

# MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

## TRAMITE DE INCORPORACIÓN

### I. PETICIÓN DE RECONOCIMIENTO DE LA MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN POR EL CENTRO DE CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA DE JALISCO A.C.

El Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. solicita a la Secretaria de Educación Jalisco, el otorgamiento del Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE), que permita incorporar su plan y programas de la Maestría en Gastronomía y Nutrición al Sistema Educativo Estatal.

El **Técnico Superior Universitario en Gastronomía** que fue incorporado bajo el registro de acuerdo de incorporación **TSU20081402**, con clave de trabajo **14PSU0169U**, se presenta como el antecedente curricular de la Licenciatura en Gastronomía, en términos de lo establecido en el Acuerdo 279, artículo 4, fracción I, y que también fue aceptada con el Acuerdo Número: **ESLI20091414**, el pasado 18 de marzo de 2009.

El Técnico Superior Universitario en Gastronomía y la Licenciatura en Gastronomía, son los planes y programas que nos validan para dar un paso adelante en nuestra propuesta educativa, presentando un posgrado que concrete nuestras intenciones de innovar a nivel de maestría, y permita contribuir en la profesionalización de nuestros egresados y de los que provengan de las licenciaturas de Nutrición, Hotelería y Turismo.

Considerando la normatividad requerida en el Reglamento de la Ley de Educación del Estado de Jalisco en materia de Otorgamiento, Refrendo y Revocación de Incorporación de Instituciones Particulares al Sistema Educativo Estatal, en su artículo 17, que a la letra dice:

“Tratándose de planes y programas de posgrado, se observarán las disposiciones contenidas en el instructivo técnico para estudios de especialidad, maestría o doctorado”<sup>1</sup>.

### II. FUNDAMENTACIÓN DE LA MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

La Maestría en Gastronomía y Nutrición en la modalidad mixta en períodos cuatrimestrales, es presentada para su aprobación, como una respuesta a una serie de necesidades que por su naturaleza y complejidad amerita una serie de consideraciones para sustentar su pertinencia y viabilidad.

---

<sup>1</sup> Reglamento de la Ley de Educación del Estado de Jalisco en materia de otorgamiento, refrendo y revocación de incorporación de instituciones particulares al Sistema Educativo Estatal. Consultado en [http://congresoal.gob.mx/servicios/BibVirtual/Bv2/busquedasleves/legislacion\\_cat.cfm?clasifi=T10R](http://congresoal.gob.mx/servicios/BibVirtual/Bv2/busquedasleves/legislacion_cat.cfm?clasifi=T10R) el 13 de abril de 2012.

El Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. asume su responsabilidad como institución de educación superior especializada en la formación de profesionales en gastronomía, buscando que sus egresados del Técnico Superior Universitario en Gastronomía y de la Licenciatura en Gastronomía, encuentren espacios curriculares de formación continua que les permita acceder a los grados superiores que cualifique su desempeño profesional profundizando lo aprendido y enriqueciéndola desde las disciplinas de la Nutrición.

La Maestría en Gastronomía y Nutrición permitirá el acceso –por diseño y por los objetivos pretendidos- a los licenciados en Nutrición, quienes por su perfil de egreso, profundizarán lo aprendido en su carrera con la novedad del enfoque gastronómico. Los egresados de Hotelería y Turismo, que en sus respectivos planes y programas tienen acercamientos generales a asignaturas que le son propias a la licenciatura de Gastronomía, podrán encontrar en la maestría de Gastronomía y Nutrición, una oportunidad de adentrarse a dos disciplinas que enriquecerán su desempeño profesional.

## **IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES SOCIALES, PROFESIONALES E INSTITUCIONALES A LAS QUE DARÁ RESPUESTA LA MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN.**

### **1.1 Necesidades a nivel socio-educativo**

El Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. dando seguimiento a sus egresados, encuentra que el 98% al terminar el Técnico Superior en Gastronomía y la licenciatura en Gastronomía, se incorporan al mundo laboral. De esta población egresada el 25% alterna su trabajo con algún curso en las áreas de gastronomía para seguir mejorando en su preparación como profesionistas de la gastronomía. Los egresados que laboran en Canadá, Estados Unidos, España y en Italia, nos refieren que para la mejora de sus puestos de trabajos y de sus sueldos, los títulos y grados de estudios son prácticamente indispensables<sup>2</sup>.

De las 13 escuelas de Gastronomía en la Zona Metropolitana de Guadalajara y una en Puerto Vallarta, el grado de estudios más alto que se oferta en la mayoría de ellas es la licenciatura. Dos de ellas ofrecen especialidades que cualifican la preparación pero no otorgan grado. La Escuela Culinaria Internacional oferta la maestría en Docencia para la industria de la hospitalidad, pero sólo impartida en la Ciudad de Toluca. En el Occidente del país no existe ninguna propuesta de posgrado que vincule a la Gastronomía con la Nutrición o viceversa, razón que nos lleva a innovar en un diseño curricular a nivel de posgrado que lo haga posible.

En una encuesta realizada entre los alumnos de nuestra institución, con una población de 70 alumnos consultados, ante la pregunta de si consideran importante contar con una opción de cursar una maestría al terminar su

---

<sup>2</sup>Información obtenida en entrevistas hechas por la institución al darle seguimiento a los egresados.

licenciatura, el 95% contestó que les parecía importante tener esa alternativa<sup>3</sup>.

De los 70 encuestados el 93% respondió estar interesado en cursar el posgrado por la vinculación entre la gastronomía y la nutrición.

Otra población consultada fueron los profesores que laboran en el Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco, los 25 profesores se mostraron interesados en cursar la maestría al responder en un 98% al respecto.

El 95% consideró necesario la obtención de un posgrado. El 92% se inscribiría en la maestría considerando la vinculación entre la gastronomía y la nutrición.

En una consulta paralela a 80 alumnos que cursan el cuarto semestre de nutrición en la Universidad de Guadalajara, el 94% contestó que estarían interesados en estudiar un posgrado al terminar su licenciatura. El 91% contestó que estudiaría la maestría de gastronomía y nutrición por considerar que enriquecería de manera directa su preparación profesional<sup>4</sup>.

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) delegación Jalisco, oferta anualmente una serie de capacitaciones. En su calendario de capacitación para el período de Capacitación enero-julio del 2012, la cámara ofrece 31 cursos, 6 diplomados y una conferencia magistral y ninguno de ellos aborda la vinculación entre la gastronomía y la nutrición<sup>5</sup>.

La propuesta de una maestría en Gastronomía y Nutrición, es en la Zona Metropolitana de Guadalajara una oportunidad de brindar un posgrado que no existe y que haría posible vincular de manera sistémica, metodológica, multidisciplinar y estratégica lo que por origen son dos dimensiones de la misma realidad: la alimentación saludable.

El vínculo de la gastronomía con la nutrición es en la realidad inseparable, pero es una falta de cultura alimentaria integral lo que las separa, situación que tiene hoy a nuestro país en un problema de salud pública causado por una inadecuada alimentación.

Es por todos conocidos que la “nutrición a lo largo del curso de la vida es una de las principales determinantes de la salud, del desempeño físico y mental y de la productividad”<sup>6</sup>.

---

<sup>3</sup>Consulta levantada del 13 al 29 de febrero del 2012 a los alumnos de la licenciatura del Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco.

<sup>4</sup>Encuesta levantada del 13 al 23 de febrero del 2012 en la facultad de Nutrición de la Universidad de Guadalajara.

<sup>5</sup>Cfr. <http://caniracjalisco.org.mx/2011/index.php/capacitacion/cursos> Consultado el 10 de marzo de 2012.

<sup>6</sup> Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006 (ENSANUT 2006) p. 85.

Comprender algunos pasajes de la historia de la gastronomía, que permitieron al hombre en sociedad, pasar del ‘alimentarse’ -como una actividad cotidiana para su literal sobrevivencia- al manejo formal, sistematizado, intelegido, intencionado y enriquecido por la aparición de técnicas, estrategias y recetas reconocidas, es imprescindible desde cualquier punto de vista.

Para valorar la intrínseca relación que existe entre el acto humano de alimentarse y la democratización de hacer del mismo acto un evento artístico, científico, educativo, económico y por lo tanto hacedor de sociedades es imprescindible una visión histórica que de cuenta de que el acto de alimentarse va de la mano del origen y evolución de las sociedades.

Los procesos nómadas y sedentarios en la movilización de los grupos humanos desde la aparición de las primeras civilizaciones, siempre estuvo provocado en relación con la obtención de comida con calidad, suficiente, sana, accesible y duradera.

Respecto a la función social de la Gastronomía que subyace en la maestría, coincidimos con Graciela Martínez y Paulina Monroy (2009) que mediante un notable ‘excursus’ histórico afirman que:

“Así como el hombre buscó un lugar para alojarse, también tenía otras necesidades físicas primarias, como era la de vestirse y alimentarse. Con el transcurso del tiempo se ha visto cómo el hombre –que en un principio comía lo que podía para satisfacer su hambre- fue evolucionando y encontrando una forma agradable y placentera de satisfacer esta necesidad vital. Descubrió nuevos y variados alimentos, tanto de origen vegetal como animal; diferentes formas de prepararlos para mejorar su sabor; una manera bella y armoniosa de presentarlos haciéndolos más apetecibles. Descubrió cuáles de estos alimentos eran mejores para su salud y cuáles podían serle perjudiciales”<sup>7</sup>.

Las autoras profundizan al respecto: “Y así como fue progresando en su alimentación también fue creando una forma más digna de alimentarse: horarios para las comidas, el uso de la mesa, manteles, servilletas, vajilla, vasos, cubiertos. Todas estas manifestaciones de refinamiento hacen más agradable la vida humana y la convivencia con los demás. La gastronomía proporciona el conocimiento de las maneras adecuadas para dar un servicio a los demás, tan importante en desarrollo de la humanidad y característico de la dignidad humana”<sup>8</sup>.

Para el Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco la Gastronomía es respetada como lo que es, ‘un tratado’: Gastrología (conjunto de actividades y conocimientos relacionados con el arte de buen comer y del buen beber). Por

---

<sup>7</sup>MONROY DE SADA Paulina, MARTÍNEZ DE FLORES Graciela, Introducción a la historia de la Gastronomía (LIMUSA, México 2009)p. 9.

<sup>8</sup>Ibid.,pp. 10-11.

tanto se le llama Gastrónomo a “la persona que sabe apreciar tanto la comida preparada por él, como la ofrecida por los demás”<sup>9</sup>. En otras palabras, la gastronomía por definición es un acto humano inteligente del sujeto en sociedad, que se expresa en una serie de acciones tecnificadas, organizadas y en constante evolución, que le permite formalizar desde el punto educativo curricular, un acto bio-psicológico tan básico para la sobrevivencia de la especie humana y pasar a ser el objeto de estudio de toda una disciplina profesional a nivel universitario atravesada multidisciplinariamente para su integral abordaje.

Se asume por lo tanto que la comida es también fuente de unidad comunitaria: “los comensales que comparten la mesa quedan unidos; ‘comer con otros’ ha sido siempre símbolo de solidaridad, amistad, comunicación interpersonal y fiesta. La comida se convierte en algo más que reponer fuerzas y alimentarse: es el marco más espontáneo de la acogida y la hospitalidad, más todavía para los orientales que para nosotros. Por eso nos abrimos desde nuestra propia biografía cultural a la conformación de vínculos humanos en torno al comer”<sup>10</sup>.

Algunos estudios en México confirman lo afirmado hasta este punto: “La conformación de la comida está determinada por el ambiente social. La dieta de una persona esta inserta en una serie de reglas en cada estilo de vida. Estas reglas tienen una importante influencia en la ingestión de comida en un estilo de vida determinado. Existen también otros factores resultantes de un estatus social y cultural que afectan la aceptación y determinación de la comida: experiencia, conocimiento y tradiciones traspasadas de generación en generación, todos esos factores sean conscientes o inconscientes forman herencia cultural. Los antecedentes culturales de la aceptación alimenticia son modificables, éstos cambian y se desarrollan con cambios en las estructuras políticas, sociales, demográficas, geográficas y económicas. Nuevas costumbres y normas no reemplazan a las más viejas sino que son superpuestas y enriquecidas y complican el ambiente alimenticio. La cultura define qué es comestible, cómo se lo tiene que preparar y cómo y con quién se lo debe comer por lo tanto, toda cultura involucra el concepto de cocina”<sup>11</sup>.

Gastronomía y Nutrición son realidades esencial y semánticamente vinculadas porque acontecen simultáneamente en lo humano, de ahí que vincular licenciaturas especializadas en lo gastronómico y en lo nutricional, son manifestación de lo que las sociedades contemporáneas hoy buscan para crecer en calidad humana y social su potencial mejora en su cultura alimentaria, que como tal en una construcción social y educativamente profesionalizadas.

Abrir un espacio a nivel Maestría en Gastronomía, vinculada a la Nutrición y por ende al mundo de la salud, significa dar una respuesta concreta, directa,

---

<sup>9</sup>JORDÁ J. Miguel, Diccionario Práctico de Gastronomía y Salud (Díaz de Santos, España 2007) p. 516.

<sup>10</sup>BOROBIO, Dionisio en AA.VV., La celebración (Ed. Sígueme, Salamanca 2009) p. 201.

<sup>11</sup>[http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lhr/landa\\_p\\_mp/capitulo1.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/landa_p_mp/capitulo1.pdf). 01/01/2011.

formal, profesional e incluso ética, a la gran necesidad de crear espacios curriculares formales a nivel de posgrados para los egresados de Gastronomía, Nutrición, Hotelería y Turismo (éstos dos últimos con programas que abarcan algunas asignaturas de corte gastronómico o gestión de alimentos) en el Estado de Jalisco y para el Occidente del País.

El contexto socio educativo que se vive al menos en el Estado de Jalisco, en materia de posgrados para instituciones especializadas en gastronomía, es escasa y a nivel de maestría y doctorado prácticamente inexistentes. Los cursos, conferencias y diplomados que –al menos la CANIRAC- se ofertan, son esfuerzos muy loables pero en nuestra opinión no suficientes. De ahí que el Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. tenga la iniciativa de poner a consideración a la Secretaría de Educación Jalisco la MAESTRÍA DE GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN.

## **1.2 Necesidades a nivel laboral-profesional**

A nivel laboral, los gastrónomos, los nutriólogos y los licenciados en Hotelería y Turismo viven escenarios laborales diversos y contrastantes, en donde los primeros ni siquiera aparecen nombrados en las estadísticas más relevantes publicadas por el Portal del Empleo de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social del Gobierno Federal.

Los niveles de ocupación laboral en el país considerando los perfiles profesionales<sup>12</sup> de carreras con mayor número de ocupados al segundo trimestre del 2011, señalan que entre las 10 carreras no se encuentran las que son del interés de nuestra propuesta, pero sí entre las 43 carreras que conforman la estadística general, exceptuando la carrera de Gastronomía. La carrera de Turismo ocupa el lugar 27 y Nutrición en el lugar 40.

---

<sup>12</sup> Cfr. [http://www.empleo.gob.mx/es\\_mx/empleo/que\\_carreras\\_ocupan\\_mas\\_profesionistas](http://www.empleo.gob.mx/es_mx/empleo/que_carreras_ocupan_mas_profesionistas) Consultado el 10 de marzo de 2012.

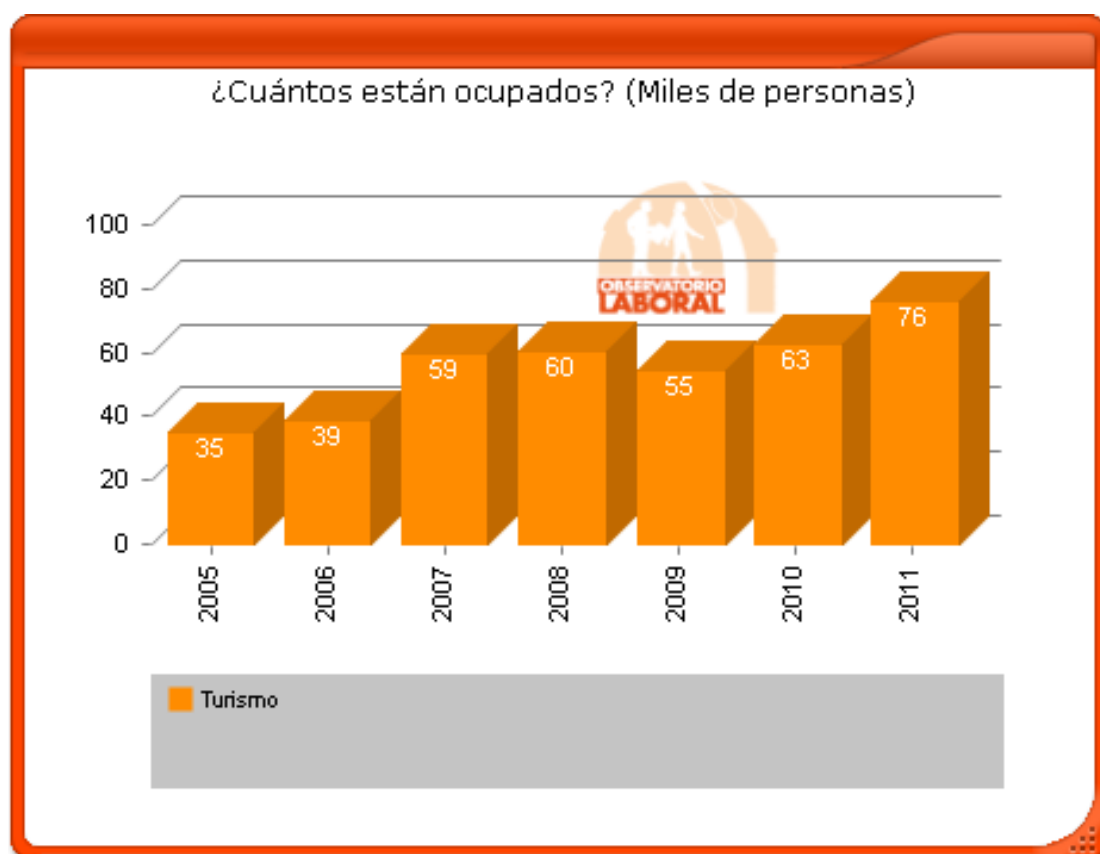
	<b>MILES DE PERSONAS</b>	<b>De los cuales se ocupan en lo que estudiaron (%)</b>
<b>Contaduría</b>	659.4	68.96
<b>Ciencias Administrativas</b>	637.4	48.89
<b>Derecho</b>	606.4	68.26
<b>Ingeniería en Computación e Informática</b>	374.5	59.79
<b>Formación Docente en Educación Primaria</b>	329.4	92.82
<b>Ingeniería Industrial</b>	247.7	62.66
<b>Medicina</b>	209.3	90.87
<b>Psicología</b>	187.8	73.90
<b>Arquitectura</b>	175.3	78.83
<b>Ingeniería Mecánica</b>	148.1	57.59
<b>Ingeniería Civil</b>	153.4	74.89
<b>Ciencias de la Comunicación</b>	166.1	58.01
<b>Agronomía</b>	141.2	46.30
<b>Ingeniería Electrónica</b>	107.5	62.60
<b>Enfermería</b>	134.4	80.52
<b>Odontología</b>	108.0	80.38
<b>Formación Docente en Educación Preescolar</b>	103.9	91.15
<b>Ciencias de la Educación</b>	131.8	90.19
<b>Pedagogía</b>	106.5	80.74
<b>Mercadotecnia</b>	88.5	54.63
<b>Medicina Física y Fisioterapia</b>	78.1	97.12
<b>Ingeniería Química</b>	79.4	68.56
<b>Ciencias Aduanales y Comercio Exterior</b>	81.1	36.85
<b>Economía</b>	70.6	58.76
<b>Diseño Gráfico</b>	79.0	73.84
<b>Veterinaria</b>	72.7	69.08
<b>Turismo</b>	76.1	42.49
<b>Trabajo Social</b>	54.0	57.07
<b>Biología</b>	45.3	69.98
<b>Química Farmacéutica Biológica</b>	55.9	70.20
<b>Ingeniería Eléctrica</b>	49.7	60.12
<b>Formación Docente en Educación Media y Normal</b>	42.0	84.19
<b>Educación Física y Deportes</b>	55.0	81.24
<b>Relaciones Internacionales</b>	44.9	70.95
<b>Ingeniería Electromecánica</b>	29.2	51.75
<b>Matemáticas</b>	28.1	75.52
<b>Idiomas</b>	28.6	79.97
<b>Formación Docente en Educación Especial</b>	26.4	89.05
<b>Historia</b>	23.2	58.00
<b>Nutrición</b>	16.4	80.18
<b>Ciencias Químicas</b>	21.9	60.01
<b>Filosofía</b>	18.4	72.90
<b>Artes Plásticas</b>	18.8	64.21

Cifras preliminares anualizadas al segundo trimestre del 2011 de la ENOE.

En este listado se encuentran las carreras de nivel superior, con mayor número de profesionistas ocupados y el porcentaje respectivo de estos, que se ocupan en actividades productivas relacionadas con sus estudios. Fuente: ENOE, STPS-INEGI

Los responsables del portal presentan datos adicionales respecto a la carrera de Turismo que consideramos importantes tomar en cuenta<sup>13</sup>:

- a) Las gráficas representan que los egresados de Turismo están encontrando trabajo, independientemente que no sea ejerciendo lo que estudiaron.
- b) “Se clasifica en este grupo las carreras de nivel licenciatura que preparan profesionistas con conocimientos para planear, organizar y coordinar planes de desarrollo turístico, promover e impulsar viajes y visitas a centros de interés artístico, comercial, recreativo, arqueológico, histórico y de tradiciones; además de orientar el turismo internacional en embajadas y oficinas turísticas nacionales y/o extranjeras. También se clasifican las carreras orientadas a planear, dirigir y controlar los recursos materiales, tecnológicos y humanos de las diversas áreas de turismo: hotelería, alimentos y bebidas, etcetera<sup>14</sup>”.
- c) Otros detalles son que 81 de cada 100 son asalariados; 62 de cada 100 son mujeres; 52 de cada 100 trabajan en el Centro; 36 de 100 laboran en restaurantes y servicios de alimentos y 11 de cada 100 son gerentes y administradores.



<sup>13</sup> Cfr. [http://aplicacion.empleo.gob.mx/MejorasPortalEmpleo/ConvieneEstudiar?accion=getInfoCarrera&id\\_carrera=3941](http://aplicacion.empleo.gob.mx/MejorasPortalEmpleo/ConvieneEstudiar?accion=getInfoCarrera&id_carrera=3941).

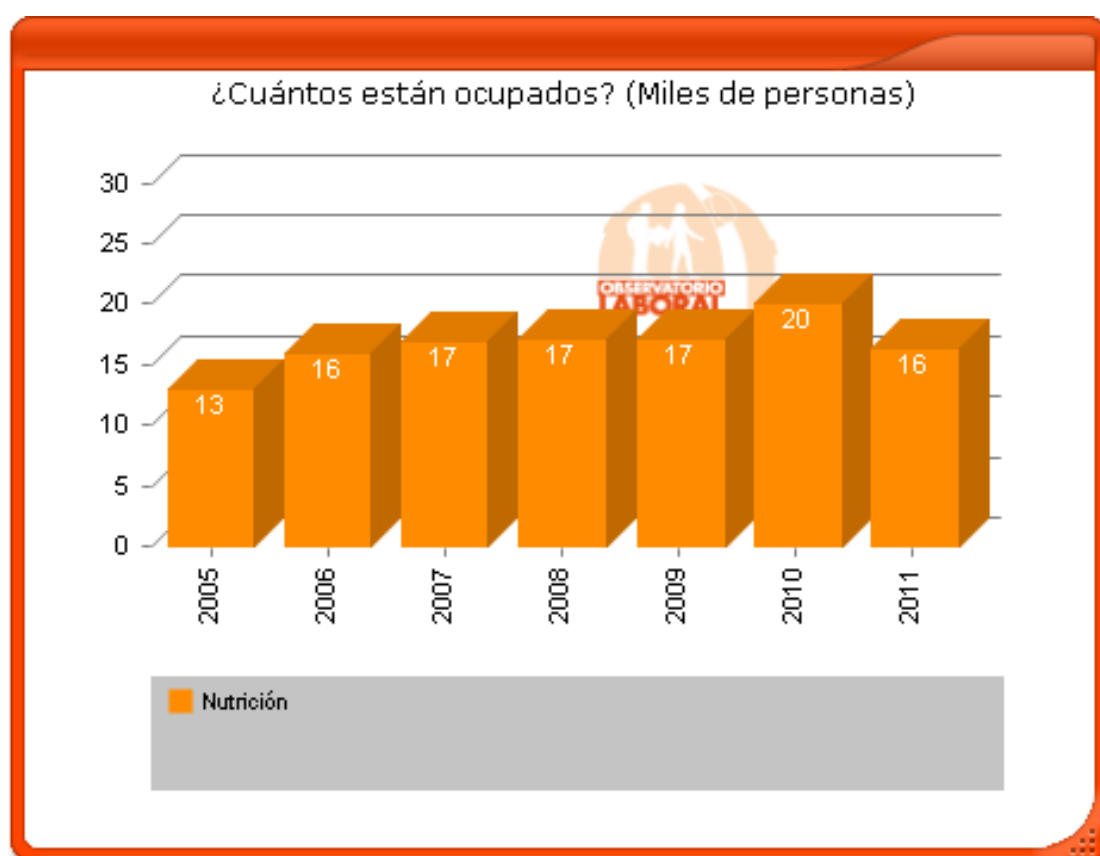
Consultado el 10 de marzo de 2012.

<sup>14</sup>Ibídem.



Basados en la tendencia laboral de los egresados de Turismo, en el Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco, consideramos que pueden tener un espacio curricular a nivel de maestría, que los proyecte profesionalmente con mayor confianza a este inédito contexto de las actuales sociedades del conocimiento y con la posibilidad de cualificar desde las disciplinas gastronómicas y nutricionales, su quehacer profesional en cualquier ámbito donde se encuentren.

En el caso de los egresados de la carrera de Nutrición el Gobierno Federal también presenta los datos estadísticos al respecto:



En la carrera de nutrición se observa una tendencia conservadora del 2007 al 2009, en donde los egresados de Nutrición tienen trabajo remunerado sea o no acorde a lo que estudiaron. Llama la atención el despunte laboral en el 2010 y el contraste en el 2011. Datos que nos sugieren que los nutriólogos tienen un contexto laboral competitivo y de una relativa permanencia en sus fuentes de trabajo.

72 de cada 100 son asalariados; 63 son mujeres; 63 laboran en servicios sociales; 56 se ocupan en campos similares a la nutrición o con el mundo de la salud y 47 de cada 100 trabajan en zona Centro.

Las estadísticas laborales de los egresados de Nutrición, nos permiten inferir que los que trabajan en lo que estudiaron, tienen el reto de cuidar su fuente

laboral ya que son muy buscadas, cuidadas y difícilmente abandonadas. Se constata la fuerza que tienen los profesionales de la Nutrición en el servicio social y por lo tanto el contacto con la comunidad es básico. De ahí que el Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. busque brindarles un espacio curricular a nivel de posgrado, que les permita una mejora profesional que les de las competencias laborales que los haga mantener sus fuentes de trabajo y en el mejor de los casos generarlos.

En el caso de la Gastronomía no aparece la licenciatura como tal, sin embargo es presentada por la Secretaría del Trabajo en una liga alterna a su portal del observatorio Laboral como una 'OCUPACIÓN', equiparable al 'Jefe de cocina' descrita en los siguientes términos:

“Lagastonomía es la carta de presentación de las costumbres, tradiciones y cultura de un país. La preparación y servicio de alimentos es una actividad que satisface paladares exigentes en cuanto a sabor y otros ávidos de higiene y equilibrio nutritivo. El Jefe de cocina es la persona responsable de planear, coordinar y supervisar las actividades relacionadas con la preparación de esos platillos y especialidades culinarias a servir a los comensales en un establecimiento. Éste puede ser un restaurante, un comedor industrial, un salón de banquetes e, incluso, un hospital. El Jefe de Cocina a diario supervisa las actividades de los cocineros y ayudantes de cocina, y verifica que cumplan con las medidas de higiene y calidad comprometidas. Para ello, personalmente revisa que el personal de cocina porte la cofia (red o gorra para sujetar el cabello) e inicie su labor aseado”<sup>15</sup>.

Y continua su descripción en términos ocupacionales:

“De igual manera, verifica que las instalaciones y utensilios se encuentren en óptimas condiciones de higiene y orden, y que los productos perecederos (frutas, vegetales, carnes, lácteos, etc.) hayan sido refrigerados o congelados para evitar su descomposición. Durante la preparación de los alimentos, supervisa que éstos sean elaborados conforme al orden de solicitud, con base en los procedimientos establecidos y que su presentación sea agradable a la vista”<sup>16</sup>.

---

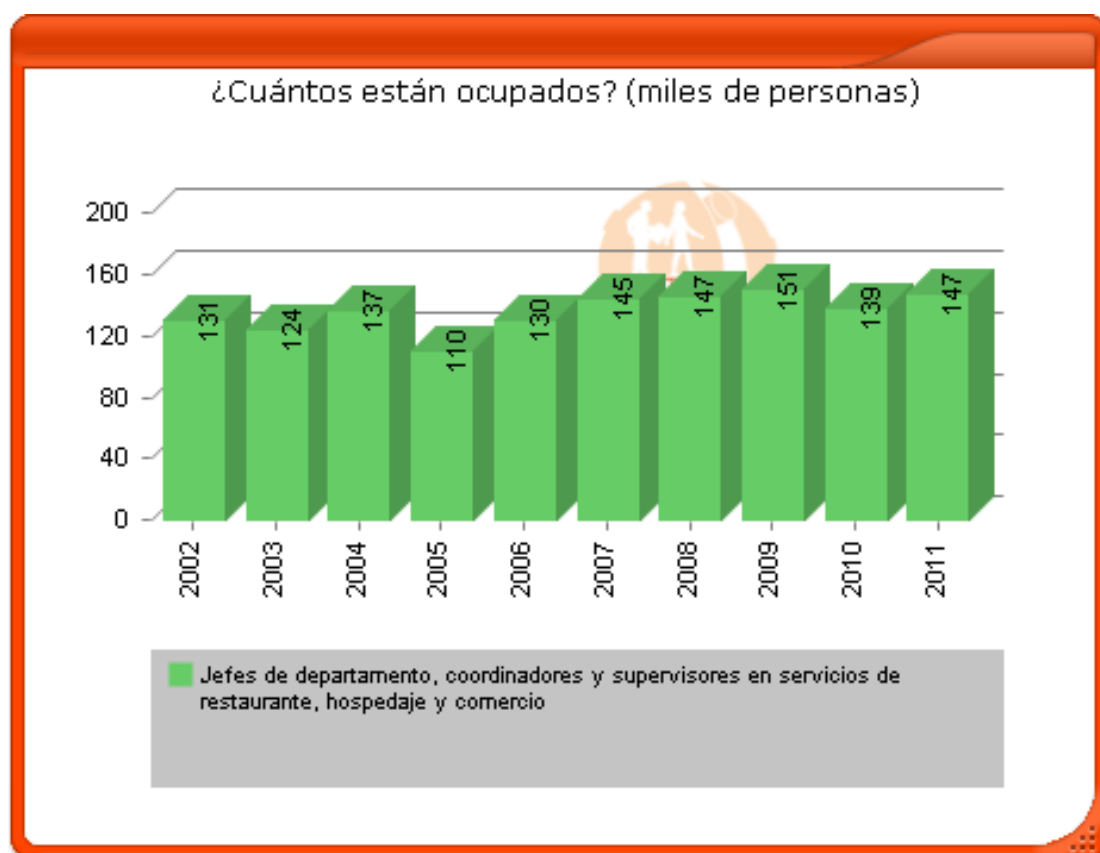
<sup>15</sup>[http://www.observatoriolaboral.gob.mx/wb/ola/ola\\_ocupaciones\\_estado?estado=14&nombre=Jalisco](http://www.observatoriolaboral.gob.mx/wb/ola/ola_ocupaciones_estado?estado=14&nombre=Jalisco). Consultado el 10 de marzo de 2012.

<sup>16</sup>Ibidem. En el mismo texto el portal profundiza en la descripción del Chef o Jefe Cocinero: “El Jefe de cocina puede especializarse en la preparación de comida nacional e internacional o en un tipo de platillos en especial (como pueden ser los cortes de carne, los bocadillos y postres). El Jefe de Cocina también planea y programa los menús a servir durante la semana, quincena o mes. Para ello, calcula la cantidad requerida de materia prima y su costo con base en el número estimado de comensales, la variedad de menús a ofrecer vegetariano, comercial, ejecutivo, nacional, internacional, etc. y la caducidad de los insumos. Para mantener un buen nivel costo, establece medidas y parámetros para la manipulación, transportación, almacenamiento, conservación y desecho de insumos y productos. El Jefe de Cocina debe contar con facilidad de palabra; capacidad para trabajar bajo presión; tener don de mando, creatividad y ser sociable. En cuanto a conocimientos, debe saber de gastronomía, técnicas de preparación y conservación de alimentos, normas y procedimientos para el mantenimiento de estándares de calidad (distintivo “H”, por ejemplo) y conocer la operación de un equipo de cómputo y de software para el cálculo de costos y el control de inventarios. Otras denominaciones con las que se le conoce al Jefe de cocina (Cheff) en el mercado laboral son: Jefe de Mesa Caliente o Fría, Jefe de Repostería, Cheff Pastelero, Cheff Ejecutivo, Cheff Groso, Gerente de Cocina, entre otros”.

Los datos anteriores permiten al Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco, sostener que a nivel Nacional, es importantísimo posicionar al licenciado en Gastronomía, que en términos estrictos, tiene un perfil que va más allá de una descripción 'ocupacional', su perfil es de un profesional de la Gastronomía, de ahí la urgencia de ubicarlo desde el Técnico Superior en Gastronomía, desde la Licenciatura en Gastronomía y nuestra propuesta de posgrado: Maestría en Gastronomía y Nutrición.

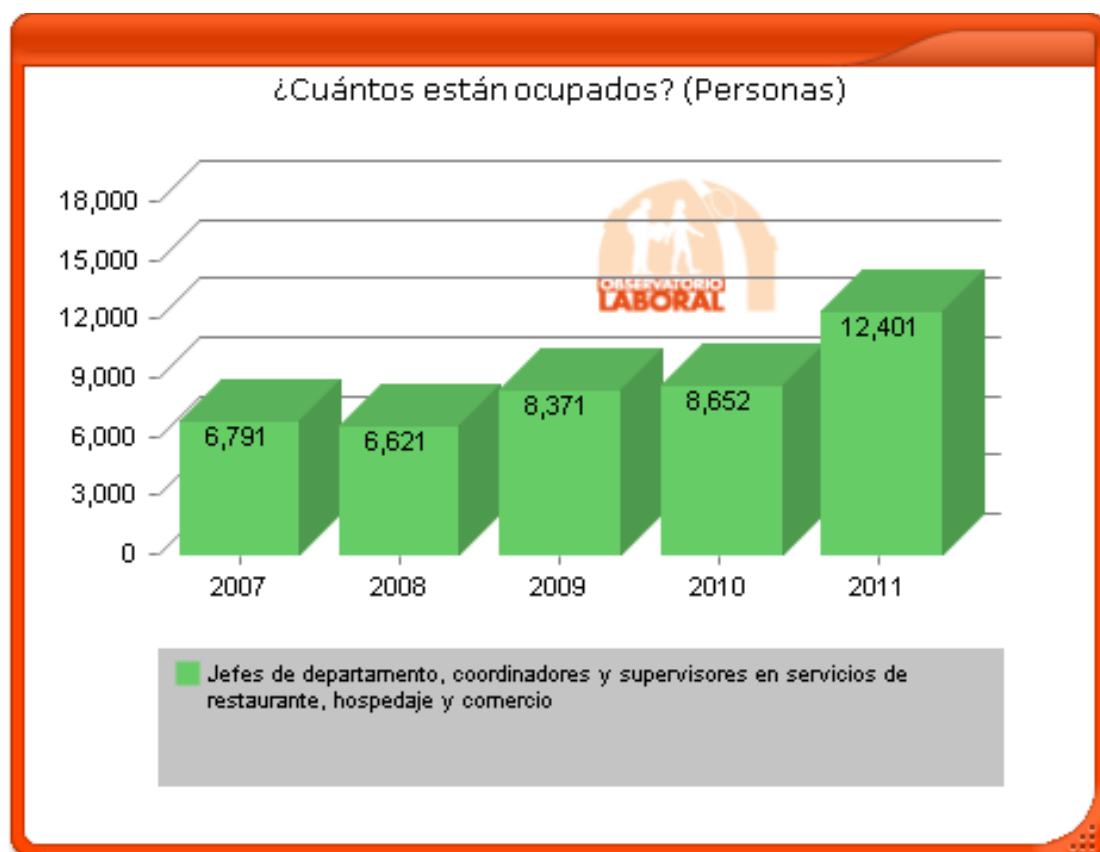
Habiendo hecho la aclaración anterior rescatamos los datos estadísticos que nos refieren en las siguientes gráficas al nivel de ocupación que tienen los llamados 'Jefes de cocina'.

A nivel nacional la estadística se presenta de la siguiente manera:



En la estadística se puede apreciar que en los últimos diez años la tendencia laboral es bastante estable y mantiene una regularidad que sugiere que las fuentes de empleos se conservan y que las vacantes son pocas. Realidad estadística que permite suponer que los más capacitados y mejor preparados tendrán mayores oportunidades de mantener su fuente de ingresos. El perfil esperado de los 'jefes de cocina' necesita espacios curriculares que lo hagan posible y lo cualifiquen de manera permanente. A esta realidad busca responder nuestra institución.

En el Estado de Jalisco la situación tiene sus propias condiciones:



En Jalisco del 2007 al 2011 el crecimiento de las fuentes de empleo para los 'jefes de cocina' creció al doble, lo que permite constatar una alta demanda de esta figura laboral. Este contexto permite al Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco, levantar la mano para ofrecerse como una institución cuyos Planes y Programas de Educación Superior en Gastronomía, hagan pasar de la conceptualización socio-laboral de un 'jefe de cocina' al reconocimiento profesional de un Técnico Superior Universitario, de un Licenciado en Gastronomía y de un Máster en Gastronomía y Nutrición.

Por todo lo argumentado anteriormente, es que el Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. asume su compromiso social, cultural y educativo que lo ha distinguido, para ofrecer a la comunidad jalisciense y al occidente del país, una Maestría en Gastronomía y Nutrición que permita responder a las necesidades de educación formal a nivel superior en el rubro de la alta Gastronomía vinculada a la Nutrición. Nos interesa ser la primer escuela de Gastronomía en Jalisco que incurcione en una propuesta a nivel de posgrado como la que presentamos.

Los licenciados de Turismo, los Nutriólogos y los Gastrónomos, podrán encontrar en el Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. una maestría que les permita profundizar en las disciplinas gastronómicas y nutricionales, que los llevé a destacarse en su desempeño profesional.

### **III. DEARIO FILOSÓFICO**

#### **LA MISION:**

El Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. somos una Institución de Educación Superior en Gastronomía, que forma profesionales altamente competentes.

Educamos en las habilidades y destrezas que se requieren para la aplicación de técnicas y estrategias propias de los cursos, carreras y posgrados con los que contamos.

Movilizamos actitudes como el trabajo en equipo, apertura a la corrección, adecuado manejo de los ambientes de presión, con solvencia ética, permitiéndoles ser autogestivos, innovadores y generadores de negocios y espacios laborales propios con estándares de alta calidad.

#### **LA VISION:**

En el Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. para el 2015, habremos logrado ser la Institución de Educación Superior en Gastronomía de mayor prestigio en el Occidente del país demostrándolo en la formalidad, profesionalidad, en la excelencia académica y organizacional que distinguirá a todos los que laboramos en ella.

Se constatará en nuestros egresados, que serán reconocidos laboralmente por su creatividad, preparación teórica-técnica y por su solvencia ética profesional.

#### **LOS VALORES INSTITUCIONALES:**

El Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. conoce, elige y practica los siguientes valores:

- Honestidad
- Respeto
- Responsabilidad
- Tolerancia
- Apertura a la corrección
- Autocontrol
- Objetividad
- Creatividad
- Perseverancia

## **DESCRIPCION DEL PERFIL DE INGRESO**

El Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco pide como perfil de ingreso del candidato que:

- Provenza de los campos profesionales de la Nutrición, Hotelería y Turismo y licenciados en Gastronomía.
- Tenga la disposición de tiempo para dedicárselo a todos los requerimientos que esta maestría le pedirá, sobre todo en las actividades de manera independiente.
- Cuento con el conocimiento suficiente y pertinente de las tecnologías de la información para que pueda manejar la plataforma electrónica y los distintos medios que le serán requeridos para cursar esta modalidad específica de maestría.
- Se distinga por aptitudes para la autogestión, la investigación, el trabajo colaborativo y gusto de los procesos de innovación.
- Le interese diseñar, ejecutar y evaluar proyectos generados durante el tiempo de la maestría y después de la misma.
- Tenga licenciatura terminada (título, cédula y certificado oficial legalizado) de cualquier campo profesional del que provenga, o haber cubierto los créditos de licenciatura de la Universidad que procede con los documentos en regla que le permita titularse cubriendo los créditos que la maestría le otorga.
- Si es extranjero, contar con los permisos necesarios emitidos por las autoridades correspondientes (Secretaría de Relaciones Exteriores y la Secretaría de Inmigración).
- Realice el estudio psicopedagógico y entrevista en vistas a ser admitido.
- No tenga ningún impedimento físico o motriz que le impida el uso de utensilios, aparatos, hornos, cuchillos, etc.

## **DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO**

El Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. ofrece a todos los que transiten por su propuesta curricular egresar habiéndose formado en conocimientos, habilidades, metodologías y actitudes explícitas.

El egresado de la Maestría en Gastronomía y Nutrición, será un profesional:

### **a) CONOCIMIENTOS:**

- Que aplicará los fundamentos de la nutrición para el diseño, planeación y elaboración de dietas y recetas que responderán con respeto y responsabilidad a las diversas condiciones de salud de comensales y pacientes.
- Que tiene los conocimientos para elaborar productos nuevos e innovadores en los rubros de gastronomía y nutrición.
- Que integra los conocimientos básicos de nutrición para recomendar modificaciones en los hábitos alimenticios de la población, en un marco de responsabilidad social y fomento a la cultura de la salud, vinculados a la movilización de los saberes profesionales que le aportó el campo disciplinar de la gastronomía.
- Que muestra un dominio claro, certero, pertinente y fundamentado de los campos semánticos que la nutrición y la gastronomía le aportaron a lo largo de su posgrado concretiz sus conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

### **b) HABILIDADES:**

- Habilitado en las técnicas culinarias que le permitirán elaborar recetas regidas bajo criterios nutricionales, para favorecer una cultura de salud alimentaria.
- Capacitado para administrar diversas modalidades de negocios vinculados a la gastronomía y a la nutrición.
- Capacitado y habilitado en las metodologías cualitativas, cuantitativas y mixtas para la investigación de aquellas realidades y multi contextos en los que se encuentre, siendo capaz de analizar la realidad, diagnosticarla, dar cuenta de ella y generar proyectos de innovación viables, ejecutables y evaluables. Al egresar podrán ser gestores e innovadores con el rigor metodológico que supone ser expertos sistémicos de lo gastronómico y lo nutricional.

- Que diseña, aplica y da cuenta del proyecto de innovación en las áreas de nutrición y gastronomía que ha venido desarrollando desde el primer cuatrimestre; pone en evidencia, sus habilidades para evaluar el diseño, la ejecución, la gestión y el cierre de un proyecto construido por él mismo.
- Que diseña menús apropiados para cada etapa del desarrollo humano, mostrando sensibilidad ante las necesidades fisiológicas, nutricionales, la evolución natural y mostrando compromiso con el cuidando la salud.
- Fórmula y planea dietas en base a las necesidades nutricionales y preferencias gastronómicas del deportista, cuidando su estado de salud.
- Que transforma los ingredientes naturales y las reacciones químicas que producen en el alimento, en recetas bajas en calorías, buscando novedosas formas de expresión en las preparaciones y ofreciendo al cliente un platillo que sea admirado por la presentación que ésta le da.
- Que aplica las bases y técnicas de la gastronomía en la preparación de alimentos, mostrando armonía en la combinación de los sabores, habilidad en la presentación de los platillos y apertura a la innovación y creación de éstos.
- Que utiliza adecuadamente las diferentes técnicas de conservación de alimentos de acuerdo al tipo de éstos, desarrollando habilidades propias de la técnica a utilizar y haciendo uso responsable de procesos y aditivos.
- Que recomienda y elabora alimentos específicos a las necesidades terapéuticas del enfermo, logrando características organolépticas y de presentación que estimulen de manera positiva el estado emocional del paciente.
- Que reconoce y promueve las propiedades funcionales de los alimentos recomendando responsablemente, su uso en la forma más biodisponible, para obtener los beneficios propios de estos y revelando sus destrezas gastronómicas.

**c) ACTITUDES:**

- Que está abierto al escrutinio y observaciones críticas de sus pares maestros.



- Creador de productos con materias primas y transforma alimentos ya existentes en el mercado, respetando las recomendaciones emitidas por las autoridades correspondientes en el uso de los materiales empleados para ofrecer una nueva alternativa alimentaria a un público específico, exhibiendo sus habilidades gastronómicas.
- Que se muestra abierto a las diferentes realidades sociales en las que vive y participa desde su área profesional específica, respondiendo a ellas de manera crítica, participativa y creativa, asumiéndose corresponsable con la mejora del tejido social local.
- Da cuenta de su formación multidisciplinar movilizando actitudes de tolerancia, equidad, solidaridad y participación social responsable.
- Que aporta su liderazgo profesional en todas las oportunidades o nichos de participación y mejora social que se le presentan, de tal manera que pone al servicio de la comunidad sus saberes, sus habilidades y los valores que lo distinguen, sumando a la mejora del contexto coyuntural por el que pasa México en los rubros de la salud pública, la alimentación y la pobreza en sus diferentes manifestaciones.

#### **IV. MODELO PEDAGÓGICO: EDUCACIÓN BASADA EN COMPETENCIAS**

El modelo pedagógico del Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco está basado en la educación por competencias.

##### **1. Justificación:**

El Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco, se inserta desde la perspectiva de la UNESCO, quien ha puesto en horizonte de la educación en clave del siglo XXI.

La educación para el siglo XXI centrada en el aprender a conocer, aprender a hacer, aprender a ser y aprender a vivir con otros, son hoy en día los cuatro referentes en los que se debe fundamentar cualquier institución educativa que quiera proponerse como un espacio formal que ponga en estado de vigencia a sus respectivas comunidades de aprendizaje.

Basta con tomar el pulso a nivel internacional de las opciones que se están tomando a nivel de educación superior, para darse cuenta que es necesario ofertar espacios educativos que permitan concretizar las intencionalidades arriba mencionadas:

“En los albores del nuevo siglo, se observan una demanda de educación superior sin precedentes, acompañada de una gran diversificación de la misma, y una mayor toma de conciencia de la importancia fundamental que este tipo de educación reviste para el desarrollo sociocultural y económico y para la construcción del futuro,

de cara al cual las nuevas generaciones deberán estar preparadas con nuevas competencias y nuevos conocimientos e ideales. La educación superior comprende “todo tipo de estudios, de formación o de formación para la investigación en el nivel postsecundario, impartidos por una universidad u otros establecimientos de enseñanza que estén acreditados por las autoridades competentes del Estado como centros de enseñanza superior”<sup>17</sup>. La educación superior se enfrenta en todas partes a desafíos y dificultades relativos a la financiación, la igualdad de condiciones de acceso a los estudios y en el transcurso de los mismos, una mejor capacitación del personal, la formación basada en las competencias, la mejora y conservación de la calidad de la enseñanza, la investigación y los servicios, la pertinencia de los planes de estudios, las posibilidades de empleo de los diplomados, el establecimiento de acuerdos de cooperación eficaces y la igualdad de acceso a los beneficios que reporta la cooperación internacional. La educación superior debe hacer frente a la vez a los retos que suponen las nuevas oportunidades que abren las tecnologías, que mejoran la manera de producir, organizar, difundir y controlar el saber y de acceder al mismo. Deberá garantizarse un acceso equitativo a estas tecnologías en todos los niveles de los sistemas de enseñanza”<sup>17</sup>.

En este tenor, lo señalado por la Declaración Mundial sobre la Educación Superior en el siglo XXI: Visión y Acción, dada el 9 de octubre de 1998<sup>18</sup>, permite justificar la propuesta del Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco, pues pretende ofertar desde sus planes y programas, una serie de conocimientos, habilidades y actitudes que favorezcan la consecución de su perfil de egreso arriba expuesto.

En cada uno de los programas del Plan de estudios del Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco, en el objetivo general y en su perfil de egreso subyace como modelo pedagógico la educación centrada en competencias.

Retomando lo señalado por la UNESCO en la Declaración Mundial, se considera que el Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco (CCGJ) busca intensionar los diferentes criterios expresados en los artículos estructuradores de la Declaración:

---

<sup>17</sup>[http://www.unesco.org/education/educprog/wche/declaration\\_spa.htm#declaracion](http://www.unesco.org/education/educprog/wche/declaration_spa.htm#declaracion). Consultado el 15 de abril de 2007.

<sup>18</sup> Con la intención de encontrar soluciones para estos desafíos y de poner en marcha un proceso de profunda reforma de la educación superior, la UNESCO ha convocado una Conferencia Mundial sobre la Educación Superior en el siglo XXI: Visión y acción. Como parte de los preparativos de la Conferencia, la UNESCO publicó en 1995 su documento de orientación sobre *Cambio y desarrollo en la educación superior*. Ulteriormente se celebraron cinco consultas regionales (La Habana, noviembre de 1996; Dakar, abril de 1997; Tokio, julio de 1997; Palermo, septiembre de 1997 y Beirut, marzo de 1998). En la presente Declaración se toman debidamente en cuenta, sin perder de vista el carácter propio de cada documento, las Declaraciones y Planes de Acción aprobados por esas reuniones, que se adjuntan a la misma, así como todo el proceso de reflexión generado por la preparación de la Conferencia Mundial. [http://www.unesco.org/education/educprog/wche/declaration\\_spa.htm#declaracion](http://www.unesco.org/education/educprog/wche/declaration_spa.htm#declaracion). Consultado el 15 de abril de 2007.

ARTICULO	CRITERIOS
1	La misión de educar, formar y realizar investigaciones
2	Función ética, autonomía, responsabilidad y prospectiva
3	Igualdad de acceso
4	Fortalecimiento de la participación y promoción del acceso de las mujeres
5	Promoción del saber mediante la investigación en los ámbitos de la ciencia, el arte y las humanidades y la difusión de sus resultados
6	Orientación a largo plazo fundada en la pertinencia
7	Reforzar la cooperación con el mundo del trabajo y el análisis y la previsión de las necesidades de la sociedad
8	La diversificación como medio de reforzar la igualdad de oportunidades
9	Métodos educativos innovadores: pensamiento crítico y creatividad
10	El personal y los estudiantes, principales protagonistas de la educación superior
11	Evaluación de la calidad
12	El potencial y los desafíos de la tecnología
13	Reforzar la gestión y el financiamiento de la educación superior
14	La financiación de la educación superior como servicio público
15	Poner en común los conocimientos teóricos y prácticos entre los países y continentes
16	De la "fuga de cerebros" a su retorno
17	Las asociaciones y alianzas <sup>19</sup>

Sin pretender ser exhaustivos baste sólo el señalar que los anteriores artículos de la Declaración expresan la coincidencia que el CCGJ tiene al respecto.

El Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco ofrece a todos los que transiten por su propuesta curricular egresar habiéndose formado en conocimientos, habilidades, metodologías y actitudes explícitas:

Si la estructuración de nuestro perfil de egreso está sustentada en el “tripie” de los conocimientos, habilidades y actitudes es porque tiene como fundamento el modelo educativo centrado en competencias. Y es desde este paradigma que asumimos este reto de vincular el mundo del trabajo y la escuela, de manera que nuestros egresados sean ciudadanos capaces de situarse en los diversos contextos que se les presenten, con eficacia y eficiencia en el manejo de saberes habilitados con solvencia actitudinal y axiológica.

## MODELO PEDAGOGICO CENTRADO EN COMPETENCIAS

### a) La educación basada en competencias:

“se fundamenta en un currículum apoyado en las competencias de manera integral y en la resolución de problemas. Utiliza recursos que simulen la vida real: análisis y resolución de problemas, que aborda de manera integral; trabajo cooperativo o por equipos, favorecido por tutorías”<sup>20</sup>.

<sup>19</sup> Cfr., [http://www.unesco.org/education/educprog/wche/declaration\\_spa.htm#declaracion](http://www.unesco.org/education/educprog/wche/declaration_spa.htm#declaracion). Consultado el 15 de abril de 2007.

<sup>20</sup> ARGUDIN Yolanda, Educación basada en competencias. Nociones y antecedentes (Trillas, México 2005) p. 13.

Para nuestra Maestría en Gastronomía y Nutrición<sup>21</sup> este es nuestro punto de partida.

**b) Entendemos por competencia:**

“el conjunto de comportamientos socioafectivos y habilidades cognoscitivas, psicológicas, sensoriales y motoras que permiten llevar a cabo adecuadamente un desempeño, una función, una actividad o una tarea”<sup>22</sup>.

Nosotros aceptamos la aclaración que Philippe Perrenoud hace sobre el concepto de competencia:

“Los seres humanos tienen la facultad, arraigada en su patrimonio genético, de crear competencias. Sin embargo, ninguna competencia se da desde un principio, las potencialidades del individuo sólo se transforman en competencias efectivas según los aprendizajes, que no se producen espontáneamente, por ejemplo, de acuerdo a una maduración del sistema nervioso, y no se realizan en el mismo grado en cada ser humano. Cada uno debe aprender a hablar, en el sentido como serán tratadas aquí, son adquisiciones, aprendizajes contruidos, y no potencialidades de la especie”<sup>23</sup>.

De modo que asumimos que las competencias tienen que ver con la forma concreta en que el individuo moviliza conocimientos, habilidades y actitudes para la resolución de problemas que los multicontextos le presentan como reto. Y que tales competencias pasan por una serie de proceso de formación.

Por lo tanto, las competencias promueven un aprendizaje integral por ser un aprendizaje que contempla la ‘totalidad’ de cada individuo.

**c) Tipos de competencias:**

Las competencias en un contexto de intencionalización educativa están divididas en tres: las básicas, genéricas y específicas:

---

<sup>21</sup>Esta base la comparte también nuestro programa de Técnico Superior Universitario

<sup>22</sup> Ibid., p. 12.

<sup>23</sup> PERRENOUD Philippe, Construir competencias desde la escuela (Océano, Chile 2002) p. 25.



En el cumplimiento nuestra misión expresada en el objetivo general y tratada pedagógicamente en cada uno de los programas de las diferentes materias del currículo, concretizamos la interacción de los diferentes tipos de competencias arriba explicitados<sup>24</sup>.

#### d) Evaluamos las competencias:

Nuestro modelo centrado en competencias contempla la evaluación de las mismas asumiendo una serie de procesos y criterios:



De acuerdo a los objetivos de cada materia, se respetarán los diferentes procesos implicados en las diferentes instancias de evaluación diagnóstica, sumativa o terminal. Es tarea de cada docente en nuestra carrera diseñar desde los criterios para evaluar competencias dichos instrumentos:

“Para evaluar una competencia es necesario:

- a) Definir los criterios de desempeño requeridos
- b) Definir los resultados individuales que se exigen

<sup>24</sup> Fuente: Curso presentado por el ITESO en el 2006 a los diferentes sectores de educación básica, media superior y superior.

- c) Reunir evidencias sobre el desempeño individual
- d) Comparar las evidencias con los resultados específicos
- e) Hacer juicios sobre los logros en los resultados
- f) La calificación consiste en competente o aún no competente
- g) Preparar un plan de desarrollo para las áreas en que se considerará no competente
- h) Evaluar el resultado o producto final<sup>25</sup>.

En el Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco asumimos como modelo pedagógico la Educación basada en competencias porque es el modelo más pertinente y el que mejor nos permite concretizar el enfoque propio de lo gastronómico. Como ya lo mencionamos en la Justificación de nuestro posgrado, nuestra escuela se asume como un aporte en varias direcciones al progreso de hombres y mujeres que buscan una oportunidad de crecimiento integral desde la especificidad profesional gastronómica:

El Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco, pretende ofertar al estado de Jalisco y a la Zona Metropolitana de Guadalajara, la Maestría Gastronomía y Nutrición.

Esta carrera busca preparar de manera técnica-profesional a los hombres y mujeres que le den respuesta a los grandes retos que el 'Estado nutricional' de nuestro país y en especial de nuestra Región centro, pacífico y occidente del territorio mexicano nos plantea.

Es por todos conocidos que la "nutrición a lo largo del curso de la vida es una de las principales determinantes de la salud, del desempeño físico y mental y de la productividad"<sup>26</sup>.

---

<sup>25</sup> ARGUDIN, Yolanda, o.c., p. 69.

<sup>26</sup> Comentario presentado en la justificación de la carrera y consultando la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006 (ENSANUT 2006) p. 85.

## V. MAPA CURRICULAR, TUTORÍA Y PLAN DE ESTUDIOS

El Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. ofrece una maestría donde el aprendizaje esté basado en elementos que ayudarán al profesional de la gastronomía, de la nutrición y de la hotelería y turismo a destacar como un experto de la cultura alimentaria, del arte culinario, la administración y servicios, así como de todas aquellas áreas teóricas propias de las disciplinas relacionadas con las disciplinas fundamentales de la Nutrición.

La modalidad de nuestra maestría es mixta:

“Aquella que es resultado de la combinación armónica de las modalidades escolarizada y no escolarizada, que se caracteriza por su flexibilidad para cursar las asignaturas o módulos que integran un plan de estudios”<sup>27</sup>.

En esta modalidad se mantienen los elementos esenciales del proceso enseñanza-aprendizaje tradicional: estudiante-profesor en sesiones de trabajo presencial, y se adicionan nuevos: material didáctico, tutoría y apoyos computarizados que permiten satisfacer las necesidades de los estudiantes en la fase de trabajo independiente.

Siendo la modalidad mixta la base organizativa del programa académico de especialidad, nuestro Planes y Programas están diseñados con una carga de horas con docente (presenciales) y otra carga de horas independientes (no presenciales) que contribuyen al logro del propósito del posgrado, esto es, profundizar los conocimientos en un campo específico y que para el caso de las maestrías habrán de:

1. “Estar dirigidas a la formación de individuos capacitados para el estudio y tratamiento de problemas específicos de un área particular de una profesión, pudiendo referirse a conocimientos y habilidades de una disciplina básica o a actividades específicas de una profesión determinada.
2. Tener como antecedente académico el título de licenciatura, o haber cubierto el total de créditos de la licenciatura.
3. Estar integrados por un mínimo de *45 créditos*.
4. En la impartición de cada plan de estudios de especialidad, el particular deberá contar con la cantidad de académicos de tiempo completo señalados en la tabla del punto 15.2<sup>28</sup>”.

Adicionalmente, nuestra propuesta académica cubre con los requerimientos del porcentaje de horas conducidas por un académico, paquetes didácticos y una herramienta informática de comunicación:

---

<sup>27</sup>Reglamento de la ley de educación del estado de Jalisco en materia de otorgamiento, refrendo y revocación de incorporación de instituciones particulares al sistema educativo estatal. Artículo 2, fracción IX. Consultado en [http://congresoajal.gob.mx/servicios/BibVirtual/Bv2/busquedasleyes/legislacion\\_cat.cfm?clasifi=T10R](http://congresoajal.gob.mx/servicios/BibVirtual/Bv2/busquedasleyes/legislacion_cat.cfm?clasifi=T10R) el 13 de abril de 2012.

<sup>28</sup>COORDINACIÓN DE PLANEACIÓN Y EVALUACIÓN EDUCATIVA, Dirección General de Acreditación, Incorporación y Revalidación Educativa. COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR, SUPERIOR Y TECNOLÓGICA, Dirección General de Educación Superior, *Instructivo técnico para trámites relacionados con el reconocimiento de validez oficial de estudios para impartir Educación Superior*, Convocatoria 2012, p. 19.

“Serán considerados como planes y programas de estudio en la modalidad mixta, aquellos que requieran del estudiante formación en el campo institucional, pero el número de horas bajo la conducción de un académico se encuentre entre el treinta y uno y el setenta y nueve por ciento del total del plan de estudios.

Para programas a impartirse en la **modalidad mixta**, se requerirá presentar los elementos señalados para la modalidad no escolarizada, referentes al paquete didáctico y los propios de la modalidad escolarizada (aulas, biblioteca, centro de cómputo, etc).

En las modalidades no Escolarizada y Mixta, se deberá demostrar que la institución cuenta con la tecnología que permita la plena comunicación entre los docentes y alumnos, así como la atención a sus necesidades académicas”<sup>29</sup>.

El Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. privilegiará un diseño de maestría modalidad mixta centrada en la intervención en la práctica, dada la naturaleza de los campos profesionales que la alimentan categorialmente, procedimental y metodológicamente, por lo que serán priorizados los proyectos de innovación que impacten los distintos contextos en los que se desenvuelvan profesionalmente los maestrantes.

El programa de Maestría con modalidad Mixta, del Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco está conformado por 29 asignaturas que han sido clasificadas en siete ciclos distribuidos por cuatrimestres y en cuatro áreas o campos formativos: área administrativa, área gastronómica, área nutricional y área metodológica; de las cuales en el primer cuatrimestre encontramos la Materia Optativa de Nutrición básica ó la optativa de Gastronomía dichas materias funciona como unión entre las áreas gastronómica y la nutricional, ya que se contempla una división en la misma para proporcionar las bases necesarias para la integración de ambas.

Para este fin los alumnos provenientes del área de Gastronomía tomarán la optativa de Nutrición Básica y los provenientes del área de Nutrición tomarán la optativa de Gastronomía, unificando así las bases para la integración de las áreas. En el caso de los provenientes de Hotelería y Turismo podrán de acuerdo a la constancia de estudios, cursar la optativa que se considere pertinente. Si lo estudiado anteriormente fuera insuficiente para determinar una optativa, cursarán ambas, contabilizando los créditos de una de las dos.

Los maestros especializados en cada una de las materias le darán la confianza, seguridad y las bases para poder conectar las materias entre sí, ya que éstas, llevarán secuencias para ir formando paso a paso ese conocimiento multidisciplinar que lo habilite y lo forme en las actitudes pertinentes de quien logró una adecuada síntesis entre los campos profesionales de la nutrición y de la gastronomía.

---

<sup>29</sup>Ibid, pp. 22-23.



AREA GASTRONÓMICA (15 mat)		AREA NUTRICIONAL (8 mat)		AREA ADMINISTRATIVA (2 mat)		AREA METODOLÓGICA (4 mat)		
Transformación (101)	2	Bioquímica (102)	4	Servicios (603)	3	Diseño I (404)	4	
Técnicas C. I (103)	3	Optativa B (OPT02)	2	Creación N.P. (702)	4	Diseño II (504)	3	
Optativa A (OPT01)	2	Nutrición en Ciclo (202)	4			Diseño III (604)	3	
Bebidas (201)	2	Nutrición en el sínd (302)	4			Diseño IV (704)	3	
Creación (203)	2	Alimentos funcionales (303)	4					
Técnicas C. II (204)	3	Nutrición Terapéutica (402)	4					
Coctelería (301)	2	Dietas alternativas (502)	4					
Técnicas C. III (304)	3	Gastronomía AFD (602)	4					
T. Vino (401)	2							
Panadería I (403)	2							
Repostería (501)	2							
Nutrición y C (503)	2							
Embutidos (601)	2							
Conservación Alimentos(701)	3							
Cocina Molecular (703)	2							
<b>TOTAL DE CREDITOS</b>	<b>34</b> <b>(41.46 %)</b>		<b>30</b> <b>( 35.58%)</b>		<b>6</b> <b>(7.31%)</b>		<b>12</b> <b>(14.63%)</b>	<b>82*</b>
*El total de créditos del mapa curricular es de 80. El total contabilizando las dos optativas son 82.								
Variedad de contenidos gastronómicos...								
Peso específico de materias de peso curricular en nutrición.								
30.62% Horas frente a docente								
69.37% Horas independientes								

## LA PLATAFORMA Y LAS TUTORÍAS

En el Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco A.C. se concibe la tutoría como la relación orientadora del docente al alumno en orden a la comprensión de los contenidos, la interpretación de las descripciones procedimentales, el momento y la forma adecuados para la realización de trabajos, ejercicios o autoevaluaciones, y en general, para la aclaración puntual y personalizada de cualquier tipo de duda<sup>30</sup>.

Así, la tutoría se torna en el proceso de dirección de la vida académica de los alumnos mediante acciones de seguimiento y supervisión durante todo el tiempo en que se desarrolla una asignatura, especialmente en las etapas no presenciales o de trabajo independiente y con el auxilio de un mecanismo específico de comunicación: una plataforma informática.

En este contexto, el rol del tutor se define como un docente-recurso que apoyará el trabajo del estudiante, tanto a nivel individual como al interior del grupo y cuya actividad principal consiste en crear un ambiente de aprendizaje en colaboración, brindando a los estudiantes el apoyo necesario para su continuidad; acompañamiento en el cumplimiento de las actividades planteadas, así como orientación y apoyo en la solución de dificultades que se les puedan presentar.

En este tenor, siguiendo a Cabrero, Llorente y Romero<sup>31</sup>, la figura del tutor-docente del Centro de Capacitación Gastronómica de Jalisco desempeña las funciones y realiza las actividades siguientes:

Función	Actividad
Técnica	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegurarse de que los alumnos comprenden el funcionamiento técnico del entorno informático (Moodle)</li><li>• Dar consejos y apoyos técnicos para el uso del Moodle</li><li>• Realizar actividades formativas específicas en su asignatura</li><li>• Gestionar los grupos de aprendizaje que forme para el trabajo en la plataforma</li><li>• Incorporar y modificar nuevos materiales al entorno informático (Moodle)</li><li>• Mantenerse en contacto con el administrador del sistema</li></ul>
Académica Pedagógica	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dar información, extender, clarificar y explicar los contenidos de la asignatura</li></ul>

---

<sup>30</sup>Valverde, J., y Garrido, M.C. (2005). La función tutorial en entornos virtuales de aprendizaje: comunicación y comunidad. En Revista Latinoamericana de Tecnología Educativa, Vol. 4, nº 1. <[http://158.49.119.99/crai/personal/relatec/VOL4\\_1/valverdegarrido.pdf](http://158.49.119.99/crai/personal/relatec/VOL4_1/valverdegarrido.pdf)>(28/04/07)

<sup>31</sup>CABERO, J., LLORENTE, M. y ROMÁN, P. (2004). Las herramientas de comunicación en el aprendizaje mezclado. Píxel-bit Revista de Medios y Educación, 23, 27-41. Consultado en <http://edutec.rediris.es/Revelec2/revelec20/llorente.htm> el 10 de abril de 2012.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responder a los trabajos de los estudiantes</li> <li>• Asegurarse de que los alumnos están alcanzando el nivel adecuado</li> <li>• Diseñar actividades y situaciones de aprendizaje</li> <li>• Hacer valoraciones de las actividades realizadas</li> </ul>
Organizativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer el calendario del curso</li> <li>• Explicar las normas de funcionamiento de la plataforma</li> <li>• Mantener contacto con el resto del equipo docente y organizativo</li> <li>• Organizar el trabajo del grupo</li> </ul>
Orientadora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilitar técnicas de trabajo intelectual para el estudio en la plataforma</li> <li>• Dar recomendaciones públicas y privadas sobre el trabajo y la calidad del mismo</li> <li>• Asegurarse de que los alumnos trabajan a un ritmo adecuado</li> <li>• Motivar a los estudiantes para el trabajo</li> <li>• Informar a los estudiantes sobre su progreso en el curso</li> <li>• Ser guía y orientador del estudiante</li> </ul>
Social	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dar la bienvenida a los estudiantes que participan en el curso</li> <li>• Integrar y conducir las intervenciones en la plataforma</li> <li>• Animar y estimular la participación</li> <li>• Proponer actividades para facilitar el conocimiento entre los participantes</li> <li>• Dinamizar la acción formativa y el trabajo en la plataforma</li> </ul>

La maestría cuenta con un mecanismo que, además de permitir la plena comunicación entre docentes y alumnos, permite también la atención eficiente a las necesidades académicas propias del programa; dicha herramienta digital es la plataforma informática Moodle.

Moodle es un Ambiente Educativo Virtual y un sistema de gestión de cursos<sup>32</sup>, que ayuda a los educadores a crear comunidades de aprendizaje en línea, como herramienta educativa promueve una pedagogía constructivista social a través de la colaboración, las actividades, el estudio y la investigación, la reflexión crítica, y las tareas colaborativas. Su arquitectura y herramientas son apropiadas para clases en línea, así como también para complementar el aprendizaje presencial, propósito fundamental en nuestro programa.

La plataforma Moodle ofrece además a nuestro programa:

- Realizar un monitoreo y seguimiento eficiente del alumno
- Una herramienta de gestión funcional y de fácil uso
- Almacenamiento y recuperación eficiente de materiales
- Herramientas sencillas de trabajo académico: foros, cuestionarios, recursos, exámenes, block para entrega de tareas, calificaciones en línea
- Herramientas de administración para los docentes: calificaciones, grupos, asignación de roles, archivos, respaldos.

---

<sup>32</sup> docs.moodle.org/es/Manuales\_de\_Moodle

Como un sistema de gestión de cursos, la plataforma nos permitirá, abrir un espacio específico para cada una de las 29 asignaturas y ubicar en ella los paquetes y materiales necesarios para su desarrollo (manuales, textos de auto enseñanza y guías). Cada asignatura mantendrá la siguiente estructura en la plataforma:

1. Una sección introductoria, en la que se ubicará el nombre de la materia, sus objetivos, el programa general y las recomendaciones al estudiante para el estudio del material.

The screenshot displays the 'campusentelina' web interface. On the left, there is a sidebar menu with categories: 'Personas' (containing 'Participantes'), 'Actividades' (containing 'Cuestionarios', 'Foros', 'Lecciones', 'Recursos', 'Tareas'), 'Buscar en los foros' (with a search bar and 'Búsqueda avanzada'), and 'Administración' (containing 'Activar edición', 'Configuración', 'Asignar roles', 'Calificaciones', 'Grupos', 'Copia de seguridad', 'Restaurar', 'Imprimir'). The main content area is titled 'Diagrama de temas' and features a large red heading 'INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA'. Below this, it lists 'Chef Eduardo Aguilar' and the 'OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA: Aplica las bases y técnicas de la gastronomía en la preparación de alimentos, mostrando armonía en la combinación de los sabores, habilidad en la presentación de los platillos y apertura a la innovación y creación de éstos'. There are links for 'Programa del curso', 'Recomendaciones para el curso', and 'Novedades'. The section is numbered '1' and titled 'SESIÓN UNO: HISTORIA DE LA GASTRONOMIA'. The description states: 'En esta sesión conocerás los fundamentos de la gastronomía a través del recorrido histórico por el origen y las raíces de las cocinas europeas y las tendencias más actuales. Estos son los temas que revisaremos tanto en las sesiones presenciales como en las actividades independientes.' A list of sub-topics follows: 1.1 Origen, 1.2 Raíces de las cocinas: Francesa, Española, Italiana, Mexicana, etc., 1.3 Evolución de la gastronomía, and 1.4 Tendencias actuales de la gastronomía. On the right side of the interface, there are sections for 'Eventos próximos' (with links to upload content and view the calendar) and 'Novedades' (with a link to add new content).

2. Una sección de sesiones, en las que se ubicarán las 14 semanas de clase. Esta es la sección principal del curso, en ella se colocarán:

- a) El título o tema de la sesión
- b) El objetivo o propósito de la sesión
- c) Los temas y subtemas
- d) Las actividades o experiencias de aprendizaje independientes
- e) Los textos y materiales de auto enseñanza
- f) Los productos a entregar y su evaluación

Favoritos Curso: Uso de Moodle

Búsqueda avanzada ?

**Administración**

- Activar edición
- Configuración
- Asignar roles
- Calificaciones
- Grupos
- Copia de seguridad
- Restaurar
- Importar
- Reiniciar
- Informes
- Preguntas
- Archivos
- Desmatricular en Doc-UsomDL
- Perfil

## 1 SESIÓN UNO: HISTORIA DE LA GASTRONOMIA

En esta sesión conocerás los fundamentos de la gastronomía a través del recorrido histórico por el origen y las raíces de las cocinas europeas y las tendencias más actuales. Estos son los **temas** que revisaremos tanto en las sesiones presenciales como en las actividades independientes.

- 1.1 Origen
- 1.2 Raíces de las cocinas: Francesa, Española, Italiana, Mexicana, etc.
- 1.3 Evolución de la gastronomía
- 1.4 Tendencias actuales de la gastronomía

Esta es la **guía de actividades** independientes que realizarás en esta semana:

1. Lee el texto "La gastronomía mexicana" y elabora una línea de tiempo con los principales acontecimientos culinarios.
2. Lee el texto "La gastronomía en el nuevo siglo", responde al cuestionario
3. Visita tres restaurantes, observa los elementos de las cocinas francesa, italiana y mexicana que usan en sus platillos. Presenta tus resultados con la rúbrica de reporte.
4. Recorta las fotografías de los platillo que aparecen en el suplemento "Arte Culinario" y elabora un álbum señalando las tendencias marcadas por los platillos presentados

A continuación te dejo los **materiales** que vamos a usar para el estudio de este tema, sólo tienes que dar clic en el nombre para abrirlo y consultarlo.

- [La gastronomía mexicana](#)
- [La gastronomía en el nuevo siglo](#)
- [Cuestionario: la gastronomía del nuevo siglo](#)
- [Rúbrica de reporte](#)
- [Espacio para subir el cuestionario](#)
- [Espacio para subir el reporte](#)
- [Espacio para subir el álbum](#)

Moodle como mecanismo que permite la plena comunicación entre docentes y alumnos, y la atención eficiente a las necesidades académicas propias del programa, facilita las tareas tutoriales del docente el cual se convierte en un apoyo que posibilita el estímulo y la orientación individual, la facilitación de las situaciones y experiencias de aprendizaje, así como la ayuda para la solución de las dificultades del material de estudio. En este sentido, el docente titular de cada asignatura, realiza las funciones tutoriales en la fase independiente del trabajo académico auxiliado por la plataforma y todas las herramientas que ésta le ofrece. Así, la tutoría se caracteriza fundamentalmente por ser un proceso de retroalimentación académica y pedagógica para los alumnos del programa.

**CENTRO DE CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA DE JALISCO**

NOMBRE AUTORIZADO DE LA INSTITUCIÓN

**MAESTRIA EN GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN**

NIVEL Y NOMBRE DEL PLAN DE ESTUDIOS

VIGENCIA

LICENCIATURA

ANTECEDENTES ACADEMICOS DE INGRESO

MODALIDAD

MIXTA

DURACIÓN DEL CICLO

14 SEMANAS, EN PERIODOS CUATRIMESTRALES

CLAVE DEL PLAN DE ESTUDIOS

2010

**OBJETIVO GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS**

*Desarrollar habilidades y conocimientos en nuestros profesionistas, a un nivel de profundización en las áreas de Gastronomía y Nutrición, para que promuevan de manera responsable y comprometida una cultura alimentaria saludable, mediante la aplicación de técnicas culinarias con criterios nutricionales, que permitan el diseño, la elaboración y valoración de recetas equilibradas y dietas pertinentes, siendo capaces de construir proyectos de innovación con sustento metodológico vinculadores de ambas disciplinas.*

**OBJETIVOS PARTICULARES DEL PLAN DE ESTUDIOS**

- 1. Habilitar en las técnicas que permitan la elaboración de recetas, que regidas bajo criterios y parámetros nutricionales, desarrollen destrezas culinarias, favoreciendo la cultura de salud y los valores que le son propios.*
- 2. Aplicar los fundamentos de la nutrición para el diseño, planeación y elaboración de dietas y recetas que respondan, con respeto, responsabilidad y compromiso, a las diversas condiciones de salud de comensales y pacientes*
- 3. Profundizar en los fundamentos de las funciones administrativas y en los criterios básicos para la elaboración de productos nuevos, que permitan el diseño de propuestas de innovación en el ámbito gastronómico nutricional, sustentadas en actitudes de objetividad y respeto.*
- 4. Sustentar un proyecto de innovación que vincule la gastronomía y la nutrición, utilizando elementos metodológicos propios del Diseño de Proyectos y desarrolle actitudes de responsabilidad, objetividad y apertura.*

**PERFIL DEL EGRESADO**

El egresado de la Maestría en Gastronomía y Nutrición, será un profesional:

**a) CONOCIMIENTOS:**

- Que aplicará los fundamentos de la nutrición para el diseño, planeación y elaboración de dietas y recetas que responderán con respeto y responsabilidad a las diversas condiciones de salud de comensales y pacientes.
- Que tiene los conocimientos para elaborar productos nuevos e innovadores en los rubros de gastronomía y nutrición.
- Que integra los conocimientos básicos de nutrición para recomendar modificaciones en los hábitos alimenticios de la población, en un marco de responsabilidad social y fomento a la cultura de la salud, vinculados a la movilización de los saberes profesionales que le aportó el campo disciplinar de la gastronomía.
- Que muestra un dominio claro, certero, pertinente y fundamentado de los campos semánticos que la nutrición y la gastronomía le aportaron a lo largo de su posgrado concretiz sus conocimientos

conceptuales, procedimentales y actitudinales.

**b) HABILIDADES:**

- Habilitado en las técnicas culinarias que le permitirán elaborar recetas regidas bajo criterios nutricionales, para favorecer una cultura de salud alimentaria.
- Capacitado para administrar diversas modalidades de negocios vinculados a la gastronomía y a la nutrición.
- Capacitado y habilitado en las metodologías cualitativas, cuantitativas y mixtas para la investigación de aquellas realidades y multi contextos en los que se encuentre, siendo capaz de analizar la realidad, diagnosticarla, dar cuenta de ella y generar proyectos de innovación viables, ejecutables y evaluables. Al egresar podrán ser gestores e innovadores con el rigor metodológico que supone ser expertos sistémicos de lo gastronómico y lo nutricional.
- Que diseña, aplica y da cuenta del proyecto de innovación en las áreas de nutrición y gastronomía que ha venido desarrollando desde el primer cuatrimestre; pone en evidencia, sus habilidades para evaluar el diseño, la ejecución, la gestión y el cierre de un proyecto construido por él mismo.
- Que diseña menús apropiados para cada etapa del desarrollo humano, mostrando sensibilidad ante las necesidades fisiológicas, nutricionales, la evolución natural y mostrando compromiso con el cuidando la salud.
- Fórmula y planea dietas en base a las necesidades nutricionales y preferencias gastronómicas del deportista, cuidando su estado de salud.
- Que transforma los ingredientes naturales y las reacciones químicas que producen en el alimento, en recetas bajas en calorías, buscando novedosas formas de expresión en las preparaciones y ofreciendo al cliente un platillo que sea admirado por la presentación que ésta le da.
- Que aplica las bases y técnicas de la gastronomía en la preparación de alimentos, mostrando armonía en la combinación de los sabores, habilidad en la presentación de los platillos y apertura a la innovación y creación de éstos.
- Que utiliza adecuadamente las diferentes técnicas de conservación de alimentos de acuerdo al tipo de éstos, desarrollando habilidades propias de la técnica a utilizar y haciendo uso responsable de procesos y aditivos.
- Que recomienda y elabora alimentos específicos a las necesidades terapéuticas del enfermo, logrando características organolépticas y de presentación que estimulen de manera positiva el estado emocional del paciente.
- Que reconoce y promueve las propiedades funcionales de los alimentos recomendando responsablemente, su uso en la forma más biodisponible, para obtener los beneficios propios de estos y revelando sus destrezas gastronómicas.

**c) ACTITUDES:**

- Que está abierto al escrutinio y observaciones críticas de sus pares maestros.
- Creador de productos con materias primas y transforma alimentos ya existentes en el mercado, respetando las recomendaciones emitidas por las autoridades correspondientes en el uso de los materiales empleados para ofrecer una nueva alternativa alimentaria a un público específico, exhibiendo sus habilidades gastronómicas.
- Que se muestra abierto a las diferentes realidades sociales en las que vive y participa desde su área profesional específica, respondiendo a ellas de manera crítica, participativa y creativa, asumiéndose

corresponsable con la mejora del tejido social local.

- Da cuenta de su formación multidisciplinar movilizandando actitudes de tolerancia, equidad, solidaridad y participación social responsable.
- Que aporta su liderazgo profesional en todas las oportunidades o nichos de participación y mejora social que se le presentan, de tal manera que pone al servicio de la comunidad sus saberes, sus habilidades y los valores que lo distinguen, sumando a la mejora del contexto coyuntural por el que pasa México en los rubros de la salud pública, la alimentación y la pobreza en sus diferentes manifestaciones.

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
PRIMER CUATRIMESTRE	OPTATIVA			14	18	2	T, A, (O)
	TRANSFORMACIÓN Y MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS	MGN101		14	18	2	T, A, (O)
	BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	MGN102		14	50	4	T, A, (O)
	TÉCNICAS CULINARIAS I	MGN103		14	50	4	T, A, (O)

56	136	12
----	-----	----

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
SEGUNDO CUATRIMESTRE	BEBIDAS SALUDABLES	MGN201		14	18	2	T, A, (O)
	NUTRICIÓN EN EL CICLO DE VIDA	MGN202	MGN102	14	50	4	T, A, (O)
	CREACIÓN DE MENÚS	MGN203		14	18	2	T, A, (O)
	TÉCNICAS CULINARIAS II	MGN204	MGN103	14	34	3	T, A, (O)

56	120	11
----	-----	----

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
TERCER CUATRIMESTRE	COCTELERÍA	MGN301		14	18	2	T, A, (O)
	NUTRICIÓN EN EL SINDROME METABÓLICO	MGN302	MGN202	14	50	4	T, A, (O)
	ALIMENTOS FUNCIONALES	MGN303		14	50	4	T, A, (O)
	TÉCNICAS CULINARIAS III	MGN304	MGN204	14	34	3	T, A, (O)

56	152	13
----	-----	----

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
CUARTO CUATRIMESTRE	TEORÍA DEL VINO	MGN401		14	18	2	T, A, (O)
	NUTRICIÓN TERAPÉUTICA	MGN402	MGN302	14	50	4	T, A, (O)
	PANADERÍA INTEGRAL	MGN403		14	18	2	T, A, (O)
	DISEÑO DE PROYECTOS I	MGN404		14	34	3	T, A, (O)



56	120	11
----	-----	----

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
QUINTO CUATRIMESTRE	REPOSTERÍA LIGTH	MGN501		14	18	2	T, A, (O)
	DIETAS ALTERNATIVAS	MGN502		14	34	3	T, A, (O)
	NUTRICIÓN Y COCINA CONTEMPORANEA LIGTH	MGN503		14	18	2	T, A, (O)
	DISEÑO DE PROYECTO II	MGN504	MGN404	14	34	3	T, A, (O)

56	104	10
----	-----	----

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
SEXTO CUATRIMESTRE	EMBUTIDOS Y CONSERVAS LIGTH	MGN601		14	18	2	T, A, (O)
	GASTRONOMÍA PARA LA ACTIVIDAD FISICA Y EL DEPORTE	MGN602		14	50	4	T, A, (O)
	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	MGN603		14	34	3	T, A, (O)
	DISEÑO DE PROYECTO III	MGN604	MGN504	14	34	3	T, A, (O)

56	136	12
----	-----	----

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
SEPTIMO CUATRIMESTRE	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	MGN701		14	34	3	T, A, (O)
	CREACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS	MGN702		14	34	3	T, A, (O)
	COCINA MOLECULAR LIGTH	MGN703		14	18	2	T, A, (O)
	DISEÑO DE PROYECTOS IV	MGN704	MGN604	14	34	3	T, A, (O)

56	120	11
----	-----	----

TOTALES

392	888	80
-----	-----	----

ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE OPTATIVAS	CLAVE	SERIACIÓN	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
			CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
GASTRONOMÍA	OPT01		14	18	2	T, A, (O)
NUTRICIÓN BÁSICA	OPT02		14	18	2	T, A, (O)

NÚMERO MÍNIMO DE HORAS QUE SE DEBERÁN ACREDITAR EN LAS ASIGNATURAS OPTATIVAS, BAJO LA CONDUCCIÓN DE UN DOCENTE

14

NÚMERO MÍNIMO DE CRÉDITOS QUE SE DEBERÁN ACREDITAR EN LAS ASIGNATURAS OPTATIVAS

2

PROPUESTA DE EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN PERIÓDICA DEL PLAN DE ESTUDIOS

Considerando que nuestro Plan de Estudios ante la Secretaría será implementado por primera vez y atendiendo al criterio de evaluar nuestro proyecto curricular a la luz de los objetivos generales, del perfil de egreso y del enfoque de los objetivos de aprendizajes de cada una de las asignaturas que conforman nuestro programa, consideramos la pertinencia de elegir como metodología de evaluación: **LA EVALUACION DE LOS CURRICULA DE CIENCIA INTEGRADA** (Evaluación reflexiva, formativa y acumulativa).

1. **LA EVALUACION REFLEXIVA:** Es un análisis preliminar de los distintos componentes del currículum para decidir sobre su conveniencia. Es un estudio eminentemente técnico que se trata de examinar si es un buen programa y si es factible. Son indicadores: los objetivos (precisión en la definición, descripción de su validez y suficiencia, su congruencia con la finalidad del programa), profesorado que lo va a poner en práctica, precisión de medios, motivación y evaluación.
2. **LA EVALUACION FORMATIVA:** Es la reunión e interpretación de datos acerca de la calidad de los componentes del currículum, unidades o materiales, mientras esos componentes están en fase piloto en la etapa de desarrollo. Un currículum ya implementado tiene, también, una evaluación formativa que consiste en recoger información relevante para producir una continua retroalimentación, que incida en la mejora del programa en la fase de realización. Es decir, puede conducir a decisiones para revisar algún aspecto del currículum: objetivos, actividades de aprendizaje, estrategias, materiales, etc. El modo de llevarla a cabo será:
  - La observación directa de los resultados de clase (materiales, cuestionarios, listas de control).
  - Escalas de actitudes y tests aplicados a estudiantes, profesores y otras personas implicadas
3. **LA EVALUACION ACUMULATIVA:** es la reunión e interpretación de datos acerca de la calidad de un currículo después de su puesta en marcha, o de su elaboración total o parcial, para explorar los efectos globales. Trata de suministrar una valoración amplia y sistemática de un currículum en funcionamiento.  
En la evaluación acumulativa se trata de juzgar el éxito del currículum con criterios como:
  - Logros de los alumnos respecto a conceptos básicos.
  - Aceptación y eficacia de las estrategias de enseñanza recomendadas
  - Logros de los objetivos en lecciones típicas vida.
  - Pertinencia de los contenidos respecto a la futura de los alumnos.
  - Pertinencia de los objetivos respecto a las metas globales de la educación.
  - Hasta qué punto se han superado los problemas administrativos (suministro de equipos y otros recursos, idoneidad de los profesores, etc.).

Esta metodología de evaluación habrá de atender a todas las dimensiones del alumno:

- Conocimientos adquiridos
- Destrezas y habilidades desarrolladas
- Actitudes y desarrollo de la personalidad
- Desarrollo en valores éticos o religiosos, etc.

#### CRITERIOS PARA LA EVALUACION DEL CURRICULUM

En esta metodología se consideran seis variables: fundamentación, objetivos, actitudes, experiencias de aprendizaje, recursos y evaluación.

**Variable 1:** Fundamentación. Es en donde se consideran los referentes que sustentan todo el diseño del sistema curricular; los principios fundantes de aprendizaje y todo lo referente a los objetivos generales del currículum.

**Variable 2: Objetivos de la unidad:** Enunciados que describen de forma clara el proceso de aprendizaje del alumno. Su función es orientar el diseño. En esta segunda variable evaluaremos:

1. **Validez**
  - 1.1 Los objetivos son coherentes con las teorías psicodidácticas explicitadas en la fundamentación.
  - 1.2 Los objetivos son coherentes con algún o algunos objetivos del plan de estudios.
  - 1.3 Los objetivos reflejan un aprendizaje activo; es decir: permiten la manipulación, discriminación, generalización y simbolización. Permiten el análisis del problema, es establecimiento de hipótesis, la generalización de los resultados.
2. **Estructura**
  - 2.1 Los objetivos reflejan una continuidad en el aprendizaje de lo empírico a lo icónico, a lo simbólico; de lo próximo a lo remoto.
  - 2.2 Los objetivos están estructurados en torno a un núcleo temático.
3. **Amplitud**
  - 3.1 La unidad contiene objetivos generales y específicos.
  - 3.2 La unidad contiene objetivos comunes y optativos
  - 3.3 La unidad contiene objetivos de las áreas cognoscitiva, afectivo-social y psicomotora.

**Variable 3. Contenidos:** Son los conocimientos disciplinares, prácticos y otra índole que se seleccionan según criterios lógicos y psicológicos y sociales.

1. **Validez.**
  - 1.1 Los contenidos son coherentes con los procesos explicitados en los objetivos.
  - 1.2 Los contenidos son coherentes con el grado de desarrollo del educando.
  - 1.3 Los contenidos son coherentes con los del Plan de Estudios vigentes.
2. **Estructura**
  - 2.1 Los contenidos están organizados en torno a un núcleo temático
  - 2.2 Los contenidos son suficientes para conseguir los objetivos.
3. **Significación**
  - 3.1 Los contenidos reflejan ideas básicas más que hechos específicos.
  - 3.2 Los contenidos son de interés para los alumnos.

- 3.3 Los contenidos permiten una fácil aplicabilidad a la vida diaria, trabajo y ocio de los alumnos.
- 3.4 Los contenidos ejemplifican bien aspectos importantes de temas científicos o de debate científico o de momentos importantes de la historia de la ciencia.

#### **4. Secuencia**

- 4.1 Se observa la coherencia horizontal entre los contenidos de las distintas unidades didácticas.

**Variable 4. Experiencias de aprendizaje:** Son los procesos, actividades e interacciones con los objetos y con los seres humanos que el alumno ha de poner en práctica para la consecución de los objetivos.

##### **1. Validez.**

- 1.1 Las experiencias son coherentes con los objetivos.
- 1.2 Las experiencias son coherentes con los contenidos.
- 1.3 Las experiencias son coherentes con las que figuran en el plan de estudios.
- 1.4 Las experiencias son coherentes con el grado de desarrollo del educando.

##### **2. Variedad.**

- 2.1 Las experiencias promueven un aprendizaje activo, es decir, permiten la manipulación, discriminación, generalización, simbolización y resolución de problemas.
- 2.2 Las experiencias posibilitan el conocimiento de la realidad inmediata en la que se desenvuelve el educando.
- 2.3 Las experiencias permiten un aprendizaje personalizado según las capacidades, intereses y ritmo de aprendizaje el alumno, es decir, hay distintos niveles de experiencias según el grado de dificultad.
- 2.4 Las experiencias permiten un aprendizaje personalizado, es decir, hay experiencias de gran grupo, pequeño grupo e individuales.

##### **3. Estructura**

- 3.1 Las experiencias no aparecen mecanizadas; es decir, se evita la relación objetivo experiencia (uno a uno). Por el contrario, para un mismo objetivo se utiliza más de una experiencia.
- 3.2 Las experiencias no aparecen mecanizadas, una misma experiencia permite el logro de varios objetivos.

**Variable 5. Los Recursos:** Toda persona u objeto que va a permitir la realización de las experiencias de aprendizaje.

##### **1. Validez**

- 1.1 Los recursos son coherentes con los objetivos
- 1.2 Los recursos son coherentes con los contenidos.
- 1.3 Los recursos son coherentes con las experiencias de aprendizaje.

##### **2. Variedad.**

- 2.1 Hay variedad de recursos.
- 2.2 Los diversos recursos permiten distintos niveles de abstracción (empírica, icónica, simbólica)
- 2.3 Se incluyen recursos provenientes de la comunidad próxima (en situaciones reales o mediante su reproducción).

**Variable 6. Evaluación:** Se define como la especificación de los propósitos, procedimientos e instrumentos de evaluación.

##### **1. Propósitos**

- 1.1 Se especifica el tipo de evaluación que se efectuará: de entrada, formativa y sumativa

##### **2. Procedimientos**

- 2.1 Se especifica que se utilizarán variedad de procedimientos; de observación, análisis de trabajos, etc.

##### **3. Instrumentos**

- 3.1 Contiene algún instrumento de observación y/o medición.
- 3.2 El instrumento cubre objetivos cognoscitivos, habilidades y actitudes.
- 3.3 En el instrumento aparecen operativizados los objetivos.
- 3.4 Hay coherencia entre el instrumento y los objetivos
- 3.5 Hay coherencia entre el instrumento y los contenidos