




Dr. Marco Antonio Cortes Guardado
Rector del Centro Universitario de la Costa
Universidad de Guadalajara
Presente


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 las Comisiones Permanentes de Educación y de Hacienda, aprobado en la Sesión Extraordinaria del H. Consejo General Universitario efectuada el 13 de noviembre de 2017

Dictamen Núm. I/2017/321: Se crea, en el Centro Universitario de la Costa, el plan de estudios de la **Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias**, en la modalidad escolarizada y bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2018 "A"

Lo anterior, para los efectos legales a que haya lugar

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara, Jal., 13 de noviembre de 2017


Mtro. Itz'agail Tonatiuh Bravo Padilla
Rector General


Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario General



c.c.p. Dr. Miguel Ángel Jaramero Navarro, Vicerrector Ejecutivo.
c.c.p. Dra. Sonia Reynaga Obregón, Coordinadora General Académica
c.c.p. Mtra. Sonia Ibaño Montes de Oca, Coordinadora General de Recursos Humanos
c.c.p. Lic. Roberto Rivas Martínez, Coordinador de Control Escolar
c.c.p. Minutero
JARRUAH/1105



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 HCC/CEDyHAC/DICT/08/1617/2017, del 6 de julio de 2017, en el que el Centro Universitario de la Costa propone la creación de un plan de estudios de la **Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias**, en la modalidad escolarizada y bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2018 "A", y

Resultando:

1. Que la 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 el Programa General de Trabajo 2013-2019 del Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla, Rector General de la Universidad, establece en la línea estratégica "3 Calidad académica con dimensión internacional", fortalecer el modelo pedagógico centrado en el aprendizaje y la formación integral, así como diversificar y equilibrar la oferta educativa para reforzar campos interdisciplinarios y nuevas opciones vinculadas a los cambios globales
3. Que en la propuesta "Pacto por los jóvenes" del Rector General, expuesta el 27 de agosto de 2013, éste se comprometió a incrementar las oportunidades de estudio de los jóvenes aumentando, en 10 años, 20 puntos porcentuales la cobertura del nivel superior, ya que considera que la educación es la palanca que puede permitir al país y al estado, efectos multiplicadores
4. Que en el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2033, y en el Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Jalisco 2013-2033, se asienta la responsabilidad de afirmar el trabajo académico y la investigación, así como fomentar el crecimiento de la oferta educativa en áreas prioritarias del desarrollo regional. Se establece que para lograr una educación de calidad se requiere de programas pertinentes, conciliando la oferta educativa con las necesidades sociales y requerimientos del sector productivo. De conformidad con la Clasificación Mexicana de Programas de Estudio por Campos de Formación Académica del INEGI, durante 2012-2013, el campo de Artes y Humanidades cubría sólo el 5.98% de la matrícula.¹



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Programa Sectorial de Educación Jalisco 2013-2033

Página 1 de 21



- 5 Que la Universidad de Guadalajara ha tenido cambios y evolución 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*, donde una de sus políticas esenciales es "la ampliación y diversificación de la matrícula con altos estándares de calidad, pertinencia y equidad, tomando en cuenta las tendencias globales y de desarrollo regional"
- 6 Que tanto el Plan de Desarrollo Institucional (PDI) 2014-2030, *Construyendo el Futuro*, como el Plan de Desarrollo de Centro Universitario de la Costa, en el eje de docencia y aprendizaje, establecen como objetivo la ampliación de la cobertura de demanda educativa, mediante la diversificación de los programas de estudio y sus modalidades, acorde a las necesidades y tendencias regionales, nacionales e internacionales, evaluando la pertinencia de los programas actuales, así como los de nueva creación
- 7 Que la industria de alimentos y bebidas se ha convertido en una de las ramas más importantes del turismo, como lo señala la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), en su Reporte de Actividades del 2012, esta industria genera importantes cantidades de ingresos, impulsa inversiones, demanda insumos en muchos sectores como último eslabón de la cadena productiva y que proporciona miles de empleos, lo que la coloca como el segundo segmento en importancia dentro del turismo
- 8 Que la Real Academia Española define el término Gastronomía como "el arte de preparar una buena comida", también como "afición al buen comer" y como el "conjunto de platos y usos culinarios propios de un determinado lugar". Sin embargo, esto solo es parte del estudio de esta disciplina, "pues no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, va más allá ya que se estudian componentes culturales considerando como eje central la comida, vinculando así a las bellas artes, las ciencias sociales, las ciencias naturales y hasta las ciencias exactas"²
- 9 Que ha habido grandes aportes al estudio de la disciplina. Unos de los más significativos son los realizados a través de Brillat-Savarin con Glimod de la Reyniere quienes fueron, a principios del siglo XIX, los que divulgaron la gastronomía como una bella arte y quienes contribuyeron a crear la base del prestigio de la cocina francesa. Posteriormente han surgido otros estudios a nivel mundial y, en el caso de nuestro país, provienen principalmente del descubrimiento del nuevo mundo, de la identificación y reconocimiento de la cultura gastronómica resultante de la fusión de dos culturas



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

² Obtenida de <https://es.scribd.com/document/104228974/INTRODUCCION-A-LA-GASTRONOMIA-tesora>
Página 2 de 21



10. Que históricamente, a nivel nacional existen diversos autores que referencian a Bernal Díaz del Castillo en sus descripciones de los banquetes de Moctezuma y de la prodigalidad del suelo que da tan buenos productos. Desde entonces, la gastronomía ha sido foco de admiración, seguimiento y estudio.
11. Que se tiene que avanzar en la comprensión de los complejos culturales relacionados con los fenómenos gastronómicos que intervienen en el proceso que va desde la producción del alimento hasta su transformación, pasando por los más altos planos de la creatividad. Estos complejos culturales siguen conservando, en buena medida, su dimensión espiritual y su relación con las creencias cosmogónicas ligadas a las formas tradicionales de cultivar y preparar alimentos. Es por lo anterior que en México es preciso evitar que se pierdan las características originarias de la cocina que nos da identidad y que sigue formando parte esencial de la vida ritual ceremonial y del imaginario colectivo que nos permite la existencia misma³. La gastronomía de nuestro país se fundamenta en su historia y la evolución de su preparación e influencia en lo social, cultural, histórico, religioso, entre otros.
12. Que en la actualidad, existe la oportunidad de encuentro y comprensión de un mosaico polifacético de culturas alrededor del mundo, lo que representa grandes retos para la inserción en la globalización económica. El incremento de la competencia en el sector gastronómico vislumbra los siguientes escenarios mundiales de negocios para la industria de los alimentos y bebidas: globalización económica-negocios internacionales; recursos humanos certificados en altos estándares gastronómicos internacionales; alianzas estratégicas internacionales para productos y servicios de la industria restaurantera, y, estándares internacionales para productos y servicios mexicanos.
13. Que de acuerdo a la UNESCO, la cocina tradicional mexicana es "un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales". Por tal motivo, el 16 de noviembre del 2010, la Cocina Mexicana fue reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Es decir, contiene un valor histórico, social, cultural y económico de suma importancia en la gastronomía mexicana, que hace necesario su rescate, promoción, difusión y salvaguarda. Por tal motivo, la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional es la respuesta, por parte de la Presidencia de la República, al compromiso en la construcción de acciones y medidas de orden jurídico, técnico, científico, administrativo, social, cultural, educativo y financiero que rescaten, impulsen, salvaguarden y difundan la gastronomía mexicana.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

SECRETARÍA DE CULTURA Y PATRIMONIO

³ Oriolana Margara (2012) "Elogio de la Cocina Mexicana. Patrimonio Cultural de la Humanidad México. Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana".

Página 3 de 21



14. Que la gastronomía de nuestro país ha demostrado ser un importante generador de empleos y desarrollo regional y nacional, ya que su cadena de valor incluye actividades del sector primario, de la industria de la transformación, de prestadores de servicios de alimentos, los mercados, los tendidos y restaurantes. Además de ser parte representativa de la cultura y raíces de nuestra nación constituyéndose como uno de los grandes atractivos turísticos de México que genera una derrama económica de aproximadamente el 30% del gasto turístico total⁴
15. Que con la finalidad de preservar el crecimiento económico sostenido e incluyente que nuestra nación requiere, es fundamental la instrumentación y diseño de políticas modernas encaminadas a generar una mayor productividad, innovación y crecimiento en sectores estratégicos de nuestro país, es el caso del turismo y la industria restaurantera
16. Que de acuerdo a la Agenda de Competitividad de los destinos turísticos en México (SECTUR 2013-2018), el turismo gastronómico en Puerto Vallarta es reconocido como la meca del gourmet y el segundo destino con la mayor oferta gastronómica de México, solo detrás de la ciudad de México. Lo anterior es fruto del reconocimiento a la calidad de su cocina internacional y la preparación de sus platillos, resultado de fusiones con comidas extranjeras
17. Que el municipio de Puerto Vallarta posee una amplia variedad gastronómica, tanto en la zona urbana como en la zona hotelera, donde se ofrecen platillos típicos de la región, alta cocina mexicana y comida internacional. Diversos establecimientos del destino han logrado numerosos galardones internacionales, como el Premio *Five Star Diamond* que ostentan cinco restaurantes y el *Three Diamonds Award and AAA* que ya tienen nueve restaurantes, otorgados por la Academia Americana de Ciencias de la Hospitalidad (AAHS por sus siglas en inglés). Es el reconocimiento más notable que un restaurante puede recibir en honor a su fina gastronomía, calidad, limpieza y servicio
18. Que en la región también se realizan importantes eventos gastronómicos. Tal es el caso del "Mes del Festival del Vino (*Wine Fest*)", que se celebra cada año. Este evento pretende dar a conocer la cultura del vino en sus diferentes expresiones, desde artísticas hasta culturales. En febrero se celebra el *Restaurant Week*, evento en el que los mejores restauranteros se unen para consentir el paladar de los comensales, ofreciendo menús en tres tiempos a precios asequibles. Durante el mes de mayo se lleva a cabo el Festival Gourmet Internacional que reúne el talento de chef locales y extranjeros para presentar sus mejores platillos



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

⁴ Secretaría de Turismo, 27 de mayo de 2016, comunicado de prensa recuperado de <https://www.gob.mx/sectur/areas/gastronomia-por-de-patrimonio-cultural-y-la-economia-mexicana-sectur>, página 4 de 21



- 19 Que la oferta gastronómica de la región incluye a los más exclusivos restaurantes -en su mayoría localizados al interior de los complejos hoteleros- ofreciendo platillos con los intensos sabores de la cocina mexicana y de la región, hasta delicias gourmet a la carta que garantizan experiencias gastronómicas únicas y la satisfacción de los paladares más exigentes. Estos servicios turísticos participan en el reconocido Festival Gourmet Internacional organizado en Puerto Vallarta y las opciones de platillos son tan variadas como lo es la tradición de las cocinas italiana, mediterránea, francesa y oriental.
- 20 Que, por lo tanto, se requiere la formación de nuevos perfiles profesionales dentro del campo gastronómico, que deban mejorar las condiciones de la población, preservar y difundir las tradiciones gastronómicas, así como mejorar los servicios gastronómicos, de tal forma que se pase del arte culinario de "modos y costumbres", a la disciplina y arte gastronómico propositivo y nutritivo que, mediante un enfoque inter, multi y transdisciplinario en las áreas de ciencias de los alimentos, de la gestión de servicios de alimentos, de las ciencias económico administrativas y de la investigación e innovación continua en este campo de estudio, transformen la realidad con un enfoque humanista, científico y sustentable que le permita su inserción en el mercado de trabajo profesional a nivel regional, nacional e internacional.
- 21 Que para el análisis de la pertinencia y la construcción del proyecto académico de la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias, se integró el Comité Curricular con un grupo de académicos del Centro Universitario de la Costa, para lo cual se han llevado a cabo estudios de pertinencia que abarcan aspectos fundamentales para su implementación, así como la opinión de expertos y empleadores.
- 22 Que para la integración de Plan de Estudios de la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias se tomaron en consideración varios factores, entre ellos los resultados arrojados por los estudios previos de factibilidad como
- a. El estudio de los determinantes curriculares de la región (análisis del contexto socio económico, y de las principales actividades de la región),
 - b. Estudios de las tendencias del área del ejercicio profesional del Licenciado en Ciencias y Artes Culinarias,
 - c. Análisis de la competencia educativa a nivel nacional e internacional,
 - d. Análisis sobre la demanda estudiantil, y
 - e. Demanda de los sectores productivos (mercado de trabajo).



23. Que se realizó un estudio comparativo de instituciones de educación internacionales, nacionales y regionales que ofrecen el programa de gastronomía, el cual permite determinar las líneas de formación de la profesión. Uno de los referentes internacionales fue el *Basque Culinary Center*, el primer proyecto en España que integra en las aulas universitarias las actividades profesionales de gastronomía, cocina y restauración, cuenta con la implicación y participación activa de los profesionales de la cocina más influyentes del mundo que forman parte del Consejo Asesor Internacional, de instituciones y empresas del más alto nivel, además de un Centro de Investigación de Alimentos y Gastronomía. Otro referente es *The Culinary Institute of América*, institución dedicada a la docencia de la cocina y reconocida como la mejor del mundo, la cual ha estado fijando el estándar para la excelencia en la educación culinaria profesional durante más de seis décadas, sus servicios de consultoría la han convertido en el *think tank* de la industria de alimentos en las áreas de salud y bienestar, sostenibilidad, cocinas y culturas del mundo, la excelencia profesional y la innovación.
24. Que a nivel nacional destacan la Universidad Anáhuac Puebla, quien tiene convenios con *Le Cordon Blue* de Francia, a la vez que cuenta con redes internacionales y nacionales, el Centro de Estudios Superiores de San Ángel CEESA, considerada como una de las universidades más importantes dentro de los Negocios de la Industria de la Hospitalidad, ha recibido en cinco ocasiones reconocimiento a la calidad de sus programas académicos, además de contar con convenios internacionales con Francia y Estados Unidos. La Universidad del Claustro de Sor Juana cuenta con instalaciones y equipo de punta, el *Restaurant Escuela Zefiro*, reconocido como uno de los mejores restaurantes de cocina mexicana contemporánea, mantiene vínculos con más de 150 empresas de prestigio en toda la República Mexicana.
25. Que dentro de la región que abarca Puerto Vallarta y Bahía de Banderas se encontraron dos opciones de instituciones de nivel superior las públicas y las privadas. Se analizaron nueve instituciones por considerarlas las más representativas de la región en cuanto al volumen de alumnos, antigüedad y oferta académica, y de las cuales solo cuatro poseen la licenciatura en gastronomía y otra de ellas tiene un programa de técnico superior en gastronomía. Las licenciaturas se ofrecen en dos instituciones públicas y en dos universidades privadas.
26. Que el reconocimiento de la gastronomía mexicana como Patrimonio de la Humanidad obliga al país a asumir serios compromisos para preservar y promover la cocina indígena y popular, los cultivos autóctonos y las especies vegetales y animales de México, así como a la preparación del recurso humano a nivel superior que tenga la posibilidad de difundir nuestra cocina mexicana en la comunidad internacional.





- 27 Que de acuerdo a los resultados encontrados en un ejercicio de diálogo con los principales actores de la región, podemos afirmar que se estableció una sólida vinculación con los representantes de los principales sectores productivos y oficiales de la industria de los alimentos y bebidas, lo cual facilitará el desarrollo de proyectos mutuos que se establezcan a partir de una comunicación más cercana y continua y que nos permita conocer sus necesidades con respecto a los perfiles profesionales que requiere el sector gastronómico y los apoyos que nuestra universidad puede otorgar a su planta productiva. Se pretende favorecer la retroalimentación en cuanto a la identificación de los procesos de selección y contratación de profesionistas, conocer sus opiniones con respecto al desempeño profesional y laboral de nuestros futuros egresados, conocer e identificar las tendencias y cambios del mercado laboral para la actualización y toma de decisiones de nuestros planes y programas de estudio en esta materia, así como fortalecer, actualizar y especializar a su planta laboral mediante cursos, diplomados e investigaciones que otorgara la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias y la Estación Gourmet al sector gastronómico regional, nacional e internacional
- 28 Que de acuerdo a lo previsto en la normatividad, este proyecto de creación de la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias fue aprobado por el Colegio Departamental de Estudios Socioeconómicos del Centro Universitario de la Costa, mediante el acta No 05/2017, en sesión del 21 de junio de 2017
- 29 Que el Consejo de la División de Estudios Sociales y Económicos, según el acta CUCPV/DESE/ACTA No. 002/2017, de la sesión extraordinaria del día 22 de junio de 2017, aprobó la creación del plan de estudios de la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias
- 30 Que el Consejo del Centro Universitario de la Costa concluyó el proceso correspondiente al ámbito de su competencia con la integración del expediente académico, la formulación del dictamen y la aprobación de la creación del plan de estudios de la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias, en el acta HCC/ACTA/06/1617/2017 de la sesión extraordinaria del 12 de julio del 2017, solicitando la aprobación del Consejo General Universitario
- 31 Que la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias está diseñada a partir de enfoques centrados en el aprendizaje para el desarrollo de competencias





- 32 Que en consecuencia, el programa que aquí se propone contempla como aspectos guía la actualización de los cursos, la flexibilidad, la movilidad de los estudiantes en la Red Universitaria, la formación especializada como un acercamiento al posgrado, la formación optativa como bloques de conocimiento actual y transdisciplinar, la formación integral, el apoyo tutorial, la incorporación de prácticas profesionales, la prestación oportuna del servicio social para reforzar la eficiencia terminal, los mecanismos para la incorporación de un segundo idioma, el uso de las TIC, así como el desarrollo de las habilidades necesarias para el desempeño adecuado de los egresados en las áreas de oportunidad mencionadas en el presente dictamen
- 33 Que una parte fundamental para la operación y funcionamiento de la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias, es contar con los distintos apoyos que facilitan las relaciones interinstitucionales y el tener diversos accesos a los programas, infraestructuras y la operación de los mismos, ante la celebración de convenios entre la misma Universidad de Guadalajara y el CuCosta con otras instituciones y organismos, para permitir el intercambio y la participación de nuestros estudiantes en el uso y disponibilidad de las mismas. Además, se contará con la colaboración de reconocidos chefs españoles y de otros países, y de importantes firmas restauranteras, los cuales otorgarán platicos de firma para incluir en el menú, además de la oportunidad de ofrecer cursos y talleres en las instalaciones de la Estación Gourmet de la Universidad de Guadalajara. Actualmente se cuentan con una serie de convenios con el sector hotelero y el sector de alimentos y bebidas, ya que los alumnos de carreras como Administración, Turismo y Contaduría realizan sus prácticas con diferentes empresas dedicadas al sector de interés para la carrera de Ciencias y Artes Culinarias
- 34 Que actualmente, el Centro Universitario de la Costa cuenta con espacios en aulas y auditorios, además de equipo de cómputo y acervo bibliográfico general y especializado. Es importante señalar que el desarrollo de esta carrera se llevara a cabo en instalaciones fuera del Centro Universitario de la Costa, mismas que han sido modificadas y adaptadas específicamente y con base en los requerimientos de esta carrera, las cuales forman parte del concepto denominado Estación Gourmet de la Universidad de Guadalajara, sin embargo, cabe señalar que las actividades de formación integral de los estudiantes podrán realizarse en las instalaciones con las que cuenta el CuCosta



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR

Página 8 de 21



- 35 Que las líneas de investigación son enfoques inter y transdisciplinarios que permiten englobar procesos, prácticas y perspectivas de análisis y definición disciplinaria con énfasis en los aportes de experimentalidad simbólica y creatividad expansiva e inclusiva del campo de la gastronomía en sus más amplias acepciones y potencialidades. Los alcances y desarrollos materiales de las prácticas y saberes involucrados son transversales a los proyectos. Las líneas de investigación que de inicio apoyarán el programa son: Antropología de la alimentación, y La cocina tradicional mexicana. Como parte del Centro de Investigación e Innovación Gastronómica se plantean 2 líneas de investigación adicionales: Desarrollo e innovación de productos y mejora de procesos de la industria alimentaria, e Innovación en la gastronomía.
- 36 Que el Centro Universitario de la Costa cuenta con la planta docente que apoyaría este programa, de entre los diversos departamentos con los que cuenta el Centro Universitario. Es importante señalar que se tienen algunos profesores relacionados directamente con el sector de los alimentos y bebidas y que imparten materias relacionadas en el programa académico de turismo, sin embargo, si se requiere contratar profesores especializados y con la experiencia competente en la formación culinaria. Para ello, esta región ha atraído a profesionistas de otros países y de otros estados de nuestro país con el perfil profesional necesario para impartir las materias que conforman este plan de estudios.
- 37 Que el perfil profesional y el objetivo general del programa educativo de la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias, se definen a partir del estudio del contexto social y educativo que deberá permitir al egresado y a nuestra institución posicionarse en la región como un referente gastronómico a nivel nacional e internacional y alcanzar una mayor atracción turística que detone y contribuya a la economía y sustentabilidad del desarrollo local, provocando el reconocimiento de nuestra gastronomía mexicana como patrimonio cultural y material de la humanidad.
- 38 Que el **objetivo general** del programa educativo es formar profesionistas con un alto dominio teórico, práctico y con valores éticos de las artes y ciencias culinarias, preparados profesionalmente con estándares mundiales cuya aplicación genere calidad en la investigación, administración, producción, servicio e innovación en beneficio del sector gastronómico, a nivel nacional e internacional.





39. Que algunas características genéricas del **egresado** del programa son las siguientes
- a. Se forma en y para toda la vida,
 - b. Actualiza permanentemente su práctica profesional;
 - c. Gestiona, negocia y es líder,
 - d. Maneja las nuevas tecnologías para comunicarse, obtener datos y procesar información,
 - e. Se comunica con eficiencia en forma oral y escrita;
 - f. Domina una segunda lengua,
 - g. Desarrolla investigación;
 - h. Identifica, formula y resuelve problemas con una visión sistémica,
 - i. Evalúa, adapta, desarrolla e innova tecnología en las ciencias culinarias,
 - j. Participa en equipos multidisciplinares y hace transferencia de conocimientos,
 - k. Trabaja en ambientes cambiantes y se integra en ambientes multiculturales,
 - l. Tiene compromiso social concretado en la articulación de su ejercicio profesional con el desarrollo nacional e internacional,
 - m. Posee sentido de identidad y pertenencia institucional,
 - n. Es responsable profesional y éticamente,
 - o. Manifiesta conciencia del impacto de las soluciones tecnológicas en el contexto social y ecológico, y actúa en consecuencia,
 - p. Emprende y genera empleos, y
 - q. Posee sólidas bases teóricas y metodológicas que le permiten ejercer su profesión
40. Que según el perfil de egresados de la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias, éstos deben ser promotores de la cultura gastronómica tradicional, popular y heredada, capaces de difundir, rescatar y salvaguardar el patrimonio alimentario, preservando a identidad y los rasgos culturales. Líderes creativos, innovadores y de excelencia con sólidas bases éticas, científicas tecnológicas y humanistas. Hábiles en el manejo de técnicas, métodos, normas e instrumentos utilizados en la cocina mexicana ancestral y de vanguardia. Con una visión estratégica hacia el emprendimiento en el sector de alimentos y bebidas y la industria alimentaria, que contribuya al desarrollo sustentable global y local
41. Que de acuerdo al perfil de egreso del plan de estudios del Licenciado en Ciencias y Artes Culinarias, el profesionista que se forma contará con los conocimientos, habilidades, destrezas y valores que le permitirá integrarse a diversos ámbitos laborales del sector público y privado, en los que se desempeñará en tareas de producción y servicio en los mandos directivos y mandos medios responsables de actividades relacionadas con el área de alimentos y bebidas, a nivel nacional e internacional





42. Que el egresado de la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias desarrollará competencias socioculturales y técnico-instrumentales necesarias para la formación del perfil, además de las siguientes competencias profesionales:
- a) Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral, a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis de los aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria,
 - b) Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del sector gastronómico- alimentario-nutricio del individuo, la familia, la sociedad y las empresas del sector alimentario, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional,
 - c) Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios,
 - d) Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo, con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria, para garantizar el estado de bienestar y salud con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político, nacional e internacional,
 - e) Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo, a través de la gestión de proyectos, construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales;
 - f) Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente,
 - g) Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales





43 Que el plan de estudios comprende cuatro ejes.

- a Historia e identidad gastronómica.
- b Conocimiento disciplinar y científico aplicado al arte culinario;
- c Investigación e innovación tecnológica especializada, e
- d Idiomas y,

De manera transversal a los ejes, la sustentabilidad, la ética y los valores

44 Que el comité consultivo de carrera valorará la pertinencia de evaluar el plan de estudios cada año, contando con la opinión de expertos en el área con el fin de que retroalimenten y actualicen curricularmente al programa, tanto en su estructura como en los programas de asignatura. Asimismo, se deberá invitar a egresados y especialistas para actualizar los temas emergentes en la región, nacionales e internacionales. Una vez que egrese la primera generación, el comité deberá realizar un estudio de seguimiento de sus egresados, en donde podría obtener datos de la práctica profesional del área disciplinar. A la par, otro indicador obligatorio es la asistencia de académicos a reuniones y congresos a nivel nacional e internacional, con el fin de estar actualizados temáticamente y orientar todos los factores académicos que intervienen en la formación de los estudiantes. A la vez, la Coordinación deberá estar al tanto de los avances y publicaciones más recientes en el área.

En virtud de los resultados antes expuestos, y

Considerando:

- I Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado de Jalisco 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 titular del Poder Ejecutivo local el día 15 de enero de 1994, en el Periódico oficial "El Estado de Jalisco", en ejecución del decreto número 15319 del Congreso del Estado de Jalisco



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
R. L. C. S. de C. V. - 2010

Página 12 de 21



- II Que como lo señalan las fracciones I, II y IV, 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 afundir 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
- 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 las fracciones III y XII del artículo 6 de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudio
- IV Que es atribución del Consejo General Universitario, de acuerdo a lo que indica el último párrafo del artículo 21 de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudio, fijar las aportaciones respectivas a que se refiere la fracción VII del precepto antes citado
- V Que de acuerdo con el artículo 22 de su Ley Orgánica, la Universidad de Guadalajara adoptará el modelo de Red para organizar sus actividades académicas y administrativas
- VI Que el Consejo General universitario funciona en pleno o por comisiones, las que pueden ser permanentes o especiales, tal como lo señala el artículo 27 de la Ley Orgánica
- VII Que es atribución del Consejo General Universitario, conforme lo establece el artículo 31, fracción VI de la Ley Orgánica y el artículo 39, fracción I del Estatuto General crear, suprimir o modificar carreras y programas de posgrado y promover iniciativas y estrategias para poner en marcha nuevas carreras y posgrados



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Página 13 de 21



- VIII. Que es atribución de la Comisión de Educación del 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
- IX. Que la Comisión de Educación, 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 Consejo General Universitario, según lo establece el artículo 17 del Reglamento General de Planes de Estudio de esta Universidad
- X. Que de conformidad al artículo 86, fracción IV, del Estatuto General, es atribución de la Comisión de Hacienda proponer al Consejo General Universitario el proyecto de aranceles y contribuciones de la Universidad de Guadalajara
- XI. Que de conformidad con el artículo 52 de la Ley Orgánica y el artículo 116, fracción I del Estatuto General, es atribución del Consejo de Centro dictar normas y disposiciones particulares sobre la creación, transformación y supresión de programas para la formación de profesionales medios, profesionistas y graduados.
- XII. Que como lo establece el Estatuto General en su artículo 138, fracción I, es atribución de los Consejos Divisionales sancionar y remitir a la autoridad competente propuestas de los Departamentos para la creación, transformación y supresión de planes y programas de estudio en licenciatura y posgrado

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

Resolutivos:

PRIMERO Se crea, en el Centro Universitario de la Costa, el plan de estudios de la **Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias**, en la modalidad escolarizada y bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2018 "A"



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
EL CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Página 14 de 21



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 el área de formación, para ser cubiertos por los alumnos y que se organiza conforme a la siguiente estructura

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básica Común	84	21
Área de Formación Básica Particular Obligatoria	174	44
Área de Formación Especializante Obligatoria	115	29
Área de Formación Optativa Abierta	21	6
Número mínimo de créditos para optar por el título	394	100

TERCERO. La lista de asignaturas correspondiente a cada área de formación, es como se describe enseguida:

Área de Formación Básica Común						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Administración de Empresas Gastronómicas	CT	40	40	80	8	
Marco Legal de la Industria Gastronómica	CT	40	40	80	8	
Metodología y Prácticas de Investigación	CT	40	40	80	8	
Contabilidad General	CT	40	40	80	8	
Economía y Política Alimentaria	CT	40	40	80	8	
Estadística	CT	40	40	80	8	
Universidad y Siglo XXI	CT	40	40	80	8	
Normas de Sanidad, Seguridad e Higiene	CT	40	40	80	8	
Historia y Sociología de los Alimentos	CT	40	40	80	8	
Expresión Oral y Escrita	CT	40	20	60	6	
Tecnologías de la Información	CT	20	40	60	6	
Totales:		420	420	840	84	

Página 16 de 21



Área de Formación Básica Particular Obligatoria						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Química de los Alimentos	CT	60	40	100	11	
Microbiología de los Alimentos	CT	40	40	80	8	Química de los Alimentos
Conservación y Control Sanitario de los Alimentos	CT	40	40	80	8	Microbiología de los Alimentos
Bases Culinarias I	CT	20	80	100	8	
Bases Culinarias II	CT	20	80	100	8	Bases Culinarias I
Bases de Panadería	CT	20	60	80	7	
Bases de Pastelería I	CT	20	60	80	7	Bases de Panadería
Bases de Servicio	CT	20	80	100	8	
Operación de Salón y Coctelería	CT	20	60	80	7	Bases de Servicio
Sistematización de Recursos Humanos	CT	40	40	80	8	
Cultura y Patrimonio Gastronómico Nacional	CT	40	40	80	8	
Cultura y Patrimonio Gastronómico Internacional	CT	40	40	80	8	
Gastronomía Mexicana I	CT	20	80	100	8	
Gastronomía Mexicana II	CT	20	80	100	8	Gastronomía Mexicana I
Costos de Alimentos y Bebidas I	CT	20	40	60	6	
Costos de Alimentos y Bebidas II	CT	40	40	80	8	Costos de Alimentos y Bebidas I
Emprendimiento en Empresas Gastronómicas	CT	40	40	80	8	
Turismo y Gastronomía	CT	40	40	80	8	

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO



Página 16 de 21



Área de Formación Básica Particular Obligatoria						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Nutrición	C*	40	40	80	8	Microbiología de los Alimentos
Lengua Adicional al Español I	I	0	90	90	6	
Lengua Adicional al Español II	I	0	90	90	6	Lengua Adicional al Español I
Lengua Adicional al Español III	I	0	90	90	6	Lengua Adicional al Español II
Lengua Adicional al Español IV	I	0	90	90	6	Lengua Adicional al Español III
Totales:		600	1380	1980	174	

Área de Formación Especializante Obligatoria						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Investigación e Innovación Gastronómica	CI	40	40	80	8	
Bases Culinarias III	CI	20	80	100	8	Bases Culinarias II
Planeación y Elaboración de Menús	CI	40	40	80	8	Nutrición
Mercadotecnia Gastronómica	CI	40	40	80	8	
Introducción al Vino	CI	20	40	60	6	
Enología I	CI	20	60	80	7	Introducción al vino
Seminario de Tesis	S	20	60	80	7	Metodología y Prácticas de Investigación
Bases de Pastelería II	CI	20	80	100	8	Bases de Pastelería I
Gastronomía Mexicana III	CI	20	80	100	8	Gastronomía Mexicana II



Handwritten signatures and initials.



Área de Formación Especializante Obligatoria						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Planeación y Organización de Eventos	CT	20	80	100	8	
Fidelización y Técnicas de Ingeniería de las Emociones al Cliente	CT	20	60	80	7	
Cocina Mexicana Contemporánea	T	0	100	100	7	
Confitería y Chocolatea	T	0	100	100	7	
Cocina de Vacío	T	0	100	100	7	
Cocina Fría	T	0	100	100	7	
Totales:		280	1060	1340	111	

Área de Formación Optativa Abierta						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Enología II	T	0	100	100	7	Enología I
Pastelería Contemporánea	T	0	100	100	7	Bases de Pastelería II
Tendencias Gastronómicas I	T	0	100	100	7	
Tendencias Gastronómicas II	T	0	100	100	7	Tendencias Gastronómicas I
Software Especializado	CT	20	40	60	6	Tecnologías de la Información
Ingeniería Industrial de la Gastronomía	CT	40	40	80	8	
Taller de Crítica y Edición de Textos Gastronómicos	CT	20	60	80	7	
Innovación y Desarrollo Tecnológico de Procesos Alimentarios	CT	20	60	80	7	
Artes Visuales y la Gastronomía	CT	20	60	80	7	

C. CURSO; CT- CURSO-TALLER; L. LABORATORIO; CL. CURSO-LABORATORIO; S. SEMINARIO; T-TALLER, P. PRACTICA





CUARTO. De acuerdo a los requisitos académicos necesarios para el ingreso, además de los establecidos por la normalidad universitaria vigente, los alumnos deberán aprobar la evaluación inicial de habilidades y aptitudes específicas para el ingreso, elaborada por la Coordinación del programa docente. Dicha evaluación deberá aplicarse previo al examen de aptitud académica y no podrá ser sustituido por algún otro instrumento.

QUINTO. Para acompañar la trayectoria escolar y mejorar el proceso de aprendizaje de los estudiantes, éstos contarán con apoyo tutorial desde su ingreso y hasta finalizar el programa de licenciatura. La tutoría se considerará como un programa de apoyo que consiste en el acompañamiento académico para contribuir a la formación de los estudiantes, a través de la orientación, asesoría disciplinar y metodológica.

SEXTO. El alumno deberá realizar sus prácticas profesionales en el último año, durante las cuales desarrollará un proyecto de intervención que dé solución a una problemática identificada en la empresa, organismo o institución en el que realiza sus prácticas, el cual podrá ser considerado como una modalidad de titulación, avalado por el Comité de titulación.

Las prácticas profesionales podrán realizarse en empresas y organismos del sector público y privado, así como en Institutos y Centros de Investigación, o bien, en colaboración de proyectos de investigación.

Las prácticas profesionales serán obligatorias, divididas en dos periodos de 480 horas cada uno, con un total de 960 horas.

SÉPTIMO. La formación integral será acreditada mediante talleres, 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 o artes y podrán cursarse en cualquier Centro Universitario de la Red, o en instituciones de educación superior, nacionales o extranjeras, previa autorización del Coordinador del programa educativo. Los alumnos deberán cubrir 4 créditos que serán acreditados en el área de formación especializada obligatoria.





OCTAVO. Al cumplir el 60% de sus créditos, los alumnos de esta Licenciatura podrán darse de alta para la prestación del servicio social, el tutor y/o Coordinador del programa vigilará su cumplimiento.

NOVENO. Con fines de movilidad, los alumnos podrán cursar unidades de aprendizaje de cualquier área de formación perteneciente a otros programas de educación superior que la Red Universitaria ofrezca, o en cualquier institución de educación superior, nacional o extranjera, previa autorización del Coordinador del programa educativo.

DÉCIMO. Es requisito para obtener el grado, además de los establecidos en la normatividad universitaria vigente, acreditar el nivel de lengua extranjera B1 según el Marco Común Europeo de referencia para las lenguas, o su equivalente.

La Coordinación de Carrera definirá los mecanismos para garantizar su cumplimiento.

DECIMO PRIMERO. El tiempo promedio para cursar el plan de estudio de la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias es de ocho (8) ciclos escolares, contados a partir del ingreso.

DÉCIMO SEGUNDO. Los certificados se expedirán como Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias. El título como Licenciado (a) en Ciencias y Artes Culinarias.

DÉCIMO TERCERO. El costo de operación e implementación de este programa educativo, será con cargo al techo presupuestal que tiene autorizado el Centro Universitario de la Costa. En caso de que se requieran recursos humanos, materiales o financieros excepcionales, será necesario solicitarlos en los términos de la normatividad universitaria. El incremento de horas de asignatura, en su caso, será previsto por la Coordinación General de Recursos Humanos, en la bolsa de servicios personales de la Red Universitaria.



Página 20 de 21



DÉCIMO CUARTO Ejecútense el presente dictamen en los términos de la fracción II del artículo 35 de la Ley Orgánica Universitaria

Atentamente

"PIENSA Y TRABAJA"

Guadalajara, Jal., 10 de noviembre de 2017
Comisiones Permanentes de Educación y Hacienda

Señala
Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla

Presidente

Héctor Raúl Solís Gadea
Dr. Héctor Raúl Solís Gadea

Ruth Padilla Muñoz
Dra. Ruth Padilla Muñoz

Mara Nadezhda Robles Peseñor
Dra. Mara Nadezhda Robles Peseñor

José Alberto Castellanos Gutiérrez
Mtro. José Alberto Castellanos Gutiérrez

Héctor Raúl Pérez González
Dr. Héctor Raúl Pérez González

Edgar Enrique Velázquez González
Mtro. Edgar Enrique Velázquez González

José Carlos López González
C. José Carlos López González

Jesús Arturo Medina Varela
C. Jesús Arturo Medina Varela



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO
Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario de Actas y Acuerdos