANDRE AVIÑA STEPHANIL LUZBETH	CUCEA	Motivación a la Investigación	177
26	304454057	ROBLES IBARRA ANA GABRIELA	CUCEA	Motivación a la Investigación	177
27	209474129	ROSTRO HERNANDEZ LUIS ANGEL	CUCEA	Motivación a la Investigación	176
28	211569234	MARTINEZ GÓMEZ ALEJANDRA NOEMÍ	CUCEA	Motivación a la Investigación	167
29	209577076	QJEDA CAMACHO NAYELY	CUCEA	Motivación a la Investigación	167
30	214497498	BASULTO VARELA VERÓNICA MARISOL	CUCEA	Motivación a la Investigación	162
31	211689999	MARTINEZ RAMIREZ CHRISTIAN GUAYMAN	CUCEA	Motivación a la Investigación	158

Handwritten signature and initials



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS ECONOMICAS ADMINISTRATIVAS
CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO

42	209794433	BARRAGAN SANTELIS CARLOS EDUARDO	CUCEA	Motivacion a la Investigacion	153
43	211660525	DAZ CARREON DIANA IVETTE	CUCEA	Motivacion a la Investigacion	152
44	212589042	SALAZAR RUIZ ESPARZA DANIEL	CUCEA	Motivacion a la Investigacion	152
45	214509364	GONZALEZ LOPEZ RICARDO RENE	CUCEA	Motivacion a la Investigacion	147
46	211466729	LOPEZ LOZANO FERNANDA	CUCEA	Motivacion a la Investigacion	142
No.	Codigo	Nombre	Centro Educativo	Modalidad	Puntos
1	214502008	PLASCENCIA PADILLA CLAUDIA ELIZABETH	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	225
2	212659237	PEREGRINA TORRES MARIANA	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	215
3	212593651	MACIAS HERRERA GUADALUPE JAQUELINE	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	211
4	215806176	HERNANDEZ CEBALLOS ANA LAURA	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	210
5	212636016	MENA CARRILLO AIRELY YOVANA	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	205
6	215819847	BERDEJA FLORES CINTHYA	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	204
7	211705888	VALLE ANGE VICTOR HUGO	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	199
8	209111506	ROBLES VAZQUEZ NOE LAMFGH	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	197
9	211654509	MUJORA DA MORAN KARLA CRISTINA DEL REFUGIO	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	194
10	214510257	DUARTE ADAME ANDREA GUADALUPE	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	189
11	212479123	CORTES APOLINAR ANGEL EDUARDO	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	186
12	212604386	MANCILLA DE LOZA ALONZO YAIR	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	183
13	212484054	CAZARES HERNANDEZ VALERIA YOLALI	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	174
14	212601328	MOSQUEDA ESTRADA ROSA MARIA	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	172
15	210714648	VENTURA ALVAREZ JOSE EDUARDO	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	172
16	211595622	GARCIA RENTERIA FERNANDO DE IESUS	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	167
17	213279055	LONGINOS ESQUIVE, CECILIA	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	165
18	211723373	IBARRA GONZALEZ ADRIANA GUADALUPE	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	162
19	211083048	FERNANDEZ LUNA CLAUDIA VERONICA	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	161
20	211714447	SANTANA SANCHEZ DAVID EMMANUEL	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	157
21	212577761	HERNANDEZ MERCADO GEMA	CUCEA	Formacion de Recursos Humanos en el Area de Bibliotecas	156

Perifoneo Norte 799 Edificio de Rectoría Planta Alta, Núcleo Universitario Los Belenes C.P 45100
Zapopan, Jalisco, Mexico Tel: 33-3370 3315 x 1770 1300 Ext: 25022, 25024

www.cucea.udg.mx

Handwritten signature

Handwritten signature



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS ECONOMICO ADMINISTRATIVAS
CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO

22	214530192	VALDOVINOS IZAZAGA MARISOL	CUCEA	Formación de Recursos Humanos en el Área de Bibliotecas	154
23	210671531	ARECHIGA SANCHEZ CHRISTIAN JAVIER	CUCEA	Formación de Recursos Humanos en el Área de Bibliotecas	150
24	210621798	GARCIA HUERTA MARIA MAGDALENA	CUCEA	Formación de Recursos Humanos en el Área de Bibliotecas	150
25	210410622	HUERTA MIRAMONTES CARLOS ALBERTO	CUCEA	Formación de Recursos Humanos en el Área de Bibliotecas	136
26	211739358	GARCIA LOZANO EDITH CRISTINA	CUCEA	Formación de Recursos Humanos en el Área de Bibliotecas	131
No	Código	Nombre	Centro Educativo	Modalidad	Puntos
1	209667938	LOMELI GALLEGOS ITZEL ESTEFANIA	CUCEA	Bienestar Estudiantil	206
2	212744471	PERALTA MENDOZA TATIANA ELIZABETH	CUCEA	Bienestar Estudiantil	197
3	215619014	QUINTERO ARVISO MARLED SADEL	CUCEA	Bienestar Estudiantil	161
No	Código	Nombre	Centro Educativo	Modalidad	Puntos
1	211658334	DE LA CRUZ FRIAS GUSTAVO ANGEL	CUCEA	Formación de Recursos Humanos en Sistemas de Información	232
2	301596748	COMPARAN JAUREGUI LUIS JAVIER	CUCEA	Formación de Recursos Humanos en Sistemas de Información	196
3	208417206	CHAVEZ MENDOZA PAOLA ELIZABETH	CUCEA	Formación de Recursos Humanos en Sistemas de Información	173
4	212570155	GONZALEZ AGUILAR ALBA SOFÍA	CUCEA	Formación de Recursos Humanos en Sistemas de Información	173
5	211663974	AGUAYO CARBAJAL EDUARDO	CUCEA	Formación de Recursos Humanos en Sistemas de Información	163
6	210716837	SUAREZ HERNANDEZ GERARDO	CUCEA	Formación de Recursos Humanos en Sistemas de Información	163
No	Código	Nombre	Centro Educativo	Modalidad	Puntos
1	301358146	NERI CANO HÉCTOR EDUARDO	CUCEA	Formación de Recursos Humanos en Sistemas de Información / CGTI	196
No	Código	Nombre	Centro Educativo	Modalidad	Puntos
1	213273537	RUELAS CHAVEZ ALMA ISABEL	CUCEA	Biblioteca Pública del Estado	225
2	209553096	REGLA DAVILA SAUL OSWALDO	CUCEA	Biblioteca Pública del Estado	224
3	209703942	RIZO CASTILLO NAYELI DEL PILAR	CUCEA	Biblioteca Pública del Estado	206
4	208450564	GARCIA GARCIA MARTHA JEANNETTI	CUCEA	Biblioteca Pública del Estado	200
5	213486093	AVILA RAMIREZ JOSE ANTONIO	CUCEA	Biblioteca Pública del Estado	198
6	211556361	CALDERON VAZQUEZ NORMA ESTEFANIA	CUCEA	Biblioteca Pública del Estado	196
7	206792715	DELGADO ZERMEÑO HECTOR MIGUEL	CUCEA	Biblioteca Pública del Estado	196
8	209597778	ESTRADA DONJUAN GUADALUPE ALEJANDRA	CUCEA	Biblioteca Pública del Estado	192
9	213474672	RAMÍREZ DIAZ ESTEFANIA	CUCEA	Biblioteca Pública del Estado	186
10	304533038	SANDEZ NAVARRO EDITH IVONEL	CUCEA	Biblioteca Pública del Estado	185
11	212537897	DELGADILLO LOPEZ MARIA REYOLINA	CUCEA	Biblioteca Pública del Estado	183

Edificio de Recintos, Planta Alta, Nucleo Universitario, Las Brisas, C.P. 44100
Zapopan, Jalisco, Mexico Tel. (33) 3 60 5413 y 60 5400 Ext. 25022, 25024

www.cucea.udg.mx

Handwritten signature



12	211661335	AGUILERA HERNANDEZ JOSÉ ANTONIO	CUCEA	Biblioteca Publica del Estado	176
13	212576609	FRIAS FLORES MARICARMEN	CUCEA	Biblioteca Publica del Estado	173
14	211482503	GONZALEZ GUTIERREZ EDGAR ALAN	CUCEA	Biblioteca Publica del Estado	167
15	210549736	GUZMAN LOPEZ MARIA ISABEL	CUCEA	Biblioteca Publica del Estado	167
16	209411879	ARREOLA GARCIA CLAUDIA MARGARITA	CUCEA	Biblioteca Publica del Estado	157
No.	Codigo	Nombre	Centro Educativo	Modalidad	Puntos
1	214503412	SANCOVAL COBIAN ANDREA	CUCEA	Deporte de alto rendimiento	219
2	214500057	BALCAZAR CARRILLO ALEJANDRA	CUCEA	Deporte de alto rendimiento	206
3	207644027	RESENDIZ HERNANDEZ ZAYRA JENNIFER	CUCEA	Deporte de alto rendimiento	201
4	209691286	PAJARITO GUZMAN DIANA ESTEFANIA	CUCEA	Deporte de alto rendimiento	190
5	214503196	GUERRERO VILLA ROSA ANDREA	CUCEA	Deporte de alto rendimiento	174
6	209410716	PAREDES SALCIDO HECTOR HUGO	CUCEA	Deporte de alto rendimiento	168
7	211628087	CASTILLO MEJIA KAREN JAZMIN	CUCEA	Deporte de alto rendimiento	163
8	2120672325	NORIEGA MARQUEZ JULIO OMAR	CUCEA	Deporte de alto rendimiento	146
9	230076738	PAJARITO GUZMAN NOEM MONSFERRAT	CUCEA	Deporte de alto rendimiento	140
10	211665373	PARKHURST CASAS MIRIAM	CUCEA	Deporte de alto rendimiento	133
11	214496742	ALEJO BARBA JESSICA ESTEPANIA	CUCEA	Deporte de alto rendimiento	123
12	212943116	HERNANDEZ HERNANDEZ KAREN	CUCEA	Deporte de alto rendimiento	113

Una vez presentado el Dictamen en comento, el Secretario del Consejo, Mtro Becerra Santiago, que los resultados de este Dictamen, se turnará el mismo a la Coordinación de Servicios a Universitarios, y solo se estará a la espera de saber cuántas plazas serán asignadas a este centro universitario y que tendrán que repartirse en orden de prelación de acuerdo al puntaje y que por supuesto será publicada en la Gaceta Universitaria

El Presidente del Consejo pregunta a los presentes, si existe alguna observación al mismo No habiendo comentarios sobre el presente Dictamen, pregunta si es de aprobarse Se aprueba

Acto continuo se da lectura al Dictamen 224/16 de la Comisión Permanente de Educación, relativo a las solicitudes de trece aspirantes a ingresar en el ciclo 2016A en los diversos Programas de Posgrado que se imparten en este Centro Universitario

CNR



quienes solicitan la dispensa del promedio de acuerdo al artículo 50 bis del Reglamento General de Posgrado de la Universidad de Guadalajara

Con este Dictamen se dispensa el requisito del promedio previsto en la fracción III del artículo 50 del Reglamento General de Posgrado de la Universidad de Guadalajara, a los siguientes aspirantes a programa de posgrado del Centro Universitario de Ciencias Económicas Administrativas de conformidad con la siguiente tabla

No.	Nombre	Maestría a la que aspira
1	Bata Valverde Armando Gregorio	Maestría en Finanzas Empresariales
2	Talavera Rodríguez Jorge	Maestría en Finanzas Empresariales
3	Ortega Radillo Jose Juan	Maestría en Finanzas Empresariales
4	Rodríguez Muñoz Luis German	Maestría en Tecnologías de Información
5	Torres Martínez Derek	Maestría en Tecnologías de Información
6	Lopez Díaz Juan Carlos	Maestría en Tecnologías de Información
7	Medina Villaseñor Jose Luis	Maestría en Políticas Públicas
8	Carbajal Camberos Juan Pablo	Maestría en Políticas Públicas
9	Gonzalez Usaquen Francy Andrea	Maestría en Dirección de Mercadotecnia
10	Vazquez Conchi Anapaula	Maestría en Dirección de Mercadotecnia
11	Ávila Reyes Alfonso	Maestría en Dirección de Mercadotecnia
12	Ponce Villalpando Oscar Alejandro	Maestría en Administración de Negocios
13	Ortega Garcia Miguel Ángel	Maestría en Tecnologías para el Aprendizaje

Handwritten signature

Comenta el Secretario del Consejo que se exhortará a los aspirantes enlistados en la tabla anterior a que en el primer semestre de la Maestría obtengan un promedio general mínimo de 85 También hace del conocimiento de los presentes, que cada uno de los casos es examinado por la Junta Académica del Posgrado que corresponde y al analizarlos encuentran una justificación y razón de por qué si debe otorgárseles la dispensa del promedio

Una vez expuesto el presente Dictamen el Presidente del Consejo pregunta si es de aprobarse el mismo, o si existe alguna observación al mismo

El Consejero, Dr Adrián de León Anas, pregunta si no afecta la calidad de los posgrados el hecho de admitir a estos alumnos con promedio menor al requerido

Handwritten signature



En uso de la voz el Dr. Romero Morett comenta que si bien es cierto se acepta a estos alumnos con un promedio inferior al requerido, los mismos no pueden disfrutar de Becas CONACyT, ya que la normativa de dicho Consejo requiere de un mínimo de 80 en el promedio para poder otorgarla.

El Presidente pregunta si no hay más comentarios u observaciones al Dictamen. No habiendo más, se aprueba.

Acto continuo se comenta el Dictamen 225/16 de la Comisión Permanente de Educación, relativo a las solicitudes de catorce egresados de diversos programas de posgrado de este centro universitario para la autorización de prórroga de titulación.

El Secretario del Consejo comenta que con este Dictamen se autorizan las prórrogas de catorce egresados de diversos programas de posgrado para la obtención del grado a partir de la fecha del mismo, conforme a lo establecido a continuación.

No.	Código	Nombre del alumno	Programa de Posgrado	Ciclo de egreso	Tiempo de prórroga
1	211795064	PEÑA RIVERA PAMELA TERESA	MAESTRÍA EN RELACIONES ECONÓMICAS INTERNACIONALES Y COOPERACIÓN CON EL AL	2013A	6 MESES
2	211286356	BARRAGAN GOMEZ VANESSA LIZETT	MAESTRÍA EN ADMINISTRACION DE NEGOCIOS (MIAN)	2012B	6 MESES
3	301466747	VARGAS CASILLAS SALVADOR	MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS (MIAN)	2014A	6 MESES
4	90471104	CUEVAS PEDROZA MARTIN ARTURO	MAESTRIA EN TECNOLOGÍAS PARA EL APRENDIZAJE	2009B	6 MESES
5	212294697	OROZCO CALVARIO LIZETH DE JESUS	MAESTRÍA EN TECNOLOGÍAS PARA EL APRENDIZAJE	2014B	6 MESES
6	302259699	LEONEL DE CERVANTES OROZCO MIGUEL ADRIÁN	MAESTRIA EN TECNOLOGÍAS PARA EL APRENDIZAJE	2014A	6 MESES
7	212294751	CASILLAS HURTADO HERIBERTO JAIR	MAESTRIA EN TECNOLOGÍAS PARA EL APRENDIZAJE	2014B	6 MESES
8	305151902	DIAZ ASCENCION PATRICIA	MAESTRIA EN TECNOLOGIAS PARA EL APRENDIZAJE	2014B	6 MESES
9	212294786	VARGAS SALAS CELINA	MAESTRIA EN TECNOLOGIAS PARA EL APRENDIZAJE	2013B	6 MESES
10	207210981	ALEJANDRA CRUZ GUTIERREZ	MAESTRIA EN TECNOLOGÍAS PARA EL APRENDIZAJE	2014B	6 MESES



11	H00050881	SANDRA ESMERALDA CANO HERNÁNDEZ	MAESTRIA EN TECNOLOGIAS PARA EL APRENDIZAJE	2014B	6 MESES
12	303664309	PAOLA GABRIELA MARTINEZ RUIZ	MAESTRÍA EN TECNOLOGÍAS PARA EL APRENDIZAJE	2014B	6 MESES
13	398337687	HECTOR JAVIER GAYTÁN IBARRA	MAESTRIA EN TECNOLOGIAS PARA EL APRENDIZAJE	2014B	6 MESES
14	397378045	LUIS ALBERTO MENDOZA NAVARRO	MAESTRIA EN TECNOLOGÍAS PARA EL APRENDIZAJE	2014B	6 MESES

En uso de la voz, el Presidente pone a consideración el presente Dictamen y pregunta si existen observaciones al mismo

El Dr. Martín Guadalupe Romero Morett, comenta que los alumnos egresados que no se titulan, son los que ponen en riesgo la calidad de los posgrados ante CONACYT, y considera que es un abuso el que el alumno haya disfrutado de la beca, y después no exista reciprocidad con la institución en titularse en tiempo. Cree necesario que no debería ser tan fácil estarles dando tanta prórroga de titulación a los alumnos y que inclusive se buscara algún tipo de sanción para los alumnos que no se titulen en tiempo

En uso de la voz el Dr. Jeffrey Steven Fernández Rodríguez comenta que ha notado que cuando un profesor de posgrado decide asentar una calificación no tan favorable para el alumno o reprobalo, en forma inmediata el Coordinador del Posgrado de que se trate, intercede a favor del alumno para que no se le califique bajo al estudiante y que a como de lugar se le ponga 80 y considera que eso no es apropiado ni a la altura de un programa de posgrado, y entiende que pueda deberse a que los Coordinadores buscan que el Posgrado se mantenga en el nivel que exige CONACYT

El Presidente considera que se debe valorar a quien se le va a otorgar prórroga, no que sea una tras otra, y eso debe cuidarse desde cada uno de los programas de posgrado, e invita a señalar quiénes son los Coordinadores que están solicitando mejores calificaciones para alumnos, ya que no es correcto

El Secretario del Consejo señala cuáles son los criterios que están tomando las Juntas Académicas para otorgar prórrogas, entre los que está presentar avances de la tesis



El Dr. Andrés Valdez comenta que en la maestría en que él participa, se le otorga la prórroga de titulación a quienes ya tienen terminado o muy avanzado su trabajo de investigación y coincide con el Mtro. Becerra Santiago, en que es más beneficioso conceder la prórroga que solo tener egresados sin titularse.

En uso de la voz el Consejero Manuel Velasco también considera que es más beneficioso otorgarles la prórroga que dejarlos sin titulación.

El Presidente del Consejo considera que la clave para el éxito de estos procesos está en la correcta selección de los alumnos para los posgrados, y también de los profesores de los mismos y esto garantizará la calidad del programa educativo. Además comenta que la normativa permite estas prórrogas, por lo que poco puede hacerse para evitarlas y más bien se debe corregir y orientar a los alumnos desde que están estudiando el posgrado para que logren su correcta titulación.

No habiendo más comentarios sobre el Dictamen, el mismo es aprobado.

Pasando a los dictámenes de las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda, el Secretario del Consejo presenta el Dictamen 210/16 relativo a la creación del programa académico de la **Maestría en Estudios del Turismo** a propuesta del Departamento de Turismo, Recreación y Servicios de la División de Gestión Empresarial por lo que considera conveniente que el Dr. Gómez Nieves, Jefe de dicho Departamento presentara la contextualización de dicha propuesta. En tal virtud, el Presidente del Consejo concede el uso de la voz al Dr. Salvador Gómez Nieves.

El Consejero Dr. Salvador Gómez Nieves comenta que se trata de una propuesta de un posgrado multidisciplinario, que si bien lo propone el Departamento de Turismo, Recreación y Servicios de la División de Gestión Empresarial, no puede dicho Departamento por sí mismo ofrecerlo en su totalidad, si no que más bien se busca que participe todo el centro universitario e incluso la red universitaria.

em



Se trata de una asignatura pendiente con los egresados de la carrera de turismo. ya que dicha carrera tiene 48 años de existir y no tiene ningún posgrado, aunque es importante aclarar que si bien, no es un posgrado exclusivo para los egresados de Turismo, sí es una oportunidad para ellos

Está orientado dicho posgrado a la investigación, y pretende formar investigadores de alto nivel capaces de desarrollar estudios científicos del Turismo, orientados a la búsqueda de soluciones a problemas que viven los destinos turísticos, las empresas y las comunidades receptoras

Expuso también los requisitos de ingreso, egreso, permanencia el Plan de Estudios la plantilla docente, su pertenencia económica y demás elementos del Posgrado que se propone

El Presidente del Consejo felicita a la División de Gestión Empresarial y en particular al Departamento de Turismo, Recreación y Servicios, y comenta que efectivamente es una deuda pendiente con los egresados de Turismo y sería muy bueno contar con este programa de Maestría

El Presidente pregunta si existe algún comentario, a lo que el Dr Andrés Valdéz Zepeda comenta que en lo particular en el Consejo de División de Gestión Empresarial ya habían aprobado esta propuesta, sin embargo tiene algunas observaciones de mejora en el Dictamen, como el total de créditos (en una parte aparecen 102 y en otra 119) y suprimir lo relacionado con los trabajos de divulgación científica ya que no está contemplada esta situación en la normativa de posgrados también se anota que podrán incluirse otros profesores tanto del centro universitario, como de otras instituciones

Por su parte el Dr Antonio Sanchez Bernal, extiende una felicitación al Departamento de Turismo por la propuesta de posgrado, y comenta que hay una discrepancia en los totales de los créditos establecidos en las tablas también señala que la materia de *Políticas Públicas y Gobierno se repite*



El Dr. Martín Romero Morett comenta que podría afinarse o perfilarse un poco más los nombres de las materias que tienen que ver con Economía para orientarse más al programa académico, como la de *Teorías Económicas*, que no enfoca tal vez al Sector Económico. La materia de *Sustentabilidad y Empresa*, también podría definirse un poco más.

El Mtro. Manuel Velasco comenta que esta propuesta indudablemente es un acierto, pero que deben cuidarse muy bien todos los aspectos, ya que será un documento que tendrá que ser expuesto y defendido ante el Consejo General Universitario. Señala que la unidad de medida que se está estableciendo es el salario mínimo, y deberá revisarse, porque acaban de quitarlo precisamente como unidad de medición para algunos cobros.

El Secretario del Consejo señala que este Dictamen es distinto al que se había revisado en la Comisión de Educación. Comenta que se está tomando nota de todas las observaciones y se realizarán las correcciones pertinentes.

El Dr. Adrián de León Anas comenta que podrán realizarse las observaciones de detalle que se han realizado, y propone que se de un voto de confianza a la Secretaría Académica para que las mismas se realicen, pero se apruebe en lo general el Dictamen.

El Dr. José Sánchez comenta que esto que se está exponiendo no coincide con lo revisado al interior de la Comisión de Educación, pero además se había acordado que la materia de ~~Planeación~~ *Planeación Estratégica, Mercadotecnia Estratégica y Teoría de las Organizaciones* no iban ahí donde están ubicadas sino en las áreas especializantes. También comentó que la materia *Mercadotecnia Estratégica de Turismo* se iba a denominar *Mercadotecnia Estratégica Turística*, pero que esta de acuerdo en lo que propone el Dr. Adrián de León, en que se apruebe en lo general, realizándose las adecuaciones convenientes.

me



El Mtro. Javier Ramírez Chávez, opina que lo relacionado con la Sustentabilidad es algo importante que debe ser agregado a este programa académico. También considera encaminar a los alumnos a lo que es la contabilidad electrónica.

En uso de la voz, el Presidente pone a consideración que se apruebe el Dictamen en lo general, solicitando que se realicen las adecuaciones que se han comentado para fortalecer el dictamen. Se aprueba.

Acto continuo se pone a consideración el Dictamen 211/16 de las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda, relativo a la solicitud de creación del Programa Académico de la *Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos*.

Se solicita al Dr. Salvador Gómez Nieves realice una contextualización del mismo, quien en uso de la voz, expone que con este programa académico se pretenden formar profesionistas para dirigir empresas del sector restaurantero, o emprendedores de negocios y proyectos gastronómicos, entre otros.

Comenta que hace más de un año, hay una comisión de análisis, y se han recorrido las mejores universidades del país, y las mejores carreras de gastronomía a nivel mundial anotando que principalmente son privadas, y las colegiaturas están de 70 a 100 mil pesos el semestre sin contar el costo de insumos. Es una carrera costosa, que más allá de requerir aulas y salas de cómputo, requiere laboratorios.

Se trata de una carrera que no formará cocineros ni chefs, sino que va más allá y se apoyará con las fortalezas con las que cuenta el CUCEA, ya que este centro cuenta con los mejores administradores, los mejores economistas, mejores mercadólogos, los mejores contadores, y otros.

Es una carrera que tiene muy fuerte demanda, ya que se hizo una encuesta a los alumnos de bachillerato preguntándoles qué carrera quisieran estudiar y la mayoría contestó que Gastronomía. No existe esta carrera al interior de la Universidad de Guadalajara, ya que solo se tiene Nutrición y Turismo.



Expuso las características generales de la licenciatura, así como la distribución de asignaturas por eje y área de formación, carga horaria y créditos

Una vez concluida la exposición del Dr. Salvador Gómez Nieves, hizo uso de la voz el Dr. Andrés Valdéz Zepeda quien sugirió algunas modificaciones de mejora como que incluya *Universidad y Siglo XXI* así como *Expresión Oral y Escrita*. Considera que hay que fortalecer el área de alimentos. Sugiere que en lugar de *Negocios Gastronómicos* se establezca *Empresa Gastronómica*. En lo relacionado con la Malla Curricular, dice "que se presenta a continuación", cuando ya se había presentado antes. Quitar esa frase.

Por su parte el Dr. José Sánchez comenta que en cuanto a la materia de *Emprendurismo Gastronómico* sugiere que debe ser *Desarrollo de Emprendedores*. En la materia de *Contabilidad General*, se sugirió que fuera *Contabilidad I*, a efecto de que la licenciatura comparta materias con otras carreras y no tenga materias exclusivas. En las materias especializantes, aparece una materia como prerrequisito de sí misma. Debe aparecer la malla curricular.

La Dra. Noemí Silva felicita por esta licenciatura. Considera que debe fortalecerse el perfil normativo de los alumnos, por lo que deberían incluirse *Universidad y Siglo XXI*, *Conceptos Jurídicos Fundamentales*, y *Marco Jurídico de la Empresa*. Se debe establecer el nombre completo de *Metodología y Práctica de la Investigación*.

El Mtro. Manuel Morales García felicita a la División de Gestión Empresarial y al Departamento de Turismo, ya que este proyecto es una necesidad imperativa. Comenta que respecto de las materias que están integradas en la Malla Curricular y que son de formación básica particular, señala que el perfil de esta licenciatura no requiere de unos métodos cuantitativos como los que están contemplados en las materias de Matemáticas I, Matemáticas II, Estadística I, Estadística II. Sugiere que se incorporen solo Métodos Cuantitativos I y Métodos Cuantitativos II, y en el Departamento se diseñe algo *ad hoc* a la licenciatura en cuanto a estos métodos.

en



Por su parte el Dr Salvador Peniche felicita, y sugiere que debe inculcarse mayor responsabilidad social, e incluirse lo relativo a una buena Nutricion. ya que no esta actualmente en la malla curricular

El Mtro Manuel Velasco señala que se debatieron algunos puntos al interior de la Comisión de Educación que no se tomaron en cuenta, como lo relacionado con la *Ética Gastronómica*, y se habia sugerido que se quitaran los "apellidos" de las materias, para que fueran más acordes También en los objetivos establecidos en el Resolutivo Tercero, se puso casi al final el Emprendurismo cuando es de los más importantes

Por su parte la Mtra Angélica Ochoa, felicita por el programa Respecto a las matenas, en cuanto a la Formación Básica y Particular Obligatoria agregar una matena relacionada con Salud y Nutrición Solicita se explique qué se quiere decir con el termino "Fidelidad"

El Dr Ricardo Pérez Mora, se suma a las felicitaciones Señala que debe quedar claro el requisito de cuántos puntos se requiere para el TOEFL En cuanto a las Prácticas Profesionales, señala que las horas van más allá de las que se establecen en el Reglamento que se propone

El Dr Gomez Nieves aclara algunas dudas y puntualiza lo relacionado con las Practicas Profesionales y establece que se superan a las establecidas en Reglamento, porque así lo exige CONAET, y comenta que incluso la carrera de Turismo también las supera y no hay problema con ello

El Dr Andrés Valdez sugiere que se agregue como se denominará el título que se entregue al Tecnico Superior Se agregue lo relacionado con identidad universitaria, así como expresion oral y escrita

El Mtro Manuel Velasco, pregunta si va a quedar en la propuesta, la materia de Etica

El Dr Jeffrey Steven Fernandez Rodríguez considera que el nombre que se le otorgó a cada una de las materias al interior del Departamento de Turismo, fue tomando en

er



consideración lo que realmente querían impartir y opina que no debería obligarse a poner el nombre de las materias como todas las existentes con el ánimo de uniformarlas

Por su parte el Mtro Quintero Villa. Consejero Suplente, solicita hacer el uso de la voz, para explicar algunos puntos que se consideraron para la creación de este programa de licenciatura

El Presidente del Consejo comentó que aunque coincide con algunos de los argumentos expuestos, para está licenciatura pone a consideración que sea un caso de excepción, en lo referente a la homogenización de las materias básicas que se imparten a los alumnos en primer semestre, ya que académicamente hablando no implica ningún problema en la trayectoria curricular sugenda, asimismo señala que la mayoría de las propuestas y comentarios están siendo cubiertos. Solicita que se realicen las modificaciones que fueran pertinentes, otorgándoles un voto de confianza. para tal efecto a los integrantes del grupo de académicos que realizaron la propuesta y en consecuencia a los integrantes de las Comisiones del Centro involucradas

No habiendo más observaciones y con la certeza de que se van a realizar todas las adecuaciones pertinentes, el Presidente pregunta si es de aprobarse el presente Dictamen, mediante el cual se crea del Programa Académico de la **Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos**. Se aprueba

En el punto de Asuntos Varios. el Presidente comenta el tema relacionado con la remoción de los puestos de comida que se ubicaban al exterior del centro universitario

Hizo una breve reseña de los problemas que se suscitaban por estar dichos puestos establecidos ahí y la decisión por parte del Ayuntamiento de Zapopan de quitarlos. También comentó sobre la conversación sostenida con la Directora de la Empresa Servicios Universitarios para que a su vez platicara con los arrendatarios ubicados al interior del CUCEA y solicitarles modificaran un poco sus precios a efecto de que se volvieran mas accesibles para los estudiantes. Comentó lo relacionado con las platicas sostenidas con los representantes estudiantiles, la puesta en marcha del comedor



universitario y todas las medidas que se han podido adoptar para enfrentar esta situación, como los hornos de micro ondas para que los alimentos calienten sus alimentos, la solicitud al restaurante escuela para que elaborara menús saludables y a buen precio, etcetera

En uso de la voz el consejero alumno de la División de Economía, comentó que no se bajaron los precios al interior del CUCEA. Y señala que los alimentos no son buenos y además son caros, y que existe inquietud por saber si los puestos de comida se reubicarán

El Dr. Salvador Peniche opina que debería diseñarse una política universitaria alimentaria para los centros universitarios y en específico para el CUCEA

El Dr. Andrés Valdez, opina que fue una buena decisión por parte del Ayuntamiento de Zapopan

El Presidente del Consejo señala que no se permitirá la venta de productos por parte del alumnado ni por los trabajadores del CUCEA

El Dr. Jeffrey Fernández sugiere que se transparente el mecanismo para otorgar concesiones de cafeterías al interior del centro universitario. El Presidente del Consejo aclara que el CUCEA no es quien otorga el arrendamiento de los espacios sino la empresa Servicios Universitarios

En otro asunto, el Dr. Adrián de León Anas, reconoce públicamente la gestión del Rector de Centro para obtención de mayores recursos para el centro universitario. El Presidente agradece el comentario y comenta que aún así el CUCEA es el centro universitario que menos recurso recibe por alumno, pero se avanzó un poco en recurso y eso ayuda a que se tengan mejores condiciones para el desarrollo de las necesidades básicas del centro universitario

Handwritten signature



No habiendo más asuntos que tratar El Presidente da por clausurados los trabajos de la presente sesión, siendo las 21 00 veintiún horas del día 25 de enero del 2016

Mtro. José Alberto Castellanos Gutiérrez
Presidente del Consejo

Mtro. José Alberto Becerra Santiago
Secretario de Actas y Acuerdos del Consejo



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS ECONÓMICO ADMINISTRATIVAS
DIVISIÓN DE GESTIÓN EMPRESARIAL

ACTA DE SESIÓN

En la ciudad de Zapopan, Jalisco, siendo las 12:00 horas del día 15 de enero de 2016, en Modulo D aula 105, del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas de la Universidad de Guadalajara, con domicilio en Periférico Norte 799, Núcleo Universitario Los Belenes, se reunió el Consejo de División de Gestión Empresarial.

El Presidente del Consejo de División el Dr. Adrián de León Arias, procedió a nombrar lista de presentes para verificar el quórum, encontrándose presentes: Dr. Adrián de León Arias, Mtro. Carlos C. Guzmán Sánchez, Dr. Jeffrey Steven Fernández Rodríguez, Mtra. Adriana Baltazar Silva, Mtro. José de Jesús Urzua López, Dr. Antonio Mackintosh Ramírez, Dr. Arturo Chavoya Peña, Dr. Roberto Jiménez Vargas, C. Claudia Alejandra Urzúa Rodríguez, C. Eduardo Guadalupe de la Rosa Ibarra y C. Juan Jesús Jiménez Castellón. Estando presentes 12 (doce) de 16 (diez y seis), el Presidente declara instalada la sesión del Consejo Divisional al existir el quórum de ley.

A continuación el Presidente pone a consideración la siguiente orden del día.

1. Lista de asistencia y verificación del quórum.
2. Lectura y aprobación de la orden del día.
3. Lectura y, en su caso, aprobación del acta de la sesión anterior.
4. Discusión, y en su caso, aprobación del dictamen de creación de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos.
5. Asuntos Varios.

Una vez leído, el Presidente solicita la aprobación o en su caso ampliación del orden del día, y al no existir ninguna propuesta por parte de los integrantes del Consejo, el Presidente pone a consideración si es de aprobarse el orden del día propuesto, solicitando votación económica y resultando aprobada por 12 (doce) votos.

A continuación, el Presidente pone a consideración la dispensa de la lectura del acta de sesión anterior, con fecha del 29 de octubre del 2015. Al no existir inconvenientes, el Presidente la somete a votación la dispensa de lectura. Siendo aprobado la dispensa.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS ECONÓMICO ADMINISTRATIVAS
DIVISIÓN DE GESTIÓN EMPRESARIAL

El presidente pregunta a los consejeros hacer algún comentario adicional sobre el acta de la sesión anterior, y a su vez solicita su aprobación por votación económica, misma que son aprobadas, con 12 (doce) votos a favor, 0 (cero) en contra y 0 (cero) abstenciones.

Acto seguido, se continúa con el punto 4 del orden del día y el Presidente, a petición del Dr. Salvado Gómez Nieves, Jefe del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio, pone a consideración de los consejeros autorizar a los profesores Mtro. José Manuel Quintero Villa, Lic. Miguel Ángel Navarro Álvarez y Mtra. Karina Melisa Rodríguez Bocanegra de dicho Departamento, para tomar la voz y puedan complementar la presentación del dictamen de creación de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómico, el cual se aprueba la participación de los profesores.

Siguiendo con el punto 4, el Dr. Salvador Gómez Nieves hace la presentación de dicha propuesta, una vez hecha dicha presentación el Presidente Consejero pone a consideración de los consejeros y si hay algún comentario de mejora a dicha propuesta.

El Consejero Directivo, Dr. Jeffrey Steven Fernández Rodríguez, recomienda que se revise la carga de créditos, para no tener materias que no son afines a la carrera y así poder disminuir el total de créditos. En particular la materia de Economía II.

La Consejera Académica, Mtra. Adriana Baltazar Silva, sugiere el revisar el puntaje TOEFL, opina que es elevado y se podría limitar el número de aspirantes.

El Consejero Directivo, Dr. Jeffrey Steven Fernández Rodríguez, comenta, que está de acuerdo con lo expuesto por la Mtra. Adriana, se debe revisar el nivel de inglés en la perspectiva de los requerimientos del programa.

El Consejero Directivo, Dr. Salvador Gómez Nieves, comenta que el requerimiento de nivel de inglés se recomienda para el aprovechamiento de las características del programa. Se revisará al igual que la flexibilidad y número de créditos.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS ECONÓMICO ADMINISTRATIVAS
DIVISIÓN DE GESTIÓN EMPRESARIAL

El Consejero Directivo, Mtro. Carlos C. Guzmán Sánchez, comenta que esta propuesta está bien planteada, de acuerdo a sus requisitos y características de la carrera que se propone.

El Consejero Académico, Mtro. José de Jesús Urzúa López, comenta sobre algunas recomendaciones, que por su conducto, propone el Dr. José Sánchez al Dr. Salvador Gómez Nieves, para que sean integradas al proyecto final.

El Consejero Directivo, Dr. Salvador Gómez Nieves, responde al Mtro. José de Jesús Urzúa López, toma nota de las observaciones y dará a las recomendaciones sugeridas.

El Consejero Académico, Dr. Roberto Jiménez Vargas, reitera sobre las oportunidades que ofrece el programa y se congratula por esta propuesta.

La Consejera Alumna, Claudia Alejandra Urzúa Rodríguez, comenta sobre la problemática que hay en la capacidad del CUCEA, debido a la saturación de alumnos que en este momento tiene nuestro centro universitario, al tener una nueva Licenciatura.

El Consejero Directivo, Mtro. Carlos C. Guzmán Sánchez, hace notar que no hay necesidad de espacios nuevos, sino mas bien se redistribuirían los alumnos admitidos en todas las carreras que ofrece el CUCEA.

El Presidente Consejero señala que este tipo de programas requieren un amplio apoyo financiero para la creación y desarrollo de la infraestructura y contratación de profesores con perfil profesional afin al programa, por lo que propone, en caso de ser aprobado, se solicite la colaboración de los órganos de gobierno en la gestión de los recursos requeridos.

Una vez escuchado los comentarios de mejora, el Dr. Adrián de León Anas, Presidente del Consejo Divisional, solicita la aprobación en lo general del dictamen de creación de la Licenciatura en Gestión en Negocios Gastronómicos, y a su vez solicita la votación económica, siendo el resultado votos a favor 12, votos en contra 0 y abstenciones 0.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS ECONÓMICO ADMINISTRATIVAS
DIVISIÓN DE GESTIÓN EMPRESARIAL

Siguiendo el orden del día, en asuntos varios, el Presidente del Consejo, pone a consideración a los Consejeros si tienen algún asunto varío por tratar.

El Consejero Académico, Mtro. José de Jesús Urzúa López, pregunta por el estado físico de los proyectores de las aulas de la División.

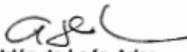
El Secretario del Consejo, Mtro. Roberto H. Valadez Soto, refiere a que el 100% de los proyectores de esta División, se encuentran en óptimas condiciones para su funcionamiento, asimismo, refiere a que los Maestros que impartirán clases en las aulas de la División cooperen en el programa de "CUCEA LIBRE DE BASURA".

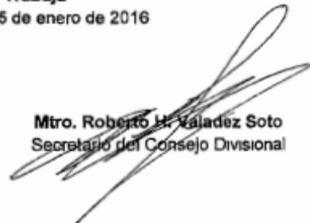
La Consejera Académica, Mtra. Adriana Baltazar Silva, solicita se revisen el estado físico de las sillas para los profesores.

Al no existir ningún asunto que tratar en este punto del orden del día, siendo las 13:50 horas del día 15 de enero de 2016, el Presidente del Consejo Divisional da por clausurados los trabajos de la presente sesión extraordinaria de este Consejo Divisional de Gestión Empresarial firmando para constancia los integrantes que en ella intervinieron.

Atentamente
"Piensa y Trabaja"

Zapopan, Jalisco; 15 de enero de 2016


Dr. Adrián de León Arias
Presidente del Consejo Divisional


Mtro. Roberto H. Valadez Soto
Secretario del Consejo Divisional



ACTA DE SESIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN CURRICULAR DE GASTRONOMÍA

En la ciudad de Zacoapan, Jalisco, a las 10:00 horas del día 07 de diciembre del 2015 se reunió, en la sala de juntas del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio, ubicada en el edificio-G salón 207 en Periférico Norte 799, Núcleo Universitario Los Belenes, el Colegio Departamental y la Comisión Curricular responsable del diseño de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos que ofrecerá el Centro Universitario de Ciencias Económicas Administrativas de la Universidad de Guadalajara.

ASUNTO ÚNICO

1. Revisión y, en su caso, aprobación del proyecto de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos.

LISTA DE ASISTENCIA:

01. Dr. Salvador Gómez Nieves	Presidente del Colegio
02. Mtra. Eva Angélica Guerra Avalos	Secretaría del Colegio y Coordinadora de Prácticas Profesionales
03. Dr. Roberto Moreno Ortiz	Presidente de la Academia de Planificación Turística y Desarrollo Sustentable
04. Dra. Silvie Lorena Lara Bocerra	Presidente de la Academia de Fundamentos del Turismo y Gestión Cultural
05. Mtro. José Manuel Quintero Villa	Presidente de la Academia de Gestión de Empresas Turísticas
06. Lic. Bárbara Bárbero de Martín Pinter	Presidente de la Academia de Lenguas Extranjeras
07. Dra. Paula Lourdes Guerrero Rodríguez	Presidente de la Academia de Investigación y Mercadotecnia Turística
08. Dra. Ana Cecilia Reyes Uribe	Coordinadora del Centro de Investigaciones Turísticas

Se declaró instalada la sesión con ocho de ocho convocados, y se aceptó el asunto a tratar.

En uso de la voz el Presidente del Colegio, Dr. Salvador Gómez Nieves, informó que se había concluido la propuesta del proyecto de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos. Además señaló que a lo largo del año 2015 una Comisión Curricular encargada del diseño de dicha carrera en sus niveles tanto de bachillerato como de licenciatura trabajó en el documento final, y que previamente se había hecho llegar a los miembros del Colegio Departamental para su puntual revisión. Recalcó que, en conformidad con la guía institucional para la creación de programas educativos de la Universidad de Guadalajara, se realizaron diversas tareas:

1. Con el propósito de contar con un marco institucional y referencial del contexto de la educación gastronómica.
 - Descripción de antecedentes y problemática;
 - Investigaciones sobre la educación en gastronomía;
 - Análisis del marco institucional y del avance disciplinar;
 - Análisis de las opiniones de expertos sobre el campo laboral y la percepción que tienen acerca de los egresados de las distintas carreras de gastronomía que se ofrecen en la Zona Metropolitana de Guadalajara;

Handwritten notes on the left margin:
 G. J. Moreno / B. B.
 M. M.
 M. R.

Handwritten signature on the right margin.

Handwritten signature at the bottom right.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS
DIVISIÓN DE GESTIÓN EMPRESARIAL
DEPARTAMENTO DE TURISMO, RECREACIÓN Y SERVICIO

Aplicación de modelos comparativos (*benchmarking*) sobre la educación gastronómica en México, en particular sobre los programas educativos de gastronomía acreditados, escuelas y carreras del ramo, entre otros;

- Visitas técnicas a escuelas de gastronomía que se ofrecen en el país y en la Zona Metropolitana de Guadalajara;
- Propuestas sobre instalaciones y equipamiento necesarios,
- Organización de un curso sobre investigación en gastronomía, con la participación de representantes de diversas escuelas e instituciones del ramo nacionales;
- Exploración sobre el estado de la investigación en gastronomía en México;
- Participación en foros académicos sobre gastronomía,
- Estudio sobre la formación práctica en gastronomía en diversas carreras nacionales;
- Análisis de estadísticas internas sobre prácticas profesionales y acuerdos de vinculación aplicables a gastronomía, y que coordina el Departamento de Turismo, Recreación y Servicio;
- Indagación sobre los convenios actuales de la Universidad de Guadalajara y del CUCEA aplicables a la gastronomía

2. Con el propósito del diseño curricular, se elaborarán:-

- Objetivos;
- Diseño de metodología curricular;
- Perfiles de Ingreso y egreso;
- Competencias profesionales del gastrónomo que queremos formar,
- Plan de estudios, malla y mapa curricular;
- Unidades de aprendizaje,
- Estrategia de operación de la nueva curricula y propuestas de evaluación de la misma,
- Estrategia de operación de las prácticas profesionales, de movilidad estudiantil, de la tutoría y del servicio social;
- Patron y base de datos de la planta académica y cuerpos académicos,
- Relación de necesidades de infraestructura y equipamiento;
- Proceso administrativo del programa;
- Líneas de investigación.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS
DIVISIÓN DE GESTIÓN EMPRESARIAL
DEPARTAMENTO DE TURISMO, RECREACIÓN Y SERVICIO

El Dr. Gómez Neves hizo un reconocimiento al esfuerzo y al resultado logrado por el Comité Curricular, integrado por:

<p>Coordinadores: Gómez Neves Salvador Quintero Villa José Manuel Integrantes: Anaya Ortega Lorena</p>	<p>Lara Becerra Silvia Lorena Lara Magaña Paola del Carmen Lemus Marchebout Alejandra Isabel Moreno Ortiz Roberto Navarro Álvarez Miguel Ángel</p>
<p>Brambila Pelayo Ivan Alejandro Grover Vaca Jaime Guerra Avalos Eva Angélica</p>	<p>Quantanilla Grajeda Laura Patricia Rodríguez Bocanegra Karina Melissa Uribe Rayes Ana Cecilia</p>

Enfatizó en que la trayectoria profesional y académica del Mtro. Manuel Quintero en el campo gastronómico fue un apoyo fundamental para el diseño de la propuesta curricular, al igual que la experiencia del Lic. Miguel Ángel Navarro. Además de ellos, mencionó que son pocos los profesores del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio que actualmente cuentan con el perfil necesario para impartir clases en gastronomía, como Lorena García González, Bárbara Bárbaro de Martín Pinter, Alejandra Isabel Lemus Marchebout, por lo que será necesaria diseñar estrategia para la formación de nuevos profesores en esta área de conocimiento.

Antes de proceder con la discusión del documento, se aclaró que el grado de Técnico Superior Universitario en Artes Culinarias sólo se otorgará a aquellos alumnos de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos que hayan cursado los primeros cuatro semestres (más otro de prácticas) enfocados principalmente en tareas operativa. El grado de esta licenciatura se otorgará a los alumnos que cursen ocho semestres académicos (más uno de prácticas), todos ellos orientados a la gestión, innovación e investigación. Asimismo, hizo hincapié en que esta licenciatura tendrá un tratamiento diferente al resto de las carreras del CUCEA, puesto que desde el primer semestre el alumno estará inmerso en la formación propia de la gastronomía y sólo cursará algunas materias del bloque común obligatorio que se ofrece en el primer ciclo escolar. Además, por las características propias de la carrera (costosa, laboratorios, etc.), ésta no deberá admitir a no más de 80 alumnos de primer ingreso.

Cada uno de los miembros del Colegio Departamental retroalimentó la propuesta con observaciones y recomendaciones, las que fueron discutidas en conjunto.

ACUERDO:

El Colegio Departamental aprobó en lo general la propuesta para la creación de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos por unanimidad con ocho de ocho votos.

Sobre otro asunto que tratar, la reunión concluyó a las 15:00 horas.



CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS
DIVISIÓN DE GESTIÓN EMPRESARIAL
DEPARTAMENTO DE TURISMO, RECREACIÓN Y SERVICIO



ATENTAMENTE
"PIENSA Y TRABAJA"

Jalisco, a 07 de diciembre de 2015

DR. SALVADOR GÓMEZ NIEVES
PRESIDENTE DEL COLEGIO DEPARTAMENTAL

DRA. SILVIA LORENA LARA BECERRA
Presidente de la Academia de
Fundamentos del Turismo y Gestión Cultural

DR. ROBERTO MORENO ORTIZ
Presidente de la Academia de
Planificación Turística y Desarrollo Sustentable

MTRO. JOSÉ MANUEL QUINTERO VILLA
Presidente de la Academia de
Gestión de Empresas Turísticas

DRA. PAULA LOURDES GUERRERO RODRÍGUEZ
Presidente de la Academia de
Investigación y Mercadotecnia Turística

LIC. BÁRBARA BÁRBARO DE MARTÍN PINTER
Presidente de la Academia
Lenguas Extranjeras

DRA. ANA CECILIA REYES URIBE
Directora del Centro de
Investigaciones Turísticas

MTRA. EYA ANGÉLICA GUERRA AVALOS
Secretaria del Colegio Departamental
y Coordinadora de Prácticas Profesionales



CUCEA



Universidad de Guadalajara

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

Departamento de Turismo, Recreación y Servicio

PROYECTO DE CREACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS:

LICENCIATURA EN GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

Zapopan Jal., 29 de enero de 2016

**Proyecto presentado por la Comisión para el Diseño Curricular
integrada por los profesores del Departamento de Turismo,
Recreación y Servicio:**

Dr Salvador Gómez Nieves

Mtro José Manuel Quintero Villa

Dra Ana Cecilia Reyes Uribe

Mtra Karina Melisa Rodríguez Bocanegra

Lic Paola del Carmen Lara Magaña

Mtra Eva Angélica Guerra Avalos

Dra Paula Lourdes Guerrero Rodríguez

Dr. Roberto Moreno Ortiz

Mtra Laura Patricia Quintanilla Grajeda

Mtro Jaime Grover Vaca

Dra Lorena Anaya Ortega

Mtra Dora García Pérez

Lic Miguel Ángel Navarro Álvarez

Mtro Iván Alejandro Brambila Pelayo

Lic Alejandra Isabel Lemus Marchebout

Contenido	
Introducción	4
1. Fundamentación	9
1.1 El estudio de la gastronomía	9
1.2 La educación gastronómica El contexto internacional	11
1.3 La educación gastronómica El contexto nacional	13
1.4 El ámbito de la gestión de negocios gastronómicos	24
1.5 El campo laboral de la gastronomía	28
1.6 La problemática laboral	34
1.7 El ámbito institucional	41
1.8 La concepción epistemológica del Licenciado en Gestión de Negocios Gastronómicos (LGNG)	44
2. Diagnóstico de pertinencia de la LGNG, a partir de informantes clave de centros de consumo	53
3. Objetivos de la LGNG	60
3.1 Objetivo general	60
3.2 Objetivos específicos	60
4. Perfiles	61
4.1 Perfil de ingreso	61
4.1.1 Requisitos de ingreso	61
4.2 Perfil de egreso	62
4.2.1 Requisitos para obtener el grado de LGNG	62
5. Plan de estudios y malla curricular de la LGNG	64
5.1 Plan de estudios	64
5.2 Malla curricular	66
6. Estrategias de operación de la LGNG	77
6.1 Criterios generales para la operación de la formación práctica en la malla curricular	79

7. Plan de prácticas profesionales	81
7 1 Formación práctica en gastronomía en instituciones de educación superior en México acreditadas por CONAET	81
7 2 Estudio comparativo de práctica profesional en gastronomía en instituciones de educación superior de la Zona Metropolitana de Guadalajara	81
7 3 Programa de Prácticas Académicas y Profesionales	83
7 4 Metodología para el diseño curricular de la formación práctica.....	92
8. Estrategias de planes de acción tutorial	94
8 1 El programa de tutorías para la LGNG	95
9. Plan de evaluación y actualización curricular	97
10. Cuerpo académico para impulsar el estudio de la Gastronomía	103
11. Aspectos técnicos de los salones requeridos para la implementación de clases de cocina y repostería	104
12. Anexo: breve descripción de las unidades de aprendizaje.	108
Referencias bibliográficas:	124

Introducción

De acuerdo a las recomendaciones de algunos organismos internacionales, la Universidad de Guadalajara ha establecido, en su Plan de Desarrollo Institucional 2014-2030, que se debe ampliar y diversificar la oferta educativa con diversas modalidades y carreras que sean pertinentes para la generación de nuevos conocimientos y para la atención de los principales temas de la actualidad. En este sentido, nuestra institución se ha propuesto crear programas de estudio que atiendan las necesidades de la sociedad y los mercados en materia de formación de recursos humanos con las competencias que demandan ambos

Así, entre sus objetivos del plan de desarrollo citado se encuentra el de ampliar y diversificar la matrícula con altos estándares de calidad, pertinencia y equidad, tomando en cuenta las tendencias globales y de desarrollo regional. Además, el hecho de crear programas educativos en áreas emergentes del conocimiento en las diversas disciplinas, con base en diagnósticos y tendencias nacionales e internacionales es una de las estrategias que la Universidad de Guadalajara desarrolla para lograr dicho objetivo.

Hoy en día la tendencia se dirige hacia una mayor concentración de la demanda escolar en las áreas y carreras profesionales asociadas con los servicios, y la gastronomía no es la excepción. En México la demanda educativa en gastronomía ha tenido un incremento sustancial en la última década, lo que queda de manifiesto con el aumento de instituciones educativas públicas y privadas que ofertan programas de gastronomía en diferentes modalidades.

Los programas de gastronomía se ofrecen mayoritariamente en las escuelas particulares de reconocido prestigio, con cuotas que fluctúan entre los 70 mil y 100 mil pesos el semestre. Por su parte, las instituciones públicas que ofertan programas de licenciatura en gastronomía o sus variantes, como por ejemplo la Universidad Autónoma del Estado de México, tienen un costo de colegiatura que ronda entre los 5 mil y 6 mil pesos semestrales, sin contar el gasto de la compra de los insumos. De igual forma, en el estado de Jalisco y particularmente en la zona conurbada de Guadalajara, los estudios universitarios en gastronomía están

ofertados por instituciones y escuelas también de carácter privado aunque con costos menores a los que se ofrecen en el resto del país

La Universidad de Guadalajara es la institución educativa más importante en el Occidente de México, y la segunda universidad pública en el ámbito nacional Para el año 2014, contaba con 182 programas académicos de licenciatura con una población estudiantil de más de 109 mil alumnos en este nivel Cabe mencionar que dentro del ramo de la gastronomía, en toda la Red Universitaria de Jalisco no se oferta una carrera relacionada con la gastronomía

El campo gastronómico, como parte del sector servicios, representa en la actualidad un activo de gran importancia para la actividad turística en el mundo A la gastronomía se le ha considerado un motor capaz de impulsar y motivar el desplazamiento de turistas con el gusto por conocer la cultura culinaria de los países y regiones, el caso de Perú es ilustrativo

En México existe una amplia diversidad culinaria con sabores, colores y texturas que hacen de la gastronomía mexicana un gran atractivo tanto para nacionales como extranjeros Al arte culinario y a la riqueza cultural de la cocina mexicana se le ha distinguido con el reconocimiento en el año 2010, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), como "Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad", en un hecho sin precedentes, por primera vez el sistema alimentario de un país accedió al rango de Patrimonio Cultural de la Humanidad (UNESCO, s/f)

En seguimiento a este reconocimiento, en el 2012 la Secretaría de Turismo federal (SECTUR) diseñó 18 Rutas Gastronómicas, un nuevo producto turístico en el que se incluye prácticamente a todos los estados del territorio nacional Las Rutas Gastronómicas tienen como objetivo reconocer los usos y costumbres de la gastronomía mexicana, en las que se resalta la originalidad, diversidad, antigüedad, continuidad histórica, técnicas y procedimientos

Las rutas se sustentan con la participación de destacados chefs internacionales que crearon una importante cantidad de platillos, utilizando ingredientes

representativos con un toque de modernidad en su imagen. Como parte de la estrategia de promoción y fortalecimiento de la gastronomía se diseñó un pasaporte para el turista el cual se sella en cada lugar de la ruta, de esa manera se certifica la presencia del turista en los lugares que asiste a disfrutar de la cocina mexicana (*idem.*)

Según algunos autores, con estas acciones se busca potenciar la oferta turística y detonar la gastronomía mexicana tradicional y contemporánea. No cabe duda de la importancia que reviste la gastronomía en nuestro país y de la necesidad de prestar un servicio de alimentos y bebidas con calidad. Por tanto, se debe conceder a la gastronomía la atención que merece, ya sea como objeto de estudio o como un ejercicio profesional (Muñoz *et al.*, 2012)

El programa de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos (LGNG) es una iniciativa del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas (CUCEA), a través del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio. Como resultado de las investigaciones realizadas por un equipo de trabajo integrado para el diseño curricular de esta nueva carrera universitaria, a continuación se presentan las principales conclusiones sobre la situación que impera en la educación superior relacionada con la gastronomía de México.

- 1) La mayoría de las carreras no incentivan la innovación y la creatividad, ni la gestión ni la investigación, solo enfatizan lo técnico-operativo.
- 2) El mercado laboral para los gastrónomos es complicado. Al inicio de su incorporación al mercado laboral se ofrecen sueldos bajos, con excepción de los restaurantes de especialidades y los centros de consumo de los hoteles de alta categoría.
- 3) Las instituciones educativas prestigias, primordialmente privadas, tratan de equiparse mediante la oferta de laboratorios con tecnología sofisticada.
- 4) Existe una gran demanda por parte de los jóvenes por estudiar gastronomía.

- 5) Guadalajara es la segunda ciudad del país con mayor número de establecimientos de alimentos y bebidas
- 6) La oferta educativa en gastronomía, a nivel superior, es principalmente de carácter privado
- 7) Se requiere contribuir a la generación y aplicación de conocimientos en materia gastronómica y en las empresas del ramo.
- 8) Es necesario el adiestramiento y la capacitación al personal de la industria gastronómica
- 9) Se requiere brindar servicios de asistencia técnica a los organismos públicos y privados

La propuesta de LGNG está estructurada de acuerdo a los lineamientos establecidos por la Universidad de Guadalajara, en particular la Guía para la Actualización de Programas de Estudio (Coordinación de Innovación Educativa y Posgrado s/f)

El documento que se presenta está integrado por once apartados el primero, se refiere a la fundamentación, comprende diversos apartados que aportan las bases del proyecto En el segundo apartado, se muestra un diagnóstico de pertinencia de la LGNG, el que se realizó con informantes clave en centros de consumo En el tercero, se exponen los objetivos curriculares, la misión y visión del proyecto educativo, así como las políticas de calidad del mismo. En el cuarto punto se incluyen los perfiles de ingreso y egreso En el quinto, se encuentra la estructura curricular del plan de estudios, que incluye las áreas de formación el mapa curricular, la organización del plan de estudios por ciclos escolares y la fundamentación de cada una de las unidades de aprendizaje En el sexto apartado se establecen los criterios y la estrategia a seguir para la implantación de la LGNG, mismos que están constituidos por propuestas para seleccionar a alumnos y reclutar académicos En el séptimo apartado, se define un programa de prácticas profesionales para implementar en la carrera, así como una propuesta de movilidad nacional e internacional para los estudiantes En el octavo punto se sugieren una serie de estrategias de planes de acción tutorial En la novena parte, se detalla un plan de evaluación y actualización curricular permanente, que

contempla una propuesta para la acreditación del programa por organismos nacionales e internacionales. En el décimo apartado se hace alusión a los cuerpos académicos relacionados con los temas de gastronomía. Finalmente, como onceavo punto, se precisa la infraestructura de laboratorios de prácticas que requiere la operación de la LGNG.

1. Fundamentación

1.1. El estudio de la gastronomía

Existe una diferencia entre la práctica de la gastronomía y el estudio de la gastronomía. La gastronomía, desde su aplicación práctica, requiere de conocimiento y habilidades que permitan que un insumo se procese. En este sentido, este oficio no requiere de estudios gastronómicos formales previos y el conocimiento se puede transmitir en la cotidianidad del entorno o en el día a día de las personas que atienden la necesidad de alimentarse.

El estudio de la gastronomía, en cambio, comprende los aspectos prácticos de la misma, pero además busca responder a otras preguntas sobre el cómo, dónde, cuándo, y por qué se consumen los alimentos (Santich, 2004, Zahari *et al* 2009). Para el primer autor citado, el estudio de la gastronomía implica el análisis y reflexión sobre el arte culinario, así como el rediseño o mejora de aspectos tales como la producción, la transportación, el almacenamiento y procesamiento de productos. Igualmente, son tomados en cuenta la química de los alimentos, los procesos digestivos, los elementos nutritivos y las respuestas fisiológicas del efecto de los alimentos en el organismo, además se consideran las elecciones y costumbres de los comensales, y hasta la política económica que influyen en la rama gastronómica (Santich, 2004). Los estudios gastronómicos son interdisciplinarios, ya que los gastrónomos no buscan substituir, sino complementar la diversidad de perspectivas disciplinares en los estudios sobre alimentos y cultura, alimentos y sociedad, alimentos y mercadotecnia, alimentos y turismo, entre muchos otros (Scarpato, 2002).

Así el estudio de la gastronomía involucra a distintas disciplinas. Por ejemplo, la Universidad de Bolonia en Italia y la Universidad de Adelaida en Australia, han introducido programas en gastronomía que ofrecen cursos de cocina y dieta enfocados a su desarrollo histórico. Además, imparten cursos que conectan a los alimentos con las artes visuales, con la comunicación y con estudios museísticos. La *Boston University Metropolitan College* en Estados Unidos, por su parte,

incluye en su programa sobre gastronomía, la historia de los alimentos, la cultura culinaria, la antropología alimenticia, los alimentos y las artes visuales junto con el lenguaje y escritura alimentaria. También diversos programas universitarios contemplan el estudio del clima, la geografía, la agricultura, el comercio, y los significados de la comida, entre otros temas (Santich, 2004)

Los estudios sobre gastronomía están estrechamente relacionados con programas de las ciencias alimentarias y la tecnología alimentaria, que buscan responder a las necesidades de la industria alimenticia en su conjunto, tal como sucede con la oferta de varios programas de universidades en Estados Unidos, Italia, Francia y Australia que introducen cursos relacionados con la gastronomía y la industria alimenticia, sin limitarse a centros de consumo exclusivamente (Zahari, *et al.*, 2009) Así, la industria alimenticia se compone de varios subsectores, tales como la producción y distribución de alimentos, los servicios de banquetes y los centros de consumo para sectores específicos (p.ej., hoteles, escuelas, hospitales, reclusorios, medios de transporte)

En México, las instituciones de educación superior han incrementado la oferta de programas que atiendan la formación de recursos humanos y que respondan a las necesidades del área en gastronomía (Muñoz *et al.*, 2012), aunque este aumento de carreras universitarias en este campo no es exclusivo de nuestro país. Cohen (2010) atribuye a los medios de comunicación el repunte de oferta educativa en gastronomía, particularmente por la gran influencia de los programas de cocina en televisión como *Iron Chef* y *Hell's Kitchen* y películas como *Ratatouille*. Este mismo autor, considera que en algunos casos, la situación económica puede influir, ya que las carreras en gastronomía tienen muchos componentes prácticos que permiten al estudiante obtener ingresos mientras cursa sus estudios. Además, supone que muchos programas no son ofertados por las universidades exclusivamente, lo que permite ingresar a escuelas culinarias con menores requisitos de ingreso y pueden ser menos onerosas que las universidades privadas

Tal es el caso de la Federación Culinaria Americana (ACF, por sus siglas en inglés) en los Estados Unidos. Esta Federación fue fundada en 1929 con el objetivo de ofrecer una opción viable para generar recursos humanos altamente competitivos en el sector gastronómico, sin tener que recibir educación formal en una universidad (ayudando a los que no podían pagar las colegiaturas). La Federación Culinaria Americana actualmente ofrece un programa de aprendizaje culinario que combina prácticas pagadas y clases. Existen diversos programas y horas prácticas, desde un programa de 6 meses con mil horas de prácticas pagadas, clases impartidas por chefs profesionales y cursos de 30 horas en el manejo sanitario de alimentos; hasta programas de tres años con 6 mil horas de prácticas pagadas, 150 reportes en bitácora supervisados por un chef y 445 horas de instrucción en diversos temas culinarios (ACF, 2015).

1.2. La educación gastronómica. El contexto internacional

Van Hoof y colegas (2014) realizaron un estudio en Ecuador en el que identificaron otros aspectos relevantes en la formación de los estudiantes en gastronomía, entre los que destacan habilidades financieras y de recursos humanos, desarrollo de una adecuada comunicación oral y escrita, liderazgo, adaptación al cambio, así como ética profesional y personal. Conjuntamente, Van Hoof y colegas encontraron que los empleadores tienen una notable inclinación a favor de la práctica, aunque también buscan que los egresados universitarios puedan resolver problemas.

El estudio también encontró que en los puestos de más responsabilidad, los empleadores prefieren contratar personas de edad madura que cuentan con pericia demostrada, incluso esperan que los gastrónomos recién egresados (jóvenes) hagan carrera y mejoren la parte técnica y operacional para tener puestos con más responsabilidad. Finalmente, los empleadores tienen expectativas en que los egresados poseen buena actitud para el empleo, rapidez, iniciativa y creatividad, así como uso de tiempos y movimientos, que estén

dispuestos a laborar sin horario. trabajar en equipo, acepten quejas, solucionen problemas, sean honrados, honestos y puntuales, incluso que dominen otro idioma. También, esperan que los graduados tengan más identidad cultural, ya que reclaman la falta de impulso a la cocina ecuatoriana. lo que reprime el desarrollo de productos gastronómicos propios de este país (Van Hoof *et al.*, 2014)

Asimismo, en un estudio realizado en Turquía con 197 estudiantes en gastronomía, que realizaban prácticas en 27 compañías relacionadas con la industria alimenticia Sarioglan (2013) identificó 12 elementos formativos clave para que los alumnos se pudieran incorporar con éxito a la vida laboral dentro de la industria de alimentos y bebidas (véase cuadro 1)

Cuadro 1. Principales conocimientos y habilidades generales que requieren los estudiantes de programas en gastronomía

Conocimientos y habilidades generales:
Planeación general de la producción
Manejo general de medidas higiénicas en la producción
Uso adecuado de los equipos y facilidades
Métodos de producción y abastecimiento
Método general de cortes
Métodos de cocción
Planeación de menús
Métodos de almacenamiento
Métodos de presentación y decoración
Métodos de control de costos
Práctica de la cocina de fusión
Práctica de la cocina molecular

Fuente: elaboración propia, adaptado y modificado de Sarioglan (2013)

De acuerdo a Scarpatto (2002), uno de los principales retos en la educación en gastronomía es la falta de conocimiento de los medios académicos al considerar a

la gastronomía como 'muy común, trivial, y poco problemática', dejando reducida a la gastronomía a "cómo saber hervir un huevo" Además, a los cocineros se les relega y se les atribuye un perfil bajo de formación en muchos casos Scarpato considera que no se les valora en todo lo que contribuyen a la sociedad, así, él reflexiona. "si somos lo que comemos, los cocineros no sólo elaboran nuestros alimentos, ellos también nos han modelado" Además, propone que la investigación en el campo gastronómico se comprometa a alcanzar algunos objetivos como son 1) reposicionar a la actividad gastronómica como una actividad esencial dentro de las comunidades 2) otorgar voz al campo gastronómico, para que genere un discurso con identidad propia que contrarreste la narrativa dominante que oprime a los estudios gastronómicos; y, 3) contribuir al posicionamiento de los estudios gastronómicos como una disciplina independiente (aunque estrechamente conectada con otras disciplinas)

Un importante reto para la educación gastronómica consiste en superar la tradicional segmentación entre los aspectos teóricos y los aspectos prácticos en los que se ha dividido el trabajo académico Más aún, los gastrónomos deben de ser capaces de reflexionar sobre diversos temas, tales como la sustentabilidad, la responsabilidad social y aspectos relacionados con el capital social de las comunidades en las que se tiene un impacto directo Así como el saber trabajar y apoyar a los productores de alimentos en el campo y comprometerse con la promoción de dietas saludables (Scarpato, 2002)

1.3. La educación gastronómica. El contexto nacional

En un estudio realizado por Muñoz *et al.* (2012) a 21 instituciones de educación superior en México, que ofertaban la carrera en gastronomía, se encontró que la mayoría de los programas eran congruentes y tenían pertinencia en la formación de profesionales en gastronomía para satisfacer las necesidades del sector. En cuanto a los contenidos, la mayoría de los programas daban especial importancia a la creatividad, el desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas, el aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, la difusión de la cultura gastronómica, la aplicación de nuevas

tecnologías, la producción de alimentos y el desarrollo de habilidades directivas. Estos elementos formativos son congruentes con los encontrados en otros estudios que incorporan además aspectos como investigación, desarrollo y procesamiento de alimentos en plantas alimenticias, especialización en el marketing de alimentos y desarrollo de habilidades literarias sobre la oferta alimentaria, por ejemplo críticos en gastronomía (Zahari *et al.* , 2009).

La educación actual en las universidades de nuestro país se enfoca en su mayoría en estudiar la gastronomía en su aspecto práctico. En el Cuadro 2 se muestran 13 de las escuelas de gastronomía más prestigiadas de México y su orientación en cuanto a su plan de estudios, cabe mencionar que ésta es en casi todos los casos orientada a la producción de alimentos y bebidas.

Cuadro 2. Oferta académica en gastronomía por institución, orientación y titulación

Zona Metropolitana de Guadalajara		
Institución	Nombre de la titulación	Orientación del plan
Universidad del Valle de México	Licenciatura Internacional en Administración de Empresas de Hospitalidad, Gastronómicas y Turísticas	Administración
Escuela Culnaria Internacional	Licenciatura en Gastronomía	Producción
	Profesional Asociado en Gastronomía	
Colegio Gastronómico Internacional	Licenciatura en Gastronomía Chef	Producción
Cake & Bake	Licenciatura en Gastronomía	Producción

Centro Universitario UTEG	Licenciatura en Gastronomía	Producción
Único (UAG)	Profesional Asociado en Alimentos y Bebidas	Producción
Centro de México		
Institución	Nombre de la titulación	Orientación del plan
Universidad Claustro de Sor Juana	Licenciatura en Gastronomía	Producción
Universidad Anáhuac del Norte	Licenciatura en Gastronomía	Producción
Universidad de las Américas Puebla	Licenciatura en Artes Culinarias	Producción
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla	Licenciatura en Gastronomía	Gestión de empresas
Instituto Culinario de México	Licenciatura en Gastronomía	Administración
Universidad Autónoma del Estado de México	Licenciatura en Gastronomía	Administración e investigación
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla	Licenciatura en Gastronomía	Administración

Fuente: elaboración propia con información disponible en las páginas web de las instituciones mencionadas

En el Cuadro 3 se muestran los porcentajes en que se encuentran divididas las asignaturas de acuerdo a su tipo: fundamentales, de especialidad y complementarias.

Se entiende por materias básicas o fundamentales, aquellas que se insertan en los planes de estudio de la licenciatura en gastronomía con el propósito moldear el

perfil de administrador en el estudiante, mientras que las de especialidad, son las que incluyen en sus contenidos temas específicos referidos al área de estudio, en este caso la técnica en la gastronomía, y las complementarias, son las asignaturas cuyos contenidos favorecen el desarrollo integral de la persona en su entorno social

En cuanto a las cualidades de la estructura del plan de estudios, se observa que todas las instituciones ofrecen una mezcla de asignaturas que van desde la formación técnico operativa hasta la ejecutiva. En promedio, las materias que incluyen conocimientos básicos o fundamentales representan el 44%, mientras que las asignaturas de orden operativo en la producción de alimentos y bebidas es del 40%, y el resto, es decir, el 16% del total de unidades de aprendizaje de todos los planes de estudio analizados, lo componen materias de idiomas y de formación en la vida personal, aunque de menor participación en el currículo

Cuadro 3. Número de asignaturas en los planes de estudio de las escuelas que ofrecen la Licenciatura en Gastronomía de la Zona Metropolitana de Guadalajara y del centro de México

Zona Metropolitana de Guadalajara								
Institución	Básicas o fundamentales		Especialidad		Complementarias		Total	
	Universidad del Valle de México	28	52%	16	31%	9	17%	53
Escuela Culinaria Internacional	24	36%	27	41%	15	23%	66	100%
Colegio Gastronomico Internacional	18	29%	27	44%	17	27%	62	100%
Cake & Bake	36	40%	40	45%	13	15%	89	100%
Centro Universitario UTEG	22	34%	28	44%	14	22%	64	100%
Unico – UAG	16	47%	16	47%	2	6%	34	100%

Centro de México								
Institución	Básicas o fundamentales		Especialidad		Complementarias		Total	
	Universidad Claustro de Sor Juana	61	64%	30	31%	5	5%	96
Universidad Anahuac	32	46%	29	42%	8	12%	69	100%
Universidad de las Américas Puebla	23	43%	21	40%	9	17%	53	100%
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla	29	42%	24	35%	16	23%	69	100%
Instituto Culinario de México	38	39%	42	43%	18	18%	98	100%
Universidad Autónoma del Estado de México	34	44%	31	40%	12	15%	77	100%
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla	36	51%	26	37%	8	12%	70	100%
TOTALES	397	44%	357	40%	146	16%	900	100%

Fuente: elaboración propia con datos obtenidos de las páginas web de las Instituciones citadas

Las instalaciones y lo que en ellas se incluye, tienen como propósito desarrollar habilidades y destrezas gastronómicas. El número de espacios destinados a las prácticas gastronómicas en las universidades de la ZMG y del centro de México, son muestra de la importancia que se le ha dado a la producción.

En el Cuadro 4 se muestran los resultados de las visitas realizadas a las principales instituciones educativas que ofertan la carrera, con la finalidad de conocer *in situ* de manera física sus instalaciones, equipo, mobiliario, materiales, espacios, etc.

Cuadro 4. Inventario de instalaciones para prácticas de simulación por tipo de institución

Zona Metropolitana de Guadalajara

Institucion	Aula cocina	Repostería	Cocina demostrativa	Panadería	Restaurante escuela	Laboratorio de química	Aula Servicio	Aula bar	Evaluación sensorial	Total
Universidad del Valle de México GDL SUR	3	1	1	1	1		1	1		9
Escuela Culinaria Internacional	5	1	1	1	1	1	1	1		12
Colegio Gastronómico Internacional	3	1	1	1			1	1		8
Cake & Bake	5	3	1	1				1		11
Centro Universitario UTEG										0
UNICO – UAG	3	1					1	1		6
Centro de México										
Institucion	Aula cocina	Repostería	Cocina demostrativa	Panadería	Restaurante escuela	Laboratorio de química	Aula Servicio	Aula bar	Evaluación sensorial	Total
Universidad Claustro de Sor Juana	6	2	1	1	1	1	1	1	1	15
Universidad Anáhuac Norte (Cordon Bleu)	4	1	2	1			1	1	1	11
Universidad de las Américas Puebla	4	1	1	1		1	1	1	1	11
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla	4	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Instituto Culinario de México	4	1	1	1	1		1	1		10
Universidad Autónoma del Estado de México	2				1	1	1	1	1	7
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla	4									4

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos en el trabajo de campo

Para fines de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos (LGNG), lo importante no será la cantidad de laboratorios que posea la universidad debido a

que el objetivo de esta licenciatura va más allá de la producción de alimentos y bebidas.

En el Cuadro 5 se presenta una relación más extensa de las instituciones de educación superior que ofrecen la Licenciatura en Gastronomía y Chef en la ZMG

Cuadro 5. Escuelas de gastronomía en la ZMG

	Nombre de la escuela	Nombre de la carrera
1	Colegio Gastronómico Internacional	Licenciatura en gastronomía
		Chef
		Diplomado en cocina y coctelería mexicana
		Carreras Técnicas -Master Chef en Gastronomía Internacional -Master Chef en repostería Internacional -Master Chef en panadería internacional
2	Escuela de Arte Culinario	Chef profesional en artes culinarias
		Chef profesional en pastelería
3	Patagónica Escuela de alta cocina Internacional	Chef profesional
		Repostero o Pastelero Profesional
		<i>Sommelier</i> Profesional
4	Estudios Universitarios en Gastronomía y Hospitalidad	Gastronomía
		Administración de Servicios de la Hospitalidad
		Profesional Asociado en Gastronomía
5	Centro Universitario UTEG	Licenciatura en Gastronomía
6	Universidad Autónoma de Guadalajara	Especialidad en Gastronomía

7	Universidad de la Ciénega	Licenciatura en Gastronomía
8	Universidad de Especialidades UNE	Licenciatura en Gastronomía
9	Universidad Cuauhtémoc	Licenciatura en Gastronomía
10	Universidad UNE	Licenciatura en Gastronomía
11	Universidad del Valle de México UVM	Licenciatura Internacional en Gastronomía
12	Instituto Gastronómico Corbuse	Chef Master
		Chef Master Plus

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos en el trabajo de campo

A continuación se presenta un análisis FODA de algunas de las instituciones mencionadas

Cuadro 6. Análisis FODA de instituciones de educación superior que ofrecen la Licenciatura en Gastronomía o Chef en la ZMG

Análisis FODA					
	Nombre de la escuela	Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
1	Colegio Gastronómico Internacional	Mobiliario de alta calidad	Institución sobresaliente respecto a otras escuelas de gastronomía en la ZMG	Maestros de baja calidad a partir de 2010	Altos costos
		Ubicación geográfica		Titulación a partir de prácticas	Competencia con la Escuela Culinaria Internacional, ECI
		Plan de estudios orientado a los negocios		Pocas oportunidades para obtener becas	

2	Estudios Universitarios en Gastronomía y Hospitalidad	Maestros de alta calidad provenientes del Colegio Gastronómico Internacional	Plan de estudios estructurado con diferentes áreas de especialización, incluyendo la investigación	Altos costos	Cercanía con el Colegio Gastronómico Internacional
			Opción de titulación a través del estudio de un postgrado	Poca disciplina y exigencia a los docentes	Mayores costos en comparación con el CGI
3	Centro Universitario UTEG	Costos bajos en comparación con otras escuelas de gastronomía	Ubicación en el centro de la ciudad	Inmobiliario insuficiente	La mayoría de los egresados requieren tomar cursos en el CGI para complementar sus estudios
4	Universidad de la Ciénega	Costos bajos de inscripción y semestrales	Grado de Licenciado en Gastronomía	Opción de titulación a través de un postgrado de <i>Sommelier</i>	-
5	Universidad de Especialidades UNE	Oferta de la Licenciatura en Gastronomía en tres planteles	Grado de Licenciado en Gastronomía	Maestros de baja calidad	-
				Mobiliario insuficiente	
6	Universidad UNIVER	Oferta de la licenciatura en gastronomía en varios turnos	Grado de Licenciado en Gastronomía	Altos costos de titulación	Alumnos insatisfechos al egresar
		Capta público que labora en diferentes empresas gastronómicas		Mobiliario insuficiente	
				Maestros de baja calidad	
7	Universidad del Valle de México UVM	Reconocimiento Kendall College al egresar	Grado de Licenciatura Internacional en Gastronomía	Ubicación geográfica	Preferencia por otras escuelas debido a que otorgan mayor

		Estudios de inglés con Cambridge University Press		Altos Costos	número de reconocimientos
8	Instituto Gastronómico Corbuse	Cursos de menor duración en comparación con otras instituciones	Obtención de los títulos Chef Master y Chef Master Plus	Cursos de idiomas de baja calidad	Los egresados requieren tomar cursos en el CGI para complementar sus estudios

Fuente: elaboración propia con datos obtenidos en el trabajo de campo

De acuerdo a datos establecidos en un estudio sobre las instituciones de educación superior que ofrecen la carrera de gastronomía, realizado por la Universidad Autónoma del Estado de México en el 2004, el estado de Jalisco no figuraba en la lista de estudio, al no destacar ninguna institución con carrera en gastronomía, solo se identificaron 33 instituciones con estudios en gastronomía, entre las cuales, 18 eran a nivel licenciatura y de carácter privado. Es importante mencionar que cada una de las instituciones tenía diferentes objetivos en su programa de enseñanza, que permitieron la obtención de calidad en la consolidación de los estudios gastronómicos de excelencia. Los estados con mayor cantidad de instituciones en gastronomía fueron: México, Puebla, Nuevo León y el Distrito Federal, y los estados con posgrado en Maestría en Gestión de Industrias de Alimentos y Bebidas fueron Puebla y Nuevo León.

Por su parte, la Universidad de Guadalajara como la institución educativa más importante en el occidente de México y la segunda a nivel nacional, ofrece 182 programas académicos de Licenciatura y cuenta con 80,858 alumnos matriculados en este mismo nivel en el 2014. Aunado a esto y con el propósito de seguir ofreciendo a la sociedad programas de licenciatura que se encuentren a la vanguardia en la preparación de sus estudiantes, se encuentra formulando el proyecto de creación de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos.

Programas de educación superior en Turismo y Gastronomía acreditados en

CONAET

De acuerdo con el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET, 2015) en México se ofertan 990 programas de educación superior en Turismo y Gastronomía, de los cuales el 36% corresponde a estudios gastronómicos con un enfoque de producción, servicio, operación y gestión. Debe señalarse que se consideran estudios tanto de licenciatura como técnico superior universitario y profesional asociado. De ese 36%, 27 programas educativos de gastronomía han sido acreditados o re-acreditados por su calidad a diciembre de 2015.

El reto de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos del CUCEA será entrar eventualmente en el rango competitivo de programas acreditados por CONAET a nivel nacional.

Cuadro 7. Programas de educación superior en gastronomía acreditados por CONAET

Institución	Campus	Estado	Programa	Vigencia
Centro de Estudios Superiores de San Ángel CESSA Universidad	Ciudad de México	Distrito Federal	Licenciatura en Administración de Restaurantes	10-2018
Centro de Estudios Superiores de San Ángel, CESSA Universidad	Ciudad de México	Distrito Federal	Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias	02-2016
Instituto Culinario de México	Monterrey	Nuevo León	Licenciatura en Gastronomía, Chef	07-2019
Instituto Culinario de México	Puebla	Puebla	Licenciatura en Gastronomía, Chef	12-2017
Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería	Puebla	Puebla	Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes	05-2018
Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería	Puebla	Puebla	Licenciatura en Gastronomía	05-2018
Universidad Anáhuac	Campus del Norte	Estado de México	Licenciatura en Dirección de Restaurantes	05-2017
Universidad Anáhuac	Campus del Norte	Estado de México	Licenciatura en Gastronomía	09-2018
Universidad Anáhuac	México Sur	Distrito Federal	Licenciatura en Gastronomía	11-2020

Universidad Anáhuac Mayab	Mérida	Yucatán	Licenciatura en Gastronomía	05-2018
Universidad Autónoma del Estado de México	Toluca	Estado de México	Licenciatura en Gastronomía	09-2016
Universidad de Colima	Valle de las Garzas	Colima	Licenciatura en Gastronomía	07-2019
Universidad de las Américas Puebla	Cholula	Puebla	Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes	05-2017
Universidad de las Américas Puebla	Cholula	Puebla	Licenciatura en Artes Culinarias	12-2017
Universidad del Caribe	Cancún	Quintana Roo	Licenciatura en Gastronomía	10-2018
Universidad del Valle de México	Campus Texcoco	Estado de México	Licenciatura en Negocios Gastronomicos	07-2019
Universidad del Valle de Mexico	Hispano Americano	Estado de México	Licenciatura en Negocios Gastronómicos	09-2019
Universidad del Valle de México	Lago de Guadalupe	Estado de México	Licenciatura en Negocios Gastronomicos	11-2019
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla	Puebla	Puebla	Licenciatura en Gastronomía	09-2019
Universidad Tecnológica de Cancun	Cancún	Quintana Roo	Licenciatura en Gastronomía	11-2020
			Técnico Superior en Gastronomía	09-2019
Universidad Tecnológica de Hermosillo	Hermosillo	Sonora	Técnico Superior en Gastronomía	09-2018
Universidad Tecnológica de la Riviera Maya	Playa del Carmen	Quintana Roo	Licenciatura en Gastronomía	09-2020
			Técnico Superior en Gastronomía	11-2016
Universidad Tecnológica del Poniente	Maxcanú	Yucatán	Técnico Superior en Gastronomía	11-2019
Universidad Tecnológica de Puebla	Puebla	Puebla	Técnico Superior en Gastronomía	11-2020
Universidad Tecnológica Metropolitana	Mérida	Yucatán	Técnico Superior en Gastronomía	11-2019

Fuente: elaboración propia con datos del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (2015b)

1.4. El ámbito de la gestión de negocios gastronómicos

En la actualidad no es suficiente con tener un buen producto, ningún cliente es cautivo de un lugar. es por ello necesario contar con la información adecuada, preparación y organización para que la empresa pueda ser competitiva. El inicio de actividades de cualquier negocio implica características peculiares, en este

sentido se debe contar con estudios de mercado que ofrezcan un panorama de los factores que intervienen en el éxito o fracaso de una empresa.

La gestión al interior de un restaurante, bar o cafetería es el proceso mediante el cual se coordinan y optimizan recursos financieros, materiales y físicos, con el objetivo de alcanzar la eficiencia y productividad máxima y especialmente la imagen de marca, la calidad y el prestigio de una unidad de negocios. El LGNG es el profesional responsable de estos procesos estratégicos

En general, se afirma que la gastronomía es la actividad encargada de la relación entre la cultura y el alimento, por otra parte, el vínculo existente entre esta tarea y los procesos de administración surgen en el momento cuando el profesional de la gastronomía enfrenta retos para planear, organizar, controlar y dirigir una cocina y su producción alimentaria (González, 2007).

La gestión de negocios gastronómicos implica ciertas exigencias, si se analiza desde una perspectiva básica, independientemente del giro restaurantero, se debe reflexionar sobre la ambientación del lugar y el segmento de mercado que se atenderá de esta manera, la toma de decisiones implica definir el tipo y calidad de productos a ofrecer, así como aplicar conocimientos en materia de contabilidad administrativa para fijar los precios de los alimentos que se brindarán. El no hacerlo de esta forma implicará la posibilidad en el corto plazo de pérdidas en la empresa y, en consecuencia, del cierre de la unidad económica gastronómica

El plan de negocios, un proceso administrativo esencial, consiste en la fijación de objetivos y la selección de las estrategias a seguir con el fin de alcanzarlos a partir de la elaboración de esquemas detallados que habrán de realizarse en un futuro. En relación a los servicios gastronómicos, alimentos y bebidas, existe la necesidad de establecer metas a lograr dentro de determinado periodo, un proceso que conlleva la exigencia de describir las actividades que se deben ejecutar, coordinar y desarrollar. Una gran cantidad de estas decisiones mantienen implícita su materialización mostrada en cantidades de producción y especialmente cifras

Otro elemento de suma importancia que envuelve a la gestión con la gastronomía es la estandarización, es el contar con bases fijas de cómo se debe producir un grupo de alimentos o en su caso cada platillo, con el objetivo de establecer precios a partir de los costos por cada receta. La estandarización de recetas permite llevar un control interno del almacén y de la rotación del mismo.

De acuerdo con algunos datos proporcionados por la Cámara de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados del estado de Jalisco (CANIRAC, 2015), el sector restaurantero en 2009 mantuvo participaciones del orden del 2% dentro del Producto Nacional Bruto (PIB) y del 23% en el PIB turístico de México, con más de 243 mil establecimientos, en su mayoría pequeñas y medianas empresas (PyME). La creciente existencia de clientes más selectivos y exigentes, ahora plantea la necesidad de contar con negocios que ofrezcan mejores relaciones precio-producto y más competitivos. De ahí la importancia, para el caso del sector gastronómico, de contar con una buena gestión.

Otro de los aspectos que se debe considerar en la gestión de negocios gastronómicos, implica el conocimiento de temas sensibles como la administración de los recursos humanos, por ser el primer punto de referencia acerca de las personas que trabajarán en una unidad gastronómica. La importancia en la selección del personal es vital en la vida e imagen de un restaurante, porque es el que ofrece y presta servicios, el responsable de atender los comensales, y para ello requiere una serie de técnicas, habilidades y actitudes. El liderazgo de la alta administración será fundamental para este proceso.

De acuerdo con Ulrich (2006), los retos en el campo de los recursos humanos exigen centrarse en las capacidades para enfrentar los cambios, atraer, retener y medir el capital intelectual, así como trabajar en equipo. En un mundo global, asistido por la tecnología, la exigencia del consumidor coloca en el centro de la escena la fuerza laboral y las capacidades de la propia organización.

El cuerpo y alma de un negocio gastronómico son sus empleados, la comida más agradable a los sentidos puede convertirse en lo más insípido si se sirve por personal arrogante o desmotivado. En contrapartida, empleados motivados, alegres, amistosos o sonrientes pueden seducir al cliente más exigente. Recursos humanos altamente involucrados se convierten en socios estratégicos.

Al aplicar los principios del liderazgo laboral de Ulrich (2006), el LGNG deberá ser capaz de asegurar el cumplimiento de las políticas en cada empresa mediante su liderazgo en los recursos humanos. Las acciones que puede desarrollar implican definir los siguientes elementos: a) la misión, la visión y los valores de la empresa, b) la estrategia de la empresa, c) las estrategias de recursos humanos, d) los objetivos para el negocio, e) los perfiles de empleados para cada uno de los puestos, f) la profesionalización del reclutamiento y selección de los recursos humanos, g) el involucramiento de los empleados en el funcionamiento del negocio, h) la generación de convenios de pasantías con escuelas de gastronomía, i) el trabajo con programas de motivación y reconocimiento, j) la implementación de evaluaciones de desempeño, y k) el desarrollo de planes de carrera, la aplicación de encuestas de clima laboral, la elaboración de manuales sobre las características de los puestos, el diseño de programas de formación para empleados y la realización de programas de comunicación efectivos.

Asimismo, la administración de un almacén es elemental en todo negocio, por lo que exige una constante profesionalización de sus responsables. Contar con una adecuada administración y control del sistema de almacenamiento permite:

- I. Mantener los insumos bajo resguardo de incendios, robos y deterioros, así como asegurar el resguardo físico de las materias primas de daños, malos manejos y robo.
- II. Permite una adecuada distribución física, registro y localización de los insumos.
- III. Facilita el control de materias primas y existencias, también mantiene información acerca de los materiales en existencia.

El LGNG es el profesional altamente capacitado para dirigir cualquier empresa gastronómica, su nivel de conocimientos brinda el apoyo que se necesita para optimizar procesos, costear, estandarizar y para mejorar cada detalle que se presente. En general, la gestión en el campo de la gastronomía controla todas las áreas de un establecimiento del ramo y, en particular, se enfoca en el cálculo del costo que implica la preparación de platillos, el manejo adecuado del almacén, así como las compras de insumos y la selección de los posibles proveedores que se puedan tener.

1.5 El campo laboral de la gastronomía

En el campo laboral de la gastronomía, existe por parte de los empresarios, una demanda de profesionistas formalmente capacitados, según se puede observar en el estudio realizado por el periódico Mural de Guadalajara¹, publicado en el mes de marzo de 2015. Para efectos de este sector laboral, en el área de la gastronomía, presenta los siguientes resultados:

- a) Al momento de hacer una contratación, los empleadores prefieren egresados de las universidades.

Cuadro 8. Preferencia por universidades

Universidad o escuela	%
Ninguna en especial	32.0
Universidad Autónoma de Guadalajara	14.0
Universidad de la Ciénega	10.0
Colegio Gastronómico Internacional	10.0
Centro Universitario UTEG	6.0
Total	72.0 (*)

(*) El total no suma 100 por ciento, ya que sólo se incluyen las respuestas más mencionadas.

¹ Estudio titulado *El mercado gastronómico en Guadalajara*. Publicado el 14 de marzo de 2015, en el periódico Mural de Guadalajara.

Se puede observar que la actual capacitación formal en el área gastronómica en el estado de Jalisco, la ofrecen exclusivamente universidades privadas, destacando, las universidades que tienen una mayor antigüedad en la capacitación y formación de especialistas en la región

- b) Las consideraciones que los empleadores exigen de los egresados de las carreras en gastronomía para la contratación

Cuadro 9. Requerimientos a los egresados

Requerimientos	Puntos de exigencia (*)
Disponer de tiempo completo	9.5
Ser emprendedor	9.0
Vestir de manera acorde con su trabajo	9.0
Tener experiencia en esa área laboral	8.1
Hablar y escribir otro idioma	7.1
No tener tatuajes muy visibles o llamativos	6.3
Manejo de redes sociales	6.3
Tener menos de 30 años	6.0

(*) Mientras más cercano al 10 es mayor la exigencia

Estos datos indican que se requieren cualidades de los gastronómicos que impliquen vocación de servicio, disciplina, capacitación formal y experiencia en el área, además del dominio de otro idioma, sobre todo en aquellos establecimientos o franquicias donde sus comensales son extranjeros

- c) Los empleadores ofrecen en promedio un sueldo mensual de 6 mil 586 pesos, lo que representa aproximadamente tres a cuatro salarios mínimos vigentes en esta región occidental; sin embargo, se sabe que las personas que trabajan en el área de alimentos y bebidas, tienen la oportunidad de recibir en forma adicional propinas que, aun cuando no son obligatorias, se acostumbra en nuestra entidad, al sugerir que el comensal al pagar su cuenta, pueda otorgar

10% ó 15% por concepto de éstas, lo que puede representar una remuneración extra

- d) A continuación se enuncian los puntajes que otorgan los empleadores a las universidades que ofrecen la Licenciatura en Gastronomía en la Zona Metropolitana de Guadalajara (ZMG)

Cuadro 10. Calificaciones que otorgan los empleadores

Institución	Calificación 2015	Calificación 2014	Calificación 2013
Universidad Autónoma de Guadalajara (UAG)	9.0	8.9	8.8
Universidad del Valle de México (UVM)	8.9	8.8	8.8
<i>Cake & Bake University</i>	8.8	N/D	N/D
Escuela Culinaria Internacional	8.7	8.7	8.6
Escuela de Arte Culinario	8.6	N/D	N/D
Universidad Marista	8.6	N/D	N/D
Colegio Gastronómico Internacional	8.5	8.3	N/D
Instituto Tecnológico Superior de Zapopan	8.5	N/D	N/D
Universidad de la Ciénega	8.4	8.3	N/D
Universidad Enrique Díaz de León	8.4	8.1	8.3
Universidad de Especialidades (UNE)	8.4	7.5	N/D
Centro Universitario UTEG	8.3	N/D	8.4
Universidad Cuauhtémoc	8.3	8.2	8.6
Universidad Univer	8.2	8.2	8.3

(*) Mientras más cercano al 10 es mayor la calificación

En este rubro, las calificaciones otorgadas a las universidades no tienen una variación significativa. Un elemento que puede destacarse es que en el 2015 algunas universidades comenzaron a ofrecer esta carrera.

En entrevista con el Lic. Jorge López Méndez, quien ostenta el cargo de tesorero de la Delegación Jalisco de la CANIRAC, precisó que de acuerdo con los asociados a la referida cámara, el campo laboral en el que se puede contratar a un egresado de gastronomía consiste en:

Cuadro 11. El campo laboral en gastronomía

Tipo de establecimiento	Área laboral	Puesto
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hoteles ▪ Restaurantes ▪ Resorts 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentos y Bebidas ▪ Cocina o Bar 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chef Ejecutivo ▪ Stewart ▪ Cocinero ▪ Ayudante de cocina ▪ Barman ▪ Gerente de división ▪ Chef Repostero o panadero ▪ Jefe de piso
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cafeterías ▪ Establecimientos de comida rápida ▪ Casinos 	Alimentos y Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jefe de cocina ▪ Ayudante de cocina ▪ Barman ▪ Gerente de piso ▪ Chef Repostero o panadero
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bares 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentos y Bebidas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jefe de cocina ▪ Ayudante de cocina ▪ Barman ▪ Gerente de piso
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pastelerías 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Panadería 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chef Repostero o panadero
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organización de eventos y congresos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentos y Bebidas ▪ Promotor de ventas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jefe de cocina ▪ Ayudante de cocina

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Banquetes ▪ Catering ▪ Servicio de cocina industrial ▪ Comedores colectivos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asesor o consultor 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Barman ▪ Gerente de piso ▪ Chef Repostero o panadero
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Otros ▪ Hospitales ▪ Cruceros 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Producción 	

Fuente: CANIRAC 2015

Asimismo, dicha cámara ofrece para los socios y el público en general, diversos cursos de capacitación en los niveles de operación y dirección, debido a que el mercado requiere personal con un perfil certificado para desempeñar cada una de las actividades en establecimientos de alimentos y bebidas

En el siguiente cuadro se aprecia una propuesta de incorporación al campo de trabajo, con base en los conocimientos y aptitudes que adquirirá el estudiante de la LGNG

Cuadro 12. El campo de trabajo del egresado de la LGNG

		Campo de trabajo				
		Aptitudes				
Incorporación al mercado de trabajo		Profesional	Emprendedor	Investigador	Consultor	Docente
Sector primario	Producción de alimentos					
	Agente innovador / Animador territorial					
Sector secundario	Industria alimentaria					
	Transformación de alimentos					
Sector terciario	Eventos y banquetes					
	Establecimientos de A y B					
	Exportación de alimentos					
	Academia					

Fuente elaboración propia

Para reconocer y fortalecer al mercado laboral, la CANIRAC con el objeto de fijar bases firmes para el crecimiento y mejoramiento del gremio de los alimentos y bebidas en el estado de Jalisco, reporta la siguiente información.

Cuadro 13. Sector restaurantero en Jalisco

Sector restaurantero en Jalisco	
Tamaño de la industria	30,000 establecimientos
Participación en el Producto Interno Bruto del sector turismo nacional	10.1%
Generación de empleos directos	178,000
Ocupación de mujeres en la industria	94,500 (42.0%)
Ocupación de mujeres jefas de familia	74,800 (53.1%)
Ocupación de hombres en la industria	83,500 (46.9%)
Generación de empleos indirectos	330,000
Ramas productivas de la economía impactadas favorablemente	84
Familias beneficiadas en Jalisco por la industria	360,000
Puestos y oficios que intervienen en la industria restaurantera	55
Tamaño de la industria en la ZMG	16,000 establecimientos
Generación de empleos directos ZMG	70,000
Generación de empleos directos en Zapopan	4,000

Fuente CANIRAC, 2015

Otra de las características que presenta la industria de los alimentos y bebidas en Jalisco, dada su productividad y versatilidad, es la primera en la generación de auto empleo, es operada en su mayoría por familias y es una industria conformada mayormente por Pymes

A nivel nacional se estima que la industria restaurantera, a finales de 2014, generó ingresos superiores a 160 mil millones de pesos, con aproximadamente 245 mil establecimientos en la República Mexicana, de los cuales el 96% son PyME

Además, la industria restaurantera aporta al PIB de la nación un 2% del total y contribuye con el 23% al PIB turístico, creando con esto más de 850 mil empleos directos, de los cuales el 55% corresponden a mujeres y el restante 45% a hombres, y apoya con aproximadamente 2.2 millones de empleos indirectos. Incluso, constituye uno de los últimos eslabones en la cadena productiva industrial y comercial que demanda insumos de otros sectores productivos, impactando en 63 de 84 ramas productivas

Como se observa en la información que muestra el cuadro anterior, las aptitudes del gastrónomo que mayormente demanda el campo laboral en sus distintos ámbitos son el profesional, el emprendurismo, la investigación y la consultoría, aunque también las instituciones que ofrecen la carrera de gastronomía necesitan personal docente para atender tanto las materias de sus planes de estudio como la administración de sus instalaciones. Esta claridad de los datos, brinda la oportunidad de establecer las bases que definen la orientación formativa que las escuelas involucradas deben tomar en cuenta para ir, por un lado, en concordancia con los requerimientos de personal del mercado del trabajo, y por otro, con las tendencias del sector en el mundo

1.6 La problemática laboral

Uno de los rubros que causan mayor polémica, sin duda, es el de los sueldos y prestaciones que se les paga a los trabajadores de cualquier especialidad. Respecto a este tema, la Comisión Nacional de los Salarios Mínimos acordó un aumento a los salarios mínimos del 4.2% para las dos áreas geográficas (A y B) en las que está dividido el país, así como un incremento adicional de 2.6% en el área B a partir del mes de abril de 2015, quedando de la siguiente manera Área geográfica A, 70 10 pesos diarios, lo que equivale a 2,131 04 pesos mensuales, y para el área geográfica B, 68.28 pesos diarios, que son 2,075 71 pesos al mes

Sin embargo, según el estudio que hemos hecho referencia anteriormente y que presentó el diario Mural en el mes de marzo del 2015, señala que el sueldo promedio que los empleadores pagan al personal de gastronomía es de 6 mil 586

pesos mensuales, lo que equivale a tres salarios mínimos en promedio para cualquiera de las dos áreas. Según egresados de la Universidad de la Ciénega, los empresarios les ofrecen un salario que oscila mensualmente entre 5 mil y 8 mil pesos al mes, esto sin sumar las propinas, las que de acuerdo con la política de cada establecimiento se reparten por lo general en un 60% para meseros, 20% para la cocina y 20% para el bar o fuente, lo que evidentemente varía de acuerdo a la capacidad de ventas de la empresa.

En efecto, en el aspecto laboral de la gastronomía se han presentado obstáculos, al igual que en todas las actividades productivas, en virtud de que a nuestro país le afectan fenómenos económicos y sociales, tales como la inflación, el cierre de empresas, la migración, el aumento de la población económicamente activa (PEA), entre otros, que son condicionantes para determinar los perfiles laborales en cada especialidad. Según cifras del Censo de Población y Vivienda (INEGI, 2010), en México son 5 millones 300 mil profesionistas empleados por grupos ocupacionales, aunque cabe aclarar que no se disponen de cifras sobre el área de gastronomía ni acerca de la entidad federativa.

Algunos de los problemas en los que coinciden tanto egresados de la carrera de Gastronomía Chef. de la Universidad de la Ciénega y Universidad de Especialidades, como empleados de cocina de restaurante campestre, de comida típica regional, de dos hoteles de categoría cuatro estrellas y de una operadora de eventos a domicilio (*catering*), son los siguientes:

- a) Las jornadas laborales por lo general son de 10 a 12 horas diarias, porque mientras haya comensales y no terminen la limpieza, no pueden retirarse de su puesto.
- b) Un empleador (salvo en los hoteles), no distingue entre un Chef, un cocinero y un encargado de cocina: además, según el INEGI seis de cada diez trabajadores no tiene prestaciones de ley, como Seguro Social, Infonavit, caja de ahorro, entre otras.
- c) No hay suficientes créditos para crear negocios propios.

- d) Se trabaja la jornada de pie, expuesto a muy altas temperaturas y las herramientas de trabajo son peligrosas
- e) Proliferan los negocios de comida chatarra o rápida como alitas, pizza, pollo frito, *food trucks* o cocinas móviles
- f) La carrera de gastronomía está de moda, existen varias universidades que capacitan o forman, por lo que hay mucha oferta de mano de obra que abaratan el empleo
- g) Por lo pesado del trabajo, se contrata preferentemente a personas de entre 18 y 35 años, y si es mujer, se pide que sea soltera

Con base en el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas del INEGI, se han tomado para consulta los establecimientos que se ubican en los cuatro principales municipios de la ZMG, Puerto Vallarta y Chapala, por ser en estos lugares en donde se concentra la mayor cantidad de negocios dedicados a los alimentos y bebidas, así como por tener una mayor demanda de comensales.

Los Cuadros 14 y 15 representan una gran cantidad y diversidad de servicios de alimentos y bebidas que existe en la ZMG, Puerto Vallarta y Chapala, lugares que reciben la mayor cantidad de turistas y comensales, así que los establecimientos que contratan para su operación entre 0 y 10 personas son 23,603, lo que equivale al 95.6% del total de los establecimientos considerados para esta muestra. Es conveniente señalar que son fundamentales en este rango de unidades, según la cantidad del personal que trabaja en ellos, las micro empresas del sector, es decir, las que son creadas como negocios familiares o de auto empleo, entre las que se pueden considerar restaurantes, establecimientos de tipo vegetarianos o de antojitos, roscerías, taquerías, cafeterías, mariscos, alitas, bares, entre otros. De acuerdo con esta información, se puede asegurar que la mayoría de estos servicios de alimentos y bebidas no requiere en su totalidad de mano de obra especializada, con un nivel de licenciatura

Cuadro 14. Distribución del número de establecimientos en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Puerto Vallarta y Chapala, Jalisco, que emplean de 0 a 5 personas por tipo de servicio

	CHAPALA	GUADALAJARA	PUERTO VALLARTA	EL SALTO	TLAQUEPAQUE	TONALA	ZAPOPAN	TOTAL
Servicio de preparación de alimentos por encargo	0	25	2	1	0	0	16	44
Centros nocturnos, bares, cantinas y similares	30	292	105	17	55	28	94	621
Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas	359	9 449	1,650	641	2,258	1,847	5,005	21,209
TOTAL	389	9,766	1,757	659	2,313	1,875	5,115	21,874

Fuente: Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (INEGI 2015)

Cuadro 15. Distribución del número de establecimientos en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Puerto Vallarta y Chapala, Jalisco, que emplean de 6 a 10 personas por tipo de servicio

	CHAPALA	GUADALAJARA	PUERTO VALLARTA	EL SALTO	TLAQUEPAQUE	TONALA	ZAPOPAN	TOTAL
Servicio de preparación de alimentos por encargo	0	3	0	0	0	0	3	6
Centros nocturnos, bares, cantinas y similares	0	88	25	7	11	3	23	157
Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas	36	736	178	24	90	50	454	1566

no alcohólicas								
TOTAL	36	827	201	31	101	53	480	1,729

Fuente: Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (INEGI, 2015)

Los Cuadros 16 y 17 contemplan establecimientos de 11 a 50 plazas laborales, y representan en su conjunto 989 unidades, esto es, el 4% del total seleccionado. Este porcentaje constituye las empresas que en su gran mayoría pertenecen a cadenas o franquicias que preparan y ofrecen alimentos o bebidas, incluso a negocios que han tenido un crecimiento propio y que definitivamente requieren de la participación de personal capacitado a nivel de licenciatura o los llamados Chefs, y entre las que se pueden mencionar a Boca Deli, La Vaca Argentina, La Casa de los Panqueques, Chilis, Kentucky Fried Chicken, Pollo Pepe, Abajeño, Burger King, Comedor Alondrita, Santo Coyote, por nombrar algunos.

Cuadro 16. Distribución del número de establecimientos en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Puerto Vallarta y Chapala, Jalisco, que emplean de 11 a 30 personas por tipo de servicio

	CHAPALA	GUADALAJARA	PUERTO VALLARTA	EL SALTO	TLAQUEPAQUE	TONALÁ	ZAOPAN	TOTAL
Servicio de preparación de alimentos por encargo	0	3	1	0	1	0	7	12
Centros nocturnos, bares, cantinas y similares	0	50	19	2	13	3	17	104
Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas	14	304	111	1	36	15	225	706
TOTAL	14	357	131	3	50	18	249	822

Fuente: Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (INEGI, 2015)

Cuadro 17. Distribución del número de establecimientos en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Puerto Vallarta y Chapala, Jalisco, que emplean de 31 a 50 personas por tipo de servicio

	CHAPALA	GUADALAJARA	PUERTO VALLARTA	EL SALTO	TLAQUEPAQUE	TONALÁ	ZAPOPAN	TOTAL
Servicio de preparación de alimentos por encargo	0	2	0	1	0	1	1	5
Centros nocturnos bares cantinas y similares	0	9	4	0	0	0	4	17
Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas	1	72	26	1	5	2	38	145
TOTAL	1	83	30	2	5	3	43	167

Fuente: Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (INEGI, 2015)

Cuadro 18 Distribución del número de establecimientos en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Puerto Vallarta y Chapala, Jalisco, que emplean de 51 a 100 personas por tipo de servicio

	CHAPALA	GUADALAJARA	PUERTO VALLARTA	EL SALTO	TLAQUEPAQUE	TONALÁ	ZAPOPAN	TOTAL
Servicio de preparación de alimentos por encargo	0	3	0	0	0	0	0	3
Centros nocturnos, bares, cantinas y similares	0	0	1	0	2	0	1	4
Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas	0	24	1	0	3	0	25	53
TOTAL	0	27	2	0	5	0	26	60

Fuente: Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (INEGI, 2015)

Cuadro 19. Distribución del número de establecimientos en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Puerto Vallarta y Chapala, Jalisco, que emplean de 101 a 250 personas por tipo de servicio

	CHAPALA	GUADALAJARA	PUERTO VALLARTA	EL SALTO	TLAQUEPAQUE	TONALÁ	ZAPOPAN	TOTAL
Servicio de preparación de alimentos por encargo	0	1	0	0	0	0	0	1
Centros nocturnos, bares, cantinas y similares	0	1	1	0	0	0	0	2
Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas	0	7	5	0	0	0	6	18
TOTAL	0	9	6	0	0	0	6	21

Fuente: Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (INEGI 2015)

En los Cuadros 18 y 19 se muestra que sólo el 0.04% representa a las restantes empresas que por su capacidad para emplear a mayor número de trabajadores, tienen las mismas características que las dos categorías que anteceden, sin embargo, se puede aseverar que en estas unidades el nivel de licenciatura es indispensable para realizar labores de tipo ejecutivo, comercial y de dirección general. En este rango de 51 a 250 empleados, se encuentran principalmente cadenas o franquicias con sucursales tales como Sushi Factory, Lonches Karlos, Peter Piper Pizza, Tocks, La Chata, River Café, Samborns, Comedor asistencial para Adultos, Kames Garibaldi, Sirlon Stokade, entre otros.

Cuadro 20. Distribución del número de establecimientos en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Puerto Vallarta y Chapala, Jalisco, que emplean de 251 y más personas por tipo de servicio

	CHAPALA	GUADALAJARA	PUERTO VALLARTA	EL SALTO	TLAQUEPAQUE	TONALÁ	ZAPOPAN	TOTAL
Servicio de preparación de								

alimentos por encargo	0	3	0	0	0	0	0	3
Centros nocturnos, bares, cantinas y similares	0	0	0	0	0	0	0	0
Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas	0	1	0	0	0	0	3	4
TOTAL	0	4	0	0	0	0	3	7

Fuente: Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (INEGI 2015)

Cuadro 21. Distribución del número de establecimientos en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Puerto Vallarta y Chapala, Jalisco, que emplean de 0 a 251 personas y más por tipo de servicio

	CHAPALA	GUADALAJARA	PUERTO VALLARTA	EL SALTO	TLAQUEPAQUE	TONALA	ZAPOPAN	TOTAL
Servicio de preparación de alimentos por encargo	0	40	3	2	1	1	27	74
Centros nocturnos, bares, cantinas y similares	30	440	155	26	81	34	139	905
Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas	410	10,593	1,969	667	2,392	1,914	5,756	23,701
TOTAL	440	11,073	2,127	695	2,474	1,949	5,922	24,680

Fuente: Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (INEGI 2015)

1.7. El ámbito institucional

La Universidad de Guadalajara desarrolla sus acciones mediante procesos de planeación estratégica, con el fin de alcanzar sus objetivos académicos, de formación estudiantil con sentido de responsabilidad y de desarrollo del

conocimiento y la ciencia con orientación social. Estas grandes tareas exigen replantear directrices que guían los nuevos caminos rectores del desarrollo universitario a seguir para consolidar nuestro compromiso social, cultural y de desarrollo del conocimiento.

Las exigencias actuales de la sociedad del conocimiento implican nuevas dinámicas educativas acordes con los cambios sociales y las necesidades del desarrollo, esto impacta las exigencias del aprendizaje e implica la necesidad para desarrollar nuevas áreas académicas que satisfagan actuales demandas educativas. El reto implica impartir una educación basada en criterios de calidad, equidad y pertinencia reconociendo a la educación superior como la herramienta competitiva global.

Las dinámicas económico-laborales son de vital interés para la Universidad de Guadalajara, especialmente por la permanente exigencia para trazar estrategias que permitan a sus egresados incorporarse con rapidez y efectividad a los mercados profesionales.

Sin duda, al cumplirse estas propuestas institucionales se optimizarán y se harán eficientes los mercados de trabajo, combatiéndose problemáticas relativas a la subcontratación, empleo en funciones distintas a la formación, bajos salarios, limitada competitividad y elevada regulación que limita la inversión productiva. Cada una de estas estrategias deberá ser instrumentada por diversos organismos públicos y privados de acuerdo a sus ámbitos de competencia. En este sentido, la Universidad de Guadalajara mantiene un compromiso permanente por asumir su responsabilidad en materia de formación profesional de calidad.

En la Universidad de Guadalajara el cumplimiento de los objetivos trazados se fundamenta en su marco institucional, conocido como Plan de Desarrollo Institucional 2014-2030, y de igual forma en el reconocimiento otorgado por el Consejo para la Acreditación de la Educación Superior, A. C. (COPAES) por ser a nivel nacional una de las Universidades públicas con el mayor número de

programas de licenciatura y posgrado reconocidos de calidad (COPAES, 2015) Así mismo, es la Institución de Educación Superior (IES) que cuenta con mayor número de Profesores de Tiempo Completo (PTC) con cerca de 4 mil. Finalmente es importante destacar que durante el año 2013 ostentó los primeros lugares en los multirankings: EAAEDS, Iberoamericano y Webometrics (ANUIES, 2015)

Estos distintivos implican el desafío por mejorar día a día la oferta educativa, alineándola con la creciente dinámica económica y social. Los procesos de eficiencia académica en carreras tradicionales como medicina, ingeniería, administración o negocios, hoy alcanzan a otras como sistemas, geografía, biología, cinematografía o gastronomía, con el fin de estar acordes con la especialización productiva regional.

El Programa Institucional de la Universidad de Guadalajara plantea atender retos de las vocaciones económicas de la región y proyecta hacer realidad metas institucionales en materia educativa con objetivos como: a) incrementar la matrícula sin masificarla, b) actualizar formatos educativos de acuerdo a tendencias globales, c) actualizar contenidos curriculares, y d) formar profesionistas que apoyen el desarrollo del país.

Las estrategias básicas serán

1. Mejorar los programas actuales y crear programas educativos en áreas emergentes del conocimiento en las diversas disciplinas
2. Elevar la calidad académica de los docentes e implementación de mecanismos para su evaluación, actualización y formación
3. Consolidar la adecuada vinculación con la sociedad y los sectores productivos
4. Garantizar en los estudiantes la adquisición de competencias para la innovación, el emprendimiento y la atención de necesidades sociales y económicas

- 5 Generar incentivos para promover la formación empresarial de los estudiantes, a través de su inserción temprana en el mercado laboral y a través de experiencias profesionales con valor curricular

El reto de la Universidad de Guadalajara será hacer realidad cada una de sus metas institucionales. La creación de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos es una de ellas. Sin duda alguna, las condiciones para lograrlo están al alcance.

1.8 La concepción epistemológica del Licenciado en Gestión de Negocios Gastronómicos (LGNG)

¿Es el quehacer de un gastrónomo un oficio o una profesión? Un oficio se adquiere en la práctica, mientras que una profesión requiere de un título otorgado por una universidad. Pero, ¿por qué no pueden ser ambas cosas? Los gastrónomos no siempre son aquellos que están dentro de una cocina, son también los que tienen los conocimientos y habilidades para administrar un establecimiento de alimentos y bebidas. Por lo general, las personas que ejercen la profesión de gastrónomo tienen grado universitario. A diferencia del nutriólogo, el gastrónomo no sólo está capacitado para preparar platillos y bebidas saludables, también sabe del placer y el buen comer, así como de sus acompañamientos. Por el contrario, el trabajo del Chef es un oficio más que una profesión. Sin pretender soslayar la importancia de las tareas culinarias, en Francia la categoría de Chef se adquiere con la práctica -no en las escuelas o universidades- sobre todo trabajando en los restaurantes prestigiosos, como los poseedores de estrellas Michelin. En este sentido, relativamente pocos gastrónomos graduados en México y en muchos otros países son Chefs.

No por utilizar conocimientos de la química o la física (con la cocina molecular), el gastrónomo es un científico. Los ingenieros manejan en gran medida lo que hoy

se ha dado en llamar las ciencias formales o duras, como la matemática y la física, y no por ello se les nombra científicos. No obstante esta distinción, el mundo de la ciencia y la gastronomía están profundamente vinculados

Vivimos un mundo dominado por la ciencia y la tecnología. aunque la gente no entiende bien cómo funciona la ciencia, piensan que sólo las personas con estudios avanzados pueden comprenderla, pero eso no es cierto, todo individuo puede entenderla con algo de estudio y esfuerzo. La ciencia es parte de la cultura, como bien señala Mark McCaughrean, de la Agencia Espacial Europea (ESA, por sus siglas en inglés), cuando estuvo presente en la pasada edición 2015 de la Feria Internacional del Libro de Guadalajara, para charlar sobre ciencia y la importancia que ésta tiene en la sociedad. Para este divulgador de la ciencia, " necesitamos vivir en una sociedad donde la gente entienda la causa y el efecto: [comprender que] si empujas algo aquí algo allá sucederá"²

Cualquier persona informada sabe que los gastrónomos no son científicos, mientras no incursionan en el campo de producción de nuevos conocimientos, ni en la refutación de los ya existentes (en el sentido, de uno de los filósofos de la ciencia más notables del Siglo XX Karl Popper). Pocas veces participan en la difusión de la ciencia, mediante la elaboración de artículos a fin de exponerlos en congresos científicos y después someterlos a arbitrajes para su publicación en revistas especializadas y arbitradas. Cómo es posible que varias instituciones educativas, poco serias, pretendan formar investigadores y críticos gastronómicos. cuando en las actividades cotidianas que desempeñan los gastrónomos, por lo general, no existe la cultura de la lecto-escritura. Además, rara vez se organizan en comunidades superpuestas como institutos, academias o redes temáticas de investigación. Hacer ciencia es describir, explicar y predecir fenómenos naturales y sociales. básicamente es encontrar el porqué de las cosas.

La propuesta de creación de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos (LGNG), que se propone ofrecer en el CUCEA, es respuesta a una

² Entrevista publicada en el diario *El Informador* del 28 de diciembre de 2015, p. 14-A

preocupación educativa de la sociedad en general y en particular de los estudiantes por tener acceso a este tipo de carreras profesionales. En este ámbito, esta carrera más que formar científicos (lo cual sería utópico o demagógico si se quisiera) se orienta a que los alumnos adquieran "actitudes científicas"; es decir, un gusto por la investigación que busque generar conocimientos nuevos, objetivos y demostrables. Además de una conducta donde prime la rigurosidad en los análisis y la incredulidad ante toda afirmación que no se pruebe. Al igual que el quehacer de la gastronomía, la tarea científica requiere de pasión aunque también demanda el ejercicio de muchas capacidades, sobre todo aquellas de carácter intelectual.

Si queremos que el gastrónomo muestre una cara más profesional, su carrera académica debe considerar otras capacidades. Estos profesionistas además de saber el arte y las técnicas de cocinar, los principios elementales de la nutrición, la higiene de los alimentos y ciertos análisis químicos que manejan los especialistas en los laboratorios, también deben conocer las nociones básicas de las ciencias económico-administrativas e incluso de las ciencias sociales y humanidades, tales como antropología, sociología, historia, negocios, gestión, jurisprudencia y artes.

Los gastrónomos no necesitan de avanzados conocimientos cuantitativos en su diario quehacer, aunque sí deben dominar algunos de los métodos y herramientas cuantitativas utilizados en el examen o resolución de problemas prácticos, sean de carácter económico, financiero o de otra naturaleza.

La evidencia nos demuestra que la orientación hacia la producción y la cocina que ha seguido la mayoría de las carreras universitarias relacionadas con la gastronomía, no ha sido el buen camino. De ahí que si se desea que esta profesión sea una carrera reconocida profesionalmente, tanto por la sociedad en su conjunto, como por el mercado laboral en particular, es menester hacer cambios radicales tanto en sus planes y programas de estudio como en sus prácticas académicas. En otras palabras, más que enfocarse en el proceso de enseñanza hacia el estudio de recetas de cocina y hacia el dominio de las técnicas culinarias, la LGNG mostrará un especial interés por la filosofía -amor a la

sabiduría-, una notable curiosidad intelectual, así como por el desarrollo del talento, la imaginación y la creatividad; pero también valorará la amplia experiencia en el campo laboral, para que los graduados lleguen a obtener un puesto de trabajo de acuerdo a su formación

Entre las materias que se proponen para la LGNG, se encuentran el curso-taller denominado Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios, cuyo objetivo es que el alumno, a través de la investigación científica aplicada, genere nuevos productos que además de tener un beneficio para la salud (en términos de inocuidad alimentaria), sean agradables para el consumidor y comerciables, pero también que realmente impacten de manera favorable la economía de las poblaciones locales. Este curso, por una parte, se orienta a conocer los procesos técnicos y científicos que involucra la transformación de materias primas en productos alimentarios, por otra parte, busca colaborar con los productores del campo para que tengan procesos innovadores con los que puedan aprovechar sus recursos. Esto es, apoyarlos en dar un valor agregado a sus productos y en encontrar soluciones a problemas relacionados con la comercialización, la competitividad, la organización, el financiamiento, la calidad del servicio, el diseño de productos y procesos, la gestión de agronegocios, entre otros temas.

El curso taller sobre Evaluación de Proyectos Gastronómicos, pretende analizar si los productos pueden ser rentables y determinar el costo de producción y la inversión en equipo que se requiere para ello; además, estimar las utilidades que pudiera generar el proyecto.

En su formación profesional, el alumno adquirirá habilidades tecnológicas para hacer "negocios online" o "marketing online", debido a que la mayoría de las empresas está migrando al mundo digital. Las compañías están contratando a desarrolladores de aplicaciones móviles o a especialistas en Facebook o Twitter. Actualmente algunas aplicaciones como SinDelantal.mx permiten buscar cualquier restaurante y pedir alimentos para llevar. Entre los restaurantes que se pueden encontrar en esta aplicación están Papas John's y Pollo Pepe.³

³ Véase a SinDelantal.mx en <https://sindelantal.mx/>

Recientemente, Domino's Pizza lanzó su nueva aplicación móvil, mediante la cual el cliente puede realizar su pedido a domicilio Mc Donald's, por su parte, próximamente planea lanzar una nueva aplicación para dispositivos móviles

Para la buena formación será fundamental que este profesionista posea conocimientos, por ejemplo, de economía y desarrollo comunitario, así como capacidades en materia de gestión, control de costos y mercadotecnia, entre muchas otras, también se debe implementar una fuerte vinculación entre nuestra universidad con productores y empresarios rurales

Con el propósito de mejorar la formación del LGNG, nuestra institución requiere suscribir un convenio de colaboración mutua con el Consejo Regulador del Tequila (CRT) no sólo para apoyar la Ruta del Tequila que promueve este organismo privado, sino incluso para incursionar en la formación de algunos profesores de esta carrera universitaria, como Técnicos Tequileros, a través del diplomado que coordina también el CRT y cuyo objetivo es impulsar la innovación en esta industria que exige más el profesionalismo de sus integrantes

Uno de los desafíos, sin duda, será la formación de profesores o el reclutamiento de buenos docentes e investigadores ante la carencia de especialistas, sobre todo en el campo relacionado con la química de los alimentos, capacitados y dispuestos a impartir cursos y a investigar esta clase de temas Otro reto que enfrentará la propuesta curricular, es la socialización de la misma, que consiste en informar a alumnos y profesores sobre la orientación que tendrá y forma en que se implementará la nueva carrera

La tarea de investigación aplicada será de gran importancia para consolidar académicamente a la LGNG, por tres razones principales: la primera, porque el campo de estudio de la gastronomía sigue siendo virgen y nulo su estatus científico Segunda, porque reflexionar acerca de la gastronomía, es un ejercicio ampliamente necesario y productivo, sobre todo cuando se realiza mediante la investigación científica Y tercera, aunque no sea tan agradable decirlo, la mayoría de los gastrónomos no realizan investigación de relevancia social, la poca que

existe la están desarrollando químicos o antropólogos que se desempeñan como docentes en las carreras universitarias, principalmente relacionadas con el arte culinario

En virtud de lo anterior, resulta preocupante el desinterés de los académicos de la gastronomía por realizar estudios longitudinales orientados a descubrir las principales y verdaderas causas de sobrevivencia y mortalidad de los empresas de alimentos y bebidas, sobre todo cuando sabemos que los nacimientos y muertes de los negocios del ramo se dan con gran frecuencia. Sin duda, este tipo de investigaciones permitirían crear y apoyar el crecimiento de empresas innovadoras en el campo gastronómico. Para la Directora General Adjunta de Censos Económicos y Agropecuarios del INEGI en México, es necesario conocer la tasa de movilidad y las características que hacen de los negocios más fuertes y vulnerables, pues por cada 100 negocios que inician operaciones en el sector comercio, después de cumplir un año sobreviven 34 (Informativa Conacyt, 2015c)

Para el tema que nos ocupa, la gastronomía, valga preguntar ¿por qué la mayoría de los restaurantes, por lo menos en nuestro país, fracasan en el primer año de operaciones? Decididamente la respuesta sería porque somos poco innovadores, los mexicanos sólo queremos abrir negocios de pizzas, alitas y *suchis*, así como de venta de cervezas. A diferencia de *Starbucks*, la cadena internacional de café más grande del mundo, en lugar de imitar a su competencia, esta compañía innova sus servicios con sus espacios agradables y cómodos, así como con sus nuevos productos, al patentar la marca de *frappuccino* y el café verde con frutas naturales

Todas las formas de negocio tienden a la caducidad, obsolescencia, oxidación y envejecimiento. Muchas veces el problema no es la eficiencia o la productividad, sino la falta de renovación o reinvención de nuestros productos. De ahí la necesidad de mover las partes creativas del alumno, pues si no estaremos formando robots

Si bien el equipamiento de las carreras de gastronomía con laboratorios de cocina, de repostería, de cata de vinos, de química de alimentos, etc., ha sido y es un factor clave en el reconocimiento de calidad de los programas educativos, existe un sector con una opinión diferente, es decir, el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET), incluyendo un gran número de autoridades académicas y profesores del ramo. afirman que hoy en día es más importante el diseño de planes y programas de estudios que ofrezcan valor excepcional a la formación de los alumnos, que la dotación de infraestructura educativa por más sofisticada que sea su tecnología ⁴

Algunos centros educativos, primordialmente privados, se han concentrado a equipar laboratorios de alimentos y bebidas, con tecnología sofisticada, más que todo, para atraer jóvenes con ingresos familiares altos, debido a que sus colegiaturas son costosas al promediar 60 mil pesos el semestre, mientras que otras instituciones llegan a tener cuotas de 100 mil pesos, pues, por lo general, estas instituciones se ubican en zonas con mayor poder adquisitivo y disponen de elegantes instalaciones

Si los futuros profesionistas en gastronomía del CUCEA no tienen las capacidades, destrezas y actitudes necesarias, por ejemplo, el espíritu emprendedor y la inteligencia para crear y gestionar negocios, así como la habilidad para diseñar e innovar productos y para desarrollar nuevos mercados, será difícil que compitan con los egresados de las escuelas de gastronomía privadas más prestigiadas de México como la Universidad Anáhuac del Norte, la Universidad de las Américas de Puebla (UDLAP), la Universidad de Claustro de Sor Juana, la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP), la Universidad Panamericana (a través de su Escuela de Administración de Instituciones, ESDAI), la Universidad del Valle de México (UVM) y, sin irnos muy

⁴ Según entrevista realizada recientemente con el Coordinador de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Anáhuac del Norte, este programa educativo posee laboratorios con un valor aproximado de 4.5 millones de euros (más de 80 millones de pesos con la paridad actual) en inversión de equipo

lejos la Escuela Culinaria Internacional (ECI). con sede en la ciudad de Guadalajara, entre muchas otras más

Pero ¿cómo podemos hacer frente al problema de saturación del mercado laboral de los cocineros o mal llamados Chefs, principalmente en las grandes ciudades de nuestro país (como la ciudad de México, Guadalajara y Puebla), donde la oferta de recursos humanos supera la demanda de las empresas del ramo? Sin duda, el implementar la estrategia de formación que hemos concebido, no será fácil ante la oferta de mano de obra que han inundado los numerosos egresados de las carreras de gastronomía (técnicos culinarios en los hechos),⁵ pero creemos que vale la pena intentarlo. Somos conscientes que esta estrategia es algo arriesgada, ya que requiere, entre otras cualidades, imaginación, visión y capacidad para reinventar la educación gastronómica tradicional,⁶ pero sobre todo respeto a uno de los principios de Albert Einstein, a saber "Si sigues haciendo lo de siempre obtendrás los resultados de siempre, si quieres algo mejor tendrás que hacer otras cosas" Para el caso de la LGNG que ofrecerá el CUCEA, obviamente, se tienen que hacer cosas distintas

Desde luego que nuestros futuros egresados no van entrar a competir a ese mercado de trabajo saciado (en términos de Kim y Mauborgne [2009], no debe de preocuparnos mucho el "sangriento océano rojo" de la competencia), en lugar de ello, de una manera responsable ha quedado muy claro lo que se quiere formar, esto es, otro tipo de profesionista que posea las capacidades y habilidades indispensables para incursionar de modo exitoso en la gestión, el emprendurismo y la innovación gastronómica viables y rentables. Es evidente que esto implica el mayor énfasis de otras competencias profesionales (conocimientos, destrezas,

⁵ En una reunión de trabajo con varios gerentes de Recursos Humanos de los hoteles de mayor categoría de la Zona Metropolitana de Guadalajara (ZMG), se dijo que en el área de la cocina, ellos no tienen problemas de reclutamiento de personal por la cantidad de egresados que están formando en las escuelas de gastronomía localizadas en la ZMG

⁶ En una entrevista con un Chef, comentó que su profesión no requería de libros, ante tal respuesta surgió la cuestión, entonces ¿cómo podría él entender el gran aporte de la técnica conocida como pasteurización del químico francés Louis Pasteur?

actitudes y valores) en el proyecto de esta nueva carrera universitaria, sobre todo en lo que se refiere a la formación intelectual, es decir, hacer que nuestros alumnos adquieran saberes y aprendan habilidades que promuevan la creatividad, la innovación y la competitividad, al contrario de lo que acontece con la mayoría de las licenciaturas de gastronomía (o sus variantes como Chef Ejecutivo o Alta Cocina), las que en general dejan mucho que desear por enfatizar la enseñanza técnico-operativa de cocina, pese a que sus egresados se integran, cada vez más, al mundo del desempleo y subempleo.

Pero esto también requiere reforzar la estrategia de selección de alumnos, orientada al reclutamiento de los mejores y más talentosos estudiantes en relación a la aptitud académica y al dominio del idioma inglés. La cantidad de alumnos a admitir será pequeña, no más de 80 jóvenes cada ciclo escolar, es decir, cada seis meses. Además, dentro de su perfil de ingreso se tomará en consideración la vocación de servicio y el gusto por el arte.

Según el libro *Innovación a la Mexicana*, los países que no innovan son los que tienen la mayor tasa de desempleo. Cuando el mercado cambia, necesitas cambiar con él. La lección ha sido clara: los rezagados simplemente tienden a la extinción (Muñoz, 2014: 21, 38). Kodak, Blockbuster, Enciclopedia Británica y Blackberry, son algunos casos representativos de que te reinventas o desapareces.

2. Diagnóstico de pertinencia de la LGNG, a partir de informantes clave de centros de consumo

De acuerdo a la opinión de un grupo de especialistas en gestión de centros de consumo, se elaboró un diagnóstico sobre la pertinencia de apertura de la LGNG. Este diagnóstico consistió en dos etapas, mismas que a continuación se describen.

ETAPA 1: Entrevistas con informantes clave en centros de consumo.

En esta primera etapa se realizaron 20 entrevistas con informantes clave en centros de consumo localizados en la ZMG (19 centros de consumo) y Puerto Vallarta (un centro de consumo). Las entrevistas fueron estructuradas y divididas en preguntas cerradas (p. ej., respuesta afirmativa o negativa), y preguntas abiertas (respuesta libre). Las entrevistas fueron audio-grabadas y posteriormente transcritas para el análisis de la información. En esta primera etapa se consideraron como informantes clave a todos aquellos que pudieran dar respuesta a las preguntas formuladas, tales como el propietario, el gerente general o el chef ejecutivo.

Las entrevistas se aplicaron en diversos tipos de centros de consumo, entre los que destacan hoteles, salones de eventos, clubes recreativos, restaurantes *fast food*, cafeterías, restaurantes de comida tradicional y restaurantes gourmet-internacional (véase Cuadro 22).

Cuadro 22. Centros de consumo

Centro de Consumo
<ul style="list-style-type: none">• Hotel Fénix Centro de Guadalajara• Montecarlo Eventos y Banquetes• Palacio de Castilla• Salón de Eventos Sombrillas y Antigua• La Gorda Sucursal Centro• Hotel Real Zapopan• Sandy's sucursal Centro• La Epoca de Oro

- La Gorda Zapopan PP
- Verde Limón Puerto Vallarta
- Club de Golf las Lomas Bar
- Club de Golf las Lomas Restaurante
- Club de Golf Las Lomas Alberca y Snacks
- Sushi Factory
- La Docena
- El Almacén
- La Moresca
- La Vaca Argentina
- Apple Bees
- La Pastería

Los resultados de las entrevistas con los informantes clave se sintetizan a continuación

El 90% de los informantes clave mencionó que en los últimos cinco años han contratado personal titulado de las carreras relacionadas con la gastronomía de nivel técnico o de licenciatura para trabajar en la cocina. Las personas reclutadas son en su mayoría recién egresadas. En el caso de los restaurantes que ofrecen cocina internacional, se mencionó que normalmente contratan chefs con estudios en el extranjero o de otros estados de la República Mexicana, además, buscan que estos chefs cuenten con un promedio de experiencia laboral de 10 años.

Cuando se les preguntó a los entrevistados si consideraban necesaria la experiencia en la cocina para contratar al personal, el 80% de los informantes dijeron que sí es relevante, particularmente porque deben de hacer un manejo adecuado de las instalaciones y equipo, y tener conocimiento de la elaboración de platillos básicos. Por otro lado, el 20% de los entrevistados que contestaron que la experiencia era irrelevante, argumentaron que los empleados suelen capacitarse mejor en el centro de trabajo; para estos informantes lo importante es que el empleado tenga ganas de trabajar.

Otro aspecto relevante que se obtuvo de las entrevistas fue el ingreso promedio mensual que percibe un jefe de cocina o chef. El 35% informó que en su

establecimiento el chef gana un rango de 15 a 30 mil pesos, más prestaciones El 25% de los informantes mencionaron que el jefe de cocina o el chef perciben entre 4 y 6 mil pesos El resto de los informantes (40%) mencionó que el ingreso promedio se encuentra entre los 7 y 10 mil pesos

En lo que respecta a los ayudantes de cocina, el 75% de los informantes refieren un rango de ingreso mensual entre los 4 y 6 mil pesos, el 15% mencionó ingresos entre 6 y 8 mil pesos y el resto de los informantes (10%) mencionaron un ingreso de entre 8 y 10 mil pesos Además, de acuerdo a los entrevistados, el 65% del personal contratado en los centros de consumo cuentan con un contrato temporal y el 20% son practicantes

Otro aspecto relevante para el propósito de este estudio fue el conocer la opinión de los entrevistados sobre la pertinencia en la oferta de escuelas de gastronomía en la ZMG, particularmente en relación a si son necesarias El 80% de los entrevistados respondieron que sí son necesarias porque una ciudad como Guadalajara requiere de especialistas; particularmente, mencionaron que se requiere de personal responsable y creativo que conozca de cocina mundial

Asimismo, otros informantes (45%) consideraron que las escuelas de gastronomía están de moda, pero creen que esta moda será pasajera, como lo han sido otras carreras, además, externaron que muchas de las escuelas no tienen la calidad que se requiere para formar adecuadamente a sus estudiantes Finalmente, el 20% de los entrevistados mencionó que las escuelas de gastronomía son innecesaria ya que lo verdaderamente importante es aprender, tener disposición, y muchas ganas para trabajar

A los entrevistados que habían contratado a personal con formación técnica o profesional, se les preguntó si el centro de consumo obtuvo alguna ventaja competitiva, el 70% consideraron que sí, particularmente porque el personal contratado contribuyó para desarrollar una producción de alimentos y bebidas más

creativo, ayudaron a disminuir los costos de los platillo, hicieron diseños de cartas de menú, y formaron a otros empleados

Finalmente, cuando se les pregunto sobre el tipo de conocimientos y/o habilidades que consideran que debe de tener el personal en gastronomía que trabaje en sus centros de consumo, las opiniones más recurrentes fueron:

- Que sean responsables, que tengan ganas de trabajar desde los niveles jerárquicos más bajos, y que sean honestos
- Que sean capaces de innovar y ser creativos, particularmente en lo que respecta a la decoración de platillos y diseño de menús
- Que conozcan de las técnicas culinarias, manejo de costos, sistemas de información y manejo de relaciones humanas
- Que tengan conocimiento de aspectos legales que afectan al sector de alimentos y bebidas
- Que sean disciplinados, puedan trabajar bajo presión y realicen todas sus actividades con rapidez e higiene

ETAPA 2: Entrevistas con ejecutivos de la restauración.

En esta segunda etapa se buscó dar respuesta a una sola interrogante ¿Cuáles son los retos que enfrenta un gerente para dirigir un negocio de gastronomía? El trabajo de investigación se enfocó exclusivamente en 14 ejecutivos/gerentes de restaurantes ubicados en la ZMG. Se realizó un protocolo de entrevista estructurada, en el que se elaboraron preguntas relacionadas esencialmente con las funciones principales del gerente, los retos que enfrenta, las estrategias que implementa para hacer frente a los problemas, los resultados que obtiene por la implementación de esas estrategias, y el aprendizaje obtenido a lo largo de su experiencia laboral

El método utilizado fue el estudio de caso, bajo la modalidad descriptiva. Es decir, se buscó identificar y describir los factores que ejercen influencia en la gestión de un negocio restaurantero de la ZMG. En lo que respecta a la elección de los

restaurantes. se hizo por medio de la observación con base en el volumen de afluencia. Los negocios restauranteros elegidos fueron. Cenaduría La Mexicana, Carnes Garibaldi, La Casa del Mezquite, Los Arrayanes. Los Otates, Bendito Mar. Vips Plaza del Sol. Okuma, Los Laureles, Adobe Fonda, Campestre Don Chava, Casa Luna. La Gusguería y El Zarandeano

Después de realizar las entrevistas, éstas fueron transcritas para su posterior análisis. Los resultados obtenidos fueron agrupados en siete temas principales que a continuación se describen brevemente

La innovación:

Los entrevistados coincidieron en que la innovación es necesaria para todas las áreas del negocio, y el logro de las metas y objetivos planteados en la organización. Además, la innovación debe estar presente en todo el proceso de producción del servicio de alimentos y bebidas (p. ej., el diseño de carta o menú y las técnicas de producción), más aún, la innovación debe estar presente desde la concepción de la idea para generar un negocio restaurantero, hasta el producto gastronómico final que se ofrece al comensal.

El uso de sistemas tecnológicos para el control de costos y gastos:

Se menciona explícitamente el uso de software especializado como una herramienta de apoyo indispensable para el control de costos y gastos en el suministro de materias primas, mismas que son indispensables para la adecuada producción de alimentos y bebidas. Este manejo de herramientas tecnológicas es imprescindible para un correcto desempeño económico y financiero del negocio y su rentabilidad.

Los recursos humanos:

Los entrevistados reconocen que la fuerza laboral es necesaria para una operación exitosa en el día a día de las operaciones del negocio, esto es particularmente importante dado que los empleados aportan sus esfuerzos,

voluntades, capacidades habilidades y destrezas para mantener la preferencia de los clientes en el servicio y productos ofrecidos.

El entorno económico:

Los entrevistados consideran que el ejecutivo del negocio restaurantero debe de conocer muy bien a los comensales que frecuentan el restaurante, particularmente en lo que respecta a su capacidad para hacer frente a las variaciones en los precios de los productos que se ofrecen. Es altamente recomendable que el ejecutivo conozca sobre demanda elástica e inelástica para poder pronosticar el comportamiento del cliente, así, en caso de presentarse una crisis económica que obligue a un cambio en el gasto del comensal, y en los precios del restaurante, el gerente podrá tomar medidas para disminuir el impacto que podría ocasionar a la organización

Disminución en la afluencia de clientes:

A este respecto, los entrevistados mencionaron que la baja afluencia de clientes es un reto que acostumbran enfrentar de diversas formas. Es de resaltar el hecho de que varios de los entrevistados optan por contratar a consultores especialistas en negocios de alimentos y bebidas para poder hacer frente al problema, mientras que otros, realizan un análisis de sus oportunidades, amenazas, fortalezas y debilidades para tomar mejores decisiones en la búsqueda por incrementar el número de clientes

Fidelización de clientes:

Los entrevistados coinciden en que es a través de la plena satisfacción de las necesidades del mercado y el valor agregado que se ofrece, que se busca superar las expectativas de los clientes para ayudar a fidelizarlos. Una forma de contribuir a la fidelización del comensal es mantenerse informado de los cambios en los gustos y preferencias del mercado, ya que estos cambios son constantes y se requiere de una adecuada implementación de medidas para mantenerse en el gusto del cliente

La seguridad de las personas y del negocio:

Los entrevistados expresaron una gran preocupación por el actual clima de inseguridad en la ZMG y del estado de Jalisco en general. Los establecimientos de gastronomía son particularmente vulnerables, ya que por un lado se cometen delitos en contra de los clientes, y por otro, se materializan asaltos en los restaurantes en donde se someten a empleados. Este problema es un gran desafío porque los ejecutivos restauranteros buscan proteger –en la medida de lo posible- a los clientes, a los empleados y al patrimonio del negocio, por lo que instalan cámaras de seguridad y contratan seguridad privada. Además, tienen que enfrentar el robo de materia prima y materiales que son cometidos por parte de los empleados y los comensales.

3. Objetivos de la LGNG

3.1. Objetivo general

Formar profesionales en el ámbito de la gestión de negocios gastronómicos con los conocimientos, capacidades, habilidades, valores y actitudes necesarias para desempeñar funciones directivas emprendedoras, creativas, investigativas y sociales propias del sector de la gastronomía

3.2. Objetivos específicos

Formar especialistas

- En materia de innovación de técnicas culinarias
- Con capacidad para diseñar conceptos gastronómicos novedosos y atractivos que satisfagan los gustos y necesidades de los comensales
- Con habilidades para la tarea de la investigación aplicada relacionada con la gastronomía en general y con el rescate de productos autóctonos en particular
- Con aptitudes para la gestión de procesos de emprendurismo en el campo de la gastronomía
- Con competencias profesionales para implementar productos alimenticios que contribuyan a la disminución del problema nutricional de la sociedad

4. Perfiles

4.1. Perfil de ingreso

La persona que aspire a ingresar a la LGNG que ofrecerá el CUCEA, debe tener vocación de servicio, conocimientos básicos de gastronomía. gusto e interés por la investigación del arte culinario. actitud positiva e innovadora, manejo en la comprensión lectora, orientación hacia el trabajo en equipo, capacidad de organización, sentido de responsabilidad y, por lo menos, un dominio intermedio del idioma inglés

El nivel del idioma inglés requerido será un mérito adicional, lo ideal es que el alumno cuente con un puntaje de 400 puntos del *Test Of English as a Foreign Language* (TOEFL) o su equivalente para el ingreso, debido a que podrá cursar algunas materias que se impartirán en inglés, además, comprenderá la bibliografía en inglés que contemplarán los cursos y la dará la oportunidad de realizar prácticas en el extranjero Por otro lado. el alumno cursará el idioma francés en la carrera ya que podrá realizar prácticas profesionales en países francófonos, en donde las convocatorias incluyen como requisito el dominio de este idioma.

4.1.1. Requisitos de ingreso

Cuadro 23. Requisitos de ingreso y trámites adicionales de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos

Requisitos de ingreso	Trámites adicionales
Acta de nacimiento original en buen estado	Presentar un certificado de inglés con un mínimo de 400 puntos TOEFL o su equivalente
Certificado de bachillerato original	Aprobar una entrevista con un académico asignado por el Coordinador de la Carrera, donde se evaluará la vocación de servicio y el interés por el arte culinario
Solicitud de ingreso	
Presentar Prueba de Aptitud Académica	

4.2. Perfil de egreso

Para identificar el perfil profesional del egresado de una titulación es obligatorio precisar el ámbito o campo de actuación profesional en el que va a desempeñarse el egresado, considerando dicha actuación desde una visión actual y futura. Por esta razón, en la descripción del perfil en los planes de estudio de una titulación, deben considerarse aspectos como

- Coherencia con las directrices generales propias de la titulación
- Pertinencia del perfil profesional propuesto para responder a las demandas del mercado laboral local, nacional e internacional y de la sociedad

El LGNG es un profesional que posee una sólida formación basada en conocimientos sobre ciencias, disciplinas y técnicas que le permiten formular proyectos de negocios gastronómicos. Asimismo, cuenta con las aptitudes para trabajar en equipo, desempeñarse con eficacia en la dirección de establecimientos gastronómicos, así como para el emprendimiento de negocios innovadores en el campo de los alimentos y bebidas.

Tiene habilidades para comunicarse en diferentes idiomas, diseñar experiencias gastronómicas innovadoras, gestionar el talento humano y desarrollar consultoría para instituciones del sector, con una actitud positiva, conciliadora, abierta a la crítica, de servicio y disposición para el trabajo, con valores de responsabilidad, respeto, honestidad, veracidad y fidelidad.

4.2.1. Requisitos para obtener el grado de LGNG

- a) Haber concluido la cantidad de créditos mínimo requerido del plan de estudios
- b) Haber cumplido con las 480 horas referidas al programa de servicio social
- c) Haber acreditado Prácticas Profesionales I y II, cubriendo un total de 960 horas efectivas

- d) Acreditar el idioma inglés con 450 puntos de TOEFL o su equivalente.
- e) Acreditar seis sesiones de tutoría académica en los últimos dos ciclos escolares

5. Plan de estudios y malla curricular de la LGNG

5.1. Plan de estudios

El plan de estudios está dividido en cuatro grandes ejes gestión, negocios, gastronomía e instrumentales, a continuación la clasificación de las unidades de aprendizaje que comprende la LGNG. En el Anexo se encuentran las breves descripciones de cada una de ellas.

Distribución de asignaturas por eje y área de formación

Ejes de formación académica	Áreas de formación				
	Básica Común Obligatoria (BCO)	Básica Particular Obligatoria (BPO)	Especializante Obligatoria (EO)	Especializante Selectiva (ES)	Optativa Abierta (OA)
Gestión	<ul style="list-style-type: none"> Administración I Administración II Administración de Recursos Humanos Contabilidad General Tecnologías de la Información 		<ul style="list-style-type: none"> Compras y Almacén de Alimentos y Bebidas Administración de Recursos Humanos II Dirección Empresarial Ambientación para Establecimientos Gastronómicos 	<ul style="list-style-type: none"> Industria Restaurantera Mundial Competitividad de la Actividad Gastronómica Inteligencia de Mercados Gastronómicos 	<ul style="list-style-type: none"> Protocolo del Servicio Auditoría de Alimentos y Bebidas
Negocios	<ul style="list-style-type: none"> Economía I 	<ul style="list-style-type: none"> Mercadotecnia Finanzas I 	<ul style="list-style-type: none"> Emprendurismo Gastronómico Comportamiento del Consumidor Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios Evaluación de Proyectos Gastronómicos Administración de Proyectos de Inversión 	<ul style="list-style-type: none"> Análisis del Cliente en la rama Gastronómica Mercadotecnia para Empresas Gastronómicas Mercadotecnia para Destinos y Rutas Gastronómicas 	<ul style="list-style-type: none"> Gastronomía en Hoteles Promoción y Publicidad Ética Profesional
Gastronomía		<ul style="list-style-type: none"> Fundamentos de Gastronomía Cocina Básica Cocina Intermedia Cocina 	<ul style="list-style-type: none"> Estudios de Casos sobre Negocios Turísticos y Gastronómicos Administración de 		<ul style="list-style-type: none"> Antropología Culinaria Arte Mukomono Chocolatería Cocina Vanguardista

		<p>Avanzada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control de Costos de Alimentos y Bebidas • Cultura Gastronómica • Enología y Mixología • Francés I • Francés II • Francés III • Francés IV • Identificación de Insumos Alimentarios • Geografía de los Alimentos • Nutrición • Panadería y Repostería • Química de Sabores y Fragancia • Sanidad Seguridad e Higiene en Alimentos y Bebidas • Servicios de Catering y Banquetes • Sistemas de Calidad en Alimentos y Bebidas • Tecnología en Alimentos • Prácticas Profesionales I 	<p>Comedores Industriales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marco Legal para Negocios • Negocios Agroalimentarios • Seminario de Investigación Gastronómica • Creatividad e Innovación en la Gastronomía • Prácticas Profesionales II 		<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de Productos Turísticos Gastronómicos
Instrumentales	<ul style="list-style-type: none"> • Universidad y Siglo XXI • Metodología y Práctica de la Investigación 	<ul style="list-style-type: none"> • Métodos Cuantitativos I • Métodos Cuantitativos II 			

5.2. Malla curricular

El grado de LGNG se otorgará a los egresados que hayan cubierto el total de créditos mínimos requeridos (416) para esta carrera y acreditado los talleres de Prácticas Profesionales I y II. El taller de Prácticas Profesionales I podrá llevarlo a la par de cursar el cuarto semestre.

La malla curricular tiene la particularidad de que podrá otorgarse un Diploma en Artes Culinarias, a aquellos alumnos que hayan acreditado las unidades de aprendizaje señaladas con asterisco en la descripción del plan de estudios, específicamente en las áreas formación común obligatoria y particular obligatoria, además del taller de Prácticas Profesionales I. Este diploma avalará al estudiante experiencia técnico-operativa en el área de cocinas y comedores que ofrece el gran abanico de empresas del ramo. Los créditos requeridos serán de 202 cubiertos a través de las unidades descritas anteriormente.

Este diploma avalará al estudiante experiencia operativa en el área de cocinas y comedores que ofrece el gran abanico de empresas del ramo. Esta experiencia será adquirida tanto en los laboratorios académicos como en el propio campo laboral. Durante sus estudios, el alumno tiene la obligación de visitar ferias gastronómicas y de enología, mercados y restaurantes en cualquier lugar, además de museos y galerías de arte.

El Área de Formación Optativa Abierta está destinada a promover en el estudiante la exploración de objetos de estudio particulares para la carrera o la ampliación del perfil profesional, con preferencia por intervenciones inter o transdisciplinarias, o bien que se integren en función de ciertas temáticas de actualidad.

La acreditación de esta área optativa abierta será cubierta por el estudiante a través de dos opciones: la primera es que cubra las unidades de aprendizaje que conforman la orientación optativa. En la segunda opción, el estudiante podrá cubrir los créditos en alguna o algunas instituciones de educación superior a nivel nacional o internacional, siempre y cuando se tenga convenios con esas

instituciones, de manera previa el Coordinador de Carrera hará una evaluación de la solicitud del alumno interesado para otorgar su aval

Las opciones elegidas por el alumno tendrán que contar con el visto bueno del Coordinador de Programa Docente o en su caso, por el tutor quien le notificará al coordinador, con la finalidad de llevar a cabo la programación académica correspondiente

Además y para contribuir a desarrollar armónicamente los aspectos de salud, arte, deporte, humanidades y responsabilidad social, el alumno deberá desarrollar actividades extracurriculares que podrán consistir en cursos, seminarios talleres, entre otros, previo análisis de pertinencia y autorización del Coordinador del Programa Docente, y contará con el apoyo de un catalogo en el cual se establezca, por parte de la Secretaría Académica del Centro Universitario, el tabulador de referencia para realizar la ponderación de las actividades a evaluar, las cuales se registrarán en la historia académica del estudiante como formación integral y se le asignará un valor de cuatro créditos

Las orientaciones optativas, su tipo y número quedarán sujetas a la oferta disponible de acuerdo a la programación académica de cada ciclo escolar, y siempre serán elegidas por el alumno. El centro universitario se compromete a tener disponible una oferta suficiente entre la cual el alumno pueda optar para que se cristalice la posibilidad de elección y flexibilidad.

Distribucion de asignaturas según eje, área de formación, carga horaria y créditos

Área de Formación: Básica Común Obligatoria (BCO)

Materia	Tipo	Horas	Horas	Horas	Créditos	Prerrequisito
		Teoría	Practica	totales		

Fundamentos de Gastronomía	CT	40	40	80	8		(*)
Métodos Cuantitativos I	CT	40	40	80	8		(*)
Métodos Cuantitativos II	CT	40	40	80	8	Métodos Cuantitativos I	(*)
Mercadotecnia	CT	40	40	80	8		
Finanzas I	CT	40	40	80	8	Evaluación de Proyectos Gastronómicos	
Cocina Básica	CT	20	60	80	6		(*)
Cocina Intermedia	CT	20	60	80	6	Cocina Básica	(*)
Cocina Avanzada	CT	20	60	80	6	Cocina Intermedia	(*)
Control de Costos de Alimentos y Bebidas	CT	40	40	80	8	Contabilidad General	(*)
Cultura Gastronómica	CT	20	60	80	6		(*)
Enología y Mixología	CT	20	60	80	6		(*)
Identificación de Insumos Alimentarios	CT	20	60	80	6		(*)
Geografía de los Alimentos	CT	20	60	80	6		
Creatividad e Innovación en la Gastronomía	CT	40	40	80	8		
Nutrición	CT	40	40	80	8		(*)

Panadería y Repostería	CT	20	60	80	6		(*)
Química de Sabores y Fragancia	CT	40	40	80	8		(*)
Sanidad, Seguridad e Higiene en Alimentos y Bebidas	CT	20	60	80	6		(*)
Servicios de Catering y Banquetes	CT	20	60	80	6		(*)
Sistemas de Calidad en Alimentos y Bebidas	CT	20	60	80	6		(*)
Compras y Almacén de Alimentos y Bebidas	CT	20	60	80	6	Contabilidad General	(*)
Tecnología en Alimentos	CT	40	40	80	8	Nutrición	(*)
Francés I	T	0	90	90	6		(*)
Francés II	T	0	90	90	6	Francés I	(*)
Francés III	T	0	90	90	6	Francés II	(*)
Francés IV	T	0	90	90	6	Francés III	(*)
Prácticas Profesionales I		-			8	Haber cubierto el 24 por ciento de los créditos totales del plan de estudios	(*)
TOTAL DE CRÉDITOS		-	-	-	182		

Nota (*) Estas unidades de aprendizaje deberán ser cursadas por los alumnos con la finalidad de que una vez que sean aprobadas se les otorgue un Diploma en Artes Culinarias

Área de Formación: Especializante Obligatoria (EO)

Materia	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Estudios de Caso sobre Negocios Turísticos y Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Metodología y Práctica de la Investigación
Administración de Comedores Industriales	CT	40	40	80	8	
Marco Legal para Negocios	CT	40	40	80	8	
Negocios Agroalimentarios	CT	40	40	80	8	
Seminario de Investigación Gastronómica	S	40	40	80	8	Metodología y Práctica de la Investigación
Administración de Proyectos de Inversión	CT	40	40	80	8	Finanzas I
Emprendurismo Gastronómico	T	40	40	80	8	
Comportamiento del Consumidor	CT	40	40	80	8	
Dirección Empresarial	CT	40	40	80	8	
Ambientación para Establecimientos Gastronómicos	CT	20	60	80	6	
Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios	CT	40	40	80	8	
Evaluación de Proyectos Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Finanzas I
Prácticas Profesionales II	-		-		8	Prácticas Profesionales I y

						haber cubierto el 98 por ciento de los créditos totales del plan de estudios
TOTAL DE CRÉDITOS		-	-	-	102	

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA

Unidades de aprendizaje	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Industria Restaurantera Mundial	CT	40	40	80	8	Haber cubierto el 50 por ciento de los créditos totales del plan de estudios
Competitividad de la Actividad Gastronómica	CT	40	40	80	8	Industria Restaurantera Mundial
Diseño de Plan de Negocios	CT	40	40	80	8	Competitividad de la Actividad Gastronómica

Orientación en Comercialización de Productos Gastronómicos

Unidades de aprendizaje	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Análisis del Cliente en la rama Gastronómica	CT	40	40	80	8	Haber cubierto el 50 por ciento de los créditos totales del plan de estudios
Inteligencia de Mercados Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Análisis del Cliente en la rama Gastronómica
Mercadotecnia para Empresas Gastronómicas	CT	40	40	80	8	Inteligencia de Mercados Gastronómicos

Área de Formación: Optativa Abierta (OA)

Materia	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
---------	------	--------------	----------------	---------------	----------	---------------

Auditoría de Alimentos y Bebidas	CT	40	40	80	8	
Diseño de Productos Turísticos y Gastronomicos	CT	40	40	80	8	
Gestión de Restaurantes	CT	40	40	80	8	
Equipos e instalaciones en restaurantes	CT	40	40	80	8	
Arte Mukimono	CT	40	40	80	8	
Ética Profesional	CT	40	40	80	8	
Antropología Culinaria	CT	40	40	80	8	
Cocina Vanguardista	CT	40	40	80	8	
Chocolatería	CT	40	40	80	8	
Promoción y Publicidad	CT	40	40	80	8	
Protocolo del Servicio	CT	40	40	80	8	
Tópicos Selectos I					8	
Tópicos Selectos II					8	
Tópicos Selectos III					8	
Tópicos Selectos IV					8	

Área de Formación Especializante Selectiva (ES)

El Área de Formación Especializante Selectiva está destinada a complementar la formación profesional del estudiante mediante orientaciones. Cada orientación comprenderá tres unidades de aprendizaje articuladas entre sí, respecto a un ámbito del ejercicio profesional. La acreditación de esta área será cubierta por el estudiante mediante la elección y el cumplimiento de los cursos asignados a la orientación elegida con el visto bueno del Coordinador de Programa Docente o, en su caso, por el tutor, quien notificará al coordinador para llevar a cabo la programación académica correspondiente.

Con relación a la oferta en otras instituciones de educación superior, nacionales o extranjeras el Coordinador de Carrera hará una evaluación para otorgar su aval, previa solicitud del alumno interesado. El alumno que se haya inscrito y aprobado las unidades de aprendizaje que integran una orientación, el Centro Universitario le otorgará un diploma por la orientación elegida. Las orientaciones, su tipo y número quedarán sujetas a la oferta disponible de acuerdo a la programación académica de cada ciclo escolar.

Para la LGNG se proponen dos orientaciones Especializantes Selectivas
1) Negocios Gastronómicos y 2) Comercialización de Productos Gastronómicos

Unidades de aprendizaje	Orientación en Negocios Gastronómicos				Créditos	Prerrequisitos
	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales		
Industria Restaurantera Mundial	CT	40	40	80	8	50 por ciento de los créditos totales del plan de estudios
Competitividad de la Actividad Gastronómica	CT	40	40	80	8	Industria Restaurantera Mundial
Inteligencia de Mercados Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Competitividad de la Actividad Gastronómica

Unidades de aprendizaje	Orientación en Comercialización de Productos Gastronómicos				Créditos	Prerrequisitos
	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales		
Análisis del Cliente en la rama Gastronómica	CT	40	40	80	8	50 por ciento de los créditos totales del plan de estudios
Mercadotecnia para Empresas Gastronómicas	CT	40	40	80	8	Análisis del Cliente en la rama Gastronómica

**Créditos mínimos requeridos para el obtener el
grado de Licenciado en Gestión de Negocios Gastronómicos
(según áreas de formación)**

ÁREAS DE FORMACIÓN	Créditos	Porcentaje
Área de Formación Básica Común Obligatoria	72	17.3
Área de Formación Básica Particular Obligatoria	182	43.8
Área de Formación Especializante Obligatoria	102	24.5
Área de Formación Especializante Selectiva	24	5.8
Área de Formación Optativa Abierta	36	8.6
Número mínimo de créditos para optar por el grado:	416	100.0

A continuación se presenta la sugerencia académica para la LGNG según áreas de formación

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre	Quinto Semestre	Sexto Semestre	Séptimo Semestre	Octavo Semestre	Noveno Semestre
Administración I IS042 Créditos 8	Administración II IS082 Créditos 8			Administración de Recursos Humanos I IS071 Créditos 8	Administración de Recursos Humanos II Créditos 8	Comportamiento del Consumidor Créditos 8	Administración de Proyectos de Inversión Créditos 8	Prácticas Profesionales II Créditos 8
Teoría de la Información IS093 Créditos 8				Estudios de Caso sobre Negocios Turísticos y Gastronomía Créditos 8			Diseño Empresarial Créditos 8	
Universidad y Siglo XXI IS095 Créditos 8				Administración de Compras Industriales Créditos 8	Diseño de Ambientación Créditos 8	Selección de Inversión Créditos 8		
Contabilidad General IS096 Créditos 8	Economía I IS087 Créditos 8			Mercadotecnia y prácticas de la Investigación IS084 Créditos 8	Evaluación de Proyectos Gastronómicos Créditos 8	Desarrollo de Proyectos Académicos I Créditos 8	Imprendimiento Gastronómico Créditos 8	
				Negocios Agronegocios Créditos 8	Microdinámica IS103 Créditos 8			
				Mercado Legal para Negocios Créditos 8	Especialización Selectiva I Créditos 8	Especialización Selectiva II Créditos 8	Especialización Selectiva III Créditos 8	

6. Estrategias de operación de la LGNG

I Definir las necesidades del personal docente para cubrir las actividades académicas de cada una de las asignaturas que componen el plan de estudios y su formación especializada en gastronomía. El profesorado es una pieza clave en la implementación de la LGNG y por eso debe detallarse su disponibilidad y las nuevas necesidades

Acciones: en primera instancia, es importante definir el perfil requerido en la planta docente para atender las necesidades académicas generadas por la implementación de la LGNG. En segundo lugar, es imprescindible hacer una valoración de la plantilla actual disponible de profesores de tiempo completo y de asignatura que reúna las características deseadas para impartir materias del plan de estudios propuesto. Después de analizar el cuadro de recursos humanos disponibles para tal propósito y de hacer un inventario, se deben establecer las necesidades en el número de nuevos profesores necesarios para impartir las materias de acuerdo al plan de estudios propuesto para la LGNG. Por último, se tendrá que elaborar un programa de formación docente con base en el resultado del análisis de la plantilla disponible y faltante, orientada hacia la gestión de empresas del ramo gastronómico que acufe el perfil profesional del colaborador académico.

En respuesta a lo anterior, es relevante precisar los plazos de implementación de la LGNG, es decir que para el inicio de operaciones se requieren por lo menos tres profesores de tiempo completo, de los cuales uno hará las funciones correspondientes a la administración académica de la carrera (coordinador), los otros dos, se encargarán de administrar las instalaciones, equipos, utensilios y materia prima utilizada en los espacios destinados a la enseñanza práctica de la gastronomía, además, todos deberán fungir también como profesores. En el mediano y largo plazo se incorporarán académicos de asignatura conforme vayan avanzando los ciclos escolares, aproximadamente cuando se oferten los nueve semestres se demandará una cantidad de 25 docentes.

II Determinar los requerimientos de espacios y de los recursos materiales necesarios para operar el plan de estudios de la LGNG

Acciones: establecer la cantidad y características de espacios, equipo, mobiliario, utensilios y uniformes para llevar a cabo todas las actividades académicas producidas por la puesta en marcha del plan de estudios de la LGNG. En este aspecto, se valorarán las instalaciones disponibles -con sus inventarios- y las condiciones de uso para la práctica de simulación en aula cocina y restaurante escuela respectivamente, aunque estas pertenecen a la Licenciatura en Turismo, se pretende compartirlas con la LGNG en las materias comunes para ambas carreras. Para cubrir la demanda de aprendizaje técnico de las asignaturas correspondientes, es pertinente tener en cuenta sus contenidos temáticos para empatar la teoría con la práctica, y así obtener los resultados esperados.

En suma se requieren tres aulas laboratorio, el primero para cocina caliente, el segundo para cocina fría (que incluye panadería y repostería), y el tercero para usos múltiples, mediante un pequeño auditorio que se pueda habilitar como aula cocina demostración taller para evaluación sensorial y laboratorio de mixología. Además se demandan espacios para almacenes (uno de alimentos y bebidas y otro para el resguardo de utensilios), vestidores y oficina, incluso es importante la modernización del actual restaurante-escuela para dar un servicio formal y a la carta. En cuanto a la formación informática, se utilizarán los laboratorios de informática y el Centro de Recursos Informativos (biblioteca) disponibles en el CUCEA, que atienden la demanda de servicios educativos para la totalidad de carreras que oferta nuestro campus, asimismo, otra infraestructura educativa de apoyo para la LGNG, es el Laboratorio de Servicios Turísticos del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio.

III Gestionar los recursos financieros necesarios para la operación de la LGNG. En los dos apartados anteriores se hizo referencia a la pertinencia de prever los recursos humanos, instalaciones, equipos, mobiliario, utensilios, materia prima y

uniformes suficientes para el adecuado desarrollo del programa de estudios en cuestión.

Acciones: la satisfacción de estas necesidades está en función de las partidas presupuestales de la institución. Sin embargo, por tratarse de una carrera con un costo elevado para su implementación, se establecerá una aportación complementaria a la cuota semestral que tiene asignado el CUCEA, para cada alumno inscrito en la LGNG, con el propósito de cubrir los gastos del suministro de gas y agua potable, además de comprar los ingredientes para la producción de alimentos y bebidas. Aunado a esto, cada estudiante de esta carrera deberá adquirir tanto el uniforme de cocina (gorro, mandil, filipina, pantalón y calzado especial para el trabajo), como el set de cuchillos.

Los centros de consumo referidos a los dos restaurantes escuela, serán operados y administrados por el Departamento de Turismo, Recreación y Servicio. Ambos espacios deberán ser autofinanciables y generar ventas que les permita aportar los beneficios económicos que apuntalen la solvencia financiera de la LGNG.

6.1. Criterios generales para la operación de la formación práctica en la malla curricular

De acuerdo con los lineamientos del organismo acreditador, el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET, 2015a), se propone un total de 960 horas en su modalidad de prácticas profesionales, las que podrán ser realizadas en el Comedor Universitario del CUCEA o en las empresas del ramo, y serán un requisito de egreso obligatorio.

Los estudiantes de la LGNG tendrán otra modalidad de práctica, llamada de simulación, que se llevará a cabo en la infraestructura del campus, como aulas, cocina, talleres y laboratorios construidos *ex professo*, la cual estará dirigida por los docentes responsables de las diversas asignaturas relacionadas con el arte culinario.

Las prácticas profesionales tendrán un carácter curricular con valor de ocho créditos. acreditando dos cursos uno en el cuarto semestre y otro una vez cubierto la totalidad de los créditos que exige la carrera En las Prácticas Profesionales I el alumno se desarrollará en el ámbito operativo, y en las Prácticas Profesionales II en el campo de la supervisión y la gestión Estas prácticas se realizarán durante el último ciclo escolar, en donde el estudiante tendrá dedicación exclusiva para una estancia profesional acorde al perfil de egreso de su carrera Estas podrán realizarse en los contextos local, nacional e internacional, para ello será necesario una sólida estrategia de vinculación universitaria con el entorno laboral

7. Plan de prácticas profesionales

7.1. Formación práctica en gastronomía en instituciones de educación superior en México acreditadas por CONAET

El CONAET establece como indispensable que las Instituciones de Educación Superior cuenten con un programa integral para "instrumentar prácticas obligatorias de manera formalizada, permanente, sistemática y medible, que complementen la formación integral del estudiante" (CONAET, 2014)

Un pilar para la educación de calidad en la LGNG serán las prácticas profesionales. Queda claro que el egresado de esta carrera tendrá que enfrentarse con un campo laboral competitivo, tanto a escala nacional como internacional, en que el aprendizaje vivencial resulta imprescindible. Un estudio de la formación práctica en diez carreras de Licenciatura en Gastronomía o similares acreditadas por CONAET, como muestra representativa, ha aportado una perspectiva de los estándares mínimos esperados en los programas educativos.

Las prácticas profesionales, en todos los casos, son obligatorias y curriculares, se ejercen a lo largo de la carrera y parten de la formación operativa con oportunidad de alcanzar rangos administrativos según el perfil de egreso. Los alumnos inician preferentemente en el entorno local para posteriormente atender el contexto nacional e internacional, en su mayoría, requieren de una carga horaria menor de práctica durante los primeros ciclos y llegan a una estancia con dedicación exclusiva, o casi exclusiva, hacia los ciclos avanzados.

7.2. Estudio comparativo de práctica profesional en gastronomía en instituciones de educación superior de la Zona Metropolitana de Guadalajara

El análisis de la situación de práctica profesional en las instituciones de educación superior en gastronomía ubicadas en la Zona Metropolitana de Guadalajara (ZMG), resulta importante para la toma de decisiones del plan de prácticas de la LGNG del CUCEA.

De ocho instituciones estudiadas, cuatro señalaron un total de 480 horas de prácticas profesionales, y tres de 1,500 horas, y una no tuvo respuesta. En cinco carreras examinadas las prácticas profesionales son obligatorias, mientras que en tres son optativas, de modo que los convenios de prácticas no son rígidos o no se cuenta con ellos. El Centro Universitario UTEG, el Colegio Gastronómico Internacional, la Escuela Culinaria Internacional y la Universidad del Valle de México presentan particularidades interesantes en la metodología de la práctica, como la asignación por promedio, sanción por faltas, reporte mensual, presentación del proyecto, presentación de resultados y evaluación según competencias adquiridas. Estas cuatro instituciones destacan dentro del panorama de la práctica profesional en gastronomía en la ZMG, por lo que aportan elementos oportunos a considerar.

Cuadro 24. Prácticas Profesionales (PP) en gastronomía en instituciones educativas de la Zona Metropolitana de Guadalajara

Institución	Carrera y Duración	Periodo de PP	Particularidades
Centro Universitario UTEG Campus - Amencas - Zapopán - Pedro Moreno	Licenciatura en Gastronomía (10 cuatrimestres)	480 horas 3 meses mínimo 1 año máximo	-Obligatorias para titulación -Trámite con 80% de créditos y servicio social liberado -Solicitud de tres opciones por catálogo -Asignación por promedio
Colegio Gastronómico Internacional	Licenciatura en Gastronomía – Chef (9 cuatrimestres)	1,480 horas Internas 1,000 en eventos del colegio durante la carrera Externas 480, a partir de 5º en organizaciones	-Establecidas en materias, sin carga crediticia -8.5 promedio para PP locales -9.5 promedio para PP nacionales e internacionales -Rotación de puestos cada 15 días -Reporte semanal, quincenal y final -Sanción de 200 horas por 2 faltas o retardos
ECI Escuela Culinaria Internacional	Licenciatura en Gastronomía (9 cuatrimestres)	480 horas mínimo 3º y 4º práctica operativa 5º y 6º innovación, creación montaje y servicio 7º internacionales 8º y 9º concepto de restaurante	-Prácticas obligatorias -Reporte cada mes -PP locales, nacionales e internacionales

GQB Escuela de Arte Culinario	-Chef Profesional en Artes Culinarias (14 meses) -Che Profesional en Pastelería (13 meses)	480 horas	-Prácticas opcionales -Por convenio o en YAPA (panadería de la escuela) -Se pueden realizar después de cursar Sanidad e Higiene, Cocina 1 y Pastelería 1
UNE	Licenciatura en Gastronomía (9 cuatrimestres)	No aplica	-No son obligatorias -Si se decide practicar, a partir de 6º -Se expide carta pero no se requiere un mínimo de horas -No hay convenios
Universidad Autónoma de Guadalajara	Licenciatura en Gestión y Servicios Gastronómicos (10 cuatrimestres)	1500 horas PP básicas, 2º 200 horas PP intermedias, 3º 320 horas PP avanzadas 9º 980 horas curriculares	-No son obligatoria -Acuerdos temporales o convenios -Asignación de asesor de prácticas durante la carrera
Universidad del Valle de México	-Licenciatura Internacional en Gastronomía -Licenciatura en Negocios Gastronómicos (9 semestres)	PP gastronómicas 1 4º, nacional en restaurante u hotel 768 horas PP gastronómicas 2, 9º, empresarial nacional o internacional 768 horas 8º operación de restaurante por un mes	-Actividades programadas por un supervisor -Estudiantes asisten a taller, formulan proyecto y análisis FODA -Presentación pública de resultado -Resultado según competencia adquirida para especialidad
Universidad Enrique Díaz de León	Licenciatura en Gastronomía (9 cuatrimestres)	480 horas mínimo A partir de 7º y 8º	-Prácticas obligatorias -Asignación por promedio -Hay convenios y se aceptan propuestas de alumnos

Fuente: elaboración propia con datos obtenidos en páginas web además de visitas a planteles y llamadas telefónicas

7.3. Programa de Prácticas Académicas y Profesionales

El objetivo general del Programa de Prácticas Académicas y Profesionales para la nueva carrera es establecer un proceso formal de planeación, gestión, seguimiento y evaluación de formación práctica obligatoria en sus cuatro modalidades, como requisito de permanencia y egreso.

Las prácticas profesionales consisten en realizar estancias de inserción en el sector laboral-profesional como un colaborador más, con carga crediticia. requisito

de permanencia y egreso. a través de mecanismos formales de vinculación Esta modalidad de práctica debe derivar en un reporte de investigación (CONAET, 2015a).

En la planeación de este tipo de prácticas se debe tomar en cuenta el estudio de las necesidades del mercado laboral y la opinión de expertos en el campo de la gastronomía

Las prácticas profesionales se gestionarán y supervisarán por la Unidad de Prácticas de la Coordinación de Extensión, el Departamento de Turismo, Recreación y Servicio, así como por la Coordinación de esta Carrera

Cuadro 25. Estrategias para la puesta en marcha del programa de formación práctica

Estrategias	Actores Clave
Levar a cabo la planeación de contenidos de las practicas academicas y profesionales, con base en el plan y los programas de estudios con la participacion activa de profesores y expertos en cada área	Profesores Academias Colegio Departamental Organizaciones y expertos del sector
Instrumentar las herramientas para dirigir los productos finales de la práctica académica y profesional para su evaluación	Academias Profesores Colegio Departamental
Desarrollar el Programa de Prácticas Académicas y Profesionales para la LGNG, que incluya procesos en línea	Coordinación de Prácticas en Gastronomía Colegio Departamental Coordinación de Extensión Coordinación de Tecnologías para el Aprendizaje
Conformar un Comité de Prácticas Profesionales que intervenga en el diseño del reglamento de prácticas	Coordinación de Extensión Departamento de Turismo Recreación y Servicio Coordinación de Carrera
Consolidar una oferta de plazas para los practicantes, mediante la vinculación local, nacional e internacional	Coordinación de Extensión Departamento de Turismo, Recreación y Servicio Organizaciones del sector
Organizar e impartir talleres a los docentes sobre la operación de practicas en sus diferentes modalidades	Departamento de Turismo, Recreación y Servicio Coordinación de Prácticas en Gastronomía Profesores

Diseñar un programa de sensibilización a los estudiantes en cuanto a la importancia de las prácticas académicas y profesionales, y el compromiso ético que implican	Comité de Prácticas Coordinación de Prácticas en Gastronomía Coordinación de Carrera Coordinación de Extensión
Sistematizar un seguimiento tutorial tripartita para las prácticas profesionales por parte de los profesores mediante sesiones de retroalimentación en el aula o vía correo electrónico y visitas <i>in situ</i> - por parte del alumno en el avance de un proyecto de investigación aplicada - por parte de los receptores responsables a través de la evaluación de desempeño	Comité de Prácticas Coordinación de Prácticas en Gastronomía Profesores Organizaciones del sector
Proyectar la creación de una bolsa de trabajo y coadyuvar en la inserción laboral profesional del estudiante o egresado	Coordinación de Extensión Departamento de Turismo, Recreación y Servicio Coordinación de Carrera Organizaciones del sector

Fuente: elaboración propia

La inserción en el campo laboral de los estudiantes de la LGNG, brinda la oportunidad de afrontar factores disciplinares, productivos, técnicos, administrativos, económicos, ideológicos, culturales, sociales y humanos, que aportan una perspectiva de los ámbitos laboral y profesional. Por otra parte, constituyen un acercamiento a posibilidades de empleo o de emprendimiento.

El objetivo general de las prácticas profesionales para la LGNG pretende integrar los estudiantes al mercado laboral para complementar su formación profesional.

Los objetivos específicos son:

- Aplicar los conocimientos, habilidades y aptitudes adquiridos en clases para lograr un aprendizaje significativo
- Adquirir nuevas habilidades y técnicas requeridas por los sectores productivo y social
- Familiarizarse con los problemas y situaciones reales del campo de la gastronomía

- Construir un currículum vitae para alcanzar una ventaja competitiva
- Promover una actitud de responsabilidad y de eficiencia.
- Desarrollar una cultura empresarial y emprendedora.
- Fomentar el hábito hacia el trabajo en equipo
- Obtener experiencias prácticas y relaciones que lo apoyen a colocarse en el mercado laboral
- Conocer de primera mano la situación laboral de las organizaciones gastronómicas. de tal manera que refuerce o rectifique su vocación de servicio
- Fomentar y potenciar la vinculación escuela-sector productivo o escuela-entorno social
- Diferenciar los sistemas y procedimientos operativos y administrativos entre las diversas clases, categorías y tipos de establecimientos gastronómicos

La formación práctica estará determinada por el perfil formativo y de egreso. además, se basará en los programas de estudios, por lo que los contenidos temáticos serán una guía básica para las actividades a desarrollar por el alumno. Los programas determinarán un esquema de evaluación con un diagnóstico del alumno al inicio del curso, que permitirá contrastar su desarrollo a través de las aportaciones experimentales vividas durante el periodo de prácticas

En el dictamen del plan de estudios, las prácticas profesionales deben estipularse como obligatorias, y deberán desempeñarse en dos niveles

- 1 Nivel operativo - en áreas de almacén, limpieza, montaje, servicio y asistencia en producción culinaria
- 2 Nivel de Gestión - con dedicación completa en horario laboral en áreas de interés del alumno para su desarrollo profesional, con labores de practicante Chef o Sous Chef, gerencia, administración, contabilidad, ventas, investigación e innovación

Será indispensable conformar un Comité de Prácticas Profesionales para la LGNG, integrado por representantes de la Unidad de Prácticas de la Coordinación de Extensión, del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio, así como de la Coordinación de la Carrera: el cual se encargará de

- a) Elaborar el Reglamento de Prácticas Profesionales
- b) Revisar las opciones de vinculación para la realización de prácticas profesionales
- c) Identificar los requerimientos de las organizaciones receptoras y gestionar para que empaten con las necesidades del programa educativo
- d) Establecer la estrategia de sensibilización e inducción del estudiante
- e) Designar y supervisar a los tutores
- f) Realizar la designación de tutores, supervisar el seguimiento y la evaluación

El proceso para práctica y estancia profesional será, en general

1. **Asignación.** Para prácticas profesionales se solicitará una carta de asignación en la Coordinación de Extensión del CUCEA. Los estudiantes deben contar con Seguro Social antes de iniciar el procedimiento.
2. **Seguimiento.** Cada estudiante contará con un docente tutor, en su carácter de experto, quien revisará el proyecto a desarrollar durante la práctica, estará al tanto de la bitácora de avances y llevará a cabo acercamientos presenciales o vía electrónica y supervisión *in situ*
3. **Conclusión.** Al término de la práctica, el estudiante solicitará a la organización receptora una carta de conclusión y realizará un informe de investigación aplicada, integrado por diagnóstico y propuesta
4. **Evaluación.** El docente tutor evaluará el resultado de la investigación aplicada y el cumplimiento del reglamento respectivo. El jefe inmediato evaluará el desempeño del estudiante; el alumno a su vez evaluará la experiencia formativa y a la organización receptora

5. **Acreditación.** Se otorgará una constancia con valor curricular avalado por la Universidad de Guadalajara. emitido por la Coordinación de Extensión del CUCEA
6. **Retrealimentación.** El Comité de Prácticas Profesionales revisará los resultados para identificar áreas de oportunidad
7. **Indicadores.** Se obtendrán con base en el registro ordenado y sistemático de practicantes, organizaciones receptoras. tutores, horas, reportes, entre otros

Estrategia de vinculación

La vinculación con organizaciones del sector gastronómico será una estrategia fundamental para consolidar la práctica profesional de la LGNG Por tanto, la realización de la práctica dependerá de los convenios establecidos con entidades del sector, donde se estipulen los compromisos entre la Universidad, las organizaciones receptoras y los practicantes

Asimismo, se regularán responsabilidades, derechos, obligaciones, periodos, modalidades de prácticas, objetivos, criterios de evaluación, entre otros Los alumnos no deberán realizar la práctica profesional en organizaciones que elijan por cuenta propia

A continuación se presenta la relación de convenios y acuerdos vigentes entre el CUCEA y 68 organizaciones receptoras locales en el área de alimentos y bebidas 14 por convenio y 54 por acuerdo Es importante enfatizar que dos de los acuerdos son con instituciones con una gran cantidad de afiliados que representan, la Asociación de Hoteles de Jalisco y la Asociación de Haciendas y Casas Rurales de Jalisco

Cuadro 26. Convenios vigentes en el área de alimentos y bebidas
(noviembre de 2015)

No.	Razón social	Nombre comercial	Fecha de término mes/año
1	Administradora Nuevo León S.A de C V	Hotel Quinta Real	04/2017
2	Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco	CIAJ	01/2017
3	Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo Guadalajara	CANACO	05/2017
4	Centro Deportivo Bancario de Guadalajara, A.C	-	04/2017
5	Cosanva, S.A de C V	Hotel Misión Carlton	11/2016
6	Club de Fútbol Rojinegros S.A de C V		03/2017
7	Forsa Express Guadalajara S.A de C V	Holiday Inn Express	09/2016
8	Hoteles Hi S.A de C V	Hotel Intercity	10/2017
9	Pastelería Neufeld, S.A de C V		03/2017
10	Perla Tapatía S.A de C V	Hotel Morales	07/2017
11	Operadora Las Torres S.A de C V	Howard Johnson	11/2016
12	Operadora Mexpla Guadalajara, S.A de C V	Hotel México Plaza	02/2016
13	Servicios Administrativos Edco S.A de C V	Hotel Fiesta Americana Grand	12/2016
14	Servicios Profesionales Hojara, S.A de C V	Hotel Camino Real	05/2017

Fuente: elaboración propia con datos de la Unidad de Prácticas Profesionales de la Coordinación de Extensión del CUCEA

Cuadro 27. Relación de acuerdos vigentes en el área de alimentos y bebidas
(noviembre de 2015)

No.	HOTELES
1	Aranzazú Centro Histórico
2	Arborea
3	City Express
4	Demetria
5	Fiesta Americana Grand
6	Fiesta Inn
7	Hampton Inn By Hilton Guadalajara Expo
8	Hilton Guadalajara
9	Holiday Inn Mérida
10	Holiday Inn Select
11	Howard Johnson Las Torres
12	Mesón del Valle Zamora
13	México Plaza
14	Misión Colima
15	Misión Carlton Guadalajara
16	NH Collection
17	ONE Guadalajara Tapatio
18	ONE Periférico Norte
19	Paradise Real de Guadalajara
20	Plaza Pelicanos Grand Resort Puerto Vallarta
21	Portonovo Plaza Expo
22	Quinta Real
23	Ramada Encore
24	Roma
25	Sheraton Hacienda del Mar Resort Los Cabos
26	Victoria Express
27	Villa Primavera
28	Westin Guadalajara
29	Westin Resort Puerto Vallarta

No.	ASOCIACIONES
30	Asociación de Hoteles de Jalisco
31	Haciendas y Casas Rurales de Jalisco
	RESTAURANTES
32	Aderezzo
33	Adobe Fonda
34	Agios Aggelos Taberna Griega
35	Black Pepito
36	Bolognesa Fonda Italiana
37	Campomar
38	Casa Bariachi
39	Chocolatería Airepaz
40	El Patio
41	El Italiano
42	Italianni's
43	La Chabela
44	La Fiorentina
45	La Maison Rose
46	Real San Pedro
	OTROS
47	Banquetes y Coordinación de Eventos
48	CS Logística en Eventos
49	Club Atlas Colomos
50	Escuela R V Le Cuisine
51	Dirección del Centro de Capacitación SEP
52	El Rio Country Club
53	Operadora SERVIAB
54	San Javier Club Privado

Fuente: elaboración propia

La mayoría de los acuerdos son locales, solamente seis son nacionales, por tanto, será fundamental ampliar el ámbito de recepción de practicantes a escala nacional e internacional. En ese tenor, se ha hecho una revisión de los convenios generales o específicos nacionales e internacionales, vigentes en la Red Universitaria y avalados por la Coordinación General de Cooperación e Internacionalización (CGCI) que tienen aplicación en el CUCEA, aunque hayan sido promovidos por otras instancias.

Además, se muestra 14 convenios nacionales vigentes registrados en la Coordinación General de Cooperación e Internacionalización (CGCI) de la Universidad de Guadalajara, donde se podría aplicar la práctica profesional en alimentos y bebidas, específicamente en áreas de producción, servicios, gestión e incluso investigación.

Cuadro 28. Convenios nacionales vigentes de la Universidad de Guadalajara susceptibles para la gestión de prácticas profesionales en alimentos y bebidas

No.	Organización	Promotor	Vigencia
1	Asociación de Hoteles, Moteles y Desarrolladores de La Costalegre, A.C	UDG	INDEFINIDA
2	Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) Delegación Jalisco	CUCEA	INDEFINIDA
3	Centro de Investigaciones en Alimentación y Desarrollo A.C (CIAD) Hermosillo	CUCEA	INDEFINIDA
4	Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla	CUVALLES	05-2018
5	Fortín de la Labor, S.A. de C.V	CUVALLES	10-2019
6	Fundación José Cuervo A.C	CUVALLES	12-2018
7	Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS)	CUCS	INDEFINIDA
8	Locatarios del Mercado Libertad San Juan de Dios A.C	CVSS	11-2016
9	Operadora de Hospitales Ángeles, S.A. de C.V	CUCS	02-2020
10	Organismo Público Descentralizado Hospital Civil de Guadalajara	CGCI	06-2018
11	Sanatorios de México S.A. de C.V San Juan De Dios	CUSUR	01-2017
12	Secretaría de Agricultura Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación en el Estado de Jalisco	CUVALLES	07-2018
13	Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia DIF del municipio de Zapopan Centro Metropolitano del Adulto Mayor (CENAM)	CUCS	SIN FECHA
14	Tazón Tecnologías Agroalimentarias para la Zona Occidente y Norte S.A. de C.V	CUSUR	03-2018

Fuente: elaboración propia con datos de la Coordinación General de Cooperación e Internacionalización (2015b)

Por otro lado, se presentan tres convenios internacionales entre la Universidad de Guadalajara y universidades sudamericanas, donde podrán realizar prácticas profesionales relacionadas con la gastronomía

Cuadro 29. Convenios internacionales vigentes de la Universidad de Guadalajara susceptibles para la gestión de prácticas profesionales en alimentos y bebidas

No.	Organización	Promotor	Vigencia
1	Universidad del Aconcagua Argentina Licenciatura en Administración Gastronómica	CUCEA	05-2016
2	Universidad Gastón Dachary, Argentina Licenciatura en Turismo y Hotelería	CGCI	09-2016
3	Universidad Técnica del Norte Ecuador Licenciatura en Gastronomía	CGCI	01-2020

Fuente elaboración propia con datos de la Coordinación General de Cooperación e Internacionalización (2015a)

Cabe mencionar que en el aspecto de la internacionalización educativa, el Departamento de Turismo, Recreación y Servicio gestiona dos convenios relevantes para la práctica profesional en el campo de la gastronomía Uno de ellos, con la Asociación Mexicana de Centros de Enseñanza Superior en Turismo y Gastronomía (AMESTUR), contempla la realización de prácticas profesionales en Francia, específicamente en Pueblos Vacacionales de la Asociación VTF (*Vacances Tounsmo Famille*) Otro, con la empresa Enlace Internacional, especializada en el entrenamiento profesional para Gastronomía y Hotelería en Francia, Estados Unidos y Canadá

7.4. Metodología para el diseño curricular de la formación práctica

El presente proyecto curricular de la LGNG se sustenta en dos documentos clave el primero, el Plan de Desarrollo Institucional 2014-2030 (PDI) de la Universidad de Guadalajara (2014), por colocar como uno de sus pilares la formación integral mediante la metodología de aprendizaje centrado en el estudiante Además, por contemplar la función de vinculación con el sector productivo, esto es, la posibilidad de que el alumno conozca las necesidades del entorno para garantizar

su profesionalización con un alto nivel de especialización. Por tanto, esta carrera universitaria deberá promover prácticas con valor curricular y una inserción temprana del estudiante en el mercado laboral para generar experiencias profesionales..

El segundo documento básico, es la Guía de Recomendaciones de Contenidos Mínimos para el Diseño Curricular en Turismo y Gastronomía, elaborado por el Comité para la Profesionalización de los Recursos Humanos en los Servicios Turísticos y Gastronómicos, debido a que incluye el componente de la práctica profesional y la necesidad de promover el empleo, el autoempleo y la cultura de emprendimiento (Secretaría de Turismo del Distrito Federal, 2013)

8. Estrategias de planes de acción tutorial

Para nuestra institución educativa, la tutoría académica es el proceso de acompañamiento, personal y académico, permanente del estudiante, centrado en el logro de una formación integral que se oriente a identificar de manera conjunta con el alumno, los factores y situaciones que dificultan o enriquecen el aprendizaje, desarrollando estrategias de apoyo para evitar el rezago y la deserción, para elevar la eficiencia terminal y favorecer el desarrollo de las competencias en los estudiantes (Universidad de Guadalajara, 2009)

En el Programa Institucional de Tutorías de la máxima Casa de Estudios del estado de Jalisco, define la tarea del tutor como aquella que

- a) Facilita la integración del estudiante a la vida universitaria y le permite conocer la oferta de servicios de apoyo
- b) Apoya al estudiante desde los primeros ciclos, vinculando siempre las habilidades propias de la formación y la adquisición de estrategias de aprendizaje
- c) Ofrece orientación para reconocer sus características, mejorar sus hábitos de estudio y prevenir el fracaso académico
- d) Brinda recursos adicionales que permitan al estudiante apoyarse en diversos asesores disciplinares y metodológicos, que atiendan sus dudas por materia y la dirección de los trabajos de titulación.
- e) Provee de habilidades al estudiante para la interpretación del conocimiento y su implicación en la vida profesional
- f) Asegura el desarrollo de competencias profesionales en los estudiantes a través del acompañamiento en prácticas profesionales, servicio social y elección del proyecto de titulación, además, orienta la integración del alumno en la vida laboral

Tipos de tutoría, en referencia a la atención de alumnos

- I. Individual Consiste en la atención personalizada a un estudiante por parte del tutor que lo acompañará durante su trayectoria escolar a fin de mejorar sus condiciones de aprendizaje, desarrollar valores, actitudes, hábitos y habilidades que contribuyan a la integridad de su formación profesional y humana
- II. Grupal Consiste en tratar asuntos generales que competan al grupo, también está orientada a detectar los casos que requieran atención individualizada. La tutoría grupal podrá utilizarse como estrategia inicial para la atención de estudiantes de recién ingreso, o en instancias con insuficiente número de docentes para atender a una numerosa población estudiantil

Los momentos de la tutoría son tres el inicio, es llamada tutoría de inducción o ingreso. el segundo momento se da durante el desarrollo de su actividad estudiantil conocida como tutoría de trayectoria, y el tercer momento consiste en la conclusión de su etapa escolarizada, esta es la tutoría de egreso

En la siguiente figura se observan los roles del tutor, asesor y orientador, así como los momentos: inducción/inicio, trayectoria, egreso, y las tareas que cada actor desempeña

8.1. El programa de tutorías para la LGNG

La tutoría académica para la LGNG se regirá bajo los lineamientos de la Coordinación de Tutorías del CUCEA Para tal tarea. se propone la creación de un Comité Tutorial *ex professo* para esta carrera. conformado por el Coordinador del Programa Docente, el responsable de seguimiento a tutorías del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio y dos docentes con vocación tutorial uno a elección del Jefe de Departamento citado y otro de la Coordinación de Carrera

Se sugiere la distribución de los tutores de la siguiente manera:

- Profesores de tiempo completo. de 10 a 15 tutorados.

- Profesores de medio tiempo 10 tutorados
- Profesores de asignatura. 5 tutorados.

9. Plan de evaluación y actualización curricular

De acuerdo al artículo 13 del Reglamento General de Planes de Estudio de la Universidad de Guadalajara El Plan de Evaluación y Actualización deberán establecerse mecanismos por medio de los cuales se obtenga información sobre congruencia y componentes curriculares entre sí, con respecto a las características del contexto social que lo está demandando Todo lo anterior desde luego que tiene por objeto principal evaluar periódicamente los planes de estudio para llevar a cabo modificaciones necesarias que posibiliten que el Programa de Estudios se adecúe a los nuevas exigencias disciplinares y sociales

Como base de este plan de evaluación y actualización curricular se ha definido como estrategia principal, llevarla a cabo fundamentada en el modelo pedagógico centrado en el estudiante y sus modos de ser y aprender a ser, conocer, hacer convivir y emprender, propiciado con una adecuada gestión institucional

Modelo académico

Para la Universidad de Guadalajara, su modelo académico está centrado en el estudiante y sus modos de ser y aprender a ser, conocer, hacer, convivir y emprender, propiciado con una adecuada gestión institucional

El enfoque por competencias

La educación basada en competencias requiere de una nueva orientación educativa que dé respuesta a un contexto actual, el concepto de *competencia*, tal y como se entiende en la educación, resulta de las nuevas teorías de cognición (inteligencias múltiples) y básicamente significa saberes de ejecución Es una nueva orientación educativa que pretende dar respuesta a la *sociedad del conocimiento*

La educación basada en competencias requiere de una nueva orientación educativa que dé respuesta a un contexto actual, el concepto de competencia, tal

y como se entiende en la educación, resulta de las nuevas teorías de cognición (inteligencias múltiples) y básicamente significa saberes de ejecución

Saber pensar. La formación universitaria tiene como uno de sus ejes fundamentales desarrollar en el estudiante, las capacidades necesarias para aprehender y generar conocimiento, para aprender a aprender, para aprender a conocer, para aprender a pensar

Saber hacer. Durante su formación y en su posterior desempeño, el universitario debe poseer los conocimientos, las habilidades y las destrezas para saber hacer, ejercer, resolver, con calidad y pertinencia, profesionalmente, los retos que la vida, el campo laboral y la práctica profesional le demandan

Saber ser. Saber ser alguien que responde a principios éticos, alguien que tiene valores y los defiende, alguien que tiene respeto por sus propias ideas y al mismo tiempo respeta las de los otros, que entiende la diferencia y la diversidad como atributos de la condición humana que, lejos de ser obstáculo, constituyen puntos de partida para la realización de acuerdos y trabajo colectivo

Saber ser lo que se ha decidido ser es un derecho que implica un esfuerzo, una voluntad personal y un reconocimiento del derecho de los otros para que sean lo que se proponen ser, para cohabitar y convivir

Saber crear. La capacidad de transformación de la realidad es inherente al ser humano, desarrollar la creatividad constituye la mayor expresión de la conciencia de sí, ya que el saber crear, implica la comprensión profunda de aquello que se transforma, para dar lugar a un nuevo comienzo, a una nueva forma, a un nuevo conocimiento, idea, pensamiento, espacio, ambiente o situación, siendo la capacidad creativa, la inductora y germinadora de los nuevos campos y modos de vida en el devenir humano

Ser competente significa hacer cada vez mejor aquello a lo que hemos decidido dedicarnos. La calidad tiene que ver con la bien hechura, con una intención que se acerca al resultado de nuestras acciones, con la manufactura cuidadosa y atenta en la elaboración de lo que diseñamos y creamos. Las competencias incluyen aptitudes, actitudes, valores, conocimientos, métodos, técnicas, sistematización, capacidades y experiencia. Asimismo, ser competente quiere decir defender e impulsar aquello que nos compete: la competencia implica convicciones que provienen del análisis, la reflexión y el conocimiento, de los valores y principios que supone la formación universitaria.

Con el fin de realizar una evaluación curricular que valore todos los componentes del currículum y que sirva de base para la creación y la futura reestructuración de esta carrera, es preciso definir un plan de estudios que cuente con las siguientes características:

- a) Que esté acorde a las tendencias actuales tanto en la educación superior como en la actividad gastronómica turística a nivel nacional e internacional.
- b) Que el perfil de ingreso del alumno favorezca el proceso de enseñanza-aprendizaje en los primeros semestres de la carrera.
- c) Que el perfil del egresado satisfaga plenamente y de manera competitiva las necesidades del mercado laboral globalizado, así como los programas de vinculación con el sector.
- d) Que el proceso de enseñanza-aprendizaje no se dificulte debido a una matrícula masiva, misma que dificulta a la vez la capacidad instalada en laboratorios y aulas audiovisuales.
- e) Que la práctica docente predominante esté de acuerdo a las últimas tendencias educativas en calidad, innovación, excelencia y creatividad.

Por lo antes descrito se tomarán en cuenta los siguientes elementos: tendencias de la educación superior en Gestión de Negocios Gastronómicos, perfil de los alumnos, estructura del plan de estudios, práctica docente, perfil del egresado, mercado de trabajo, vinculación con el sector y capacidad instalada.

Es importante resaltar que para llevar a cabo los trabajos de evaluación curricular se deberá integrar una Comisión de Evaluación Curricular, conformada por docentes con la formación académica en educación y que cuenten con el *expertise* en desarrollo e innovación curricular, sin olvidar la vinculación con el sector empresarial del ramo gastronómico para que aporten también tanto sus conocimientos como su experiencia en el campo laboral, así como el enlace no menos importante con investigadores en esta línea de generación y aplicación del conocimiento

Asimismo, a cada elemento o variable a evaluar le corresponde un conjunto de indicadores que a continuación se detallan

- 1 Tendencias de la educación superior en Gestión de Negocios Gastronómicos
 - Formación integral
 - Innovación y creatividad
 - Investigación
 - Currículum flexible
 - Tendencias en el mercado de gestión de negocios gastronómicos
 - Tecnología
- 2 Perfil de los alumnos de la LGNG
 - Perfil de ingreso escuela de procedencia, edad, sexo, promedio de estudios anteriores
 - Aprendizaje del alumno criterios de evaluación, relación docente-alumno, rendimiento académico y productos de aprendizaje
- 3 Estructura del plan de estudios
 - Relación del perfil de egreso con los programas de estudio
 - Relación del plan de estudios con las necesidades sociales
 - Correspondencia horizontal y vertical de los programas de estudio (inter e intradisciplinariedad)
 - Conocimientos, valores, habilidades y actitudes que fomentan los programas de estudio.
 - Prácticas profesionales y su relación con los contenidos

- Titulación
4. Práctica Docente
 - Relación inter e intra-academias.
 - Relación profesión/materia
 - Procesos de actualización docente.
 - Actualización del docente
 - Técnicas didácticas
 - Recursos didácticos
 - Criterios para evaluación del aprendizaje del alumno
 - 5 Perfil del egresado.
 - Incorporación al mercado laboral gastronómico.
 - Satisfacción con la carrera y con el CUCEA
 - 6 Mercado de trabajo
 - Criterios para contratar profesionistas
 - Fortalezas y debilidades de los egresados
 - Desempeño laboral de los egresados
 - Perfil deseable de los egresados.
 - 7 Vinculación con el sector
 - Convenios con el sector
 - Intercambios.
 - Investigación
 - Prácticas profesionales
 - Servicio social
 - 8 Capacidad instalada
 - Alumnos por aula
 - Alumnos por computadora
 - Matrícula de nuevo ingreso
 - Equipamiento de laboratorios
 - Alumnos por laboratorio
 - Relación de la capacidad instalada con el proceso enseñanza-aprendizaje.

La Comisión de Evaluación Curricular deberá considerar como sujetos de estudio discentes docentes, egresados, empleadores e informantes claves del sector gastronómico, ya que ellos son precisamente la principal fuente de información tanto de la implementación como el resultado del currículum. Para que puedan identificarse dichos resultados se deberán diseñar los instrumentos adecuados, que en este caso serán cuestionarios que se aplicarán a estudiantes docentes, egresados y empleadores.

En cuanto al cuestionario para alumnos deberán considerarse los siguientes aspectos: datos generales, perfiles, vigencia del plan, sistema de evaluación del conocimiento, funcionalidad, práctica docente, estructura del plan de estudios, inserción e impacto.

El cuestionario para egresados contempla componentes como: datos personales, inserción en el mercado laboral, situación laboral actual, formación académica, satisfacción con la carrera y con el CUCEA. El cuestionario para docentes toma en cuenta los siguientes elementos: perfil del docente, estructura del plan de estudios, academia, práctica docente y apoyos académicos. El que corresponde a los empleadores delimita los siguientes factores: características de la empresa, perfil del Licenciado en Gestión de Negocios Gastronómicos, requisitos de ingreso, opinión sobre el egresado del CUCEA como Lic. en Gestión de Negocios Gastronómicos, entre otros.

De igual importancia es realizar cuestionarios y entrevistas a informantes clave del sector gastronómico, como presidentes y gerentes de capacitación de las diferentes cámaras que agrupan a las empresas del sector, así como presidentes de las asociaciones de Gastronomía.

10. Cuerpo académico para impulsar el estudio de la Gastronomía

El Cuerpo Académico en Formación Turismo, Recreación, Cultura y Gastronomía, con la clave UDG-CA-830, integrado por tres profesores de carrera adscritos al Departamento de Turismo, Recreación y Servicio

Líneas de investigación que impactan a la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos

Algunos de los profesores del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio, han integrado un cuerpo de investigación con tres proyectos de investigación que dan cabida a tópicos relacionados con la gastronomía.

- 1 *Turismo y gastronomía* turismo gastronómico, análisis sectorial. educación en gastronomía y práctica gastronómica
- 2 *Gestión turística del patrimonio cultural.* antropología de los alimentos, identidad gastronómica, gastronomía como patrimonio cultural y rutas gastronómicas
- 3 *Ocio, recreación y animación sociocultural* la gastronomía como ocio, productos gastronómicos en la cadena de valor de la animación de territorios con base en la identidad cultural

11. Aspectos técnicos de los salones requeridos para la implementación de clases de cocina y repostería

Cocina de práctica o entrenamiento

La cocina de práctica de una escuela de primer nivel usualmente provee a cada alumno con una estación de trabajo completa para emular una cocina en el mundo real, esto significa que las cocinas de entrenamiento o aulas cocina son un conjunto de estaciones de trabajo colocadas en serie. Se recomienda que cada alumno cuente con una estación de trabajo personal. La típica estación de trabajo de un aula cocina está conformada por el siguiente equipamiento:

- a) Una estufa multifunción con plancha caliente y quemadores en la parte superior, y un horno convencional en la parte inferior.
- b) Superficie de mármol o acero inoxidable para la preparación de ingredientes y trabajo de superficie tal como masas y pastas.

Lo mencionado anteriormente corresponde a cada alumno, aunque en el aula se acostumbra equipo adicional compartido, tal como el siguiente:

- a) Batidoras de cinco litros.
- b) Refrigeradores de los llamados "bajo mostrador" o mesas refrigeradas. Estos pueden ser compartidos hasta por cinco alumnos en promedio.
- c) Congeladores de los llamados "bajo mostrador". Los congeladores son idénticos a los refrigeradores.
- d) Tarja para lavado de trastes. Aquí cabe mencionar que en muchas escuelas se tiene un lavaplatos durante las sesiones de práctica con el propósito de optimizar los tiempos y también simular el ambiente real de una cocina profesional, donde generalmente existen empleados con la singular función de lavar utensilios y platos para cocina y comedor respectivamente.
- e) Anaqueles para alojar sartenes y ollas de diversos tamaños.
- f) Anaqueles para colocar pertenencias de los alumnos, tales como caja de herramientas y utensilios o kit de cuchillos.

- g) Sistema de aire acondicionado
- h) Sistema de extracción.
- i) Sistema de extinción de emergencia
- j) Sistema de drenaje en los pisos para limpieza profunda y rápida

A continuación se adjunta una fotografía de cocinas de entrenamiento de diferentes escuelas, los diseños son variados pero todas coinciden con las características anteriormente mencionadas



Cocina de práctica de repostería

La cocina de entrenamiento empleada en repostería es una cocina relativamente fresca. En las instalaciones de vanguardia se ha abandonado el uso de quemadores de gas y se ha optado por estufas eléctricas o de sistema de inducción electromagnética, todo esto con el propósito de disminuir el calor residual que generan las planchas y los quemadores a gas. Estas características se pueden apreciar en las fotografías anexadas.

El equipo típico empleado para cada estación de trabajo es el siguiente:

- a) Superficie de mármol pulido de preferencia o acero inoxidable
- b) Refrigerador de tipo "bajo mostrador" en el cual se puede montar la loza de mármol, creando la llamada mesa refrigerada y aprovechando la temperatura del refrigerador
- c) Batidora de cinco litros
- d) Horno de convección
- e) Una superficie de inducción electromagnética o quemador eléctrico

Lo mencionado anteriormente corresponde a cada alumno, y como parte del equipo adicional compartido se recomienda lo siguiente:

- a) Congelador tipo "bajo mostrador"
- b) Blast chiller, este equipo es un congelador de alta potencia que enfría a -17°C con una turbina de alto flujo. Algunos contienen hasta 10 distintos depósitos para charolas, así que se comparten por muchos alumnos
- c) Sistema de extracción
- d) Sistema de extinción de fuegos
- e) Tarjas con línea de agua
- f) Sistema de tarja triple para personal lavaplatos
- g) Sistema de drenaje en los pisos para limpieza profunda y rápida

A continuación se adjuntan fotografías de ejemplos de cocinas de entrenamiento en repostería. Varían mucho los diseños pero coinciden con las mismas características antes mencionadas.



La información anteriormente presentada es un resumen a grandes rasgos con las características principales de las aulas de educación gastronómica técnica. Las posibilidades son infinitas de acuerdo a presupuesto y propósito.

12. Anexo: breve descripción de las unidades de aprendizaje.

Administración I

La administración constituye una disciplina científica que es aplicable en cualquier campo profesional, por tal motivo el estudio de la misma es un requisito fundamental y básico. El objetivo de la materia es guiar al alumno a comprender, analizar y discernir sobre las herramientas y procesos de la teoría administrativa a fin de crear capacidades reales en el estudiante que permitan el óptimo y racional aprovechamiento de los recursos de cualquier tipo de organización.

Administración II

Los aprendizajes de esta asignatura constituyen una secuencia de los que se obtuvieron en el ciclo de Administración I. Esta asignatura pretende conocer las diversas áreas funcionales de la empresa y mostrar al alumno la forma de aplicar los conocimientos, específicamente del proceso administrativo, a las áreas funcionales de las organizaciones públicas, privadas y del sector social.

Administración de Comedores Industriales

Las industrias en el mundo optan por ofrecer el servicio de alimentación a sus empleados, de esta manera procuran obtener de estos una mayor productividad en su desempeño dentro de las empresas. Así, surgieron los comedores industriales, donde la compañía decide el menú de alimentos que deben ser servidos con base a los usos y costumbres de la población en que se localizan. Esto representa un gran reto sobre todo para aquellas empresas que cuentan con un número elevado de trabajadores. De ahí que se crea esta asignatura para dar respuesta a los procesos que deben implantarse para la producción de alimentos a gran escala.

Administración de Proyectos de Inversión

El curso-taller emplea una metodología interdisciplinaria, esto es, una integración real de diferentes disciplinas y modelos para la puesta en marcha del proyecto. En el plano administrativo son fundamentales dos aspectos: jurídico o legal y otro

estrictamente funcional o técnico. Entre los modelos a abordar destacan los siguientes: el modelo racional y el modelo sistémico. Este último es resultado del análisis de tres puntos: coerciones que el proyecto debe enfrentar, contingencias que le proyecto debe atender y variables que el proyecto debe controlar.

Administración de Recursos Humanos

La administración de recursos humanos es un campo dedicado al estudio de las personas en las organizaciones y las funciones que ahí se desempeñan. Es fundamental la preparación profesional en el campo de los recursos humanos para la aplicación de los métodos y técnicas básicas para dotar y mantener a las personas aptas en las organizaciones, así como lograr la efectividad en sus procesos innovadores como una ventaja competitiva.

Administración de Recursos Humanos II

Los profesionales de las áreas relacionadas con la Administración de Recursos Humanos comparten la responsabilidad de mejorar de manera continua la contribución de las personas a las organizaciones, con la adquisición de conocimientos sobre la ética y valores para aplicarlos en la toma de decisiones dentro de las organizaciones. A través de este curso, el alumno definirá criterios de condiciones de seguridad e higiene, así como razones y normas de procedimientos legales de las relaciones laborales con los empleados.

Ambientación para Establecimientos Gastronómicos

Diversos establecimientos de alimentos y bebidas que muestran innovaciones atractivas y auténticas, se han convertido en atracciones turísticas de las ciudades donde se localizan. Sus diseños en las estructuras y en los platillos son temas importantes para los comensales que visitan estos lugares. El desarrollo de una estrategia de planeación, la atmósfera es la imagen que proyecta al negocio en la adecuada selección de colores, mobiliario, tapices, iluminación, alfombras, elementos decorativos, control de temperatura, etc. De ahí la importancia de contar con una asignatura que atienda estos aspectos de la implementación de ambientes inolvidables.

Antropología Culinaria

El estudio y la interpretación de la alimentación humana, constituye un aliciente más para el profesional de la gastronomía porque trata los aspectos antropológicos y sociales, tal es el caso de la cultura alimentaria. Por tanto, la antropología aborda las consecuencias que la gastronomía ha tenido a lo largo de la historia sobre la especie humana como factor de progreso evolutivo. Cada sociedad, cada cultura tiene sus propios gustos culinarios y proporciona normas sobre los alimentos que pueden ser consumidos. Asimismo, forma parte del lenguaje que explica las características de las personas, entender todo esto, condiciona la importancia de contar con una asignatura que atienda la formación amplia del gastrónomo en la cultura.

Arte Mukimono

La decoración en la imagen de platos y bebidas forma parte de la atracción de los productos en los negocios de gastronomía. Por ello, el arte de decorar ingredientes como las frutas y las verduras utilizadas en la producción es fundamental, debido a que los clientes también comen con los ojos y el estilismo incluso, facilita la venta de alimentos y bebidas en los establecimientos. La técnica del arte mukimono consiste en tallar o recortar con diversas herramientas la piel y textura de materias primas, dándoles forma y armonizando los colores y que pueden servirse como guarniciones o como elementos decorativos en la mesa o en los bufetes. Se propone agregar esta técnica a manera de asignatura para dotar de mayores habilidades al profesional de la gastronomía.

Chocolatería

El chocolate es un producto con uso diverso en la gastronomía porque permite sazonar y decorar un menú completo, desde la entrada hasta el postre. Su historia es rica en cultura y tradición pues el cacao es la materia prima utilizada para su elaboración, del que se obtiene la pasta y la manteca. A partir de esta combinación se producen distintos tipos de chocolate que dependen de la

proporción de ambos elementos, esto es justamente lo que justifica su uso múltiple dentro de la gastronomía. Aprender sobre las técnicas en el manejo del chocolate para la confección de productos culinarios, es fundamental para los profesionales en gastronomía. Por ello, se incluye como asignatura en muchos programas académicos relacionados con el arte culinario.

Cocina Avanzada

En cocina avanzada el alumno perfecciona las técnicas aprendidas en cocina básica e intermedia. Se trabaja con ingredientes de lujo tales como langosta, foie gras y trufas. Se emplea un enfoque dirigido a estimular la creatividad del alumno a través de prácticas con cajas sorpresa de ingredientes y prácticas en equipo.

Cocina Básica

El alumno se identificará con la cocina introducido desde un plano teórico y práctico. Aprenderá a identificar la estructura y áreas de una cocina, reconocerá la maquinaria y equipo así como el manejo de cuchillos, cortes básicos y elaboración de fondos.

Cocina Intermedia

Se complementarán sus conocimientos básicos para la elaboración de recetas más complejas. El alumno identificará las principales cocinas como europea, oriental y mexicana. Cocina intermedia se enfoca en conceptos y técnicas básicas de cocina fría (*garde manger*), desayunos y preparaciones a la orden (a la minute). El contenido incluye ensaladas básicas y aderezos, manejo, almacenamiento y preparación de frutas y vegetales incluyendo decoración, presentación, emplatado y canapés.

Cocina Vanguardista

En esta materia se introduce al alumno a los conceptos y técnicas de vanguardia usadas en establecimientos de alta cocina moderna. Se introduce al alumno a las familias de los hidrocoloides, nitrógeno líquido, *sous-vide* y *anti-griddle*.

Compras y Almacén de Alimentos y Bebidas

La importancia del correcto manejo de materia prima deriva en el éxito económico de las empresas, por lo que es indispensable conocer importantes aspectos relacionados con su administración, lo anterior identifica al contenido de esta asignatura, el cual, explica el procedimiento para la compra de mercancías y su adecuado almacenamiento, iniciando con el diseño de políticas hasta la definición de máximos y mínimos según la estimación de la demanda en el comedor

Comportamiento del Consumidor

El comportamiento del consumidor en la decisión de compra es trascendental para diseñar una estrategia de marketing de un determinado producto. Los consumidores son influenciados en su decisión de compra por factores externos e internos. Con el estudio de su comportamiento, se conocerán sus necesidades y gustos, dicha información puede ser utilizada para enfatizar ciertas características de productos y servicios, y así hacerlos más atractivos al mercado.

Contabilidad General

El curso de Contabilidad General se caracteriza por la aplicación práctica que tiene en el ámbito de las ciencias económico administrativas, le brinda al estudiante conocimiento necesario para desarrollar competencias económicas financieras y éticas. Al finalizar el curso, el alumno conoce e interpreta con ética los conceptos básicos de contabilidad y la técnica del registro contable, sus reglas, las estructuras de los postulados básicos y la aplicación del control de mercancías. El alumno explica el manejo de la cuenta, la aplicación de la partida doble, registro de operaciones contables en lo referente a su clasificación y naturaleza, la estructura del estado de resultado integral y el estado de situación financiera.

Control de Costos de Alimentos y Bebidas

Toda empresa del sector restaurantero debe estar controlada en la materia prima que utiliza para la producción de alimentos y bebidas. Por eso, se incluye esta

asignatura donde los temas a tratar van relacionados con los presupuestos de costos asignados a cada centro de consumo, el manejo y control de inventarios, determinación de los precios de venta de los productos en menú, la definición del punto de equilibrio y del presupuesto de ventas según la utilidad neta deseada

Creatividad e Innovación en la Gastronomía

La creatividad y la capacidad de innovar, involucran a todas las dimensiones del ser humano, lo cual va más allá del pensamiento creativo o la solución creativa de problemas. Por eso, en esta materia se busca no solo generar ideas en el campo de la gastronomía, sino también la evaluación y desarrollo de los productos creados, los cuales deben ser originales, distintos o inusuales, desconocidos y además, satisfactorios para que resuelvan las necesidades del consumidor de gastronomía

Cultura Gastronómica

Con la presente asignatura se pretende formar profesionales con conocimientos sobre la gastronomía como elemento de expresión cultural consagrado a través de la historia, donde las grandes civilizaciones han creado magnas cocinas, a tal grado que sus tradiciones y costumbres hoy en día forman parte de un legado rico en conocimiento y necesario para entender los modos de vida de esas grandiosas comunidades

Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios

El objetivo de esta materia es que el alumno, a través de la investigación científica aplicada, genere nuevos productos que además de tener un beneficio para la salud (en términos de inocuidad alimentaria), sean agradables para el consumidor y comerciables, pero también que realmente impacten de manera favorable la economía de las poblaciones locales. Este curso, por una parte, se orienta a conocer los procesos técnicos y científicos que involucra la transformación de materias primas en productos alimentarios; por otra parte, busca colaborar con los productores del campo para que tengan procesos innovadores con los que puedan aprovechar sus recursos

Dirección Empresarial

La dirección empresarial es un proceso continuo, que consiste en gestionar los diversos recursos productivos de la empresa, con la finalidad de alcanzar los objetivos marcados con la mayor eficiencia posible. Para lograrlo, se propone esta asignatura, la cual incluye temas orientados hacia el desarrollo de habilidades, capacidades, destrezas y valores necesarios para dirigir con efectividad negocios gastronómicos desde una perspectiva innovadora y multicultural. Entre algunos contenidos mínimos están: liderazgo, habilidades directivas y ética en los negocios.

Diseño de Productos Turísticos Gastronómicos

El turismo tiene distintas variantes que lo mantienen como una actividad fundamental en la vida de las personas, y la gastronomía como producto turístico ha tomado relevancia en años recientes, de tal forma que es posible generar productos atractivos para el turista, tales como rutas gastronómicas, muestras y festivales culinarios, turismo enológico, entre otros. Por esta razón, incluir una asignatura que practique la innovación para la implementación de dichos productos es importante para la formación integral del profesional del servicio gastronómico.

Economía I (Microeconomía)

Este curso proporcionará al estudiante las herramientas de análisis económico con fundamentos teóricos de la microeconomía. Incidirá de manera trascendental en la formación del futuro profesionista con capacidad para el análisis y toma de decisiones. El curso consta a grandes rasgos de los siguientes temas: teoría del consumidor, teoría del productor, competencia perfecta, aplicaciones del modelo competitivo e introducción a competencia imperfecta.

Emprendurismo Gastronómico

Tener iniciativa en emprender un negocio relacionado con la gastronomía es importante porque motiva el sentido creativo del individuo, sin embargo, para

lograrlo es necesario aplicar una serie de pasos que favorecen las posibilidades de alcanzar el éxito en el mercado de la restauración. Por lo anterior se diseñó esta materia, en la que se impulsa al emprendedor a crear su propio negocio a través del desarrollo de un plan de empresa que incluye aspectos sobre la idea, el análisis del mercado, el diseño de la oferta, el plan de marketing, la viabilidad económica y financiera, y la forma jurídica de la empresa.

Enología y Mixología

La materia de enología otorga conocimientos sobre la producción del vino, sus características químicas y organolépticas, asimismo, estudia la viticultura y permite desarrollar habilidades para crear nuevas bebidas, dando lugar a la práctica de la mixología conocida como el arte de mezclar bebidas. Es la pasión por investigar y aprender todo acerca de la producción de cócteles, de dónde provienen, de qué están elaborados, analizar sus sabores, aromas, texturas, colores, densidades y niveles de volumen alcohólico.

Estudios de Caso sobre Negocios Turísticos y Gastronómicos

En este curso-taller se analizarán casos de negocios turísticos y gastronómicos exitosos y de fracaso. Por ejemplo, a nivel internacional destacan Walt Disney, Cirque du Soleil, así como los restaurantes el Bully, Celler de Can Roca y las cadenas McDonald's y Starbucks. Mientras que en el ámbito nacional y local sobresalen casos como Mexicana de Aviación, Grupo Sidek-Situr, Expo-Guadalajara, Carnes Garibaldi, Wings Army, Vancouver Wings, por citar algunos. Todos estos y otros casos se analizarán mediante la revisión de documentos bibliográficos, principalmente libros y artículos publicados en revistas especializadas, pero también a través del diseño de estudios de casos locales por parte de los alumnos. Lo que se busca con esto, es que los estudiantes aprendan de las experiencias tanto positivas como negativas de negocios localizados en nuestro país y en el extranjero. El gran error de los mexicanos es la capacidad de subestimar nuestros errores. Entre algunos contenidos mínimos están análisis de casos de negocios turísticos y gastronómicos exitosos o fracasados, metodología

para el diseño de casos y análisis de estudios de casos turísticos y gastronómicos locales

Evaluación de Proyectos Gastronómicos

El curso-taller se orienta hacia el logro de dos objetivos primero, al aprendizaje de distintos métodos estrictos y confiables de evaluación sobre proyectos de inversión, segundo, a potenciar las ideas de los alumnos en cuanto a emprender negocios gastronómicos sólidos y rentables social y económicamente. Entre algunos contenidos mínimos están estudios de mercado, estudio técnico, evaluación financiera (presupuesto y control del mismo, fuentes de financiamiento y fondos de inversión), evaluación económica, evaluación social, evaluación ambiental y responsabilidad social del proyecto.

Finanzas I

El alumno comprenderá los conceptos financieros para llevar a cabo una administración financiera en las actividades de inversión y financiamiento, haciendo énfasis en los negocios gastronómicos, asimismo, entenderá la administración de cuentas por cobrar e inventarios, la administración y recuperación de los créditos, realizará evaluaciones de crédito y administración de inventarios mediante modelos para control de inventarios aplicados a casos prácticos. Los estudiantes también podrán tomar decisiones de inversiones, realizar programación y planificación financiera y analizar las condiciones de certeza, riesgo e incertidumbre del mercado financiero. En esta asignatura se promueve el desarrollo de habilidades para la solución de problemas.

Francés I

El idioma francés en el sector gastronómico es esencial por su historia, tradición y aportaciones de la cocina francesa. La asignatura está dirigida a estudiantes del área gastronómica, que desean aprender el idioma con el propósito de comunicarse, trabajar, conocer la cocina y la cultura gastronómica francesa. El

alumno obtendrá el nivel A1 del marco común europeo de referencia para las lenguas

Francés II

El idioma francés en el sector gastronómico es esencial por su historia, tradición y aportaciones en la cocina francesa. La asignatura está dirigida a estudiantes del área gastronómica, que desean aprender el idioma con el propósito de comunicarse, trabajar, conocer la cocina y la cultura gastronómica francesa. El alumno obtendrá el nivel A2 del marco común europeo de referencia para las lenguas.

Francés III

El idioma francés en el sector gastronómico es esencial por su historia, tradición y aportaciones en la cocina francesa. La asignatura está dirigida a estudiantes del área gastronómica, que desean aprender el idioma con el propósito de comunicarse, trabajar, conocer la cocina y la cultura gastronómica francesa. El alumno obtendrá el nivel B1 del marco común europeo de referencia para las lenguas.

Francés IV

El idioma francés en el sector gastronómico es esencial por su historia, tradición y aportaciones en la cocina francesa. La asignatura está dirigida a estudiantes del área gastronómica, que desean aprender el idioma con el propósito de comunicarse, trabajar, conocer la cocina y la cultura gastronómica francesa. El alumno obtendrá el nivel B2 del marco común europeo de referencia para las lenguas.

Gastronomía en Hoteles

Los servicios de alimentos y bebidas constituyen una oportunidad real de hacer negocio en los establecimientos de hospedaje ya que existe una gama de centros de consumo como son servicio a cuartos, lobby bar, snack bar, pool bar, gimnasio, banquetes, entre otros. Esto requiere especial atención de quien gestiona las actividades operativas y ejecutivas en los hoteles, de ahí la pertinencia de tratar estos temas en la formación especializada del gastrónomo y con ello ampliar su campo de actuación laboral.

Geografía de los Alimentos

Esta asignatura proporcionará al alumno el conocimiento sobre los alimentos en su contexto geográfico, incluyendo, entre otros, los siguientes contenidos mínimos: Geografía mundial de los alimentos, orígenes de los principales alimentos, distribución de la producción mundial de alimentos, distribución de la producción nacional de alimentos, indicaciones geográficas de los alimentos, calificaciones para los productos alimenticios, normatividad, especializaciones productivas, denominaciones de origen, marcas colectivas y clúster alimentario.

Identificación de Insumos Alimentarios

Introducción a los diferentes grupos de ingredientes desde especias, hierbas y condimentos hasta carnes, frutas y vegetales así como sus características y comportamiento.

Marco Legal para Negocios

Dentro del área de la gastronomía y los negocios, se encuentra un aspecto fundamental para la creación, gestión y desarrollo de este tipo de actividad, como lo es el ámbito jurídico. El alumno conocerá cuál es la estructura legal que debe tener un negocio desde su etapa de incubación, gestión y operación, que más le favorezca de acuerdo con el tipo de actividad empresarial por llevar a cabo y el contexto económico y social en el que se ha de establecer. Esta asignatura contempla contenidos relacionados con el marco legal vigente para el

cumplimiento de requisitos y trámites ante las autoridades involucradas, desde el nivel federal hasta el local, así como organismos privados y sociales

Métodos Cuantitativos I

Esta asignatura es fundamental en el desarrollo del pensamiento lógico e intelectual del alumno, asimismo, el uso de herramientas cuantitativas es de vital importancia en todo proceso de enseñanza-aprendizaje. Con este curso el estudiante obtendrá distintas herramientas que le permitirán interpretar datos y tomar decisiones en el área de los negocios gastronómicos. Entre los contenidos mínimos que se abordan, destacan Funciones, derivadas y aplicaciones de la derivada, integrales y aplicaciones de las integrales, sistemas de ecuaciones lineales y matrices.

Métodos Cuantitativos II

Este curso es básico para fundamentar la toma de decisiones de tipo económico administrativas dentro del campo de la gastronomía. El objetivo es que el alumno domine las herramientas de los métodos cuantitativos y adquiera la habilidad de analizar e interpretar resultados. Entre los contenidos mínimos que se tratan, están medidas de tendencia central, medidas de dispersión, tipos de muestreo, pruebas de hipótesis y regresión lineal.

Mercadotecnia

En plena crisis económica, uno de los pocos sectores que todavía tiene mucho potencial es el turismo y la gastronomía, ya que no dejan de crecer. Los restaurantes necesitan especializarse y diferenciarse para ganar clientes a su competencia y se necesitan especialistas en marketing gastronómico para ayudar a los destinos y a los restaurantes a sacar el máximo rendimiento a su gastronomía. Otorgar herramientas pioneras de marketing a los empresarios de hostelería y a futuros consultores de restaurantes y tener una nueva visión sobre las posibilidades en el sector gastronómico.

Metodología y Práctica de la Investigación

En este curso-taller el alumno desarrollará habilidades para apropiarse de elementos metodológicos y prácticos, a través de la realización de trabajos académicos y propuestas de investigación, de manera crítica y ética, en el área de gastronomía y campos afines. El objetivo de esta materia es que el alumno adquiera competencias básicas para introducirse en la tarea de la investigación en su área profesional. Entre algunos contenidos mínimos están el conocimiento científico, la metodología, los métodos y las técnicas en la investigación, y desarrollo de habilidades para la investigación.

Negocios Agroalimentarios

Una de las tendencias en el mundo es la producción de alimentos orgánicos que motiven la alimentación sana de las personas, en este sentido, la industria agroalimentaria tiene el reto por un lado de convertirse en un negocio rentable y por el otro, establecer las pautas del adecuado aprovechamiento del territorio destinado a la agricultura, por ello, con esta asignatura se pretende aprender sobre la introducción al negocio de la alimentación, el negocio de la agricultura, porcicultura, ganadería y sus derivados, avicultura y sus derivados, agroindustrias, sistemas agroalimentarios localizados, negocios innovadores en industria alimentaria, industria global de la alimentación, oferta de alimentos a nivel mundial, demanda mundial de alimentos, canales de comercialización, introducción a la transformación de los alimentos, agroindustrias, e industrias alimentarias a nivel mundial nacional y local.

Nutrición

El factor nutricional en los servicios de gastronomía es fundamental para mantener a las personas satisfechas y saludables, por ello, se abordarán temas que van desde la introducción a la nutrición, conceptos relacionados a los alimentos en general y a la alimentación normal, se aprende a valorar el estado nutricional

deseado en las personas como base para el diseño de menús atractivos e innovadores en texturas, colores y sabores

Panadería y Repostería

Aplicación de los principios científicos de la teoría de la panadería a la producción y evaluación del pan. Esta materia incluye terminología, ingredientes, conversiones de fórmula y factores de costo. Esta materia se enfocará en introducir al alumno en la repostería clásica europea, en las técnicas fundamentales para la elaboración de las masas y cremas básicas, así también, se verá por primera vez el uso de ingredientes tales como el chocolate, nueces y frutas.

Protocolo del servicio

En la atención a comensales tiene más peso la forma que el fondo, es decir, que los clientes valoran más la forma en que se le trata, que el fondo de lo dicho por el personal de línea del comedor. De ahí que esta asignatura tiene como propósito formar profesionales del servicio instruyéndolos sobre el protocolo a seguir en todo el proceso de atención al consumidor, y de esta manera asegurar su satisfacción y preferencia.

Química de Sabores y Fragancia

En esta materia los estudiantes adquieren una formación en la parte analítica (historia, leyendas, procesos de producción, etc.) y sensorial (visual, olfativa, táctil, auditiva y gustativa) en todo lo que respecta a sabores de alimentos y bebidas (como un ejercicio de cata o degustación de chocolate y vinos) entre otros. El análisis sensorial, es el estudio de las propiedades organolépticas de un producto que se realiza por medio de los sentidos. Esta área de conocimiento resulta fundamental, ya que el éxito o fracaso de un producto en el mercado depende, en gran medida, de que en su elaboración se hayan tomado en cuenta los elementos de análisis sensoriales.

Salud, Seguridad e Higiene en Alimentos y Bebidas

En esta asignatura se atienden tópicos relacionados con la seguridad alimentaria, la sanidad y la inocuidad de los alimentos y bebidas que consumen las personas en los establecimientos de gastronomía. La sanidad, aborda las plagas y enfermedades que pueden afectar a la producción primaria de los alimentos. La seguridad, la parte normativa que deben cumplir las empresas del sector. La higiene e inocuidad implican a los agentes físicos, químicos o microbiológicos que pueden contaminar los productos agroalimentarios.

Seminario de Investigación Gastronómica

Este curso-taller está orientado a analizar y discutir información teórica, empírica y metodológica para ir formando entre los alumnos una actitud científica, una mentalidad crítica y un pensamiento reflexivo, así como para ir adquiriendo conocimientos y habilidades necesarias para elaborar trabajos de investigación y ensayos técnicos. El objetivo es que los alumnos sepan elaborar un proyecto de investigación con un sustento teórico-empírico y metodológico coherente. Entre algunos contenidos mínimos están reflexiones sobre la investigación científica, reflexiones sobre la investigación gastronómica, selección del tema, planteamiento del problema, justificación y objetivos de investigación, elaboración del marco teórico-conceptual de referencia, formulación de hipótesis científicas, metodología de la investigación y reporte de la investigación.

Servicios de Catering y Banquetes

La operación de un establecimiento de eventos y banquetes es compleja por las particularidades que lo integran, por ello, deben combinarse aspectos como la higiene, calidad de los ingredientes y servicio, formas de preparación, material y equipo de trabajo, diseño de espacios según concepto, coordinación del personal de línea, personal de logística y servicios complementarios, entre otros, para lograr la satisfacción de los clientes, todos estos aspectos se analizan en esta asignatura.

Sistemas de Calidad en Alimentos y Bebidas

La gestión del proceso de fabricación y manipulación de alimentos es esencial para asegurar la calidad en el servicio de alimentos y bebidas. La calidad incrementa el desarrollo y la diferenciación de los productos, favoreciendo el crecimiento de la competitividad. Por eso, se creó esta asignatura y por medio de esta se abordan distintos sistemas para el aseguramiento de la calidad en las etapas del proceso, desde la selección de los proveedores hasta la técnica de venta en el comedor.

Tecnología en Alimentos

En esta materia, los alumnos a través del desarrollo de su capacidad creativa, generarán productos de alto valor nutritivo que quiera o necesite la población, como por ejemplo: galletas con semillas de linaza, avena y quínoa, o gelatinas con bebidas de soya y almendras, es decir, propondrán alternativas alimenticias innovadoras y saludables que beneficien a la sociedad. En este curso los estudiantes conocerán procesos de elaboración, control de calidad, reportes de contenido calóricos, cantidad de lípidos o proteínas, así como etiquetado del producto.

Tecnologías de la Información

La materia de Tecnologías de la Información introduce al alumno en el uso y aprovechamiento de las nuevas tecnologías de información, al utilizar computadoras personales y programas de uso general que les sean de utilidad en su vida estudiantil y profesional. Esta asignatura busca formar al estudiante en gastronomía acerca de las ventajas de manejar las nuevas tecnologías de la información en los establecimientos-negocios que ofrecen el servicio de alimentos y bebidas. Para lograr tal propósito se incluyen temas relacionados con Procesador de textos, Hoja de cálculo, Presentaciones y Creación de un sitio web, entre otros (Prezi, Cómputo en la nube).

Universidad y Siglo XXI

Desarrollar y fortalecer habilidades del pensamiento crítico para la adquisición de competencias que vinculen al estudiante con su rol como universitario frente a la sociedad y el mundo, desde su propia posición como sujeto cognoscente y practicante de una profesión particular

Referencias bibliográficas:

- ACF American Culinary Federation (2015), *The standard of excellence for chefs*
Recuperado de. <http://www.acfchefs.org/>
- ____ (2015), *¿Cuánto tiempo `vive` un negocio en México?*. Boletín de prensa 179/15. México Recuperado de <http://www.conacytprensa.mx/index.php/noticias/reportaje/1124-cuanto-tempo-vive-un-negocio-en-mexico>
- ANUIES Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación (2015) *Superior*. Recuperado de http://publicaciones.anuies.mx/pdfs/revista/Revista166_S2A1ES.pdf
- CANIRAC Cámara de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados del Estado de Jalisco (2015). Recuperado de <http://www.caniracjalisco.org.mx/2011/index.php/industria/cifras>
- Cohen, M (2010). "TV, movies, recession promoting more people to cook up careers in culinary schools". *Inside Tucson Business*, 7.
- CONAET Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A.C (2015a), *Análisis de resultados de la evaluación con fines de acreditación de la educación turística y gastronómica 2004-2015* Recuperado de <http://www.conaet.net/divulgacion/central-de-documentacion/documentos/>

- ____ (2015b), *Programas acreditados y reacreditados vigentes*. Recuperado de: <http://www.conaet.net/acreditacion/acreditacion/vigentes/>
- ____ (2014), *Declaración a los programas educativos acreditados/ reacreditados, sobre el avance y consolidación de la formación práctica en la educación turística y gastronómica* Recuperado de <http://www.conaet.net/divulgacion/central-de-documentacion/documentos/>
- COPAES Consejo para la Acreditación de la Educación Superior, A.C (2015) Recuperado de http://sieduca.com/copaes/motor/resultado_programas2.php
- CGCI Coordinación General de Cooperación e Internacionalización (2015a), *Convenios Internacionales Universidad de Guadalajara*. Recuperado de <http://www.cgci.udg.mx/convenios/internacionales>
- ____ (2015b), *Convenios Nacionales Universidad de Guadalajara* Recuperado de <http://www.cgci.udg.mx/convenios/nacionales>
- González, M R (2007), *Entre el comal y la olla*. Costa Rica EUNED
- INEGI. Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (2010) Recuperado de: <http://www.inegi.org.mx/sistemas/olap/proyectos/bd/consulta.asp?p=17118&c=27769&s=est>
- INEGI Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (2015) Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas
- Kim, C W y R Mauborgne (2013). *La estrategia del océano azul*, Ed Norma (3ª reimp , México
- Muñoz Gutiérrez, R (2014), *Innovación a la mexicana*, Conecta, México
- Muñoz I., Tamayo A y Hernández, A., (2012), "Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México", *Revista Actualidades Investigativas en Educación* Vol 12 (3), pp 1-18.
- Santich, B (2004), "The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training" *Hospitality Management*, 23, pp. 15-24
- Saroglan, M (2013). "Industrial provision of practice skills of students training gastronomy education (case of Turkey)", *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 4(4), pp 216-220
- Scarpato, R (2002), "Gastronomy studies in search of hospitality" *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), pp 1-12
- Secretaría de Turismo del Distrito Federal (2013), *Comité para la Profesionalización de los Recursos Humanos y la Calidad de los Servicios Turísticos y Gastronómicos*. Recuperado de: <http://www.mexicocity.gob.mx/capacitacion/grupoconsultivo/>
- UNESCO (s.f), Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura *Patrimonio Inmaterial* Recuperado de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>

- Universidad de Guadalajara (2008), *Resultados del estudio sobre prácticas docentes de los profesores de la Universidad de Guadalajara* (levantamiento noviembre 2007 a enero de 2008)
- ____ (s.f.), Estatuto General, versión electrónica Recuperado de: <http://secgral.udg.mx/sites/archivos/normatividad/general/EG%20%28Diciembre%202015%29.pdf>, p.31
- ____ (2006), Estatuto del Personal Académico Recuperado de: <http://www.secgral.udg.mx/sites/archivos/normatividad/general/EstatutodelPersonalacademico.pdf>, pp 13,14
- ____ (2007), *Modelo para la Implementación de la tutoría académica*, Guadalajara 2007.
- ____ (2009), Plan de Desarrollo Institucional. Visión 2030, Guadalajara Recuperado de <http://www.udg.mx/sites/default/files/Universidad%20de%20Guadalajara%20-%20Plan%20de%20Desarrollo%20Institucional%20-%20Visi%C3%B3n%202030-1.pdf>
- ____ (2014), *Plan de Desarrollo Institucional 2014-2030 Construyendo el futuro* Universidad de Guadalajara Recuperado de http://www.udg.mx/sites/default/files/adjuntos/pdi-udg-2014-2030_v4.pdf
- ____ (2006), Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara. Secretaría General.
- ____ (2006) *Reglamento General de Planes de Estudio* Recuperado de <http://www.secgral.udg.mx/sites/archivos/normatividad/general/ReglaGPE.pdf>
- Ulrich, D. (2006). Recursos Humanos Chmapions Buenos Aires, Arg. *Ediciones Granica*
- Van Hoof, H.B *et al* (2014), "Percepciones del sector empresarial sobre la educación de hotelería, gastronomía y turismo en el Ecuador" *Revista de Cultura e Turismo*, n 1 211-238
- Zahari, M.S, *et al* (2009). "Gastronomy an opportunity for Malaysian culinary educators" *International Education Studies*, v.2, n.2

Sitios web consultados de universidades mexicanas con carreras en gastronomía:

- Centro de Estudios Superiores de San Ángel, CESSA, Estado de México Recuperado de <http://www.cessa.edu.mx/>
- Centro Universitario UTEG, Guadalajara, Jalisco Recuperado de http://www.uteg.edu.mx/oferta_academica/licenciaturas/gastronomia.html
- Colegio Gastronómico Intencional, CGI, Guadalajara, Jalisco Recuperado de <http://www.colegiogastronomico.com/es/oferta-academica>

- Escuela Culinaria Internacional, ECI, Estudios Universitarios en Gastronomía y Hospitalidad, Guadalajara Jalisco. Recuperado de <http://eci.edu.mx/portfolio/licenciatura-en-gastronomia/>
- GQB, Escuela de Arte Culinario, Guadalajara Jalisco. Recuperado de <http://qgbarteculinario.com/carreras>
- Instituto culinario de México, ICUM, México Recuperado de <http://www.icum.edu.mx/web/index.php>
- Universidad Anáhuac, México Norte Recuperado de <http://pegaso.anahuac.mx/preuniversitarios/oferta-educativa/>
- Universidad Autónoma de Guadalajara, UAG, Guadalajara Jalisco. Recuperado de <http://www.uag.mx/licenciatura/gastronomia/>
- Universidad Autónoma del Estado de México, UAEMEX, Estado de México Recuperado de <http://www.uaemex.mx/ftunsmoygastronomia/index.html>
- Universidad de Colima, Colima. México. Recuperado de <http://www.ucol.mx/oferta-educativa/oferta-superior-licenciatura,46.htm>
- Universidad de las Américas Puebla, UDLAP, México Recuperado de <http://www.udlap.mx/ofertaacademica/mapaoferta.aspx>
- Universidad del Caribe, Cancún Quintana Roo, México Recuperado de <http://ww2.unicaribe.edu.mx/oferta-educativa/licenciatura-en-gastronomia.html>
- Universidad del Valle de México, UVM Recuperado de. <http://www.universidaduvm.mx/programas-academicos/>
- Universidad Enrique Díaz de León, UNEDL, Guadalajara, Jalisco Recuperado de <http://unedl.edu.mx/portal/index.php>
- Universidad UNE, Guadalajara Jalisco. Recuperado de <http://www.universidad-une.com/carrera/licenciatura-en-gastronomia>
- Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla, UPAEP, México Recuperado de <http://www.upaep.mx/>
- Universidad Tecnológica, Riviera Maya, Quintana Roo, México Recuperado de <http://www.utrvieramaya.edu.mx>

Referencias de planes de estudios y otros documentos:

- Universidad Autónoma de Baja California (2005), Propuesta de plan de estudios de Licenciado en Gastronomía, México Recuperado de http://snagraf.uabc.mx/Secretaria_General/consejo/200512/16licgastronomia.pdf
- Universidad Autónoma de Nayarit (2013), Proyecto Curricular de la Licenciatura en Turismo, México Recuperado de.

- http://www.uat.uan.edu.mx/archivos/2014/ene/PROYECTO_CURRICULAR_TURISMO_2013.pdf
- Universidad de Guadalajara (2006), Reglamento General de Planes de Estudio de la Universidad de Guadalajara, Jalisco, México Recuperado de
- <http://www.secqral.udg.mx/sites/archivos/normatividad/general/ReglaGPE.pdf>
- Universidad Intercultural de Chiapas (2008), Plan de estudios de la Licenciatura en Turismo Alternativo, México Recuperado de <http://www.unich.edu.mx/wp-content/uploads/2012/10/ANEXO-1-279-TURISMO-ALTERNATIVO.pdf>
- Coordinación de Prácticas Profesionales del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio (2015) *Informe técnico sobre práctica profesional de la Licenciatura en Turismo en el área de Alimentos y Bebidas* Universidad de Guadalajara

CUCEA

LICENCIATURA EN GESTION DE NEGOCIOS GASTRONOMICOS

BOLSA DE HORAS, COSTO Y PROYECCIÓN PROGRAMA EDUCATIVO

- a) Para la apertura del nuevo programa educativo, el centro remite varios documentos los cuales presentan los siguientes requerimientos

DOCUMENTO		LGNG
DICTAMEN 211/2016 H Consejo de Centro Aprueba	Resolutivos	Primero Se aprueba la creación ... para operar a partir del ciclo 2016-B
		Tercero La sugerencia académica para la LGNG, según áreas de formación es de 8 Semestres y en 9no Semestre Practicas Profesionales II
		Vigesimo Primero El costo de operación e implementación de este programa educativo, será con cargo al techo presupuestal autorizado para el C.u

- b) El Dictamen de Centro argumenta que el costo de operación e implementación de este programa educativo, será con cargo al techo presupuestal que tiene autorizado CUCEA, ofertándose a partir del ciclo 2016-B

TOTAL DE UNIDADES DE APREDIAJE EN BASE A TOTAL DE CREDITOS

	CREDITOS	HORAS TOTALES	HORAS PROMEDIO
Área de Formación Básica Común Obligatoria	72	720	36.00
Área de Formación Básica Particular Obligatoria	182	3,200	160.00
Área de Formación Especializante Obligatoria	102	960	48.00
Área de Formación Especializante Selectiva	24	240	12.00
Área de Formación Optativa Abierta	36	400	20.00
TOTAL	416	5,520	276.00

- c) En el Dictamen para la creación, no especifica el número de alumnos que se ofertaran por ciclo escolar y como sugerencia académica según áreas de formación es de 8 semestres *En materia de Recursos Humanos nos basamos en la información de acuerdo a los criterios PROMEP ya que es un Programa educativo práctico se sugiere el número de alumnos deseable que sería la admisión de 40 alumnos*

CICLO ESCOLAR	2016-B 1er Sem	2017-A 2do Sem	2017-B 3er Sem	2018-A 4to Sem	2018-B 5to Sem	2019-A 6to Sem	2019-B 7mo Sem	2020-A 8vo Sem
GRUPOS	1	2	3	4	5	6	7	8
Alumnos Propuesta	40	80	120	160	200	240	280	320

- d) La Bolsa de Horas requerida no se especifica, Recursos Humanos realizan un ejercicio en base al total de horas promedio del programa educativo, el cual maneja un aproximado de **276 hrs. totales** de toda la carrera x Grupo, por lo que las horas que requiere un grupo por semestre es de 35 hrs. y al hacer el análisis cada grupo tendría entre 8 y 9 materias si solo es atendido por profesores de asignatura

PROPUESTA RECURSOS HUMANOS		
Iniciara con	Núm. de grupos (40 alumnos x Gpo.)	HORAS promedio X GRUPO X SEMESTRE
40 alumnos	1 grupos 1er Sem	35.00 HRS x 1 Gpo

- e) El costo Anual y proyección total de implementación de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos si se atiende únicamente por asignatura y con admisión de 40 alumnos por semestre es el siguiente

PROPUESTA RECURSOS HUMANOS

COSTO ANUAL BOLSA DE ASIGNATURA						
CICLO ESCOLAR	ALUMNOS IDEAL	GRUPOS (15 alumnos x Gpo.)	PROPUESTA HORAS PROMEDIO	*COSTO X MES X ASIG B (\$ 352.57)	COSTO X SEMESTRE	COSTO INTEGRADO X SEMESTRE
1er Semestre	40	1	35	\$12,339.95	\$74,039.70	\$148,079.40
2do Semestre	80	2	70	\$24,679.90	\$148,079.40	\$296,158.80
COSTO TOTAL				\$37,019.85	\$222,119.10	\$444,238.20

*El costo de Asignatura B considera tabulador del año 2016 incremento 3.15%

PROYECCIÓN DEL COSTO DE BOLSA DE HORAS PROMEDIO DE ASIGNATURA						
CICLO ESCOLAR	ALUMNOS IDEAL	GRUPOS (15 alumnos x Gpo.)	PROPUESTA HORAS PROMEDIO	*COSTO X MES X ASIG B (\$ 352.57)	COSTO X SEMESTRE	COSTO INTEGRADO X SEMESTRE
1er Semestre	40	1	35	\$12,339.95	\$74,039.70	\$148,079.40
2do Semestre	80	2	70	\$24,679.90	\$148,079.40	\$296,158.80
3er Semestre	120	3	105	\$37,019.85	\$222,119.10	\$444,238.20
4to Semestre	160	4	140	\$49,359.80	\$296,158.80	\$592,317.60
5to Semestre	200	5	175	\$61,699.75	\$370,198.50	\$740,397.00
6to Semestre	240	6	210	\$74,039.70	\$444,238.20	\$888,476.40
7mo Semestre	280	7	245	\$86,379.65	\$518,277.90	\$1,036,555.80
8vo Semestre	420	8	280	\$98,719.60	\$592,317.60	\$1,184,635.20
COSTO TOTAL				\$444,238.20	\$2,665,429.20	\$5,330,858.40

*El costo de Asignatura B considera tabulador del año 2016 incremento 3.15%

Recursos Humanos sugiere lo siguiente:

- 1 *No se menciona la construcción de instalaciones especiales o laboratorios requeridos para el desarrollo adecuado del programa educativo, en caso de requerir será necesario realizar el análisis de los Técnicos Académicos para estar en condiciones de emitir una opinión es necesario que el Centro envíe el perfil necesario para la atención del Laboratorio, así como el calendario de operación del mismo*
- 2 *En Dictamen de creación no requiere un Coordinador de Carrera y personal de apoyo administrativo, pero hace mención de las funciones que realizara el Coordinador por lo que*
 - *El Dictamen del Centro deberá contener el requerimiento de un Coordinador de Carrera y precisar el recurso del mismo, especificar si el costo que implica será con cargo a los recursos del Centro*
 - *En caso de la autorización de un Coordinador de Carrera situación que deberá ser prevista por la Vicerrectoría Ejecutiva de conformidad a sus atribuciones "Estatuto General Art. 97 frac. V. Proveer por acuerdo de la rectoría general, recursos para la operación de los programas académicos y administrativos en los Centros Universitarios y el SEMS." La Coord. Gral de Recursos Humanos previo a la creación e implicación presupuestal, verifica los términos del Dictamen de creación del Programa Educativo, que se encuentre vigente, la cantidad de alumnos regulares y de ser el caso el número de egresado y titulados*

El costo Anual de la plaza de Coordinador de Carrera es el siguiente

COSTO PROPUESTA CENTRO

PLAZA	SUELDO BASE MENSUAL	COSTO ANUAL INTEGRADO
Coordinador de Carrera	\$ 21,995.46	\$ 527,891.00

*El costo considera tabulador del año 2016 incremento 3.15%

- *Respecto al análisis de personal operativo y administrativo como varios centros en particular presenta un déficit, el cual en caso de requerirse será necesario la gestión con la CGRH con acuerdo previo del Rector General*