

Universidad Autónoma de Baja California

ESCUELA DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA

<http://eeg.ens.uabc.mx>

OFICIO NO. : 0426/2013

Ensenada, B. Cfa., 14 de mayo de 2013.

DR. FELIPE CUAMEA VELAZQUEZ

RECTOR DE LA U. A. B. C.

P R E S E N T E .

Por medio del presente me permito saludarle y solicitarle a usted muy atentamente su autorización para incorporar formalmente en la próxima Sesión Ordinaria de Consejo Universitario el documento de la Propuesta de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos de la Escuela de Enología y Gastronomía (adjunto documento), asimismo se anexa el Acta de la Décima Sesión de Consejo Técnico celebrada el pasado día 09 de mayo del presente con las firmas respectivas y tres Dictámenes de Revisores Externos.

Agradezco de antemano la atención brindada al presente, y quedo a sus apreciables órdenes.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE B.C.



ESCUELA DE ENOLOGIA
Y GASTRONOMIA
ENSENADA, B.C.

A T E N T A M E N T E

“POR LA REALIZACION PLENA DEL HOMBRE”

DIRECTORA


M. A. LAURA ALICIA BEYLISS CORTEZ

C.c.p. : Lic. Ricardo Dagnino Moreno. Secretario General de la UABC
Dra. Patricia Moctezuma Hernández. Coordinadora de Posgrado e Investigación UABC
Minutario
Archivo

LABC'rs0

UNIVERSIDAD AUTONOMA
DE BAJA CALIFORNIA

R RECIBIDO **O**
MAY 15 2013
RECIBIDO
RECTORIA

10A. ACTA DE LA SESIÓN DEL CONSEJO TÉCNICO DE LA ESCUELA DE ENOLOGÍA Y
GASTRONOMÍA, CELEBRADA EL DÍA 9 DE MAYO DE 2013.

Ensenada, Baja California, siendo las nueve horas del día miércoles 9 de mayo de 2013, en día y hora señalada en la convocatoria correspondiente para celebración de la sesión ordinaria del Consejo Técnico de la Escuela de Enología y Gastronomía, se reunieron en la sala de usos múltiples, la C. M.A. LAURA ALICIA BEYLISS CORTEZ, Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía; los concejales técnicos Profesores: ANTONIO SUJO GONZÁLEZ, CAROLINA MATA MIRANDA, ALEJANDRO E. SANTIBAÑEZ ALEJANDRO, en su calidad de propietarios y ARTURO ARROYO SOTELO, ISELA ROMERO CASTILLO, LILIANA HAYDEE ESCALANTE LÓPEZ, en su carácter de suplentes; y como concejales técnicos alumnos: NATALIA ORTIZ MEJÍA, como propietaria y CLAUDIA CAROLINA VELAZQUEZ HERNANDEZ, CECILIA BERENICE TERAN GONZALEZ, MYRNA LORA VARGAS, como suplentes: a continuación, la M.A. LAURA ALICIA BEYLISS CORTEZ Directora de la Escuela, corrobora el quórum a través de la secretaria del consejo dando inicio a la sesión.

La M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez, cede la palabra a la C. Isela Romero Castillo en su carácter de Secretaria del Consejo Técnico para dar lectura al Orden del día:

- 1.- Lista de presente y declaración de quórum.
- 2.- Lectura y aprobación del orden del día.

Presentación para su aprobación del Programa de Maestría de esta escuela

Asuntos Generales

- 3.- Clausura de la sesión.

El Maestro Arturo Arroyo Sotelo, manifiesta que no se debe aprobar el orden de día, debido a que en el punto dos, no está dada las condiciones que establece el Artículo 146 de la Fracción III y IV del Estatuto General de la Universidad Autónoma de Baja California. Por el que solicita se someta a su aprobación del pleno consejo técnico y a su vez se modifique el orden de día quedando de la siguiente manera:

- 1.- Lista de presente y declaración de quórum.
- 2.- Lectura y aprobación del orden del día.

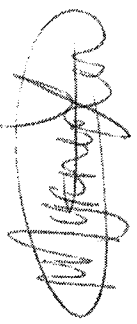
Presentación del proyecto de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos para proceder conforme lo indica en el Artículo 146 en la Fracción II del Estatuto General de la UABC.

- 3.- Asuntos Generales
- 4.- Clausura de la sesión.

El Profesor Alejandro Santibáñez, apoya la decisión del Profesor Arturo Arroyo, de que se modifique el punto número dos y se agregue el punto siguiente para Asuntos Generales.


Se somete a votación el orden del día, un voto a favor y siete en contra, se desaprueba por mayoría.

Se somete a votación de la modificación del orden del día, con siete votos a favor y uno en contra, se aprueba por mayoría.



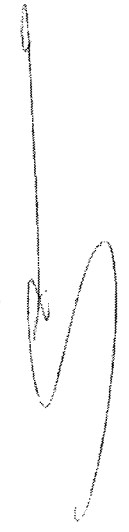
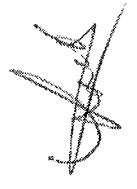
La M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez, solicitó a los consejeros la presencia a esta reunión de los profesores Alfredo Saldaña, Patricia Páez y Cinthya De Lira, quienes harán la presentación del proyecto de la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos, agregó que para el desarrollo de proyecto, se contó con el apoyo de doctores reconocidos como la Dra. Concepción Ramírez Barón de la Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales del Campus Valle Dorado de la UABC, la Dra. Jessica Soto Beltrán de la Facultad de Economía de la Universidad Autónoma de Sinaloa.

Se somete a votación la presencia de los profesores a esta reunión y se aprueba por unanimidad.

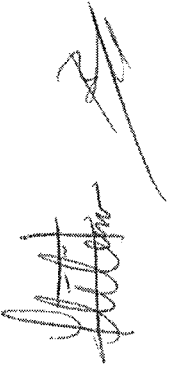


Se realiza la presentación del proyecto en forma general por parte de la Maestra Cinthya De Lira.


El Profesor Alejandro Santibáñez, opina que es importante que los miembros del consejo técnico sean tomados en cuenta en los aspectos académicos de la escuela, para poder emitir una opinión asertiva, y tener un mayor conocimiento sobre el proyecto de maestría.



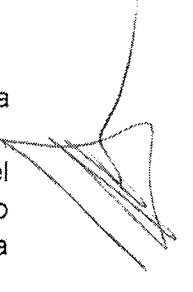
Por otro lado el profesor Arturo Arroyo, considera que no es suficiente la información vertida para dar una opinión y cree injusto juzgar a los involucrados en la realización de este proyecto, ya que detecta problemas en cuanto al número de créditos, siendo la mitad obligatoria y la otra mitad optativas, preguntando cuales fueron los criterios que tomaron en cuenta para decidirlo. Asimismo la alumna Claudia Carolina Velázquez, pide que se detalle el proyecto de la maestría, ya que en la presentación no se muestra en forma clara y propone a su vez, que se les proporcione la información sobre el proyecto, para poder hacer un análisis y discusión del mismo. Aún cuando se sabe que el tiempo es corto para dar una opinión.



Por otro lado la Maestra Laura Beyliss, comenta que para la realización del proyecto se le invirtió tiempo y dedicación con personas muy preparadas, considerando indignante el comentario que hace el Profesor Arturo Arroyo sobre decir que el proyecto de la maestría es como la sopa maruchan "Que no se podía emitir una opinión más detallada en tan poco tiempo".



Sin embargo, el profesor Arturo Arroyo hace una réplica del comentario de la Maestra Laura Beyliss, que en ningún momento descalifica el trabajo de algunos compañeros, sostiene el comentario sobre la sopa maruchan, sobre el trabajo que considera que el proyecto de la maestría, que por tiempo o prisas no sea de calidad, considerando que no podría dar una opinión válida como académico, porque considera que esta en juego la formación profesional de otras personas.



La alumna Natalia, dice que el comentario que hizo el profesor Arturo Arroyo sobre la sopa maruchan, no lo ve denigrante hacia los maestros, sino que considera el poco tiempo que se tuvo para realizar este proyecto en tan solo tres meses y que no se podría brindar una información poco asertiva.

El profesor Alejandro Santibáñez, solicita a la Directora de la Escuela M.A. Laura Beyliss, que no pida algo que no pueden dar, una opinión a pesar del tiempo y pidiendo consideración al desarrollo de elaboración del proyecto de la maestría que trasciende y que hubiera sido mas fácil evitando dar una opinión al vapor y que se envíe el documento para revisarlo minuciosamente.

La profesora Carolina Mata, hace la observación, que sólo se realizará la presentación del proyecto y que no necesariamente tiene que emitir una opinión en este momento. Y la alumna Claudia Carolina Velázquez, comenta que se lleve el documento a casa y que se realice un análisis crítico. Los profesores Alejandro Santibáñez, Liliana Escalante y la alumna Myrna Lora, propone que se siga adelante con el orden del día.

Se realiza la presentación del proyecto de la Maestría en Gestión de Organizaciones del Servicio de Alimentos, por parte de la Maestra Cynthia De Lira. Se presentan las cartas descriptivas, las cuales serán enviadas a los consejeros junto al proyecto académico de la maestría. En dicha presentación se estuvieron alternando por los profesores Alfredo Saldaña, Carolina Mata, Cinthya De Lira, Patricia Páez y Laura Beyliss.

Una vez presentado el proyecto de la maestría se hace una retroalimentación por parte de los consejeros técnicos aclarando las dudas que se tienen en el momento en que se esta presentando el proyecto.

En Asuntos Generales comenta la Maestra Carolina Mata, que la información sobre la reestructuración del plan de estudio, se sigue trabajando y que aun están en negociación de poderlo cambiar de sistema modular a semestral. La Maestra Laura Beyliss, comenta que dentro de la reestructuración del plan de estudio se tiene que hacer un análisis en donde se tiene que ver la infraestructura y la planta docente de maestros y que se sigue trabajando con ello. Sin embargo está detenido por el momento ya que la UABC está trabajando arduamente llevando un proceso.

Se comenta por parte del Maestro Alejandro Santibáñez, sobre el Programa de Desarrollo Institucional, el cual nos habla sobre las clases en fines de semana y que no sólo son decisiones de la escuela.

El Maestro Alejandro Santibáñez comenta sobre la propuesta de revisión del proyecto que se presentó en la reunión y solicita que se lo envíe para estudiarlo y opinar sobre presentado en esta reunión con las condiciones que la Maestra Laura Beyliss hiciera.

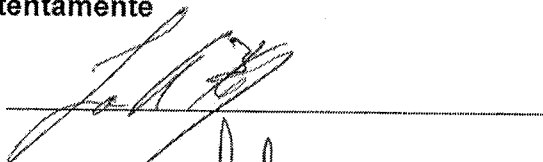
La Maestra Laura Beyliss, comenta que se tomaran en cuenta los comentarios y observaciones que se hicieron durante la sesión.

observaciones por este medio a más tardar el día 12 de mayo del presente, anexándose al acta de esta sesión . Se aprueba por unanimidad.

Se cierra la sesión siendo a las 18:38 horas del día, en la ciudad de Ensenada, B.C.

Atentamente

M.A. LAURA ALICIA BEYLISS CORTEZ
PRESIDENTE



L.G. ISELA ROMERO CASTILLO
SECRETARIA

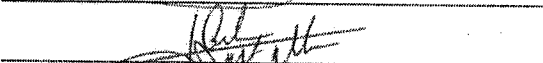


PROFESORES PROPIETARIOS

L.G. ANTONIO SUJO GONZÁLEZ



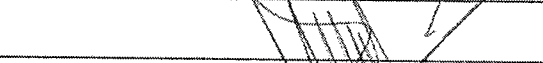
M.E.S.C. CAROLINA MATA MIRANDA



C.P. ALFREDO SALDAÑA ROSAS



M.V.Z ALEJANDRO E. SANTIBAÑEZ
ALEJANDRO



L.T. LEONARDO GONZÁLEZ RAMÍREZ



PROFESORES SUPLENTE

M.T.I.C. EDUARDO LABRÓ ESPINDOLA



M.P. ARTURO ARROYO SOTELO



ING. CONCEPCIÓN DIAZ JARAMILLO



L.T. LILIANA HAYDEE ESCALANTE
LÓPEZ




ALUMNOS SUPLENTE

CLAUDIA CAROLINA VELAZQUEZ
HERNÁNDEZ



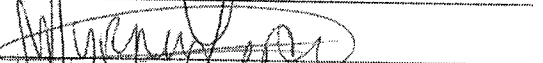
CECILIA BERENICE TERAN GONZÁLEZ



ÁNGEL FRANCISCO GÓMEZ SÁNCHEZ



MYRNA C. LORA VARGAS



Universidad Autónoma de Baja California

ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

En la ciudad de Ensenada, Baja California, el día 9 de mayo de 2013, previa convocatoria de la M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez, directora de la Escuela de Enología y Gastronomía, nos reunimos en sesión ordinaria del Consejo Técnico para proponer, discutir y votar la propuesta del Proyecto de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos para turnarlo a la comisión de asuntos técnicos del H. Consejo Universitario.

Habiendo quórum, se presentó el proyecto y se procedió a discusión y votación, de la propuesta.

Acto seguido, se firmaron las actas correspondientes:

M.A. LAURA ALICIA BEYLISS CORTEZ
PRESIDENTE

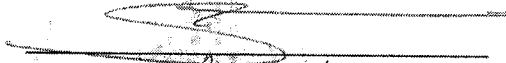


L.G. ISELA ROMERO CASTILLO
SECRETARIA

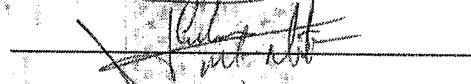


PROFESORES PROPIETARIOS

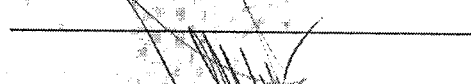
L.G. ANTONIO SUJO GONZÁLEZ



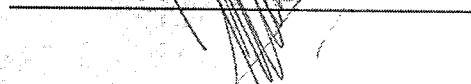
M.E.S.C. CAROLINA MATA MIRANDA



C.P. ALFREDO SALDAÑA ROSAS



M.V.Z ALEJANDRO E. SANTIBAÑEZ
ALEJANDRO



L.T. LEONARDO GONZÁLEZ RAMÍREZ



PROFESORES SUPLENTE

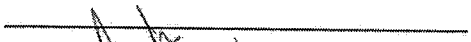
M.T.I.C. EDUARDO LABRÓ ESPINDOLA




M.P. ARTURO ARROYO SOTELO



ING. CONCEPCIÓN DIAZ JARAMILLO



L.T. LILIANA HAYDEE ESCALANTE LÓPEZ



Universidad Autónoma de Baja California

ALUMNOS SUPLENTES

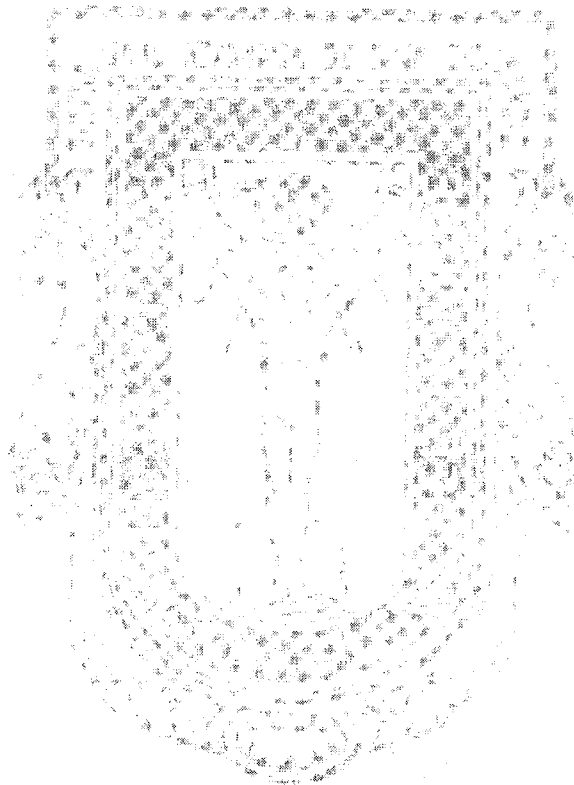
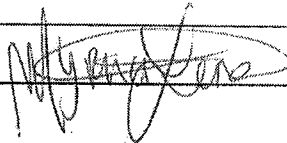
CLAUDIA CAROLINA VELAZQUEZ
HERNÁNDEZ

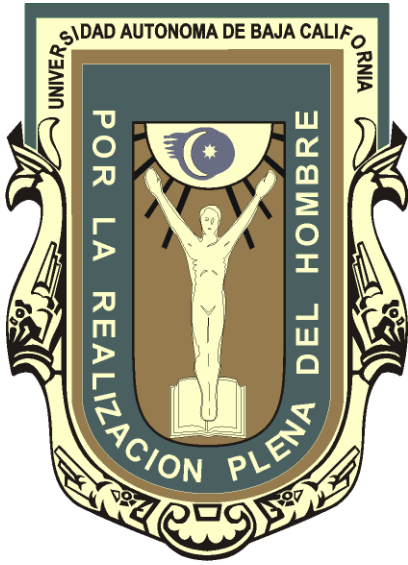


CECILIA BERENICE TERAN GONZÁLEZ

ÁNGEL FRANCISCO GÓMEZ SÁNCHEZ

MYRNA C. LORA VARGAS





**Universidad
Autónoma
de Baja California**

**Coordinación de
Posgrado e Investigación**

**Documento de Referencia y Operación de
Programas de Posgrado
Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios
de Alimentos**

Contenido

A.	Pertinencia y suficiencia del programa.....	4
1.	Ámbito Institucional	4
2.	Ámbito Local.....	5
3.	Ámbito Nacional	6
4.	Ámbito Internacional.....	6
II.	Descripción del programa	7
A.	Características generales.....	7
2.-	Diferencias con programas afines	9
1.	Posibles trayectorias de ingreso	13
2.	Tiempo de dedicación	13
3.	Mercado de trabajo	14
III.	Plan de estudios.....	14
A.	Justificación del plan de estudios.....	14
B.	Metas y estrategias	15
C.	Proceso de selección	19
D.	Perfil de egreso	21
E.	Requisitos de egreso.....	21
F.	Características de las asignaturas	22
G.	Ruta crítica de Graduación.....	24
H.	Cartas descriptivas.....	26
I.	Evaluación de los estudiantes	71
J.	Características del trabajo terminal.....	72
IV.	Líneas de trabajo o de investigación relacionadas con el programa	73
V.	Planta docente	74
A.	Núcleo académico básico	74
B.	Por asignatura	76
C.	Participación de la planta académica en la operación del programa.....	82

Universidad Autónoma de Baja California
Coordinación de Posgrado e Investigación

D.	Evaluación docente	83
VI.	Productos académicos del programa.....	83
VII.	Seguimiento de egresados.....	85
VIII.	Servicios de apoyo	86
IX.	Vinculación	87
X.	Infraestructura física y de apoyo	87
A.	Aulas	88
B.	Laboratorios y Talleres.....	88
C.	Cubículos a áreas de trabajo	90
D.	Equipo de cómputo y conectividad.....	90
E.	Equipo de apoyo didáctico	91
F.	Acervos bibliográficos	92
XI.	Recursos financieros para la operación del programa.....	95
XII.	Anexos	97

I. Identificación del programa

Unidad(es) académica(s) responsable(s): Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre del programa: Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos.

Campo de orientación: Profesional (Dirección de Operaciones de Servicios, Marketing de Servicios de Alimentos, Desarrollo de Recursos Humanos o Desarrollo de Negocios de Servicios de Alimentos)

Nivel del programa académico: Maestría

Programa académico institucional disciplinario

Tipología del Programa: Profesionalizante

I. Pertinencia y suficiencia del programa

1. Ámbito Institucional

Actualmente la Escuela de Enología y Gastronomía (EEG) ofrece el programa educativo de Licenciado en Gastronomía, el cual cuenta con tres áreas de competencia: administración, producción y servicio. Recientemente se ha detectado la necesidad de ofertar un programa de posgrado con el objetivo principal de preparar profesionales de alta calidad en el campo de la gastronomía, que se sean capaces de dirigir y desarrollar organizaciones de servicio de alimentos.

La Escuela de Enología y Gastronomía, forma parte de la Dependencia de Educación Superior (DES) de Ciencias Económico-Administrativas, en la cual se encuentran registrados dos programas de doctorado, cuatro de maestría y tres de especialidad; de

los cuales seis se encuentran reconocidos por su alta calidad por el Programa Nacional de Posgrados de Calidad del CONACYT.

Con respecto a las líneas de generación y aplicación del conocimiento, se encuentran registradas 16 líneas, distribuidas en 15 cuerpos académicos y cuenta con 14 profesores registrados en el Sistema Nacional de Investigadores.

La DES Económico-administrativa cuenta con seis posgrados registrados en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC) del CONACYT. La Escuela de Enología y Gastronomía tiene como objetivo que la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentación forme parte del PNPC.

La Escuela de Enología y Gastronomía cuenta con una línea de generación y aplicación del conocimiento: Buenas prácticas de manufactura enológica y gastronómica.

2. Ámbito Local

La EEG se creó con el objetivo de profesionalizar las actividades relacionadas con los negocios de alimentos y bebidas, contemplando la posibilidad de desarrollar posgrados multidisciplinarios para el fortalecimiento de dichos negocios.

Actualmente los egresados de los programas académicos de la EEG se encuentran laborando a nivel local, nacional e internacional en restaurantes, hoteles, vitivinícolas, hospitales, entre otros espacios.

El Programa de Maestría contribuirá con el fortalecimiento del sector, y será capaz de elevar el nivel de profesionalización de la industria gastronómica desde la dirección de la misma, ampliando el conocimiento de la licenciatura y dándole un enfoque no sólo

operacional sino de trascendencia en la toma de decisiones que tengan efecto inmediato en el ya mencionado fortalecimiento del gremio gastronómico.

En este sentido, la EEG, se convierte en la primera unidad Académica y por ende a la UABC en la primera Institución de Educación Superior en ofrecer un posgrado de esta naturaleza en el campo gastronómico, específicamente en el campo de negocios de alimentos y bebidas a nivel local y en la región noroeste de México.

3. Ámbito Nacional

La existencia de posgrados en el área gastronómica es relativamente nueva en el país, ya que, sólo existen tres maestrías en el área de administración y servicios de alimentos. El Centro de Estudios en Artes Culinarias y Enológicas ofrece una Maestría en Gastronomía y Dirección de Restaurantes, el Instituto de Estudios Superiores de Turismo oferta una Maestría en Gastronomía y la Universidad del Claustro de Sor Juana, la Maestría en Planificación y Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas, sin embargo, estas universidades son particulares y los costos son elevados (ver tabla 1).

4. Ámbito Internacional

En el ámbito internacional existen 14 maestrías en el área gastronómica (ver tabla 2), lo cual aumenta las oportunidades a estudiantes y docentes para realizar estancias de movilidad estudiantil y así obtener mayor práctica a nivel internacional.

II. Descripción del programa ▶

A. Características generales.

La orientación del presente programa de maestría es: profesionalizante, por lo tanto, el alumno se especializará en un área del conocimiento gastronómico para la posterior aplicación, desarrollo y solución de los requerimientos de organizaciones de servicios de alimentos y responder a los nuevos retos que el sector demande.

La amplia experiencia en el sector gastronómico, con la que cuenta la planta docente de la EEG, además de los convenios que se tienen con diversas instituciones y organizaciones de los distintos sectores de la sociedad (hoteles, restaurantes, a nivel estatal y nacional, panaderías, distribuidoras de alimentos, comedores industriales, escuelas e institutos), permitirá que tanto los maestros, tutores, directores de trabajo terminal, el núcleo académico básico y el comité de estudios de posgrado guíen a los alumnos en el proceso de su proyecto académico.

La Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos (M.G.O.S.A.) se ofertará en la EEG, sin embargo es deseable favorecer el intercambio académico tanto de maestros como alumnos a nivel nacional e internacional.

Se plantea consolidar el programa de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos, al mismo tiempo que se fortalece la planta docente con perfil PROMEP (Programa para el Mejoramiento del Profesorado), productividad académica, que los académicos del núcleo académico básico forme parte de colegios u organizaciones profesionales. Sin embargo, dado el interés hacia la transformación de la Maestría en investigación, se pretende que el núcleo académico básico ingrese al

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Sistema Nacional de Investigadores (SNI) con la modalidad de profesor investigador, que pertenezcan a cuerpos académicos y desarrollen líneas de investigación definidas para posteriormente participar en redes de colaboración. En este proceso, se promoverá la presentación de trabajos terminales en congresos, simposios, foros, entre otros.

Se organizarán coloquios internos donde los estudiantes presentarán los avances del trabajo terminal cada semestre, atendiendo a la ruta crítica de graduación para asegurar el seguimiento y cumplimiento en tiempo y forma de la eficiencia terminal.

Para determinar el número de alumnos por generación se toma en cuenta la existencia de recursos suficientes, tales como: espacios físicos, apoyos tecnológicos, planta docente, profesores invitados, movilidad estudiantil, en éste último recurso se fomentará y fortalecerá, como un indicador, para en un futuro, ingresar en el PNPC. Así mismo se cuenta con materiales e infraestructura para definir el punto de equilibrio y que el programa sea autofinanciable.

1. Contextualización

El Plan de Desarrollo Institucional 2011-2015 de la Universidad Autónoma de Baja California, a través de políticas, iniciativas y estrategias institucionales establecen una guía para dirigir los esfuerzos académicos e institucionales:

Política institucional 1. Impulso a la formación de los alumnos.

A partir de esta política, se busca que el programa de la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos se estructure con la finalidad de que

garantice la formación de recursos humanos de alta calidad que impacten en el sector gastronómico.

Política institucional 3. Ampliación de la presencia de la UABC en la comunidad.

El posgrado busca profesionalizar el sector productivo y mantener contacto con egresados del programa de Licenciado en Gastronomía, para satisfacer sus necesidades de formación profesional en materia de posgrado.

Política institucional 4. Proyección nacional e internacional de la UABC

En el programa de la M.G.O.S.A, se promoverán actividades para fomentar la colaboración interinstitucional que a su vez favorezcan la proyección nacional e internacional de la UABC en el campo gastronómico.

La Universidad mediante los programas de posgrado, analiza la realidad, participa directamente del compromiso de proponer soluciones a los diversos problemas de la región, del país y del mundo, Actualmente existen 658 maestrías con orientación hacia la investigación y 277 con orientación profesionalizante en el Padrón del Programa Nacional de Posgrados de Calidad¹. Dentro de este contexto, surge el programa de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos, como un espacio profesionalizante para dar respuesta a las necesidades del sector gastronómico de la región y del país.

2.- Diferencias con programas afines

A nivel nacional, la oferta de posgrado en gastronomía es escasa; actualmente existen cuatro posgrados de maestría a nivel nacional y nueve de especialidad (Tabla 1).

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Al finalizar el análisis se identificó, que de los 13 posgrados registrados a nivel nacional, seis son del área de administración, cuatro de producción, tres de servicio.

Tabla 1. Programas de posgrado en Gastronomía a nivel nacional

POSGRADO	UNIVERSIDAD	UBICACIÓN
Administración		
Especialidad en Operación y calidad de la industria de alimentos	Universidad del Sur	Tuxtla Gutiérrez, Cancún y Mérida
Especialidad en Administración de Restaurantes	Universidad del Sur	Tuxtla Gutiérrez, Cancún y Mérida
Especialidad en Gestión e Innovación de la Industria Gastronómica	Universidad del Caribe	Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
Maestría en Gastronomía	IESTUR (Instituto de Estudios Superiores de Turismo)	México D.F.
Maestría en Gastronomía y Dirección de Restaurantes	Centro de Estudios en Artes Culinarias y Enológicas	Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
Maestría en planificación y gestión de negocios de alimentos y bebidas	Universidad del Claustro de Sor Juana	México, D.F.
Producción		
Especialidad en Cocina y Panadería Avanzada	Escuela de Gastronomía, Instituto Superior Mariano Moreno	México D.F.
Especialidad de Pastelería y Panadería	Escuela de Gastronomía, Instituto Superior Mariano Moreno	México D.F.
Especialidad en Artes Culinarias	Escuela de Gastronomía, Instituto Superior Mariano Moreno	México D.F.
Especialidad en Gastronomía	Universidad de Guadalajara	Guadalajara
Servicio		
Especialidad en Gestión de	Universidad	México D.F.

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Eventos	Panamericana	
Especialidad en Gastronomía	Universidad Panamericana	México D.F.
Maestría en Administración de Servicio	UPAEP	Puebla

A nivel internacional se identificaron 14 posgrados, de los cuales 13 son maestrías: dos de administración, cuatro de producción y ocho de servicio.

Tabla 2. Programas de posgrado en Gastronomía a nivel internacional		
POSGRADO	UNIVERSIDAD	UBICACIÓN
Administración		
Master and PhD. in Nutrition and Food Systems	The University of Southern Mississippi	Mississippi , Estados Unidos
Master of Science and PhD. in Hotel, Restaurant, and Institutional Management	PENN STATE ("Pennsylvania State University)	Pennsylvania, Estados Unidos
Producción		
Especialización en Ciencias de los Alimentos	Universidad del Rosario	Rosario, Argentina
Master of Gastronomic Tourism	Le Cordon Blue	Paris, Francia
Master of Liberal Arts in Gastronomy	Boston University	Estados Unidos
Master of Gastronomy and Health	University of Copenhagen	Copenhague, Dinamarca
Servicio		
Certificate in Foodservice Management	Cornell University School of Hotel Administration	Ithaca, Nueva York
Hotel, Restaurant & Resort Management	Northwood University	Estados Unidos
MSC/PHD in Food Management and MSC/PHD in Food Service	Universiti Putra Malaysia	Selangor, Malasia
Master and PhD Human Ecología (Foodservice and Hospitality	Kansas State University	Estados Unidos

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Management)		
Food Service Gastronomy/Food Service Quality Assurance	Universiti Malaysia Sabah	Sabah, Malasia
Master of Management in Food and Beverage	SDA Bocconi	Milano, Italia
Master of Science Foodservice Busniess Management	Michigan State University	Estados Unidos
Maestría en Gestión Alimentaria en Servicios de Alimentación y Nutrición	Universidad Católica de la Santísima Concepción	España

El programa de maestría que ofertará la EEG es diferente a los demás en el campo gastronómico, ya que se dirige al sector de negocios de servicios de alimentos, entendidos como: todas aquellas empresas, unidades de negocio que se involucran en el servicio de alimentos, agregando valor, por ejemplo a proveedores de insumos y distribuidores. De acuerdo a esta acepción, se generarán cuatro líneas de énfasis, de las cuáles el estudiante podrá enfocarse a una, de acuerdo a sus intereses profesionales:

Dirección de Operaciones, Marketing, Desarrollo de Recursos Humanos y Desarrollo de Negocios.

Es el único programa de maestría en el campo gastronómico que será ofertado por una universidad pública en el país. Este programa cubre las necesidades del sector, de acuerdo a los resultados del estudio de factibilidad (ver anexo1) llevado a cabo para sustentar su estructura curricular.

1. Posibles trayectorias de ingreso

El programa de maestría que ofertará la EEG, admitirá el ingreso de aspirantes egresados de programas de licenciaturas en: gastronomía, nutrición, ingeniería del área de alimentos, administración, entre otras áreas afines, cumpliendo con los requisitos de selección determinados por el Estatuto Escolar, el Reglamento General de Estudios de Posgrado y por el Comité de Estudios de Posgrado del propio programa.

Los aspirantes a ingresar deberán presentar los documentos que se enlistan en el apartado de “Proceso de selección” y presentarse a entrevista con el Comité de Estudios de Posgrado, así como acreditar el conjunto de exámenes de selección.

2. Tiempo de dedicación

Los aspirantes a ingresar deberán contar con disponibilidad de horario para asistir a clases presenciales y a su vez participar en prácticas de campo. El programa de maestría tiene la modalidad presencial, las clases serán apoyadas mediante el uso de las Tecnologías de Información y Comunicación. Tendrá una duración de dos años dividido en cuatro semestres, durante los cuales el alumno desarrollará conocimientos, actitudes y valores relacionados con el ámbito gastronómico. De acuerdo con el artículo 147 del Estatuto Escolar, el estudiante tendrá un plazo de 3 años para concluir la maestría, a partir de la fecha de inscripción².

Durante el primer semestre los estudiantes cursarán cuatro Programas de Unidades de Aprendizaje (PUA) obligatorias, de las cuales dos son instrumentales, una operativa y una metodológica. En el segundo semestre se abarcarán cuatro PUA obligatorias, de

la cuales tres son operativas y una metodológica. El tercer semestre comprende tres PUA obligatorias (dos operativas y una metodológica) y una optativa. El cuarto semestre abarca tres optativas y una metodológica. Las unidades de aprendizaje optativas orientan al estudiante hacia el área de énfasis terminal.

El alumno deberá contemplar el tiempo de dedicación a las prácticas profesionales en el sector empresarial, social o gubernamental, así como su posible participación en el programa de movilidad estudiantil.

3. Mercado de trabajo

El campo de acción para el egresado dentro del sector podrá ser como consultor independiente, ejecutivo de cadenas de restaurantes, diseñador de formatos nuevos de negocios, formación de equipos gerenciales, emprendedor de negocios, desarrollo del soporte (know how) para franquiciar negocios, entre otras.

(Ver Anexo 1. Estudio de factibilidad)

III. Plan de estudios

A. Justificación del plan de estudios

Como se muestra en apartados anteriores, existen pocos programas de posgrado en el campo de la gastronomía a nivel nacional. Los programas existentes, son ofertados por instituciones particulares, por lo que es necesario ofrecer un programa de esta naturaleza en una universidad pública y de prestigio como la Universidad Autónoma de Baja California.

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Los egresados del programa de Licenciado en Gastronomía, requieren continuar con estudios de posgrado, buscando opciones afines a su perfil de egreso, sin embargo, no existe una opción para aquellos que buscan especializarse en gestión gastronómica.

La diferencia del programa de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos (MGOSA) con un programa de Maestría en Administración, es que en este último se analiza el panorama de los negocios en general, sin puntualizar en un sector específico. La propuesta del programa de MGOSA es que haya un enfoque de atención hacia las organizaciones de servicios de alimentos, para solucionar los problemas específicos de este sector, con un enfoque en los factores socioculturales y técnicos que la caracterizan.

La MGOSA apoya al desarrollo de estrategias de alimentación saludable con la implementación, evaluación, dirección y gestión de nuevos formatos de negocios que laboren con responsabilidad social para a la recuperación de la salud.

B. Metas y estrategias

a) Objetivo general

Formar profesionales capaces de dar respuesta a las necesidades del campo gastronómico con visión interdisciplinaria, para la adecuada toma de decisiones, asesorías, consultorías, diseño, aplicación, gestión, dirección de negocios y formación de recursos humanos competentes en el ámbito local, regional y nacional.

Metas y estrategias curriculares.

Competencia general	Competencia específica	Metas	Estrategias
<p>Responder a las necesidades actuales de las organizaciones de servicios de alimentos a través de la integración de equipos de trabajo y planificación de las operaciones para la toma de decisiones proactivas en la gestión integral con un enfoque hacia la responsabilidad social.</p>	<p>1.-Diseñar y aplicar protocolos para la creación o fortalecimiento de negocios de servicios de alimentos.</p>	<p>Aplicación de estrategias adecuadas para el desarrollo de nuevos formatos de negocios de servicios de alimentos.</p>	<p>Cursar asignaturas de la terminal de Desarrollo de negocios.</p>
	<p>Diseñar y aplicar propuestas innovadoras para el desarrollo del recurso humano en las organizaciones de servicios de alimentos.</p>	<p>Identificar la situación actual y las áreas de oportunidad en el desarrollo de los recursos humanos en el área gastronómica.</p>	<p>Cursar asignaturas de la terminal de Desarrollo de Recursos Humanos</p>
	<p>Proyectar el posicionamiento de productos y servicios, para satisfacer los requerimientos detectados a través de la investigación de tendencias en el sector.</p>	<p>Mantener a la organización en una posición competitiva en el mercado, identificando con oportunidad las tendencias en las preferencias y orientaciones del consumidor.</p>	<p>Cursar asignaturas de la terminal de Marketing en servicios de alimentos.</p>
	<p>Diseñar y aplicar herramientas para la toma de decisiones, a través de la detección de áreas de oportunidad en la organización.</p>	<p>Utilizar el diseño y aplicación de los sistemas de información y control, para identificar las oportunidades y desviaciones a lo planeado en las organizaciones de servicios de alimentos.</p>	<p>Cursar asignaturas de la terminal de Dirección de operaciones.</p>

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

- Apoyar a los estudiantes para la realización de estancias en Universidades o Centros de investigación que apoyen en el desarrollo de su trabajo terminal;
- Que los docentes formen redes interinstitucionales con investigadores de otras partes del país y del mundo, para ampliar su experiencia académica y que sea transmitida a los estudiantes;
- Que los docentes participen en convocatorias para la obtención de recursos para la realización de proyectos que a su vez apoyen el desarrollo de trabajos terminales;
- Realizar talleres y seminarios que orienten a estudiantes y docentes a la formación de redes de colaboración intra e interinstitucionales;
- Capacitar a los docentes para la mejora en la elaboración de proyectos, la redacción de artículos científicos, en la edición de libros, entre otros productos académicos.
- Impulsar a la participación en Talleres de Formación Docente, cursos de capacitación, actualización y formación;
- Implementar el Sistema Institucional de Tutorías de la UABC;
- Reuniones de integración entre autoridades y academias, para la realización de trabajo colegiado para generar acciones encaminadas a obtener la acreditación como Programa Nacional de Posgrado de Calidad.

Perfil de ingreso

Los aspirantes a ingresar al programa educativo de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos (MGOSA) deberán contar con los siguientes conocimientos, habilidades, actitudes y valores:

Conocimientos: El aspirante deberá contar con estudios de licenciatura en áreas afines a la gastronomía, nutrición, ingeniería en el campo de alimentos y administración, con experiencia profesional en el área de alimentos y bebidas (mínima de dos años). Los conocimientos se comprobarán cumpliendo con los requisitos establecidos en el inciso D.

Habilidades: Capacidad para organizar y dirigir grupos de trabajo, identificar, analizar y dar respuesta a áreas de oportunidad, redactar y buscar información adecuada a cada una de las áreas de competencia, dominar la comunicación verbal y escrita, capacidad de análisis, liderazgo, emprendedurismo, dominio del idioma Inglés, y manejo de Tecnologías de Información, Comunicación (TIC's), colaboración y cooperación.

Valores: Se promoverán los siguientes atributos; equidad, honestidad, respeto, responsabilidad, compromiso y solidaridad.

Actitud: disposición para el diálogo, colaboración, disciplina, actitud de servicio a la comunidad, actitud innovadora e iniciativa.

C. Proceso de selección

El proceso de selección del programa de maestría se llevará a cabo por medio de un Comité de Estudios de Posgrado (CEP), el cual estará conformado por el coordinador del programa, quien fungirá como presidente, designado por el Director de la Unidad Académica, y cuando menos dos representantes del personal académico de carrera³.

El proceso de selección consistirá en el envío de documentos que comprueben la formación académica o experiencia en el campo gastronómico, así como la presentación de un anteproyecto y una entrevista ante el CEP.

La documentación y requisitos para participar en la selección son los siguientes:

- Solicitud de admisión (formato)
- Copia del título de licenciatura (áreas afines descritas en el perfil de ingreso)
- Copia del acta de examen profesional.
- Copia del certificado de licenciatura, o carta donde se especifique el promedio obtenido (mayor o igual que 8).
- Copia del acta de nacimiento.
- Currículum vitae con copia de documentos probatorios.
- Carta de exposición de motivos.
- Aprobar el examen general de conocimientos
- Anteproyecto de trabajo terminal (debe contener las siguientes características: antecedentes, objetivos, justificación, metodología y bibliografía. Extensión de 5 a 10 cuartillas, Arial 12, espacio 1.5)
- Constancia de dominio del idioma inglés (95 puntos del TOEFL).

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

El CEP emitirá los resultados del proceso de selección, basándose en la documentación entregada, en un examen general de conocimientos y el resultado de la entrevista.

Los aspirantes aceptados deberán entregar la siguiente documentación:

- Original y copia de acta de nacimiento o documento original probatorio de estancia legal en el país.
- Original y copias de certificados de licenciatura y preparatoria
- Original y copia de título y cédula profesional
- 6 fotografías infantiles recientes.
- Copia de recibo de pago de inscripción.

D. Perfil de egreso

Al concluir el grado de maestría, el egresado será capaz de:

Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.

Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.

Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados.

Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el campo gastronómico.

E. Requisitos de egreso

- De acuerdo al artículo 107 del Estatuto Escolar de la UABC, se debe cubrir con los siguientes requisitos para obtener el grado de maestro en modalidad profesionalizante:
 - I. Haber cubierto el total de los créditos del plan de estudios del programa respectivo;
 - II. Poseer título de licenciatura, y
 - III. Cumplir con los requisitos exigidos en el programa educativo y las demás condiciones establecidas en la normatividad universitaria aplicable⁴.

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

- Haber acreditado un total de **80 créditos** divididos en 60 créditos por unidades de aprendizaje obligatorias y 20 créditos por unidades de aprendizaje optativas, para la obtención del grado; siempre y cuando el estudiante cuente con un promedio ponderado general no menor a 80.
- Comprobar el dominio del idioma Inglés (TOEFL 95 puntos).
- Haber elaborado una versión final del trabajo terminal de acuerdo con los estándares establecidos por la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos con la aprobación de su director(a).

F. Características de las asignaturas

Tabla 4. Objetivos generales y aportaciones de las asignaturas obligatorias y optativas

Unidades de aprendizaje	Objetivo general	Aportaciones al perfil de egreso
Obligatorias	Fundamentar la estructura teórico-metodológica para construir a partir de ella las estrategias que den solución a los retos del sector gastronómico.	Desarrollar bases y herramientas generales que permitan abordar las necesidades comunes al sector gastronómico.
Optativas	Orientar al estudiante al énfasis de especialidad a desarrollar.	Aplicación de los conocimientos y habilidades especializados en el área de énfasis (Dirección de Operaciones de Servicios, Marketing de Servicios de Alimentos, Desarrollo de Recursos Humanos o Desarrollo de Negocios de Servicios de Alimentos), partiendo de necesidades particulares para llevar a cabo una gestión efectiva.

Mapa curricular

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

HC		HL
Materia		
HE		C

HC:	Número de horas/semana/mes de teoría.
HL:	Número de horas/semana/mes de laboratorio.
HE:	Número de horas/semana/mes de talleres/Campo.
C:	Créditos.

1er semestre

2		0
BASES DEL CAMPO GASTRONÓMICO		
1		5

1		0
ESTADÍSTICA APLICADA		
3		5

1		0
ADMINISTRACIÓN DE COMPRAS		
3		5

1		0
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		
3		5

2do semestre

1		0
ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA		
3		5

1		0
INGENIERIA DE MENU		
3		5

1		1
ENTORNO EMPRESARIAL		
2		5

1		0
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN I		
3		5

3er semestre

2		0
GESTIÓN FINANCIERA		
1		5

1		0
DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS		
3		5

1		0
OPTATIVA DE ENFASIS		
3		5

1		0
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN II		
3		5

4to semestre

1		0
OPTATIVA DE ENFASIS		
3		5

1		0
OPTATIVA DE ENFASIS		
3		5

1		0
OPTATIVA DE ENFASIS		
3		5

1		0
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN III		
3		5

Unidades de Aprendizaje optativas de acuerdo al área de énfasis

Dirección de operaciones de servicios de alimentos	Marketing de Servicios de Alimentos,	Desarrollo de Recursos humanos	Desarrollo de Negocios
Administración de operaciones	Marketing & Merchandising	Administración de servicio	El concepto de negocio
Liderazgo y actitud de servicio	Estrategias de comercialización	Interculturalidad en el servicio	Evaluación de instalaciones
Estructura y procesos organizacionales.	Técnicas de mercadeo	Liderazgo y actitud de servicio	Tecnologías en la gastronomía
Finanzas corporativas	Tendencias gastronómicas	Alta dirección de negocios	Geografía y demografía

(ver anexo 2)

G. Ruta crítica de Graduación

Con el fin de garantizar la eficiencia terminal del programa de maestría se implementarán las siguientes estrategias.

- Seguimiento de la trayectoria académica del estudiante por medio de un tutor y director del trabajo terminal;
- Servicio de un coordinador de maestría y un coordinador de posgrado e investigación quienes apoyarán al estudiante en su proyecto académico;
- Orientar a los estudiantes para que se apeguen a la normatividad de la UABC.

Semestre	Actividades académicas	Producto
I	<ul style="list-style-type: none"> • Nombramiento del tutor • Asignaturas: 2 instrumentales, 1 operativa y 1 metodológica • Sesiones de tutorías • Elaboración de protocolo de trabajo terminal 	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de tutor y asesorías personalizadas • Cursos aprobados con calificación mayor a 70 • Propuesta de protocolo de trabajo terminal (presentación en seminario)

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

II	<ul style="list-style-type: none">• Asignaturas: 3 operativas y 1 metodológica• Nombramiento del director del trabajo terminal• Sesiones de tutorías• Capítulo 1 del trabajo terminal (ver manual)• Presentación de avances del trabajo terminal	<ul style="list-style-type: none">• Cursos aprobados con calificación mayor a 70• Nombre del director y asesorías personalizadas• Presentación de avances de protocolo de trabajo terminal en seminario
III	<ul style="list-style-type: none">• Asignaturas: 2 operativas, 1 metodológica y 1 optativa• Sesión de tutorías• Capítulo 2 del trabajo terminal (ver manual)• Presentación de avances del trabajo terminal	<ul style="list-style-type: none">• Cursos aprobados con calificación mayor a 70• Presentación de avances de protocolo de trabajo terminal en seminario
IV	<ul style="list-style-type: none">• Asignaturas: 3 optativas y una metodológica• Sesión de tutorías• Capítulo 3 del trabajo terminal (ver Manual para la Elaboración del Trabajo terminal)• Entrega de versión final del trabajo terminal• Presentación de la versión final del trabajo terminal a exponerse en el último coloquio, al final del curso.	<ul style="list-style-type: none">• Alumno graduado

H. Cartas descriptivas

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos		
Nombre de la asignatura.		Bases del Campo Gastronómico		
Horas teoría	2	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	1	Horas prácticas de campo	0	5
Perfil de egreso del programa				
<p>Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de: Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones. Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios. Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.</p>				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Introduce al estudiante a la complejidad del campo gastronómico, desde una perspectiva integral, al retomar aspectos históricos, socioculturales, económicos, políticos y de la salud con la finalidad de comprender el panorama de las organizaciones gastronómicas y sus problemáticas en el marco global actual.			
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Que el estudiante aplique el conocimiento a partir de las nociones del campo gastronómico en el marco global actual, con la finalidad de ofrecer propuestas de solución a las necesidades del mercado, el desarrollo de nuevos negocios y/o la resolución de problemáticas para la generación de ideas originales para la elaboración de su tema de trabajo terminal de la maestría.			
Cobertura de la asignatura.	Reforzar la identidad del profesional en el campo gastronómico y alimentario que oriente a la solución de problemáticas en organizaciones gastronómicas y de acuerdo a las exigencias del mercado.			
Profundidad de la asignatura.	Identificar, generar, organizar, analizar e interpretar datos del campo y organizaciones gastronómicas que permitan desarrollar perfiles de acuerdo al contexto global.			
Temario				

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
Unidad I Delimitación del campo gastronómico	Definir el campo gastronómico a partir de antecedentes históricos	1. Antecedentes históricos. 2. Carácter biológico y cultural de la alimentación 3. Carácter nutricional y cultural de la alimentación 4. Institucionalización de la Gastronomía y enseñanza	Identificación de bibliografía Ensayo temático
Unidad II Conceptos básicos del campo Gastronómico	Orientar al estudiante en el campo gastronómico, mediante conceptos básicos.	1. Gastronomía 2. Sistemas Alimentarios 3. Cocinas 4. Industria Alimentaria 5. Mercado Gastronómico	Esquemas y mapas conceptuales Exposiciones
Unidad III Literatura y Fuentes Gastronómicas	Analizar literatura y fuentes gastronómicas	1. Literatura clásica gastronomía 2. Corriente cultural 3. Corriente de negocios y mercado 4. Corriente salud y alimentación	Ensayo Exposiciones
Unidad IV El campo gastronómico en negocios de México	Analizar los elementos que componen el campo gastronómico en negocios de México	1. Industria alimentaria y mercado 2. Organizaciones gastronómicas en México 3. Organizaciones gastronómicas en el noroeste de México	Cartel
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, lecturas y análisis de casos prácticos, ensayo.			
Métodos y estrategias de evaluación: Ensayo 50% Exposiciones individuales y equipo: 25% Reportes de lectura 25%			

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Bibliografía:

1. Garrido Aranda, Antonio, (2009). Comida y Cultura: nuevos estudios de cultura alimentaria, Universidad de Córdoba, Servicio de Publicaciones, España.
2. Gracia Arnaiz, M. (2005) *Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas*, en Revista Internacional de Sociología (RIS), Tercera Época, No. 40, Enero – Abril, pp.159 – 182
3. Hernández Moreno M.C. y J.M. Meléndez (Coords.) *Alimentación contemporánea: Un paradigma en crisis y respuestas alternativas*, México: Clave Editorial, CIAD y AM Editores
4. Brillat-Savarin,(1852) *La Fisiología del Gusto*, Jean-Anthelme, Editorial Bruguera
5. Fox, Brian A. (1999). *Ciencia de los alimentos, nutrición y salud*. México, Limusa.
6. Gavio Agapicio (2006) *De recoquinaria: antología de recetas de la Roma Imperial*, Elba Editorial
7. Pardo de Figueroa y Romero Valiente (Eds.) (2011) *Escritos gastronómicos*, España, Ed. Renacimiento.
8. Boudan, Christian (2008) *Geopolítica del gusto*, España, Ed. Trea
9. Cruz Cruz, Juan (2002) *Teoría elemental de la Gastronomía*, España, Eunsa

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:

MESC Carolina Mata Miranda

Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:

M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:

M.E. Patricia Páez Manjarrez

Universidad Autónoma de Baja California
 Coordinación de Posgrado e Investigación

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos		
Nombre de la asignatura.		Estadística Aplicada		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	0	5
Perfil de egreso del programa				
<p>Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.</p> <p>Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.</p> <p>Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados.</p> <p>Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.</p>				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Introduce al estudiante al uso de técnicas que apoyen a la recolección, organización y análisis de datos con el fin de generar datos confiables y válidos para la solución de problemas y toma de decisiones a partir de bases objetivas en una organización gastronómica.			
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Que el estudiante aplique su conocimiento sobre las necesidades del mercado, desarrollo de nuevos negocios y/o la resolución de problemáticas para la generación de ideas originales en su tema de trabajo terminal.			
Cobertura de la asignatura.	Aplicar la estadística para conocimientos que orienten a la investigación en el área gastronómica.			
Profundidad de la asignatura.	Recolección, organización, análisis e interpretación de datos de estudios en el área gastronómica.			
Temario				
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)	

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Unidad I	Introducir al estudiante a la estadística	Introducción a la estadística 1. Conceptos básicos 2. Medidas y escalas de medición 3. Uso de programas estadísticos	Mapa conceptual sobre los conceptos básicos, medidas y escalas. Ejercicios sobre elaboración de bases de datos para el uso de programas estadísticos.
Unidad II Teoría del muestreo.	Identificar la Teoría del muestreo	a. Muestras Aleatorias b. muestra aleatoria simple. c. muestreo estratificado d. muestreo por conglomerados e. Distribuciones muestrales f. desviación estándar, g. Errores en el Muestreo	Ejercicios sobre la determinación de la muestra y tipo de muestra.
Unidad III Estadística Descriptiva	Identificar la Estadística Descriptiva	Variables cualitativas o categóricas Variables cuantitativas: a. Se clasifican en discretas y continuas b. Unidimensionales c. Bidimensionales d. Pluridimensionales. e. Escalas de medición: nominal u ordinal, de intervalo y de razón. f) Frecuencias	Ejercicios

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Unidad IV Estadística Inferencial	Identificar la Estadística Inferencial	a. La toma de muestras o muestreo. b. La estimación de parámetros o variables estadísticas. c. El contraste de hipótesis. d. El diseño experimental. e. La inferencia estadística f. Los métodos no paramétricos	Ejercicios sobre toma de muestras, estimación de variables, hipótesis y diseño experimental. Calculo de inferencia estadística.
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, casos prácticos, ejercicios.			
Métodos y estrategias de evaluación: Ejercicios 50% Examen 50%			
Bibliografía: <ol style="list-style-type: none"> 10. Berenson L. Mark; y Levine M David; <u>Estadística Básica en Administración</u> México: Editorial Prectice Hall 1996. 11. González Manteiga María Teres (2012) Estadística aplicada. Una visión instrumental. Ed Díaz de Santos. Madrid 12. Haeussler Ernest F., Jr.; Sobel. Max R. S y Lerner Norbert, <u>Precálculo</u>, México: Editorial Prentice Hall-Pearson, 1998. 13. Mason D. Robert. ; Lind A. Douglas; y Marchal G. William; <u>Estadística para la Administración y Economía</u> 14. Paul, <u>Matemáticas para Administración y Economía</u> , Última edición. México: Editorial Iberoamérica, 15. books.google.com.mx/books?isbn=970686461X 16. Perez Tejada Arnoldo Elorza (2008) Estadística para ciencias sociales, del comportamiento y de la salud Ed. Cengage learning. México 17. Shao, <u>Mathematical Statistics</u>, E.U.A. Jun., New York, 1999 . 18. William Mendenhall , <u>Estadística para Administradores</u>, Última edición. México: Editorial Iberoamérica . 19. Triola, M. (2009). Estadística. Décima edición. México: Pearson Education. 20. Taylor, J. J. y Bogden, R. (2000). Introducción a los métodos cualitativos. Tercera edición. 			
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva: M.C.S. Cynthia De Lira García, Dra. Ma. Concepción Ramírez Barón			
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva: M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez			
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva: M.A. Lino Meraz Ruiz			

Universidad Autónoma de Baja California
 Coordinación de Posgrado e Investigación

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos		
Nombre de la asignatura.		Administración de compras		
Horas teoría	2	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	0	Horas prácticas de campo	1	
Perfil de egreso del programa				
<p>Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de: Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones. Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios. Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.</p>				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	La adquisición de competencias en la administración de compras habilitará al egresado para diseñar, implantar y operar las estrategias que permitan garantizar el abasto, existencia y disponibilidad, precio pertinente, y seguridad de los productos necesarios para la operación de un negocio de servicios de alimentos			
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	La administración de compras es una actividad estratégica que habilita al egresado con las herramientas necesarias para que se cumplan los objetivos de diseño, implantación y operación en la gestión de negocios de servicios de alimentos			
Cobertura de la asignatura.	La asignatura proporciona las técnicas básicas para desarrollar estrategias de alto impacto comercial acorde a las necesidades del mercado.			
Profundidad de la asignatura.	La materia abordará los conocimientos teórico prácticos de la administración de compras en organizaciones gastronómicas, poniendo énfasis en el desarrollo de habilidades para el abastecimiento de materiales, insumos, mobiliario, etc.			
Temario				

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
I. Abastecimiento integral y planeación estratégica	Establecer las necesidades en el mercado por tipo de producto	I. Introducción y Justificación del proceso de Planeación Estratégica II. Estrategias competitivas III. La estrategia de logística IV. cadena de valor	Elaboración de las estrategias que adicionen valor en la cadena de suministro
II. Ingeniería económica y control de costos	Establecer las condiciones óptimas en términos monetarios de la relación cliente proveedor	I. El valor del dinero II. Herramientas de cotización III. el impacto en las adquisiciones IV. Presupuestos	Herramientas de cotización Análisis y formulación de Presupuestos Programa de gestión económica
III. Estrategias y técnicas de negociación	Establecer las condiciones de compra con los distintos proveedores	I. La gestión de compras como centro de beneficio II. La negociación y el plan de compras III. Pautas de negociación por tipo de proveedor IV. Negociar en una economía global	Proyectos de contratos y convenios con proveedores

Universidad Autónoma de Baja California
 Coordinación de Posgrado e Investigación

IV. Logística	Establecer la oportunidad en el abasto	I. Transportes II. Almacenes III. centros de distribución IV. Tecnologías de comunicación y localización	Programa de abasto, disponibilidad y determinación de los momentos de re pedido
V. Capital humano, ética y valores	Resolver problemas y toma de decisiones	I. Ética y valores II. conciencia moral III. Clima laboral IV. Análisis de problemas y toma de decisiones	Elaboración de políticas y código de conducta del departamento de compras
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Estudios de casos y trabajo en equipo			
Métodos y estrategias de evaluación: Ponderación de las evidencias de desempeño por unidad con la aplicación a un caso real de cada uno de los temas			
Bibliografía: 1. Portal, E. (2012). <i>Compras y Almacén para Empresas Gastronómicas</i> . Editorial académica española. España. 2. Franco, A. (2004). <i>Administración de la Empresa Restaurantera</i> . Trillas. México. 3. Cooper, B., Floody, B. y Mc Neill G. (2002). <i>Como iniciar y administrar un restaurant</i> . Editorial Norma. Colombia. 4. Love, J. (2004). <i>McDonald's: la empresa que cambio la forma de hacer negocios en el mundo</i> . Editorial Norma. Colombia. 5. Wheelen, T. y Hunger, D. (2007). <i>Administración estratégica y política de negocios</i> . Pearson educación, México			
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva: M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez, C.P. Alfredo Saldaña Rosas			
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva: M.A.Laura Alicia Beyliss Cortez			
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva: M.A. Jesús Manuel García Valdivia			

Universidad Autónoma de Baja California
 Coordinación de Posgrado e Investigación

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos		
Nombre de la asignatura.		Metodología de investigación		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	0	
Perfil de egreso del programa				
<p>Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de: Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones. Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios. Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.</p>				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Introduce al estudiante a los conceptos básicos de la aplicación del conocimiento, con el fin de generar datos confiables y válidos para la solución de problemas en organizaciones gastronómicas.			
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Que el estudiante aplique su conocimiento sobre las necesidades del mercado, desarrollo de nuevos negocios y/o la resolución de problemáticas para la generación de ideas originales para la elaboración de su tema de trabajo terminal de la maestría.			
Cobertura de la asignatura.	Aplicar conocimientos que orienten a organizaciones gastronómicas hacia procesos de investigación, certificación, la creación de nuevos negocios o la investigación de mercados.			
Profundidad de la asignatura.	Análisis y síntesis de situaciones de objeto de estudio dentro de una empresa u organización gastronómica			
Temario				
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar de (evidencia aprendizaje)	

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>Unidad I Conceptos Básicos</p>	<p>Reconocer y caracterizar el conocimiento científico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento científico: fundamentos y características distintivas. • El método científico: su naturaleza y condiciones. • La ciencia y teorías científicas en la comprensión y explicación de los fenómenos la realidad 	<p>Elaborar un ensayo sobre los conceptos básicos para la construcción del conocimiento.</p>
<p>Unidad II Elementos del proyecto de Investigación</p>	<p>Identificar y seleccionar los elementos que constituye un proyecto de investigación cuantitativa o cualitativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La investigación científica como proceso: supuestos y objetivos. • Los procesos lógicos de la investigación: formulación de teorías y procesos de verificación • Los aspectos metodológicos de la investigación: las etapas y operaciones de la investigación. 	<p>Elaborar un mapa mental: de los elementos del Proyecto de Investigación</p>

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>Unidad III Anteproyecto</p>	<p>Elaborar el anteproyecto de su investigación</p>	<p>El Anteproyecto consiste en el planteamiento del problema:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antecedentes, • objetivo general y objetivos específicos, • preguntas de investigación, • justificación y • alcance del Trabajo Terminal. 	<p>Elaborar el proyecto de su trabajo terminal</p>
<p>Unidad IV Diseños de investigación</p>	<p>Identificar los diseños de investigación: cuantitativo y cualitativo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de diseños de investigación: <ul style="list-style-type: none"> a) experimentales b) no experimentales: <ul style="list-style-type: none"> 1) longitudinal o 2) transeccional: exploratorio, descriptivo o correlacional-causal <p>Cualitativo: es un proceso inductivo, interpretativo, iterativo y recurrente.</p>	<p>Determinar el diseño de investigación que el estudiante aplicará para el desarrollo de su trabajo terminal.</p>
<p>Estrategias de aprendizaje utilizadas:</p> <p>Exposiciones del profesor, investigación bibliográfica, ensayo, mapa mental, elaborar anteproyecto y presentar en el coloquio interno.</p>			
<p>Métodos y estrategias de evaluación:</p> <p>Ensayo 10% Mapa mental 10% Anteproyecto 50% y 10% la presentación en el coloquio interno Actas de avance firmada por su tutor 20%</p>			

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Bibliografía:

1. Chalmers, A.F. Qué es esa Cosa Llamada Ciencia?. 1987. Ed. Siglo XXI. Buenos Aires.
2. Castañeda Jiménez, J. 1998. Métodos de Investigación 1 y 2 Ed. McGraw-Hill. México
3. Hernández Sampieri, R; et. al.; Metodología de la Investigación; México: Editorial McGraw-Hill; 2002.
4. Namakforoosh M.; Metodología de la Investigación; México: Editorial Limusa.
5. Roussel P; Saad, K; Erickson T.; third Generation R & D;_E.U.A.: Harvard Business School press, Boston Massachusetts, 1991.
6. Sabino, Carlos. 1995. El Proceso de Investigación. Ed. Humanitas. Buenos Aires.
7. Sierra Bravo, R. 1988. Técnicas de Investigación Social. Teoría y Ejercicios. Ed. Paraninfo. Madrid.
8. Perelló Oliver Salvador, 2011. Metodología de la investigación social. Dykinson, S.L. Madrid,
9. Ruiz Olabuénaga J. I., 2012 Metodología de la Investigación cualitativa. Ed. Deusto Bilbao Quinta edición.
10. Zenón Cano Santan, 2002. Como Escribir una Tesis. Portal de Revistas Científicas y Arbitradas de la UNAM. Disponible en <http://www.revistas.unam.mx/index.php/cns/article/view/11810>.
11. César Augusto Bernal Torres. 2006. Metodología de la Investigación para Administración, Economía, Humanidades y Ciencias Sociales. Ed Pearson. Segunda edición.

Repositorio de tesis de gastronomía:

<http://es.extpdf.com/tesis-de-gastronomia-pdf.html#pdf#a5>

<http://www.cvcg.com.ve/index.php/carrera-y-cursos/tesis-de-grado>

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:

M.C.S. Cynthia De Lira García, Dra. Ma. Concepción Ramírez Barón

Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:

M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:

M.E.S.C. Carolina Mata Miranda

SEGUNDO SEMESTRE

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos		
Nombre de la asignatura.		Administración Estratégica		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	0	
Perfil de egreso del programa				
<p>Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de: Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones. Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios. Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.</p>				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	El curso aportará las bases para la gestión empresarial; desarrollando un pensamiento analítico sobre el entorno, direccionará el conocimiento hacia la aplicación de estrategias para organizaciones inteligentes en el servicio de alimentos y bebidas			
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Se orientará a profundizar en los modelos de gestión estratégica, que servirán de base para las competencias en el desarrollo de la gestión requerida en organizaciones de alimentos y bebidas; en recurso humanos, costos, procesos administrativos y de producción.			
Cobertura de la asignatura.	Se relaciona al proceso administrativo, gestión y planeación estratégica de las organizaciones			
Profundidad de la asignatura.	Partir de la fundamentación de un proceso administrativo, la planeación estratégica y modelos de gestión que han sido referencia para el desarrollo de organizaciones, identificar y crear un modelo de gestión adecuado a las organizaciones de servicios de alimentos.			
Temario				
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)	

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>Unidad I Fundamentos de Gestión Empresarial.</p>	<p>Identificar los fundamentos administrativos presentes en el desarrollo de una gestión de organizaciones</p>	<p>El proceso administrativo.</p> <p>La Planeación estratégica, táctica y operativa.</p> <p>El diseño organizacional: principios, técnicas y estructura.</p> <p>El Manual de Organización y Funciones (MOF).</p> <p>La gestión de procesos.</p>	<p>Presentación de los fundamentos administrativos observados en un estudio de caso.</p>
<p>Unidad II Planeación estratégica y modelos fundamentales.</p>	<p>Analizar los componentes, procesos y tendencias de la planeación estratégica</p>	<p>-Origen de la decisión estratégica</p> <p>- Teoría de las decisiones</p> <p>-Componentes de la estrategia</p> <p>_ Principales modelos de la planeación estratégica</p> <p>- El proceso estratégico en organizaciones públicas y privadas</p>	<p>Demostrar la incidencia de las decisiones estratégicas, integradas bajo un modelo y los resultados en un estudio de caso de servicios de alimentos</p>
<p>Unidad III Entorno estratégico de la organización</p>	<p>Comparar el nivel competitivo de escenarios situacionales</p>	<p>-Contexto competitivo de las organizaciones globales</p> <p>-Contexto competitivo nacional.</p>	<p>Presentación de evaluación de escenarios competitivos para el caso de una organización de servicios de alimentos</p>

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>Unidad IV Formulación de un plan estratégico.</p>	<p>Comprender el proceso de Análisis y diseño de un plan estratégico acorde a la organización</p>	<p>-Metodologías aplicadas en el desarrollo estratégico -Plan estratégico a nivel empresa. - Estrategias del cuadro de Mando Integral -Implementación del plan estratégico</p>	<p>Presentación del plan estratégico y metodológico diseñado para una organización de servicio de alimentos</p>
<p>Estrategias de aprendizaje utilizadas: Análisis de lecturas, exposiciones, guías para el estudio de casos, identificación de situaciones</p>			
<p>Métodos y estrategias de evaluación: examen parcial(3) 30%, portafolios por unidad (I,II,III) 30%, Plan estratégico 30%, ejercicios participativos 10%</p>			
<p>Bibliografía: 1.- Administración estratégica, competitividad y globalización, conceptos y casos, 7ma. Edición, 2008, Cengage, Learning Editores, S.A. M. Hitt,R. Ireland, R. Hoskisson 2.- Adminisración estratégica y política de negocios, Décima edición, Mexico, 2007, Pearson L. Weelen, Thomas y Hunger, J. David 3.- Administración estratégica, caso de empresas mexicanas, edición 1992, Edumex O.Colmenares, 4.- Gestión Estratégico para el sector público, del pensamiento estratégico al cambio organizacional Primera edición, 2004, Fondo de Cultura Económica David Arellano Gault</p>			
<p>Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva: Laura Alicia Beyliss Cortez</p>			
<p>Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva: Laura Alicia Beyliss Cortez</p>			
<p>Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva: M.E. Patricia Páez, C.P. Alfredo Saldaña</p>			

Universidad Autónoma de Baja California
 Coordinación de Posgrado e Investigación

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos		
Nombre de la asignatura.		Ingeniería de Menú		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	0	
Perfil de egreso del programa				
<p>Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de: Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones. Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios. Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.</p>				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Aplicación de metodologías de optimización para la operación gastronómica para la evaluación en términos de marketing las preferencias del comensal, necesidades y motivaciones del cliente, la evolución del mismo y sus nuevas demandas			
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Con la utilización de la metodología de optimización de la operación gastronómica se le facilitará el desarrollo de estrategias para nuevos formatos de negocio con alto impacto comercial de acuerdo a las tendencias del mercado			
Cobertura de la asignatura.	La unidad de aprendizaje proporciona al alumno el conocimiento de los elementos básicos que conforma un menú y estrategias que le permitan identificar la congruencia del mismo con el concepto del negocio y sea adecuado para su mercado meta.			
Profundidad de la asignatura.	La unidad de aprendizaje permitirá que el alumno pueda desarrollar y evaluar un menú que sea congruente con el concepto de un negocio de alimentos y a su vez, con su mercado meta.			
Temario				
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)	

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p style="text-align: center;">UNIDAD I</p> <p>Sistema de Planeación de Menú</p>	<p>Identificar la función y los componentes del sistema de planeación de menú y evaluar su efectividad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Congruencia • Términos • Consideraciones <p>Evaluación de menú</p>	<p>Evaluación de la relación de un menú con el concepto del negocio y su mercado meta.</p>
<p style="text-align: center;">UNIDAD II</p> <p>Métodos para fijar precios</p>	<p>Evaluar las fortalezas y debilidades de los métodos estándares para fijar precios que son utilizados hoy en día.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Método de costo de insumos • Método de costo de producción • Método de costo bruto • Método de costo real • Método de precio base • Método de volumen de riesgo-beneficio • Basado en demanda <p>Psicología del precio</p>	<p>Tabla comparativa de las fortalezas y debilidades de los diferentes métodos para fijar precios.</p>
<p style="text-align: center;">UNIDAD III</p> <p>Estrategia del precio</p>	<p>Seleccionar la estrategia apropiada para fijar los precios dentro de un menú para cubrir la expectativa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Efectos del precio • Tipos de discriminación del precio y sus beneficios • Elasticidad del precio • Clasificación de elementos del menú <p>Impacto financiero</p>	<p>Clasificar los elementos de un menú (negocio propio, donde labore o investigar uno) y proponer una estrategia a seguir de acuerdo a la clasificación obtenida.</p>
<p style="text-align: center;">UNIDAD IV</p> <p>Psicología del menú</p>	<p>Identificar a los diferentes tipos de cliente, así como los motivos de visita y como les impacta el menú</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Percepción; • Costo/beneficio • Atención para la decisión • Emoción del cliente • Afectos y motivos de visita <p>Diseño Gráfico</p>	<p>El caso práctico en mención lo evalúa y emite su recomendación.</p>

Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, investigación bibliográfica, investigación de campo, conferencia y talleres
Métodos y estrategias de evaluación: Evaluación de un menú – 25% Tabla comparativa – 20% Clasificación de elementos de un menú – 30% Caso práctico – 25%
Bibliografía: 1. Fundamentals of planning menu, Paul J Mc Vety, Bradley J. Ware, Claudette Lévesque Ware Editorial: John Wiley & Sons, 2008 ISBN: 978-0-470-07267-7 2. Management Accounting for Hospitality and Tourism, Kotas, Richard Editorial: Thomson Learning Emea ISBN: 1-86152-490-0 3. Ingeniería del menú, Carlos Durán García Editorial Trillas SA de CV, 2011 - 138 paginas, ISBN: 9786071707604 4. Marketing de restaurantes, Miguel Ángel Acerenza Editorial Trillas, Primera edición, 2004, ISBN: 968-24-7075-7 5. Patrones para el diseño de la Psicología Social, José Miguel Fernández Dols, J. Francisco Morales, Editorial Morata, 1989. ISBN 84-7112-339-8 6. Administración de servicios de alimentación, Tejada, Blanca Dolly Editorial: Universidad de Antioquia, Colección: SALUD / NUTRICIÓN Y DIETÉTICA Año de edición: 2007, Número de páginas: 544 ISBN: 978-958-655-994-2 7. Obesos: Todo lo que hay que saber sobre el fast food y la nueva enfermedad del siglo XXI, Rafael Panadero, Editorial: Península, 2005, ISBN: 978-84-8307-652-1, 8. Diseño gráfico para la gente, Jorge Frascara, Editorial: Infinito ISBN 987-96370-2-X
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva: M.A. Jesús Manuel García Valdivia
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva: Laura Alicia Beyliss Cortez
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó (evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva: M.E. Patricia Páez, C.P. Alfredo Saldaña

Universidad Autónoma de Baja California
Coordinación de Posgrado e Investigación

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión de Organizaciones de servicios de alimentos		
Nombre de la asignatura.		Entorno Empresarial		
Horas teoría	2	Horas laboratorio		Créditos Totales
Horas taller	1	Horas prácticas de campo		5
Perfil de egreso del programa				
<p>Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.</p> <p>Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.</p> <p>Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados.</p> <p>Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.</p>				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	El curso aportará el conocimiento para situar a la empresa en el ambiente real en que se desempeña; desarrollando un pensamiento analítico sobre el entorno, diferenciando lo que está bajo control de una organización y elementos del entorno que influirán determinadamente en las decisiones y alcances de la organización.			
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Se orientará a profundizar en el análisis interno y externo, de la empresa, que servirán de base para las competencias en el desarrollo de la gestión requerida en organizaciones de servicios de alimentos,			
Cobertura de la asignatura.	Se relaciona al proceso administrativo, gestión y planeación estratégica de las organizaciones			
Profundidad de la asignatura.	Partir de la taxonomía del análisis externo, evaluar en conjunto el nivel de impacto en la organización y de la capacidad de respuesta de la fuerza interna, en la creación de un ambiente adecuado para el crecimiento y desarrollo empresarial,			
Temario				

Universidad Autónoma de Baja California
 Coordinación de Posgrado e Investigación

Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
Unidad I El análisis externo Análisis interno	Establecer las bases que permitirán del análisis de entorno	-Métodos cuantitativo y de cualitativo análisis _Características de las variables que componen el entorno empresarial -Sistema de información confiable para el análisis del entorno.	Demostrar la comprensión del tema a través de un trabajo, participaciones y examen.
Unidad II Macroentorno de la empresa	Analizar los elementos que circundan a la empresa y la relación que guardan con la toma de decisiones	-Entorno económico - Entorno político - Entorno social - Entorno jurídico - Entorno tecnológico y de información - Entorno ambiental	Entrega de trabajo , exposición, con el análisis del macroentorno, aplicación de exmanes
Unidad III Microentorno de la empresa	Analizar los elementos de influencia y control de la empresa	-Proveedores -Competencia directa -Los clientes -Distribuidores	Entrega de trabajo, exposición, con análisis del microentorno, aplicación de examen

Universidad Autónoma de Baja California
 Coordinación de Posgrado e Investigación

Unidad IV Competencias empresariales para el entorno	Identificar las fortalezas empresariales que den respuestas competitivas al entorno	-Responsabilidad social -Cultura verde -practicas eficientes en procesos internos -Actualización empresarial	Desarrollo de un programa de competencias empresariales para un estudio de caso Exposición.
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones, discusión grupal dirigido, guías de casos			
Métodos y estrategias de evaluación: exposición de trabajos 20%, participación dirigida 10%, examen parcial (3) 30%, programa de competencias 50%			
Bibliografía: -Restricciones del entorno a la competitividad empresarial en América Latina Bolivia, Fundes 2007, Emilio Zevallos Introducción a la economía de la empresa España, editorial Díaz de Santos 2003 S. García Echevarría, -Como crear y hacer funcionar una empresa España, editorial ESIC 2010 Gil Estallo			
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva: Laura Alicia Beyliss Cortez			
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva: Laura Alicia Beyliss Cortez			
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva: M.A. Jesús Manuel García Valdivia			

Universidad Autónoma de Baja California
 Coordinación de Posgrado e Investigación

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos		
Nombre de la asignatura.		Seminario de titulación I		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	0	
Perfil de egreso del programa				
<p>Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de: Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones. Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios. Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.</p>				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Introduce al estudiante a la aplicación del conocimiento para el diseño proyectos que aporten estrategias de alto impacto, con datos confiables y válidos para la solución de problemas en organizaciones gastronómicas.			
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Que el estudiante aplique su conocimiento sobre las necesidades del mercado, desarrollo de nuevos negocios y/o la resolución de problemáticas para la generación de ideas originales para la elaboración de su tema de trabajo terminal de la maestría.			
Cobertura de la asignatura.	Aplicar conocimientos que orienten a organizaciones gastronómicas hacia procesos de investigación, certificación, la creación de nuevos negocios o la investigación de mercados.			
Profundidad de la asignatura.	Análisis y síntesis de situaciones objeto de estudio dentro de una empresa u organización gastronómica para ser investigada.			
Temario				
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)	

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>Unidad I Planteamiento del problema</p>	<p>Formular su planteamiento del problema: que se desprenda de un marco teórico en el que está ubicado y a partir de recomendaciones de externos.</p> <p>Argumentar la relevancia, pertinencia y beneficios que puede aportar su proyecto.</p>	<p>El planteamiento del problema, criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Delimitación. b) Relación entre variables c) Formular como pregunta d) Medible u observable (para diseños cuantitativos). <p>Elementos del planteamiento del problema:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El objetivo general, los objetivos específicos. 2. Preguntas de investigación. 3. Justificación 4. Viabilidad 5. Estado del conocimiento. 	<p>Introducción: Estado del conocimiento, problema, objetivos, preguntas de investigación, definición de variables conceptuales o ejes temáticos y justificación.</p> <p><i>Criterios de evaluación:</i> viabilidad, claridad, concisión y relevancia.</p>
<p>Unidad III Marco Teórico</p>	<p>Analizar y discernir la teoría existente y las investigaciones anteriores para fundamentar su proyecto.</p>	<p>Marco Teórico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Revisión de la literatura: Primaria, secundaria y terciaria. 2) Detectar los temas relacionados con el estudio. 3) Consultas 4) Recuperación-extracción. 5) Métodos para elaborar o construir el marco teórico. <ol style="list-style-type: none"> a) Método del mapeo, b) Método por índices.(vertebración) <p>Marco Referencial Marco contextual Marco conceptual</p>	<p>Marco teórico</p> <p><i>Criterios de evaluación: Aportación y relevancia</i></p>

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>Unidad IV Hipótesis o supuestos</p>	<p>De acuerdo con el diseño de investigación, formular las hipótesis o supuestos de la investigación.</p>	<p>Formulación de la hipótesis. Tipos: -De investigación: descriptivas, correlacionales, de diferenciación de grupos, causales. -Nulas. -Alternativas. -Estadísticas.</p> <p>Formulación de supuestos para investigaciones cualitativas.</p>	<p>Hipótesis o supuestos para integrarlos al Capítulo I.</p> <p><i>Criterios de evaluación: pertinentes y relevantes</i></p>
<p>Unidad V Métodos y Técnicas de Investigación</p>	<p>Analizar los métodos y técnicas de la investigación cuantitativa y cualitativa.</p>	<p>1) Tipos de investigación: Cuantitativas, cualitativas y mixtas. 2)Diseño de la investigación: a)No experimental: - Longitudinal o evolutiva -Transeccional o transversal b)Experimental: -pre-experimental. -cuasiexperimental -experimento puro. c) Estudio de caso, etnografía, fenomenológica, investigación acción.</p>	<p>Capítulo III. Escribir el diseño metodológico y justificarlo.</p> <p><i>Criterios de evaluación: coherencia con el planteamiento.</i></p>

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>Unidad VI Selección de la muestra</p>	<p>Determinar la muestra y/o materiales que permitirán la obtención de datos.</p>	<p>Población y selección de la muestra: a) Probabilística : - Precisar el tamaño - Seleccionar elementos b) No probabilística o dirigida Tipos de muestreo 1) Aleatorio: - Al azar simple - Al azar complejo - Sistemático - De cluster - Estratificado - Doble. 2) No aleatorio: - Conveniencia - Propositivo: juicio u cuota. - Por expertos - Bola de nieve - Casos extremos</p>	<p>Capítulo III. Descripción de la población y selección de la muestra. Características de los sujeto y/o materiales o que utilizará en su investigación. <i>Criterios de evaluación: coherencia con el planteamiento.</i></p>
<p>Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, investigación bibliográfica, análisis crítico de la literatura, investigación de campo, redactar documento</p>			
<p>Métodos y estrategias de evaluación: 30% Capítulo I corregido y liberado por el tutor y el responsable del curso. 40% Capítulo II. Marco Teórico 10% Bosquejo del Método 10% Participación en el Coloquio de Investigación 10% Acta firmada por su director del trabajo terminal</p>			

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Bibliografía:

1. Chalmers, A.F. Qué es esa Cosa Llamada Ciencia? . 1987. Ed. Siglo XXI. Buenos Aires.
2. Castañeda Jiménez, J. 1998. Métodos de Investigación 1 y 2 Ed. McGraw-Hill. México
3. Hernández Sampieri, R; et. al.; Metodología de la Investigación; México: Editorial McGraw-Hill; 2002.
4. Namakforoosh M.; Metodología de la Investigación; México: Editorial Limusa.
5. Roussel P; Saad, K; Erickson T.; third Generation R & D; E.U.A.: Harvard Business School press, Boston Massachusetts, 1991.
6. Rodríguez Moguel Ernesto A. 2005. Metodología de la Investigación. La creatividad, el rigor del estudio y la integridad son factores que transforman al estudiante en un profesional de éxito. Ed. Ernesto A Rodríguez Moguel. México
7. Sabino, Carlos. 1995. El Proceso de Investigación. Ed. Humanitas. Buenos Aires.
8. Sierra Bravo, R. 1988. Técnicas de Investigación Social. Teoría y Ejercicios. Ed. Paraninfo. Madrid.
9. Soriano Rojas Raúl. 1995 Guía para realizar investigaciones sociales, Plaza y Valdez Editores. México.
10. Anderson, Sweeney y Williams. 2008. Estadística para administración y economía. Editorial CENGAGE LEARNING.
11. Ronald M. Weier. 2006. Introducción a la Estadística para Negocios. Editorial Thomson. 5ª edición.
12. González M, Pérez de Vargas. 2012. Estadística aplicada una visión instrumental. Editorial Díaz de Santos.

Esta bibliografía está sujeta a revisión cada seis meses para incorporarle las actualizaciones tanto en libros como en revistas arbitradas.

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:

M.C.S. Cynthia De Lira García, Dra. Ma. Concepción Ramírez Barón

Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:

M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:

M.C.E. Antelmo Castro López

TERCER SEMESTRE

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos		
Nombre de la asignatura.		Gestión Financiera		
Horas teoría	2	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	1	Horas prácticas de campo	0	
Perfil de egreso del programa				
<p>Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de: Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones. Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios. Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.</p>				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Desarrollar estrategias de alto impacto para incrementar y distribuir los ingresos de una empresa optimizando los recursos disponibles y facilitar la toma de decisiones.			
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Desarrollar estrategias de manejo de capital de un negocio de servicios alimentarios que faciliten la toma de decisiones.			
Cobertura de la asignatura.	La unidad de aprendizaje proporciona conceptos y procesos estratégicos que el estudiante podrá aplicar en la gestión de un negocio de servicio de alimentos.			
Profundidad de la asignatura.	La unidad de aprendizaje presenta estrategias y sistemas de gestión que le permitirán al estudiante facilitar la toma de decisiones relacionadas con los inventarios, disponibles, deudores y financiamientos de corto plazo dentro de su negocio de servicio de alimentos o para proponer recomendaciones como consultores externos.			

Universidad Autónoma de Baja California
 Coordinación de Posgrado e Investigación

Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
Unidad I Administración de ingresos	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollar recomendaciones detalladas para mejorar los ingresos utilizando la administración de ingresos. Medir la mejora asociada con la implementación de las estrategias desarrolladas. 	<ul style="list-style-type: none"> Método de ingreso por hora de asientos disponibles vs. Métodos tradicionales Sistema de gestión de ingresos Condiciones y proceso para su implementación	<ul style="list-style-type: none"> Diseñar un sistema de gestión utilizando el método de ingreso por hora de asientos para su propia empresa. Analizar qué beneficio obtuvo la empresa tras su implementación.
UNIDAD II Enfoque de administración de ingresos para restaurantes	Implementar y discutir la efectividad de las estrategias para incrementar ingresos en períodos calientes/tibios/fríos .	<ul style="list-style-type: none"> Horas calientes/ tibias/frías Estrategias para incrementar ingresos en períodos calientes/fríos Relación entre Respash e ingeniería del menú.	Analizar un caso y decidir las estrategias que se deben seguir para lograr la optimización de sus recursos.
UNIDAD III Flujo de efectivo	Identificar la distribución de ingreso de efectivo y su flujo en la empresa.	<ul style="list-style-type: none"> Distribución de los ingresos Entradas y Salidas Flujo de efectivo y estado de origen y aplicación de fondos 	<ul style="list-style-type: none"> Comparar el flujo de dos empresas e identificar la distribución de ingresos. Discutir con sus compañeros.

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>UNIDAD IV Análisis de relación</p>	<p>Utilizar el análisis de relación para evaluar el rendimiento financiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión de activos • Estructura del capital • Rentabilidad <ul style="list-style-type: none"> ○ Elementos de costos y gastos asociados al industria gastronómica ○ Estudios verticales y horizontales relativos al balance y estado de resultados ○ Costo financiero y oportunidad <p>Análisis Dupont</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar el rendimiento financiero de su empresa utilizando el análisis DuPont. Exponer sus resultados.
<ul style="list-style-type: none"> • Estrategias de aprendizaje utilizadas: • Exposiciones por parte del docente y estudiantes. • Estudios de caso y solución de problemas. • Ejercicios de cálculo de ingresos. • Diseño de sistemas de ingreso. <p>Discusión.</p>			
<p>Métodos y estrategias de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de gestión – 30% • Análisis de casos – 40% • Exposición – 20% <p>Participación – 10%</p>			
<p>Bibliografía:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dopson, L., Hayes, D. (2011) <i>Food and Beverage Cost Control</i>. Ed. Wiley. Estados Unidos • Hayes, D., Miller, A. (2011) <i>Revenue Management for the Hospitality Industry</i>. Ed. Wiley. Estados Unidos • Grier, A. (2007) <i>Credit Analysis of Financial Institutions</i>. Ed. Euromoney. Inglaterra • Yeoman, I., McMahon, U. (2004) <i>Revenue Management and Pricing. Case studies and Applications</i>. Ed. Thomson. Inglaterra <p>Kimes, S. (2004) <i>Restaurant Revenue Management</i>. Cornell University, Center of Hospitality Research. Estados Unidos</p>			

Universidad Autónoma de Baja California
Coordinación de Posgrado e Investigación

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:

M.A Laura Alicia Beyliss Cortez

con colaboración de: **L.G. Elva Saldaña Álvarez**

Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva: **M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez**

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva: **MGO Mario Sarmiento Pizarro, UVCH**

Universidad Autónoma de Baja California
Coordinación de Posgrado e Investigación

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos		
Nombre de la asignatura.		Desarrollo de Recursos Humanos		
Horas teoría	2	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	1	Horas prácticas de campo	0	
Perfil de egreso del programa				
<p>Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.</p> <p>Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.</p> <p>Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados.</p> <p>Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.</p>				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Perspectivas, teorías y aplicaciones del desarrollo de los recursos humanos.			
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Situación de los recursos humanos en el área gastronómica. Áreas de oportunidad en la industria gastronómica en cuanto a desarrollo de los recursos humanos.			
Cobertura de la asignatura.	La unidad de aprendizaje proporciona un panorama de la situación actual de las áreas de recursos humanos en la industria gastronómica, que permitirá desarrollar estrategias de impacto en necesidades del sector.			
Profundidad de la asignatura.	El desarrollo de los recursos humanos a nivel individual y organizacional. Diagnóstico y evaluación de estrategias de desarrollo de recursos humanos.			
Temario				
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)	

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>1. Introducción al desarrollo de los recursos humanos</p>	<p>Explicar la evolución del pensamiento acerca del desarrollo de los recursos humanos.</p>	<p>1. Historia del desarrollo de los recursos humanos 2. Perspectivas multinacionales y multiculturales del desarrollo de los recursos humanos. 3. Contribuciones y avances al desarrollo de los recursos humanos.</p>	<p>Reporte de lectura. Mapa conceptual.</p>
<p>2. Definiciones de desarrollo de recursos humanos</p>	<p>Ubicar la aplicación de los diversos conceptos del desarrollo de recursos humanos en las organizaciones de servicios de alimentos y bebidas.</p>	<p>1. Coaching 2. Rightsizing 3. Inteligencia emocional 4. Burnout</p>	<p>Reporte de lectura. Presentación de tema por equipo.</p>
<p>3. Teorías y fundamentos</p>	<p>Utilizar de manera práctica en el campo profesional las teorías del desarrollo de recursos humanos.</p>	<p>1. Teoría general de sistemas. 2. Teorías motivacionales. 3. Teorías del liderazgo. 4. Gestión por competencias.</p>	<p>Reporte de lectura. Cuadro comparativo.</p>
<p>4. Aplicaciones del desarrollo de los recursos humanos</p>	<p>Describir la aplicación de las técnicas individuales, grupales y organizacionales del desarrollo de los recursos humanos.</p>	<p>1. Entrenamiento grupal e individual. 2. E-learning 3. Entrenamiento para la diversidad</p>	<p>Reporte de lectura. Ensayo.</p>

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>5. Ética en el desarrollo de los recursos humanos</p>	<p>Contrastar las prácticas éticas en materia de recursos humanos en las organizaciones.</p>	<p>1. Integridad y estándares en el desarrollo de los recursos humanos. 2. La ética situacional en la práctica de los recursos humanos. 3. Perspectivas internacionales</p>	<p>Reporte de lectura. Debate.</p>
<p>Estrategias de aprendizaje utilizadas: Análisis de casos, lectura, presentaciones de temas, debates, cuadro comparativo, mapa conceptual.</p>			
<p>Métodos y estrategias de evaluación: Reportes de lectura 25% Presentación de tema por equipo 20% Participación en debates 15% Ensayo final 30% Cuadro comparativo, mapa conceptual. 10%</p>			
<p>Bibliografía: 1. Blanch Ribas, Josep Maria (et,al). Teoría de las Relaciones laborales. Fundamentos. Editorial UOC. 2003. 2. McGoldrick, Jim. Understanding Human Resource Development. A research based approach. Routledge Taylor and Francis Group. 2004. 3. Swanson, Richard. Foundations of human resource development. Berrett-Koehler Publishers, Inc. 2001. 4. Werner, Jon. Human resource development. Sixth edition. Cengage Learning. 2006. 5. Sims, Ronald. Human resource development today and tomorrow. Information age publishing. 2006.</p>			
<p>Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva: <i>M.E. Patricia Páez Manjarrez. C.P. Alfredo Saldaña Rosas.</i></p>			
<p>Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva: <i>M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez.</i></p>			
<p>Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó (evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva: Dra. Concepción Ramírez Barón</p>			

Universidad Autónoma de Baja California
 Coordinación de Posgrado e Investigación

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos		
Nombre de la asignatura.		Seminario de titulación II		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	0	
Perfil de egreso del programa				
<p>Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de: Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones. Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios. Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.</p>				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Dirige al estudiante en el planteamiento de problemáticas, distinción de categorías de análisis y en la generación de datos confiables y válidos para la solución de problemas en organizaciones gastronómicas.			
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Que el estudiante aplique su conocimiento sobre las necesidades del mercado, desarrollo de nuevos negocios y/o la resolución de problemáticas para la generación de ideas originales para la elaboración de su tema de trabajo terminal de la maestría.			
Cobertura de la asignatura.	Aplicar conocimientos que orienten a la investigación en el área gastronómica.			
Profundidad de la asignatura.	Análisis y síntesis de problemáticas, construcción de objetos de estudio para elaborar los instrumentos adecuados en el campo gastronómico.			
Temario				
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)	

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>Unidad I Construcción del instrumento</p>	<p>Identificar las Fases de la construcción del instrumento en caso de ser investigación Cuantitativa.</p> <p>Construcción de las fases en el caso de ser una investigación cualitativa</p>	<p>Fases de la construcción del instrumento: 1-Revisión de la literatura enfocada a los instrumentos. 2-Identificar del dominio de las variables a medir y sus indicadores. 3-Construcción del instrumento 4-Prueba piloto 5.-Elaboración de la versión final del instrumento 6.-Obtener autorización por escrito de la aplicación del instrumento 7.- Aplicación.</p> <p>Fases de las fases en investigación cualitativa: 1-Revisión de literatura enfocada a las técnicas de investigación 2-Selección de técnicas, a partir del contexto y objeto de estudio 3.Establecer períodos de trabajo de campo 5. Apoyarse en notas de campo y diario de campo, medios visuales o audiovisuales</p>	<p>Elaborar el instrumento de medición</p> <p>Elaborar matriz de análisis: categorías o ejes temáticos en relación con observables y situaciones sociales.</p>
---	---	--	--

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Unidad II	Identificar las escalas de medición que existen.	Escalas de medición de actitudes: Escalamiento tipo Likert Diferenciación semántico Escalograma de Guttman Otros: Análisis de contenido cuantitativo Observación Pruebas estandarizadas e inventarios Datos secundarios	Elegir que escala de medición va a utilizar en su investigación
Investigación Cuantitativa: Escalas de medición			
Investigación Cualitativa:	Identificar las técnicas apropiadas al objeto de estudio y su contexto socioeconómico	Selección de escenarios. Establecer ciclos de trabajo de campo y construir preguntas de entrada y salida a partir de objetivos. Establecer observables en campo. Acceso a las organizaciones. Acceso a los escenarios Identificación de “porteros” o informantes clave. Establecimiento del <i>rapport</i> . Seleccionar y diseñar técnicas.	Entregar reporte, introducción al campo y determinar informantes clave

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Unidad III Investigación Cuantitativa: Cuestionarios	Identificar como están contruidos los cuestionarios y su forma de aplicarlos	De preguntas cerradas o abiertas, Sus contextos pueden ser Autoadministrados, entrevistas, personal, Telefónicamente Internet	Elegir el cuestionario y la forma de aplicarlo.
Investigación Cualitativa: Registro de información, Guías de entrevista, guía grupo focal.	Identificar categorías de análisis en relación con el diseño de las guías de entrevista, grupos focales y observables en campo.	Elaborar notas de campo diario de campo con observables establecidos previamente. Registro fotográfico o audiovisual	Diario de campo y notas

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>Unidad IV Investigación Cuantitativa: Requisitos de los Instrumentos de medición</p>	<p>Elaborar el instrumento de medición cubriendo los requisitos</p>	<p>Requisitos de los Instrumentos de medición: 1) Confiabilidad : - Medida de estabilidad - Método de formas alternativas o paralelas - Método de mitades partidas - Medidas de consistencia interna 2) validez; De contenido, De criterio y De constructo 3) objetividad</p>	<p>Verificar que el instrumento este bien diseñado y aplicarlo.</p>
<p>Investigación Cualitativa:</p>	<p>Diseñar guías de entrevista a profundidad a partir de categorías de análisis. Diseñar guía de grupo focal</p>	<p>Corroborar la relación entre el objeto de estudio, objetivo y observable con las preguntas planteadas en las guías, así como tomar en cuenta los datos obtenidos en la primera incursión al campo.</p> <p>Validez de los datos: Credibilidad Transferibilidad Dependibilidad Elaborar consentimiento informado</p>	<p>Verificar las guías y triangulación de información para su aplicación en campo.</p>
<p>Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, investigación bibliográfica, investigación de campo, redactar instrumento y aplicarlo.</p>			

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Métodos y estrategias de evaluación:

20% Capítulo I y II corregido y liberado por el tutor y el responsable del curso.

10% Actas firmadas por su director del trabajo terminal

40% Elaborar el instrumento de investigación

20% Aplicar el instrumento

10% Presentar su trabajo en el coloquio

Bibliografía:

1. Castañeda Jiménez, J. 1998. Métodos de Investigación 1 y 2 Ed. McGraw-Hill. México
2. Berbal Torrés Cesar Augusto. Metodología de la investigación. Para Administración, Economía, humanidades y Ciencias Sociales. Pearson 2006. México
3. Hernández Sampieri, R; et. al.; Metodología de la Investigación; México: Editorial McGraw-Hill; 2002.
4. Pardinás Felipe. 2005 Metodología y Técnicas de investigación en Ciencias Sociales. Siglo XXI Editores México
5. Rodríguez Moguel Ernesto A. 2005. Metodología de la Investigación. La creatividad, el rigor del estudio y la integridad son factores que transforman al estudiante en un profesional de éxito. Ed. Ernesto A Rodríguez Moguel. México
6. Sabino, Carlos. 1995. El Proceso de Investigación. Ed. Humanitas. Buenos Aires.
7. Sierra Bravo, R. 1988. Técnicas de Investigación Social. Teoría y Ejercicios. Ed. Paraninfo. Madrid.
8. Soriano Rojas Raúl. 1995 Guía para realizar investigaciones sociales, Plaza y Valdez Editores. México.
9. Taylor, S.J.; Bogdan, R. 1987 Introducción a los métodos cualitativos de investigación, Paidós. Buenos Aires.
10. Glaser, B. G., Strauss, A. L. 1967. The Discovery of Grounded Theory, Aldine Publishing Company. Chicago.
11. Miles, M. B., Huberman, M. 1984. Qualitative Data Analysis, Sage Beverly Hills, Ca.

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:

M.E.S.C. Carolina Mata Miranda, Dra. Ma. Concepción Ramírez Barón

Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:

M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:

M.C.S. Cynthia De Lira García

CUARTO SEMESTRE

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos		
Nombre de la asignatura.		Seminario de titulación III		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	0	
Perfil de egreso del programa				
Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de: Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones. Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios. Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Dirige al estudiante en la identificación de factores que intervienen en las problemáticas del sector productivo, negocios de alimentos y bebidas y en el campo gastronómico en general, con la finalidad de otorgar soluciones viables.			
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Que el estudiante aplique su conocimiento sobre las necesidades del mercado, desarrollo de nuevos negocios y/o la resolución de problemáticas para la generación de ideas originales para la elaboración de su tema de trabajo terminal de la maestría.			
Cobertura de la asignatura.	Diseñar estrategias de solución en el sector productivo, a partir de los datos obtenidos durante la investigación.			
Profundidad de la asignatura.	Sistematización y análisis de los datos obtenidos en el trabajo de campo, para ofrecer estrategias viables de solución.			
Temario				
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)	

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>Unidad I Procedimiento para analizar cuantitativamente los datos</p>	<p>Identificar el Procedimiento para analizar cuantitativamente los datos</p>	<ul style="list-style-type: none">- Seleccionar el programa estadístico- Ejecutar el programa- Explorar los datos por variable.- Evaluar la confiabilidad y la validez del instrumento.- Analizar mediante pruebas estadísticas inferenciales las hipótesis planteadas.- Análisis adicionales- Preparar los resultados, tabla, gráficas, cuadros.	<p>Presentar primer análisis estadístico.</p>
<p>Procedimiento para analizar cualitativamente los datos</p>	<p>Identificar el procedimiento para analizar cualitativamente los datos</p>	<ul style="list-style-type: none">-Seleccionar el sistema para analizar los datos obtenidos-Revisión de información en diario de campo en relación con categorías de análisis o ejes temáticos.-Triangular información-Revisión de datos y visitas a campo si es necesario- Transcripción de entrevistas, grupos focales	<p>Presentar sistematización de datos a partir de categorías o ejes temáticos.</p>

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>Unidad II Análisis e interpretación de los datos cuantitativos:</p>	<p>Análisis en cuanto a los niveles de medición de las variables y mediante la estadística</p>	<p>a)Descriptiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distribución de frecuencias - Medida de tendencia central: Media Mediana o Moda - Medias de variabilidad: rango, desviación estándar y varianza. - Gráficas - Puntuaciones Z <p>b)Inferencia: Para estimar parámetros y probar hipótesis, se basa en la distribución muestral:</p> <p>1)-Análisis paramétrico: coeficiente de correlación Regresión lineal Prueba T Prueba de la diferencia de proporciones Análisis de varianza Análisis de covarianza</p> <p>2)-Análisis no paramétrico: -Chi cuadrada -Coeficiente de Spearman y -Kendall -Coeficiente para tabulaciones cruzadas</p> <p>3)-Análisis multivariados</p>	<p>Analizar las variables y mediante la estadística</p>
<p>Análisis e interpretación de los datos</p>	<p>Análisis de acuerdo a las técnicas de investigación en relación con el objeto de estudio y categorías de análisis</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Análisis narrativo -Análisis del discurso - Presentación de video o registro fotográfico - Análisis audiovisual 	

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>Unidad III Herramientas computacionales para el análisis de los datos</p>	<p>Programas computacionales</p>	<p>SPSS Minitab SAS STATS Atlas Ti</p>	<p>Seleccionar el programa y aplicarlo.</p>
<p>Unidad IV Conclusiones y recomendaciones</p>	<p>Elaborar las conclusiones y las recomendaciones</p>	<p>1) Descripción de las conclusiones a las que se llegaron a partir de los resultados y de su interpretación; 2) Aportaciones relevantes que surjan de sus discusiones, que respalden la posible solución de problema abordado o que refuercen los supuestos originalmente planteados; 3) Recomendaciones del autor para investigaciones posteriores en el área.</p>	<p>Elaborar las conclusiones y las recomendaciones</p>
<p>Estructura y Presentación de un Reporte de Investigación</p>	<p>Identificar la Estructura y Presentación de un Reporte de Investigación</p>	<p>Estructura y Presentación de un Reporte de Investigación Portada Índice Resumen Introducción Marco Teórico Método Resultados Conclusiones</p>	<p>Redactar el documento final y presentarlo a aprobación</p>
<p>Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, investigación bibliográfica, investigación de campo, analizar los resultados</p>			

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Métodos y estrategias de evaluación:

20% Capítulo I, II y III corregido y liberado por el tutor y el responsable del curso.

10% Actas firmadas por su director del trabajo terminal

50% Análisis de los resultados

10% Aplicar una herramienta computacional 10%

10% Presentar su trabajo en el coloquio

Bibliografía:

1. Castañeda Jiménez, J. 1998. Métodos de Investigación 1 y 2 Ed. McGraw-Hill. México

2. Berbal Torrés Cesar Augusto. Metodología de la investigación. Para Administración, Economía, humanidades y Ciencias Sociales. Pearson 2006. México

3. Hernández Sampieri, R; et. al.; Metodología de la Investigación; México: Editorial McGraw-Hill, 2002.

4. Pardinas Felipe. 2005 Metodología y Técnicas de investigación en Ciencias Sociales. Siglo XXI Editores México

5. Rodríguez Moguel Ernesto A. 2005. Metodología de la Investigación. La creatividad, el rigor del estudio y la integridad son factores que transforman al estudiante en un profesional de éxito. Ed. Ernesto A Rodríguez Moguel. México

6. Sabino, Carlos. 1995. El Proceso de Investigación. Ed. Humanitas. Buenos Aires.

7. Sierra Bravo, R. 1988. Técnicas de Investigación Social. Teoría y Ejercicios. Ed. Paraninfo. Madrid.

8. Soriano Rojas Raúl. 1995 Guía para realizar investigaciones sociales, Plaza y Valdez Editores. México.

9. Yuni José y Urbano Claudio. Técnicas para investigar y formular proyectos de investigación. Ed. Brujas Argentina 2006

10. Taylor, S.J.; Bogdan, R. 1987 Introducción a los métodos cualitativos de investigación, Paidós. Buenos Aires.

11. Glaser, B. G., Strauss, A. L. 1967. The Discovery of Grounded Theory, Aldine Publishing Company. Chicago.

12. Miles, M. B., Huberman, M. 1984. Qualitative Data Analysis, Sage Beverly Hills, Ca.

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:

M.E.S.C. Carolina Mata Miranda, Dra. Ma. Concepción Ramírez Barón

Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:

M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:

M.C.S. Cynthia De Lira García

I. Evaluación de los estudiantes

La evaluación en las unidades de aprendizaje obligatorias y optativas estará a cargo del profesor en turno, de acuerdo a los mecanismos de acreditación expuestos en las cartas descriptivas. Para el caso de la presentación de sus avances de trabajo terminal el CEP evaluará los avances durante la presentación en seminarios de investigación obligatorios cada semestre.

En lo referente a las unidades de aprendizaje, cada profesor será el responsable (al inicio del curso) de dar a conocer los criterios de evaluación.

Se plantea un seguimiento personalizado, a través de la asignación de un director para el desarrollo del trabajo terminal, así como un tutor para la orientación de la trayectoria curricular.

Con lo que respecta a los requisitos para reinscripción en el posgrado, se contempla lo indicado en artículo 35 del Estatuto Escolar de la UABC que a la letra dice Al reinscribirse como alumnos, podrán hacerlo en unidades de aprendizaje hasta en un número igual al sugerido para cada periodo escolar en el mapa curricular del plan de estudios respectivo, de conformidad con las reglas siguientes:

- I. Presentar carga académica autorizada por el tutor;
- II. Tratándose de estudios de posgrado, tener un promedio ponderado de calificaciones no inferior a 80 en las asignaturas cursadas, a partir de haber cubierto 40% de los créditos establecidos en el programa;
- III. Efectuar la evaluación docente correspondiente al periodo escolar previo;

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

IV. No encontrarse sujeto a una sanción por falta grave en los términos establecidos por el Estatuto General;

V. Cubrir las cuotas y cumplir con los demás requisitos que establezcan las disposiciones complementarias respectivas⁵.

Con lo que respecta a los requisitos para la permanencia en el posgrado, se contempla lo indicado en artículo 42 del Reglamento de General de Estudios de Posgrado (RGEP) que a la letra dice “A partir del término del segundo período escolar, para permanecer en el programa, el alumno requiere de un promedio global, ponderado con los créditos, mínimo de 80 (ochenta), en las asignaturas cursadas”⁶.

Es requisito para la obtención del grado, presentar el trabajo terminal de forma oral y escrita ante su director de tesis y dos revisores.

La mención honorífica se otorgará según lo establecido en el artículo 110 Estatuto Escolar UABC apartado II”⁷.

J. Características del trabajo terminal

El trabajo terminal se realiza con base al proyecto desarrollado por el estudiante y supervisado por el director asignado.

El trabajo final se desarrolla desde el ingreso del estudiante al programa de maestría.

El programa de maestría reconoce como trabajo terminal el desarrollo de: estudio de caso o plan de negocios (ver Manual para Elaboración de Trabajo Terminal, anexo 3).

1.- Criterios de calidad.

El trabajo terminal debe cubrir con los criterios de calidad que se especifican en el Manual para la elaboración de trabajos terminales (anexo 3).

IV. Líneas de trabajo o de investigación relacionadas con el programa

Buenas prácticas enológicas y gastronómicas: esta línea de trabajo es de reciente creación y busca abarcar trabajos terminales relacionados con historia de la gastronomía, alimentación saludable, plan de desarrollo de negocios, enología y viticultura.

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

V. Planta docente

A. Núcleo académico básico

Codificación:								
1. Grado Académico			2. Horas Promedio Asignadas Al Programa A La Semana					
3. Formación Y Experiencia En			4. Horas Promedio Asignadas A La Semana Para La Atención De Estudiantes					
5. Línea(S) De Trabajo O Investigación			6. Institución De Educación Que Le Otorgó El Grado Más Alto Obtenido					
7. Total De Estudiantes Involucrados En Las Líneas De Trabajo O Investigación			8. Total De Alumnos Bajo Su Responsabilidad					
Nombre	1	2	3	4	5	6	7	8
Laura Alicia Beyliss Cortez	Maestría	4	Maestra en Administración, experiencia en diagnóstico competitivo de Pequeñas empresas	3	Buenas prácticas enológicas y gastronómicas	Universidad Autónoma de Baja California	2	1

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

<p>María Concepción Ramírez Barón</p>	<p>Doctorado</p>	<p>4</p>	<p>Doctora en Educación Experiencia en docencia y desarrollo de competencias</p>		<p>Administración y desarrollo de las organizaciones Mercadotecnia y gestión turística Desarrollo del capital humano</p>	<p>Centro Universitario de Tijuana</p>		
<p>Cynthia De Lira García</p>	<p>Candidato a Doctor</p>	<p>8</p>	<p>Candidata a Doctora en Ciencias de la Salud Maestra en ciencias de la salud. Experiencia en enfermedades crónicas degenerativas y preferencias de alimentos en niños.</p>	<p>10</p>	<p>Investigación en obesidad y alimentación infantil</p>	<p>Universidad Autónoma de Baja California</p>	<p>0</p>	<p>37</p>

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

B. Por asignatura

Codificación:								
1. Grado académico			2. Horas promedio asignadas al programa a la semana					
3. Formación y experiencia en			4. Horas promedio asignadas a la semana para la atención de estudiantes					
5. Lugar donde labora y/o Línea(s) de trabajo o investigación			6. Institución de Educación que le otorgó el grado más alto obtenido					
7. Total de estudiantes involucrados en las líneas de trabajo o investigación			8. Total de alumnos bajo su responsabilidad					
Nombre	1	2	3	4	5	6	7	8
Jesús Manuel García	Maestría	8	Maestro en Administración con experiencia en administración y operación de Restaurantes, Bares y	13	Escuela de Enología y Gastronomía	Universidad Autónoma de Baja	0	32

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Valdivia			Hoteles			California		
Patricia Páez Manjarrez	Maestría	8	Maestra en Educación con especialidad en Desarrollo Organizacional. Experiencia en Recursos humanos y en desarrollo humano.	32	Escuela de Enología y Gastronomía. Buenas prácticas enológicas y gastronómicas	Centro de Enseñanza Técnica y Superior	0	35
Carolina Mata Miranda	Maestría	4	Maestra en Estudios Socioculturales. Enfoque en Antropología de la alimentación y Métodos Cualitativos de Investigación.	10	Escuela de Enología y Gastronomía. Globalización y pueblos indígenas. Antropología de la Alimentación	Universidad Autónoma de Baja California	4	24

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

Antelmo Castro López	Maestría	4	Maestro en Ciencias Educativas. Investigación, formación y evaluación docente.	4	Escuela de Enología y Gastronomía. Instituto de Investigación y Desarrollo Educativo en la línea de Evaluación de la Docencia	Universidad Autónoma de Baja California		
Gricelda López González	Maestría	4	Maestra en Administración	13	Escuela de Enología y Gastronomía. Buenas prácticas enológicas.	Instituto Tecnológico de Tijuana	0	0
Lino Meraz Ruiz	Candidato a doctor		Candidato a Doctor en Ciencias Administrativas Maestro en Administración		Escuela de Enología y Gastronomía	Universidad Autónoma de Baja California		

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

C. Profesores invitados

Codificación:								
1. Grado académico			2. Horas promedio asignadas al programa a la semana					
3. Formación y experiencia en			4. Horas promedio asignadas a la semana para la atención de estudiantes					
5. Lugar donde labora y/o Línea(s) de trabajo o investigación			6. Institución de Educación que le otorgó el grado más alto obtenido					
7. Total de estudiantes involucrados en las líneas de trabajo o investigación			8. Total de alumnos bajo su responsabilidad					
Nombre	1	2	3	4	5	6	7	8

Sergio Humberto Díaz Martínez	Doctorado		Doctorado En Dirección Y Mercadotecnia		Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla Investigación De Mercados,	Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla		
--------------------------------------	-----------	--	--	--	--	---	--	--

Universidad Autónoma de Baja California

Coordinación de Posgrado e Investigación

					Evaluación De Sistemas De Calidad			
José Hector Vicente Meneses Galván	Doctorado		Doctorado en Dirección de Organizaciones		Dirección de Organizaciones y liderazgo Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla	Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla		
Ricardo Antonio Espinoza Díaz	Doctorado		Doctor en Ciencias de la Administración		Universidad de Valparaíso Chile	Universidad de Santiago de Chile		
Aldo	Maestría		Maestría en Gestión de		Universidad de	Universidad		

Universidad Autónoma de Baja California
Coordinación de Posgrado e Investigación

Patricio Fajardo Serrano			Organizaciones		Valparaíso Chile	de Valparaíso Chile		
---	--	--	----------------	--	------------------	------------------------	--	--

D. Participación de la planta académica en la operación del programa

Codificación:								
1. Docencia	2. Conferencias							
3. Dirección de tesis	4. Participación en eventos especializados							
5. Exámenes de grado	6. Actividades de gestión							
7. Tutores	8. Promoción y difusión							
Nombre	1	2	3	4	5	6	7	8
Laura Alicia Beyliss Cortez	Si	Si	Sí	Si	No	Si	Si	Si
María Concepción Ramírez Barón	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Cynthia De Lira García	Si	Si	No	Si	No	Si	Si	No
Jesús Manuel García Valdivia	Si	Si	No	Si	No	Si	Si	Si
Patricia Páez Manjarrez	Si	Si	No	Si	No	Si	Si	Si
Carolina Mata Miranda	Si	Si	Si	Si	No	Si	Si	No

Antelmo Castro López	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Gricelda López González	Si	No	No	Si	No	Si	No	Si
Lino Meraz Ruiz	SI	SI	NO	SI	SI	NO	NO	SI

E. Evaluación docente

Institucionalmente la UABC a través de la Coordinación de Posgrado e Investigación y por ende de los departamentos de posgrado e investigación de cada campus realiza la evaluación docente por medio del “Sistema de Evaluación Docente” cada semestre.

El coordinador de la maestría apoyará en la gestión para que todos los estudiantes lleven a cabo su evaluación. En cuanto a los resultados obtenidos por medio del SED, se entregarán a la dirección y la coordinación de la MGOSA tomará acciones pertinentes para la mejora del programa.

VI. Productos académicos del programa

Se pretende mantener un mecanismo de recopilación de datos del programa a través de un sistema de archivo tanto electrónico como impreso.

Producción docente:

La Coordinación del programa MGOSA recopilará anualmente la información relacionada con la producción académica de los profesores, a través del sistema electrónico CPIEEG (Coordinación de Posgrado e Investigación de la Escuela de Enología y Gastronomía de la UABC)

Trabajos terminales

Se concentrará un ejemplar de cada trabajo terminal en la Biblioteca Central de UABC Ensenada y uno en la Coordinación del Programa de Maestría.

Premios recibidos por alumnos, profesores y graduados.

Los Premios y Distinciones a profesores se encontrarán registrados en la Coordinación del Programa de Maestría.

Estudios de impacto del programa

Se realizarán estudios sobre el impacto del programa, de los cuales los análisis estadísticos se procesarán a través del paquete SPSS, y se concentrarán en la Coordinación del Programa de Maestría.

VII. Seguimiento de egresados

La UABC cuenta con un Departamento de Egresados en el que se concentra y actualiza la información recabada por las Coordinaciones de Posgrado referente al directorio de egresados.

En cuanto a la Coordinación de la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos generará una base de datos en la que se mantendrá actualizada la información de cada egresado (dirección, teléfono, correo electrónico, red social, Currículum Vitae, Área de énfasis, experiencia profesional, empleo, etc.), la información será recabada con cada egresado. También se buscará mantener comunicación constante con todos los ex alumnos con el objetivo de impulsarlos a participar en foros de innovaciones, académicas y continuación de estudios, encuentros culturales y académicos, así como en la colaboración para la revisión, evaluación y modificación del plan de estudios del programa cada dos años, de acuerdo con el Estatuto Escolar y el Reglamento General de Estudios de Posgrado de la UABC.

Finalmente, se realizarán estudios sobre la opinión de los empleadores a nivel estatal y nacional que proporcionen un panorama sobre la profesionalización del sector, su especialización y las nuevas áreas de oportunidad en el mercado laboral.

VIII. Servicios de apoyo

A. Estudiantes.

Se requiere reforzar el apoyo secretarial para trámites, especializar con mayor énfasis en organizaciones de servicios de alimentos el material bibliográfico. Así mismo abrir un sistema de comunicación telefónica, seguro facultativo, la posibilidad de participar en las convocatorias institucionales de becas e intercambio estudiantil.

B. Planta docente.

El programa será apoyado por aquellos miembros de la planta docente de quienes su grado sea de maestro o doctor.

Los docentes podrán participar en las convocatorias de movilidad académica que se adecuen a su categoría de contratación, también podrán tener los servicios establecidos por el Estatuto de Personal Académico y el Contrato Colectivo de Trabajo.

C. Coordinación del programa.

El Comité de Estudios de Posgrado y el coordinador del programa de posgrado serán apoyados por los servicios administrativos y académicos de la EEG.

IX. Vinculación

El programa se verá enriquecido con los convenios que existen entre la Escuela de Enología y Gastronomía, tanto con instituciones de educación superior, del sector social y organizaciones del sector productivo, a nivel local, regional y nacional. A partir de estos convenios, se han propiciado actividades de vinculación, que han impactado en la formación integral de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, a través de prácticas, estancias de aprendizaje y proyectos de vinculación con valor en créditos (anexo 4 y 5).

X. Infraestructura física y de apoyo ▶

La Unidad Académica cuenta con 9 aulas, dos de ellas equipadas con pizarrón electrónico y con capacidad para 20 estudiantes, el resto de las aulas tiene capacidad para 35 estudiantes.

También se cuenta con tres laboratorios para prácticas, con capacidad de 20 estudiantes. El laboratorio de cocina demostrativa tiene capacidad de 30 estudiantes, el laboratorio de servicios tiene capacidad de 40 estudiantes y la

sala de usos múltiples tiene capacidad de 60 estudiantes. La distribución y programación de las aulas está en función de la matrícula y las necesidades del PE. La asignación de aulas se realiza de acuerdo al número de alumnos del programa educativo, asegurándose que se cuenten con las condiciones adecuadas de aprendizaje.

Cabe señalar que esta infraestructura de la EEG, mantendrá una planeación para la distribución equitativa de aulas y espacios de la MGOSA, sin interferencia con el desarrollo de la Licenciatura en Gastronomía, el programa educativo a nivel licenciatura.

A. Aulas

Referente al programa MGOSA, se prevé utilizar dos aulas, con capacidad para 20 estudiantes cada una, equipada una de ellas con pizarrón electrónico y ambas con pizarrón acrílico.

B. Laboratorios y Talleres

La Unidad Académica cuenta con los siguientes laboratorios y espacios experimentales para el programa de posgrado: uno de producción gastronómica, uno de análisis sensorial, cocina demostrativa, servicios (restaurante escuela). También cuenta con una sala de usos múltiples con capacidad para 60 personas.

El laboratorio de producción gastronómica tiene capacidad para 20 personas, el cual está distribuido en cinco áreas: recepción de mercancía, almacenamiento seco, almacenamiento con temperatura controlada, área de producción de alimentos, área de utensilios, y cocina demostrativa. Cuenta con dos hornos COMBI marca Rational, un horno de Convección marca Majestic, un abatidor de temperatura, cuatro mesas con cubierta de mármol para panadería y repostería, cinco campanas de extracción, dos tarjas de triple tina y cortinas de aire en las puertas de acceso, cuatro islas para trabajo en equipo equipadas con tarja, alimentación de agua potable, mesa de trabajo, refrigeradores empotrados, estufa con cuatro quemadores y parrilla asadora.

La sala demostrativa está equipada con televisión de plasma, pantalla, proyector, bocinas, conexión a Internet inalámbrica y butacas para 30 personas.

El laboratorio se complementa con áreas para el almacenamiento de materias primas y materiales tanto secos como a temperatura controlada, cámaras de congelación, refrigeración y conservación.

Los laboratorios cuentan con: extintor de fuego, salidas de agua, ventilación, entradas y salidas identificadas en caso de alguna eventualidad.

C. Cubículos y áreas de trabajo

La EEG cuenta con espacios destinados a actividades del personal académico, distribuidos de la siguiente manera: dirección con sala de juntas, subdirección, administración, coordinaciones de formación profesional y vinculación y posgrado e investigación, área de orientación educativa y psicológica, departamento de informática y área de enfermería, 4 cubículos asignados a profesores de tiempo completo. Adicionalmente se cuenta con dos salas de trabajo para docentes, una de ellas con 6 escritorios cada uno con: silla ejecutiva, teléfono, computadora, archivero y la otra sala con una mesa de trabajo, una sala de juntas y 9 escritorios con computadora, archivero, cinco sillas ejecutivas y 4 sillas metálicas, teléfono e impresora compartida.

D. Equipo de cómputo y conectividad

La Unidad Académica se apoya en el servicio otorgado por el Departamento de Información Académica (DIA), el cual cuenta con equipo de cómputo de uso institucional: 233 computadoras para uso de los alumnos, distribuido en 7 salas.

La UA cuenta con 55 computadoras (PC's: 5 para administrativos y 15 para docentes; Laptop: 15 en resguardo para docentes y 16 disponibles para estudiantes y docentes).

La UA también cuenta con 16 proyectores electrónicos, 2 proyectores de acetatos, 1 par de bocinas, un equipo de circuito cerrado para el laboratorio de producción gastronómica, 3 impresoras láser de alto rendimiento, 4 impresoras láser a color, un equipo de sonido portátil.

La UABC cuenta con software y licencias para la utilización de los programas de cómputo que se utilizan en el PE siendo estas: Windows XP Profesional; Microsoft Office 2007 y 2010; Panda Cloud Antivirus; Adobe Creative Suite Premium para Windows, Plataforma Blackboard, USTREAM para desarrollo de eventos y BSCW para videoconferencias.

La Institución cuenta con servicio inalámbrico de internet en todo el campus.

El mantenimiento preventivo al equipo de cómputo se realiza al concluir cada ciclo escolar, en caso de daños menores las reparaciones se llevan a cabo durante el ciclo escolar. Cuando los equipos no se pueden reparar *in situ*, son enviados al departamento de soporte técnico del Departamento de Información Académica de la Institución para su valoración y en su caso reparación.

E. Equipo de apoyo didáctico

Equipo	Cantidad	Equipo	Cantidad
Fotocopiadoras	2	Puntos de Acceso a Internet	12

Impresoras	15	Computadoras para personal administrativo y docente asignados	28
Escáner	1	Computadoras para personal administrativo y docente para uso libre	1
Televisiones	3	Pizarrones electrónicos	7
Computadoras portátiles	34	Cañones	15
Equipo de Grabación	1	Proyector de acetatos	1
Cámaras de Video	2	Pantallas blancas	5

F. Acervos bibliográficos

Con respecto al acervo bibliográfico la Unidad Académica se apoya en el servicio de la biblioteca institucional, el cual se rige por el Reglamento General de Bibliotecas de la UABC. El acervo está organizado con base a la clasificación de la Biblioteca del Congreso (LC-Library of Congress), de Estados Unidos y se utiliza el sistema Unicorn para su administración.

La Biblioteca Central cuenta con personal especializado. Ofrece de manera permanente asesoría presencial para cada uno de sus servicios (uso del

catálogo público, uso de bases de datos remotas y locales, préstamo, etc.), y se encuentra ubicada muy cerca de las instalaciones donde se realizan las actividades académicas. Adicionalmente se cuenta con el servicio de la Biblioteca de la Unidad Valle Dorado.

La Biblioteca cuenta con la certificación ISO 9000 en servicios al público, procesos técnicos y desarrollo de colecciones. Dentro de los cuales se tiene un procedimiento para la adquisición de material bibliográfico, lo que permite que la adquisición y actualización del acervo bibliográfico, así como la administración de los servicios de información de la institución se realicen de manera adecuada.

Los servicios que brinda la Biblioteca son: Préstamos externos, préstamos internos, préstamos interbibliotecarios y préstamos de circulación limitada, de Publicaciones Periódicas, Videos, Tesis, Mapas, acceso a Bases de Datos y catálogos en línea o Catálogo Cimarrón a través de Internet.

El acervo de la biblioteca cuenta con 7,959 volúmenes, de los cuales 5,523 son títulos afines al PE y 1171 revistas electrónicas básicas de áreas afines al programa, con temas tales como Comida, Bebidas, Nutrición, Cocina, Industria del Vino, Hortalizas, entre otros. Del total de títulos disponibles en el catálogo cimarrón 1723 tienen relación con la bibliografía de los PUA de la UA.

También se cuenta con recursos electrónicos como: Libros electrónicos: Ebrary, Pearson, Knove, Bases de datos, Ebsco host Science, ISI web knowledge, AMS (American mathematic society), Cengage Learning, Springer, etc. Revistas electrónicas: EBSCO EJS (Electronic Journal Service), REDALYC (Red de revistas de América Latina y el Caribe, España y Portugal), CLACSO (Red de Bibliotecas Virtuales de Ciencias Sociales de América y el Caribe de la red CLACSO), SCIELO (Scientific Electronic Library Online), DOAJ (Directory of Open Access Journals), LATINDEX (Sistema Regional en línea para revistas Científicas de América Látina, el Caribe, España y Portugal), e-REVISTAS (Revistas científicas electrónicas españolas y latinoamericanas), Medical Journal (Revistas médicas de libre acceso), Revistas científicas complutenses, Biblioteca Pública de Ciencias (Información médica y de ciencia).

La biblioteca cuenta con un horario de servicio de lunes a viernes de 7:00 a 21:45 horas y sábados de 9:00 a 14:00 horas, el cual se encuentra impreso en la instalación y también se difunde por internet por medio de la página de la universidad. Durante el periodo de exámenes ordinarios extienden el horario de servicio en biblioteca.

Para mantener el acervo bibliográfico actualizado, el Departamento de Información Académica cada semestre envía un oficio a las Unidades

Académicas solicitando la referencia bibliográfica necesaria, para realizar la compra de nuevo material.


XI. Recursos financieros para la operación del programa

Al tratarse de un programa de reciente creación, no existen convenios ni proyectos conjuntos que aporten recurso económico. Tampoco existe un cuerpo académico que genere ingresos. Sin embargo, el presente programa de Maestría comenzará su funcionamiento con la obligación de ser autofinanciable, partiendo de los mecanismos institucionales.

La Coordinación del programa considera las necesidades de papelería, equipo de cómputo, proyectores, pizarrones electrónicos, difusión del programa, traslados y combustibles.

En el recibo a los alumnos se les cobrará:

- A) Inscripción: lo define la unidad académica
- B) Colegiatura: por unidad de crédito (para determinar el valor del crédito se dividirá el costo del semestre del programa entre el total de los créditos a cursar en dicho semestre)
- C) Papelería y registro escolar
- D) Seguro de gastos médicos
- E) Credencial

- F) Biblioteca
 - G) Examen de admisión general
 - H) Examen psicométrico
- 

XII. Anexos

En el siguiente apartado se exponen los instrumentos que se utilizaron para como referentes para el análisis, instrumentación y presentación del Programa de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios y Alimentos.

Anexo A. Estudio de Factibilidad

Anexo B. Optativas por líneas énfasis

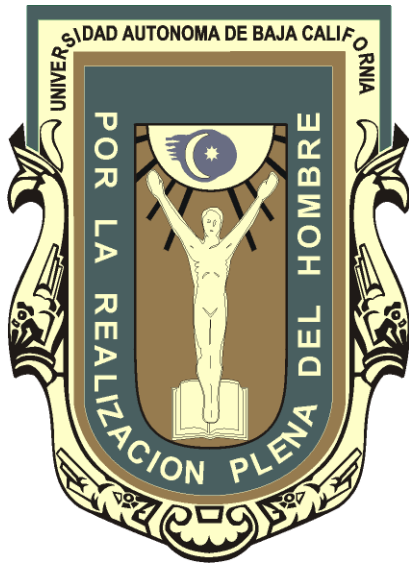
Anexo C. Manual para la Elaboración del Trabajo Terminal en la maestría en Organizaciones de Servicios de Alimentos

Anexo D. Programa de Vinculación de la EEG

Anexo E. Lista de universidades con convenio para intercambio estudiantil

Bibliografía

-
- ¹ CONACYT, Programa Nacional de Posgrados de Calidad, Padron de Programas 2013. Fecha de acceso 13 de mayo de 2013. http://svrtmp.main.conacyt.mx/ConsultasPNPC/listar_padron.php
- ² UABC, Secretaría General, Estatuto Escolar. Artículo 147.
- ³ UABC, Coordinación de Posgrado e Investigación, Reglamento General de Estudios de Posgrado. Artículo 13
- ⁴ UABC, Secretaría General, Estatuto Escolar. Artículo 107
- ⁵ UABC, Secretaría General, Estatuto Escolar. Artículo 35
- ⁶ UABC, Coordinación de Posgrado e Investigación, Reglamento General de Estudios de Posgrado.
- ⁷ UABC, Secretaría General, Estatuto Escolar. Artículo 110



**Universidad
Autónoma
de Baja California**

Escuela de Enología y Gastronomía

Estudio de Factibilidad

Mayo 2013

Tabla de contenido

1.-Introducción	3
2.- Estudio oferta-demanda	4
3.- Encuesta aplicada a estudiantes del último semestre.....	13
4.- Prospectiva de desarrollo del estado que se liga con la Maestría.	15
5.- La misión y visión de desarrollo al año 2015.....	16
6.- Ubicación de la Maestría.....	17
7.- Estudio de demanda de un nuevo Plan de Estudios para la Maestría (encuesta aplicada a profesionistas y estudiantes).....	18
8.- Bibliografía.....	21

1.- Introducción

En la actualidad es indispensable que las Instituciones de Educación Superior (IES), públicas o privadas, sometan a un escrutinio detallado los nuevos programas educativos que contemplan incorporar a la oferta curricular. Estos estudios permiten identificar las ventajas y desventajas que conlleva la creación de nuevos programas. Esto permitiría que los nuevos profesionales que se formen en estos nuevos campos disciplinarios, no solo cumplan con un interés académico, sino que puedan contribuir a la solución de problemas del entorno social, que han sido parcialmente atendidos.

El entorno social, indistintamente de su escala de análisis local, regional, nacional, internacional y transnacional, constituye un abanico de oportunidades para generar nuevo conocimiento. En éste conviven distintas realidades que se construyen a partir de la dinámica que se crea por la interacción entre distintos actores que participan en las actividades económicas, políticas, sociales y culturales. Es por ello, que las comunidades académicas no pueden y no deben estar al margen de lo que la sociedad demanda.

Las IES en México deben transitar de un papel de formadoras de profesionistas altamente capacitados en la investigación y extensión de la cultura, hacia un papel más activo e interactivo, esto significa que los trabajos y el conocimiento que se genera en los distintos centros de investigación se tiene que convertir en acciones de política que impacten en el desarrollo económico, político, social y cultural en cada una de sus áreas del conocimiento.

Es por ello, que este trabajo tiene como objetivo principal realizar el estudio de factibilidad y pertinencia para el programa de nueva creación de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos (MGOSA) que ofrecerá la Escuela Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California, campus Ensenada. Los resultados de esta investigación permitirán a los responsables de elaborar la propuesta, contar con elementos suficientes para justificar la pertinencia y congruencia del mismo. Este trabajo tiene que ser producto de una metodología precisa y detallada donde se demuestre con certeza

la factibilidad del proyecto desde distintos ámbitos social, técnico, educativo y económico.

Es por ello que el proyecto de factibilidad se apoyó en distintos métodos de investigación de carácter cualitativo y cuantitativo. Del lado del enfoque cualitativo se utilizó las técnicas de grupos focales y entrevistas a profundidad con alumnos, egresados y empleadores del área disciplinar en la que se inserta la gastronomía. En lo que se refiere a los aspectos cuantitativos, se consultaron distintas fuentes de información estadística de instituciones y organismos internacionales, nacionales y regionales. Además, se formularon dos instrumentos de encuesta. La primera, dirigida a los alumnos de séptimo y octavo semestre y, la segunda dirigida a egresados de la licenciatura en Gastronomía y la Especialidad en Viticultura y Enología.

Estas acciones que realizó la Escuela de Enología y Gastronomía para someter a consideración de distintos actores relacionados con el área de la gastronomía, la creación de nueva oferta educativa, cumple con la misión y visión de la DES de brindar una educación adecuada, pertinente y de calidad.

Estos lineamientos son congruentes con los objetivos y estrategias que la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES) estableció en el documento “La Educación Superior en el Siglo XXI”. En éste se señala que la pertinencia social se cumplirá en la nueva oferta educativa en la medida que exista una coherencia entre los objetivos y los perfiles de egreso establecidos en función de los ámbitos de influencia donde las instituciones educativas han identificado, y en los cuales se quiere influir (ANUIES, 2000).

Además, debe tener una correlación directa con la propuesta pedagógica y desarrollo de la educación que plantea la Organización de Naciones Unidas para la Educación (UNESCO) citados en el documento, y expresados en la Conferencia Mundial Sobre la Educación Superior “Educación superior en el siglo XXI: Visión y Acción”, llevada a cabo el 9 de octubre de 1998 en París.

La Declaración Mundial de la UNESCO se basa en ocho principios fundamentales (UNESCO,1998): a) la igualdad de acceso; b) el fortalecimiento de la participación

y promoción del acceso de las mujeres; c) la promoción del saber mediante la investigación en los ámbitos de la ciencia, el arte y las humanidades y la difusión de sus resultados; d) la orientación a largo plazo de la pertinencia; e) el reforzamiento de la cooperación con el mundo del trabajo y el análisis y la previsión de las necesidades de la sociedad; f) la diversificación como medio de reforzar la igualdad de oportunidades; g) la introducción de métodos educativos innovadores: pensamiento crítico y creatividad; y h) el reconocimiento del personal docente y los estudiantes, como principales protagonistas de la educación superior.

En esta misma declaración se introduce el concepto de “pertinencia social”. Este hace alusión al objetivo que deben cumplir los programas educativos que ofrecen las DES. Éstos deben de fomentar y reforzar la innovación, la interdisciplinariedad y la transdisciplinariedad con la finalidad de cumplir objetivos y necesidades sociales y culturales (UNESCO, 1998).

Es por ello que la educación superior debe, por lo tanto, someterse a un proceso de evaluación en función de la adecuación entre lo que la sociedad espera de las instituciones y lo que éstas hacen. Es así que en la declaración de la UNESCO se establece que “La educación superior debe reforzar sus funciones de servicio a la sociedad, y más concretamente sus actividades encaminadas a erradicar la pobreza, la intolerancia, la violencia, el analfabetismo, el hambre, el deterioro del medio ambiente y las enfermedades, principalmente mediante un planeamiento interdisciplinario y transdisciplinario para analizar los problemas y las cuestiones planteadas” (UNESCO, 1998)

Con base en los fundamentos que proclama la UNESCO y ANUIES, la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), centra su política institucional en nueve ejes estructurales, contemplados de igual forma en el en el Plan de Desarrollo Institucional 2011-2015:

1. El Estudiante como centro de los esfuerzos institucionales
2. Oferta educativa

3. La investigación y la vinculación como ejes de la actividad académica
4. Transparencia
5. Calidad
6. Comunicación y coordinación intra e interinstitucionales
7. Participación y liderazgo
8. Planeación y Evaluación permanente.

Los componentes básicos de este Modelo son: que la educación se concebirá como la base principal para la formación y actualización de los individuos orientándolos hacia una vinculación más pertinente con el proceso de aprendizaje y habilidades requeridas en la práctica profesional, en el ejercicio profesional, y en la actuación y desempeño del sujeto en su contexto particular y social. Estos se resumen en un modelo flexible, aprendizaje centrado en el alumno, enfocado en competencias profesionales, fundamentado en la evaluación colegiada, con un currículo que articula la generación del conocimiento y la extensión de la cultura (UABC,2002). Además, este modelo contempla la formación de estudiantes con un gran sentido de responsabilidad social, que de manera directa incidan en la transformación de su entorno.

En este marco, la Escuela de Enología y Gastronomía tiene particular interés en cumplir con los objetivos y estrategias establecidos en el Plan de Desarrollo Institucional 2011 -2015, donde se enfatiza la necesidad de asegurar la pertinencia y buena calidad de los programas educativos de licenciatura y posgrado. Las estrategias que siguen a esta iniciativa son: a) Asegurar la pertinencia de los perfiles de egreso con los requerimientos del entorno; b) Asegurar la calidad de los programas educativos de licenciatura y posgrado y; c) Asegurar que la educación que ofrezcan las Facultades y Escuelas de la UABC sea equitativa y de calidad.

Esto dará como resultado que la UABC, en general, y cada uno de los programas educativos en particular, cumplan con el objetivo primordial de formar profesionales competitivos, con posibilidades de insertarse en el mercado laboral,

crítico y coadyuvante del desarrollo y cambio social. Congruente con las políticas institucionales de la UABC la Escuela de Enología y Gastronomía se plantea desarrollar la propuesta de creación del programa de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos.

Los trabajos de creación de la Maestría se desarrollaron con base en las consideraciones metodológicas que la UABC establece para la modificación y creación de nuevos planes de estudio. Asimismo, se consideró la experiencia y asesoría de académicos universitario especialistas en el diseño curricular.

Una de las primeras fases que contempla la creación, modificación y actualización de planes y programas de estudio de las unidades académicas de la universidad, es la realización de un estudio de factibilidad, el cual tiene la finalidad de identificar y evaluar las necesidades y demandas retrospectivas y prospectivas del sector económico, social, gubernamental y educativo de la región.

Para realizar este estudio se llevaron a cabo un conjunto de actividades para recabar información sobre programas afines a nivel nacional e internacional; información sobre empleadores en el ramo gastronómico, turístico y administrativo; y opinión y datos sobre alumnos y egresados del programa de Licenciatura en Gastronomía y Especialidad en Viticultura y Enología. Estos datos, junto con una serie de información macro y micro regional del entorno social de Baja California, sustenten la factibilidad de la creación del programa de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos.

La primera actividad consistió en reuniones periódicas con el personal administrativo y académico de la Escuela de Enología y Gastronomía para formar el equipo de trabajo que se encargaran de la revisión y clasificación de información necesaria para elaborar la propuesta de nueva oferta de posgrado para la Escuela. La segunda actividad, fue identificar actores claves del sector empresarial, turístico, gubernamental y académico para llevar a cabo reuniones periódicas, con el fin de recabar información sobre la percepción y opinión sobre la posibilidad de abrir un programa de maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos. La tercera actividad fue organizar dos grupos focales,

utilizando herramientas y técnicas metodológicas, para recabar la información que permitiera conocer las opiniones y propuestas de empleadores y egresados. La última actividad consistió en integrar toda la información y los resultados de los dos métodos empleados en este proyecto.

Además de las actividades coordinadas por el comité responsable de elaborar la propuesta de maestría, se establecieron los lineamientos para realizar el estudio de factibilidad y pertinencia social de la nueva propuesta educativa. Este estudio consistió en dos etapas.

En la primera etapa se analizaron y explicaron los distintos elementos teóricos que establecen los lineamientos para la elaboración del trabajo de investigación de pertinencia del nuevo programa educativo.

En la segunda etapa se establecieron los objetivos y características generales del estudio de factibilidad y pertinencia de creación del programa de Maestría. Además, se determinó la metodología que se utilizaría para valorar la pertinencia académica y social del nuevo programa educativo, para dar soporte a la iniciativa de la Escuela de Enología y Gastronomía de diversificar su oferta educativa. Con ello se dio validez a la propuesta de la Escuela de continuar con la profesionalización y formación de capital humano altamente capacitado en el campo de la gestión de los servicios de alimentos.

La propuesta del estudio de factibilidad de la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos contempló los siguientes elementos:

1. Análisis del plan Estatal de Desarrollo y Programas de Desarrollo de Educación, Ciencia y Tecnología de Baja California.
2. Fundamentos Macroregionales
3. Fundamentos Microregionales
4. Estudios del Mercado Laboral
5. Estudios de Oferta y Demanda de servicios educativos en el Estado de Baja California y a nivel Nacional

6. Estudio socioeconómico y de expectativas educativas
7. Integración del grupo académico colegiado que dará soporte a cada una de las actividades académicas que conlleva los programas de posgrado de calidad.

- Otros aspectos importantes del estudio de factibilidad

Otro aspecto importante del estudio de factibilidad es que generalmente estos se formulan en concordancia con lineamientos y estatutos de operación de IES, en este caso particular, de los establecidos por la Ley Orgánica de la UABC. Al respecto se logra coincidir esta propuesta con los objetivos, estrategias y metas establecidos por la Subsecretaría de Educación Superior e Investigación Científica, la Comisión Estatal para la Planeación de la Educación Superior y el Plan de Desarrollo Institucional de la UABC 2011-2015. De este último, se retomó los aspectos que son congruentes con el mejoramiento de los alumnos y los referentes al fortalecimiento del modelo educativo de la universidad. Este último integra la necesidad de crear programas educativos pertinentes y de buena calidad que coadyuven a dar respuesta a los problemas del entorno social, y al mismo tiempo, se asegure que estos nuevos programas atiendan una demanda real de aquellos sectores académicos en proceso de diversificación y consolidación.

- Fundamentación legal

En lo que respecta a la fundamentación legal de la propuesta de creación de la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos, se sujetó la propuesta a los estatutos de la UABC, publicados en la Gaceta Universitaria No. 170, el 5 de agosto de 2006. Este órgano informativo de la UABC contempla los siguientes reglamentos legales para la creación y funcionamiento de programas de posgrado.

En el Título Quinto, de dicho documento se establecen las bases jurídicas de los programas educativos y de los planes de estudio. De éste retomamos el capítulo primero y el tercero.

En el capítulo primero, se establecen los lineamientos para la creación y modificación de programas educativos y planes de estudio. Éste contempla los siguientes artículos:

ARTÍCULO 112. Los estudios que cursen los alumnos en cualquiera de los programas educativos que ofrece la Universidad, deberán regirse por planes de estudio aprobados por el Consejo Universitario.

ARTÍCULO 113. El modelo educativo de la Universidad se debe sustentar en la misión de la institución y su Plan de Desarrollo Institucional; es la base sobre la cual se diseñan e instrumentan los programas, planes y programas de estudio flexibles, regidos por un sistema de créditos y múltiples modalidades de aprendizaje orientados al logro de competencias académicas y profesionales, con procesos colegiados de evaluación. El modelo educativo deberá diseñarse de manera que permita evidenciar los aprendizajes y capacidades requeridas en la práctica profesional, vincular la educación con el trabajo y aprovechar las oportunidades de aprendizaje que ofrece el ámbito profesional.

ARTÍCULO 114. La creación o modificación de un programa educativo y el diseño respectivo del plan o planes de estudio derivados de él, constituyen la propuesta que la Universidad establece con el fin de brindar nuevos servicios educativos y elevar la calidad académica de los servicios existentes a los alumnos.

ARTÍCULO 115. Los programas educativos se fundamentarán en objetivos congruentes con el modelo educativo de la Universidad, y deberán cumplir con las condiciones siguientes:

- I. Responder a la demanda vocacional y del mercado laboral;
- II. Ser relevantes y pertinentes con las necesidades del desarrollo regional, nacional y global, procurando incrementar la buena calidad y prestigio de la Universidad;
- III. Contar con la organización y estructura curricular interna y operativa del programa y sus respectivos planes de estudios;

IV. Especificar los planes de estudios y las modalidades presenciales, no presenciales, mixtas o semipresenciales, o cualquier otra que el desarrollo científico y tecnológico y los recursos de la institución permitan establecer;

V. Especificar las modalidades de aprendizaje para la obtención de créditos;

VI. Definir los procesos de asignación, conversión y transferencia de créditos;

VII. Precisar las modalidades y opciones para la obtención de los títulos, grados académicos y diplomas;

VIII. Especificar los mecanismos de operación del sistema de tutorías y otros servicios de apoyo al estudiante, de conformidad con la normatividad universitaria y lineamientos respectivos;

IX. Disponer de una planta de profesores que posean los estudios adecuados para garantizar la buena calidad académica del programa educativo y que cumplan con los estándares nacionales e internacionales;

X. Instituir programas curriculares y extracurriculares que contribuyan a la formación de los alumnos y propicien su vinculación con el entorno social y productivo;

XI. Disponer de la infraestructura y equipamiento necesarios para asegurar el desarrollo del programa;

XII. Incluir las estrategias de evaluación para controlar la calidad de los programas y asegurar los estándares deseados, y

XIII. Las demás condiciones establecidas en las disposiciones complementarias.

ARTÍCULO 116. La creación de los planes de estudios y las modificaciones a los vigentes que apruebe el Consejo Universitario, deberán contener:

I. La denominación del plan, que será congruente con los objetivos del programa educativo respectivo;

II. La unidad o unidades académicas que lo imparten;

- III. El título, grado académico o diploma que confiere y las opciones para obtenerlo;
- IV. Los objetivos generales, así como la misión y visión, consistentes en una descripción de los logros o fines que se pretenden alcanzar, al considerar las necesidades detectadas;
- V. El perfil de ingreso, que señalará los conocimientos y habilidades básicas deseables en los aspirantes;
- VI. Los antecedentes académicos necesarios para el ingreso de los alumnos;
- VII. El perfil de egreso, que indicará en forma genérica las competencias, conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores que se espera tengan quienes concluyan el plan;
- VIII. El campo ocupacional de los egresados;
- IX. El valor en créditos que comprende el plan, así como las modalidades del aprendizaje para la obtención de créditos;
- X. La denominación, carácter obligatorio u optativo, valor en créditos de las unidades de aprendizaje que conforman el plan, además de los métodos de trabajo y criterios de evaluación para acreditarlas;
- XI. A nivel de licenciatura, las etapas de formación, competencias y distribución de créditos por etapa;
- XII. La indicación de las unidades de aprendizaje que integran el programa de tronco común, en su caso, y los mecanismos de selección o subasta para el ingreso al programa educativo que sea de interés del alumno;
- XIII. El nivel de conocimiento de uno o más idiomas extranjeros, así como las opciones y etapas para acreditarlos;
- XIV. A nivel de licenciatura, las prácticas profesionales de los alumnos, las cuales se registrarán por el reglamento respectivo;

XV. A nivel de licenciatura, los criterios de orientación del servicio social para su adecuada vinculación con los objetivos de la formación profesional, así como la propuesta para su seguimiento y evaluación;

XVI. A nivel de posgrado, la descripción de las líneas de trabajo o de investigación en congruencia con la operación del programa;

XVII. A nivel posgrado, estimar los recursos financieros necesarios para la operación del programa, a partir de los ingresos y costos del mismo;

XVIII. En su caso, la tabla de equivalencias respecto al plan anterior, y

XIX. Los demás aspectos indicados en las disposiciones complementarias.

ARTÍCULO 117. El conocimiento de un idioma extranjero se considera parte indispensable de la formación de todo alumno. Este requisito académico se entenderá implícito en todos los planes de estudios de la Universidad. El nivel de conocimiento del idioma extranjero, así como las opciones y etapas para acreditarlo, serán determinados en los planes de estudios.

ARTÍCULO 120. Periodo escolar es cada intervalo que se establece para desarrollar los programas de las unidades de aprendizajes de un plan de estudios incluyendo su evaluación. Según su duración, los periodos escolares pueden ser:

I. Semestrales;

II. Cuatrimestrales;

III. Trimestrales;

IV. Intersemestrales;

V. Demás periodos escolares que se determinen en el plan de estudios.

ARTÍCULO 121. La creación de planes de estudios y las modificaciones a los vigentes, se registrarán por el procedimiento establecido en el Estatuto General.

ARTÍCULO 122. El acuerdo del Consejo Universitario que autoriza la creación o modificación de un plan, entrará en vigor a partir del periodo escolar siguiente al

de su aprobación, a menos de que en el propio acuerdo se señale un periodo escolar distinto.

ARTÍCULO 123. Los cambios que tengan como propósito mantener actualizados los contenidos de las unidades de aprendizaje; los niveles de conocimiento del idioma extranjero, así como las etapas y las opciones para acreditarlo; modalidades de aprendizaje para la obtención de créditos, sus características y alcances; las fuentes de información, estrategias, métodos de aprendizaje y evaluación de éste, serán resueltos por las unidades académicas que imparten el programa conjuntamente con las coordinaciones que tengan a su cargo vigilar el desarrollo de los planes de estudios en los términos señalados en el Estatuto General.

La notificación de los términos a la Secretaría General y coordinación, será suficiente para que proceda el registro interno de las reformas realizadas y se tenga por actualizado el plan de estudios.

El capítulo tercero hace referencia a la organización de los estudios de posgrados. Para la creación de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos, se retomaron los artículos 133, 134 y 135, en los cuales se enfatiza el papel relevante que tiene cada uno de los cuerpos colegiados y demás actores que participan en el funcionamiento interno del programa educativo.

ARTÍCULO 133. El director de la Unidad Académica tendrá a su cargo la organización académica y administrativa de los programas de estudios de posgrado que se impartan, y será el responsable de la calidad académica y desarrollo que alcancen éstos. En el caso de programas de posgrado conjuntos, los directores de las unidades académicas involucradas nombrarán de común acuerdo al director de la unidad académica que será responsable de la administración del programa.

ARTÍCULO 134. El Comité de Estudios de Posgrado es un órgano de consulta y asesoría académica para el desarrollo académico y operación de las actividades del posgrado en su área. El comité funcionará por cada programa de estudios de posgrado que se imparta. Para los programas de posgrado conjuntos, se podrán

conformar Subcomités de Estudios de Posgrado organizados por unidad académica, campus o área disciplinaria, cuyos representantes conformarán el Comité de Estudios de Posgrado correspondiente.

ARTÍCULO 135. La integración, funcionamiento y atribuciones de los Comités de Estudios de Posgrado, se regirá por las disposiciones complementarias respectivas.

- Fundamentación macroregional

En este apartado se identifican los aspectos relevantes que explican el desarrollo de la disciplina, en el que se inscribe el nuevo programa de maestría a nivel nacional. Asimismo, se tendrá un panorama general sobre la pertinencia del programa, las necesidades que atenderá, el factor de influencia e impacto social que ejercerán los egresados de este programa.

Como antecedente, la Escuela de Enología y Gastronomía tiene funcionado poco más de siete años, desde que el proyecto de creación de la DES fue aprobado por unanimidad por el H. Consejo Universitario, el 26 de febrero de 2006. En este periodo han egresado seis generaciones de Licenciados en Gastronomía, siendo hasta el momento un total de 175, de los cuales 50% se encuentran laborando en el amplio campo de la gastronomía a nivel local y nacional. Asimismo, se tiene evidencia que poco más 15% de los egresados de la Escuela está realizando estudios de Maestría en distintas instituciones públicas y privadas a nivel local, nacional e internacional y 35% realiza actividades, que si bien no están específicamente relacionados con la disciplina, si tienen una vinculación con la misma.

Es evidente que con la experiencia y conocimiento que ha adquirido la Escuela en estos últimos siete años, se esté en condiciones de diversificar la oferta educativo a través de de la creación de la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos, que vendrá a cubrir una necesidad real de formar especialistas de alta calidad en el campo de la Gastronomía y la Gestión Administrativa de alimentos.

La pertinencia de crear este programa en el municipio de Ensenada, y específicamente en la Escuela de Enología y Gastronomía, se debe a dos razones fundamentales. La primera es atender una necesidad, que previamente se había detectado en los datos que arrojó la encuesta que se aplicó a estudiantes y egresados. Estos datos muestran un interés de los estudiantes y egresados de continuar su formación académica cursando una Maestría. Asimismo, definen las líneas o áreas de especialización en las que la maestría debería de enfocarse.

La segunda razón, tiene que ver con una decisión del núcleo académico y directivo de la Escuela, de ofrecer un programa de maestría que atendiera una demanda de profesionalizar los quehaceres de aquellos actores que se encontraran insertos en el mercado laboral y que requirieran de alguna certificación de sus conocimientos. Esto fue posible detectarlo a través de la encuesta de opinión que se realizó a los distintos actores que participan en sectores relacionados con el campo de la gastronomía.

Cabe mencionar que la Escuela cuenta con un programa de vinculación, acorde con la legislación universitaria, que permite un mayor acercamiento y colaboración con distintas dependencias públicas y privadas que han mostrado interés sobre el quehacer de la Escuela. Con este fin, la DES ha realizado una gran variedad de eventos que muestran el interés del sector gastronómicos y áreas afines, por participar y aportar ideas para el desarrollo de la Gastronomía, y de cada uno de sus áreas de acción. Además, estos eventos sirven como plataforma para que los estudiantes, que cursan el último semestre, se vinculen con los sectores productivos para realizar prácticas profesionales.

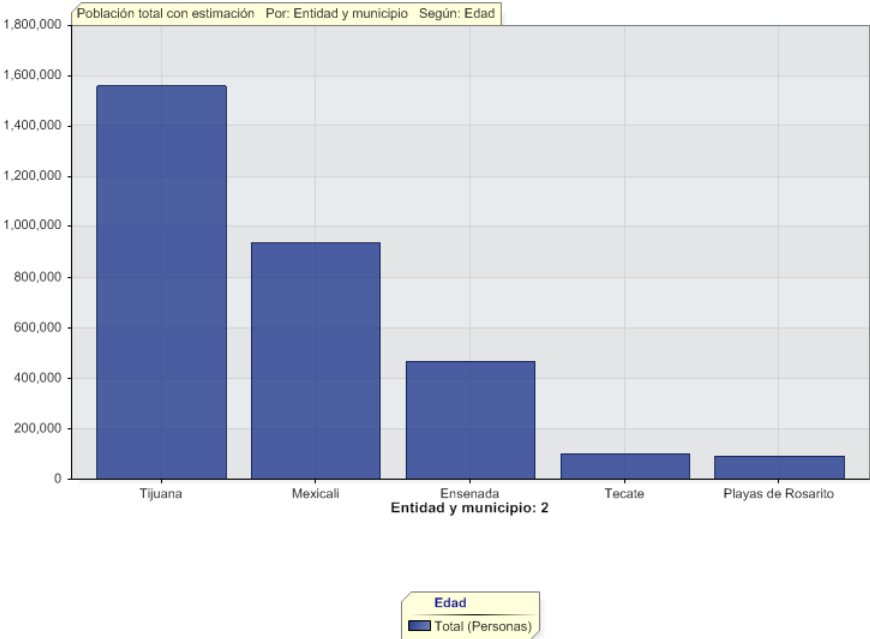
Con base en estas aseveraciones se señala, que las condiciones de la DES y su factor de influencia a nivel nacional y local favorecen la iniciativa de la Escuela de ofrecer una nueva propuesta educativa que a largo plazo impactará de manera significativa en los distintos sectores donde la gastronomía tiene un rol importante.

Con respecto a los factores macroregionales, geográficamente Baja California se encuentra ubicada en el extremo noroeste de México, comparte la península con el estado de Baja California Sur. Cuenta con una extensión territorial de 71.576 km², que corresponde al 3.57% del país, colinda al oeste con el océano Pacífico, al este con el Mar de Cortés o Golfo de California, el estado de Sonora y el estado de Arizona, Estados Unidos, al sur con el estado de Baja California Sur y al norte con el estado de California, Estados Unidos.

Con base en datos del Censo de Población y Vivienda 2010, Baja California tiene 3 millones 155 mil 070 habitantes, que representan 0.03% de la población del país. La capital del estado es Mexicali, que junto con Tijuana y Ensenada, concentran 94% de la población total del estado (Censo de Población y Vivienda, 2010). Otras ciudades importantes son: Tecate, Playas de Rosarito, San Felipe, San Quintín, Ciudad Guadalupe Victoria, Ciudad Morelos, Los Algodones y La Rumorosa (Ver Grafica 1).

Gráfica 1

Población total con estimación por: Entidad y municipio



FUENTE: INEGI. Censo de Población y Vivienda 2010.

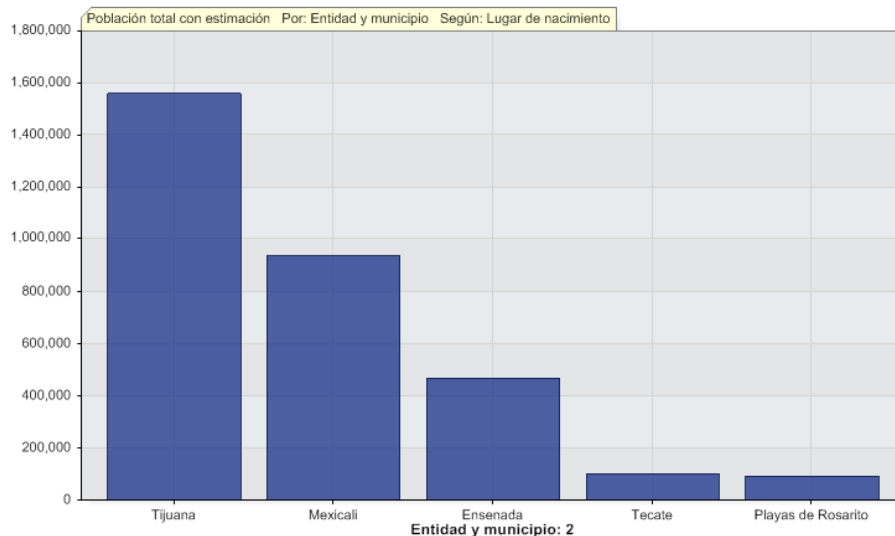
Fuente: <http://www.inegi.org.mx/lib/grafica/grafica.aspx>

Por su ubicación, Baja California cuenta con una gran diversidad social y cultural, debido al intenso flujo de personas que constantemente llegan a la ciudad, en algunos casos, en busca de oportunidades laborales que no encontraron en sus lugares de origen, y en los casos más comunes, son personas que van en busca del “sueño americano”, y que en su objetivo de cruzar, se quedan temporalmente en la ciudad. Sin embargo, ésta documentado que hay personas, que al no lograr cruzar, prolongan su estancia hasta que se quedan a vivir permanentemente.

Esto lo demuestra los indicadores de población del estado según lugar de nacimiento, de los 3 millones 155 mil habitantes que tiene el estado de Baja California, 53% son nacidos en la entidad, 41% son nacidos en otra entidad, 0.04% nacieron en Estados Unidos, 0.003% nacieron en otro país y 6% no especificó donde nació (Ver Gráfica 2).

Gráfica 2

Población total con estimación por entidad y municipio según lugar de nacimiento



Fuente:
Censo

de

población y Vivienda 2010.

<http://www.inegi.org.mx/lib/grafica/grafica.aspx>

En sus seis centros de cruce fronterizo (Andrade, Calexico East, Calexico West, Otay Mesa, San Ysidro y Tecate) se documenta que diariamente cruzan alrededor de 50 mil vehículos y, dependiendo del día, hasta cien mil peatones con rumbo a EE.UU (Gobierno de Baja California, 2013)

Es así que de todos los puestos fronterizos de Estados Unidos con México , la garita San Ysidro –Tijuana representa la más transitada del mundo, por ahí cruzan aproximadamente la mitad de los trabajadores migratorios documentados de todo el país. Sin embargo, en los últimos años, el cruce se ha venido diversificando de tal forma que otras ciudades han ido adquiriendo gran importancia, como es el caso de las ciudades de Mexicali y de Tecate. Otros estados, como Sonora, Chihuahua y Tamaulipas, han incrementado su flujo migratorio, debido a que cada vez es más complicado cruzar por los sitios tradicionales.

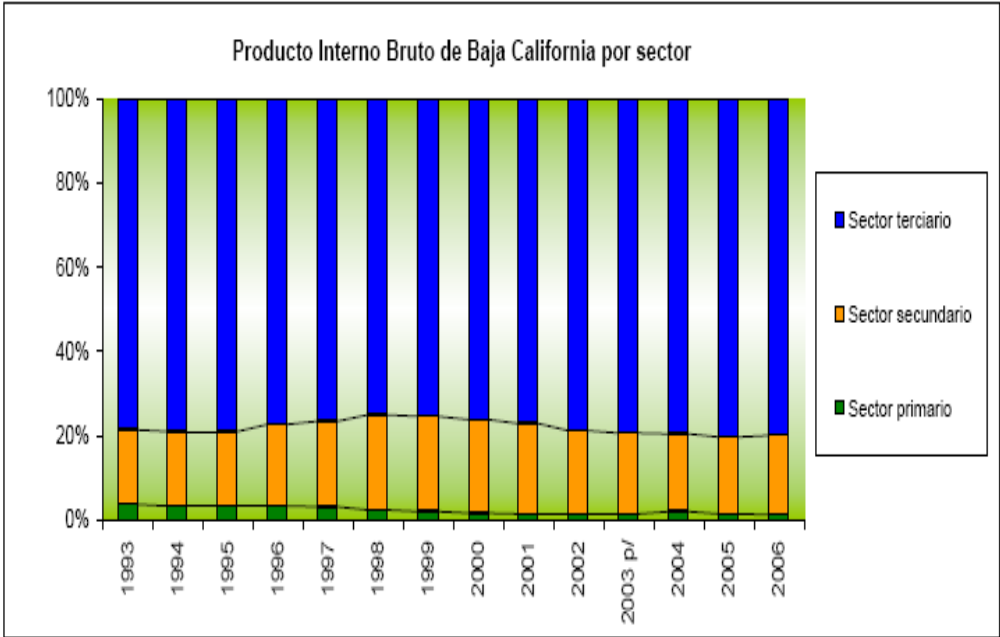
En los últimos dos años se ha incrementado el tamaño de la población debido, en gran parte, a los operativos de deportación, solo en Baja California se realiza el 41.24% de las deportaciones, seguido de Sonora con el 32.5%, Chihuahua con el 6.7% y el 16.5% por Tamaulipas (COLEF, 2007).

Otro de los fenómenos que se encuentran ligados a los límites fronterizos es el flujo constante de mercancías. En un reporte publicado por el Colegio de la Frontera Norte en 2007, señala que, a partir de que entró en vigor el Tratado de Libre Comercio entre México, Estados Unidos y Canadá, (no se entiende, si hablas de tres o dos países) el comercio trilateral, entre estos tres primeros países, nunca fue tan importante. Afirman que, de 1994 a 2006 las exportaciones pasaron de 81 500 millones de dólares a 332 500 millones de dólares. Durante el mismo periodo, las importaciones mexicanas provenientes de Estados Unidos se incrementaron al pasar de 41 600 millones de dólares en 1993, a 134 000 millones de dólares en 2006. Mientras que las exportaciones mexicanas hacia Estados Unidos se han incrementado de 39 900 millones de dólares en 1993, a 198 300 millones de

dólares en 2006. Esto significa que ambos países tienen un intercambio comercial equivalente a casi 38 millones de dólares por hora, todos los días del año. (COLEF, 2007:6)

Con respecto a la actividad económica, Baja California cuenta con 80,380 unidades económicas, que corresponden al 2.2 % del país. Emplea 705,211 personas, que contribuyen con 3.5 % del personal ocupado de México. Del total del personal ocupado en la entidad, 58% (406,970) son hombres y 42% (298,241) son mujeres. En promedio, las remuneraciones que recibe cada trabajador al año en el estado son de \$101 mil 042 pesos, el promedio nacional es de \$99 mil 114 pesos (Ver Gráfica 3) (INEGI, 2012).

Gráfica 3



Fue
nte:
Gobi
erno
de
Baja
Calif
orni
a
http:
//ww
w.ba

<http://www.jacalifornia.gob.mx/sedeco/estadisticas/produccion/productoInternoBrutoSector.pdf>

La actividad económica principal en el estado son los servicios que contribuyen con 70% del PIB de la entidad. El sector secundario aporta 17%, seguido del

sector primario que contribuye con 3% (Gobierno del Estado de Baja California, 2006)

Una de las actividades principales de México es el turismo. Este sector generó ingresos por 12,900 millones de dólares, mostrando un crecimiento de 6% con respecto a 2006. La procedencia del 67% de los turistas que arriban a los distintos centros turísticos del país es de Estados Unidos. En 2006, México se ubicó en el octavo lugar en el ranking mundial de turismo con 21.4 millones de llegadas internacionales. Los centros de playa más importantes en términos de frecuencia de visitantes y derrama económica son: Cancún, Ixtapa, Loreto, Huatulco y Los Cabos. Estos destinos captan entre 40% y 50% de las divisas del total de ingresos por concepto de turismo (Secretaria de Turismo, 2006).

De 2006 a 2012 la afluencia de turistas internacionales a México generó ingresos de divisas por 12 mil 720 millones de dólares, registrando un tasa de crecimiento del 7.2% mayor al 2011. Con relación al flujo de visitantes, en 2012 se observó una un pequeño incremento de 0.3% con respecto a 2011 (Ver Cuadro 1). La reducción de la afluencia de visitantes internacionales a los principales centros turísticos de México se debe al incremento de la violencia, producto de la disputa del territorio de los distintos grupos criminales que operan en México. Esto originó que algunos países, principalmente Estados Unidos, publicarán alertas para desestimar a los turistas que deseaban visitar México.

Cuadro 1

Principales resultados de los viajeros internacionales a México

Compendio estadístico de turismo 2012

Principales resultados de los viajeros internacionales a México										
Indicador	Enero-diciembre			Variación porcentual		Diciembre			Variación porcentual	
	2010	2011	2012	2010-2012	2011-2012	2010	2011	2012	2010-2012	2011-2012
Ingreso de divisas (millones de dólares)										
Visitantes internacionales	11,992	11,869	12,720	6.1%	7.2%	1,269	1,338	1,435	13.0%	7.2%
Turistas internacionales	9,991	10,006	10,712	7.2%	7.1%	1,084	1,169	1,245	14.9%	6.5%
Turismo de internación	9,443	9,448	10,148	7.5%	7.4%	1,037	1,117	1,191	14.9%	6.6%
Turismo fronterizo	548	558	564	2.9%	1.1%	47	52	54	14.1%	3.1%
Excursionistas internacionales	2,001	1,862	2,008	0.4%	7.8%	185	168	190	2.4%	12.5%
Excursionistas fronterizos	1,472	1,384	1,528	3.8%	10.4%	127	115	141	10.5%	22.7%
Pasajeros en crucero	529	479	480	-9.3%	0.2%	58	54	49	-15.7%	-9.2%
Llegada de visitantes internacionales (miles de personas)										
Visitantes internacionales	81,953	75,732	75,970	-7.3%	0.3%	7,730	7,278	7,139	-7.6%	-1.9%
Turistas internacionales	23,290	23,403	23,113	-0.8%	-1.2%	2,567	2,635	2,544	-0.9%	-3.4%
Turismo de internación	13,327	13,237	13,483	1.2%	1.9%	1,600	1,650	1,600	0.0%	-3.0%
Turismo fronterizo	9,962	10,166	9,631	-3.3%	-5.3%	967	985	945	-2.3%	-4.1%
Excursionistas internacionales	58,664	52,329	52,857	-9.9%	1.0%	5,163	4,643	4,595	-11.0%	-1.0%
Excursionistas fronterizos	52,615	47,039	47,726	-9.3%	1.5%	4,501	4,060	4,082	-9.3%	0.5%
Pasajeros en crucero	6,048	5,289	5,130	-15.2%	-3.0%	662	583	513	-22.6%	-12.1%
Gasto medio (dólares)										
Visitantes internacionales	146.3	156.7	167.4	14.4%	6.8%	164.2	183.8	200.9	22.4%	9.3%
Turistas internacionales	429.0	427.6	463.5	8.0%	8.4%	422.3	443.8	489.3	15.9%	10.3%
Turismo de internación	708.5	713.8	752.7	6.2%	5.5%	648.0	677.0	744.5	14.9%	10.0%
Turismo fronterizo	55.0	54.9	58.5	6.4%	6.7%	48.9	53.2	57.2	16.8%	7.5%
Excursionistas internacionales	34.1	35.6	38.0	11.4%	6.7%	35.9	36.3	41.2	15.0%	13.7%
Excursionistas fronterizos	28.0	29.4	32.0	14.4%	8.8%	28.3	28.3	34.5	21.9%	22.0%
Pasajeros en crucero	87.4	90.5	93.5	7.0%	3.3%	87.1	91.8	94.8	8.9%	3.3%

Fuente: Secretaría de Turismo. <http://datatur.sectur.gob.mx/>

En el caso de Baja California, el turismo también representa una actividad económica relevante, principalmente, por su ubicación geográfica con Estados Unidos con el cual comparte una de las fronteras más dinámicas y complejas del mundo, debido a la frecuencia y número de cruces que se dan en ambos sentidos. Esto de alguna manera genera derrama económica que se traduce en mayores beneficios para el estado.

Aunado a la derrama económica que se genera por los cruces fronterizos, Baja California cuenta con otros atractivos turísticos que ofrecen una gran variedad de

servicios (Restaurantes, Hoteles, Centros de diversión y entretenimiento, tiendas de distintos giros, entre otros). Solamente, de enero a septiembre de 2012 cruzaron por la frontera norte 46,799 millones de personas, siendo Tijuana y Mexicali las que más cruces registran por año. Debe destacarse que uno de las rutas más concurridas es el aforo vehicular de la carretera Tijuana-Ensenada (Ver Cuadro 2). Esta ofrece una gran variedad de atractivos turísticos ligados con la geología, clima, paisajes y actividades de recreación, pero lo que más destaca es su gastronomía.

Cuadro 2

Indicadores de Turismo del Estado de Baja California, 2012

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	TOTAL
AFORO VEHICULAR CARRETERA ESCÉNICA TIJUANA - ENSENADA	801,984	791,067	655,704	952,318	936,967	946,213	1,105,942	1,051,914	943,702	8,185,811
AFORO VEHICULAR CARRETERA TECATE - LA RUMOROSA	182,144	170,014	190,624	204,310	189,115	188,237	233,292	216,786	186,082	1,760,604
ARRIBOS DE CRUCEROS	16	16	17	20	15	10	8	10	11	123
PASAJEROS CRUCEROS	37,583	37,628	42,709	50,022	34,793	24,130	21,411	24,869	27,188	300,333
OPERACIONES AÉREAS TIJUANA PASAJEROS	3,593	3,204	3,419	3,415	3,579	3,564	4,061	4,203	3,334	32,372
OPERACIONES AÉREAS MEXICALI PASAJEROS	311,216	250,431	297,972	301,614	292,120	334,773	395,815	345,172	281,477	2,810,590
OPERACIONES AÉREAS SAN FELIPE PASAJEROS	823	766	812	821	856	821	805	720	582	7,168
OPERACIONES AÉREAS SAN FELIPE PASAJEROS	40,907	35,428	42,366	41,631	39,544	49,763	59,721	50,467	39,834	399,661
OPERACIONES AÉREAS SAN FELIPE PASAJEROS	204	259	493	123	273	244	156	151	243	2,146
OPERACIONES AÉREAS SAN FELIPE PASAJEROS	392	344	860	167	419	327	244	223	449	3,425
OCUPACIÓN HOTELERA ESTATAL / P	28.73%	35.48%	38.37%	41.66%	39.78%	44.7%	54.64%	50.26%	47.94%	42.39%
TIJUANA	44.73%	52.26%	52.39%	48.57%	50.63%	54.55%	59.48%	60.84%	61.84%	53.92%
MEXICALI	51.39%	60.99%	66.52%	58.93%	59.00%	57.20%	55.23%	58.51%	60.34%	58.68%
ENSENADA	26.78%	36.98%	36.99%	47.76%	43.42%	54.55%	70.70%	67.30%	54.39%	48.76%
TECATE	22.95%	26.43%	28.42%	25.33%	29.56%	34.15%	49.18%	46.53%	47.54%	34.45%
PLAYAS DE ROSARITO	13.29%	18.30%	19.24%	28.14%	26.21%	32.11%	50.67%	41.01%	35.37%	29.37%
SAN FELIPE	13.25%	17.92%	26.68%	41.25%	29.86%	35.53%	42.57%	27.34%	28.12%	29.17%
AFLUENCIAS EN RANCHOS Y BALNEARIOS / p	5,589	4,984	6,554	33,279	25,351	65,551	119,126	148,834	78,689	487,957
PERSONAS ATENDIDAS POR SECTURE	13,092	16,776	27,488	25,510	26,098	26,447	28,019	27,282	26,013	216,725
CRUCES FRONTERIZOS										
PERSONAS	5,325,267	4,918,255	5,291,679	5,054,054	5,302,702	5,080,632	5,424,417	5,330,187	5,072,001	46,799,194
CIUDADANOS USA	2,474,836	2,179,162	2,352,838	2,324,540	2,428,715	2,264,975	2,508,020	2,475,425	2,369,212	21,377,723
NO CIUDADANOS USA	2,850,431	2,739,093	2,938,841	2,729,514	2,873,987	2,815,657	2,916,397	2,854,762	2,702,789	25,421,471
VEHICULOS	2,112,549	1,978,742	2,121,165	2,042,944	2,139,927	2,045,096	2,098,184	2,126,104	2,048,108	18,712,819
PEATONES	1,472,890	1,457,280	1,593,784	1,476,430	1,528,403	1,471,148	1,545,816	1,492,288	1,400,069	13,438,108
AUTOBUSES	8,455	8,440	8,582	8,881	8,863	8,974	9,324	9,390	8,902	79,811
POR CIUDAD (personas)										
TIJUANA	3,371,315	3,131,698	3,391,964	3,368,116	3,472,190	3,366,125	3,706,861	3,640,891	3,377,163	30,826,323
TECATE	172,036	163,213	185,448	183,178	188,912	184,441	201,148	184,150	177,504	1,640,030
MEXICALI	1,594,519	1,430,408	1,509,904	1,350,474	1,519,147	1,424,293	1,412,415	1,409,570	1,411,268	13,061,998
ALGODONES	187,397	192,936	204,363	152,286	122,453	105,773	103,993	95,576	106,066	1,270,843

Fuente: V Informe de Gobierno de Baja California

La tradición culinaria de Baja California ésta ampliamente ligada con su historia, cultura, tradiciones, usos y costumbres, esto la convierte en una autentica combinación de colores, sabores, aromas e ingredientes que la hacen única. En los últimos diez años esta tradición ha venido desarrollándose ampliamente por la necesidad de influir significativa en el desarrollo, no solo de su perfil culinario, sino

de la diversificación turística que es necesaria para lograr una mayor derrama económica.

El sello gastronómico del Estado tiene su base en los hábitos culinarios de la gente peninsular que encontró en los productos del mar su mayor potencial, esto se debe a los numerosos platillos que se han creado en la región donde su base son los pescados y mariscos que se extraen de las aguas frías y tibias de la península. Esto ha permitido que el arte culinario de la región este en constante evolución que lo hace competir con la gastronomía de cualquier parte del mundo.

El gobierno de Baja California, en coordinación con los actores que de alguna manera participan en el arte culinario, se ha propuesto impulsar y difundir a nivel nacional e internacional la gran riqueza que ofrece el estado en este sector. Para ello, se diseñó la “Ruta Gastronómica” de Baja California (Ver Mapa 1), que presenta la gran variedad de restaurantes, platillos y productos artesanales que elaboran en la region. Esta iniciativa ha venido creciendo año con año gracias a la gran variedad de fiestas, concursos y eventos gastronómicos que ya son parte de las actividades turísticas de varias localidades del estado.

Mapa 1

Ruta Gastronómica de Baja California



Fuente: Página del Gobierno del Estado de Baja California:

http://www.bajacalifornia.gob.mx/portal/nuestro_estado/gastronomia/ruta_gastronomica/index.jsp.

Con base en información del Diario de Baja California, reporta que en verano de 2012 repuntó el sector restaurantero en un 10% con respecto al año anterior, esto se debe, fundamentalmente, al auge que muestra la ruta del vino en el Valle de Guadalupe, Ensenada. Esta ruta se ha vuelto, para los turistas, un lugar que no pueden dejar de visitar, provocando así que varias localidades aledañas se vean beneficiadas por este fenómeno de atracción.

Los datos que muestra la Secretaría de Turismo del Estado de Baja California muestran información relevante sobre el comportamiento que ha tenido el sector restaurantero, en cuanto a número de establecimiento por categoría turística. La tasa de crecimiento promedio del sector de creció en 1.7% del 2000 al 2011. El mayor crecimiento que mostró este sector fue en 2006 cuando repunto la actividad restaurantera en Mexicali, sin embargo, para 2007 ya se había revertido esa tendencia reduciendo a más de la mitad el número de establecimientos de 199 a 86. El resto de los municipios del estado de Baja California muestran una tendencia de crecimiento más estable.

Cuadro 2

Restaurantes de Categoría Turística

LOCALIDAD	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
TIJUANA	168	143	153	157	139	179	150	118	98	138	121	121
P.DE ROSARIO	62	60	60	63	63	64	65	115	90	90	48	54
ENSENADA	65	58	67	26	35	35	57	33	34	40	40	41
TECATE	17	17	25	24	24	22	14	45	24	47	51	48
MEXICALI	91	95	26	85	80	69	199	86	96	60	92	75
SAN FELIPE	29	24	16	15	18	22	N/D	18	18	17	20	20
TOTAL	432	397	347	370	359	391	485	415	360	392	372	359

Fuente: Secretaria de Turismo del Estado de Baja California

Departamento de Planeación y Estadística

En cuanto a niveles de competitividad, Baja California se ha mantenido entre los cinco lugares del índice de competitividad, que cada año publica Instituto Mexicano para la Competitividad, A.C.

Entre los principales factores que influyeron para mejorar la competitividad del Estado se encuentran:

- Aprovechamiento de las relaciones internacionales: es el estado más competitivo –primer lugar– y está a 135% por encima de la media nacional.
- Sociedad incluyente, preparada y sana: ocupa el segundo lugar y está 41% por encima de la media nacional.
- Sectores económicos en vigorosa competencia, Sectores precursores de clase mundial, y Manejo sustentable del medio ambiente: todos en la tercera posición y están 86%, 56% y 29% por encima de la media nacional.
- Economía estable y dinámica: ocupa el noveno lugar y está 14% por arriba de la media nacional.

- Gobiernos eficientes y eficaces: ocupa el décimo lugar y está 12% por encima de la media.

En este mismo estudio se identifican las áreas de oportunidad que el Estado debe atender para incidir en el mejor desempeño de los indicadores de competitividad, entre ellos están:

- Mercados de factores eficientes: ocupa la posición 21 y está 5% por debajo de la media nacional.
- Sistema de derecho confiable y objetivo: ocupa el lugar 14 y está 4% por encima de la media nacional.
- Sistema político estable y funcional: ocupa la posición 14 y está 15% por encima de la media nacional.

Se considera, que si bien Baja California avanzó su posición en cinco factores incluidos en el índice de competitividad, es necesario seguir consolidando aquellos que lo hacen descender dentro de la escala de medición. En promedio, los indicadores de competitividad del estado se han venido consolidando cada año.

Algunas iniciativas que el Gobierno del Estado de Baja California ha promovido en los últimos cinco años, son las facilidades que ofrece el gobierno para la apertura de nuevos negocios con capital local o nacional. Sin embargo, el tiempo de duración de los nuevos negocios no es muy alto, esto significa que no es suficiente promover políticas de apoyo y financiamiento a la creación de nuevos negocios, sino contar con un sistema de capacitación abierto para que, aquellos que obtengan financiamiento, conozcan el funcionamiento del mercado y mecanismos para mantener vigente su negocio. No es suficiente tener buenas ideas de negocios sino concretarlas y mantenerlas en el mercado de manera competitiva. En general, los buenos resultados del índice de competitividad no son producto de un mejoramiento del mismo, sino más bien se debe a una serie de factores que contribuyeron a que este indicador se elevara: Aumento en la calificación de los subíndices de Aprovechamiento de las relaciones

internacionales; Gobiernos eficientes y eficaces; y Sistema de derecho confiable y objetivo.

Dichas mejoras se vieron contrarrestadas por el retroceso de algunos sectores económicos, el incremento de la competencia en los mercados globales y el manejo sustentable del medio ambiente. Sin embargo, los avances arriba mencionados impactaron en mayor proporción la calificación final de competitividad, independientemente de su cambio en posiciones. Al final, Baja California mejoró 6% su calificación en el Índice de Competitividad Estatal 2008 respecto a 2006, un avance ligeramente superior al crecimiento promedio de los estados.

- Investigación microregional

Ensenada es uno de los cinco municipios de los que se compone el estado de Baja California. Cuenta con una población de 466,814 habitantes, que representa el 15% del total del estado. Por su ubicación geográfica, se observa una gran diversidad de escenarios naturales. Éste se compone de cumbres de nieve (Sierra de San Pedro y de Juárez); desierto como el “Muerto”; islas como Guadalupe o Santo Ángel de la Guarda, y por supuesto las playas que se combinan con el clima mediterráneo.

Los principales sitios turísticos de Ensenada son los balnearios Las Cañadas, que se localiza en el ejido el Zorrillo, y el Palomar, que se encuentra en la delegación de Santo Tomás. En cuanto a lugares de sol y playa, los más visitados son (Gobierno del Estado de Baja California, 2013):

- El Faro (eventos deportivos) y La Monalisa se localizan en Chapultepec. San Miguel (playa rocosa donde se practica el surf y el campismo) en el Sauzal de Rodríguez.
- Playa La Misión
- La Joya en Maneadero
- Bahía de los Ángeles

- Bahía de San Luis Gonzaga

Además, cuenta con gran variedad de lugares históricos, culturales y gastronómicos que ofrecen una alternativa distinta para los turistas que visitan la localidad. Algunos de ellos son el Parque Nacional San Pedro Mártir, Centro Social, Cívico y Cultural Riviera y la muestra de Pinturas Rupestres.

Ensenada tiene uno de los puertos más importantes del país. Únicamente, en 2012 arribaron un total de 123 cruceros, que generaron un flujo de 300 mil personas provenientes de distintos países. Además, el puerto representa la ruta comercial más importante debido a la cantidad de mercancías que se embarcan y desembarcan provenientes de distintas ciudades de Estados Unidos y otros países.

La red carretera de Baja California consta de 2,774 km. pavimentados y 8,355 km sin pavimentar. La ruta de acceso a Ensenada es la Carretera Federal Transpeninsular Ensenada-San Diego, misma que conecta las cinco principales ciudades del estado.

La región de Baja California tiene una red ferroviaria es de 218 km, ésta enlaza con una línea norteamericana (Mexicali-Calexico, California) que hace posible la movilización de mercancías entre ambos países. En el caso de Ensenada, ésta no cuenta con servicio ferroviario. Para subsanar esta deficiencia se tienen dos proyectos, uno de ellos es el plan de conectar a Estados Unidos con San Diego, California y Yuma, Arizona; el segundo, es la construcción del Aeropuerto de Ensenada, que tiene el objetivo de convertirse en el más grande de la península y el sexto aeropuerto que ofrecerá vuelos nacionales e internacionales hacia América, Europa y Asia.

Aunado a la gran diversidad geográfica y natural con la que cuenta el municipio de Ensenada, la actividad gastronómica tiene una importante tradición culinaria que va tomando cada día más fuerza. El origen del arte culinario surge a partir de la migración a esta ciudad de Chefs provenientes de prestigias escuelas gastronómicas que se vieron atraídos por la riqueza y diversidad de especies marítimas que se producen en los dos mares del municipio: Océano Pacífico y Mar

de Cortés (Golfo de California). Los principales platillos que se ofrecen en la mayor parte de los restaurantes de la localidad combinan los mariscos con una variedad de legumbres y hortalizas, que se están produciendo a través de métodos artesanales o huertos pequeños. Otro factor que influyó en el impulso del sector gastronómico del municipio es el desarrollo de la industria vitivinícola en el Valle de Guadalupe, Valle del Sur, Ensenada-Centro y Puerto Norte-Tecate.

El clima Mediterráneo con influencia oceánica de la región, ha sido propicio para la producción de vid, cada vez más son las bodegas que están produciendo vinos de calidad que se distribuyen y venden en los distintos restaurantes. Alternativamente, se elaboran productos locales que cada vez tienen más adeptos entre los propios Chefs interesados en la gastronomía.

Entre los platillos típicos de Ensenada se encuentran los tradicionales tacos de pescado, camarón, cocteles de almeja, ostión, mejillón y las tostadas de erizo y ceviche, que si bien este último es de origen peruano, la adopción que se le hizo lo hacen un platillo distintivo del lugar (SECTUR, Baja California, 2013).

La otra base de la nueva gastronomía de Baja Californiana y, particularmente, de Ensenada son la carne y aves, entre ellos las codornices del Valle de Guadalupe, B. C.

Asimismo, la comida francesa e italiana ha colaborado en gran medida para llegar a esta fusión gastronómica. La repostería francesa ha contribuido a la fusión de postres con un distintivo muy propio del lugar, tan es así que unos de los atractivos del Valle de Guadalupe, además de los Vinos, son precisamente la panadería y repostería.

Por tal motivo, la producción vitivinícola representa uno de los pilares de la industria gastronómica de Ensenada. La cual ha atraído a la región una variedad de eventos que relacionan la exposición del arte culinario. Esto son: el Festival del Hongo, donde participan los restaurantes en un evento donde se incluyen todo tipo de platillos con hongos, champiñones y setas; la Feria del pescado y el marisco; entre otros.

La pertinencia de ofrecer la Maestría en Gestión Gastronómica en este municipio, permitirá impulsar el crecimiento de la entidad gastronómica en la región y creará un distintivo que identificará el arte culinario ensenadense como uno de los más importantes a nivel nacional e internacional.

- Estudio del mercado laboral

Este apartado tiene por objetivo analizar las distintas necesidades actuales y futuras de los posibles candidatos a ingresar al programa de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos, asimismo, se define el perfil de egreso con base en los distintos ejes de especialización que el programa contempla.

Metodología

Para recabar esta información se aplicó la técnica de investigación cualitativa “grupos focales”, que permite conocer y documentar las percepciones de los actores con relación a un tema determinado. Éstos se definen como el proceso de interacción discursiva y concentración de las opiniones de los miembros del grupo. Se basa en la conjugación de opiniones de un grupo heterogéneo que permita que el discurso entre ellos, enriquezca el diálogo para tener más claridad sobre el tema que se está abordando. El objetivo fundamental de los grupos focales es lograr descubrir las opiniones encontradas y, en algunos casos, compartidas aportadas por los miembros de un grupo.

Los criterios que se consideraron para formar los grupos focales son:

1. La muestra de estudio no responde a criterios estadísticos, sino de representatividad de los sectores o actores de los que se desea obtener su opinión.

2. Algunas variables que se pueden considerar son: edad, sexo, clase social, población, actividad laboral, entre otros. Esto sería necesario especificar si lo que se busca es una representatividad por clases o conjuntos de actores.

3. En cuanto al número y tamaño de los grupos, estos se determinan en función de las necesidades de la investigación. La experiencia con estas técnicas muestra que se puede trabajar con grupos de cuatro personas como mínimo y diez personas como máximo, para facilitar la interacción entre los actores que participan en el grupo focal.

4. Función del investigador

La función del investigador consiste en dirigir, guiar, facilitar y animar de manera externa al grupo durante todo el proceso de la reunión. No debe intervenir aportando ideas ni evaluando, aprobando o desaprobandando ninguna de las opiniones vertidas en el grupo; sólo guiará la reunión dando la palabra, si fuera necesario, para retomar el tema que se está discutiendo, en los casos donde se observa que la conversación está tomando otro curso.

Duración de la sesión

Una reunión puede durar entre una o dos horas. Esto dependerá básicamente de la dinámica del grupo y de la temática tratada. Será el director de la investigación quien determine concluir la reunión cuando los temas de la agenda se agoten o se hayan discutido lo suficiente.

Dinámica de la sesión

En un inicio el investigador deberá animar a los participantes al proceso de interacción, pero posteriormente, los participantes del grupo se involucrarán en el diálogo compartiendo ideas, opiniones y experiencias, y también debatiendo unos con otros sus ideas y preferencias.

Las sesiones de grupo deben de ser grabadas y en algunos casos video grabadas, ya que el lenguaje no verbal, en algunos casos, puede dar algunas ideas sobre el significado o énfasis que se les da a los temas tratados. Por supuesto los

asistentes a la reunión deberán saber con anticipación que se estará grabando la conversación y tienen que estar de acuerdo.

Guía de preguntas:

1. Sobre la pertinencia del programa en el contexto local, nacional e internacional.
2. La existencia de nuevos escenarios en el desarrollo de la disciplina que obliga a crear un nuevo programa que cubra nuevas necesidades.
3. Aspectos que se contemplan para establecer la pertinencia del programa:
 - a) De la profesionalización del capital humano que ya se encuentra inserto en el mercado laboral;
 - b) De la falta de capital humano especializado en las áreas que cubrirá la maestría:
 - c) De la necesidad de crear nuevo campos profesionales que atiendan a sectores en proceso de formación o consolidación;
 - d) La profesionalización de los actores que se encuentran laborando en el sector público;
4. Los aspectos que se discuten sobre el Plan de Estudios de la Maestría
 - a) Cuantos cursos (modulares, presenciales, escolarizados, semiescolarizados)
 - b) Distribuidos en semestres, cuatrimestres, trimestres, etc. distribuidos en 4 semestres, C) Cuales serán los ejes formativos o áreas de especialización
5. Programa profesionalizante debe contemplar una serie de lineamientos académicos que permita a los estudiantes vincularse con instituciones públicas y privadas para desarrollar, con base en las problemáticas identificadas, proyectos enfocados a resolver o proponer estrategias de solución para los principales problemas que presentan estos sectores.

6. Sobre la Pertinencia del Programa, se recaba información que permita definir las preferencias y necesidades de los futuros empleadores. Asimismo, se busca obtener información sobre cómo se percibe el desarrollo de la disciplina en los distintos campos de acción de los empleadores. Esto sirvió para argumentar sobre la pertinencia académica, científica y social de la nueva propuesta de formación académica.

7. Aspectos de la demanda previsible, se aporta información y datos sobre los distintos sectores en los que se quiere influir.

8. Se abordan aspectos sobre oportunidades laborales para los egresados, de preferencia sustentados con datos precisos que aporten los integrantes del grupo focal.

9. Se tratan aspectos sobre el tipo de alumnos para determinar perfiles de ingreso y egreso.

El primer grupo focal se llevó a cabo el día 6 de marzo de 2013 en un restaurante conocido de la ciudad. El grupo estuvo integrado por 12 empleadores que de alguna manera están relacionados con el área gastronómica (Ver Cuadro 3).

Cuadro 3

Grupo Focal empleadores

6 de marzo de 2013

Asistentes:	
1. Saúl Flores Nava	Hotel Punta Morro
2. Diana E Carrillo Ortiz	Sistema Educativo Estatal
3. José Angel León Zumarán	Secretaría de Turismo
4. Martín Bárcenas	Hostal San Ángel
5. Arham Uriel Díaz Villalobos	Trattería Tavola
6. Fernando Guillermo Farías Córdoba	Hotel Punta Morro
7. Camilo Magoni	Magoni Agrícola
8. Guillermo Ávila Nemer	Escuela de Enología y Gastronomía
9. Rosa María Razo Pelatos	Boutique Casa Natalie
10. Mario E Zepeda Jacobo	CANACINTRA
11. Alberta Ceja Medina	Sistema Producto Vid
12. Luis Alonso Tirado	CANIRAC

Los resultados de esta sesión arrojaron información relevante para determinar la pertinencia y factibilidad de ofrecer un Programa de Maestría en la Escuela de Enología y Gastronomía. Al inicio del proyecto se consideró crear un programa de posgrado que integrara las dos líneas de investigación en las que se especializa la Escuela: Gastronomía y Enología, sin embargo, en el primer ejercicio metodológico que se realizó con empleadores se modificó la propuesta, ya que en opinión del grupo, esto no era factible debido a que cada disciplina requiere de una formación distinta, por ejemplo, una persona interesada en capacitarse en el campo de la enología tiene que tener bases sólidas de química, en cambio los del área de gastronomía no requieren de esas materias. Por lo tanto, los empleadores concluyen que no sería conveniente ofrecer una Maestría donde contemplen las dos áreas, más bien estaría hablando de dos programas que se podrían ofrecerse por separado.

Los participantes opinaron que las propuestas del programa de maestría deben corresponder a las necesidades de cada área del sector, por separado, ya que no resultan complementarios ambos programas. Esta misma opinión fue apoyada por el resto de los asistentes al grupo focal, quienes concluyeron que no era viable unir en una misma Maestría dos disciplinas que requieren conocimientos divergentes.

Respecto al programa de Maestría en Gastronomía, la opinión que se obtuvo fue que existe un campo de oportunidad para los profesionales egresados de la Licenciatura en Gastronomía, no sólo como profesionales que un futuro se incorporarán como chefs en los restaurantes de la localidad, sino que pueden convertirse en dueños de sus propios negocios. Esto es posible considerando el desarrollo que el sector turístico ésta presentando. Lo que se tiene que buscar son estrategias para que cada vez sea mayor el flujo de turistas que llegan a la región, con el objetivo de que, en un futuro, los egresados de la Licenciatura, y ahora de la Maestría, tengan campo posibilidades laborales.

Otro aspecto que se abordó en los grupos focales fue hacia qué áreas de especialización se debería concentrar la Maestría. Según la opinión de los

participantes, se considera que hay un campo de la gastronomía que no se ha atendido: el de servicios.

Lo que se logra obtener de esta participación es lo importante que resulta el área de servicios para la consolidación de la actividad restaurantera de la región. Esto permitió identificar un área de la gastronomía poco atendida y que tendrá que considerarse en el nuevo programa de posgrado que se pretende ofrecer.

Así mismo, se identifica un área de oportunidad en la atención a las políticas públicas relacionadas con programas de atención comunitaria, salud y educación.

Otro campo de desarrollo de negocios son aquellos que emergen colateralmente a la tendencia que presenta el consumidor o un mercado meta, en este caso, en la región de Baja California el consumo de vino se asocia a la producción y consumo de alimentos, desplegando oportunidades de iniciar y fortalecer organizaciones de servicios de alimentos, y complementarios como son los servicios turísticos, de transporte, entre otros.

De acuerdo a las opiniones vertidas en el grupo, se concluye que el egresado de la maestría habrá de desarrollar competencias relacionadas con el campo del servicio y administración en la gastronomía. Un especialista en el área gastronómica debe adquirir el conocimiento multidisciplinario para producir alimentos que cubran las necesidades de los consumidores.

Cabe señalar, que el sector gastronómico ha tenido un impulso importante, mismo que es producto del desarrollo que el sector vitivinícola ha mostrado en los últimos diez años. En particular, en Ensenada el desarrollo del sector gastronómico está vinculado fuertemente con el crecimiento de la vitivinicultura en la región. En sus inicios, la influencia de la cocina mediterránea detonó en el crecimiento de negocios de servicios de alimentos con ese perfil, posteriormente el concepto de la cocina Baja Med que impulsaba la idea de creaciones de platillos fusionando varias culturas, además de que las tendencias gastronómicas ejercen una influencia estratégica y operativa de negocios.

2.- Estudio oferta-demanda

Actualmente, México cuenta con aproximadamente 34 instituciones que imparten la carrera de gastronomía a nivel licenciatura, Maestría o Técnica, la mayoría de ellas son ofrecidas en instituciones privadas, las cuales tienen distintas formas de enseñanza y aprendizaje con una estructura curricular diversa.

Las instalaciones, recursos materiales y docentes y material de apoyo profesional, técnico y académico es distinto, esto genera que los profesionales que se forman en el área de la gastronomía cuenten con habilidades y destrezas diversas. Dependiendo de la institución en la que estudien definirá su perfil para insertarse en el mercado laboral.

En un estudio realizado por Irma Muñoz, para la Revista Virtual de Gastronomía (2012), señala que la enseñanza formal de la gastronomía en México es un tema de actualidad, el cual está tomando importancia debido a una demanda real de la sociedad. La carrera de gastronomía representa un campo de oportunidades bien remunerado es por ello que la enseñanza de esta área ha venido creciendo.

Lo relevante es poner mayor énfasis en el proceso de enseñanza – aprendizaje, a través de las áreas de estudio y materias, tomando en cuenta los antecedentes académicos, la utilización de herramientas adecuadas ya que la aparición de nuevas técnicas y tendencias han creado necesidades diferentes, lo que requiere especialistas capaces de ofrecer productos de alta calidad de acuerdo con el tipo de negocio (Muñoz, 2012).

La enseñanza de la gastronomía toma fuerza y esto lo revela un estudio realizado por el Bureau of Labor Statistics, donde se afirma que para el año 2005 será mayor la demanda de profesionales altamente capacitados que la cantidad necesaria para cubrirla, por lo que las oportunidades de trabajo serán muy diversas. Un gastrónomo puede convertirse en autor de libros, gerente, propietario, capacitador, empresario de banquetes, consultor gastronómico, personalidad de la televisión, entre otras funciones. Incluso; educador, promotor y hasta consumidor de arte y ciencia culinaria (ídem, 2012).

A continuación se presentan las Instituciones Educativas de México que ofrecen carreras relacionadas con la gastronomía, estudios superiores y posgrado:

Carreras Técnicas

Institución	Carrera	Ciudad
Centro Culinario Ambrosía	Diplomado para Chef	México, D.F.
Centro de Artes Culinarias Maricú S.C.	Chef (técnico)	México, D.F.
Centro Universitario de Artes Culinarias	Diplomado en Artes Culinarias	México, D.F.
Colegio de Gastronomía “Cesar Ritz”	Diplomado para Chef Diplomado en Cocina	México, D.F.
Colegio Nacional de Educación Profesional (CONALEP)	Técnico en Alimentos	Distintas localidades de la República Mexicana
Escuela de Gastronomía María Reyna	Técnico en Administración de Empresas Gastronómicas	Puebla, Puebla
Escuela Mundial	Diplomado para Chef	México, D.F.
Instituto Culinario de México	Diplomado para Chef	Puebla, Puebla Monterrey, N. León
Instituto Culinario	Diplomado Profesional	México, D.F.

Internacional	en Gastronomía Diplomado en Alta Repostería	
Instituto de Estudios Superiores	Diplomado en Gastronomía	México, D.F.
Instituto Gastronómico Bilingüe	Chef Ejecutivo (técnico)	México, D.F.
Instituto Gastronómico Letty Gordón	Diplomado en Alta Cocina Internacional Diplomado para Chef Internacional Diplomado en Alta Repostería	México, D.F.
Instituto Kobenyah	Chef con especialidad en Alta Cocina Mexicana	Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
Instituto Regiomontano de Hotelería A.C.	Técnico en Administración de Servicios Alimentarios	Monterrey, N. León
Le Chef Collegge	Diplomado en Gastronomía Diplomado para Chef	México, D.F.
Universidad de las Américas	Diplomado en Gastronomía	Puebla, Puebla
Universidad de Norteamérica	Profesional Asociado en Gastronomía	Cd. Satélite, Edo. de México

	(técnico)	
Universidad del Claustro de Sor Juana	Cursos diversos Diplomado en Gastronomía	México, D.F.
Universidad Iberoamericana	Diplomado en Gastronomía	México, D.F.
Universidad La Salle Cancún	Diplomado en Gastronomía	Cancún, Q.Roo
Westbridge University	Diplomado en Gastronomía	México, D.F.

Licenciaturas

Institución	Carrera	Ciudad
Centro de Estudios Superiores San Ángel	Licenciatura en Gastronomía	México, D.F.
Colegio Superior de Gastronomía	Licenciatura en Gastronomía	México, D.F.
Escuela de Gastronomía María Reyna	Licenciatura en Gastronomía	Puebla, Puebla
Escuela Internacional de Turismo	Licenciatura en Gastronomía	México, D.F.
Escuela Mundial	Licenciatura en Gastronomía	México, D.F.
Instituto Culinario de	Licenciatura en	Puebla, Puebla

México	Gastronomía	Monterrey, N. León
Instituto Culinario Internacional	Licenciatura en Gastronomía	México, D.F.
Instituto Kobenyah	Licenciatura en Gastronomía	Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
Instituto Politécnico Nacional	Licenciatura en Alimentos y Bebidas	México, D.F.
Instituto Tecnológico de Alta Hotelaría y Gastronomía "Euromar"	Licenciatura en Gastronomía	Cuernavaca, Mor.
Universidad Anáhuac de Cancún	Licenciatura en Administración de Restaurantes	Cancún Q. Roo
Universidad Anáhuac del Sur	Licenciatura en Gastronomía	México, D.F.
Universidad Autónoma del Estado de México	Licenciatura en Gastronomía	Toluca, Edo. De México
Universidad de Guadalajara	Licenciatura en Gestión de Empresas Turísticas con especialidad en: - productos turísticos; - gastronomía; - hotelería	Guadalajara, Jal.
Universidad de Turismo y Ciencias	Licenciatura en Gastronomía	México, D.F.

Administrativas		
Universidad del Caribe	Licenciatura en Gastronomía	Cancún, Q. Roo
Universidad del Claustro de Sor Juana	Licenciatura en Gastronomía	México, D.F.
Universidad del Valle de Puebla	Licenciatura en Gastronomía	Puebla, Puebla
Universidad Autónoma de Sinaloa	Licenciatura en Gastronomía	Culiacán, Sinaloa

Posgrado

A nivel nacional se identifican 14 programas de posgrado, de los cuales 4 tienen una orientación en el área de administración, 7 en el área de producción, 3 en el área de servicio.

Programas de posgrado afines a nivel nacional		
POSGRADO	UNIVERSIDAD	UBICACIÓN
Administración		
Especialidad en Operación y calidad de la industria de alimentos	Universidad del Sur	Tuxtla Gutiérrez, Cancún y Mérida
Especialidad en Administración de Restaurantes	Universidad del Sur	Tuxtla Gutiérrez, Cancún y Mérida

Especialidad en Gestión e Innovación de la Industria Gastronómica	Universidad del Caribe	Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
Maestría en Gastronomía	IESTUR (Instituto de Estudios Superiores de Turismo)	México D.F.
Maestría en Gastronomía y Dirección de Restaurantes	Centro de Estudios en Artes Culinarias y Enológicas	Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
Maestría en planificación y gestión de negocios de alimentos y bebidas	Universidad del Claustro de Sor Juana	México, D.F.
Producción		
Especialidad en Cocina y Panadería Avanzada	Escuela de Gastronomía, Instituto Superior Mariano Moreno	México D.F.
Especialidad de Pastelería y Panadería	Escuela de Gastronomía, Instituto Superior	México D.F.

		Mariano Moreno	
Especialidad en Artes Culinarias		Escuela de Gastronomía, Instituto Superior Mariano Moreno	México D.F.
Especialidad en Gastronomía		Universidad de Guadalajara	Guadalajara
Servicio			
Especialidad en Gestión de Eventos		Universidad Panamericana	México D.F.
Especialidad en Gastronomía		Universidad Panamericana	México D.F.
Maestría en Administración de Servicio		UPAEP	Puebla

Además, a nivel internacional se encontraron 14 posgrados, de los cuales 13 son maestrías; 2 orientadas al área de administración, 4 especializada en el área de producción y 8 en el área de servicios.

Tabla 2. Programas de posgrado afines a nivel internacional			
	POSGRADO	UNIVERSIDAD	UBICACIÓN
Administración			
1	Master and PhD. in Nutrition and Food Systems	The University of Southern Mississippi	Mississippi , Estados Unidos

2	Master of Science and PhD. in Hotel, Restaurant, and Institutional Management	PENN STATE ("Pennsylvania State University)	Pennsylvania, Estados Unidos
Producción			
3	Especialización en Ciencias de los Alimentos	Universidad del Rosario	Rosario, Argentina
4	Master of Gastronomic Tourism	Le Cordon Blue	Paris, Francia
5	Master of Liberal Arts in Gastronomy	Boston University	Estados Unidos
6	Master of Gastronomy and Health	University of Copenhagen	Copenhagen, Dinamarca
Servicio			
7	Certificate in Foodservice Management	Cornell University School of Hotel Administration	Ithaca, Nueva York
8	Hotel, Restaurant & Resort Management	Northwood University	Estados Unidos
9	MSC/PHD in Food Management and MSC/PHD in Food Service	Universiti Putra Malaysia	Selangor, Malasia
10	Master and PhD Human Ecología (Foodservice and Hospitality Management)	Kansas State University	Estados Unidos
11	Food Service Gastronomy/Food Service Quality Assurance	Universiti Malaysia Sabah	Sabah, Malasia
12	Master of Management in Food and Beverage	SDA Bocconi	Milano, Italia
13	Master of Science Foodservice Business Management	Michigan State University	Estados Unidos
14	Maestría en Gestión Alimentaria en Servicios de Alimentación y Nutrición	Universidad Católica de la Santísima Concepción	España

Las características de los planes de estudios de las distintas carreras mencionadas se plantean distintos objetivos, sin embargo, la mayoría de ellos tienen una percepción similar en cuanto a que la gastronomía siempre da servicio a los clientes; esto significa que hay interacción entre los trabajadores y los clientes. Por eso es importante destacar que en la Licenciatura en Gastronomía es esencial la enseñanza de la ética, de otros idiomas y de relaciones humanas. Es indudable el desarrollo que ha tenido la disciplina en los últimos diez años, se corrobora por el número de IES a nivel nacional e internacional que están incorporando programas educativos afines con el área de la gastronomía.

Las posibilidades de desarrollo profesional de los Licenciado en Gastronomía son muy amplias, en primer lugar por las características que tienen los Planes de Estudios, las asignaturas relacionadas con la cocina son las de mayor fuerza, con Métodos y técnicas de cocina, las cocinas internacionales, la cocina fría, panadería, repostería, la presentación y decoración de platillos y de establecimientos además de las básicas como son “la identificación de materias primas vegetales, animales y de productos del mar” (UAEM, 2003).

Por otro lado, la inclinación que algunas Universidades tienen hacia la administración y operación de establecimientos de alimentos y bebidas, se ve reflejado en una mayor carga de asignaturas de contabilidad, mercadotecnia y administración. Por otro, se encuentran en menor medida en los programas mencionados asignaturas como: ética, literatura, desarrollo humano, lectura, ortografía y redacción, además de valores.

Por lo que “una carrera relacionada con la gastronomía no es fácil, para triunfar, el estudiante debe dominar distintas áreas del conocimiento como son administración, idiomas, leyes, economía, nutrición y además ser artista, tener técnica y sazón” (Machin, 2003).

Puede decirse que la industria de alimentos y bebidas se ha convertido en una de las ramas más importantes del turismo, y como señala la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC)

(Reporte de Actividades, México 2002.), esta industria en los últimos años genera importantes cantidades de ingresos, impulsa la inversión, demanda insumos en muchos sectores como último eslabón de la cadena productiva y que proporciona miles de empleos, lo que la coloca como el segundo segmento en importancia dentro del turismo.

La demanda de profesionales con la preparación adecuada para cubrir estos puestos aumenta considerablemente y el campo de trabajo es cada vez más diverso, ya que sigue las tendencias del mercado adaptándose a las necesidades de los distintos sectores donde interviene la gastronomía. Asimismo, los profesionales de esta área tendrán la obligación moral de contribuir a la mejora de las condiciones alimentarias de la población, preservar y difundir las tradiciones gastronómicas, así como mejorar los servicios gastronómicos. De tal forma que se pase del arte culinario de “modos y costumbres” a la disciplina y arte gastronómico propositivo y nutritivo.

3.- Encuesta aplicada a estudiantes del último semestre

El proceso metodológico que se siguió para recabar información sobre el interés que muestran los estudiantes que cursan el séptimo y octavo semestre de licenciatura en gastronomía, consistió en elaborar un instrumento de encuesta, en la cual se tomaron en consideración cuatro variables: 1) Opinión sobre si consideran indispensable cursar un posgrado para lograr el éxito profesional; 2) Opinión sobre el interés de que, al egresar de la licenciatura, decidan realizar estudios de posgrado; 3) Áreas de especialización de su interés; 4) Actividades laborales de los egresados y; 4) Motivos para ingresar a un posgrado.

Se tomó como población un total de 85 estudiantes que se encuentran en el séptimo y octavo semestre, del universo se aplicaron 36 encuestas que representan el 43% del universo de estudiantes que se encuentran en esta fase de conclusión de sus estudios. El proceso para seleccionar la muestra fue

aleatorio sin considerar ningún elemento adicional de clasificación de la información

Los resultados que se refieren a la primera unidad de análisis “sobre si los egresados consideran que estudiar un posgrado les daría más oportunidades de éxito profesional”, 78% contestó que está totalmente de acuerdo en que es importante estudiar un posgrado que facilite la incorporación al mercado laboral, 19% sostiene que está parcialmente de acuerdo y 0.03% señala que le es indiferente. Los nuevos cambios en el mercado laboral y la nueva reforma laboral requerirán una mayor profesionalización y flexibilización de las habilidades y destrezas que los egresados tendrán que sujetarse para una mejor inserción laboral.

Para determinar la factibilidad de ofrecer a los futuros egresados un programa de maestría, 84% contestó que ésta interesado en cursar la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos, el 3% mencionó estar parcialmente interesado y el 3% que no les interesa. Estos resultados muestran un interés en cursar la maestría, por lo tanto, se infiere que existe una demanda real.

En lo referente a las áreas de interés de los egresados, 86% contestó que sería el área de la Administración en producción y servicios la más importante para involucrarse en el mercado laboral y 14% consideró un área más afín con la Vitivinicultura: la enología. Estos resultados sirvieron para orientar las acciones de los responsables de elaborar la propuesta de Maestría, con el fin incluir la opinión de los alumnos para definir el perfil de ingreso y egreso y los objetivos contenidos en la propuesta de este programa educativo.

Las áreas de la gastronomía en las que mayormente están interesados los estudiantes del séptimo y octavo semestre son; 84% con el campo de la producción; 6% con el de administración y el 10% con el de la enología. Si bien la mayoría de los estudiantes optó por el área de la producción los egresados opinan que se necesita aportar mayor conocimiento en las tareas administrativas y de gestión en alimentos.

Finalmente, se consideró preguntar cuál sería la motivación personal de los futuros egresados para estudiar una maestría. El total de los encuestados respondió que el desarrollo profesionalización y personal que se obtiene al estudiar un posgrado. Además, opinan que esto les permitiría tener mayores oportunidades al momento de buscar trabajo. Añaden que la capacitación académica debe de ser constante para estar a la vanguardia de lo que sucede en el sector gastronómico, ya que es una actividad en constante evolución y cambio. Los estudiantes opinan que nunca se termina de saber todo sobre campo de la gastronomía, por eso se le concibe como un arte donde constantemente se tiene que usar ingenio e imaginación para crear algo original, y que de mayor identidad a la gastronomía de Ensenada.

4.- Prospectiva de desarrollo del estado que se liga con la Maestría.

Las perspectivas de desarrollo que se plantean en la Propuesta de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos, consisten en, una vez aprobada la propuesta de creación por el H. Consejo Universitario, editar la convocatoria cada año, con la finalidad de dar continuidad y permanencia al nuevo programa. Otra iniciativa de desarrollo es difundir la convocatoria por medios electrónicos a través de redes sociales, académicas y de vinculación otras universidades del estado y nacionales. Además, se imprimirá un tiraje de 200 dípticos y 100 carteles para enviarlos por vía paquetería a las universidades que ofrezcan licenciaturas a fines. Una vez terminado el proceso de difusión de la Maestría se iniciará con el proceso de selección, creando un Comité de Admisión, los integrantes de la misma serán seleccionados y avalados para tal fin por el Consejo Técnico de la Escuela. Se contempla que, una vez que se haya realizado una difusión pertinente del programa se tendrá una respuesta de más de 40 solicitudes de ingreso a la maestría, de las cuales se seleccionaran 20 aspirantes que hayan obtenidos la ponderación más alta con base en los criterio de evaluación establecidos por el Consejo de

Admisión de la Escuela. La primera generación de la maestría iniciará formalmente en septiembre de 2013-2.

Se tiene prospectado, convocar la maestría cada año con el fin de contar con una oferta constante para cubrir la demanda de los posibles interesados que por alguna razón no alcanzaron a integrarse a la primera generación.

Una vez concluida la primera generación y realizando un estudio de autoevaluación sobre el funcionamiento y resultados del primer año de operación de la maestría se estará en condiciones de ingresar al Programa Nacional de Posgrados de Calidad de CONACYT, con el objetivo de que las siguientes generaciones que ingresen a la maestría cuenten con un beca que los obligue a dedicarse exclusivamente al programa. A su vez esto le dará un mayor impulso al programa para atraer posibles candidatos no solo de la localidad y del estado, sino de toda la República, y de otros países.

Para ello se debe contar con académicos con alto nivel de calidad. Es por ello que se tiene contemplado realizar una estrategia para apoyar a los profesores que están por concluir sus estudios de maestría y doctorado. Además, aquellos profesores que cuenten con nivel licenciatura se les apoyará para que estudien un posgrado afín a las líneas de especialización de Escuela, y una vez terminado sus estudios, tengan la posibilidad de integrarse a la planta docente de la DES.

Otras de las perspectivas que tiene la Escuela es que la Maestría abrirá un campo de oportunidad para formar nuevos profesores que ingresen a la docencia en la Licenciatura.

Actualmente, una de las debilidades de la DES es no contar con cuerpos académicos, para ello se requiere tener personal de tiempo completo con perfil deseable, es así que todos los esfuerzos de la administración de la Escuela tendrá la finalidad de que en 2015 se tenga registrado en PROMEP un cuerpo académico.

5.- La misión y visión de desarrollo al año 2015

Misión

La Escuela de Enología y Gastronomía es una Unidad Académica comprometida con la formación integral de profesionistas con valores, competentes, emprendedores con perspectiva social, económica y tecnológica del saber ser y saber hacer en los retos actuales de la región y el país. Para lograr su misión, la Unidad Académica, se compromete en la calidad y mejora continua del proceso educativo, con profesores formados académicamente y competentes en el escenario laboral, en los negocios y en la docencia; al desarrollo de investigación para generar conocimiento científico que fortalezca la capacidad innovadora, creativa y constructiva de los docentes, de los estudiantes con relevancia y aplicación al sector productivo y social ; aunado a la infraestructura adecuada y de vanguardia, con apropiada administración de los recursos destinados a su funcionamiento operativo. Se aplican y se construyen nuevos conocimientos en ambientes reales de aprendizaje que derivan en la identificación de paradigma de la profesión, a través de la vinculación con los sectores vitivinícola y gastronómico. Se promueve la participación social para ampliar los espacios del ejercicio de la profesión apoyados en programas orientados a la salud, servicio y atención a sectores de la población que requieren calidad de vida.

Visión

Para el año 2016 la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) es reconocida en el ámbito nacional, por ofertar programas de estudios acreditados, únicos en su tipo, de vanguardia en su diseño curricular y como una de alternativa académica a nivel internacional, atributos referidos a parámetros de organismos acreditadores nacionales, impactando en la formación de profesionistas competentes, preparados con visión global. La Unidad Académica capitaliza la preparación de sus profesores a través de la

integración del Cuerpo Académico que con una innovadora Línea de Generación y Aplicación de Conocimiento (LGAC), fortalece la vinculación con el sector productivo, académico y social constituyendo una sinergia de intereses formativos y generadores de cambio en la comunidad y la FEG. Los programas académicos de calidad, tanto en la licenciatura como en el posgrado, con que cuenta la FEG, conforman una oferta educativa a distancia con amplia cobertura geográfica a través del empleo de la tecnología de alta definición y profesores competentes en el empleo de las TICCs, manteniendo su calidad acreditada, trascendiendo así a la formación de profesionales en el campo de la Gastronomía y la Vitivinicultura respectivamente. La Facultad opera los programas educativos de licenciatura y posgrado bajo ambientes reales e infraestructura de primer nivel, coadyuvando al desarrollo de la visión. La Facultad de Enología y Gastronomía forma profesionistas con valores, cultura, hábiles en la aplicación de la ciencia y tecnologías con enfoque multidisciplinario; siendo generadores de áreas de oportunidad en diversos campos académicos, sociales y económicos.

6.- Ubicación de la Maestría

La Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos, estará ubicada en la Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California, Campus Ensenada, que se encuentra localizada a 103 km de la carretera Tijuana-Ensenada.

7.- Estudio de demanda de un nuevo Plan de Estudios para la Maestría (encuesta aplicada a profesionistas y estudiantes)

La técnica metodológica que se utilizó para recabar esta información fue la conformación de un grupo focal con alumnos egresados de los programas de licenciatura en Gastronomía y Especialidad en Viticultura y Enología.

El grupo estuvo formado por nueve egresados (Cuadro 4), los cuales se seleccionaron en función de las actividades profesionales que estaban realizando en el momento de ser convocados. Se invitó a un total de 30, de los cuales sólo confirmaron 15 y asistieron 9.

Cuadro 4

Participantes del Grupo Focal 19 de marzo 2013

1.	Elva Saldaña Álvarez
2.	Cándido Alonso Salazar Espínola
3.	Elvia Jaqueline Kennedy González
4.	Samuel Delgado Álvarez
5.	Adrián García Fernández
6.	Leticia Abundez Choza
7.	Paulina Flores Martínez
8.	Jesrael Lafarga Moreno
9.	Enrique Noriega Espínola

De acuerdo a la técnica de grupos focales este número de asistentes es suficiente para que la técnica funcione y la información sea suficiente para recabar información sobre la opinión que tienen los egresados de la Escuela en general y, en particular, de la factibilidad de abrir la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos.

Los participantes en el grupo focal opinaron, con relación a la pertinencia de abrir la Maestría en Gestión, de Organizaciones de Servicios de Alimentos, que es una oportunidad que brinda la Escuela por ofrecer opciones a los egresados, que han visto la necesidad de salir de su localidad en busca de opciones de maestrías, debido a que la UABC no contaba, hasta el momento, con un programa de maestría que atendiera esta demanda creciente de estudiantes egresados que quieren continuar su preparación profesional.

Se observó un claro interés de los egresados por conocer el perfil que tomará esta maestría, porque si bien el área Administrativa y Mercadotecnia son conocimientos que tiene que adquirir un maestro en gastronomía, no se debe dejar de lado que los egresados no solo están laborando en el sector restaurantero, ni son propietarios de restaurantes, sino que se encuentran trabajando en varias áreas del campo gastronómico. Como bien lo han mencionado reiteradamente los egresados “no todos queremos ser chef o nos creemos chef”, Existen actividades poco exploradas de la gastronomía en las que los egresados pueden insertarse y tener un buen desempeño.

Los egresados muestran interés por estudios relacionados con la alimentación de los pueblos y su desarrollo, una área de oportunidad mencionada en la entrevista a empleadores.

Otra de las consideraciones que se tomó en cuenta al momento de realizar la propuesta de Maestría es cómo perciben los egresados el campo laboral, cómo los ha recibido y si están suficientemente capacitados para desempeñar cualquier actividad que le fuera conferida.

Con relación a este tema Enrique opina que “para todos los estudiantes de la carrera de gastronomía debe ser muy importante el poder contar con una oportunidad de crecimiento profesional, ya que su perfil les permite insertarse en diversos campos laborales debido a su formación multidisciplinaria.

Con base en lo anterior, la Escuela de Enología y Gastronomía deberá definir el tipo de programa quiere ofrecer, qué áreas de énfasis va a atender y qué necesidades sociales tiene que cubrir para ser sustentable, y así asegurar su permanencia.

La opinión de los egresados, enfatizan el carácter profesionalizante que debe tener la nueva maestría, opinan que actualmente hay un desconocimiento general sobre las funciones o conocimientos que tiene un licenciado en gastronomía, se confunde fácilmente con la profesión de chef esto limita el perfil que tiene un egresado ya que sus conocimientos van más allá de convertirse en un cocinero.

Cabe señalar que por lo menos la mitad de los participantes se enfocaron en definir áreas de interés que la Maestría debe contemplar, estos son; el área de producción, servicios y administrativa. Hay otros temas que no fueron considerados, y que actualmente toman relevancia, tales como los que involucran la participación de otros actores, como el caso del área de las políticas públicas de la alimentación. En México ya se ofrece una maestría que tiene esas características, la cual ofrece un panorama social de la alimentación de la población. Un ejemplo de ello es la iniciativa del Gobierno del Estado de Baja California de generar programas auto-sustentables de alimentación que cumplan con estándares nutricionales para mejorar la salud pública. Actualmente en la Unidad Académica se tiene registrado un programa de servicio social de segunda etapa que incentiva al trabajo comunitario y a encontrar el fortalecimiento de su profesión.

En la región hay oportunidades laborales, en el sector gubernamental y en los diversos programas dirigidos al servicio de alimentos, el egresado debe buscar alternativas de trabajo vinculadas con la gastronomía, en particular enfatizar en la formación de un profesional en el campo de la administración

A modo de conclusión se observa que empleadores, egresados y alumnos próximos a egresar ven factible y pertinente que la Escuela de Enología y

Gastronomía ofrezca una Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos que se oriente a la profesionalización en áreas que el mercado laboral requiere. Observamos, que existe una oferta y demanda suficiente para este programa de nueva creación, que en mediano plazo será reconocido como programa acreditado por su calidad y pertinencia social.

Asimismo, es necesario atender las áreas de especialización y énfasis temáticos porque de ello dependerá su éxito. Los resultados de este estudio de factibilidad arrojaron información que permitirá orientar el crecimiento que debe tener la Escuela. En primer lugar, se debe atender la continuidad en la formación académica para sus estudiantes que ya egresaron y los que están próximos a egresar, asimismo, se debe atender a los actores que se encuentran laborando en las distintas áreas afines a la gastronomía que quieran una profesionalización sobre su quehacer.

En segundo lugar, se debe pensar en darle mayor identidad al área de la enología, con la apertura de un programa de maestría en Viticultura y Enología con la finalidad de que exista crecimiento académico en esta área del conocimiento.

En tercer lugar, se sugiere, que de ser aprobado el programa de Maestría, y al concluir la primera generación, se realice de nuevo un estudio de factibilidad para realizar los cambios y modificaciones pertinentes que le permitan su ingreso a los programas de calidad de CONACYT.

8.- Bibliografía

ANUIES (2000). La educación superior en el siglo XXI. Líneas estratégicas de desarrollo. Una propuesta de la ANUIES. México: ANUIES. 260pp.

ANUIES (2003) Mercado laboral de profesionistas en México. Escenarios de prospectiva 2000-2006-2010, Segunda parte, Serie Investigaciones, México, D.F. ANUIES.

Díaz Pérez, C. (2012) Tendencias y requerimientos del mercado de trabajo en la economía del conocimiento. Estudio sobre los egresados del CUCEA. Revista de la Educación Superior, XLI, 1, 161,9-33.

Ponce de León T., M.S. (2002) Guía para realizar estudios de factibilidad y pertinencia de programas educativos. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Dirección General de Planeación.

Facultad de Artes Mexicali (2013) Estudio de Factibilidad para crear la maestría en artes. Universidad Autónoma de Baja California, campus Mexicali. En: http://www.uabc.mx/artes/PDF_DOCS/planmaestria.pdf. [Consultado el 24 de abril de 2013]

Gobierno del Estado de Baja California (2012) Quinto Informe de Gobierno. En: <http://www.bajacalifornia.gob.mx/portal/gobierno/5Informe/5Informe.jsp> [Consultado 26 de abril de 2013]

Gobierno del Estado de Baja California (2013) Estadísticas e informes sobre la situación que guarda los distintos sectores de actividad de Baja California. En: http://www.bajacalifornia.gob.mx/portal/nuestro_estado/estadisticas.jsp [Consultado el 24 de abril de 2013]

INEGI (2009) Censo Económico, INEGI, México. En: <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/Proyectos/ce/Default.aspx> [Consultado el 27 de abril de 2013]

Muñoz M., Irma (2012) La enseñanza de la gastronomía en México. Revista Virtual Especializa en Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de Turismo y Gastronomía. México, 1, 3,1-10

Secretaría de Turismo (2006) Compendio estadístico del turismo en México 2006 [Archivo de Computadora, SECTUR, México]. En: <http://datatur.sectur.gob.mx/> [consultado el 23 de abril de 2013]

Subsecretaría de Educación Superior (2012) Estadísticas sobre Oferta Educativa en el campo de la gastronomía en México. Sistema de Consulta interactiva de Estadísticas Educativa. En: <http://168.255.106.22/principalescifras/Default.aspx>

UNESCO (2009) Comunicado de la Conferencia Mundial sobre la Educación Superior 2009: La nueva dinámica de la educación superior y la investigación para el cambio social y el desarrollo. París: UNESCO. En: www.unesco.org/education/WCHE2009

unesco (2005) Hacia las sociedades del conocimiento. Informe mundial 2005. París: unesco. 245 p.

UNESCO, (1998), Declaración Mundial sobre la Educación Superior en el Siglo XXI. Marco de Acción Prioritaria para el Cambio y el Desarrollo de la Educación Superior. Conferencia Mundial sobre la Educación Superior. París, UNESCO.

Universidad Autónoma de Baja California (2013) Coordinación de formación básica, Modelo Básico. En: <http://www.uabc.mx/formacionbasica/modeloedu.htm>. [Consultado el 29 de abril de 2013]

OPTATIVAS DE ACUERDO A LA LINEA DE ENFASIS

Perfil de egreso del programa: Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.

Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.

Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados.

Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.

Temario tentativo:	Nombre de la asignatura.	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES
<p>Introducción a la Administración de la producción y Operaciones</p> <p>Planeación de la Administración de la producción y Operaciones</p> <p>Organización , producción y Operaciones</p> <p>Control de la producción y Operaciones.</p>	<p>Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.</p>	<p>El maestro en administración en Gestión y Administración de Servicios de Alimentación sabe que gran parte de la competitividad de una organización relacionada con la gastronomía nace en la producción tanto de los alimentos como del servicio, por lo que maneja los conocimientos para que este departamento sea el origen de la mejora continua que redunde en el fortalecimiento de la organización</p>
	<p>Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.</p>	<p>Aplicar los conocimientos de una sana gestión del servicio de una empresa de alimentos y bebidas para garantizar un proceso de certificación en un nuevo formato de negocios e identificando las nuevas tendencias del mercado, satisfaciendo las necesidades del consumidor.</p>

	Cobertura de la materia.	La materia proporciona los conceptos básicos, el proceso y habilidades prácticas para que el estudiante pueda participar en la administración de las operaciones de una organización relacionada con la gastronomía para el logro de la excelencia culinaria.
	Profundidad de la materia.	La materia abordará los conocimientos teórico prácticos de la administración de operaciones en restaurantes y organizaciones relacionadas con la gastronomía, poniendo énfasis en el desarrollo de habilidades de resolución de problemas y manejo de herramientas propias de esta área; el estudio de casos prácticos para analizar y aprender de las experiencias reales de las organizaciones gastronómicas a fin de diversificar las alternativas para los servicios de alimentos y bebidas

Perfil de egreso del programa: Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones. Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios. Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.

Temario tentativo:	Nombre de la asignatura.	LIDERAZGO Y MISIÓN DE SERVICIO
I.- Fundamentos de los valores y la misión de servicio	Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Capacidad para identificar la importancia del liderazgo en la gestión de las organizaciones y desarrollar habilidades para formar grupos de trabajo.
II.- Características según el tipo de liderazgo	Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.	Proporcionar conocimiento integral de las funciones de un líder, la importancia de la orientación de sus acciones que conduzcan a la organización al cumplimiento de sus metas
III.- El arte de dirigir	Cobertura de la materia.	Relevancia en el campo de la gestión de organizaciones gastronómicas, estudio de los elementos de liderazgo para la dirección de las acciones emprendidas en una organización.
IV.- Liderazgo y formación de grupos de trabajo	Profundidad de la materia.	Establecimiento de un modelo integral de desarrollo de liderazgo competitivo.
V.- Contextualización del liderazgo en México y el mundo.		
VI.- Análisis y propuesta de un modelo de liderazgo en una organización		

Perfil de egreso del programa: Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.

Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.

Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados.

Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico

<p><u>Temario tentativo:</u></p> <p>I.- La organización y su ambiente</p> <p>II.- La organización como sistema</p> <p>III. Cambio organizacional y manejo de conflictos en la organización</p> <p>IV. Estructura y estrategias para el futuro.</p>	<p>Nombre de la asignatura.</p>	<p>Estructura y Procesos Organizacionales</p>
	<p>Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.</p>	<p>Mantener al estudiante a la vanguardia sobre temas organizacionales para el buen funcionamiento de una organización.</p>
	<p>Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.</p>	<p>Habilitar al alumno a definir las estructuras organizacionales de los diferentes formatos de negocio para cumplir con los objetivos establecidos.</p>
	<p>Cobertura de la materia.</p>	<p>Ubicar al estudiante en la realidad de los espacios de trabajo para volverlo pro activo a los cambios del mundo globalizado y proporcionarle una visión realista del trabajo de la gente en las organizaciones.</p>
	<p>Profundidad de la materia.</p>	<p>La unidad de aprendizaje habilitará al alumno a realizar las investigaciones correctas para mantener su visión de los diferentes formatos de negocio a la vanguardia y con conocimiento de las tendencias existentes y generar estrategias que cumplan con los objetivos del negocio.</p>

Perfil de egreso del programa: Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.

Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.

Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados

Temario tentativo: I.-La estrategia financiera II.- Costo financiero en el mercado de capital III.- Estructura y mediciones del valor del capital IV.- Financiamiento y soporte del endeudamiento IV.- Responsabilidad social en las finanzas	Nombre de la asignatura.	FINANZAS CORPORATIVAS EN ORGANIZACIONES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS
	Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Desarrollar habilidades en la solución de problemas prácticos relacionados con la valuación de activos y presupuestos de capital, los efectos de la estructura de capital sobre el valor de una empresa y la planeación financiera de la misma
	Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.	La materia estará orientada a la obtención del conocimiento y comprensión de la gestión financiera, para aplicar con seguridad el know-how de las finanzas en organizaciones de servicios de alimentos.
	Cobertura de la materia.	Relevancia en el campo de la gestión de organizaciones de servicios de alimentos, comprenderá el estudio del valor de los activos, negociaciones financieras, medición de resultados, evaluación de oportunidades financieras según el nivel de crecimiento de la organización
	Profundidad de la materia.	Establecer de un modelo integral de desarrollo financiero de un caso real de organización.

Marketing de Servicios de Alimentos

Perfil de egreso del programa: Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.

Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.

Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados.

Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.

<p><u>Temario tentativo:</u></p> <p>I.- Sistema de Marketing</p> <p>II.- Sistema de Comercialización</p> <p>III.- Benchmarking</p> <p>IV.- Mezcla de Mercadotecnia</p>	<p>Nombre de la asignatura.</p>	<p>Marketing & Merchandising</p>
	<p>Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.</p>	<p>Conocer estrategias promocionales y del marketing que se deben tomar en cuenta específicamente para un negocio de servicios de alimentos y bebidas.</p>
	<p>Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.</p>	<p>Identificación de estrategias y de conocimientos mercadológicos y de comercialización para posicionar o impulsar un negocio de servicios de alimentos.</p>
	<p>Cobertura de la materia.</p>	<p>La unidad de aprendizaje proporciona conceptos y guías para establecer un sistema de marketing y comercialización.</p>
	<p>Profundidad de la materia.</p>	<p>La unidad de aprendizaje permitirá que el alumno pueda establecer y desarrollar sistemas de mercadotecnia y comercialización para empresas de servicios de alimentos. Generará propuestas promocionales para posicionar un nuevo negocio o impulsar uno existente evaluando la congruencia del mismo con su mercado meta.</p>

Perfil de egreso del programa: Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.

Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.

Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados.

Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico

Temario tentativo:	Nombre de la asignatura.	ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN
I.- Análisis de viabilidad de un negocio *Análisis PESTEL *Análisis FODA	Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Capacidad de desarrollar estrategias de comercialización adecuadas a las necesidades de una empresa u organización, con base al análisis de la factibilidad de un negocio
II.- Plan estratégico de Mercado III.- Estrategias de comercialización	Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.	Proporcionar conocimiento en el empleo de técnicas de análisis de factibilidad que sustenten el plan de comercialización.
IV.- Evaluación integral del plan estratégico comercial	Cobertura de la materia.	Relevancia en el campo de la planeación estratégica de mercado, para que las organizaciones gastronómicas orienten sus decisiones y acciones a resultados competitivos.
	Profundidad de la materia.	Creación y evaluación de un plan de comercialización, con base al análisis de factibilidad.

Perfil de egreso del programa: Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.

Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.

Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados.

Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico

Temario tentativo:	Nombre de la asignatura.	ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN
<p>I Introducción y fases iniciares de la investigación de mercados.</p> <p>Investigación de mercados</p> <p>Recopilación de la información</p>	<p>Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.</p>	<p>Diseñar y desarrollar estrategias de alto impacto comercial acorde a las necesidades del mercado a través de la investigación de requerimientos del consumidor, técnicas de mercadeo y comercialización en el área gastronómica.</p>
<p>Preparación y análisis de los datos</p> <p>Comunicación del proyecto de investigación</p>	<p>Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.</p>	<p>Aplicar los conocimientos de una sana gestión del servicio de una empresa de alimentos y bebidas para garantizar un proceso de certificación en un nuevo formato de negocios e identificando las nuevas tendencias del mercado, satisfaciendo las necesidades del consumidor</p>
<p>VI.- Temas Actuales de investigación de mercados</p>	<p>Cobertura de la materia.</p>	<p>La materia proporciona los conceptos básicos, el proceso y habilidades prácticas para que el estudiante pueda participar en las técnicas de mercadeo</p>

	Profundidad de la materia.	La materia abordará los conocimientos teórico prácticos de la investigación de mercados, poniendo énfasis en el desarrollo de habilidades de resolución de problemas y manejo de herramientas propias de esta área; el estudio de casos prácticos para analizar y aprender de las experiencias reales de las organizaciones de alimentos. Desarrollará actividades para planear, ejecutar y utilizar la información obtenida en una investigación de mercado como base de planes y programas de mercadotecnia
--	-----------------------------------	---

Perfil de egreso del programa:

Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

- Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.
- Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.
- Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados

	Nombre de la asignatura.	Tendencias en la gastronomía
I.- Evolución de la gastronomía	Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Explicar las tendencias que en el tiempo adopta el mercado de las organizaciones de servicios de alimentos a través de sus características y antecedentes para entender sus aplicaciones y consecuencias.
II.- Tendencias de consumo	Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.	Orientada a la comprensión de la evolución y orientación que han tenido en el tiempo los formatos de organizaciones de servicios de alimentos y los servicios que prestan
III.- Evolución de los formatos de servicios de alimentos	Cobertura de la materia.	Relevancia en el campo de la administración estratégica, diseño de nuevos formatos de negocios, emprendurismo, entorno empresarial y marketing.
IV.- Fusión y sincretismo	Profundidad de la materia.	Establecer transversalidad en los proyectos a desarrollar en el campo de la administración estratégica, diseño de nuevos formatos de negocios, emprendurismo, entorno empresarial y marketing.
V.- Innovación en la gastronomía		

DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS

Perfil de egreso del programa:

Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

- Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.
- Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.
- Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados

Temario tentativo:	Nombre de la asignatura.	Administración del servicio
Unidad I. Introducción a la industria de la restauración y su clasificación Unidad II. El menú, la producción y las compras Unidad III. Operaciones en la industria de la restauración Unidad IV. La gerencia en la industria de la restauración.	Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Desarrollar los procedimientos generales para una gestión del servicio en una empresa de alimentos y bebidas con calidad y aplicando los controles que permitan una operación que satisfaga las necesidades del cliente
	Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.	Aplicar los conocimientos de una sana gestión del servicio de una empresa de alimentos y bebidas para garantizar un proceso de certificación en un nuevo formato de negocios e identificando las nuevas tendencias del mercado, satisfaciendo las necesidades del consumidor.
	Cobertura de la materia.	Cubre el área de administración y servicio
	Profundidad de la materia.	

Perfil de egreso del programa: *Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:*

Aplicar conocimientos que orienten a la empresa hacia el proceso de certificación, basado en los indicadores establecidos en la industria alimentaria a nivel nacional e internacional;

Gestionar sistemas de calidad en las organizaciones gastronómicas a nivel operativo y administrativo que garanticen los procesos de certificación;

Diseñar y desarrollar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico;

Diseñar y desarrollar estrategias de alto impacto comercial acorde a las necesidades del mercado a través de la investigación de requerimientos del consumidor, técnicas de mercadeo y comercialización.

Temario tentativo:	Nombre de la asignatura.	INTERCULTURALIDAD EN EL SERVICIO
I. Alimentación y cultura II. Perspectivas culturales y prácticas alimentarias III. Cultura y servicios de alimentos	Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Proporciona conocimientos de aspectos culturales en relación con la alimentación enfocados al área de servicios de alimentos, de manera responsable y atendiendo a las necesidades de la diversidad cultural en contextos globales
IV. La diversidad cultural en organizaciones de servicios de alimentos	Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.	Se enfoca en diseñar estrategias que contribuyan al desarrollo y capacitación del recurso humano de acuerdo a su contexto cultural y atendiendo las necesidades de un mercado global.
	Cobertura de la materia.	Toma en cuenta los contextos culturales y el marco global de las organizaciones de alimentos y las problemáticas a las que se enfrentan en la actualidad.
	Profundidad de la materia.	Al atender el contexto cultural y el marco global en los que se desenvuelven las organizaciones de alimentos se proporcionan estrategias y se determinan soluciones eficaces a situaciones reales.

Perfil de egreso del programa: Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones. Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios. Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.

Temario tentativo:	Nombre de la asignatura.	LIDERAZGO Y MISIÓN DE SERVICIO
I.- Fundamentos de los valores y la misión de servicio	Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Capacidad para identificar la importancia del liderazgo en la gestión de las organizaciones y desarrollar habilidades para formar grupos de trabajo.
II.- Características según el tipo de liderazgo	Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.	Proporcionar conocimiento integral de las funciones de un líder, la importancia de la orientación de sus acciones que conduzcan a la organización al cumplimiento de sus metas
III.- El arte de dirigir	Cobertura de la materia.	Relevancia en el campo de la gestión de organizaciones gastronómicas, estudio de los elementos de liderazgo para la dirección de las acciones emprendidas en una organización.
IV.- Liderazgo y formación de grupos de trabajo	Profundidad de la materia.	Establecimiento de un modelo integral de desarrollo de liderazgo competitivo.
V.- Contextualización del liderazgo en México y el mundo.		
VI.- Análisis y propuesta de un modelo de liderazgo en una organización		

Perfil de egreso del programa: Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.

Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.

Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.

Temario tentativo:	Nombre de la asignatura.	Alta dirección de negocios
1. Las habilidades y el trabajo del directivo.	Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Explorar y analizar el entorno de la organización en sus aspectos cultural, económico, político y globalización de mercados.
2. Naturaleza, función y entorno de la empresa.	Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.	Analizar la influencia del directivo en el cambio de la cultura administrativa de una institución y los principales problemas de dirección a los cuales tiene que enfrentarse el directivo.
3. Culturas administrativas.	Cobertura de la materia.	El estudio de la Dirección como disciplina desarrolla habilidades y conocimientos necesarios para formular e implantar una cultura de trabajo orientada a la excelencia en la dirección de los negocios y la administración de empresas.
4. La contribución del directivo.	Profundidad de la materia.	Deberá entender las variables del entorno que afectan la acción directiva mediante un proceso de innovación, así como dirigir con éxito la cultura, idiosincrasia y valores del capital humano involucrado mediante un proceso de liderazgo.
5. Modelos de estilos de dirección.		
6. La toma de decisiones efectivas.		
7. Planeación y control.		
8. El directivo y la globalización de mercados.		

DESARROLLO DE NEGOCIOS

<p>Perfil de egreso del programa: Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.</p> <p>Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.</p> <p>Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.</p>		
<p>Temario tentativo:</p> <p>Unidad I Desarrollo de un concepto</p> <p>UNIDAD II Investigación de mercado</p> <p>UNIDAD III Ciclo de vida de un restaurante</p> <p>UNIDAD IV Retos de los negocios alimentarios</p>	<p>Nombre de la asignatura.</p> <p>Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.</p> <p>Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.</p> <p>Cobertura de la materia.</p> <p>Profundidad de la materia.</p>	<p>CONCEPTO DE NEGOCIO</p> <p>Conocer el proceso del desarrollo de un concepto de negocio para garantizar su éxito, prolongar su ciclo de vida o asesorar en la mejora de un negocio existente.</p> <p>Desarrollar conceptos de negocios que se adecuen a los nichos de mercado con base en la investigación para garantizar su éxito prolongado.</p> <p>La unidad de aprendizaje proporciona conceptos y guías de planeación para garantizar el éxito de un concepto de negocio.</p> <p>La unidad de aprendizaje permitirá al alumno contar con bases definidas para el desarrollo de un concepto de negocio, planear una investigación que garantice el éxito del mismo y prolongar su ciclo de vida tomando en cuenta los retos que se puedan presentar y poder enfrentarlos ya sea de un negocio emergente o uno existente.</p>

Perfil de egreso del programa: Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones. Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios. Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados. Diseñar y aplicar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico.

Temario tentativo:	Nombre de la asignatura.	Evaluación de Instalaciones e Infraestructura de las empresas
Unidad I Diseño de infraestructura	Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Proporcionar los conocimientos básicos para evaluar las instalaciones e infraestructura necesaria para dar cumplimiento con las normatividades asegurando la inocuidad en los procesos de la industria alimentaria.
UNIDAD II Instalaciones		
UNIDAD III Manejo de residuos contaminantes	Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.	Es proporcionar una guía sistemática que establece los principios de evaluación, medición y elaboración diagnóstico de las instalaciones e infraestructura que pueden limitar los Sistemas de Gestión de Calidad.
UNIDAD IV Identificación de riegos en las áreas de trabajo	Cobertura de la materia.	Ubicar al estudiante en la realidad sobre la evaluación y diseño de los espacios de trabajo para garantizar la seguridad del lugar.
	Profundidad de la materia.	Básica, materia descriptiva donde maneja conceptos para analizar, evaluar y diagnosticar acciones correctivas con sentido de responsabilidad.

Perfil de egreso del programa:
 Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

Aplicar los conocimientos adquiridos para emprender organizaciones de servicios de alimentos, asesorar a emprendedores y organizaciones.
 Participar a nivel ejecutivo y directivo en organizaciones de multiunidades, comercializadoras o productoras de servicios intermedios.
 Sustentar la estructura de negocios haciéndolos susceptibles de ser franquiciados

	Nombre de la asignatura.	Tecnología en la gastronomía
I.- Sistemas de producción de alimentos	Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Aplicar las tecnologías actuales disponibles a través de mantenerse actualizado con respecto a los nuevos desarrollos para dar soluciones actuales y de largo plazo a las necesidades de las organizaciones de servicios de alimentos.
II.- Tecnologías de alimentos III.- Actualidades en equipo e instalaciones	Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.	Utilizar las actualidades tecnológicas disponibles para las operaciones de servicios de alimentos de manera que las organizaciones sean competitivas, productivas y responsables con el entorno
IV.- Las TIC en la gastronomía	Cobertura de la materia.	Relevancia en el campo de la gestión de organizaciones de servicios de alimentos, comprende el estudio y aplicación de los desarrollos tecnológico en la industria.
	Profundidad de la materia.	Establecer la aplicación de la tecnología en un sector tan dinámico como el de las organizaciones de servicios de alimentos en todas las áreas que lo componen.

Perfil de egreso del programa:

Al concluir el grado de maestría el egresado será capaz de:

Aplicar conocimientos que orienten a la empresa hacia el proceso de certificación, basado en los indicadores establecidos en la industria alimentaria a nivel nacional e internacional;

Gestionar sistemas de calidad en las organizaciones gastronómicas a nivel operativo y administrativo que garanticen los procesos de certificación;

Diseñar y desarrollar estrategias para desarrollar al recurso humano en negocios en el ámbito gastronómico;

Diseñar y desarrollar estrategias de alto impacto comercial acorde a las necesidades del mercado a través de la investigación de requerimientos del consumidor, técnicas de mercadeo y comercialización.

Temario tentativo:	Nombre de la asignatura.	Geografía y Demografía
I.- Trayectoria y aportaciones de la Geografía y Demografía	Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Aportará conocimiento del campo de la Geografía y Demografía con el fin de orientar en la generación de proyectos, toma de decisiones, creación de planes de negocio que partan del contexto geográfico, económico y demográfico real.
II.- Geografía Económica		
III.- Estudios del comportamiento demográfico		
IV.- Geografía y Demografía aplicada		En lo referente a las operaciones de compras, transporte, zonas productivas especializadas para el desarrollo de atención del mercado meta, así como la ubicación de la competencia a nivel doméstico y global, incidencia de la organización en el ambiente.
V.- Responsabilidad social		

	<p>Descripción de la orientación de la materia en coherencia con el perfil de egreso.</p>	<p>Se orientará al manejo de sistemas de información geográfica, geomarketing, empleo de índices de comportamiento demográfico, competitivo y geoeconómico con el fin de desarrollar estrategias de alto impacto comercial en las organizaciones de alimentos.</p>
	<p>Cobertura de la materia.</p>	<p>Relevancia en el campo de la administración estratégica, emprendurismo, entorno empresarial y marketing. A partir del contexto geográfico, económico y demográfico, a nivel regional, nacional en marcos globales.</p>
	<p>Profundidad de la materia.</p>	<p>Los conocimientos obtenidos referentes a la geografía, economía y demografía permiten establecer transversalidad en los proyectos a desarrollar en el campo gastronómico orientado a la administración estratégica, emprendurismo, entorno empresarial y marketing</p>



Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Gastronomía y Enología

Manual para la Elaboración del Trabajo Terminal en la
Maestría en Organizaciones de Servicios de Alimentos.

Ensenada, B.C. a Mayo del 2013

Tabla de Contenido

	Pág.
Introducción.....	1
Objetivo del Manual	1
1 Líneas de investigación	2
2 Ruta Crítica :	
2.1 Para trabajo terminal y estudio	2
2.2 Para plan de negocios	3
3 Conceptos de las opciones para obtener el grado	
3.1 Tesis.....	3
3.2 Estudio de caso.....	3
3.3 Plan de Negocios	4
4. Etapas por cuatrimestre en la Elaboración del Trabajo Terminal	
4.1 De Tesis o estudio de caso	4
4.2 De Plan de Negocios.....	7

5. Contenido del Trabajo Terminal	11
6. Metodología para citar fuentes	
5.1 El modelo de la APA	16
5.2 Lista de Referencias	17
5.3 Referencias más comunes	19
7 Procedimientos para obtener el grado de Maestro	20
6.1 Procedimiento para la fase escrita	20
6.2 Procedimiento por la fase oral	21
8. Responsabilidad y Funciones del Tutor y del Director	22
ANEXOS	24
1. "Formato para el Registro de Tema	
2. Ejemplar de la Portada	
3. Ejemplar de la Constancia de Aprobación	
4. Ejemplar de la Tabla de Contenido	
5. Ejemplar de la Lista de Tablas	
6. Ejemplar del Formato de Voto Aprobatorio	
Referencias.....	33

Introducción

La Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos tiene el enfoque profesionalizante y su objetivo es fomentar al desarrollo de profesionistas que puedan aplicar conocimientos que orienten a la empresa hacia el proceso de certificación, basado en los indicadores establecidos en la industria alimentaria a nivel nacional e internacional, que sean capaces de gestionar sistemas de calidad en las organizaciones gastronómicas a nivel operativo y administrativo que garanticen los procesos de certificación, que diseñen y desarrollen estrategias para nuevos formatos de negocios en el ámbito gastronómico para la toma de decisiones y dirección de empresas de impacto comercial acorde a las necesidades del mercado a través de la investigación de requerimientos del consumidor, técnicas de mercadeo y comercialización y que como toda maestría desarrolle profesionistas capaces de resolver problemas y atender necesidades de la sociedad.

Objetivo del Manual

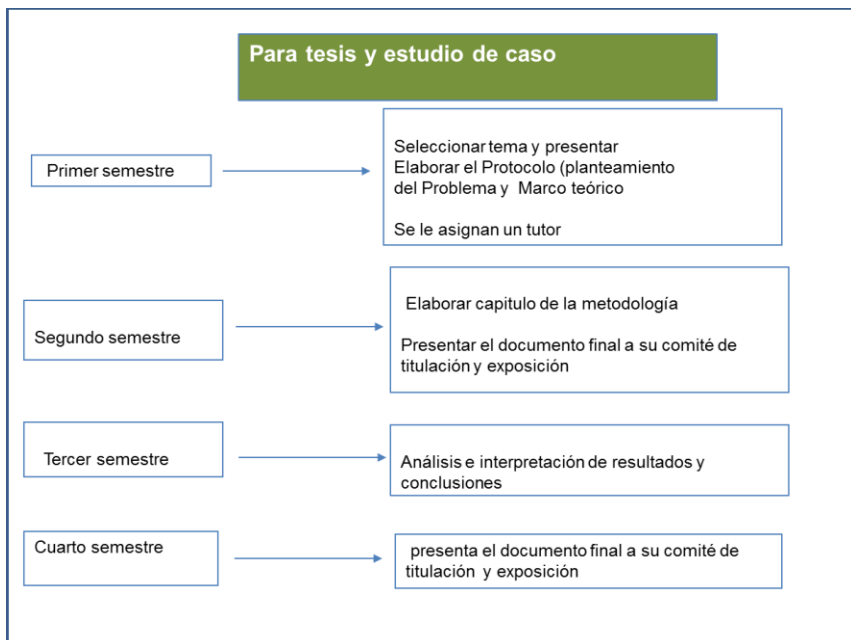
El Manual se elaboró como un marco de referencia que permita al estudiante conocer las etapas para la elaboración del trabajo terminal, establece las características y los contenidos de las cuatro opciones del trabajo terminal (tesis, estudio de caso, plan de negocios y práctica de campo), permite establecer criterios para la presentación de los documentos finales que presenten los alumnos como requisito para obtener el grado de Maestro, según

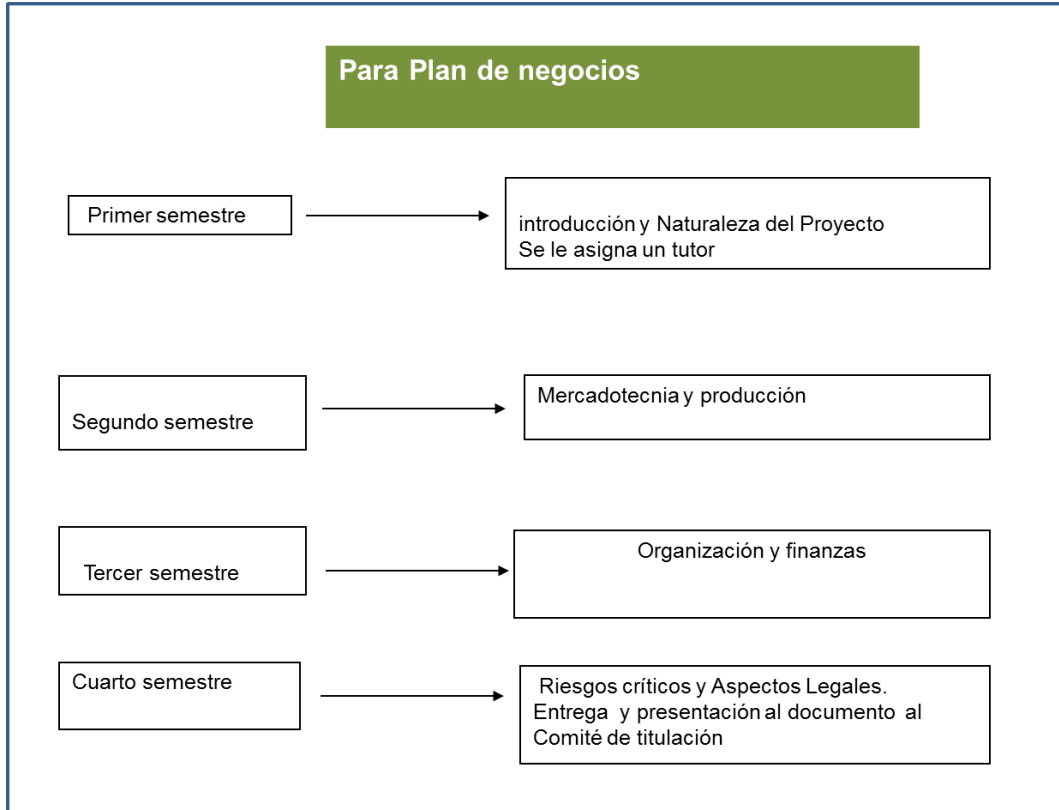
los lineamientos de redacción y formato establecidos por la Coordinación de Posgrado e Investigación de la Escuela de Gastronomía y Enología y el Comité de Estudios de Posgrado de la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos.

1.- Línea de Investigación de la maestría:

Buenas prácticas de manufactura enológica y gastronómica.

2. Ruta Crítica:





4.- Conceptos de trabajos terminales

Concepto de tesis: es un trabajo escrito que se presenta en forma individual donde demuestre la capacidad innovadora, técnica y metodológica del autor, para solucionar los problemas específicos de su área de conocimiento. Spears, Delhumeau, Ramírez, Nishikawa, Solis y Gómez (2008).

Concepto de Estudio de Caso: "Según Hernández, Fernández & Baptista (2008): son "Estudios que al utilizar los procesos de investigación cuantitativa,

cualitativa o mixta, analizan profundamente una unidad para responder al planteamiento del problema, probar hipótesis y desarrollar alguna teoría.

El plan de negocios, es un documento que comprende la obtención y análisis de información de mercado, tecnologías y sistemas de producción, así como técnico-financiera y de organización, que permita determinar el grado de factibilidad de la creación de un nuevo negocio o la expansión o transformación de uno ya en marcha. Así mismo contiene los requisitos y aspectos legales que debe atender su operación.

4.-Etapas por semestre en la Elaboración del Trabajo Terminal

La Maestría en Organizaciones de Servicios de Alimentos reconoce cuatro opciones como Trabajo Terminal: la tesis, el estudio de caso y el plan de negocios y práctica de campo. Para orientar y apoyar la elaboración del mismo, el Plan de Estudios cuenta con seis materias: Metodología de Investigación y los Seminarios de Investigación Aplicada I, II y III. Acorde con los objetivos de las materias y el Plan de Estudios, el alumno realizará el Trabajo Terminal en seis etapas. A continuación definimos los trabajos y las opciones que hay.

Etapas por semestre en la Elaboración del Trabajo Terminal:

Tesis o Estudio de Caso

Tesis o Estudio de Caso en el primer Semestre:

Elaborar el **Anteproyecto**:

Planteamiento del problema:

- 1) El objetivo general, los objetivos específicos
- 2) Preguntas de investigación,
- 3) La justificación
- 4) La viabilidad
- 5) Deficiencias en el conocimiento del problema: Edo. del conocimiento, nuevas perspectivas a estudiar.
- 6) Cronograma.

Elaborar el **capítulo 1 Marco Teórico**

- 1) Protocolo: Es el anteproyecto y el Marco Teórico.
- 2) Formulación de la Hipótesis
- 3) Selección de la muestra

Tesis o Estudio de Caso en el segundo semestre:

Elaborar la **el Capítulo 2 Metodología:**

- 1) Una breve introducción que reseñe el lugar o escenario donde se llevó a cabo el estudio;
- 2) Las hipótesis del estudio en caso que aplican;
- 3) El método empleado;
- 4) El diseño de los instrumentos;
- 5) La descripción de los instrumentos;
- 6) La descripción de cómo se analizaron los datos
- 7) La Construcción el instrumento, validación y aplicación

Tesis o Estudio de Caso en el tercer semestre:

Elaborar el **Capítulo 3** Análisis e interpretación de los **Resultados**

- 1) Descripción de los resultados;
- 2) la interpretación y análisis de los resultados en relación con las hipótesis planteadas ¿Por qué se comportaron así los resultados, con respecto a lo que se esperaba?

En caso de estudios cuantitativos, es importante acompañar la narración de los resultados con tablas, figuras o gráficas, verificando la uniformidad en el formato de presentación de las mismas, así como su claridad.

Tesis o Estudio de Caso en el cuarto semestre:

Elaborar el **Capítulo 4 Conclusiones y Recomendaciones**

- 1) Descripción de las conclusiones a las que se llegaron a partir de los resultados y de su interpretación;
 - 2) Aportaciones relevantes que surjan de sus discusiones, que respalden la posible solución de problema abordado o que refuercen los supuestos originalmente planteados;
 - 3) Recomendaciones del autor para investigaciones posteriores en el área.
- Redactar el documento final y presentarlo para aprobación al comité de titulación

Plan de negocios

Plan de Negocios primer semestre:

Introducción

Planteamiento del estudio

Justificación del estudio

Objetivos del trabajo terminal

Capítulo 1 **Naturaleza del proyecto**

- 1.1 Nombre de la empresa
- 1.2 Descripción de la empresa
- 1.3 Misión y Visión
- 1.4 Filosofía o Valores
- 1.5 Metas
- 1.6 Objetivos de la empresa
- 1.7 Políticas
- 1.8 Ventajas competitivas
- 1.9 Análisis de la industria o sector
- 1.10 Productor y/o servicios de la empresa
- 1.11 Impacto tecnológico, económico y ambiental

Plan de Negocios segundo semestre
--

Capítulo 2 El mercado

- 2.1 Investigación de mercados
- 2.2 Estudio de mercado
- 2.3 Las Mezcla de la mercadotecnia:
 - Producto
 - Distribución y puntos de venta
 - Promoción del producto o servicio
 - Fijación y políticas de precio

2.4 Plan de introducción al mercado

2.5 Riesgos y oportunidades del mercado

Capítulo 3 Producción

3.1 Descripción y especificación del producto o servicio

3.2 Descripción del proceso de producción o prestación del servicio

3.3. Diagrama de flujo de los proceso de producción

3.4 Equipo e instalaciones

3.6 Materia prima

3.7 Capacidad instalada

3.8 Inventarios

3.9 Ubicación geográfica de la empresa

3.10 Diseño y distribución de la planta, restaurant u oficinas

3.11 Mano de obra requerida

3.12 Programa de producción

Plan de Negocios tercer semestre

Capítulo 4. Organización

4.1 Estructura organizacional, organigrama

4.2 Descripciones de puesto

4.3 Manuales de bienvenida, de organización

- 4.4 Programa de capacitación del personal
- 4.5 Programa de motivación y comunicación
- 4.6 Administración de sueldos y salarios
- 4.7 Evaluación del desempeño

Capítulo 5. Finanzas

- 5.1 Sistema contable de la empresa
- 5.2 Flujo de efectivo
- 5.3 Estados financieros proyectados
- 5.4 Supuestos utilizados en las proyecciones financieras
- 5.5 Sistema de financiamiento

Plan de Negocios cuarto semestre

Capítulo 6. Riesgos críticos

Capítulo 7. Aspectos legales de implementación y operación (relacionados al plan de negocio planteado)

- 7.1 Definición del régimen de constitución de la empresa
- 7.2 Trámites de apertura
- 7.3 Trámites fiscales
- 7.4 Trámites laborales

Se envía el documento al comité de titulación para su revisión y aprobación.

5.- Contenido del Trabajo Terminal

1. Una hoja en blanco (para proteger la Portada)

2. Portada:

Nombre de la Universidad

Nombre de la Escuela o Facultad

Escudo de la Universidad (centrado).

Título del Trabajo Terminal (centrado, letras mayúsculas,

Grado al que aspiran

Nombre completo del autor (mayúsculas, centrado, bold, tamaño

Lugar y fecha

(Ejemplo: véase el Anexo 1.)

3. Constancia de Aprobación

Esta hoja se titula como tal: Constancia de Aprobación. Contiene el nombre del Director del Trabajo Terminal y los miembros del comité nombres de los miembros del Comité de titulación, quienes firmarán al otorgar la aceptación del trabajo. (Ejemplo: véase Anexo 2.)

4. Dedicatoria

Es opcional en el escrito. El autor decide si la incluye o no. Se recomienda evitar el exceso. No es necesario titular la hoja, ya que su contenido y ubicación indican por sí mismos de qué se trata.

5. Agradecimientos

Permiten expresar su aprecio a aquellas personas que contribuyeron a la elaboración del estudio. Los agradecimientos representan la oportunidad de reconocer la ayuda del director, asesores, lectores, reconociendo sus aportaciones y supervisión. Esta hoja se titula como tal: Agradecimientos. Además la hoja llevará el número romano: v, colocado al parte inferior al derecho, si el documento incluye las cuatro hojas mencionadas arriba.

6. Resumen

El resumen debe ser escrito en párrafo, tiene como propósito expresar el trabajo realizado con un máximo de 250 palabras. De acuerdo a la APA, el resumen debe contener: el problema objeto de estudio; una breve descripción de los sujetos estudiados; el método, incluyendo instrumentos de medición y recolección de datos; los hallazgos principales; las conclusiones y 5 palabras claves.

7. Tabla de Contenido

La Tabla de Contenido debe estar compuesta por una lista de los temas y subtemas que constituyen cada uno de los capítulos del trabajo terminal. En el extremo derecho parte inferior, se anota el número de la página en que se inicia cada sección. (Ejemplo: véase Anexo 3.)

8. Lista de Tablas, Lista de Figuras y/o Lista de Gráficas

Cuando el documento tiene más de tres tablas, se debe incluir una lista en una hoja aparte, que se ubica a continuación de la Tabla de Contenido y se nombra como tal: Lista de Tablas. Debe contener el número y el nombre completo de cada tabla, así como la página donde se localiza. Si el documento tiene menos de tres tablas se omiten las listas respectivas (ejemplo: véase Anexo 4). En el caso de las figuras o gráficas se procede de la misma manera. No se deberá colocar las Listas en la misma página; cada Lista inicia en una página nueva.

(Spears, et al. 2008)

9. Introducción

10. Marco Teórico

11. Metodología

12. Descripción e Interpretación de los Resultados

13. Conclusiones y Recomendaciones

Anexos

Referencias

6 Lineamientos de formato al Trabajo Terminal

1. Papel.- Hojas tamaño carta, blancas.
2. Margen.- Los márgenes superior, inferior y derecho serán de 2.5 cms., el izquierdo de 3.5 cms.

3. Ubicación del título de cada capítulo.- Se escriben los títulos de cada capítulo en la parte superior, centrado, utilizando fuente bold y letras mayúsculas y minúsculas.
4. Ubicación y manejo de subtítulos.- Se escriben los subtítulos alineados a la izquierda, utilizando fuente bold y letras mayúsculas y minúsculas; numerados según su aparición en el texto.
5. Número de la página.- Se coloca en la parte inferior a la derecha. Se empieza a enumerar con **números romanos** (letras minúsculas) con la Portada, aunque el número empieza a aparecer en la hoja de Agradecimientos. Se empieza a enumerar con **números arábigos** en la primera hoja de la Introducción. (Para más información sobre la enumeración y organización del Trabajo Terminal, véase el apartado VI abajo.)
6. Tipografía.- Arial o Times New Roman.
7. Tamaño de la letra.- 12 puntos.
8. Estilo de letra.- Normal para texto, bold para el título y los subtítulos.
9. Se escribe con letra itálica, cualquier palabra foránea (por ejemplo, en inglés, francés, latín) que aparece en el texto del trabajo (no las que aparecen en la lista de la Referencias).
10. Tampoco se utiliza letras itálicas con abreviados tal como: i. e., e. g., y et al., porque ya son siglas reconocidas y utilizadas en revistas académicas a nivel internacional.
11. Espacio de interlineado.- 1.5 líneas.

12. Extensión recomendable de los párrafos.- De 5 a 6 oraciones.
13. Se debe de evitar el uso de viñetas y listas en el desarrollo del trabajo y las conclusiones.
14. Manejo de tablas, figuras y gráficas- Todas las tablas, figuras y gráficas deben de estar identificadas y numeradas según el capítulo y orden de aparición (e. g., Tabla 1.1, Figura 3.2), llevar un título corto que represente la información que en ellas se presenta (e. g., Tabla 1.1 Escolaridad de la población en Ensenada). Se ubica el título arriba de la tabla, figura o gráfica, centrada. Se escribe con letras mayúsculas y minúsculas, utilizando el estilo de fuente: regular. Otras recomendaciones:
 - a) Las tablas y figuras deben seguir al texto que las comenta, y deben ser referidas por su número y no por su nombre o localización. (Ejemplo: debe decir “ver Tabla 1” y no “ver tabla en la página siguiente”).
 - b) Elaborar todas las tablas de resultados.
 - c) Organizarlas por importancia, nivel de significancia estadística, grupos estudiados, etc.
 - d) Seleccionar las que se van a utilizar (por su relevancia). Este paso puede servir, además, para dividir los apartados del capítulo.
 - e) Describir los hallazgos que se presenta en cada gráfica.
 - f) Complementar con información adicional obtenida por otros métodos o en gráficas que no se incluyeron.

15. Tablas, no generadas por el alumno.- Se cita la referencia completa de la fuente abajo de la tabla, figura, gráfica, etc. (Ejemplo: véase p. 7).

7. Metodología para citar fuentes

Se ha adoptado los lineamientos para citar fuentes de la Asociación Americana de Psicología (en adelante, APA). Se recomienda el uso del estilo APA desde el inicio de la maestría para evitar cualquier problema relacionado al mal uso de citas textuales, incluyendo el plagio.

7.1 El modelo de la APA

El modelo de la APA para citar y referenciar sigue el sistema Autor-Año o sistema Harvard. Esto es, cuando se cita textualmente o de paráfrasis a otro autor, se debe colocar un paréntesis con el apellido de éste y el año de publicación del texto citado. Maldonado (2003)

1. Cita textual.- Cuando la cita es textual, la parte que se retoma de otro autor se debe encerrar entre comillas e inmediatamente después se escribirá la referencia con: apellido del autor, año de publicación, página de donde se extrajo la cita.

a. Cuando omite información de una cita textual, se la indica encerrando tres puntos en paréntesis como tal: (...).

2. **Cita de paráfrasis.-** Cuando se parafrasea lo que otro autor ha escrito, no son necesarias las comillas; pero debe darse la referencia entre paréntesis con: apellido del autor y año de publicación.
3. **Cita textual mayor a 40 palabras.-** Se le llama cita en bloque y, aunque es textual, no debe ponerse entre comillas. Lo que la distingue es su formato: el párrafo se presenta una sangría del margen izquierdo
4. **Cita de un autor.-** Apellido del autor (el primer apellido no los dos si aplica), año de publicación, página de donde se extrajo la cita si es una cita textual.
5. **Cita de dos autores.-** El primer apellido de los dos autores, año de publicación y página de donde se extrajo la cita en caso de ser una cita textual.
6. **Cita de 3 a 5 autores.-** El primero apellido de los autores, año de publicación y página de donde se extrajo en caso de ser una cita textual, la primera vez.
7. **Cita de seis autores o más.-** El primero apellido del primer autor, seguido por et al., año de publicación, página de donde se extrajo la cita si es una cita textual.

7.2 Lista de Referencias

Al final de un trabajo académico en el que se emplean diversas fuentes, se deben enlistar con todos sus datos. Para ello deben tomarse en cuenta algunas consideraciones generales:

1. La lista de Referencias del Trabajo Terminal, debe incluir sólo los materiales utilizados, ya sea por cita de paráfrasis o cita textual.
2. La lista de Referencias debe incluir de 30 a 40 fuentes de preferencia actualizadas, esto es de los últimos cinco años.
3. Se recomienda el uso de fuentes académicas de revistas y textos profesionales. No se acepta el uso de sitios del Internet, tales como gestiopolis, rincondelvago, monografías.com y/o wikipedia.
4. Se ordena alfabéticamente por el primer apellido del primer autor.
5. Cuando un documento no tiene fecha, en lugar del año se colocará la abreviatura “s.f.” de “sin fecha” (por ejemplo: Legrand, s.f.).
6. Cuando el trabajo se identifique como “Anónimo”, así se escribirá en las referencias dentro del texto y en la lista de referencias
7. Cuando el autor del texto sea un organismo o agrupación, el nombre de éste o ésta se colocará en la posición del autor (por ejemplo: Secretaría de Educación Pública, 2004).
8. No se utiliza abreviados

7.3 Referencias más comunes

1. **Artículo en revista o publicación periódica.-** Apellido(s) del (de los) autor(es), año de publicación. Título del artículo. Nombre de la revista, año o volumen (número), páginas.
2. **Artículo de diario o semanario.-** Apellido(s) del (de los) autor(es), año y fecha exacta de publicación. Título del artículo. Nombre del periódico, páginas.
3. **Libro completo de un solo autor o más.-** Apellido(s) del(los) autor(es), iniciales. (año de publicación).
4. **Capítulo o artículo en un libro.-** Apellido del autor, iniciales. (año de publicación). Título del texto. En iniciales y apellido del autor/compilador/editor, *título del libro* (páginas del texto). Ciudad donde se publicó: Editorial.
5. **Artículo en revista o publicación electrónica.-** Apellido(s) del (de los) autor(es), año de publicación. Título del artículo. Nombre de la revista, año o volumen (número). Fecha de consulta: URL.
6. **Documento electrónico.-** Apellido(s) del (de los) autor(es), año de publicación y fecha completa si se conoce. Título de la página consultada. Nombre del sitio web donde se encuentra la página o documento consultado. Fecha de consulta:

8 Procedimientos para obtener el grado de Maestro

El Capítulo VI, Sección B, Artículo 47 del Reglamento General de Estudios de Posgrado, establece que para obtener el grado de maestría se requiere:

- I. Cumplir los requisitos establecidos en el plan de estudios correspondientes.
- II. Aprobar el examen de grado, que comprende una fase escrito y una fase oral.

El Título Cuatro, Capítulo Único, Artículo 107, del Estatuto Escolar de la Universidad Autónoma de Baja California establece que para obtener el grado de maestría se requiere:

- I. Haber cubierto el total de los créditos del plan de estudios del programa respectivo;
- II. Poseer título de licenciatura, y
- III. Cumplir con los requisitos exigidos en el programa educativo y las demás condiciones establecidos en la normatividad universitaria aplicable.

8.1 Procedimiento para la fase escrita

1. Registrar el tema de trabajo terminal con el Comité de Estudios de Posgrado al finalizar el primer cuatrimestre.
2. El Comité de Estudios de Posgrado autorizará el tema de trabajo terminal y asignará un tutor a base del tema seleccionado.

3. Autorizado el tema, el alumno, en conjunto con el Director, quien se asignará en el segundo cuatrimestre, elaborará el Protocolo. Al finalizar el cuatrimestre, se lo entregará al Comité para su aprobación.
4. Contando con la aprobación por escrito del director del trabajo, el documento final se presentará en dos tantos, para revisión por parte de los sinodales, mismos que serán seleccionados por el Comité de Estudios de Posgrado.
5. Una vez revisado el documento, el alumno deberá buscar los votos, por escritos, de los sinodales designados.

8.2 Procedimiento por la fase oral (Capítulo VI, Sección B, Artículo 50)

1. Contar por escrito los votos aprobatorios (véase el Anexo 5) del director del trabajo y los sinodales asignados.
2. Solicitar fecha de presentación de trabajo terminal en la Coordinación de Titulación de la escuela.
3. Cubrir los requisitos establecidos por el Departamento de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar de la UABC, entre otros entregar 2 ejemplares del trabajo terminal, encuadernado negro con letra dorada, a la Coordinación de Titulación de la Escuela de Gastronomía y Enología.
4. Cubrir los costos de derecho a examen de conocimientos para obtener el grado de Maestro.

8.3 Otras consideraciones

Al concluir el trabajo terminal, el alumno entregará 2 ejemplares encuadernados con pasta dura, color negro y letra dorada, a la Biblioteca, y 1 ejemplar encuadernado y 1 copia en formato PDF en CD al Comité de Estudios de Posgrado.

9. Responsabilidad y Funciones del Director del Trabajo Terminal

Características que debe reunir el Director:

1. Tener como mínimo el grado de maestro.
2. Formar parte de la planta docente de la DES-CEA.
3. Preferentemente ser Profesor de tiempo completo.
4. Haber participados en investigaciones registradas ante la coordinación de Posgrado e Investigación de la UABC.
5. Tener publicaciones en revistas arbitradas.
6. Estar registrado dentro del cuerpo de tutores de la escuela de Gastronomía y Enología de acuerdo a los criterios de la Coordinación de Posgrado e Investigación de la escuela.
7. Dominar el área de interés. Spears et. al. 2008

Descripción específica del Director:

1. Orientar al alumno en la generación de su Protocolo.
2. Determinar junto con el alumno los elementos en las actividades del trabajo de campo.
3. Orientar al alumno en el proceso de generación del borrador del trabajo terminal, revisando sus avances en contenido y forma.
4. Autorizar el documento final que será entregado al Comité de Estudios de Posgrado.
5. Llenar el reporte de avance formato CONACYT
- 6.- Llenar el reporte correspondiente en cada sesión de asesoría.

Anexos

Anexo 1

FORMATO PARA EL REGISTRO DE TEMA

Ensenada, B. C. a ____ de ____ del 2013

C. Directora de la Escuela de Gastronomía y Enología

Presente.

**Atención Comité de Estudios de Posgrado de la Maestría en
Organizaciones de Servicios de Alimentos**

Por este conducto, me permito solicitar a Usted la aprobación y en su caso el registro del tema de tesis dominado:

“

_____”

para ser desarrollado, como opción para obtener el grado de Maestro, dentro del Programa de Maestría en Gestión Gastronómica, que se imparte en esta Facultad.

Asimismo, solicito se me asigne como Director de Tesis a
_____’

quien por su calidad académica y amplia experiencia profesional en el tema, podrá orientarme acertadamente.

Agradezco de antemano la atención a la presente y me pongo a sus órdenes para cualquier aclaración.

ATENTAMENTE

Nombre y firma del alumno

Anexo 2

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA

FACULTAD DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA



MODELO DE ALIANZA ESTRATEGICA PARA UN GRUPO DE SEIS

IMPRENTAS PYMES DE ENSENADA

TESIS QUE

PARA OBTENER EL GRADO DE:

MAESTRO EN GESTIÓN GASTRONOMICA

PRESENTA

PATRICIA RAMIREZ CORTES

Ensenada, B. C.

Diciembre del 2013

CONSTANCIA DE APROBACIÓN

(6 espacios)

Director de la Tesis: _____

(grado académico y nombre completo)

(8 espacios)

Aprobado por los Integrantes del Sínodo:

1.- _____

Sinodal (grado académico y nombre completo)

(4 espacios)

2.- _____

Sinodal (grado académico y nombre completo)

(4 espacios)

Tabla de Contenido

Introducción	1
Capítulo 1: Marco Referencial	10
1.1 Estudios realizados	11
1.2 Modelos de rotación existentes	19
1.2.1 Modelo de Thomas N. Martin	20
1.2.2 Modelo unificado de rotación de las organizaciones	25
1.3 Orígenes y estado actual de la industria maquiladora	30
1.3.1 Origen económico de las actividades de maquila	32
1.4 ICU Medical de México, S. A. de C. V.	38
Capítulo 2: Metodología	45
2.1 Descripción del problema de estudio	46
2.2 Descripción del instrumento de medición	49
2.3 Definición conceptual de las variables	53
Capítulo 3: Análisis y Resultados	59

3.1 Captura de información	60
3.2 Frecuencias obtenidas	68
3.3 Correlación de dimensiones de perfil sociodemográfico	73
3.4 Desarrollo de prueba de hipótesis y discusión de resultados	77
Capítulo 4: Conclusiones y Recomendaciones	83
4.1 Hallazgos	83
4.2 Recomendaciones	87
4.3 Limitaciones	91
4.4 Investigaciones futuras	93
Anexos	97
Referencias	105

IV. Lista de Tablas

Número	Página
1.1 Definición de variables del modelo unificado de Bluedorn	10
1.2 Personal ocupado en plantas maquiladoras	13
1.3 Estadísticas-Edad	14
2.1 Frecuencias-Edad	32
2.2 Estadísticas-Edad	35
2.3 Frecuencias-Edad	36

Tablas en Anexos

Número	Página
1 Estadísticas-Distribución de Justicia	98
2 Frecuencias-Distribución de Justicia	99

DRA. _____

COORDINADORA DE POSGRADO E INVESTIGACION

FACULTAD DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA

Presente.

Asunto: Voto aprobatorio sobre trabajo
de tesis de grado de Maestría

Después de haber efectuado una revisión minuciosa sobre el trabajo de tesis presentado por _____ para poder presentar la defensa de su examen y obtener el grado de Maestro en Gestión Gastronómica, me permito comunicarle que he dado mí voto **APROBATORIO**, sobre su trabajo titulado:

Esperando reciba el presente de conformidad, quedo de Usted.

ATENTAMENTE

Ensenada, B.C., (fecha)

Grado académico, nombre completo

Referencias

Bibliografía

Alcaraz, R. (1995). *El emprendedor de éxito. Guía de planes de negocios*. México: McGraw Hill.

American Psychological Association (2003). *APA Style.org*. Disponible en: <http://www.apastyle.org>

Baca, G. (2001). *Evaluación de proyectos*. (4ta ed.). México: McGraw Hill.

Castañeda Jiménez, J. 1998. *Métodos de Investigación 1 y 2 Ed*. McGraw-Hill. México

Franklin, E. B. (1998). *Organización de Empresas. Análisis, diseño y estructura*. México: McGraw Hill.

Hernández, R., Fernández, C. & Baptista, P. (2003). *Metodología de la investigación*. (3a. Ed). México: McGraw Hill.

Lara García, B. (1991). *El Protocolo de Investigación: Guía para su elaboración*. México: Editorial de la Universidad de Guadalajara.

Ibáñez, B. (1995). *Manual para la Investigación de Tesis*. (2a. ed). México: Editorial Trillas.

Perelló Oliver Salvador, (2011). *Metodología de la investigación social*. Dykinson, S.L. Madrid

Spears Andrea, Delhumeau, Sheila, Ramírez Concepción, Nishikawa Kiyoko,

Solis Lourdes, Gómez J. Abraham(2008) *Manual para el Desarrollo y la Elaboración del Trabajo Terminal en la Maestría en Administración*.

<http://fcays.ens.uabc.mx/oferta%20educativa/madministra/Manual.pdf>

PROYECTOS DE VINCULACIÓN CON VALOR EN CRÉDITOS

Objetivo General:

Deducir la forma en que obtiene la competencia, a través de la aplicación del conocimiento teórico a la práctica inmediata del mismo, dentro de un ambiente profesional, así como demostrar las aportaciones que puede realizar a las unidades receptoras U.R.

Objetivo Específico:

- ✓ Descubrir la dinámica y exigencia del entorno laboral.

- ✓ Reafirmar la manera en cómo se integran los conocimientos que adquiere en las diferentes unidades de aprendizaje.

- ✓ Valorar la importancia del trabajo en equipo con la integración de grupos multidisciplinares.

- ✓ Apoyar en la capacitación del personal de las unidades receptoras, con los docentes e invitados externos de la unidad académica.

Antecedentes:

Una de las modalidades de aprendizaje y obtención de créditos contemplada en el estatuto escolar de la Universidad Autónoma de Baja California, artículo 156, es el de *proyectos de Vinculación con valor en créditos*, (gaceta universitaria, 2006)

“Se entiende por proyectos de vinculación con valor en créditos, a la opción múltiple de obtención de créditos que incluye, de manera integral y simultánea, varias de las modalidades de aprendizaje descritas en el artículo 155. El número de créditos para cada actividad o modalidad de aprendizaje se determinará por las características de éstas según lo establezca el plan de estudios en el que esté inscrito el alumno.”

En el semestre escolar 2008-2, se realizó, en el marco del convenio específico de colaboración concertado con la unidad receptora Gastronomía Vinos y Servicios, S. de R.L., una prueba piloto que involucro a cuatro alumnos participantes, quienes cursaron las materias de: control y costos de alimentos y bebidas, gastronomía mediterránea, enología II, y técnicas de servicio y montaje.

La actividad se desarrollo en las instalaciones del restaurante “Capricho´s” de la ciudad de Ensenada, contando con la participación de un docente para cada unidad de aprendizaje, y bajo la supervisión del coordinador de formación profesional y del director de la escuela.

La prueba arrojó como resultado, la adquisición por parte de los alumnos de las competencias marcadas para cada asignatura, quienes manifestaron al mismo tiempo satisfacción por la experiencia, e inquietudes relativas al seguimiento dentro de este modelo de aprendizaje.

La unidad receptora, manifestó la satisfacción por las aportaciones de los alumnos, quienes realizaron observaciones propositivas desde el ángulo teórico académico respecto a la operación del restaurante, resaltando el desarrollo de una propuesta de sistema de costos y rendimientos para mejorar el control operativo del negocio.

El primer proyecto de vinculación con valor en créditos formal, inicio en El Colegio de la Frontera Norte, en la Ciudad de Tijuana, con la participación de dos profesores y 15 alumnos cursando el cuarto semestre durante el periodo escolar 2009-2.

Marco Teórico:

A partir de la década del 80, se registra en América Latina un incremento en las acciones desarrolladas por las universidades con el fin de generar algún tipo de vinculación con el sector productivo. Este proceso incorporó, desde mediados de los años 90, mecanismos de creación y promoción de emprendimientos productivos innovadores. El principal arreglo institucional utilizado para lograr dicho objetivo fue el de las incubadoras de empresas. (Espacios Vol. 23 (3) 2002)

Uno de los principales retos de las instituciones de enseñanza superior, es proporcionarle a la sociedad profesionistas competentes capaces de solucionar los problemas reales de las organizaciones actuales, contradictoriamente, en los planes de estudio se privilegia la enseñanza institucional teórica, dejando al alumno poco preparado para enfrentarse a situaciones reales del ambiente profesional (Valenzuela, Páez Guillen 2008).

La UABC define a la vinculación como la política orientada a crear un sistema multidireccional e integrador entre sí misma y su medio para propiciar el flujo constante de productos y servicios académicos, científicos y culturales. El establecimiento de dicho sistema debe partir de un marco de acción dinámico y flexible, que atienda a los principios de equidad, relevancia y pertinencia, en la búsqueda de un desarrollo sustentable (UABC, 2001).

La educación superior es un proyecto social que no termina en la educación y la formación profesional. Necesita que los egresados, efectivamente, aseguren una oportunidad para desempeñar productivamente su educación. Discutir esto sugiere que la intermediación que en el mercado profesional realiza la educación superior, si bien es positiva en términos de la oportunidad de acceso a la educación, tiene problemas en la forma como se organiza el proceso educativo para la transición al mundo del trabajo. En consecuencia, cuando los egresados no se incorporan a las actividades productivas, la educación superior es cuestionada como medio de movilidad social de los individuos, pero también como espacio **de interacción entre demandantes** y oferentes de empleos profesionales. Esto se origina debido a que las instituciones de educación superior, igual que las unidades productivas y sociales, tienen cada cual sus propios objetivos (Mungaray, 2000).

Los proyectos de vinculación con valor en créditos, plantean que el alumno aplique y refuerce los conocimientos adquiridos en el aula, adquiera nuevos conocimientos y tenga una visión del contexto laboral real, desarrollando habilidades a partir de sus conocimientos prácticos.

Los proyectos de vinculación, proponen un diseño que permita al estudiante participar directamente en el campo productivo, a la par de su proceso formativo desde el interior del mismo y teniendo como apoyo un trabajo que le permita avanzar en sus créditos escolares. (Velásquez,1999).

Dinámica de los Proyectos:

Establecer como plataforma del proyecto el plan de estudios del cuarto semestre, bajo el razonamiento de que al terminar el tercer semestre, los alumnos ya cuentan con los elementos introductorios, tanto prácticos como teóricos que les permitirán construir conocimiento nuevo, en su participación en un Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos.

Considerar las unidades de aprendizaje que integran el cuarto semestre de la licenciatura en gastronomía, las cuales llevan un contenido de especialización práctica en cuanto a las materias de gastronomía y servicio, y de aplicación en las materias teóricas como en los casos de control de costos de alimentos y bebidas, y de administración de recursos humanos. El carácter transversal del desarrollo de estas materias en el cuarto semestre, complementan el marco teórico práctico en que deben desarrollarse los Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos.

Unidades Receptoras:

Para la definición de las unidades receptoras U.R., se consideran aspectos que tienen que ver con la funcionalidad de las mismas en cuanto a las posibilidades de poner en práctica las tres áreas de conocimiento con las que está conformado el

plan de estudios de la licenciatura en gastronomía: el área de administración, el área de servicio, y el área de producción de alimentos.

Las unidades receptoras deben contar con las instalaciones y sistemas de operación, así como el personal capacitado, que garanticen la integridad física y emocional de los alumnos participantes.

Proporcionar las herramientas y materiales necesarios para el desempeño de las actividades prácticas, y de los espacios adecuados para la impartición de clases teóricas.

Proveer a los alumnos participantes de las facilidades necesarias para su participación, dependiendo de su ubicación, tales como alimentación, transporte, y hospedaje adecuado.

Convenio Específico de Colaboración:

El documento que garantiza el cumplimiento de los objetivos de los proyectos de vinculación con valor en créditos, es el convenio específico de vinculación, el cual se negocia con las unidades receptoras. Una vez acordados los términos convenientes para las partes, lo sancionan y firman, por parte de la Universidad Autónoma de Baja California: el departamento jurídico, la Unidad académica, y la Vicerrectoría. Por parte de la unidad receptora: Su representante legal y un testigo, preferentemente el coordinador del proyecto.

Unidad Académica:

Selecciona a los alumnos participantes para cada uno de los proyectos, considerando las características personales de los aspirantes, atendiendo principalmente a su desempeño académico, la valoración de los coordinadores de área, y del departamento psicopedagógico.

Atendiendo al beneficio social que representa para la integración familiar, se considera de manera preferente para la asignación de los alumnos en los proyectos localizados en municipios diferentes a Ensenada, a aquellos cuya procedencia es precisamente la del lugar en que se encuentra la unidad receptora.

Diseñar la carga académica, adaptando las unidades de aprendizaje a las características de las unidades receptoras.

La impartición de clases puede darse totalmente dentro de las mismas unidades receptoras, o en un formato mixto en donde los alumnos cursan la teoría en la unidad académica y la aplicación práctica en la unidad receptora. En los dos casos participan tanto docentes de la Unidades Académicas, como docentes o instructores de la unidad receptora.

Evaluación:

Para la evaluación de las asignaturas, se utiliza “el portafolio”. Un portafolio didáctico es la historia documental estructurada de un conjunto seleccionado de desempeños que han recibido preparación o tutoría y adoptan la forma de muestras del trabajo de un estudiante, recopiladas estas a partir de una perspectiva docente – estudiante, para ayudar a este último a tomar conciencia de sus metas, progresos, y dificultades.

La unidad receptora realiza una **evaluación del desempeño** de cada uno de los alumnos, por cada una de las unidades de aprendizaje, considerando los siguientes rubros: conocimiento de técnicas; desempeño práctico; actitud para el trabajo; actitud durante el desempeño de las actividades; seguimiento de indicaciones; responsabilidad; puntualidad y asistencia; comportamiento y disciplina; seguridad e higiene (anexo 1).

El departamento de psicopedagógico realiza evaluaciones y actividades con cobertura en las diferentes etapas del proyecto: selección integración de equipos, de medio término, y final.

La unidad académica realiza una evaluación de 360° de los proyectos, lo que permite contar con un diagnóstico integral de cada proyecto. Los resultados se concentran en una matriz que permite comparar los resultados por proyecto (anexo 2).

EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

PROGRAMA DE VINCULACIÓN

Nombre del alumno:

Unidad Receptora: _____

Lugar y fecha: _____

CARGA ACADÉMICA DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO

Evalué en una escala del 0 al 100

Unidad de Aprendizaje: _____

Conocimiento de técnicas	
Desempeño (actividades, recetas, procedimientos)	

Observaciones:

Unidad de Aprendizaje: _____

Conocimiento de técnicas	
Desempeño (actividades, recetas, procedimientos)	

Observaciones:

Unidad de Aprendizaje: _____

Conocimiento de técnicas	
Desempeño (actividades, recetas, procedimientos)	

Observaciones:

Unidad de Aprendizaje: _____

Conocimiento de técnicas	
Desempeño (actividades, recetas, procedimientos)	

Observaciones:

CARGA ACADÉMICA DE ADMINISTRACIÓN

Evalué en una escala del 0 al 100

Unidad de Aprendizaje: _____

Conocimiento de técnicas	
--------------------------	--

Desempeño (actividades, recetas, procedimientos)	
--	--

Observaciones:

Unidad de Aprendizaje: _____

Conocimiento de técnicas	
Desempeño (actividades, recetas, procedimientos)	

Observaciones:

Unidad de Aprendizaje: _____

Conocimiento de técnicas	
Desempeño (actividades, recetas, procedimientos)	

procedimientos)	
-----------------	--

Observaciones:

DESEMPEÑO PERSONAL

Aptitudes para el trabajo	
Actitudes durante el desempeño de las actividades	
Comportamiento y disciplina	
Responsabilidad	
Puntualidad y asistencia	
Seguimiento de indicaciones	
Seguridad e higiene	

UNIDAD RECEPTORA

ALUMNO

Nombre y Firma

Nombre y Firma



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

EVALUACIÓN DE 360 GRADOS

P.V.C	Evaluador por la Unidad Académica				Evaluador por la Unidad Receptora			Evaluación a los instructores y docentes		Evaluación por lo alumnos participantes		Evidencia de desempeño	
	producción	administración	servicio	psicopedagógica	operativa	actitudinal	servicio	EEG	U.R.	EEG	U.R.	EEG	U.R.
COLEF													
COBAL Y MARINA													
PUNTA MORENO													
RESTAURANTE ASAO													
GALERÍA GOURMET, 1980													
MANAYAN PALACE P.P.													

**La Universidad Autónoma de Baja California
y la Subsecretaría de Educación Superior-SEP**

a través de la
**Coordinación de Cooperación Internacional
e Intercambio Académico**

CONVOCAN

a estudiantes Mexicanos de la UABC
de Licenciatura y Posgrado a participar en la:

**XX CONVOCATORIA DEL PROGRAMA DE
INTERCAMBIO ESTUDIANTIL UABC
Período 2013-2**

I.- Objetivo del programa: Promover la internacionalización de experiencias de aprendizaje a través de las siguientes opciones:

- 1) Cursar materias durante uno o dos semestres lectivos en licenciatura; y nivel posgrado con una duración menor al período lectivo de la UABC.
- 2) Participar en proyectos de investigación con o sin valor crediticio, con duración menor a semestre lectivo, pero que repercutan directamente en el avance del programa académico o en el desarrollo del trabajo de tesis.
- 3) Realizar prácticas académicas con valor crediticio, que permitan el enriquecimiento multicultural y valoral del estudiante.

II.- Categorías:

Los estudiantes propuestos podrán participar en el concurso en las siguientes categorías:

- **Categoría "A":** Fondos mixtos: Aportación de la Unidad Académica y SEP- UABC.
- **Categoría "B":** Fondos UABC-SEP: Aportación exclusiva de esta convocatoria.
- **Categoría "C":** Recursos propios: Para aquellos estudiantes que cuentan con los recursos requeridos.
- **Categoría "D":** Apoyos especiales a convenios: Recursos complementarios a los provenientes de convenios específicos de las Unidades Académicas o estancias cortas de Investigación.

III.- Apoyos considerados:

Para el otorgamiento de los apoyos financieros las solicitudes serán sometidas a un Comité Evaluador, integrado por el Vicerrector, quien será su presidente, tres académicos de cada Campus, designados por el Rector a propuesta de la respectiva Vicerrectoría y el Jefe del Departamento de Cooperación Internacional e Intercambio Académico de cada Campus, quien fungirá como secretario técnico.

A) Apoyo UABC:

Con base en el dictamen del Comité Evaluador y los recursos disponibles, los apoyos se podrán aplicar a traslados, hospedaje, alimentación o seguro médico internacional.

Los montos máximos a otorgarse por participante son:


Para intercambio nacional de hasta \$21,000.00 M.N. y para intercambio internacional de hasta \$33,000.00 M.N.

B) Adicionalmente se cuenta con estos apoyos:


Movilidad Nacional

-Becas  \$25,000.00 M.N. (Licenciatura)

http://www.universia.net.mx/index.php/news_user/becas

- Beca  \$25,000.00 M.N. (Licenciatura)

<http://www.cumex.org.mx/programas/comparabilidad.php>

- Beca  (Intercambio Nacional) \$25,000.00 M.N. (Licenciatura, Maestría y Doctorado, terminación de tesis y estancias de investigación). Estancia no mayor a 5 meses.


<http://www.ecoes.unam.mx>

Movilidad Internacional

-Becas  (Intercambio Internacional) \$5,000.00 Dlls. (Licenciatura)

<http://www.uabc.mx/fundación/>

<http://www.uabc.mx/ccia>

- Beca  \$42,000.00 M.N. (Licenciatura)

<http://www.cumex.org.mx/programas/comparabilidad.php>

IV.- Bases:

- a) Ser alumno (licenciatura o posgrado) con inscripción vigente en la UABC y contar con promedio general mínimo de 80.
- b) **Para Intercambio Nacional** licenciatura, el programa seleccionado deberá estar acreditado o contar con el nivel I de Comité Interinstitucionales de Evaluación de la Educación Superior (CIEES) en los casos donde no se cuente con organismo acreditador. Para nivel posgrado deberán estar registrados en el Programa Nacional de Posgrado de Calidad (PNPC).
- c) **Para Intercambio Internacional**, el programa seleccionado deberá ser de alta calidad.
- d) Los Programas de estudio que se seleccionen para el intercambio deben contar con un **Convenio entre la UABC y la Universidad de Destino**. (Ver punto VIII de esta convocatoria).
- e) Para Licenciatura el alumno deberá haber cubierto al menos el 50% de los créditos académicos de su carrera o programa educativo al momento de solicitar intercambio; en el caso de alumnos del área de la salud el 30% de créditos cursados. Para Posgrado los alumnos deberán haber cubierto las materias obligatorias determinadas por el Comité de Estudios de Posgrado correspondiente.
- f) Los estudiantes de Licenciatura deberán llevar una carga académica mínima equivalente en créditos a una carga completa semestral del programa de estudios de adscripción, (mínimo tres materias). Para estudiantes de posgrado, el valor crediticio de la carga académica a realizar deberá ser validado por el Comité de Estudios de Posgrado de la Unidad Académica.

V.- Requisitos de solicitud:

1. Formato de solicitud de participación al Programa de Intercambio Estudiantil UABC. <http://www.uabc.mx/ccia/>
2. Formato de **homologación** de materias revisado y aprobado por el tutor y por el coordinador de carrera para Licenciatura; y para posgrado **validación curricular** del o los cursos o estancia académica, por parte del Comité de Estudios de Posgrado de la Unidad Académica. (marcar copia a Departamento de Formación Profesional y al Departamento de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar).
3. Oficio de postulación dirigido a la Coordinación de Cooperación Internacional e Intercambio Académico, suscrito por el director de la unidad académica de origen con la siguiente información:
 - Nombre completo del estudiante.
 - Número de matrícula.
 - Nombre del programa académico en el que se encuentra inscrito.
 - Nombre de la Institución y Centro o Facultad receptora.
 - Período solicitado para la estancia.
 - **Número de pasaporte vigente(estancias internacionales)***
 - Marcar copia al Departamento Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar del campus correspondiente.
4. **Copia** del Cardex actualizado por el Departamento de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar (Al menos siete días previos a la entrega del expediente).

5. Una carta de recomendación académica, <http://www.uabc.mx/ccia/>. (UNAM solicita dos cartas).
 6. Copia del comprobante de afiliación de seguro facultativo para estancias NACIONALES. Para estancias INTERNACIONALES (*una vez autorizado el apoyo*) se requiere copia del seguro internacional para gastos médicos durante su estancia en el extranjero.
 7. Cuatro fotografías tamaño credencial.
 8. Para estancias de investigación, presentar carta de invitación o aceptación del responsable de la estancia, avalada por la institución de destino.
 9. Copia de apertura de cuenta bancaria nacional a nombre del interesado.
 10. Carta compromiso debidamente llenada. <http://www.uabc.mx/ccia/>
 11. **Comprobante de estudio o constancia de dominio de algún idioma extranjero.**
 12. Formato de estudio socioeconómico. <http://www.uabc.mx/ccia/>
13. **Requisitos específicos para alumnos de POSGRADO que realizaran estancias de investigación:**
- a) Puntos 1, 2, 3, 4, 8 y 9 de los requisitos de solicitud.
 - b) Carta de motivos con objetivos específicos de la actividad de investigación a desarrollar.
 - c) Cronograma de actividades y/o acciones a realizar durante el tiempo de la estancia académica.
 - d) Distribución de los rubros de apoyo económico solicitado.

VI. Requisitos de Postulación:

14. Formato de solicitud de la Universidad o Institución receptora (Actualizado y firmado por el alumno). Nota, en caso de que la universidad no cuente con este formato será necesario entregar el punto 1 y 2 de Requisitos de inscripción.
15. Exposición de motivos en el idioma que se realizará el intercambio (una cuartilla).
16. **Copia del pasaporte mexicano con vigencia mínima de un año contando a partir de la fecha en la que se realizará el intercambio solicitado.** (para estancias en el EXTRANJERO únicamente).
17. Cardex actualizado y sellado por el Departamento de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar.
18. Currículum Vitae, en el idioma del país destino
19. Fotocopia de la Credencial de Elector del IFE (para estancias NACIONALES únicamente).
20. Fotocopia de TOEFL para estancias en Austria, Suecia, Bélgica, Estados Unidos, y Canadá; **TOEFL (Oficial o Institucional) mínimo 550 puntos y 80 en (TOEFL IBT)**, para Intercambio en **Francia DELF nivel B1**, para intercambio en **Alemania TESTDAF nivel B1**(Consultar requisitos de la Universidad Destino)
21. Al finalizar el intercambio el estudiante deberá entregar su **reporte de experiencias** <http://www.uabc.mx/ccia/> en la jefatura de los DCIIA del campus correspondiente en formato electrónico.

VII.- Resultados:

Los resultados serán dados a conocer por parte de la Coordinación de Cooperación Internacional e Intercambio Académico, a través de las Jefaturas de Departamento de Cooperación Internacional e Intercambio Académico así como mediante su publicación en la *Gaceta Universitaria* y en la página de la misma Coordinación y de la Universidad.

Nota: Esta Publicación representa las solicitudes en trámite, la recepción de la Carta de Aceptación, depende de las fechas de cierre de convocatoria de cada Universidad Destino.

VIII.- Universidades Nacionales e Internacionales:

A) **UNIVERSIDADES NACIONALES:** Instituciones adscritas al convenio general de colaboración académico nacional ANUIES

1	BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA
2	CENTRO DE ENSEÑANZA TÉCNICA INDUSTRIAL
3	CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES DEL ESTADO DE SONORA
4	CENTRO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA DE YUCATAN, A. C.
5	CENTRO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y DE EDUCACIÓN SUPERIOR DE ENSENADA, A.C.
6	CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN MATERIALES AVANZADOS
7	CENTRO DE INVESTIGACIONES EN ÓPTICA A.C.
8	CENTRO DE INVESTIGACIONES Y ESTUDIOS SUPERIORES EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL
9	COLEGIO DE POSGRADUADOS
10	EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A. C.
11	EL COLEGIO DE SONORA
12	INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
13	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE AGUASCALIENTES
14	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE
15	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CELAYA
16	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CIUDAD GUZMÁN
17	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE COLIMA
18	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LEÓN
19	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE MEXICALI
20	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE OAXACA
21	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE SONORA
22	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE TEPIC
23	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE TLALNEPANTLA
24	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE TOLUCA
25	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE TUXTEPEC
26	INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE CAJEME
27	TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE ECATEPEC
28	UNIVERSIDAD "JUÁREZ" AUTÓNOMA DE TABASCO
29	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "BENITO JUÁREZ" DE OAXACA
30	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA "ANTONIO NARRO"
31	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO
32	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE AGUASCALIENTES
33	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MEXICO
34	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA SUR
35	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CAMPECHE
36	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS
37	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
38	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CIUDAD JUÁREZ

39	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE COAHUILA
40	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUERRERO
41	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT
42	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN
43	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO
44	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SAN LUIS POTOSÍ
45	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
46	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE TAMAULIPAS
47	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN
48	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS
49	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL CARMEN
50	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO
51	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
52	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MORELOS
53	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
54	UNIVERSIDAD CRISTÓBAL COLÓN
55	UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
56	UNIVERSIDAD DE COLIMA
57	UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA 3 lugares por centro de estudios.
58	UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO
59	UNIVERSIDAD DE MONTERREY
60	UNIVERSIDAD DE OCCIDENTE
61	UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO
62	UNIVERSIDAD DE SONORA
63	UNIVERSIDAD DEL NORESTE, A.C.
64	UNIVERSIDAD DEL NOROESTE
65	UNIVERSIDAD DEL VALLE DE ATEMAJAC * 6 lugares.
66	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, A.C. * 1 lugar por carrera a nivel nacional
67	UNIVERSIDAD JUÁREZ DEL ESTADO DE DURANGO
68	UNIVERSIDAD LA SALLE, A.C. * 1 lugar a nivel nacional
69	UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO
70	UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
71	UNIVERSIDAD POPULAR AUTÓNOMA DEL ESTADO DE PUEBLA * 1 lugar.
72	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE COAHUILA
73	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE MÉXICO
74	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TULA TEPEJI
75	UNIVERSIDAD VALLE DEL BRAVO
76	UNIVERSIDAD VERACRUZANA
CONVENIOS BILATERALES	
77	CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS CIDE
78	CENTRO DE ESTUDIOS PROFESIONALES FRAY BARTALOME DE LAS CASAS. (FAC. CIENCIAS SOCIALES Y POLÍTICAS)
79	UNIVERSIDAD LATINA DE AMÉRICA

* Universidades con lugares restringidos.

B) Universidades Internacionales:

País	Institución	No. Lugares	Área, Facultad o Campus
Alemania	DAAD	7	Área de Ingeniería
	Universitaet des Saarlandes	1	Área de Ciencias Sociales
	Universidad de Passau	4	Áreas disponibles
	Hochschule Aalen	2	Áreas disponibles
Argentina	Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires	5	RI, Cs. Administrativas Ingeniería, Medicina
	Universidad Autónoma de Entre Ríos	2	Humanidades
	Universidad de Mendoza	3	1 Medicina 1 Odontología 1 Psicología
	Universidad Nacional del Sur	2	Áreas disponibles
	Universidad de Congreso de Mendoza	4	Áreas disponibles
	Universidad del Museo Social Argentino	4	Áreas disponibles
	Centro Universitario Regional Zona Atlántica Curza de la Universidad Nacional del Comahue	2	Áreas afines
	Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de la Universidad Nacional del Comahue	2	Áreas afines
	Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de la Universidad Nacional de la Plata	5	Derecho (Licenciatura y Posgrado)
	Universidad de Concepción del Uruguay	2	Áreas afines
Austria	Johannes Kepler de Linz Austria University	1	Áreas disponibles
	Montan Universität Leoben	5	Ingeniería
Bélgica	Escuela Superior de la Provincia de Lieja	1	Áreas disponible
Brasil	Universidad de Brasilia	2	Áreas disponibles
	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia	2	Áreas afines
	Universidade do Oeste de Santa Catarina	1	Áreas disponibles
Canadá	Mount Royal University	1	Áreas disponibles
Chile	Pontificia Universidad Católica de Valparaíso	5	Áreas disponibles
	Universidad Católica del Norte	6	Áreas disponibles
	Universidad de la Serena	3	Áreas disponibles
	Universidad de Santiago de Chile	4	Áreas disponibles
	Universidad de Tarapacá	5	Áreas disponibles
	Universidad de Valparaíso	10	Áreas disponibles
China	Nanjing Normal University	2	Ciencias Administrativas
Colombia	Escuela de Ingeniería de Antioquia	3	Áreas disponibles
	Universidad Nacional de Colombia	2	Áreas disponibles
	Universidad Santiago de Cali	4	Áreas disponibles

Costa Rica	Universidad Estatal a Distancia	3	Áreas disponibles
	Universidad de Costa Rica	2	Biología, Deportes, Administración Pública y Ciencias del Mar
Corea del Sur	Soonchunhyang University	2	Áreas disponibles
	Universidad Católica de Corea	2	Áreas disponibles
Ecuador	Universidad Ecotec	2	Áreas disponibles
	Universidad de Especialidades Espíritu Santo "UEES"	6	Áreas disponibles
El Salvador	Universidad Francisco Gavidia	3	Áreas disponibles
España	Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Universidad de Barcelona	2	Ingeniería
	Universidad Castilla La-Mancha	5	Áreas disponibles
	Universidad de Alcalá de Henares	3	1. Ingeniería, 1.Derecho, 1.Ciencias
	Universidad de Almería	3	1. LAE, 1.Psicología, 1.LAP
	Universidad de Burgos	3	Áreas disponibles
	Universidad de Cádiz	5	Áreas disponibles
	Universidad de Cantabria	3	Áreas disponibles
	Universidad de Granada	2	Áreas disponibles
	Universidad de la Coruña	10	Derecho, Ciencias Administrativas, Ciencias Químicas o Biología, Informática y Arquitectura
	Universidad de Las Palmas de Gran Canaria	3	Ciencias del Mar, Turismo, Ciencias Sociales y Administrativas
	Universidad de Les Illes Balears	1	Áreas disponibles
	Universidad de Lleida	2	Áreas disponibles
	Universidad de Salamanca	10	Áreas disponibles * Solo un lugar o plaza exenta de pago de tasas de matrícula
	Universidad de San Jorge	1	Administración de Empresas
	Universidad de Santiago de Compostela	5	Ciencias Veterinaria y Administrativas
	Universidad de Sevilla	3	1. Arquitectura, 1.Comunicación, 1.Ciencias Medicas
	Universidad de Vigo	4	Áreas disponibles
	Universidad de Extremadura	2	Áreas disponibles
	Escuela Universitaria de Estudios Empresariales de la Universidad de Zaragoza	3	Ciencias Administrativas
	Universidad del País Vasco	4	Química, Biología, Física, Geología, Matemáticas, Administración de Empresas, Economía, Mercadotecnia y Enfermería
	Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Industrial de Barcelona	2	Ingeniería
	Escuela Universitaria Cardenal Cisneros de la Universidad de Alcalá	4	Pedagogía y Ciencias de la Educación
Escola Universitària Salesiana de Sarrià de la Universidad de Barcelona	2	Ingeniería	
Universidad Politécnica de Valencia	2	Áreas disponibles	
Universidad de Córdoba	2	Derecho y Administración de Empresas	
Zoológico de Barcelona	1	Ciencias Veterinarias	
Universidad Rey Juan Carlos	6	Áreas disponibles	

Estados Unidos	Whittier College, California	2	Ciencias Administrativas
	San Diego State University	5	Áreas disponibles
	SDSU Imperial Valley	2	Áreas disponibles
Francia	Instituto Nacional Politécnico de Grenoble (INPG)	3	Ingeniería
	Université Claude Bernard Lyon 1	2	Ciencia y Tecnología , Ciencias de la Salud y Educación
	École Nationale Supérieure de Chimie de Clermont-Ferrand	2	Áreas afines
	Universidad de Rennes 2	2	Áreas disponibles
Kosovo	Universidad de Pristina	3	Áreas disponibles
Panamá	Universidad Tecnológica de Panamá	3	Ingeniería , Ciencia y Tecnología
Paraguay	Universidad Autónoma de Asunción	2	Áreas disponibles
Portugal	Instituto Politécnico de Bragança	3	Áreas afines
	IADE- Creative University	2	Diseño, Mercadotecnia, Medios Audiovisuales
Perú	Universidad Ricardo Palma	1	Áreas afines
Suecia	Faculty of Economic Sciences, Communication and IT Karlstad University	1	Áreas afines
Uruguay	Universidad de Montevideo	1	Áreas disponibles

C) Consorcios:

Intercambio Estudiantil y Prácticas Profesionales

CONAHEC	Consortio para la Colaboración de la Educación Superior en América del Norte www.conahec.org/conahec/index.jsp	Sujeto a Disponibilidad	Áreas Disponibles
EEM	Estudiantes Embajadores de México www.eem.org.mx y http://fca.mx/uabc.mx	Sujeto a Disponibilidad	Prácticas Profesionales en el área de las Ciencias Administrativas
CREPUQ	Programa de Intercambio con Universidades de la Provincia De Quebec , Canadá http://echanges-etudiants.crepuq.qc.ca/	Sujeto a Disponibilidad	Convocatoria Anual
UMAP	University Mobility in Asia and the Pacific http://www.umap.org	Sujeto a Disponibilidad	Convocatoria Anual
Secretaria de Relaciones Exteriores	Programa de Prácticas Profesionales UABC-SRE www.sre.gob.mx/index.php/otros/servicio-social-y-practicas-profesionales	Sujeto a Disponibilidad	Áreas Disponibles

Programa de Intercambio Estudiantil con Becas (Manutención y Hospedaje)

PAME-UDUAL RAM 3 Latinoamérica	Universidad de Mendoza, Argentina	1	Áreas Disponibles
	Universidad Ricardo Palma, Perú	1	Áreas Disponibles
	Universidad de Boyacá, Colombia	1	Áreas Disponibles
JIMA Argentina	Universidad Nacional de Viña María	1	Áreas Disponibles
	Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires	1	Áreas Disponibles
BRAMEX Brasil	Universidade Federal de Viçosa	1	Áreas Disponibles
	Universidade Federal do Paraná	1	Áreas Disponibles
Santander Iberoamérica Brasil	Universidad Anhanguera	2	Áreas Disponibles

Fecha límite de entrega de solicitudes

Intercambio Nacional e Internacional: **Martes 12 de Marzo de 2013.**

Notas importantes:

- A. Las solicitudes se realizarán en línea en la siguiente dirección electrónica: www.uabc.mx/ccia/ e ingresar a "intercambio en línea"
- B. Se entregará comprobante de inscripción en línea y expediente original según el orden enlistado en la presente convocatoria, dividido en requisitos y postulación, en los Departamentos de Cooperación Internacional e Intercambio Académico de su Campus.
- C. No se tramitarán expedientes incompletos.**
- D. El apoyo económico que se otorgue será en una sola emisión y se otorga por única ocasión.
- E. En el caso de estudiantes que soliciten prórroga de estancia, no serán considerados en el apoyo económico de esta convocatoria.
- F. Los formatos de solicitud, de las universidades destino deben ser firmados únicamente por el alumno y la CCIA.
- G. Las cuestiones no previstas en esta convocatoria serán resueltas por la Coordinación de Cooperación Internacional e Intercambio Académico.
- H. La NO acreditación de las materias durante el intercambio será sancionada con el reembolso proporcional del apoyo otorgado por parte de la Universidad. Las materias no acreditadas únicamente podrán ser acreditadas con exámenes extraordinarios.**

- I. La entrega del reporte de experiencia es obligatoria al término de la estancia en el DCIIA.
- J. La documentación impresa es solicitada a petición expresa de las universidades destino.

Mexicali, Baja California, 14 de Enero del 2013
"POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL HOMBRE"

Para mayor información dirigirse a:

Vicerrectoría Mexicali:
Departamento de Cooperación Internacional e Intercambio Académico.
Centro Comunitario Estudiantil, Blvd. Benito Juárez s/n. Mexicali, B.C.
Tel. (686) 8-41-82-18 Ext. [43090](tel:68643090), [43092](tel:68643092)
Correo electrónico: gissel.marin@uabc.edu.mx

Vicerrectoría Tijuana:
Departamento de Cooperación Internacional e Intercambio Académico.
Edificio de Vicerrectoría, Segundo Piso, Calz. Tecnológico No. 14418. Col Mesa de Otay. Tijuana, B.C.
Tel. (664) [979-75-18](tel:6649797518) Ext. [53090](tel:66453090) y [53093](tel:66453093)
Correo electrónico: granillo.mary@uabc.edu.mx

Vicerrectoría Ensenada:
Departamento de Cooperación Internacional e Intercambio Académico.
Edificio de Vicerrectoría, Planta Baja, Unidad Universitaria Km. 103 Autopista Tijuana-Ensenada, Ensenada, B.C.
Tel.: (646) 175-[07-18](tel:6461750718) y (646) 175- 07-07 Ext. [63090](tel:64663090) y [63092](tel:64663092). Fax (646) 174 -40-65
Correo electrónico: sarlat@uabc.edu.mx

Síguenos en Facebook y Twitter



Mtra. Laura Alicia Beyliss Cortez.

Coordinación de posgrado e investigación.

Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos.

Presente.

Estimada Mtra. Beyliss.

Agradeciendo de antemano su confianza, aprecio mucho su invitación y el haberme hecho llegar el programa de la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos de la Universidad Autónoma de Baja California con el fin de analizarlo y hacerles las observaciones pertinentes.

Una vez hecha la revisión del documento me permito hacerles las siguientes recomendaciones:

1. Punto 3) correspondiente al mercado de trabajo:

- a. El egresado también podrá desarrollar modelos de negocio, planes de negocio, análisis de sensibilidad financiera, certificación de instituciones en las normas nacionales e internacionales que correspondan.

2. Inciso a) Objetivo general, punto B Metas y Estrategias.

- a. Todo objetivo debe ser medible, alcanzable y comparable, además de poder ser auditable y demostrable por lo que se recomienda aplicar estos criterios al término "alto nivel".

3. Inciso C) Perfil de ingreso.

- a. En este punto definen las partes de las competencias que son conocimientos, habilidades, actitudes y valores, se recomienda definir las competencias que requiere el aspirante al posgrado.

4. Inciso E) Perfil de egreso.

- a. Se recomienda definir las competencias con las que egresara el estudiante de la maestría.
- b. El egresado también tendrá la capacidad de formar equipos auto dirigidos de alto desempeño, diagnosticar vulnerabilidad de los procesos de producción y administrativos, desarrollo de planes de negocio, auditorias de calidad y administrativas, tomar decisiones financieras tanto en la operación normal del negocio como en proyectos, consultoria en procesos de calidad, implementación, certificación y auditoria, selección y certificación en normas nacionales e internacionales correspondientes.
- c. Para lo anterior deberá adecuarse el plan de estudios en el contenido de las materias correspondientes.

5. Inciso J) Cartas descriptivas.

- a. **Estadística aplicada.** Se recomienda agregar los temas de diseño de experimentos y el uso de software estadístico para simulación.
- b. **Administración de compras.** Se recomienda los siguientes temas:
 - i. Norma ISO 9001 proceso de selección y certificación de proveedores y transportistas.
 - ii. Política de compras, procedimiento de compras para selección y evaluación de proveedores.
 - iii. MRP (Materials Requirement Planning), programa maestro de producción, programas de compras, justo a tiempo.
 - iv. ISO 22000, ISO 26000.

c. Administración Estratégica.

- i. En la aportación de la materia al perfil del estudiante se recomienda agregarle el análisis y desarrollo de la Misión, Visión, valores, objetivos a corto, mediano y largo plazo así como el plan estratégico.
- ii. Se recomiendan los siguientes temas:
 1. Diamante de Porter.
 2. Balanced Score Card.
 3. FODA y desarrollo de estrategias.
 4. Planes estratégicos operativos y financieros.
 5. Análisis de Misión, Visión, Valores y plan estratégico de empresas de clase mundial del rubro de alimentos.

d. Ingeniería del menú.

- i. En este punto como se justifica el término “ingeniería” al ser auditado el programa.
- ii. Se tiene un tema de contabilidad directiva, se recomienda que antes de ésta materia se estudie lo correspondiente a sistemas contables financieros relacionados con costos, así como el análisis y evaluación financiera de un negocio.

e. Entorno empresarial.

- i. Se recomiendan los siguientes temas.
 1. Diamante de Porter al ver el micro entorno de la empresa.
 2. Empresas Socialmente responsables
 3. Empresas Familiarmente Responsables.
 4. Great Place to Work.
 5. ISO's 14000, 22000, 26000.
 6. Los 9 ejes rectores de la organización.

f. Gestión Financiera.

- i. En la aportación de la materia al perfil de egreso del estudiante se recomienda agregar el análisis de sensibilidad de una organización. Simulación en la toma de decisiones financieras. Elaboración de modelos y planes de Negocios. Análisis de costo beneficio en proyectos de inversión. Aceptación de proyectos en base al VP, VPN, TREMA, TIR.
- ii. Se recomienda agregar los siguientes temas:
 1. Desarrollo de modelo matemático para proyección de ventas.
 2. Estructura y listado de materiales.
 3. Diagrama de flujo de proceso.
 4. Programa Maestro de producción.
 5. Programas de producción y compras.
 6. Balance General y Estado de Resultados.
 7. Estructura de costos fijos y variables.
 8. Punto de equilibrio.
 9. Capital de trabajo.
 10. Inversiones, activos fijos, depreciación y amortización.
 11. VP, VPN, TREMA, TIR, recuperación de la inversión.
 12. Indicadores financieros.
 13. Tablas dinámicas.
 14. Simulación, análisis de sensibilidad y toma de decisiones.

g. Desarrollo de recursos humanos.

- i. Se recomiendan los siguientes temas:
 1. Calidad en el servicio.
 2. Estructura y desarrollo organizacional.
 3. Equipos de alto rendimiento y auto dirigidos.

-
4. Desarrollo del "Empowerment" de los colaboradores.
 5. Los 9 ejes rectores de las organizaciones.
 6. Modelos de evaluación de desempeño.
 7. Plan de vida y profesional de los colaboradores, desarrollo de "cartas de remplazo".
 8. Desarrollo de habilidades de liderazgo.
 9. Diseño de competencias, perfiles del puesto.

Agradeciendo nuevamente su confianza y en espera que este documento sea de utilidad quedo a sus órdenes.

Dios la bendiga.

Atentamente

Dr. J. Héctor V. Meneses Galván.

Maestro de asignatura.

Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla.

Universidad Iberoamericana campus Puebla.



Tras haber analizado con extremo detenimiento el Documento de Referencia y Operación de Programas de Posgrado, específicamente para la Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos de la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA se emite

DICTAMEN FAVORABLE

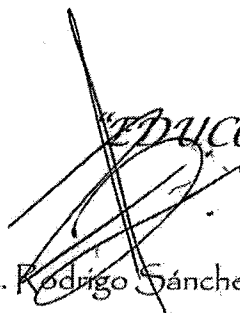
En virtud de la congruencia reflejada entre los objetivos de la maestría, los perfiles de ingreso y egreso así como los mecanismos para el ingreso permanencia y egreso de los estudiantes.

En cuanto a las recomendaciones, se anexa el documento "Dictamen al Documento de Referencia y Operación de Programas de Posgrado, Maestría en gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos" que atiende a recomendaciones de forma y no de fondo por considerar este último de extrema funcionalidad para los objetivos planteados en el programa.

Se manifiesta un extensísimo reconocimiento por esta iniciativa, que se antoja envidiable y digna de ser sinónimo de calidad educativa a nivel nacional, en la seguridad de que los ojos de instituciones, sociedad y profesionistas estarán puestos por mucho tiempo en la Universidad Autónoma de Baja California.

Agradeciendo todo lo que vale la invitación a dictaminar su propuesta de maestría, quedo atento a sus órdenes.

Cordialmente,



"EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR"

Lic. Rodrigo Sánchez García

Docente de la Licenciatura en Gastronomía

Facultad de Filosofía

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

Viña del mar, 10 de Mayo de 2013

M.A. Laura Alicia Beyliss Cortez
Directora de Escuela de Enología y Gastronomía
Universidad Autónoma de Baja California
Presente.

Estimada Directora, sean nuestras primeras palabras para saludarle y en segundo término, hacerles llegar nuestros comentarios sobre su programa de posgrado denominado **Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos**, de vuestra distinguida Universidad Autónoma de Baja California.

El trabajo de análisis se efectuó, en base a dos acciones, consistiendo el primero, en efectuar un trabajo comparativo de programas que van en la línea formativa de vuestra maestría, y en una segunda etapa se efectuó un focus group, con académicos que desarrollan, actividades académicas en postgrados y que pertenecen a nuestra Carrera. Lo anterior con el fin de poder emitir, en forma fundamentada nuestras consideraciones.

Con el ánimo de colaborar en potenciar vuestro programa, es que efectuamos las siguientes observaciones:

1. El programa da cuenta de criterios y mecanismos de admisión claramente establecidos, públicos y apropiados a las exigencias del plan de estudio. Ello se observa respaldado en una estructura curricular innovadora.
2. Cabe consignar que a nivel internacional, se denota una ausencia de maestrías en esta área del conocimiento, por lo que creemos que este programa viene a significar un aporte, no solo a nivel nacional, sino que además a nivel internacional.
3. El nombre de la maestría, se observa en extremo extenso: a modo de indicación podría llamarse: "Maestría en Gestión de Servicios de Alimentos y Bebidas".

4. Se sugiere cambiar nombre de Asignatura de "Administración de Compras" por "Administración de inventario y Adquisiciones" e incorporar contenidos de gestión de inventarios.
5. Se observa que el plan de estudio requiere incorporar o adecuar, algunas asignaturas o contenidos asociados a la entrega del grado de la Maestría que se desea impartir (en áreas de: Marketing y operaciones).
6. Por lo anterior, se sugiere incorporar en su malla curricular, como asignatura lectiva obligatoria:
 - a) Planificación y gestión de Operaciones Gastronómicas
 - b) Marketing Aplicado a la Gastronomía.

Al concluir la revisión del programa, se considera altamente pertinente, así como viable, dado que su estructura curricular es consistente con su perfil de egreso.

La Dirección de la carrera de Administración Hotelera y Gastronómica, en base a lo planteado, considera que el programa de Maestría en Gestión de Organizaciones de Servicios de Alimentos, cumple con los criterios de contenidos metodológicos, y dada la relevancia de contar con programas en esta área del conocimiento, estimamos que trasunta en un aporte concreto al desarrollo de las capacidades profesionales del sector.

Atentamente;



Ricardo Espinoza Díaz.
Director
Carrera de Administración
Hotelera y Gastronómica.



María Sarmiento Pizarro.
Coordinador de Línea Financiera
Carrera de Administración
Hotelera y Gastronómica.