



Mtro. José Alberto Castellanos Gutiérrez
Rector del Centro Universitario
de Ciencias Económico Administrativas
Universidad de Guadalajara
P r e s e n t e

En cumplimiento a lo establecido por el artículo 35, fracción II, y 42, fracción I, de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, adjunto al presente nos permitimos remitir a sus finas atenciones, para su ejecución, el dictamen emitido por la Comisiones Permanentes de Educación y de Hacienda aprobados en la sesión Extraordinaria del H. Consejo General Universitario efectuada el 24 de julio de 2016

Dictamen número I/2016/296. Se crea el Programa Educativo de Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos para operar en la modalidad escolarizada bajo el sistema de créditos, en el Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativa a partir del ciclo escolar 2017 "A"

Lo anterior, para los efectos legales a que haya lugar

A l e m e n t a m e n t e
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara, Jal., 26 de julio de 2016



Mtro. Itzcóatl Tonatliuh Bravo Padilla
Rector General

Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario General

c.c.p. Dr. Miguel Ángel Rivera Padilla, Vicerector Ejecutivo
c.c.p. Dra. Sonia Reynaga Obregón, Coordinadora General Académica
c.c.p. Mtra. Sonia Beseño Montes de Oca, Coordinadora General de Recursos Humanos
c.c.p. Lic. Roberto Ivas Montiel, Coordinador de Control Escolar
c.c.p. Mtro. José Manuel
JAPR/JAH/Row



**H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO
P R E S E N T E**

A estas Comisiones Permanentes de Educación y de Hacienda ha sido turnado el dictamen 211/16, de fecha 22 de enero de 2016, en que el Consejo del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas propone la creación del programa académico de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos, para operar en la modalidad escolarizada y bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2017 "A", y

Resultando

1. Que la Benemérita Universidad de Guadalajara es una institución pública con autonomía y patrimonio propios, cuya actuación se rige en el marco del artículo 3 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
2. Que en la actualidad, la Universidad de Guadalajara ha tenido cambios y evoluciones de acuerdo a las necesidades de la sociedad, esto se hace evidente en la definición del Plan de Desarrollo Institucional (PDI) 2014-2030 Construyendo el Futuro
3. Que la Universidad, ha establecido políticas institucionales en cumplimiento de sus funciones sustantivas de docencia, investigación, extensión y difusión, conforme a lo establecido en los artículos 5 y 6 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, que le permite
 - a) Funcionar como una Red colaborativa y subsidiaria para el desarrollo de las funciones sustantivas, que promueva la integración e interacción entre la educación media superior y superior;
 - b) Impulsar el desarrollo equilibrado de las entidades de la Red, para atender la demanda educativa en las regiones del Estado, en las distintas modalidades de educación,
 - c) Fomentar una cultura de innovación y calidad en todas las actividades universitarias,
 - d) Promover la internacionalización en las diferentes funciones sustantivas y adjetivas de la institución,
 - e) Promover el compromiso social e impulsar la vinculación con el entorno, en el ejercicio de las funciones sustantivas,
 - f) Fomentar la sustentabilidad financiera de la institución, optimizando el uso de los recursos y,
 - g) Promover la equidad, el desarrollo sustentable y la conciencia ecológica



4. Que 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. 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.
5. Que la gastronomía 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, tal y como lo afirman Santich (2004) y Zahar (2009). Para el primer autor, 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. Scarpató (2002) afirma que los estudios gastronómicos son interdisciplinarios, ya que los gastronomos no buscan sustituir 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.
6. Que en un estudio elaborado por Sarıoglan (2013)¹ en Turquía, con 197 estudiantes que realizaban prácticas en 27 compañías relacionadas con la industria alimenticia, se identificaron 12 elementos formativos para que los alumnos puedan incorporarse con éxito a la vida laboral dentro de la industria de alimentos y bebidas: planeación general de la producción; manejo general de medidas higiénicas en la producción; uso adecuado de los equipos; métodos de producción y abastecimiento; método general de cortes; método de cocción; planeación de menús; métodos de almacenamiento; métodos de presentación y decoración; métodos de control de costos; práctica de la cocina de fusión; y práctica de la cocina molecular.

¹ Sarıoglan, M. "Industrial provision of practice skills of students training gastronomy education (case of Turkey)" *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 2013, 4(4), pp. 216-220



7. Que Van Hoof y otros autores (2014)² realizaron un estudio en Ecuador en el que identificaron aspectos relevantes en la formación de los estudiantes en gastronomía, como son las habilidades financieras y manejo de recursos humanos, el desarrollo de la capacidad de comunicación oral y escrita, liderazgo, adaptación al cambio, así como ética profesional y personal, con notable inclinación en favor de la práctica, y que los egresados universitarios puedan resolver problemas complejos. Existe una propensión de los empleadores a dar los cargos con mayor responsabilidad a las personas de mayor edad, con pericia demostrada, y a los recién egresados se les deja que vayan haciendo carrera y mejoren la parte técnica y operacional. Se espera de los egresados buena actitud para el empleo, rapidez, iniciativa y creatividad, así como uso de tiempos y movimientos, con horarios flexibles, que trabajen en equipo, acepten quejas, sean honrados, puntuales, dominen idiomas y tengan una identidad cultural.
8. Que uno de los principales problemas en la educación gastronómica es la falta de conocimiento académico, al considerar a la gastronomía como muy común, trivial y poco problemática. De tal forma que a los cocineros se les relega y se les atribuye un perfil bajo de formación en muchos casos. Scarpató³ considera que no se les valora en todo lo que contribuyen a la sociedad, por lo que 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 contraresta la narrativa dominante que desdén los estudios gastronómicos y 3) contribuir al posicionamiento de los estudios gastronómicos como una disciplina independiente (aunque estrechamente conectada con otras disciplinas).
9. Que la gastronomía es el conjunto de conocimientos, habilidades y técnicas que, combinadas con la creatividad, sirven para la elaboración de alimentos y bebidas. La gastronomía normalmente está relacionada con la evolución histórica y cultural de las diferentes regiones y países. México tiene una gran tradición en la elaboración de recetas ancestrales que han aprovechado los recursos de las diferentes regiones. A través del tiempo se ha evolucionado en esta práctica y actualmente se preparan en el país una gran diversidad de recetas nacionales e internacionales.

² 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.º 1: 211-238.

³ Scarpató, O. C.



10. Que 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 gastronomos 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.⁴
11. Que en México se busca potenciar la oferta turística y detonar la gastronomía mexicana tradicional y contemporánea. Es incuestionable la importancia que los mexicanos le dan a la gastronomía nacional e internacional y a la necesidad de prestar un buen servicio de alimentos y bebidas a los visitantes. Por tanto, de acuerdo con Muñoz y Hernández (2012) es necesario conceder a la gastronomía la atención que merece, ya sea como objeto de estudio o como un ejercicio profesional.
12. Que el campo gastronómico, como parte del sector de servicios, representa en la actualidad un activo para la actividad turística en el mundo. La gastronomía de las diferentes naciones es uno de los elementos que impulsan y motivan el desplazamiento de turistas en el mundo.
13. Que en México, las Instituciones de Educación Superior han incrementado la oferta de programas que atienden a las necesidades del área en gastronomía, aunque este aumento de carreras universitarias en dicho campo no es exclusivo de nuestro país. Cohen (2010)⁵ 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. Dicho 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.

⁴ Scaripato, Op. Cit'

⁵ Cohen, M. "TV movies, recession promoting more people to cook up careers in culinary schools" Inside Tucson Business 2010
p. 7



- 14 Que 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 la riqueza cultural de la cocina mexicana se les 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 2012 la Secretaría de Turismo de la administración pública federal diseñó 18 Rutas Gastronómicas, un nuevo producto turístico en el que se incluye prácticamente a todas las entidades federativas 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 procedimientos⁶.
- 15 Que los gastronómicos no siempre son aquellos que están dentro de una cocina. Tienen conocimientos y habilidades para administrar un establecimiento de alimentos y bebidas de manera sistemática; las personas que ejercen la profesión de gastronómico tienen grado universitario. A diferencia del nutriólogo, el gastronómico 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 gastronómicos graduados en México y en muchos otros países son Chefs.
- 16 Que para el caso específico de la gastronomía, la causa por la que la mayoría de los restaurantes, por lo menos en nuestro país, fracasan en el primer año de operaciones, es porque son poco innovadores. Muchas veces el problema no es la eficiencia o la productividad, sino la falta de renovación o reinención de los productos gastronómicos. De ahí la necesidad de propiciar el desarrollo de la creatividad en el alumno, generar beneficios sociales y económicos inmediatos, por medio del valor que puedan agregar a los productos.

⁶ Comisión de Diputados del LXII Legislatura del honorable Congreso de la Unión, "punto de acuerdo por el que se solicita la creación de una comisión especial para la atención de las rutas gastronómicas de México.", "Gaceta Parlamentaria" año XV número 3636-II "miércoles 31 de octubre de 2012" consultada en <http://gaceta.diputados.gob.mx/Gaceta/62/2012/oct/31-ii.htm>



- 17 Que en el estudio realizado por Muñoz y otros académicos (2012)¹ a 21 Instituciones de Educación Superior en México que ofrecen 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, al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas, al aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, a la difusión de la cultura gastronómica, así como a la aplicación de nuevas tecnologías, la producción de alimentos y el desarrollo de habilidades directivas. Estos elementos formativos son congruentes con los encontrados por Zanari y otros académicos (2009), 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.²
- 18 Que la educación actual en las Universidades de nuestro país se enfoca principalmente en estudiar la gastronomía en su aspecto práctico y algunos centros educativos, primordialmente privados, se han concentrado en equipar laboratorios de alimentos y bebidas, con tecnología sofisticada, más que todo, para atraer a jóvenes con ingresos familiares altos, debido a que sus colegiaturas son costosas (en promedio, 60 mil pesos el semestre, mientras que otras instituciones llegan a tener cuotas de 100 mil pesos semestrales) pues, por lo general, estas instituciones se ubican en zonas con mayor poder adquisitivo y disponen de elegantes instalaciones.
- 19 Que de acuerdo con las cifras de 2015 del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística³ en México, se ofrecen 990 programas de educación superior en Turismo y Gastronomía, de los cuales el 36% (356 PE) corresponde a estudios gastronómicos con un enfoque de producción, servicio, operación y gestión. Debe señalarse que se consideran estudios tanto de licenciatura como de técnico superior universitario y de profesional asociado. De ese 36%, 27 programas educativos de gastronomía han sido acreditados o re-acreditados por su calidad a diciembre de 2015.

¹ Muñoz, Op. Cit.

² Zanari, M.S., et al. "Gastronomy: an opportunity for Malaysian culinary educators". International Educator Studies, v.2, n.2 2009.

³ Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C. "Análisis de resultados de la evaluación con fines de acreditación de la educación turística y gastronómica 2004-2015" (2015) Recuperado de www.conaest.net/avignacion/centro-de-documentacion/documentos/ y



- 20 Que existen seis Instituciones de Educación Superior (IES) en la Zona Metropolitana de Guadalajara que ofrecen la licenciatura en gastronomía Universidad del Valle de México, Escuela Culinaria Internacional, Colegio Gastronómico Internacional, Cake & Bake, Centro Universitario UTEG, y Único (UAG). En el Centro de la República Mexicana son siete. La mayoría de estas escuelas se enfocan a la formación de Chefs con algunos elementos de la administración. El PE que propone el CUCEA se diferencia de éstas en que va formar profesionistas que arriarán empresas del sector restaurantero, así como emprendedores de negocios gastronómicos innovadores.
- 21 Que el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 establece como meta alcanzar 40% de cobertura en educación superior al año 2018, es decir, alrededor de 11 puntos porcentuales más de lo que existe actualmente (29%)¹⁰. La preocupación por el logro de mayores niveles de calidad académica ha sido un tema central en las últimas administraciones federales, incluida la actual. Esta Casa de Estudios, en su vigente Plan Institucional de Desarrollo aborda el reto de lograr mayor flexibilidad en los programas educativos, en la incorporación de una dimensión integral del conocimiento, en propiciar el aprendizaje centrado en los estudiantes, en fomentar el desarrollo de la creatividad y el espíritu emprendedor, en promover el manejo de lenguajes y del pensamiento lógico y en impulsar la formación de valores, entre otros aspectos.¹¹
- 22 Que el cambio radical que se está viviendo en el mundo ha provocado que las necesidades de las personas también cambien. Según la ANUIES, en su investigación Mercado Laboral de Profesionistas en México, escenario de prospectiva 2000-2006-2010, al menos los egresados de 41 licenciaturas sufrirán en los próximos años situaciones de crisis de empleo y salarios bajos, principalmente licenciaturas tradicionales como Derecho, Administración, Contador Público, Medicina, Psicología y Ciencias de la Comunicación.

¹⁰ Gobierno de la República. "Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018" p. 125, consultado en: <http://bnd.gob.mx/wd/content/uploads/2013/05/PND.pdf>

¹¹ Universidad de Guadalajara. Co. CII pp. 27 y 29



- 23 De acuerdo con las cifras estadísticas de educación superior en Jalisco, correspondientes al ciclo escolar 2014-2015, publicadas por la ANUIES, la matrícula en pregrado en el estado es de 237,257 alumnos, de los cuales 109,992 corresponden a la Universidad de Guadalajara (UdeG). Esta cifra representa el 46.4% del total en la entidad. Las carreras ofrecidas en el estado son 277, de las cuales 20 (7.2%) concentran el 60% y el 60.4% de la matrícula en la entidad y la UdeG, respectivamente. En 18 de estas 20 carreras, la UdeG ocupa el primer lugar, por su población escolar, con respecto al resto de IES que las ofrecen. De éstas, 17 corresponden a carreras tradicionales por ser las de mayor antigüedad y las más demandadas. Dentro del grupo de las 20 principales carreras en el estado, aparecen tres licenciaturas no tradicionales: Ingeniería en gestión empresarial, Gastronomía e Ingeniería mecatrónica, las cuales ocupan las posiciones 13, 16 y 18, respectivamente. En la primera, la UdeG participa con el 4.6% de matrícula estatal, en la segunda no tiene oferta y en la tercera ocupa la primera posición con 23.7%, entre 9 Instituciones de Educación Superior (IES) que la ofrecen.
- 24 Que de conformidad a datos de 2015 del INEGI, en Jalisco, la Zona Metropolitana de Guadalajara, Puerto Vallarta y Chapala son los lugares que reciben la mayor cantidad de turistas y comensales. Los establecimientos que contratan para su operación entre 11 a 50 personas, representan en su conjunto 989 unidades, esto es, el 4% del total de establecimientos. Sólo 81 establecimientos, el 0.04% del total, representa a las empresas que pueden contratar de 51 a 250 personas. En este grupo se encuentran principalmente cadenas o franquicias con sucursales, en estas unidades es indispensable el nivel de licenciatura para realizar labores de tipo ejecutivo, comercial y de dirección general.
- 25 Que el Plan Institucional de Desarrollo de la Universidad de Guadalajara 2014-2030 Construyendo el Futuro (p.57-59), plantea atender retos de las vocaciones económicas de la región y proyecta hacer realidad metas institucionales en materia educativa con objetivos como incrementar la matrícula sin masificarla, b) actualizar formatos educativos de acuerdo a las tendencias globales, c) actualizar contenidos curriculares, y d) formar profesionistas que apoyen el desarrollo del país. Las estrategias básicas serán:
- * Mejorar los programas actuales y crear programas educativos en áreas emergentes del conocimiento en las diversas disciplinas,
 - * Elevar la calidad académica de los docentes e implementación de mecanismos para su evaluación, actualización y formación,
 - * Consolidar la adecuada vinculación con la sociedad y los sectores productivos,
 - * Garantizar en los estudiantes la adquisición de competencias para la innovación, el emprendimiento y la atención de necesidades sociales y económicas, y,
 - * 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.

Página 8 de 24



26. Que según autoridades de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), el mercado para los egresados de gastronomía requiere personal con un perfil certificado para desempeñar cada una de las actividades en establecimientos de alimentos y bebidas, por tal razón incluso en dicha Cámara se ofrecen, para los socios y público en general, cursos de capacitación en los niveles de operación y dirección. De acuerdo a los asociados de la misma Cámara, el campo laboral en el que se puede contratar a un egresado de gastronomía consiste en:

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 a Panadero * Jefe de piso
<ul style="list-style-type: none"> * Cafeterías * Establecimientos de comida rápida * Casinos 	<ul style="list-style-type: none"> * Alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> * Jefe de cocina * Ayudante de cocina * Barman * Gerente de piso * Chef Repostero a 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 * Organización de eventos y congresos * Banquetes * Catering * Servicio de cocina industrial * Comedores colectivos 	<ul style="list-style-type: none"> * Panadería * Alimentos y Bebidas * Promotor de ventas * Asesor o consultor 	<ul style="list-style-type: none"> * Chef Repostero a Panadero * Jefe de cocina * Ayudante de cocina * Barman * Gerente de piso * Chef Repostero a Panadero
<ul style="list-style-type: none"> * Otros * Hospitales * Cruceros 	<ul style="list-style-type: none"> * Producción 	

Fuente: CANIRAC, 2015



La mayoría de los egresados de las carreras de gastronomía son técnicos culinarios. Un PE que forme profesionistas con capacidades y habilidades indispensables para incursionar de modo exitoso en la gestión, el emprendimiento y la innovación gastronómica, viables y rentables, vendría a llenar un hueco en el mercado laboral, lo cual implica mayor énfasis en el desarrollo de competencias intelectuales, que los alumnos adquieran saberes y desarrollen habilidades que promuevan la creatividad, la innovación y la competitividad.

27. Que 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. 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 (CANIRAC, 2009).
28. Que tanto el Plan Institucional de Desarrollo de la Universidad 2014-2030, como el Plan de Desarrollo del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas, tienen como objetivo ampliar y diversificar la matrícula, tomando en cuenta las tendencias globales y de desarrollo regional, y una de sus estrategias es crear programas educativos en áreas emergentes del conocimiento. El CUCEA es uno de los centros universitarios que alberga la mayor población de estudiantes de la Red Universitaria de la Universidad de Guadalajara. Registra una de las mayores tasas de incremento de matrícula de pregrado. Durante el calendario 2009 "B", la matrícula era de 14,602 estudiantes, en el ciclo 2016 "A", la población de pregrado subió a 16,566, alcanzando una cobertura del 42.9% de su demanda.

29. Que la gastronomía está íntimamente relacionada con el turismo, recreación y servicio. El Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas (CUCEA) cuenta con un Departamento que organiza la docencia, investigación y difusión en estos temas. En este marco, se considera a la gastronomía como un objeto de estudio por lo que se tiene la confianza en que el estudio de la Gestión en Negocios Gastronómicos, dará respuesta a la demanda del mercado, de la sociedad en general y en particular de los estudiantes. A diferencia de la mayor parte de programas en gastronomía a nivel nacional, que se dirigen a estudiar la hechura de alimentos y bebidas, el PE del CUCEA se enfoca en la formación basada en conocimientos sobre ciencias, disciplinas y técnicas que permitan al profesional proyectar, formular, emprender, administrar y dirigir negocios gastronómicos, así como, trabajar y dirigir equipos para la producción en el campo de los alimentos y bebidas.



30. Que el Comité Curricular que elaboró la propuesta del PE de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos (LGNG) realizó un estudio comparativo entre los programas de la ZMG y el Centro de la República a nivel licenciatura, con el objetivo de analizar sus planes de estudio e infraestructura. Entre los principales hallazgos del estudio tenemos que
- a) La mayoría de los PE no incentivan la innovación, la creatividad, la gestión y la investigación, solo enfatizan lo técnico-operativo.
 - b) El mercado laboral para los gastronómicos 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.
 - c) La oferta educativa en gastronomía, a nivel superior, es principalmente de carácter privado, con laboratorios con tecnología sofisticada;
 - d) Existe una gran demanda por parte de los jóvenes para estudiar gastronomía,
 - e) Guadalajara es la segunda ciudad del país con mayor número de establecimientos de alimentos y bebidas,
 - f) Se requiere contribuir a la generación y aplicación de conocimientos en materia gastronómica y en las empresas del ramo,
 - g) Es necesario el adiestramiento y la capacitación del personal de la industria gastronómica y
 - h) Se requiere brindar servicios de asistencia técnica a los organismos públicos y privados
31. Que 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 2015 contaba con 213 programas académicos de licenciatura, con una población estudiantil de más de 111,919 alumnos en este nivel. Cabe mencionar que dentro del ramo de la gastronomía, en toda la Red Universitaria de Jalisco no se ofrece una licenciatura relacionada, de ahí que un proyecto como Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos resulta altamente pertinente e innovador, inicialmente para la ZMG, pero a la postre podrá repercutir para el desarrollo turístico gastronómico de las regiones que conforman la Red Universitaria, del Estado, del país y a nivel internacional.
32. Que por los antecedentes anteriormente expuestos se considera que el CUCEA puede contribuir a incrementar la matrícula y la cobertura en educación superior en el grupo de edad de los 18 a los 23 años, principalmente de la ZMG y de Jalisco, mediante la creación de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos.



33. Que el Consejo Divisional de Gestión Empresarial del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas, en sesión del 15 de enero de 2016, avaló la propuesta de creación de PE de la Licenciatura de Gestión de Negocios Gastronómicos, elaborada por el Departamento de Turismo, Recreación y Servicio, que fue aprobada en sesión de su Colegio Departamental el 7 de diciembre de 2015. Dicha propuesta fue aprobada por el Consejo del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas, en su sesión del 25 de enero de 2016, mediante el dictamen 211/16 de sus Comisiones Permanentes de Educación y Hacienda.
34. Que el objetivo general de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos es formar profesionales con los conocimientos, capacidades, habilidades, valores y actitudes necesarias para desempeñar funciones directivas, empujadoras, creativas, investigativas y sociales propias del sector de la gastronomía.
35. Que los objetivos específicos del plan de estudio de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos son formar especialistas
- a) Que innoven técnicas culinarias,
 - b) Con capacidad para diseñar conceptos gastronómicos novedosos y atractivos que satisfagan los gustos y necesidades de los comensales,
 - c) Con habilidades para la tarea de la investigación aplicada relacionada con la gastronomía, en general, y con el rescate de productos autóctonos, en particular,
 - d) Con aptitudes para la gestión de procesos de emprendimiento en el campo de la gastronomía, y,
 - e) Con competencias profesionales para idear y elaborar productos alimenticios que contribuyan a la disminución del problema nutricional de la sociedad.
36. Que el perfil del aspirante de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos es que tenga 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.
37. Que 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 y también porque las escuelas más importantes en gastronomía y la cultura gastronómica más desarrollada están en Francia.



38. Que el perfil de egreso del Licenciado en Gestión de Negocios Gastronómicos es el ser 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, diseña experiencias gastronómicas innovadoras, gestiona el talento humano y desarrolla 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.
39. Que la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos es un Programa Educativo multidisciplinario. La propuesta integra la teoría y la práctica en diferentes áreas del conocimiento como las ciencias económicas administrativas enfocadas a los negocios, la gestión y el turismo, las ciencias de la salud en lo relacionado con la nutrición, en las ciencias naturales al abordar la física, química y biología, y las ciencias sociales en lo concerniente a la historia, la antropología y la psicología del consumo. Tendrá el Programa Educativo un currículo centrado en el estudiante y su aprendizaje, apoyado en las tecnologías de la información y la comunicación, sustentado en la innovación educativa, mediante el trabajo por proyectos, estudio de casos y resolución de problemas. El Programa Educativo está estructurado en Áreas de Formación Básica Común; Básica Particular Obligatoria, Especializante Obligatoria, Especializante Selectiva y Optativa Abierta. Con dos orientaciones de estudio en Negocios Gastronómicos y en Comercialización de Productos Gastronómicos.
40. Que la gastronomía da posibilidad de que los estudiantes puedan experimentar y, a la postre, generar investigación interdisciplinaria, para lo cual tendrán acceso a la infraestructura y a la tecnología que se encuentra en cualquiera de los Centros Universitarios, mediante la movilidad académica.
41. Que existe una colaboración estrecha entre los Centros Universitarios de la Red Universitaria. Que en conjunto se cuenta con aulas, laboratorios, equipamiento de cómputo, bibliografía básica, así como planta docente para impulsar la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos. Actualmente el Departamento de Turismo, Recreación y Servicio tiene un Cuerpo Académico en Formación Turismo, recreación, cultura y gastronomía, con la clave UDEG-CA-830, integrado por tres profesores de carrera adscritos al Departamento, y profesores de asignatura del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas que son responsables de diversas unidades de aprendizaje que se incluye en el Programa Educativo.



42. Que la creación del PE de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos es parte del desarrollo de un programa integral que vincula la docencia y la investigación, y atiende, desde un enfoque multidisciplinario algunos de los problemas que se presentan en las empresas de este ramo, a través del estudio de la administración, la economía, el turismo, la nutrición, entre otros
43. Que la Licenciatura en Gestión en Negocios Gastronómicos se vincula principalmente con el sector privado, y se incentivará dicha vinculación mediante las prácticas profesionales en organizaciones locales, nacionales e internacionales relacionadas con las áreas de gestión gastronómica. Las prácticas profesionales son parte de la formación integral del alumno y son obligatorias, como requisito de permanencia y egreso de esta carrera. Un pilar para la educación de calidad en la LGNG serán las prácticas profesionales. 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
44. Que con relación a los recursos necesarios para la implementación de este programa, se aprovecharán los recursos humanos, además de la infraestructura física y equipamiento ya existentes en el Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas, como son las aulas, laboratorios, equipo de cómputo, bibliografía básica, así como una planta de profesores con el perfil requerido para iniciar este nuevo programa.

En virtud de los resultados antes expuestos, y

Considerando:

- I. Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 de su Ley Orgánica, promulgada y publicada por el Ejecutivo local el día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto número 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco
- II. Que como lo señalan las fracciones I, II y IV del artículo 5 de la Ley Orgánica de la Universidad, en vigor, son fines de esta Casa de Estudio la formación y actualización de los técnicos, bachilleres, técnicos profesionales, profesionistas, graduados y demás recursos humanos que requiere el desarrollo socio-económico del Estado, organizar, realizar, fomentar y difundir la investigación científica, tecnológica y humanística, y coadyuvar con las autoridades educativas competentes en la orientación y promoción de la educación media superior y superior, así como en el desarrollo de la ciencia y la tecnología

Página 14 de 24



- III. Que es atribución de la Universidad realizar programas de docencia, investigación y difusión de la cultura, de acuerdo con los principios y orientaciones previstos en el artículo 3 de la Constitución Federal, así como la de establecer las aportaciones de cooperación y recuperación por los servicios que presta, tal y como se estipula en la fracción III y XII del artículo 6 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara
- IV. Que de acuerdo con el artículo 22 de su Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara adoptara el modelo de Red para organizar sus actividades académicas y administrativas
- V. Que es atribución del Consejo General Universitario, conforme lo establece el artículo 31, fracción VI, de la Ley Orgánica, crear carreras y programas de posgrado
- VI. Que es atribución del H Consejo General Universitario, de acuerdo a lo que indica el último párrafo del artículo 21 de la Ley Organica de esta Casa de Estudio, fijar las aportaciones respectivas a que se refiere la fracción VII, primer párrafo, del numeral antes citado
- VII. Que conforme a lo previsto en el artículo 27 de la Ley Organica, el H Consejo General Universitario funcionara en pleno o por comisiones
- VIII. Que es atribución de la Comisión de Educación del H Consejo General Universitario, conocer y dictaminar acerca de las propuestas de los Consejeros, el Rector General o de los Titulares de los Centros, Divisiones y Escuelas, así como proponer las medidas necesarias para el mejoramiento de los sistemas educativos, los criterios de innovaciones pedagógicas, la administración académica y las reformas de las que estén en vigor, conforme lo establece el artículo 85, fracciones I y IV del Estatuto General

Que la Comisión de Educación del H Consejo General Universitario, tomando en cuenta las opiniones recibidas, estudiará los planes y programas presentados y emitirá el dictamen correspondiente -que deberá estar fundado y motivado-, y se pondrá a consideración del H Consejo General Universitario, según lo establece el artículo 17 del Reglamento General de Planes de Estudio de esta Universidad

- IX. Que son atribuciones de la Comisión de Hacienda, de conformidad con el artículo 86, fracción III, del Estatuto General, calificar el funcionamiento financiero, fiscalizar el manejo, la contabilidad y el movimiento de recursos de todas las dependencias de la Universidad de Guadalajara en general
- X. Que con fundamento en el artículo 52, fracciones III y IV de la Ley Orgánica, son atribuciones de los Consejos de los Centros Universitarios, aprobar los planes de estudio y someterlos a la consideración del H Consejo General Universitario

Página 15 de 24



- XIII Que como lo establece el Estatuto General en el artículo 138, fracción I, es atribución de los Consejos Divisionales sancionar y remitir a la autoridad competente propuestas de los Colegios Departamentales para la creación, transformación y supresión de planes y programas de estudio en licenciatura

Por lo antes expuesto y fundado, estas Comisiones Permanentes de Educación, Hacienda y Normatividad tienen a bien proponer al pleno del H. Consejo General Universitario los siguientes

Resolutivos.

PRIMERO. Se crea el Programa Educativo de Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos para operar en la modalidad escolarizada, bajo el sistema de créditos, en el Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativa, a partir del ciclo escolar 2017 "A"

SEGUNDO El plan de estudio contiene áreas determinadas, con un valor de créditos asignados a cada unidad de aprendizaje y un valor global de acuerdo con los requerimientos establecidos por área de formación, para ser cubiertos por los alumnos, y se organizan conforme a la siguiente estructura

Área de formación	Créditos	%
Área de Formación Básica Común	72	18.3
Área de Formación Básica Particular Obligatoria	176	44.8
Área de Formación Especializante Obligatoria	91	23.2
Área de Formación Especializante Selectiva	22	5.6
Área de Formación Optativa Abierta	32	8.1
Número mínimo de créditos para optar por el título	393	100.0



TERCERO Las unidades de aprendizaje correspondientes al plan de estudio de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos se describen a continuación, por área de formación

AREA DE FORMACIÓN BÁSICA COMÚN

Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
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 Información	CT	40	40	80	8	
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		360	360	720	72	

CF- Curso Taller



ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Fundamentos de Gastronomía	CT	30	50	80	7	
Métodos Cuantitativos I	CT	40	40	80	8	
Métodos Cuantitativos II	CT	40	40	80	8	Métodos Cuantitativos I
Mercaderotecnia	CI	40	40	80	8	
Finanzas I	CT	40	40	80	8	
Cocina Básica	CI	0	80	80	5	
Cocina Intermedia	CI	0	80	80	5	Cocina Básica
Cocina Avanzada	CI	0	80	80	5	Cocina Intermedia
Control de Costos de Alimentos y Bebidas	CT	40	40	80	8	Contabilidad General
Cultura Gastronómica	CT	20	60	80	7	
Enología y Mixología	CI	0	80	80	5	
Identificación de Insumos Alimentarios	CT	0	80	80	5	
Geografía de los Alimentos	CT	20	60	80	7	
Creatividad e Innovación en la Gastronomía	CT	40	40	80	8	
Nutrición	CT	20	60	80	7	
Panadería y Repostería	CI	0	80	80	5	
Química de Sabores y Fragancias	CT	0	80	80	5	
Salud, Seguridad e Higiene en Alimentos y Bebidas	CT	0	80	80	5	
Servicio de Catering y Banquetes	CT	0	80	80	5	
Sistemas de Calidad en Alimentos y Bebidas	CT	0	80	80	5	
Compras y Almacén de Alimentos y Bebidas	CT	0	80	80	5	Contabilidad General
Tecnología en Alimentos	CI	0	80	80	5	Nutrición
Francés I	CT	0	90	90	6	



Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Francés II	I	0	90	90	6	Francés I
Francés II'	T	0	90	90	6	Francés II
Francés IV	T	0	90	90	6	Francés III
Prácticas Profesionales I				480	8	* Haber cubierto el 34 por ciento de las unidades del plan de estudios
Prácticas Profesionales II	PP			480	8	Prácticas Profesionales I y haber cubierto el 66% de los créditos totales del plan de estudios.
TOTAL CRÉDITOS		330	1790	3080	176	

CT= Curso Taller

PP= Prácticas Profesionales

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE OBLIGATORIA

Unidad de aprendizaje	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	30	50	80	7	
Marco Legal para Negocios	CT	40	40	80	8	
Negocios Agroalimentarios	CT	40	40	80	8	
Seminario de Investigación Gastronómico	S	40	40	80	8	* Metodología y Práctica de la Investigación
Administración de Proyectos de Inversión	CT	40	40	80	8	Finanzas I
Emprendimiento Gastronómico	T	0	80	80	5	
Comportamiento del Consumidor	CT	40	40	80	8	
Dirección Empresarial	CT	40	40	80	8	
Ambientación para Establecimientos Gastronómicos	CT	20	60	80	7	
Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios	CT	40	40	80	8	
Evaluación de Proyectos Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Finanzas I
TOTAL DE CRÉDITOS		410	550	960	91	

CT= Curso Taller

S= Seminario

PP= Prácticas Profesionales



ÁREA DE FORMACION ESPECIALIZANTE SELECTIVA

Orientación en Negocios Gastronómicos

Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Industria Restaurantera Mundial	CT	30	50	80	7	Haber cubierto el 50% de los créditos totales del plan de estudios
Competitividad de la Actividad Gastronómica	CT	40	40	80	8	Industria Restaurantera Mundial
Diseño del Plan de Negocios	CT	30	50	80	7	Competitividad de la Actividad Gastronómica
TOTAL DE CRÉDITOS		100	140	240	22	

CT= Curso Taller

Orientación en Comercialización de Productos Gastronómicos

Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Análisis del Cliente en la rama Gastronómica	CT	30	50	80	7	Haber cubierto el 50% de los créditos totales del plan de estudios
Inteligencia de Mercados Gastronómicos	CT	40	40	80	8	Análisis del Cliente en la Rama Gastronómica
Merchandotecnia para Empresas Gastronómicas	CT	30	50	80	7	Inteligencia de Mercados Gastronómicos
TOTAL DE CRÉDITOS		100	140	240	22	

CT= Curso taller



ÁREA DE FORMACION OPTATIVA ABIERTA

Unidad de aprendizaje	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	
Inglés Especializado en Negocios I	CT	40	40	80	8	
Inglés Especializado en Negocios II	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	
Promoción y Publicidad	CT	40	40	80	8	
Protocolo del Servicio	CT	40	40	80	8	
Tópicos Selectos I	V	40	40	80	8	
Tópicos Selectos II	V	40	40	80	8	
Tópicos Selectos III	V	40	40	80	8	
Tópicos Selectos IV	V	40	40	80	8	

CT= Curso Taller V= Variable

CUARTO En lugar de las unidades de aprendizaje que aparecen en las listas de las áreas de formación básica común obligatoria y básica particular obligatoria del resolutive tercero del presente dictamen, para promover la movilidad el estudiante podrá cursar asignaturas similares, de este mismo campo del conocimiento, pertenecientes a otros programas educativos de nivel superior y de diversas modalidades educativas ofrecidas en la Red Universitaria, así como en otras instituciones de educación superior, nacionales o extranjeras. Lo anterior con el visto bueno del Coordinador del Programa Educativo



QUINTO Las prácticas profesionales de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos que corresponden al Área de Formación Básica Particular Obligatoria, son parte de la formación integral del alumno, como requisito de permanencia y egreso de esta carrera, con un cumplimiento de por lo menos 960 horas acreditadas, realizadas en dos niveles

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

SEXTO El Área de Formación Especializante Selectiva esta destinada a complementar la formación profesional, para acreditar esta área el estudiante tendrá que elegir una de las dos orientaciones en Negocios Gastronómicos, o en Comercialización de Productos Gastronómicos. 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

El estudiante podrá cubrir los créditos del Área de Formación Especializante Selectiva en alguna o algunas Instituciones de Educación Superior, a nivel nacional o internacional, el Coordinador de Carrera hará una evaluación para otorgar su aval, previa solicitud del alumno interesado

SÉPTIMO. El Área de Formación Optativa Abierta será acreditada por el estudiante al cubrir las unidades de aprendizaje que conforman esta Área. También servirá para la formación integral e interdisciplinaria del estudiante y podrá ser acreditada mediante cursos y seminarios, así como con la asistencia a conferencias o talleres que el alumno elija en los campos de las ciencias económicas-administrativas, sociales, humanidades, artes, o estudios liberales, por las que se asignará 1 crédito por cada 8 horas de actividades, hasta completar 8 créditos para que le sea registrado en su historia académica como formación integral. Lo anterior, con el visto bueno del coordinador del programa educativo

OCTAVO. 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 del Programa Educativo y la Coordinación de Servicios Académicos del Centro Universitario



NOVENO Los requisitos académicos necesarios para el ingreso son los que marque la normatividad universitaria vigente. 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 de idioma inglés requerido para el ingreso a esta carrera es un mérito adicional. Preferentemente, acreditar el dominio de lecto-comprensión del idioma inglés, correspondiente al nivel B1 del Marco Común Europeo de referencia para las lenguas, o su equivalente.

DÉCIMO Los alumnos tendrán que cubrir 60% del total de créditos del programa educativo para poder iniciar la prestación del servicio social, de acuerdo a lo establecido en el artículo 18 del Reglamento General para la Prestación del Servicio Social de la Universidad de Guadalajara. La Coordinación de Carrera se encargará de informarlo oportunamente, con la finalidad de que el requisito se cumpla, de preferencia, a la par que la culminación de créditos.

DÉCIMO PRIMERO El requisito para obtener el título, además de los establecidos por la normatividad universitaria aplicable, es acreditar el idioma inglés correspondiente al nivel B1 del Marco Común Europeo de referencia para las lenguas, o su equivalente.

DÉCIMO SEGUNDO El tiempo promedio para cursar el plan de estudio de la Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos es de nueve ciclos escolares a partir del ingreso.

DÉCIMO TERCERO Los certificados se expedirán como Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos. El título, como Licenciado (a) en Gestión de Negocios Gastronómicos.

DÉCIMO CUARTO Las unidades de aprendizaje se mantendrán actualizadas mediante revisiones periódicas. 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 QUINTO El costo de operación e implementación de este programa educativo, será con cargo al techo presupuestal autorizado del Centro Universitario, con excepción del incremento en las horas de asignatura que serán asignadas de la bolsa de Servicios Personales de Red Universitaria.



DÉCIMO SEXTO. Ejecútense el presente dictamen en los terminos de las fracciones II y X del artículo 35 de la Ley Organica Universitaria

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"

Guadalajara, Jal., 15 de julio de 2016
Comisiones Permanentes de Educación y de Hacienda

Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla
Presidente

Dr. Hector Raúl Solís Gadea
Mtro. José Alberto Castellanos Gutiérrez
Mtro. Edgar Enrique Velázquez González
Dr. Héctor Raúl Pérez Gómez
C. Jesús Arturo Medina Varela
C. José Alberto Salazar Villaseñor
Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario de Actas y Acuerdos