



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL
ESTADO DE QUINTANA ROO

PLAN DE ESTUDIOS

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

APROBADO POR CONSEJO UNIVERSITARIO EN
SESIÓN ORDINARIA EL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2024

CONTENIDO

I. Datos Generales	4
II. Justificación	4
1. Presentación	4
2. Análisis de Necesidades	5
a) Estudio de Factibilidad	5
b) Estudio de Pertinencia Social	7
3. Fundamentación	9
a) Estado del Conocimiento	10
b) Contexto Institucional	14
c) Contexto Educativo a Nivel Superior en Quintana Roo	14
4. Aseguramiento de la calidad educativa	15
d) Acciones para asegurar el Reconocimiento de Calidad	15
b) Compromiso Institucional	16
III. Propuesta Educativa	18
a) Misión	18
b) Visión	18
c) Propósito de Formación	18
d) Perfil de Ingreso	18
Competencias Disciplinarias	19
Requisitos de Ingreso	19
e) Perfil de Egreso	19
Competencias Genéricas	20
Competencia Digital	21

Criterios de desempeño	21
Emprendimiento	22
Criterios de desempeño	22
Competencias Disciplinares	27
f) Organización del Plan de estudios	29
Mapa Curricular por créditos	31
g) Catálogo de Asignaturas	35
h) Actividades Extracurriculares	52
IV. Requisitos de Egreso	53
a) Requisitos Disciplinares	53
V. Requisitos de Titulación	54
a) Requisitos de Normatividad	54
VI. Plan de Evaluación y Actualización	55
Academia de Turismo y Gastronomía	55
Responsables de la creación 2024	55
Referencias	57
VII. Anexos	63
Mapa Curricular por competencias	63
Asignaturas con carga horaria por ciclo escolar	64

I. DATOS GENERALES

Licenciatura:	Licenciatura en Gastronomía
División Académica:	División de Desarrollo Sustentable
Modalidad:	Escolarizada
Modelo Educativo:	Socioformativo basado en Competencias
Proceso de Diseño Curricular:	Creación
Año:	2025
Duración del Programa Educativo:	Cuatro años, integrados en diez ciclos (dos veranos)
Total de horas:	4,944
Créditos SEP:	309
Vigencia:	Agosto 2025
Periodicidad:	Cuatrimestral

II. JUSTIFICACIÓN

1. PRESENTACIÓN

La Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo tiene como misión social contribuir a mejorar la calidad de vida de los habitantes del Estado, por medio de la formación del talento humano competitivo, útil a la sociedad, capaz de aplicar conocimientos innovadores y creativos, con base humanista. Con esta base, la UQROO atiende las necesidades formativas del sector productivo, así como las demandas sociales de especialización laboral, por medio de la oferta de un nuevo programa educativo, la **Licenciatura en Gastronomía**.

El plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía fue diseñado con base en los estándares internacionales y nacionales más modernos, una amplia y minuciosa revisión de la literatura científica y las tendencias empresariales del turismo y la gastronomía para concretar esta propuesta de amplia pertinencia social, en beneficio de toda la sociedad quintanarroense, regional y nacional.

Este plan de estudios surge como resultado del trabajo colegiado y cooperativo de profesorado especialista en el sector turístico, de las encuestas de opinión de estudiantes de preparatoria, de la opinión de docentes, estudiantes y egresados de la Licenciatura en Gestión de Servicios Turísticos, de las entrevistas con empresarios del sector turístico estatal y representantes del gobierno municipal y estatal, que ha permitido conformar una estructura curricular con énfasis en las competencias de esta disciplina para favorecer el egreso de profesionistas con amplio potencial de empleabilidad.

La estructura del plan de estudios **Licenciatura en Gastronomía** (LG) considera ocho ciclos académicos, con 309 créditos y 506 horas de práctica laboral, además de prácticas de laboratorio de cocina en las tendencias internacionales más importantes de Occidente. El idioma inglés se impulsa como una competencia con valor agregado para este programa educativo. Para una formación integral, también se establecen asignaturas de deportes y cultura.

2. ANÁLISIS DE NECESIDADES

El diseño de un programa educativo de licenciatura, que permite formar personas profesionistas capacitadas, está fundamentado en la atención de las demandas y necesidades sociales, que orientan la educación y pertinencia, adecuados al contexto socioeconómico regional, nacional e internacional.

a) Estudio de Factibilidad

La factibilidad implica analizar la disponibilidad de los recursos y capacidades para cumplir con los objetivos y metas deseados (Dey, 2001).

La infraestructura del Campus Cozumel presenta aulas diferenciadas para grupos de hasta cuarenta estudiantes, todas con excelente iluminación, ventiladores, aires acondicionados, cortinas antisolares, proyectores, escritorios y sillas para el/la docente, así como sillas con pupitre para todo el estudiantado (con un porcentaje para personas zurdas). Cada edificio tiene baños diferenciados por sexo, que se mantienen limpios y sanitizados.

Hay una biblioteca a disposición de los estudiantes, de 07:00 a 21:00 horas, para consultas físicas y también se pueden hacer consultas por Internet y acceder a múltiples bases de datos de editoriales internacionales. Hay atención médica básica, atención de nutricionista, atención psicológica, todos los días. Los tutores académicos están disponibles diariamente en las instalaciones para apoyar a los estudiantes. Existe servicio administrativo para la atención a consultas y trámites de los estudiantes, de forma cotidiana.

Se cuenta con licencias de software especializado en la gestión de restaurantes y bares; cada estudiante tiene acceso gratuito a *software* de oficina reconocido internacionalmente, una cuenta de email institucional y otros beneficios para apoyar el aprendizaje digital. Se disponen de aulas multiusos con computadoras conectadas a Internet.

Uno de los aspectos más importantes para la LG es la práctica cotidiana, para desarrollar las competencias requeridas por la profesión. Al respecto, la División de Desarrollo Sustentable cuenta con un laboratorio de gastronomía con capacidad para atender de forma simultánea a 30 estudiantes en prácticas de producción de alimentos, y a 40 estudiantes en prácticas de servicio de alimentos y bebidas, ya que posee un laboratorio de producción de alimentos con cinco estufas de cuatro quemadores industriales cada una, con sus respectivas campanas y extractores de aire, accesorios de apoyo, tablas de corte profesionales, anaqueles, racks para tablas de corte, mesas de trabajo de acero inoxidable, salamandra, lavadora de agua caliente, horno de turbo convección para repostería, freidora industrial, tanque de gas con instalación de seguridad, refrigeradores de producción gastronómica, amplio espacio para la docencia en el laboratorio. Igualmente se cuenta con un salón amplio para la docencia y práctica del servicio de alimentos y bebidas, con mesas y sillas, ventiladores de techo, aires acondicionados, casilleros para mochilas, enfriadores de agua, oficina para profesor técnico de apoyo, pintarrones y otros mobiliarios.

La planta docente cuenta con el perfil apropiado para apoyar al plan de estudios y al estudiantado inscrito al mismo. También se cuenta con el apoyo de un equipo de profesorado de asignatura capacitado y con suficientes años de experiencia en la docencia gastronómica en la UQROO. Además, se cuenta también con profesorado en los ámbitos de los negocios, de las ciencias y de la lengua inglesa que puede dar soporte a estas áreas en el plan de estudios LG.

En el ámbito normativo, existe un reglamento institucional para el uso del laboratorio de gastronomía, existen lineamientos y normas para el uso de los laboratorios, refrigeradores y estufas. Se cuentan con múltiples convenios con empresas gastronómicas, para fortalecer las prácticas y empleabilidad de los estudiantes. Finalmente, pero no menos importante, se cuentan con instalaciones y equipamiento para las prácticas deportivas y recreativas, así como para actividades culturales y deportivas.

b) Estudio de Pertinencia Social

Según Osorio *et al.* (2010) la pertinencia social es la atención que una institución educativa dirige hacia la atención de problemas, demandas y expectativas sociales, para formar talento humano acorde con los cambios e innovación en aspectos económicos, ecológicos y sociales, en congruencia con los avances científicos y tecnológicos.

La UNESCO declaró a la gastronomía mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad desde el 2010; dicho reconocimiento ha impulsado el desarrollo gastronómico de distintos destinos turísticos del país y fue incorporado como área de oportunidad en el Programa Nacional de Turismo 2020–2024 y en el Programa Maestro de Turismo Sustentable 2021–2030 de Quintana Roo (SEDETUR, 2021c).

En el Programa Estatal de Turismo de Quintana Roo se plantea “incrementar, con visión regional e integral, la inversión en los sectores primarios y secundarios para detonar el potencial y diversificar las actividades económicas”, con el objetivo de “generar nuevos modelos de negocio con el sector privado en materia de turismo sustentable”(SEDETUR, 2021c), para ello es necesario “potenciar el sector gastronómico y su cadena de valor en la entidad (SEDETUR, 2021b).

Con 1,891,176 habitantes, la población quintanarroense de menores de 15 años es de 434,966, mientras que la población en edad de trabajar (15 años y más) es de 1,456,210 (STPS, 2021). En 2021, las licenciaturas más demandadas en Quintana Roo fueron Derecho (2,130 estudiantes), Administración de empresas (2,054) y Administración turística y de restaurantes (1,209), mientras que las carreras que destacaron en Quintana Roo por tener mayor número de egresados fueron la Licenciatura en Gastronomía (215 egresados), ingeniería en Gestión Empresarial (167 egresados) y Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico (163 egresados). El particular, el total de estudiantes registrados en el área de “Gastronomía y Servicio de alimentos” fue de 641 en 2021 y 653 en 2022 (ANUIES, 2023).

Las estadísticas del Censo Económico del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), indican que en Quintana Roo existen 1,129 hoteles y 107,127 habitaciones, en más de 13 destinos turísticos importantes, que recibieron en conjunto a 24 millones de visitantes durante 2019 (SEDETUR, 2022); situación que convierte a la LG en una alternativa atractiva para el empleo, así como para iniciar un emprendimiento propio. Además, existen 9,775 establecimientos que ofrecen dichos servicios, entre los que destacan: restaurantes a la carta, comida corrida, comida rápida, así como cafeterías, bares, discotecas y cantinas (SEDETUR, 2021a). En la distribución de negocios de alimentos y bebidas, el municipio de Benito Juárez predomina con mayor cantidad de establecimientos (43%), seguido por Solidaridad (16%), Othón P. Blanco (14%) y Cozumel (9%) (SEDETUR, 2021a).

La falta de formación profesional o que ésta sea deficiente, implica la producción de alimentos con un cierto nivel de riesgo para la salud, sin considerar la baja productividad, pérdida de rentabilidad, disminución de la calidad del servicio y la insatisfacción de las y los comensales. Para evitar lo anterior, satisfacer las nuevas modalidades de nutrición para la salud (Roy *et al.*, 2022), así como los pronósticos de inventarios y la producción para el ciclo de vida de los alimentos es necesaria la formación profesional en la materia (Berbain *et al.*, 2011).

Según el INEGI, la actividad económica que contribuye en mayor medida al PIB estatal son los “servicios de hospedaje y de preparación de alimentos y bebidas” (17.8%) y en segundo lugar el “comercio al por menor” (16.2%); ambos directamente vinculados a la producción y servicios de alimentos y bebidas. Igualmente, en 2019 Quintana Roo contaba con 8,212 unidades de producción restaurantera, de las cuales 6,820 eran fijas, 797 semifijas y 595 en vivienda (INEGI, 2019). Como entidad federativa, Quintana Roo contribuyó con el 56.9% del total nacional de ingresos generados por la industria restaurantera de zonas turísticas (INEGI, 2019).

Con respecto a la demanda potencial para la LG, la isla de Cozumel cuenta con dos universidades privadas y una pública que no cuentan con la Licenciatura en Gastronomía. Existe una institución privada que oferta un título de Técnico en Gastronomía, por lo que se constata la necesidad social para este tipo de programa educativo.

En el ciclo escolar primavera 2023, se aplicó un cuestionario a las y los egresados del nivel medio superior para conocer sus intenciones de estudiar o no una licenciatura. De los 316 informantes, 111 (35%) respondieron que contaban con la especialidad en “Alimentos y Bebidas” y deseaban continuar sus estudios de licenciatura, 36 indicaron que su primera opción es “Gastronomía” (UQROO, 2023b). El 86% de todos los encuestados manifestó que continuará sus estudios inmediatamente después de terminar la preparatoria (UQROO, 2023b).

Por otra parte, la implementación del Tren Maya impulsará ampliamente la actividad turística en todo Quintana Roo, así como la formalización económica y laboral, que requerirá más y mejor talento humano de nivel superior, en las actividades directamente vinculadas al turismo y la gastronomía.

Respecto del potencial laboral y oportunidades para emprendimientos propios en servicios relacionados con la gastronomía, Cancún, Cozumel, Playa del Carmen, Puerto Morelos, Tulum, Holbox, Bacalar, Chetumal, Mahahual y Akumal, son destinos turísticos con una amplia y variada oferta gastronómica, con más de 3,000 restaurantes con especialidades de la cocina maya, mestiza, nacional e internacional (Gobierno del Estado de Quintana Roo, 2022).

Finalmente, el reporte de investigación “Diagnóstico para la nueva oferta educativa de la Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo”, elaborado por la UQROO (2023a) indica que en el área de las Ciencias Sociales, las opciones de licenciatura en disciplinas como Turismo, Mercadotecnia, Gastronomía y Derecho, concentran las mayores preferencias. La siguiente tabla presenta el detalle de las diez disciplinas o licenciaturas más solicitadas en la consulta pública.

Tabla 2 Licenciaturas deseadas por Estudiantes del Nivel Medio Superior

Disciplina o Licenciatura	Solicitantes	Porcentaje
Turismo	289	19%
Enfermería	236	15%
Medicina	187	12%
Psicología	152	10%
Gastronomía	134	9%
Negocios Internacionales	115	7%
Veterinaria	112	7%
Mercadotecnia	109	7%
Arquitectura	109	7%
Ciencias Sociales	99	6%
Total	1542	100%

Fuente: UQROO (2023a).

En resumen, la **Licenciatura en Gastronomía** tiene amplia pertinencia social y demanda entre las y los jóvenes en Quintana Roo.

3. FUNDAMENTACIÓN

El plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía se fundamenta en los reglamentos de la UQROO, el Modelo Educativo y Modelo Académico (UQROO, 2021b), el Modelo Curricular (UQROO, 2021a), el Manual de Calidad (UQROO, 2022) y acuerdos del Consejo Universitario, con la firme intención de apoyar a las empresas públicas y privadas, en la resolución de sus problemas y necesidades, por medio de la formación de talento humano profesional, con una fuerte base de

vinculación con el sector productivo, con personas egresadas capaces de crear y aplicar conocimientos para mejorar la competitividad en el sector de alimentos.

a) Estado del Conocimiento

Según el diccionario de la Real Academia Española (RAE, 2022), la gastronomía es el “arte de preparar una buena comida”, “afición al buen comer” y el “conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar”, pero este concepto es mucho más amplio que simplemente comer. Por lo tanto, su conceptualización para ampliarse para abarcar nociones más amplias de tradición, cultura, sociedad y civilización, con fundamentos científicos y artísticos, vinculados al arte de la alimentación y las comidas (Gillespie, 2001), aunque en un sentido estricto algunos lo asocian al arte culinario, la relación entre preparar, servir y consumir comida, aunque Scarpato (2002) argumenta que los componentes culturales son parte inseparable de la comida.

Por supuesto, la definición de Brillat Savarín (1755-1826) continúa siendo muy pertinente y adecuada, ya que la gastronomía no es únicamente el método de producción de alimentos y bebidas, sino que además de los alimentos y las formas de cocción, también considera cómo comer (e.g. manos, tenedor), dónde comer (mesa, parados), cuándo comer (horas, momentos, períodos), motivos para comer (con o sin hambre), así como con quién comer (familia, amigos). Según Santich (2004) la gastronomía se relaciona con la producción, preparación y cocción de los alimentos; el aspecto económico; sus procesos de almacenamiento y transporte; así como los efectos químicos, digestivos y fisiológicos, aunque no se limita exclusivamente a esos aspectos, sino que implica una comprensión de los componentes sociales, culturales, históricos, económicos, religiosos y otros, con la comida como eje central (Santich, 2007).

Para Taar (2014), la gastronomía es una cocina destacada con un patrimonio cultural resultado de un proceso que combina el arte y el placer junto con el estudio de los alimentos en sus características físicas, procesos de cocción y consumo. De forma similar, para Hegarty y Barry O'Mahony (2001), la gastronomía se enfoca en la relación entre comida y cultura, por lo que tiene bases científicas y teóricas, incluso en su proceso de creación artística. Con un enfoque más amplio, Sormaz *et al.* (2016) argumentan que la gastronomía trata sobre comer y beber, pero abarca la nutrición, sentido del gusto y fisiología, vinos, elección de los alimentos, procesos de producción con higiene y normas sanitarias, así como aspectos químicos y biológicos.

La globalización y las tecnologías asociadas al Internet han impulsado un auge internacional para las experiencias gastronómicas, especialmente con los programas de televisión con desafíos y competencias culinarias (por ejemplo, *Top*

Chef México, MasterChef México, Aventura Gastronómica, Hell Kitchen) que han creado un interés social hacia la alimentación como algo más que simplemente comer (Del Moral, 2019). Esto ha generado múltiples impactos a nivel local y global, con tendencias artísticas, científicas y culinarias, como el turismo gastronómico, la gastronomía local, la gastronomía molecular y la gastronomía experimental.

Turismo Gastronómico

Durante las dos últimas décadas, la demanda turística se ha modificado para abarcar la gastronomía, ya que los visitantes también están interesados en los recursos gastronómicos locales, además de los atractivos culturales y naturales. La exploración de los gustos y sabores de cada destino se ha vuelto una constante a nivel internacional y un factor diferenciador de la identidad y cultura local, tradiciones y patrimonio histórico. De esta forma se están recuperando alimentos, formas de producción, tradiciones y otros aspectos vinculados al consumo de alimentos y bebidas, otorgando a la cocina un lugar destacado en las experiencias turísticas.

Una de las definiciones más citadas para el turismo gastronómico fue propuesta por Lee et al. (2015), que implica un recorrido por aquellas zonas con recursos gastronómicos que permiten experiencias recreativas vinculadas a productos, eventos, ferias, comidas, degustaciones o cualquier actividad relacionada con la comida. De esta forma, el consumo de alimentos y bebidas es parte fundamental de la experiencia turística, que implica visitar uno o más lugares, involucrar tradiciones y costumbres, ingerir comidas locales, comprender el contexto de la elaboración del platillo o bebida.

La gastronomía es un aspecto central en la cultura de cualquier territorio, forma parte del patrimonio material e inmaterial, aunque su aprovechamiento turístico es limitado hasta años recientes, donde los destinos han impulsado nuevas formas de experiencias turísticas, que también están vinculadas a nuevos estilos de vida y la valoración de la cultura local por los turistas (Van Westering, 1999).

Gastronomía Local

La gastronomía local es parte indisoluble de la identidad de cualquier destino turístico, que combina tradiciones y costumbres de la comida y la mesa, características que facilitan la integración de los turistas en experiencias memorables, así como de transmisión de la cultura local (Menor-Campos et al., 2022). Consumir alimentos y bebidas locales otorga un valor adicional a la visita y puede proporcionar un sentido de comprensión al entorno, creando un vínculo entre visitantes y destino, que refuerza la experiencia y las sensaciones, enriqueciendo el viaje y apoyando la economía local (Bessière, 2001).

La cocina local surge como un factor de autenticidad del patrimonio cultural inmaterial, que permite la diferenciación de los destinos ante la globalización y permite identificar a un destino con una identidad única (Lenzerini, 2011; Munjal y Sharma, 2021), que es un patrimonio vivo y tangible. Según Harrington (2005) la identidad gastronómica presenta dos categorías: cultura y entorno, con sus respectivos atributos, que combinados generan perfiles de gustos, sabores, técnicas de cocción, estilos culinarios, armonías de vinos y comidas, que se condicionan por otras culturas, influencias turísticas, diversidad étnica y otros movimientos sociales.

El turismo puede ser un factor desestabilizador o innovador de la cocina local, ya que el intercambio cultural que conlleva integrar nuevos productos y técnicas implica nuevos métodos de preparación y cambios en las tradiciones y gustos locales, aunque se desarrolle con un proceso de prueba y error, que conlleva una adaptación paulatina del sabor y la identidad gastronómica. En este sentido, la reproducción de las recetas y tradiciones locales con platillos elaborados con productos locales y elementos de la región, deben considerarse de calidad y auténticos.

La gastronomía local combina aspectos culturales tangibles (ingredientes, combinaciones, recipientes, etc.) e intangibles (técnicas, rituales, creencias) que enriquecen la experiencia turística y otorgan un valor agregado al destino (López-Guzmán *et al.*, 2017). Algunos destinos incluso son reconocidos por sus platillos más populares, con los cuales existe una asociación indisoluble, por ejemplo, los tacos en México, la paella en España, el ceviche en Perú, el sushi en Japón, la pasta en Italia. Igualmente sucede con ciertas bebidas, como por ejemplo el tequila en México, el champagne en Francia o la cerveza en Alemania.

Gastronomía Molecular

Una tendencia consolidada dentro de la gastronomía internacional es la gastronomía molecular, que combina la ciencia con los platillos para comprender los procesos durante la preparación de los alimentos, así como mejorar la palatabilidad y consumo de los mismos (This, 2013) por medio de la aplicación de técnicas químicas y físicas para crear y combinar sabores, de forma a generar mejores experiencias culinarias y apreciación de la comida (Barham *et al.*, 2010; Van der Linden *et al.*, 2008).

Por supuesto, un platillo no es únicamente ingredientes y ciencia, sino que tiene una parte eminentemente creativa y artística. Además, el contexto social influye en la apreciación de cualquier comida, por lo tanto, la gastronomía molecular debe considerar estos aspectos: 1) explorar científicamente las “definiciones culinarias”; 2) recopilar y probar información técnica adicional; 3) explorar científicamente el

aspecto artístico de la cocina; 4) explorar científicamente el aspecto social de la cocina (This, 2009).

La gastronomía implica un estilo de arte culinario, dirigido a crear emociones a partir de las combinaciones de aromas, sabores, colores y el ambiente (This, 2013) y la gastronomía molecular puede ayudar a combinar arte, costumbres, técnica, creatividad y ciencia. Esta combinación de factores: ciencia, arte y alimentos, impulsará nuevas experiencias y conocimientos (Van der Linden *et al.*, 2008).

Entre las técnicas más frecuentes de la cocina molecular están la esferificación, la deconstrucción, espumas, aireado, vaciado, que se combinan con el arte de la preparación y la decoración. Sin embargo, el uso de elementos, técnicas y herramientas científicas en la preparación de los alimentos hace que algunas personas se rehúsen a consumir los platillos así elaborados, ya que se aprecian distintos a los estilos acostumbrados de cocción y preparación de los alimentos.

Gastronomía Experimental

Este concepto fue introducido por *Experimental Cuisine Collective* (Nueva York) con la intención de contribuir a una comprensión científica rigurosa de los procesos de cocción y mejorar la vinculación entre las nuevas tecnologías alimentarias y las traiciones gastronómicas. La gastronomía basada en la ciencia pretende nuevos tipos de alimentos o lograr creatividad en los mismos. Los chefs deben ser innovadores para lograr nuevos enfoques, nuevas apariencias, nuevos sabores y texturas, diferenciadores a la cocina tradicional.

La experimentación para crear alimentos progresistas con alta calidad, con elevado grado de satisfacción de los comensales, requiere preparación, dedicación y práctica sistemática con observación y registro detallado, aunque los chefs no necesariamente son conscientes de los principios científicos en que se basan estos platillos o técnicas culinarias. Con el enfoque científico, la información se registra y reproduce, para otorgar certeza en los resultados y comprender mejor todo el proceso de creación y preparación de los platillos (Van der Linden *et al.*, 2008).

La gastronomía experimental no debe convertirse ni presentarse como una tendencia o moda con diversidad de vajillería o cubertería, sino como una innovación en la producción y terminación de los platillos, por medio del conocimiento científico. La ciencia debe tener un rol fundamental en todo el proceso culinario, no simplemente en la decoración o presentación de los alimentos.

Finalmente, existen otras tendencias como la cocina de autor, la cocina minimalista, la cocina fusión, la gastronomía sustentable, el *slow food* y la saludable.

b) Contexto Institucional

Para las licenciaturas vinculadas a la producción de alimentos y bebidas existen reglamentos específicos de uso de los laboratorios, lineamientos de manipulación de alimentos y bebidas, procedimientos de ingreso de alimentos, así como registros de calidad específicos para la producción. Los mecanismos de monitoreo y control son documentados y formalizados por el profesorado de apoyo técnico y administrativo adscrito al laboratorio de alimentos y bebidas, respetando el modelo educativo de la UQROO (UQROO, 2021b).

Los planes de estudio se actualizan cada cinco años, para mantener la pertinencia y actualidad en el contexto institucional, local, regional, nacional e internacional. Actualmente una de las recomendaciones para la actualización curricular se dirige hacia la integración de los Objetivos del Desarrollo Sostenible 2030 (UN, 2015), que reflejan las prioridades y problemas más importantes de la humanidad para este siglo.

Se considera pertinente crear la LG dado que el Campus Cozumel cuenta con los laboratorios y el equipamiento necesario para atender la demanda de las y los interesados en esta licenciatura.

c) Contexto Educativo a Nivel Superior en Quintana Roo

Quintana Roo debe elevar su competitividad y productividad y la educación superior es fundamental para la generación y producción de bienes y servicios de alto valor agregado, que redundan en mejores niveles de bienestar para la ciudadanía.

La población juvenil de 25 a 35 años de edad es el grupo social mayoritario en Quintana Roo (INEGI, 2020), por lo que deben crearse espacios educativos para atender la demanda de este grupo de edad, tanto a nivel licenciatura como posgrado. De esta población, durante el ciclo escolar 2019-2020, 2,046 estudiantes estudiaron una carrera gastronómica. De estos, 48% son mujeres y 52% hombres (SEDETUR, 2021a). El 67% de la matrícula estuvo inscrita en Benito Juárez, 18% en Othón P. Blanco, 12% en Solidaridad, 2% en Cozumel y el 1% en Felipe Carrillo Puerto (SEDETUR, 2021a).

El 60% de la matrícula total de estudios superiores en Gastronomía en Quintana Roo está dirigida hacia la licenciatura con orientación a las artes culinarias y la gestión de restaurantes, mientras que el 33% es nivel técnico también con la misma orientación. El 4% presenta una combinación de gastronomía con nutrición.

4. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EDUCATIVA

El aseguramiento de calidad es el proceso permanente para mejorar y evaluar los procesos de un plan de estudios de educación superior, para garantizar al estudiantado el cumplimiento correcto de los objetivos y metas, con una organización que apoya y se adapta a la sociedad según las demandas y expectativas (UNESCO, 2019). Debe considerar cada realidad y contexto particular, con una política institucional común para todos los estudiantes, para que tengan oportunidades para adquirir conocimientos, habilidades y valores, que les permitan convertirse en profesionales y ciudadanos exitosos en convivencia armónica.

d) Acciones para asegurar el Reconocimiento de Calidad

La calidad no es un objeto o situación estática, sino que implica mejora o perfeccionamiento continuo para el logro de las metas, por medio de un proceso de evaluación (UNESCO, 2004), con recomendaciones que surgen de la operación del programa educativo, con el cumplimiento de los estándares establecidos y la detección de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

La institución tiene diversos estándares de calidad para la operación de los programas educativos, pero los más importantes que permiten apoyar la calidad de los procesos de enseñanza aprendizaje están relacionados con los siguientes aspectos: suficiente proporción de profesorado de tiempo completo en relación con la cantidad de estudiantado admitido por generación, la mayoría del profesorado tiene una amplia experiencia en la docencia. El personal docente participa de forma anual en congresos y eventos académicos de divulgación de la disciplina, y es un requisito institucional que realicen cursos o talleres de actualización disciplinar o docente de forma anual.

Desde el ingreso al programa de estudios, cada estudiante cuenta con una persona tutora que brinda acompañamiento en temas administrativos y académicos. Al final de cada ciclo escolar se realiza una encuesta de satisfacción estudiantil, para detectar áreas de oportunidad con respecto al aprendizaje de las asignaturas.

Para garantizar una carga académica adecuada, el profesorado no atiende a más de un grupo de la misma generación durante un ciclo escolar, para que el estudiantado pueda conocer distintas experiencias docentes o profesionales.

El plan de estudios se actualiza de forma parcial cada tres años y de forma general cada seis años, en consideración a las demandas, tendencias y necesidades sociales, mientras que los programas de contenidos de asignaturas se actualizan

cada dos años. El plan de estudios requiere realizar eventos académicos de forma cuatrimestral, con actividades significativas realizadas durante el ciclo escolar, de forma que reciban retroalimentación constructiva. También se realizan conferencias con ponentes que presentan temas selectos de actualidad. Además, se cuenta con convenios con las principales empresas públicas y privadas de la región para vinculación directa del estudiantado.

Finalmente, existe distintos comités institucionales para apoyar los procesos de calidad de los planes de estudio, así como comités académicos que se encargan de impulsar las acciones y estrategias relacionadas con la calidad. Existe un Sistema Institucional de Gestión de la Calidad y un Manual de Calidad (UQROO, 2022), para todos los procesos de la Institución y se realizan acciones de autoevaluación de forma anual.

b) Compromiso Institucional

Todos los planes de estudios están sustentados por grupos de docentes cuya función principal es la formación integral del talento humano con conocimientos y habilidades con criterios de calidad, por lo que se promueve activamente que el estudiantado elabore sus proyectos de emprendimiento para ampliar sus opciones laborales.

La UQROO otorga espacios físicos para aulas y laboratorios, así como espacios comunes para las actividades relacionadas con la lectura y las actividades de aprendizaje. La seguridad de las aulas y laboratorios también es parte del compromiso institucional. La UQROO impulsa de forma permanente la autoevaluación y evaluación externa de todos los planes de estudio.

Las políticas institucionales otorgan flexibilidad para la formación del estudiantado, que se refleja en planes de estudio con optativas y áreas de especialización de libre elección, tutores personalizados y formación emprendedora.

Tabla 4 Principios filosóficos del Modelo Educativo

PRINCIPIOS FILOSÓFICOS DEL MODELO EDUCATIVO	RELEVANCIA PARA EL PLAN DE ESTUDIOS
Equidad	Incluida en todos los procesos académicos desde la admisión hasta la titulación, así como en los contenidos de los programas de asignaturas y el trato justo en todos los procesos de evaluación del alumnado.
Inclusión social	Presente con la promoción de incorporación de estudiantes provenientes de distintos segmentos de la población, ya sean del sector público o privado.
Pertinencia	Base fundamental del plan educativo, para la vinculación permanente con el sector social y productivo.
Aprendizaje colaborativo	Presente con la integración entre sector productivo y académico, así como en estrategias didácticas.
Bien común	Presente con la accesibilidad, claridad y comunicación de la información, reglamentos y tutorías relacionados al plan de estudios y los procesos de enseñanza-aprendizaje.
Acompañamiento y apoyo al estudiantado	Presente con la incorporación de personas tutoras, directoras y asesoras, así como asignaturas y conocimientos que otorgan pertinencia, actualidad, relevancia y personalización al aprendizaje.

III. PROPUESTA EDUCATIVA

A) MISIÓN

Formar profesionales en el área gastronómica y culinaria, con amplios conocimientos y habilidades prácticas, científicas y tecnológicas, con actitud emprendedora, valores humanistas, éticos y sustentables, que promuevan la elaboración y consumo de comidas y bebidas con calidad, en el ejercicio de su profesión, con responsabilidad social para el desarrollo personal, profesional y regional.

B) VISIÓN

Para el año 2030 el programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía está acreditado a nivel nacional, con personas egresadas tituladas competitivas, dedicadas al sector gastronómico estatal y nacional, y con amplia vinculación con los sectores público, privado y social. El cuerpo académico del profesorado que apoya este programa educativo mantiene elevados estándares profesionales, realiza producción científica de calidad con impacto social, y promueve la perspectiva de género e inclusión en todas sus actividades.

C) PROPÓSITO DE FORMACIÓN

Formar profesionales competentes con amplia solidez práctica, teórica y técnica para desempeñarse en el sector gastronómico, que valoran y promueven la riqueza cultural local y regional, a través de la elaboración de platillos tradicionales y autóctonos, así como emprendimientos relacionados con la producción y servicios de alimentos y bebidas. Las personas egresadas podrán desempeñar funciones de responsabilidad en las áreas de producción, servicio, dirección, administración, supervisión, e innovación en alimentos y bebidas que se distinguen por la calidad, creatividad, originalidad y ética, con una visión inclusiva.

D) PERFIL DE INGRESO

Personas egresadas de instituciones de educación media superior, bachillerato general o áreas afines al turismo, con conocimientos específicos relacionados con la

comprensión lectora, redacción y pensamiento matemático. También se requieren conocimientos de administración general y habilidades socioemocionales.

- Competencia lectora: capacidad para comprender y analizar textos de diferentes tipos.
- Pensamiento matemático: capacidad para comprender y aplicar conocimientos matemáticos.
- Pensamiento crítico: capacidad para analizar y evaluar información.
- Pensamiento resolutivo: capacidad para resolver problemas.

Competencias Disciplinarias

Se establecen las siguientes competencias de ingreso:

- Habilidades para procesos administrativos
- Capacidad para resolver problemas matemáticos concretos y abstractos.

Requisitos de Ingreso

Los requisitos de ingreso se establecen en la convocatoria de ingreso publicada por la Institución en las fechas correspondientes.

E) PERFIL DE EGRESO

La/el Licenciado en Gastronomía es un profesional íntegro para la administración y gestión de establecimientos gastronómicos; con amplia capacidad para emprender su propio negocio de alimentación; desempeñar cargos operativos o gerenciales en áreas de producción de alimentos; administrar una empresa gastronómica; impulsar el trabajo en equipo; estandarizar procedimientos; cumplir estándares de higiene nacional e internacional; elaborar y transmitir técnicas y métodos culinarios de platillos con criterios de originalidad, creatividad, innovación, calidad y atractividad a los sentidos; conoce las recetas y técnicas de preparación de platillos locales, regionales, nacionales e internacionales que representan la diversidad gastronómica más demandada por los turistas; posee sólidos valores humanistas, de cooperación y respeto por su equipo y las involucradas en sistemas de producción y servicio, con sentido de responsabilidad social y compromiso hacia el desarrollo social de la región.

Competencias Genéricas

El plan de estudios de la LG incluye las siguientes competencias genéricas:

Trabajo en equipo

Colabora con otras personas, áreas u organizaciones con distintos roles, actividades o tareas para el logro de un objetivo común con actitud responsable, proactiva y tolerante.

Criterios de desempeño

1. Explica los principios, los comportamientos y las herramientas para el trabajo en equipo de acuerdo con una metodología apropiada al contexto y al área disciplinar.
2. Explica las características de las fases del trabajo en equipo de acuerdo con una metodología apropiada al contexto y al área disciplinar.
3. Organiza el trabajo colaborativo asignando roles y responsabilidades a partir del reconocimiento de las habilidades de las personas integrantes del equipo y define en común acuerdo las normas de trabajo y comportamiento para el logro del objetivo común.
4. Consensa de manera democrática las actividades a desarrollar para el logro de los objetivos comunes.
5. Planifica estrategias, herramientas y momentos para el seguimiento de las actividades del trabajo en equipo, así como la evaluación de logro del objetivo común tomando como referencia una metodología apropiada al contexto y área disciplinar, optimizando los recursos a su alcance y gestiona el cambio para el logro del objetivo común.
6. Emite mensajes orales y escritos de manera constante, clara y directa con los miembros del equipo en aspectos relacionados con el logro del objetivo común.
7. Desarrolla, de manera proactiva y responsable, las actividades asignadas para el logro del objetivo común.
8. Interactúa de manera tolerante, asertiva e inclusiva con los miembros del equipo en actividades orientadas al logro del objetivo común.
9. Ejecuta el plan de seguimiento de las actividades del trabajo en equipo y de evaluación de logro del objetivo común con sentido de flexibilidad ante los cambios requeridos.

10. Explica situaciones comunes de disputa o conflicto y técnicas de negociación para su resolución.
11. Reflexiona de manera objetiva y colaborativa sobre las situaciones y estrategias empleadas para la resolución de conflictos en el trabajo en equipo.

Competencia Digital

Emplea las tecnologías de la información y comunicación, así como el Internet de forma segura para localizar, almacenar, organizar y evaluar la relevancia de la información digital, comunicar, compartir recursos y colaborar en entornos digitales, editar y crear nuevos contenidos digitales de forma autónoma, crítica, reflexiva y ética.

Criterios de desempeño

1. Explica los procedimientos, las estrategias y los criterios de calidad de los datos, información y contenidos digitales y las herramientas para organizarlos a partir de las características de las fuentes digitales.
2. Recupera datos, información y contenidos digitales empleando estrategias de búsqueda y organización adecuadas a partir de una necesidad específica.
3. Analiza la fiabilidad, veracidad y pertinencia de los datos, la información y el contenido digital según una necesidad específica.
4. Adopta las tecnologías digitales adecuadas en la interacción con otros y en el intercambio de datos, información y contenidos digitales, con apego a los principios éticos de la comunicación y derechos de autor.
5. Argumenta la importancia de seguir pautas para el cuidado de la imagen digital de forma segura a partir de un modelo de gestión de la identidad digital.
6. Distingue las normas empleadas en la creación y modificación de contenidos digitales de acuerdo con los derechos de autor y licencias de propiedad intelectual.
7. Crea contenidos digitales en los formatos habituales acorde a las características de los destinatarios y a los criterios técnicos del tipo de material.
8. Se comporta de manera ética en el uso de contenidos digitales de acuerdo con los derechos de autor y las licencias de uso de datos, información y contenido digital.

9. Evalúa las medidas adecuadas de seguridad para la protección de dispositivos electrónicos, datos personales y privacidad aplicables a una necesidad o situación específica.
10. Aplica de manera oportuna y adecuada las medidas de seguridad para la protección de dispositivos, datos personales y privacidad ante los riesgos y amenazas en entornos digitales.
11. Analiza de manera crítica el uso e impacto de la tecnología en la inclusión, el bienestar social y el medioambiente.

Emprendimiento

Desarrolla proyectos para resolver problemas del contexto con perseverancia, creatividad, innovación y ética hasta alcanzar las metas propuestas, considerando las oportunidades y los recursos disponibles.

Criterios de desempeño

1. Analiza la importancia y las características del emprendimiento e intraemprendimiento en la sociedad y las organizaciones.
2. Valora su capacidad emprendedora y las diferentes áreas en las que puede desarrollarla.
3. Explica la relación de la responsabilidad social y la ética con un proyecto de emprendimiento en el marco del desarrollo social sostenible.
4. Distingue el modelo Canvas a partir de sus elementos y características
5. Describe las oportunidades de nuevos proyectos de emprendimiento a partir del análisis de los problemas del contexto.
6. Justifica una idea de emprendimiento a partir de su viabilidad, pertinencia e impacto social, económico y ambiental.
7. Muestra una actitud receptiva a las ideas que retroalimenten el proyecto de emprendimiento, así como flexibilidad para hacer los ajustes pertinentes.
8. Plantea con claridad la idea de emprendimiento con innovación, acorde a los lineamientos de un modelo de negocio de manera escrita y oral.
9. Selecciona la principal fuente de financiamiento e incubación para el fortalecimiento de su idea de emprendimiento en función del sector en el que opere.

10. Actúa con perseverancia y sentido ético en el desarrollo del proyecto de emprendimiento acorde a los retos del contexto.

Resolución de Problemas

Aplica una metodología en un contexto situacional que le permite plantear propuestas de solución a un problema identificado, con una visión transversal social, disciplinar, investigativo, laboral profesional, para identificar posibles soluciones, alineadas a un parámetro de calidad, con un sentido crítico y de responsabilidad.

Criterios de desempeño

1. Explica las diferentes fases para la resolución de problemas con énfasis en el acotamiento del problema, identificación de variables, relación entre variables, de acuerdo con distintas metodologías.
2. Muestra disposición para el análisis crítico de los problemas y responsabilidad por su solución congruente con los retos del contexto.
3. Argumenta, de manera crítica, una situación problema del contexto y área disciplinar, de acuerdo con sus características, consecuencias y criterios de priorización.
4. Analiza de manera crítica las causas de una situación problema empleando herramientas pertinentes al contexto y al área disciplinar.
5. Propone alternativas de solución al problema identificado que sean acordes a su origen/naturaleza y sus variables, con sentido ético.
6. Distingue la viabilidad y factibilidad de la solución a un problema, a partir de su alcance.
7. Diseña una propuesta de solución al problema planteado con apego a una metodología pertinente al contexto y al área disciplinar.
8. Propone la solución a un problema identificado con flexibilidad ante situaciones inesperadas y posibles acciones correctivas, así como la forma de evaluación con apego a una metodología pertinente al contexto y área disciplinar.

Comunicación Efectiva

Comunica ideas de forma clara, objetiva, veraz y que genere interés, para contribuir en la solución de los problemas sociales y personales en los campos educativos, laboral-profesionales, de acuerdo con la lingüística, la sociolingüística, las reglas gramaticales, entre otras, buscando en todo momento ser asertivos, empáticos y éticos.

Criterios de desempeño

1. Explica con precisión la naturaleza, el proceso y las funciones de la comunicación humana, así como algunas barreras en el proceso.
2. Reconoce en situaciones reales los diferentes roles en la comunicación y la función de los diferentes contextos.
3. Distingue los tipos de géneros textuales orales a partir de su estructura y propósitos.
4. Utiliza técnicas y estrategias de comunicación no verbal adecuadas al género textual y al contexto.
5. Emplea estrategias y técnicas de comunicación efectiva oral, adecuadas al género textual y los contextos profesionales.
6. Aplica estrategias orales efectivas para comunicarse en contextos laborales.
7. Practica valores y actitudes éticas en sus intercambios orales y escritos (respeto, asertividad, empatía, escucha activa, prestancia, no plagio).
8. Redacta textos escritos de manera precisa propios de contextos profesionales (oficios, presentaciones, informes, mensajes de correo, un currículum vitae) de acuerdo con los géneros textuales escritos (su micro y macroestructura) y de los movimientos retóricos propios.
9. Utiliza mecanismos de cohesión y coherencia en la construcción de párrafos y redacción de textos escritos breves para comunicarse efectivamente en un contexto laboral.

Ciudadana

Valora la diversidad cultural y de género, así como el cuidado del medioambiente, los derechos individuales y colectivos, los problemas contemporáneos en su contexto profesional y académico, enfocado en el bienestar de su comunidad y en la solución de problemas colectivos presentes en ella.

Criterios de desempeño

1. Explica los derechos y obligaciones de las y los ciudadanos a partir del marco de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y la Declaración Universal de los Derechos Humanos de las Naciones Unidas.
2. Reconoce los conceptos asociados a la responsabilidad social y sus ámbitos de aplicación desde una perspectiva internacional y nacional.
3. Explica los conceptos básicos y la normatividad asociada a la perspectiva de género desde una visión local, nacional e internacional.

4. Explica los fundamentos de la cultura para la paz con una visión crítica y con apego a los derechos humanos, responsabilidad social y perspectiva de género.
5. Analiza un problema cotidiano del entorno en atención a grupos vulnerables o a necesidades ambientales a partir de su definición, alcance, posibles causas y consecuencias y soluciones.
6. Muestra empatía ante grupos vulnerables o frente a situaciones problemáticas de índole ambiental, político, económico, social y/o cultural.
7. Propone acciones específicas de intervención frente a un problema cotidiano de su entorno con apego a los derechos humanos, la perspectiva de género, la no discriminación y sentido de responsabilidad social a partir del desarrollo de un diagnóstico.

Comunicación oral y escrita en el idioma inglés

Comunica ideas en inglés de manera oral y escrita con fluidez y naturalidad empleando estructuras gramaticales correctas y vocabulario acorde al contexto para expresar su punto de vista o argumentos sobre cualquier temática de su especialización con respeto a la cultura y a la diversidad de opiniones.

Criterios de desempeño

1. Identifica con precisión las ideas principales de textos orales sobre temas cotidianos, personales, de interés general, profesionales y académicos a condición de que el discurso sea articulado con claridad en una variante estándar en un nivel B1.
2. Identifica puntos de vista, de forma precisa, en textos orales argumentativos sobre temas cotidianos, personales, de interés general profesionales y académicos a condición de que el discurso sea articulado con claridad en una variante estándar en un nivel B1.
3. Expone información y opiniones propias y de otros sobre temas cotidianos, personales, de interés general, profesionales y académicos de forma clara y coherente en una variante estándar en un nivel B1, siguiendo las convenciones de los géneros discursivos y de la cortesía verbal de la cultura meta.
4. Conversa de manera oral sobre temas cotidianos, personales, de interés general, profesionales y académicos de forma clara y coherente, utilizando vocabulario y estrategias de compensación para reformular, replantear o repetir sus ideas en un nivel B1 siguiendo las convenciones de los géneros discursivos y la cortesía verbal de la cultura meta.

5. Redacta textos narrativos y transaccionales claros y coherentes sobre temas cotidianos, personales, de interés general, profesionales y académicos en una variante estándar y siguiendo las convenciones de los géneros discursivos y las normas de cortesía verbal de la cultura meta, en un nivel B1.
6. Redacta argumentos y opiniones con una extensión convencional de forma clara y coherente sobre temas cotidianos, personales, de interés general, profesionales y académicos en un nivel B1 en una variante estándar siguiendo las convenciones de los géneros discursivos, y las normas de ortografía y puntuación.
7. Identifica con precisión las ideas principales de textos escritos narrativos y transaccionales, y el punto de vista del autor sobre temas cotidianos, personales, de interés general, profesionales y académicos en una variante estándar, en un nivel B1.
8. Emplea con precisión los recursos gramaticales y léxicos de baja frecuencia correspondientes al nivel B1.
9. Identifica con precisión el uso de los recursos gramaticales y léxicos en diferentes contextos comunicativos orales y escritos de acuerdo con el nivel B1.
10. Se conduce con empatía en las situaciones de comunicación oral y escrita en las que interviene, respetando la diversidad de opiniones y culturas.

Se establecen las siguientes asignaturas para el alcance de las competencias genéricas:

- Trabajo Colaborativo y Negociación: para el fomento del trabajo en equipo de manera efectiva, respetando las opiniones de los demás y buscando consensos.
- Taller de Tecnologías de la Información: para la gestión de la información a través de las tecnologías de la información y comunicación.
- Emprendimientos: para la generación de proyectos de negocios.
- Métodos de Investigación Aplicados: para resolver problemas de manera eficaz y responsable, teniendo en cuenta las diferentes dimensiones del problema y las posibles soluciones.
- Razonamiento Escrito: para la comunicación estratégica y redacción de textos académicos de manera clara, concisa y efectiva.
- Desarrollo Sustentable y Bienestar Ciudadano: para desarrollar la capacidad de comprender los desafíos ambientales y sociales de la actualidad, y de proponer soluciones sustentables.

Además, se consideran las asignaturas de inglés desde el nivel introductorio al intermedio, como lengua adicional al español.

Competencias Disciplinarias

COMPETENCIAS DISCIPLINARIAS DE EGRESO		
1) DOMINIO	2) COMPETENCIAS DISCIPLINARIAS	3) CRITERIOS DE DESEMPEÑO
Administración y gestión en establecimientos gastronómicos	Administra empresas de alimentos y bebidas, considerando el talento humano, recursos materiales, técnicos y financieros, herramientas de administración estratégica, análisis de estados financieros básicos, la filosofía de la organización, atendiendo a estándares, normas y reglamentos vigentes, para la rentabilidad y competitividad de este, comprometidos con la responsabilidad social.	Coordina recursos y procesos alimenticios, administrativos y humanos, a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad.
		Gestiona eventos y servicios gastronómicos, a partir de la planeación técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico de la región.
		Emprende y dirige conceptos gastronómicos innovadores, mediante el diseño de productos, servicios, espacios y la ingeniería de menús para satisfacer las necesidades del mercado.
		Identifica los estándares de calidad establecidos internacionalmente para aplicarlos en la gestión de alimentos y bebidas.
		Administra el talento humano con responsabilidad social y compromiso considerando los perfiles, capacidades y habilidades de cada una de las personas.
		Aplica los métodos de presentación y montaje de servicios, para la realización de eventos, banquetes y muestras, aplicando los principios básicos de etiqueta y protocolos de mesa en el servicio al cliente.
		Dirige el equipo de trabajo con liderazgo asertivo con el fin de lograr los objetivos en un ambiente laboral armonioso.
		Aplica la normativa laboral, de seguridad e higiene, turística y ambiental, con gran sentido de responsabilidad.
		Identifica las oportunidades de mejora del personal para crear programas capacitación.
Implementa estrategias basadas en el análisis financiero para facilitar la operación y optimizar los recursos e incrementar las posibilidades de éxito.		

		<p>Establece criterios de calidad para cada una de las acciones destinadas al servicio de alimentos y a la atención al comensal en eventos, banquetes y muestras gastronómicas para cumplir con las expectativas de los clientes.</p>
Emprendimiento	<p>Desarrolla propuestas gastronómicas a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, métodos y técnicas de la cocina tradicional y vanguardista, para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.</p>	<p>Identifica las bases culinarias (ingredientes, métodos de preparación de alimentos y bebidas etc.) para conocer las tradiciones y cultura.</p>
		<p>Propone ideas innovadoras para el desarrollo de proyectos gastronómicos</p>
		<p>Realiza diagnósticos para la puesta en marcha de los proyectos gastronómicos</p>
		<p>Investiga y documenta los ingredientes, costumbres, culturas y técnicas culinarias locales y regionales para la conservación, difusión y promoción de la gastronomía.</p>
		<p>Desarrolla productos gastronómicos específicos para implementarse en el ámbito empresarial, social o comunitario.</p>
		<p>Identifica y aprovecha las oportunidades para la creación de establecimientos de Alimentos y Bebidas.</p>
Producción de alimentos	<p>Implementa técnicas culinarias frías y calientes, nacionales e internacionales, tradicionales y vanguardistas, en la elaboración de recetas, aplicando los conocimientos gastronómicos para la práctica restaurantera, servicios y diversos tipos de alimentación.</p>	<p>Desarrolla proyectos gastronómicos con creatividad considerando los métodos y técnicas tradicionales y resaltando el valor social y cultural.</p>
		<p>Reconoce y controla las transformaciones químicas, físicas y sensoriales que suceden en los alimentos, para lograr una combinación adecuada de los platillos.</p>
		<p>Almacena los alimentos y los productos según los estándares de calidad.</p>
		<p>Aplica conocimientos de nutrición para determinar los valores nutritivos de los alimentos y proponer platillos equilibrados, saludables o con bajas calorías en la industria gastronómica.</p>
		<p>Aplica técnicas de preservación de alimentos para prevenir enfermedades.</p>
		<p>Conserva el orden y la higiene en el área de preparación de alimentos.</p>
		<p>Aplica los procedimientos primordiales al momento de manipular y cocinar los alimentos.</p>
		<p>Aplica las normas de seguridad e higiene en el manejo de los alimentos y bebidas.</p>
		<p>Domina con pericia los métodos básicos para la preparación de alimentos.</p>
		<p>Elabora entradas frías, sopas y salsas.</p>
<p>Elabora panes, pasteles y confitería con diferentes métodos y técnicas.</p>		

		Domina técnicas culinarias de cocina, mexicana, yucateca, quintanarroense, italiana, mediterránea, francesa entre otras para preparar la variedad de platillos.
		Prepara carnes eligiendo la técnica más adecuada para conservar los nutrientes, sus propiedades y resaltar su sabor.
		Elabora menús de acuerdo con las necesidades del restaurante o de los servicios contratados por los clientes.
		Elabora platillos saludables considerando los valores nutricionales de los alimentos que promuevan la salud y bienestar.

Actividad Profesional

La/el Licenciado en Gastronomía podrá realizar las siguientes actividades profesionales:

- Chef ejecutivo/a, chef, gerente de alimentos y bebidas en empresas dedicadas a la producción y comercialización de productos y servicios gastronómicos.
- Emprender una empresa propia, vinculada a la gastronomía.
- Gerenciar restaurantes.
- Coordinar eventos gastronómicos.
- Contralor/a de costos de alimentos y bebidas en empresas e instituciones.
- Responsable de bares.
- Supervisa áreas de establecimientos de alimentos y bebidas.
- Jefe/a de compras y almacén de alimentos y bebidas.
- Emprender proyectos gastronómicos de aplicación empresarial, social o comunitaria.

f) Organización del Plan de estudios

Se presenta la organización del plan de estudios con base en las etapas formativas del Modelo Curricular (UQROO, 2021a).

Tabla 5 Distribución del modelo curricular según áreas de formación

	TIPO DE FORMACIÓN		CRÉDITOS			
			SEP	%	SATCA	%
Modelo Curricular	Formación General 25-35%	Formación Básica 15-25%	32	10%	32	12%
		Formación Integral 5-10%	20	6%	20	8%
		Total Formación General	52	16%	52	20%
	Formación Disciplinar 65 - 80%	Formación Multidisciplinaria 5 - 10%	39	13%	36	14%
		Formación Específica 45 - 50%	151	49%	146	57%
		Formación Práctica 15 - 20%	67	22%	25	10%
		Total Formación Disciplinar	257	84%	207	80%
TOTAL CRÉDITOS			309	100%	259	100%

Mapa Curricular por créditos

Se presenta un ejemplo de mapa curricular por eje de formación.

1er. Ciclo Otoño	2do. Ciclo Primavera	3er. Ciclo Verano	4to. Ciclo Otoño	5to. Ciclo Primavera	6to. Ciclo Otoño	7mo. Ciclo Primavera	8vo. Ciclo Otoño	9no. Ciclo Primavera	10mo. Ciclo Verano
	Procesos Administrativos AFDEGS-102 6		Contabilidad Básica y Administrativa en Empresas Turísticas AFDEGS-105 6	Mercadotecnia Gastronómica AFDE-GA-21 4	Gestión de Establecimientos de Alimentos y Bebidas AFDE-GA-22 4	Administración Turística Estratégica por Fijación de Precios AFDEGS-121 6	Taller de Administración y Motivación del Talento Humano AFDEGS-118 6	Taller de Ingeniería y Planeación de Menús AFDE-GA-23 4	
Bases de la Gastronomía AFDE-GA-01 4	Protocolo y Etiqueta de Mesa AFDE-GA-02 4		Nutrición y Dietética AFDE-GA-03 4		Taller de Cocina Mexicana AFDE-GA-04 4	Taller de Cocina de Quintana Roo y Yucatán AFDE-GA-05 4	Taller de Enología y Destilados AFDE-GA-06 4	Taller de Creatividad e Innovación AFDE-GA-07 4	
Taller de bases culinarias y elaboración de recetas estándares AFDEGS-111 7	Compras, Inventario y Almacenaje AFDE-GA-08 4		Costos de Alimentos y Bebidas AFDE-GA-09 4	Taller de Entradas Frias, Sopas y Salsas AFDE-GA-10 4		Taller de Cocina Vegetariana y Ensaladas AFDE-GA-11 4	Taller de Cocina Mediterránea AFDE-GA-12 4	Taller de Cocina Francesa AFDE-GA-13 4	
Taller de Técnicas Gastronómicas I AFDE-GA-14 4	Taller de Técnicas Gastronómicas II AFDE-GA-15 4			Química y Microbiología de los Alimentos AFDE-GA-16 4	Higiene de Alimentos AFDE-GA-17 4	Taller de Panadería AFDE-GA-18 4	Taller de Repostería y Confitería AFDE-GA-19 4		
Inglés introductorio AFBLAE-200 6	Inglés básico AFBLAE-201 6		Inglés pre intermedio AFBLAE-202 6	Inglés intermedio AFBLAE-203 6					
Razonamiento Escrito AFDMD-173 7			Desarrollo Sustentable y Bienestar Ciudadano AFDMD-171 6	Trabajo Colaborativo y Negociación AFB-119 4	Taller de Organización de Eventos Gastronómicos AFDE-GA-20 4	Taller de Leyes Laborales y Mercantiles AFDMD-172 7	Emprendimientos AFB-117 4		
Razonamiento Matemático AFDMD-175 7	Taller de Estadística Aplicada al Turismo AFDEGS-112 7		Taller de Tecnologías de la Información AFDMD-174 6	Métodos de Investigación Aplicados AFDMD-148 6	Taller de optativa I (1A Bar y Coctelería, 1B Cocina Oriental, 1C SI I) AFDE-GA-24/27/30 7	Taller de optativa II (2A Cafetería y Bebidas Frias, 2B Cocina Regional Mexicana, 2C SI II) AFDE-GA-25/28/31 7	Taller de optativa III (3A Catering, 3B Tendencias Culinarias, 3C SI III) AFDE-GA-26/29/32 7	Seminario de Apoyo a la Titulación AFDP-GA-01 5	
		Práctica Gastronómica 1 AFDP-GA-02 (16)					Servicio Social AFDP-GA-04 30 P		Práctica Gastronómica 2 AFDP-GA-03 (16)
35	31	16	32	28	23	32	59	17	16

Asignatura de Formación Integral 1	Asignatura de Formación Integral 2		Asignatura de Formación Integral 3	Asignatura de Formación Integral 4	Asignatura de Formación Integral 5				
AFI 4	AFI 4		AFI 4	AFI 4	AFI 4				

Tabla de asignaturas

En la siguiente tabla se presenta la relación de asignaturas definidas en el mapa curricular.

Clave	Nombre de la experiencia de aprendizaje	THS	Créditos SEP	Créditos SATCA	Seriación
AFB-119	Trabajo Colaborativo y Negociación	4	4	4	No aplica
AFB-117	Emprendimientos	4	4	4	No aplica
AFBLAE-200	Inglés Introdutorio	6	6	6	No aplica
AFBLAE-201	Inglés Básico	6	6	6	AFBLAE-200
AFBLAE-202	Inglés Pre-intermedio	6	6	6	AFBLAE-201
AFBLAE-203	Inglés Intermedio	6	6	6	AFBLAE-202
AFI	Asignatura de Formación Integral 1	4	4	4	No aplica
AFI	Asignatura de Formación Integral 2	4	4	4	No aplica
AFI	Asignatura de Formación Integral 3	4	4	4	No aplica
AFI	Asignatura de Formación Integral 4	4	4	4	No aplica
AFI	Asignatura de Formación Integral 5	4	4	4	No aplica
AFDMD-171	Desarrollo Sustentable y Bienestar Ciudadano	6	6	6	No aplica
AFDMD-148	Métodos de Investigación Aplicados	6	6	6	No aplica
AFDMD-172	Taller de Leyes Laborales y Mercantiles	7	7	6	No aplica
AFDMD-173	Razonamiento Escrito	7	7	6	No aplica
AFDMD-174	Taller de Tecnologías de la Información	6	6	6	No aplica
AFDMD-175	Razonamiento Matemático	7	7	6	No aplica
AFDEGS-102	Procesos Administrativos	6	6	6	No aplica
AFDEGS-105	Contabilidad Básica y Administrativa en Empresas Turísticas	6	6	6	No aplica

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

AFDEGS-111	Taller de Bases Culinarias y Elaboración de Recetas Estándares	7	7	6	No aplica
AFDEGS-112	Taller de Estadística Aplicada al Turismo	7	7	6	No aplica
AFDEGS-118	Taller de Administración y Motivación del Talento Humano	6	6	6	No aplica
AFDEGS-121	Administración turística estratégica por fijación de precios	6	6	6	No aplica
AFDE-GA-01	Bases de la Gastronomía	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-02	Protocolo y Etiqueta de Mesa	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-03	Nutrición y Dietética	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-04	Taller de Cocina Mexicana	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-05	Taller de Cocina de Quintana Roo y Yucatán	4	4	4	AFDE-GA-04 Taller de Cocina Mexicana
AFDE-GA-06	Taller de Enología y Destilados	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-07	Taller de Creatividad e Innovación	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-08	Compras, Inventario y Almacenaje	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-09	Costos de Alimentos y Bebidas	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-10	Taller de Entradas Frías, Sopas y Salsas	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-11	Taller de Cocina Vegetariana y Ensaladas	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-12	Taller de Cocina Mediterránea	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-13	Taller de Cocina Francesa	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-14	Taller de Técnicas Gastronómicas I	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-15	Taller de Técnicas Gastronómicas II	4	4	4	AFDE-GA-14 Taller de Técnicas Gastronómicas I
AFDE-GA-16	Química y Microbiología de los Alimentos	4	4	4	No aplica

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

AFDE-GA-17	Higiene de Alimentos	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-18	Taller de Panadería	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-19	Taller de Repostería y Confitería	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-20	Taller de Organización de Eventos Gastronómicos	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-21	Mercadotecnia Gastronómica	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-22	Gestión de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-23	Taller de Ingeniería y Planeación de Menús	4	4	4	No aplica
AFDE-GA-24	Taller de Optativa 1A: Bar y Coctelería	7	7	6	No aplica
AFDE-GA-25	Taller de Optativa 2A: Cafetería y Bebidas Frías	7	7	6	No aplica
AFDE-GA-26	Taller de Optativa 3A: Catering	7	7	6	No aplica
AFDE-GA-27	Taller de Optativa 1B: Cocina Oriental	7*	7*	6*	No aplica
AFDE-GA-28	Taller de Optativa 2B: Cocina Regional Mexicana	7*	7*	6*	No aplica
AFDE-GA-29	Taller de Optativa 3B: Tendencias Culinarias	7*	7*	6*	No aplica
AFDE-GA-30	Taller de Optativa 1C: Seminario de Investigación I	7*	7*	6*	No aplica
AFDE-GA-31	Taller de Optativa 2C: Seminario de Investigación II	7*	7*	6*	No aplica
AFDE-GA-32	Taller de Optativa 3C: Seminario de Investigación III	7*	7*	6*	No aplica
AFDP-GA-01	Seminario de Apoyo a la Titulación	5	5	5	No aplica
AFDP-GA-02	Práctica Gastronómica 1	16	16	5	No aplica
AFDP-GA-03	Práctica Gastronómica 2	16	16	5	No aplica
AFDP-GA-04	Servicio Social	30	30	10	No aplica
	Total	309	309	259	

Nota: Todas las asignaturas son de aprobación obligatoria. Sin embargo, en los siguientes talleres optativos solamente es obligatorio acreditar tres de los nueve,

a libre elección de los estudiantes. El asterisco (*) implica que los créditos de cada asignatura no deben sumarse de forma duplicada para el total, ya que son optativas.

Tabla 6 Distribución de Asignaturas Optativas

AFDE-GA-24	Taller de Optativa 1A: Bar y Coctelería
AFDE-GA-25	Taller de Optativa 2A: Cafetería y Bebidas Frías
AFDE-GA-26	Taller de Optativa 3A: Catering
AFDE-GA-27	Taller de Optativa 1B: Cocina Oriental
AFDE-GA-28	Taller de Optativa 2B: Cocina Regional Mexicana
AFDE-GA-29	Taller de Optativa 3B: Tendencias Culinarias
AFDE-GA-30	Taller de Optativa 1C: Seminario de Investigación I
AFDE-GA-31	Taller de Optativa 2C: Seminario de Investigación II
AFDE-GA-32	Taller de Optativa 3C: Seminario de Investigación III

Se deben acreditar tres de las nueve asignaturas optativas. La seriación no es obligatoria.

G) CATÁLOGO DE ASIGNATURAS

Formación General

FORMACIÓN BÁSICA**		
Las experiencias de aprendizaje que se consideran en este bloque conllevan al desarrollo de las competencias genéricas de egreso declaradas en el Modelo Curricular. Con la finalidad de coadyuvar a la flexibilidad curricular, cada Academia determinará las asignaturas que deberá acreditar el alumnado de los programas educativos que corresponda, asegurando siempre el desarrollo de todas las competencias genéricas declaradas en el Modelo Curricular para el alcance del perfil general de egreso. Únicamente se podrán incluir las asignaturas transversales que se encuentran en el Catálogo de Asignaturas del Bloque Formación Básica aprobado y vigente. Se deberá acreditar el número mínimo de créditos señalados en este Plan de Estudios.	CRÉDITOS	
	SEP	SATCA
	32	32

FORMACIÓN INTEGRAL**		
Las experiencias de aprendizaje que se consideran en este bloque conllevan al desarrollo integral del alumnado y están alineadas a las competencias genéricas de egreso declaradas en el Modelo Curricular. Con la finalidad de coadyuvar a la flexibilidad curricular, el alumnado podrá elegir asignaturas deportivas, culturales y/o de bienestar socioemocional que se encuentran en el Catálogo de Asignaturas del Bloque Formación Integral aprobado y vigente. Se deberá acreditar el número mínimo de créditos señalados en este Plan de Estudios.	CRÉDITOS	
	SEP	SATCA
	20	20

Formación Disciplinaria

FORMACIÓN MULTIDISCIPLINAR						
Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Desarrollo Sustentable y Bienestar Ciudadano	AFDMD-171	4	2	6	6	6
<p>El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias para: identificar los impactos de las actividades humanas en el desarrollo económico, social, cultural y ecológico, con un enfoque en la sostenibilidad y el bienestar de las personas y el planeta, incluyendo la equidad, la inclusión y la multiculturalidad; identificar problemas contemporáneos con enfoque en el bienestar de su comunidad, así como en la solución de problemas colectivos en su entorno, considerando las diferentes perspectivas de los diferentes grupos sociales; comprender el significado y principios de sostenibilidad a las actividades humanas, respetando los derechos humanos y las diferencias culturales; evaluar las acciones de responsabilidad social; comprender la importancia de la equidad de género, capacidad para valorar el rol de los diferentes agentes socioeconómicos y culturales que actúan en el territorio, promoviendo la participación equitativa de todos los grupos sociales. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas, simulaciones, prácticas, casos de estudios.</p>						

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Métodos de Investigación Aplicados	AFDMD-148	4	2	6	6	6
<p>El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias para analizar las tendencias de la investigación con bases científicas, a fin de contextualizar la actividad, utilizando fuentes secundarias y documentales de información confiables; hacer referencia a las habilidades para analizar y discutir un razonamiento; diseñar instrumentos de investigación cuantitativos y cualitativos específicos, orientados a resolver problemas actuales, con base en la tecnología, en el contexto local y municipal; reconocer críticas razonables, dadas con argumentación; aplicar técnicas de investigación científica para determinar el tema y el estado del conocimiento del fenómeno a investigar, administrando diversas técnicas de investigación de campo y documental, realizar juicios evaluativos balanceados y presentar resultados válidos. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, problemas con datos (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas, simulaciones, prácticas.</p>						

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Leyes Laborales y Mercantiles	AFDMD-172	4	3	7	7	6

El propósito de esta experiencia educativa es comprender el marco legal que regula las actividades mercantiles; identificar las características y obligaciones de las personas propietarias y empleados/as de empresas y organizaciones que tienen relaciones laborales, para conocer las consecuencias jurídicas que generan sus actos u omisiones en la empresa; distinguir los diversos contratos civiles y mercantiles, reconocer los derechos y obligaciones laborales y mercantiles, requisitos ambientales y turísticos; utilizar las herramientas legales para la constitución de una negociación mercantil en el ámbito nacional; identificar las disposiciones jurídicas referentes a la contratación del talento humano. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, problemas con datos reales (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Razonamiento Escrito	AFDMD-173	4	3	7	7	6

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias para redactar documentos para expresar y desarrollar ideas y conceptos según las reglas gramaticales de la Real Academia de la Lengua Española, utilizando recursos y materiales accesibles para todos los estudiantes; elaborar un producto académico de forma escrita para transmitir información y experiencias, en función de un determinado auditorio, teniendo en cuenta la diversidad de audiencias y los diferentes formatos en los que se puede presentar la información; demostrar habilidades de expresión oral para comunicar un mensaje, con apoyo de medios audiovisuales, para captar y mantener la atención del público, utilizando recursos y herramientas que faciliten la comprensión de los mensajes. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas (bajo la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios de redacción, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas. Esta asignatura no tiene requisitos previos

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Tecnologías de la Información	AFDMD-174	4	2	6	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias para utilizar las tecnologías de la información y comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector empresarial, independientemente de sus características personales, sociales, culturales o lingüísticas; administrar información almacenada en archivos y carpetas para organizarla y gestionarla mediante utilerías, de forma inclusiva, utilizando recursos y materiales accesibles; valorar información obtenida de portales en Internet, bases de datos electrónicas, bibliotecas digitales para gestionar un conocimiento confiable, teniendo en cuenta la diversidad de fuentes de información y los diferentes formatos en los que se puede presentar la información; elaborar documentos de texto con especificaciones avanzadas para presentar resultados de un trabajo académico, utilizando recursos y herramientas que faciliten la comprensión de los textos; procesar datos de una investigación para obtener información, utilizando herramientas y recursos que permitan adaptar los resultados de la investigación a las necesidades de todos los estudiantes; crear presentaciones multimedia de forma estructurada como recurso tecnológico para difusión de un trabajo de investigación, utilizando recursos y herramientas que faciliten el acceso a las presentaciones. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, problemas con vinculación real práctica (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas, simulaciones, prácticas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Razonamiento Matemático	AFDMD-175	4	3	7	7	6
<p>El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias para resolver los problemas con base en la formulación matemática requerida; interpretar el lenguaje matemático; resolver y simplificar expresiones; aplicar modelos de análisis matemático utilizando los métodos de factorización comunes, para su aplicación en la resolución de ecuaciones; plantear y resolver problemas mediante el uso de ecuaciones de primer y segundo grado, sistemas de ecuaciones; plantear y resolver problemas mediante el uso de ecuaciones de primer y segundo grado, sistemas de ecuaciones, desigualdades y sistemas de inecuaciones, para la resolución de problemas de aplicación; plantear y resolver problemas mediante el uso de las ecuaciones de la línea recta y su representación gráfica, para la resolución de problemas. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, problemas con datos (bajo la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas. Esta asignatura no tiene requisitos previos.</p>						

Formación Específica

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Procesos Administrativos	AFDEGS-102	4	2	6	6	6
<p>El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias para identificar la importancia de la administración y la clasificación de empresas turísticas para la gestión; distinguir el proceso administrativo en las empresas turísticas para conocer cada uno de los elementos que lo conforman; identificar la clasificación y estructura organizacional de las empresas de servicios turísticos para conocer el proceso de cada organización. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, problemas (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas. Esta asignatura no tiene requisitos previos.</p>						

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Contabilidad Básica y Administrativa en Empresas Turísticas	AFDEGS-105	4	2	6	6	6
<p>El propósito de esta experiencia educativa es interpretar la información contable y la información para la toma de decisiones gerenciales; producir información contable para evaluar la información financiera de las empresas del ramo turístico; identificar los conceptos de contabilidad para ser relacionados en la operación de actividades de las empresas turísticas; relacionar el marco legal aplicado en el proceso contable de las empresas turísticas nacionales y sus implicaciones en el registro de las operaciones contables; evaluar información financiera para la optimización de los recursos de empresas turísticas. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, problemas con datos (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades.</p>						

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Bases de la Gastronomía	AFDE-GA-01	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado reconozca las bases que distintas disciplinas técnicas, científicas y de humanidades, proporcionan al estudio profesional de la gastronomía. La gastronomía se compone de ámbitos socioculturales, territoriales, químico-biológicos, fisiológicos, nutricionales, digestivos, económicos y empresariales que la hacen posible y que abarcan desde la producción, el traslado, la provisión, el consumo y la disposición de los alimentos en la sociedad humana, en un marco sociocultural e histórico que le constituye en un patrimonio identitario. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, problemas (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Protocolo y Etiqueta de Mesa	AFDE-GA-02	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado comprenda y aplique el conjunto de normas de etiqueta social, etiqueta de mesa, etiqueta laboral y protocolo en ceremonias públicas y privadas, para un desempeño eficiente y respetuoso de los procedimientos y normas existentes en diversas situaciones sociales. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, problemas (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, montaje de cubertería y cristalería, empleando las rúbricas como instrumentos de evaluación.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Nutrición y Dietética	AFDE-GA-03	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es proporcionar al estudiantado los conocimientos básicos de la nutrición humana, vinculados al consumo de alimentos y bebidas, relacionados con la salud. Los nutrientes, grupos alimenticios, sus funciones, uso, consumo, fuentes alimentarias y dieta se consideran en función de identificar necesidades nutricionales y proponer menús o alternativas alimenticias que promuevan la salud y bienestar personal y social. Las tablas de ingestas recomendadas, objetivos nutricionales, guías de alimentación saludable, son algunas técnicas que se practicarán en la asignatura. Los procesos de digestión, absorción y metabolismo del cuerpo humano son parte de esta asignatura. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, problemas (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, la elaboración de menús y guías de alimentación, rúbricas.

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Cocina Mexicana	AFDE-GA-04	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es proporcionar al estudiantado conocimientos y prácticas representativas acerca de los distintos tipos de platillos típicos, regionales y nacionales de México, con sus métodos de cocción. El origen de la cocina mexicana, la época prehispánica con sus ingredientes, el mestizaje culinario, la cocina tradicional, la cocina contemporánea, la cocina de autor, las técnicas culinarias, los utensilios, montajes de platillos típicos, postres y dulces mexicanos, para la preservación y difusión de la cultura gastronómica de México. Se sugieren actividades de lecturas y elaboración de platillos representativos de las regiones gastronómicas de México, con portafolio de evidencia con recetas estándares, análisis de costo, explicación de receta, bitácora de elaboración de platillos, fotografías de preparación y presentación de platillos (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante el portafolio de actividades, participación en prácticas de laboratorio, exámenes de opción múltiple, rúbricas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Cocina de Quintana Roo y Yucatán	AFDE-GA-05	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es proporcionar al estudiantado conocimientos y prácticas representativas acerca de los distintos tipos de platillos típicos y regionales de Quintana Roo y Yucatán, con sus métodos de cocción. La cocina maya tiene un énfasis importante en esta asignatura. El origen de la cocina quintonarroense y yucateca, la época prehispánica con sus ingredientes, el mestizaje culinario, la cocina tradicional, la cocina contemporánea, la cocina de autor, las técnicas culinarias, los utensilios, montajes de platillos típicos, postres y dulces mayas y yucatecos, para la preservación y difusión de la cultura gastronómica de Quintana Roo. Se sugieren actividades de lecturas y elaboración de platillos representativos de las regiones gastronómicas de la península de Yucatán, con portafolio de evidencia con recetas estándares, análisis de costo, explicación de receta, bitácora de elaboración de platillos, fotografías de preparación y presentación de platillos (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante el portafolio de actividades, participación en prácticas de laboratorio, exámenes de opción múltiple, rúbricas. Esta asignatura tiene como requisito previo Taller de Cocina Mexicana.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Enología y Destilados	AFDE-GA-06	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es proporcionar al estudiantado un conocimiento de las técnicas de elaboración y envejecimiento de los diferentes fermentados y destilados alcohólicos, así como distinguir las denominaciones e identificaciones comerciales y la normativa que regula la producción y comercialización. Se detalla la obtención y preparación de las materias primas hasta los sistemas de maduración, fermentación y envejecimiento, con los aspectos bioquímicos y microbiológicos implicados en los procesos de elaboración. Con los conocimientos se podrá realizar el maridaje y platillos, así como tomar decisiones pertinentes ante las situaciones que se presenten en la elaboración o servicio gastronómico. Se sugieren actividades de cata de bebidas, con portafolio de evidencia, análisis de costo, explicación de receta, fotografías (con la mediación de un académico). El aprendizaje se evalúa mediante el portafolio de actividades, participación en prácticas de laboratorio, exámenes de opción múltiple, rúbricas.

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Creatividad e Innovación	AFDE-GA-07	4	0	4	4	4
<p>El propósito de esta experiencia educativa es proporcionar al estudiantado conocimiento y habilidades técnicas para la creatividad e innovación en los productos y servicios gastronómicos. Se consideran los conceptos de las tendencias culinarias vanguardistas como la deconstrucción, cocina molecular, nota a nota, cocina conceptual, equilibrio culinario, entre otros. Las lecturas de libros selectos y los videos especializados son parte fundamental de esta asignatura. Se sugieren actividades de elaboración de platillos con portafolio de evidencia, fotografías (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante el portafolio de actividades, participación en prácticas de laboratorio, bitácoras de producción o cuaderno de notas, rúbricas.</p>						

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Compras, Inventario y Almacenaje	AFDE-GA-08	4	0	4	4	4
<p>El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado reconozca y aplique técnicas para la gestión integral del proceso de compras, control de inventario y almacenaje, con atención a la planeación, logística, procedimientos, estándares, normatividad, políticas de la organización y técnicas de inventarios y almacenamiento, para asegurar la calidad y disponibilidad de los productos y contribuir a la rentabilidad de la organización y la gastronomía. Los factores de calidad, precio, ofertas, garantía de servicio, coste integral de los aprovisionamientos (balance de costes de oportunidad) y tiempo de entrega, son aspectos fundamentales de la administración de compras; así como la elaboración de contratos, formatos de costeo, criterios de calidad, clasificación de personas proveedoras, son parte de un sistema de compras sustentable que se integran al proceso de producción culinario. Se sugieren actividades de selección de personas proveedoras, compras de productos con registros de facturas legales, análisis de contenidos bruto y neto, elaboración de platillos sencillos con portafolio de evidencia, fotografías (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante el portafolio de actividades, exámenes de selección múltiple, rúbricas, participación en prácticas de laboratorio, bitácoras de producción o cuaderno de notas, rúbricas.</p>						

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Costos de Alimentos y Bebidas	AFDE-GA-09	4	0	4	4	4
<p>El propósito de esta experiencia educativa es proporcionar al estudiantado conocimientos y habilidades técnicas para coordinar la gestión administrativa del área de alimentos y bebidas a través de la determinación de los costos relevantes en el proceso productivo y la implementación de herramientas de control, determinar precios de ventas basados en costos, generar la cultura del control de costos, proponer modelos de análisis de costos, evaluar información financiera en la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la optimización de recursos, rentabilidad y competitividad de la organización y al fortalecimiento de la industria y cultura gastronómica. Se sugieren actividades de selección de proveedores, compras de productos con registros de facturas legales, elaboración de platillos sencillos con recetas estándares (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante el portafolio de actividades, ejercicios, exámenes de selección múltiple, rúbricas, participación en prácticas de laboratorio, bitácoras de producción o cuaderno de notas, rúbricas.</p>						

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Entradas Frías, Sopas y Salsas	AFDE-GA-10	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiante realice actividades prácticas de las preparaciones básicas y fundamentales de la cocina clásica, moderna y contemporánea. Las salsas, fondos, cremas, sopas, caldos y preparados que se utilizan como base para múltiples recetas requieren conocimientos y habilidades con estándares profesionales para la elaboración de platillos y la competitividad de la organización. Se sugieren actividades de elaboración de salsas, aderezos, fondos, sopas, caldos y otros preparados básicos, con recetas y técnicas de elaboración, análisis de contenidos bruto y neto, fotografías (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante el portafolio de actividades, exámenes de selección múltiple, rúbricas, participación en prácticas de laboratorio, bitácoras de producción o cuaderno de notas, rúbricas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Cocina Vegetariana y Ensaladas	AFDE-GA-11	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado realice actividades prácticas de las preparaciones con base en vegetales, legumbres, verduras, frutas, huevos, pastas, hortalizas, aderezos, queso, entre otros ingredientes. Se prepararán preparaciones clásicas, modernas y contemporáneas, nacionales e internacionales, según estándares profesionales. Se sugieren actividades de elaboración de salsas, aderezos, fondos, sopas, caldos y otros preparados básicos, con recetas y técnicas de elaboración, análisis de contenidos bruto y neto, fotografías (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante el portafolio de actividades, rúbricas, participación en prácticas de laboratorio, bitácoras de producción o cuaderno de notas, rúbricas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Cocina Mediterránea	AFDE-GA-12	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado realice actividades prácticas de las preparaciones más representativas de la cocina mediterránea, con énfasis en la italiana, se consideran platos de entrada, fondo y postres. La formación emprendedora y la aplicación de técnicas básicas, intermedias y avanzadas, para apoyar la consolidación de competencias laborales y la competitividad empresarial, son parte integral de la asignatura. Se prepararán pizzas, risottos, pastas, parmigiana, frittata, tiramisú, según estándares profesionales. Los platillos mediterráneos deben considerar la combinación de productos vegetales (frutas, verduras, legumbres, frutos secos), pan, aceite de oliva, vinagre, entre otros ingredientes. Se sugieren actividades con recetas y técnicas culinarias, análisis de contenidos bruto y neto, fotografías (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante el portafolio de actividades, rúbricas, participación en prácticas de laboratorio, bitácoras de producción o cuaderno de notas, rúbricas.

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Cocina Francesa	AFDE-GA-13	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado realice actividades prácticas de las preparaciones más representativas de la cocina francesa, con platos de entrada, fondo y postres. La formación emprendedora y la aplicación de técnicas básicas, intermedias y avanzadas, para apoyar la consolidación de competencias laborales y la competitividad empresarial, son parte integral de la asignatura. Se prepararán Ratatouille, Pollo al vino, Crepas, Cassoulet, Quiche Lorraine, Blanqueta de ternera, Croque-monsieur, Gratin Dauphinois, Fondue Bourguignon, Pot au feu, Hachis Parmentier, sopa de cebolla, según estándares profesionales. Se sugieren actividades con recetas y técnicas culinarias, análisis de contenidos bruto y neto, fotografías (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante el portafolio de actividades, rúbricas, participación en prácticas de laboratorio, bitácoras de producción o cuaderno de notas, rúbricas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Técnicas Gastronómicas I	AFDE-GA-14	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es lograr que el estudiantado adquiera conocimientos, habilidades y destrezas acerca del uso y funcionamiento de maquinarias, útiles y herramientas, las buenas prácticas culinarias, las técnicas culinarias básicas; la conservación y manipulación de materias primas; la preparación, cocción y presentación de platillos, para lograr preparaciones de calidad y cumplir con las normas sanitarias vigentes, con base a los estándares nacionales e internacionales de calidad. Se hará énfasis en las carnes blancas (mariscos, pollo, pescados) durante las prácticas de laboratorio. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, simulación y prácticas en laboratorio de gastronomía (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, actividades de preparaciones culinarias.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Técnicas Gastronómicas II	AFDE-GA-15	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es lograr que el estudiantado adquiera conocimientos, habilidades y destrezas para aplicar las herramientas y técnicas que le permitan utilizar y recomendar materias primas, recursos y estrategias culinarias en la elaboración de platillos, con énfasis en carnes rojas, cortes, preparación y cocción. Aplicar criterios de terminación, decoración y presentación, vinculadas con las características físicas y organolépticas. La conservación de herramientas, equipos, materias primas, formas de envasados y conservación, son parte integral de las competencias para esta asignatura, con base a los estándares nacionales e internacionales de calidad. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, simulación y prácticas en laboratorio de gastronomía (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades con fotografías, actividades de preparaciones culinarias. Esta asignatura tiene como requisito previo Taller de Técnicas Gastronómicas I.

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Química y Microbiología de los Alimentos	AFDE-GA-16	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es lograr que el estudiantado adquiera conocimientos acerca de los microorganismos de interés sanitario y los empleados en la industria alimentaria, factores que afectan al desarrollo y supervivencia de los microorganismos en los alimentos, la contaminación microbiana y deterioro microbiológico de los alimentos, aspectos básicos de las principales enfermedades, infecciones e intoxicaciones relacionadas con alimentos. Igualmente se consideran los microorganismos benéficos par el consumo humano, frescos y procesados. Se demuestran técnicas de análisis microbiológico de alimentos y formas de control de microorganismos por agentes físicos y químicos. Se desarrollan las habilidades para relacionar a los agentes microbianos con los alimentos que los transmiten y con las fuentes de contaminación. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, simulación y prácticas en laboratorio de gastronomía (con la mediación de docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades con fotografías, actividades de preparaciones culinarias.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Higiene de Alimentos	AFDE-GA-17	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado diseñe, implemente, controle y supervise programas de higiene y limpieza en productos, instalaciones y procesos de manipulación de materias primas, alimentos, residuos y desechos, con base en la normatividad, señalética requerimientos sanitarios y prácticas seguras que garanticen la inocuidad y calidad de los alimentos en las empresas gastronómicas, para colaborar en la protección del consumidor. La gestión de un sistema de control de riesgos según la legislación y normas oficiales vigentes (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Plan General de Higiene) es parte central de esta asignatura. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, simulación y prácticas en laboratorio de gastronomía (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades con fotografías, actividades de preparaciones culinarias.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Panadería	AFDE-GA-18	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es lograr que el estudiantado realice actividades prácticas con técnicas de producción de panadería básica e intermedia, con énfasis en la selección de la materia, prima, tratamientos de fermentación y masas, técnicas de conservación y panificación, estilos de amasados y mezclas, agentes fermentadores, estilos de panes: mexicano y europeo, tipos de horneados, aplicando las normas y procedimientos correspondientes, para apoyar el servicio integral de alimentación y fomentar la competitividad de la empresa. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, simulación y prácticas en laboratorio de gastronomía (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades con fotografías, actividades de preparaciones culinarias.

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Repostería y Confitería	AFDE-GA-19	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es lograr que el estudiantado realice actividades prácticas con técnicas de producción de repostería, con aplicación de la receta estándar, selección de materia prima, utensilios, técnicas aplicables, elección de masa, elaboración de bizcochos y esponjas, galletas, tartaletas, merengues, pasteles, aplicaciones con chocolates, para complementar el servicio de alimentos y bebidas o servicios de catering o eventos y fomentar la competitividad de la empresa. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, simulación y prácticas en laboratorio de gastronomía (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades con fotografías, actividades de preparaciones culinarias.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de organización de eventos gastronómicos	AFDE-GA-20	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es organizar eventos gastronómicos (banquetes, cenas, refrigerios, cafetería, tentempiés, entre otros); dirigir grupos de trabajos para el logro de metas y objetivos; prevenir y resolver problemas con asertividad; administrar un evento o banquete; atender al cliente aplicando procedimientos de calidad total. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, problemas con datos reales (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante actividades prácticas con evidencias visuales, ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas, organización de evento.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Mercadotecnia Gastronómica	AFDE-GA-21	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es que los estudiantes fundamenten adecuadamente las decisiones sobre la comercialización de los productos y servicios gastronómicos, con base en la mezcla de criterios de mercadotecnia, para satisfacer las necesidades y deseos de las y los clientes y contribuir al desarrollo económico de la región. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, problemas (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas. Esta asignatura no tiene requisitos previos.

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Gestión de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	AFDE-GA-22	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es formar profesionalmente al estudiantado en los criterios gerenciales de la gastronomía, en aspectos específicos como la experiencia de las y los comensales, la atención y servicio, formas de definir precios, organización de la producción, aplicación del concepto temático de la empresa, operación de cocina, comedor y bar. Se hace énfasis en la toma de decisiones para cumplir con las metas y objetivos de la empresa, la higiene y seguridad de alimentos y bebidas, y la satisfacción de los clientes. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, problemas (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Ingeniería y Planeación de Menús	AFDE-GA-23	4	0	4	4	4

El propósito de esta experiencia educativa es realizar el análisis de la oferta gastronómica de una empresa de alimentos y bebidas con la técnica de ingeniería del menú, análisis de la rentabilidad y popularidad, así como la implementación de estrategias de posicionamiento para contribuir a la rentabilidad y competitividad de un concepto gastronómico, según los deseos y necesidades de los clientes. También se considerarán criterios como la nutrición y dietética, administración, tipos de servicios, administración y planificación, estructura organizacional del área de cocina, temporada del año, tipos de servicio que se oferta, presupuesto financiero, así como el marketing que se debe emplear en cada tipo de establecimiento para contribuir a la rentabilidad y competitividad de la empresa. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, problemas (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Estadística Aplicada al Turismo	AFDEGS-112	4	3	7	7	6

El propósito de esta experiencia educativa es utilizar métodos gráficos, medidas de tendencia central y de dispersión para organizar e interpretar datos relacionados con el sector turístico; identificar las bases racionales, para la toma de decisiones en condiciones de incertidumbre, afines al turismo; fundamentar la toma de decisiones, a través de los conceptos, principios y herramientas de la estadística inferencial relacionados con el turismo. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, problemas con datos (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades.

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Administración y Motivación del Talento Humano	AFDEGS-118	4	2	6	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es analizar las disposiciones jurídicas de la relación individual de trabajo, para saber el alcance y efectos que se producen en las empresas; analizar las normas que regulan las relaciones para calcular las prestaciones de los trabajadores en las empresas; aplicar normativa laboral en sociedades turísticas; identificar necesidades laborales y elaborar programas de capacitación, aplicar técnicas de motivación. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, problemas, estudios de casos, simulaciones, visitas de campo o virtuales (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Administración Turística Estratégica por Fijación de Precios	AFDEGS-121	4	2	6	6	6

El propósito de esta experiencia educativa es formular el presupuesto maestro en las entidades con base en las políticas establecidas por la empresa; adquirir los principios de dirección y gestión de los distintos tipos de organizaciones turísticas con base en estrategias; definir políticas, estrategias de productos y de precios, y acciones comerciales con indicadores de desempeño clave: identificar técnicas objetivas y subjetivas de fijación de precios; aplicar fórmulas matemáticas para la fijación de precios en productos y servicios turísticos. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, estudios de casos, problemas con datos (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, estudios de casos.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Bases Culinarias y Elaboración de Recetas Estándares	AFDEGS-111	4	3	7	7	6

El propósito de esta experiencia educativa es aplicar los elementos de composición y clasificación de fondos, salsas y guarniciones para que conozca las bases de la cocina y elabore platillos con base a estándares nacionales e internacionales de calidad; adquirir habilidades para dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones turísticas; elaborar recetas con criterios de estandarización; describir la calidad total en la preparación de alimentos y bebidas para su aplicación en el laboratorio de alimentos y bebidas, con base a los estándares nacionales e internacionales de calidad. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, simulación y prácticas en laboratorio de gastronomía (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, actividades de preparaciones culinarias.

A continuación, se presenta el bloque de **Asignaturas optativas**, el estudiantado tiene tres opciones de especialización, las cuales puede optar por cualquiera de estas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Optativa 1A: Bar y Coctelería	AFDE-GA-24	4	3	7	7	6
<p>El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias para la preparación de cocteles y bebidas. El uso de la cristalería, las mezclas tradicionales, las recetas estándares, las técnicas de preparación, el equipo necesario, los cócteles más famosos: Cosmopolitan, Cuba Libre, Manhattan, Daiquiri, <i>Bloody Mary</i>, Margarita, Dry Martini, Mojito, Caipiriña, Piña colada, <i>Long Island</i>, Tom Collins; las bebidas más solicitadas: coñac, whisky, brandy, vodka, tequila, ron, ginebra y cerveza, son parte de esta asignatura, para complementar los servicios gastronómicos y contribuir a la calidad y rentabilidad de las organizaciones de alimentos y bebidas. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, recetas, simulaciones (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, actividades de laboratorio, portafolio de actividades, rúbricas.</p>						

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Optativa 2A: Taller de Cafetería y Bebidas Frías	AFDE-GA-25	4	3	7	7	6
<p>El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias para la preparación de café, chocolate, té y bebidas frías. Las técnicas de preparación, el equipo necesario, los cafés más solicitados: Americano, Capuchino, Latte, Espresso, Machiatto, Irlandés, Cortado, Turco, Frappé, Affogato, Doble, Cortado, Hawaiano, Árabe, Caribeño; las bebidas frías sin alcohol son parte de esta asignatura, para complementar los servicios gastronómicos y contribuir a la calidad y rentabilidad de las organizaciones de alimentos y bebidas. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, recetas, simulaciones (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, actividades de laboratorio, portafolio de actividades, rúbricas.</p>						

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Optativa 3A: Catering	AFDE-GA-26	4	3	7	7	6
<p>El propósito de esta experiencia educativa es que los estudiantes desarrollen competencias para con estándares de calidad, vinculadas a las actividades de dirección, planeación, producción y servicio de y catering, con base en un presupuesto financiero y recetas estándares, que considere elaboración de menús y dietas para grupos sociales, ya sean hoteles, restaurantes, eventos, escuelas, fábricas, entre otros, determinando la viabilidad económica del servicio y respetando la legislación y normas aplicables. Además, se consideran las particularidades y detalles de los eventos más solicitados, para la rentabilidad de las organizaciones o del emprendimiento propio. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, estudios de casos, problemas, simulaciones (con la mediación de un docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas.</p>						

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Optativa 1B: Cocina Oriental	AFDE-GA-27	4	3	7	7	6

El propósito de esta experiencia educativa es que los estudiantes desarrollen competencias para elaborar platillos de la gastronomía de países orientales (Vietnam, Corea, China, Japón y Tailandia) considerando los ingredientes tradicionales, modos y costumbres, métodos y técnicas culinarias propias de los países citados, como fideos dan-dan, el pollo Konpao, Pollo Gongbao, Cerdo Huiguo, Mapo Tofu, Sichuan hotpot, Sushi, Ramen, Udon, Tempura, Deungsim Gui, Pad Thai, Khao Pad Goong, Tom Yam, Panang Curry, entre otros platillos, para diversificar la oferta gastronómica y potencializar al sector. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, elaboración de recetas, simulaciones (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Optativa 2B: Cocina Regional Mexicana	AFDE-GA-28	4	3	7	7	6

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias para elaborar platillos de las distintas regiones gastronómicas de México: Noroeste (langosta, camarón, almejas, discadas, embutidos, chimichangas, chilorio), Noreste (cortes finos de res, vinos, cabrito, jaiba, tampiqueña), Pacífico (pozole, torta ahogada, birria, sopa tarasca, corundas, pescado zarandeado), Centro (enchilada, mixiote, barbacoa, escamoles, chileatole, entre otros), Sur (mole oaxaqueño, chilpachole, tascalate), Sureste (pejelagarto, papadzules, balché, poc chuc, tortas de cochinita, entre otros), considerando los ingredientes tradicionales, modos y costumbres, métodos y técnicas culinarias propias, para diversificar la oferta gastronómica y potencializar al sector. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, elaboración de recetas, simulaciones (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, exámenes de opción múltiple, portafolio de actividades, rúbricas.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Optativa 3B: Tendencias Culinarias	AFDE-GA-29	4	3	7	7	6

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias y aplique conceptos, ideas y técnicas de las tendencias culinarias más difundidas a nivel internacional, para lograr un portafolio personal con platillos innovadores, diversificando la oferta gastronómica y potencializando el sector, para crear experiencias gastronómicas atractivas. La cocina fusión, slow food, cocina de autor, cocina experimental, cocina molecular, serán evaluadas según las tendencias internacionales. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, recetas, simulaciones (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios, actividades de laboratorio, portafolio de actividades, rúbricas.

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Optativa 1C: Seminario de Investigación I	AFDE-GA-30	4	3	7	7	6

El propósito de esta experiencia educativa es convertir un problema empírico en un objeto de investigación. Hacer distinciones y conexiones relevantes, distinguir aspectos que son diferentes o establecer conexiones entre temas; formular inquietudes a partir de discrepancias en la información o el análisis de una situación problemática; realizar síntesis documental y comentarios sobre el tema; plantear una argumentación en función de puntos de respaldo, con hipótesis o supuestos; argumentar con evidencias, explicar las ideas haciendo referencias a hechos y pruebas concretas. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, redacción (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante documento escrito con avances, portafolio de actividades, presentación de avances.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Optativa 2C: Seminario de Investigación II	AFDE-GA-31	4	3	7	7	6

El propósito de esta experiencia educativa es formar juicios propios, presentar argumentos, desarrollar la capacidad de autocorrección; ofrecer analogías apropiadas, comparando un asunto con otro estableciendo semejanzas y diferencias; reconocer diferencias de contexto en torno a una argumentación; realizar síntesis documental y comentarios sobre el tema, argumentar con evidencias, explicar las ideas haciendo referencias a hechos y pruebas concretas, considerar los impactos sociales y particulares de la divulgación de la información. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, redacción (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante documento escrito con avances, portafolio de actividades, presentación de avances. El requisito previo es la asignatura Taller de Optativa 1C (Seminario de Investigación I).

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Taller de Optativa 3C: Seminario de Investigación III	AFDE-GA-32	4	3	7	7	6

El propósito de esta experiencia educativa es convencer a una audiencia con presentaciones orales adecuadas, mediante modelos de apoyo y ensayos previos; la obtención de conclusiones a partir de pruebas que proporciona la lógica, con base en deducciones y argumentos; evitar generalizaciones; hacer notar las diferencias sutiles; proponer ideas innovadoras con base en sus propias experiencias y conocimientos; apoyar y justificar el razonamiento propio haciendo referencia a posiciones de valor, uso de la autoridad, o el llamado a los sentimientos. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, lecturas, redacción (con la mediación docente y de estudio independiente). El aprendizaje se evalúa mediante documento escrito con avances, portafolio de actividades, presentación de avances. El requisito previo es la asignatura Taller de Optativa 2C (Seminario de Investigación II).

Formación Práctica

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
					SEP	SATCA
Seminario de apoyo a la Titulación	AFDP-GA-01	4	1	5	5	5

El propósito de esta experiencia educativa es consolidar los conocimientos y habilidades del estudiantado por medio de la articulación de los elementos teórico - prácticos reunidos durante todos los ciclos anteriores para aprobar el Examen General para la Acreditación de Licenciatura en Gastronomía o algún otro examen por competencias de gastronomía. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante ejercicios prácticos, tareas, simulación, ensayos, lecturas, redacción, entre otros (con la mediación docente). El aprendizaje se evalúa mediante ejercicios y exámenes de opción múltiple.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Horas de trabajo Profesional, de campo o práctico supervisado	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
						SEP	SATCA
Servicio Social	AFDP-GA-04	0	0	30	30	30	10

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias para fortalecer la formación integral por medio de la vinculación con la realidad, la aplicación de conocimientos y habilidades; desarrollar una responsabilidad y compromiso social; identificar la realidad social y realizar actividades vinculadas a problemas o necesidades sociales del sector gastronómico. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante actividades de servicio social en instituciones públicas. El aprendizaje se evalúa mediante reporte del supervisor responsable. La evaluación se realizará a partir de la presentación de un informe por parte de las y los estudiantes, que haga constar el cumplimiento de las horas señaladas. El ingreso, permanencia y acreditación de esta etapa será en apego a la normatividad institucional y procedimientos vigentes.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Horas de trabajo Profesional, de campo o práctico supervisado	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
						SEP	SATCA
Práctica Gastronómica I	AFDP-GA-02	0	0	16	16	16	5

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias, conocimientos, experiencias, habilidades y actitudes tendientes a lograr un mejor desempeño profesional; poner en práctica los conocimientos y habilidades adquiridos a través del involucramiento con el sector empresarial; adquirir experiencia profesional en algún sector de interés. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante actividades en empresas privadas vinculadas a los productos y servicios gastronómicos. El aprendizaje se evalúa mediante reporte del supervisor responsable y portafolio de actividades, empleando la rúbrica como instrumento de evaluación. Las actividades se rigen según la normatividad institucional y procedimientos vigentes.

Asignatura	Clave	Horas de mediación docente a la semana	Horas de estudio independiente a la semana	Horas de trabajo Profesional, de campo o práctico supervisado	Total de horas a la semana	CRÉDITOS	
						SEP	SATCA
Práctica Gastronómica 2	AFDP-GA-03	0	0	16	16	16	5

El propósito de esta experiencia educativa es que el estudiantado desarrolle competencias, conocimientos, experiencias, habilidades y actitudes tendientes a lograr un mejor desempeño profesional; poner en práctica los conocimientos y habilidades adquiridos a través del involucramiento con el sector empresarial; adquirir experiencia profesional en algún sector de interés. Se construyen conocimientos teóricos y prácticos mediante actividades en empresas privadas vinculadas a los productos y servicios gastronómicos. El aprendizaje se evalúa mediante los reportes de la persona supervisora y el portafolio de actividades, empleando la rúbrica como instrumento de evaluación. Las actividades se rigen según la normatividad institucional y procedimientos vigentes.

H) ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES

Se consideran asignaturas extracurriculares a las ofertadas por otras licenciaturas (COPAES, 2021; SEP, 2016) de la UQROO o de otras universidades nacionales o internacionales. La participación en congresos, como ponente, se considera como tal.

IV. REQUISITOS DE EGRESO

A) REQUISITOS DISCIPLINARES

1. Cumplir con los requisitos establecidos en el plan de estudios.
2. Cubrir el total de 309 créditos correspondiente a las asignaturas del plan de estudios.
3. Acreditación de segundo idioma:

Para fines de acreditación del idioma inglés, el estudiantado debe aprobar la asignatura Inglés Intermedio o su equivalente, o realizar una equivalencia con base en la tabla 7, que establece las calificaciones mínimas requeridas para el nivel correspondiente al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, nivel B1.

Tabla 7 Equivalencias más frecuentes nivel B1 idioma inglés

Documento equivalente / Nivel	TOEFL ITP (papel)	TOEFL IBT (Internet)	Cambridge	IELTS	TOEIC Listening & Reading	TRINITY
Básico	300	35	A1	2	60-105	1 - 2
	400	40	A2 KET pass	3 - 4	110-270	3 - 4
Medio	450	42-71	B1 PET pass	4 - 5	275-395	5 - 6
	550	72-94	B2 FCE pass	5 - 6.5	400-485	7 - 9
Alto		95-120	C1 CAE pass	6.5 - 8	490-495	10 - 11
			C2 CPE pass	8 - 9		12

Fuente: DLM (2019), Galindo (2017).

V. REQUISITOS DE TITULACIÓN

A) REQUISITOS DE NORMATIVIDAD

Para obtener el título de Licenciado en Gastronomía, el estudiante deberá:

1. Aprobar el examen teórico práctico de competencias gastronómicas ante el jurado evaluador, compuesto por tres docentes de la carrera, quienes evalúan las técnicas aplicadas por el/la estudiante al momento de preparar un menú de tres tiempos (platillo de entrada, fondo, postre) en un máximo de dos horas para todo el proceso (*mise en place*, preparación, cocción, servicio, evaluación, degustación), considerando la armonía y equilibrio entre ingredientes, decoración, tiempos de preparación y la palatabilidad (degustación del jurado) de los platillos preparados. El/la estudiante deberá entregar las recetas elaboradas de forma estándar, con su costo respectivo, y la descripción del proceso de preparación. El jurado también realizará preguntas acerca de las técnicas utilizadas. El acta de la evaluación integrará las recetas, procedimientos, técnicas aplicadas, otros aspectos que se consideren importantes y hará constar los platillos preparados con las fotografías correspondientes, el tiempo utilizado y la calificación del jurado.
2. Cumplir con los requisitos establecidos en el Reglamento de Titulación de la Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo (RT) y la legislación universitaria.
3. Optar por cualquiera de las modalidades de titulación, establecidas en el Reglamento de Titulación de la Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo (RT).

V. PLAN DE EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN

El sistema de evaluación y actualización del Plan de Estudios es quinquenal, mientras que los programas de asignaturas son bienales. Se revisa el contenido, programas y sistemas de evaluación–aprendizaje de cada uno de los cursos que se ofrecen en el Plan Estudios. En el caso que se reciban recomendaciones por parte de comités evaluadores, éstas se deben considerar al momento del diseño y modificación de planes y programas de estudio.

Se consideran como ejes de evaluación:

- Pertinencia del Programa
- Vinculación con el sector empresarial
- Cumplimiento de las competencias particulares de las asignaturas
- Problemática actual de la actividad en la región.
- Seguimiento de personas egresadas
- Contenidos teórico-prácticos de las asignaturas
- Problemas en el proceso de enseñanza-aprendizaje
- Observaciones del órgano acreditador de estudios en gastronomía.

Los criterios documentales de referencia para determinar la calidad del programa educativo de la LG son los siguientes:

1. Libro blanco de la gastronomía
2. Acreditaciones nacionales e internacionales del sector gastronómico.
3. Adecuación de los diferentes componentes curriculares entre sí y respecto de las características del contexto social.
4. Los avances de la disciplina.

ACADEMIA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

La planta docente cuenta con el talento humano y la experiencia suficiente para desempeñarse en las actividades y responsabilidades que implican la gestión y mantenimiento de este programa educativo.

Responsables de la creación 2024

Los integrantes y responsables de la elaboración de este programa educativo, miembros de la Academia de Turismo y Gastronomía de la Unidad Cozumel:

- Dra. Cruz López Contreras
- Mtra. María de Lourdes Moo Canul
- Mtra. Julia Sderis Anaya Ortiz
- Dr. Luis Carlos Santander Botello
- Dr. Alfonso González Damián
- Dra. Lucinda Arroyo Arcos
- Dr. Romano Gino Segrado Pavón (responsable)

Presentaron este documento al Consejo Divisional de la División de Desarrollo Sustentable, en fecha 15 de abril de 2024, para su autorización ante el Consejo Universitario en fecha 26 de septiembre de 2024.

REFERENCIAS

- ANUIES. (1999). *La educación superior en el siglo XXI. Líneas estratégicas de desarrollo. Una propuesta de la ANUIES*. ANUIES. http://publicaciones.anuiemx/pdfs/revista/Revista113_S5A2ES.pdf
- ANUIES. (2023). *Anuario Educación Superior – Técnico Superior, Licenciatura y Posgrado 2021-2022 V.1.1*. Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior. <http://www.anuiemx/informacion-y-servicios/informacion-estadistica-de-educacion-superior/anuario-estadistico-de-educacion-superior>
- Barham, P., Skibsted, L. H., Bredie, W. L. P., Frøst, M. B., Møller, P., Risbo, J., Snitkjaer, P. y Mortensen, L. M. (2010). Molecular gastronomy: A new emerging scientific discipline. *Chemical Reviews*, 110(4), 2313–2365. <https://doi.org/10.1021/cr900105w>
- Berbain, S., Bourbonnais, R. y Vallin, P. (2011). Forecasting, Production and Inventory Management of Short Life-Cycle Products: A Review of the Literature and Case Studies. *Supply Chain Forum: An International Journal*, 12(4), 36–48. <https://doi.org/10.1080/16258312.2011.11517279>
- Bessièrre, J. (2001). The Role of Rural Gastronomy in Tourism. En D. R. Hall y L. Roberts (Eds.), *CABI Books. Rural tourism and recreation: Principles to practice* (pp. 115–119). CABI Pub.
- COPAES. (2021). *Glosario: Actividad extracurricular*. Consejo para la Acreditación de la Educación Superior A.C. <https://www.copaes.org/glosario.html>
- Del Moral, R. G. (2019). Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy. *Frontiers in Nutrition*, 6, 192. <https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00192>
- Dey, P. K. (2001). Integrated approach to project feasibility analysis: a case study. *Impact Assessment and Project Appraisal*, 19(3), 235–245. <https://doi.org/10.3152/147154601781766989>

- Diario Oficial de la Federación. (2018). *ACUERDO número 18/11/18 por el que se emiten los Lineamientos por los que se conceptualizan y definen los niveles, modalidades y opciones educativas del tipo superior*. <http://planeacion.sec.gob.mx/upeo/GlosariosInicio20162017/SUPERIOR2016.pdf>
- INEGI. *Producto Interno Bruto por Entidad Federativa: Quintana Roo 2021 Preliminar* [Comunicado de prensa]. https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2022/PIBEF/PIBEF_QRoo.pdf
- DLM. (2019). *Acuerdo de acreditación de idiomas 2019*. Universidad de Quintana Roo.
- Galindo, A. (2017). *Cuadro de equivalencias para acreditación de la materia de inglés en licenciatura*. Universidad de Colima. https://portal.ucol.mx/content/micrositios/227/file/Tabla_equivalencias_IDIOMAS-PUI_2017.pdf
- Gillespie, C. (2001). Introducing gastronomy. En *European Gastronomy into the 21st Century* (pp. 1–36). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-7506-5267-4.50004-0>
- Gobierno del Estado de Quintana Roo. (2022). *Gastronomía: Tradición gastronómica de Quintana Roo, mezcla de sabores que dejan huella*. Gobierno del Estado de Quintana Roo. <https://qroo.gob.mx/inicio/index.php/gastronomia/>
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 129–152. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_10
- Hegarty, J. A. y Barry O'Mahony, G. (2001). Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3–13. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(00\)00028-1](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(00)00028-1)
- INEGI. (2019). *Censos Económicos 2019: La Industria Restaurantera en México*. INEGI. https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/702825199357.pdf
- INEGI. (2020). *Número de habitantes. Quintana Roo: Censo de Población y Vivienda 2020*. INEGI. <https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/qroo/poblacion/>

- Lee, K.-H., Packer, J. y Scott, N. (2015). Travel lifestyle preferences and destination activity choices of Slow Food members and non-members. *Tourism Management*, 46, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2014.05.008>
- LEEQR. (2022). *Ley de Educación del Estado de Quintana Roo*. Congreso del Estado de Quintana Roo. <http://documentos.congresoqroo.gob.mx/leyes/L261-XVI-20220427-L1620220427234.pdf>
- Lenzerini, F. (2011). Intangible Cultural Heritage: The Living Culture of Peoples. *European Journal of International Law*, 22(1), 101–120. <https://doi.org/10.1093/ejil/chr006>
- Long, L. M. (2016). Culinary Tourism. En P. B. Thompson y D. M. Kaplan (Eds.), *Encyclopedia of food and agricultural ethics* (pp. 1–8). Springer Netherlands. https://doi.org/10.1007/978-94-007-6167-4_416-1
- López-Guzmán, T., Uribe Lotero, C. P., Pérez Gálvez, J. C. y Ríos Rivera, I. (2017). Gastronomic festivals: attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *British Food Journal*, 119(2), 267–283. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0246>
- Menor-Campos, A., Hidalgo-Fernández, A., López-Felipe, T. y Jara-Alba, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero. *Investigaciones Turísticas*(23), 140. <https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>
- Mestre, R., La Rosa, J. de, Martínez de Albéniz, I., Del Díaz Castillo, C., Baroni, M. y Arbolea, J. C. (2022). Disciplinary interactions in gastronomy R&D teams. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100609. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100609>
- Munjal, S. y Sharma, S. (2021). *The Food and Beverage Hospitality Industry in India*. Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003034544>
- Osorio, E., Martínez, S. L. y Contreras, M. E. (2010). Estudio de pertinencia social del Programa Educativo de Químico de la Universidad Autónoma del Estado de México. *Evaluación Educativa*, 21(21), 22-2. https://www.researchgate.net/publication/322911328_Estudio_de_pertinencia_social_del_Programa_Educativo_de_Quimico_de_la_Universidad_Autonoma_del_Estado_de_Mexico

- PEDQR. (2016). *Plan Estatal de Desarrollo Quintana Roo 2016-2022: Educación Pública de Calidad*. Gobierno del Estado de Quintana Roo. <https://qroo.gob.mx/eje-4-desarrollo-social-y-combate-la-desigualdad/educacion-publica-de-calidad>
- RAE. (2022). *Gastronomía*. Real Academia Española. <https://dle.rae.es/gastronomia>
- Roy, D., Spiliotopoulou, E. y Vries, J. de (2022). Restaurant analytics: Emerging practice and research opportunities. *Production and Operations Management*, 31(10), 3687–3709. <https://doi.org/10.1111/poms.13809>
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15–24. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0)
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. *The International Journal of the Humanities: Annual Review*, 5(6), 53–58. <https://doi.org/10.18848/1447-9508/CGP/v05i06/42143>
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. En A. Hjalager y G. Richards (Eds.), *Routledge Advances in Tourism. Tourism and Gastronomy* (pp. 93–106). Routledge.
- SEDETUR. (2021a). *Estrategia de Fomento a la Gastronomía en Quintana Roo 2021 - 2030*. SEDETUR. https://sedeturqroo.gob.mx/pmts2030/documentos/Estrategia_Fomento_a_la_Gastronomia_en_Quintana_Roo.pdf
- SEDETUR. (2021b). *Estrategia de Fomento a la Gastronomía en Quintana Roo 2021-2023*. SEDETUR. <https://sedeturqroo.gob.mx/FomentoGastronomia/estrategia.php>
- SEDETUR. (2021c). *Plan Maestro de Turismo Sustentable Quintana Roo 2030*. SEDETUR. <https://sedeturqroo.gob.mx/pmts2030/planmaestro.php>
- SEDETUR. (2022). *Indicadores Turísticos Enero - Diciembre 2019: Caribe Mexicano*. SEDETUR. https://sedeturqroo.gob.mx/ARCHIVOS/indicadores/Indicador-Tur-Dic-2019_actualizado.pdf

- SEP. (2016). *Glosario de Términos Educación Superior: Curso extracurricular*. Secretaría de Educación Pública. <http://planeacion.sec.gob.mx/upeo/GlosariosInicio20162017/SUPERIOR2016.pdf>
- Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E. y Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725–730. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(16)30286-6)
- STPS. (2021). *Quintana Roo: Información Laboral*. Secretaría del Trabajo y Previsión Social. <https://www.stps.gob.mx/gobmx/estadisticas/pdf/perfiles/perfil%20quintana%20roo.pdf>
- Taar, J. (2014). The Best Culinary Experience. Factors that Create Extraordinary Eating Episodes. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 122, 145–151. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1317>
- This, H. (2009). Molecular gastronomy, a scientific look at cooking. *Accounts of Chemical Research*, 42(5), 575–583. <https://doi.org/10.1021/ar8002078>
- This, H. (2013). Molecular gastronomy is a scientific discipline, and note by note cuisine is the next culinary trend. *Flavour*, 2(1). <https://doi.org/10.1186/2044-7248-2-1>
- UQROO. (2021a). *Modelo Curricular*. UQROO. https://www.uqroo.mx/documentos_files/modelo_curricular/modelo_curricular.pdf
- UQROO. (2021b). *Modelo Educativo y Modelo Académico*. UQROO. <https://www.uqroo.mx/modeloeducativo/2021/Modelo%20Educativo%20Academico.pdf>
- UQROO. (2022). *Manual de Calidad*. UQROO. <https://universidadqroo.sharepoint.com/sites/SGC/Registros/Forms/AllItems.aspx?id=%2Fsites%2FSGC%2FRegistros%2FGesti%C3%B3n%20de%20la%20Calidad%2FManual%20de%20calidad%2F2022%2FManual%20de%20calidad%202022%2Epdf&parent=%2Fsites%2FSGC%2FRegistros%2FGesti%C3%B3n%20de%20la%20Calidad%2FManual%20de%20calidad%2F2022>
- UQROO. (2023a). *Diagnóstico para la nueva oferta educativa de la Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo: Reporte de Investigación*. UQROO.

- UQROO. (2023b, 15 de mayo). *Encuesta a Bachilleratos 2023*. Cozumel. UQROO.
- UN. (2015). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*. UN. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- UNESCO. (1995). *Documento de política para el cambio y el desarrollo en la educación superior*. UNESCO. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000098992_spa
- UNESCO. (2004). *Educación para Todos: El Imperativo de la Calidad*. UNESCO. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000150169>
- UNESCO. (2019). *Informe sobre los progresos realizados en la preparación del proyecto de convención mundial sobre el reconocimiento de las cualificaciones relativas a la educación superior: 40C*. UNESCO. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000370155_spa
- UQROO. (2021). *Plan Institucional de Desarrollo Estratégico 2021-2024*. UQROO. https://www.uqroo.mx/imagen2021/PIDE/PDF/PIDE_UQROO_2021-2024.pdf
- Van der Linden, E., McClements, D. J. y Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad or an Interface for Science-based Cooking? *Food Biophysics*, 3(2), 246–254. <https://doi.org/10.1007/s11483-008-9082-7>
- Van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the 'new tourist'. *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75–81. <https://doi.org/10.1080/13527259908722252>

VI. ANEXOS

Mapa Curricular por competencias

Competencias	1er. Ciclo Otoño	2do. Ciclo Primavera	3er. Ciclo Verano	4to. Ciclo Otoño	5to. Ciclo Primavera	6to. Ciclo Otoño	7mo. Ciclo Primavera	8vo. Ciclo Otoño	9no. Ciclo Primavera	10mo. Ciclo Verano
Emprende y dirige		Procesos Administrativos AFDEGS-102 6		Contabilidad Básica y Administrativa en Empresas Turísticas AFDEGS-105 6	Merchandotecnia Gastronómica AFDE-GA-21 4	Gestión de Establecimientos de Alimentos y Bebidas AFDE-GA-22 4	Administración Turística Estratégica por Fijación de Precios AFDEGS-121 6	Taller de Administración y Motivación del Talento Humano AFDEGS-118 6	Taller de Ingeniería y Planeación de Menús AFDE-GA-23 4	
Desarrolla propuestas	Basas de la Gastronomía AFDE-GA-01 4	Protocolo y Etiqueta de Mesa AFDE-GA-02 4		Nutrición y Dietética AFDE-GA-03 4		Taller de Cocina Mexicana AFDE-GA-04 4	Taller de Cocina de Quintana Roo y Yucatán AFDE-GA-05 4	Taller de Enología y Destilados AFDE-GA-06 4	Taller de Creatividad e Innovación AFDE-GA-07 4	
Implementa técnicas culinarias	Taller de bases culinarias y elaboración de recetas es tándares AFDEGS-111 7	Compras, Inventario y Almacenaje AFDE-GA-08 4		Costos de Alimentos y Bebidas AFDE-GA-09 4	Taller de Entradas Fías, Sopas y Salsas AFDE-GA-10 4		Taller de Cocina Vegetariana y Ensaladas AFDE-GA-11 4	Taller de Cocina Mediterránea AFDE-GA-12 4	Taller de Cocina Francesa AFDE-GA-13 4	
Utilizar técnicas culinarias	Taller de Técnicas Gastronómicas I AFDE-GA-14 4	Taller de Técnicas Gastronómicas II AFDE-GA-15 4			Química y Microbiología de los Alimentos AFDE-GA-16 4	Higiene de Alimentos AFDE-GA-17 4	Taller de Panadería AFDE-GA-18 4	Taller de Repostería y Confitería AFDE-GA-19 4		
Comunicarse eficientemente en idioma inglés	Inglés introductorio AFBLAE-200 6	Inglés básico AFBLAE-201 6		Inglés pre intermedio AFBLAE-202 6	Inglés intermedio AFBLAE-203 6					
Coordina recursos y procesos	Razonamiento Escrito AFDMD-173 7			Desarrollo Sustentable y Bienestar Ciudadano AFDMD-171 6	Trabajo Colaborativo y Negociación AFB-119 4	Taller de Organización de Eventos Gastronómicos AFDE-GA-20 4	Taller de Leyes Laborales y Mercantiles AFDMD-172 7	Emprendimientos AFB-117 4		
Pensamiento razonado / Optativas	Razonamiento Matemático AFDMD-176 7	Taller de Estadística Aplicada al Turismo AFDEGS-112 7		Taller de Tecnologías de la Información AFDMD-174 6	Métodos de Investigación Aplicados AFDMD-148 6	Taller de optativa I (1A Bar y Coctelería, 1B Cocina Oriental, 1C SI I) AFDE-GA-24/27/30 7	Taller de optativa II (2A Cafetería y Bebidas Fías, 2B Cocina Regional Mexicana, 2C SI II) AFDE-GA-26/28/31 7	Taller de optativa III (3A Catering, 3B Tendencias Culinarias, 3C SI III) AFDE-GA-29/29/32 7	Seminario de Apoyo a la Titulación AFDP-GA-01 5	
Desarrollar habilidades y experiencias			Práctica Gastronómica 1 AFDP-GA-02 (16)					Servicio Social AFDP-GA-04 30		Práctica Gastronómica 2 AFDP-GA-03 (16)
Créditos	36	31	16	32	28	23	32	59	17	16
Formación integral	Asignatura de Formación Integral 1 AFI 4	Asignatura de Formación Integral 2 AFI 4		Asignatura de Formación Integral 3 AFI 4	Asignatura de Formación Integral 4 AFI 4	Asignatura de Formación Integral 5 AFI 4				

Asignaturas con carga horaria por ciclo escolar

CLAVE	NOMBRE DE LA EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE	THS	CRÉDITOS SEP	CRÉDITOS SATCA	SERIACIÓN	HMDS	HEIS	HMD x CICLO	TH
AFB-119	Trabajo Colaborativo y Negociación	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFB-117	Emprendimientos	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFBLAE-200	Inglés Introductorio	6	6	6	No aplica	6	0	96	OB 96
AFBLAE-201	Inglés Básico	6	6	6	AFBLAE-200	6	0	96	OB 96
AFBLAE-202	Inglés Pre-intermedio	6	6	6	AFBLAE-201	6	0	96	OB 96
AFBLAE-203	Inglés Intermedio	6	6	6	AFBLAE-202	6	0	96	OB 96
AFI	Asignatura de Formación Integral 1	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFI	Asignatura de Formación Integral 2	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFI	Asignatura de Formación Integral 3	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFI	Asignatura de Formación Integral 4	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFI	Asignatura de Formación Integral 5	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDMD-172	Taller de Leyes Laborales y Mercantiles	7	7	6	No aplica	4	3	64	OB 112
AFDMD-171	Desarrollo Sustentable y Bienestar Ciudadano	6	6	6	No aplica	4	2	64	OB 96
AFDMD-148	Métodos de Investigación Aplicados	6	6	6	No aplica	4	2	64	OB 96
AFDMD-173	Razonamiento Escrito	7	7	6	No aplica	4	3	64	OB 112
AFDMD-174	Taller de Tecnologías de la Información	6	6	6	No aplica	4	2	64	OB 96
AFDMD-175	Razonamiento Matemático	7	7	6	No aplica	4	3	64	OB 112
AFDEGS-102	Procesos Administrativos	6	6	6	No aplica	4	2	64	OB 96

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

AFDEGS-105	Contabilidad Básica y Administrativa en Empresas Turísticas	6	6	6	No aplica	4	2	64	OB 96
AFDEGS-111	Taller de Bases Culinarias y Elaboración de Recetas Estándares	7	7	6	No aplica	4	3	64	OB 112
AFDEGS-112	Taller de Estadística Aplicada al Turismo	7	7	6	No aplica	4	3	64	OB 112
AFDEGS-118	Taller de Administración y Motivación del Talento Humano	6	6	6	No aplica	4	2	64	OB 96
AFDEGS-121	Administración Turística Estratégica por Fijación de Precios	6	6	6	No aplica	4	2	64	OB 96
AFDE-GA-01	Bases de la Gastronomía	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-02	Protocolo y Etiqueta de Mesa	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-03	Nutrición y Dietética	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-04	Taller de Cocina Mexicana	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-05	Taller de Cocina de Quintana Roo y Yucatán	4	4	4	Taller de Cocina Mexicana	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-06	Taller de Enología y Destilados	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-07	Taller de Creatividad e Innovación	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-08	Compras, Inventario y Almacenaje	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-09	Costos de Alimentos y Bebidas	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-10	Taller de Entradas Frías, Sopas y Salsas	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-11	Taller de Cocina Vegetariana y Ensaladas	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-12	Taller de Cocina Mediterránea	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-13	Taller de Cocina Francesa	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

AFDE-GA-14	Taller de Técnicas Gastronómicas I	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-15	Taller de Técnicas Gastronómicas II	4	4	4	Taller de Técnicas Gastronómicas I	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-16	Química y Microbiología de los Alimentos	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-17	Higiene de Alimentos	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-18	Taller de Panadería	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-19	Taller de Repostería y Confeitería	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-20	Taller de Organización de Eventos Gastronómicos	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-21	Mercadotecnia Gastronómica	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-22	Gestión de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-23	Taller de Ingeniería y Planeación de Menús	4	4	4	No aplica	4	0	64	OB 64
AFDE-GA-24	Taller de Optativa 1A: Bar y Coctelería	7	7	6	No aplica	4*	3*	64*	OB 112*
AFDE-GA-25	Taller de Optativa 2A: Cafetería y Bebidas Frías	7	7	6	No aplica	4*	3*	64*	112*
AFDE-GA-26	Taller de Optativa 3A: Catering	7	7	6	No aplica	4*	3*	64*	112*
AFDE-GA-27	Taller de Optativa 1B: Cocina Oriental	7*	7*	6*	No aplica	4	3	64	112
AFDE-GA-28	Taller de Optativa 2B: Cocina Regional Mexicana	7*	7*	6*	No aplica	4	3	64	OB 112
AFDE-GA-29	Taller de Optativa 3B: Tendencias Culinarias	7*	7*	6*	No aplica	4	3	64	112
AFDE-GA-30	Taller de Optativa 1C: Seminario de Investigación I	7*	7*	6*	No aplica	4*	3*	64*	112*
AFDE-GA-31	Taller de Optativa 2C: Seminario de Investigación II	7*	7*	6*	No aplica	4*	3*	64*	112*

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

AFDE-GA-32	Taller de Optativa 3C: Seminario de Investigación III	7*	7*	6*	No aplica	4*	3*	64*	OB 112*
AFDP-GA-01	Seminario de Apoyo a la Titulación	5	5	5	No aplica	4	1	64	OB 80
AFDP-GA-02	Práctica Gastronómica 1	16	16	5	No aplica	0	16	0	OB 256
AFDP-GA-03	Práctica Gastronómica 2	16	16	5	No aplica	0	16	0	OB 256
AFDP-GA-04	Servicio Social	30	30	10	No aplica	0	30	0	OB 480
Total		309	309	259		0	101	3328	4944

Nota: El asterisco (*) indica que en las optativas sólo tres de las nuevas asignaturas son obligatorias (OB), cualesquiera de ellas, en cualquier combinación posible. En la tabla, las OB de las optativas están puestas a modo de ejemplo.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL
ESTADO DE QUINTANA ROO

www.uqroo.mx