



**Dictamen CUTLAJO/IX/009/2024-2025**

**H. Consejo del Centro Universitario de Tlajomulco  
P R E S E N T E**

A esta Comisión Conjunta de Educación y Hacienda ha sido turnado el oficio CUTLAJO/DISHEC/CD/020/2025 de fecha 10 de abril de 2025, en el que el Consejo Divisional de Innovación Social, Humanidades y Estudios de la Ciudad propone la propuesta de creación del Plan de Estudios de **la Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera**, para operar en modalidad dual, conforme a los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. Que la Universidad de Guadalajara es una institución pública y autónoma cuya actuación se rige en el marco del artículo 3º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, teniendo como fines la formación de recursos humanos de nivel superior competentes, la generación y aplicación de conocimiento, y la promoción del desarrollo científico, cultural y social de la entidad y del país.
2. Que en el marco de su misión institucional, la Universidad de Guadalajara impulsa la creación de programas educativos pertinentes y de calidad, atendiendo los principios de inclusión, equidad, innovación, responsabilidad social y vinculación con los sectores productivos, en concordancia con su Plan de Desarrollo Institucional 2019-2025 Visión 2030.
3. Que el municipio de Tlajomulco de Zúñiga, ubicado en la región sur del Área Metropolitana de Guadalajara, se ha consolidado como una de las zonas de mayor crecimiento demográfico, económico y urbano del estado de Jalisco, lo que genera una alta demanda de servicios, infraestructura y de formación de capital humano especializado.
4. Que, a pesar de su dinamismo económico, Tlajomulco requiere consolidar sectores estratégicos como el de alimentos y bebidas, en el que la industria restaurantera tiene un papel fundamental en el impulso al turismo, la generación de empleos, el



emprendimiento y la identidad cultural local y regional.

5. Que, en atención a la necesidad de formación de profesionales capacitados para liderar, innovar y gestionar negocios del sector gastronómico y restaurantero, se diseñó la Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera, programa educativo que surge como respuesta a las demandas del mercado laboral y las tendencias de especialización académica.
6. Que el diseño curricular de este programa se llevó a cabo mediante un trabajo colegiado entre académicos y representantes de la industria, destacando la colaboración con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), asegurando la pertinencia y actualidad de los contenidos formativos.
7. Que el programa académico incorpora un modelo educativo dual, en el que los estudiantes alternan la formación teórica con la práctica profesional en empresas del sector, fortaleciendo el desarrollo de competencias reales y la empleabilidad temprana.
8. Que el campo laboral de la industria restaurantera, tanto en México como a nivel internacional, presenta una creciente demanda de profesionales con habilidades en dirección, gestión operativa, innovación gastronómica y transformación digital, impulsada por el auge del turismo, la gastronomía sostenible, las nuevas tecnologías de servicio y la diversificación de los modelos de negocios gastronómicos.
9. Que, en el contexto internacional, organismos como la Organización Mundial del Turismo (OMT) y la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) han destacado el papel estratégico de la gastronomía en el desarrollo económico, la promoción cultural y el turismo sostenible, lo que refuerza la importancia de formar profesionales con visión global, responsabilidad social y capacidad de innovación.
10. Que la Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera se integra como una oferta académica estratégica para el Centro Universitario de Tlajomulco, fortaleciendo la diversificación de programas educativos, la atención a la demanda regional, el impulso al desarrollo económico local y la formación de profesionistas comprometidos con la transformación social.
11. Que los estudios de diagnóstico elaborados durante el diseño curricular evidenciaron



la escasa oferta de programas de licenciatura en gestión restaurantera en la región sur del Área Metropolitana de Guadalajara, limitando las oportunidades de profesionalización en este sector.

- 12.** Que el avance de la gastronomía como motor económico y cultural en México exige la formación de líderes capaces de integrar innovación, gestión estratégica y responsabilidad social en los negocios de alimentos y bebidas.
- 13.** Que el modelo educativo dual promovido por la Universidad de Guadalajara se alinea con las estrategias nacionales de fortalecimiento de la Educación Superior Dual impulsadas por la Secretaría de Educación Pública y organismos empresariales como la Fundación AFOS y AEDual.
- 14.** Que la gastronomía mexicana, reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, requiere ser preservada y potenciada mediante la formación de profesionistas que promuevan su innovación responsable y su difusión global.
- 15.** Que las tendencias globales hacia la sustentabilidad alimentaria, el turismo gastronómico y la digitalización de los servicios de alimentos demandan nuevos perfiles profesionales más versátiles, estratégicos y socialmente comprometidos.
- 16.** Que el programa educativo incorpora dentro de su estructura curricular elementos de internacionalización del currículum, formación en idiomas y competencias interculturales, fomentando una visión global en los estudiantes.
- 17.** Que el Centro Universitario de Tlajomulco, en cumplimiento de su modelo educativo innovador y flexible, promueve la transdisciplinariedad, la pertinencia social y el aprendizaje basado en la práctica, principios que se materializan en este nuevo programa.
- 18.** Que la apertura de la Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera fortalecerá la vinculación con el sector empresarial, mediante la consolidación de convenios de colaboración para prácticas profesionales, estancias de inmersión y desarrollo de proyectos conjuntos.
- 19.** Que la creación de este programa contribuye al cumplimiento de los objetivos institucionales de ampliar la cobertura, mejorar la calidad educativa, impulsar la innovación académica y contribuir al desarrollo social, económico y cultural de la



región y del país.

- 20.** Que, en atención a las necesidades detectadas y a los objetivos estratégicos establecidos, se procedió al diseño y validación del programa educativo de la Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera, cuyas características generales, objetivos, perfil de ingreso y egreso, campo laboral, líneas de investigación y aportaciones a la sociedad se detallan a continuación.
- 21.** Que la División de Innovación Social, Humanidades y Estudios de la Ciudad recibió la propuesta de creación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera, previamente aprobada en Colegio Departamental de Transformaciones Sociales el 9 de abril de 2025, para su revisión y aprobación, misma que fue validada en sesión ordinaria del H. Consejo Divisional el 10 de abril de 2025, mediante acta CUTLAJO/DISHEC/CD/ACTA/004/2025.
- 22.** Que el objetivo general del programa educativo de la Licenciatura en Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera es formar profesionistas dotados de habilidades, competencias y conocimientos especializados para la creación, desarrollo, administración y dirección exitosa de negocios en la industria de alimentos y bebidas. Estos profesionistas se caracterizan por su sólida formación intelectual, habilidades humanas y capacidad para sobresalir en un entorno gastronómico dinámico y competitivo. El fin último del programa es contribuir al desarrollo y fortalecimiento del sector gastronómico promoviendo practicas responsables y sostenibles que impulsen el crecimiento económico del país y la protección del medio ambiente
- 23.** Que los objetivos específicos del programa educativo son:
  - a) Desarrollar competencias empresariales que permitan a los estudiantes identificar oportunidades de negocio, elaborar planes de negocios sólidos y emprender iniciativas gastronómicas exitosas.
  - b) Proporcionar conocimientos especializados en gestión financiera, recursos humanos, marketing y operaciones específicas para la industria restaurantera.
  - c) Capacitar a los estudiantes en técnicas de dirección estratégica, permitiéndoles tomar decisiones efectivas en entornos dinámicos y competitivos del sector restaurantero.
  - d) Promover el entendimiento integral de la gastronomía, mediante el abordaje de aspectos culinarios esenciales, con el propósito de estimular la creación de experiencias gastronómicas distintivas.
  - e) Facultar a los estudiantes para integrar prácticas y estándares de calidad en la



gestión operativa diaria de establecimientos gastronómicos, con el fin de asegurar altos niveles de satisfacción del cliente, así como el cumplimiento de normativas sanitarias y la obtención de certificaciones especializadas.

f) Promover el desarrollo sostenible: Integrar prácticas de sostenibilidad en todas las áreas de gestión restaurantera, asegurando que los estudiantes comprendan y apliquen principios de responsabilidad ambiental y social en sus futuros negocios.

g) Desarrollar habilidades de liderazgo y trabajo en equipo para que los estudiantes puedan dirigir eficazmente el personal en un entorno restaurantero.

h) Incentivar la experiencia práctica, a través de inserciones empresariales y proyectos reales, para que los estudiantes apliquen y refuercen sus conocimientos en un entorno real.

**24.** Que el aspirante a ingresar en la Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera deberá mostrar interés por la industria gastronómica, habilidades administrativas, espíritu emprendedor, compromiso ético y disposición para el uso de tecnologías, además de poseer actitud de servicio y vocación de liderazgo, con las siguientes cualidades:

- Vocación Empresarial: Interés genuino por incursionar en el sector restaurantero.
- Espíritu Emprendedor: Mentalidad proactiva, creativa e innovadora, dispuesto a asumir retos y a trabajar arduamente para cristalizar sus ideas.
- Interés por la Gastronomía: Entusiasmo por la gastronomía y curiosidad por explorar y comprender los aspectos culinarios fundamentales.
- Habilidades Administrativas: Interés por la administración, la gestión financiera, recursos humanos, marketing.
- Habilidades Operativas: Actitud orientada al servicio, con enfoque en satisfacer necesidades y expectativas del cliente, así como habilidades de liderazgo y comunicación.
- Compromiso con la Excelencia: Determinación para alcanzar la excelencia en todas las áreas de su desempeño académico y profesional, buscando constantemente la mejora continua y la superación personal.
- Habilidades Tecnológicas: Interés por utilizar y manejar herramientas y plataformas tecnológicas.

**25.** Que el egresado de la Licenciatura en “Dirección y Gestión Restaurantera” es un profesional integral y altamente capacitado, con habilidades, competencias y conocimientos especializados para la dirección y gestión exitosa de negocios en el sector de alimentos y bebidas.



- Se distingue por su capacidad para identificar oportunidades de negocio, elaborar planes estratégicos sólidos y emprender iniciativas gastronómicas innovadoras y exitosas.
- Posee un profundo entendimiento de los aspectos financieros, de recursos humanos, de marketing y de operaciones específicos para la industria restaurantera, lo que le permite gestionar eficientemente los recursos y optimizar el funcionamiento de los establecimientos gastronómicos.
- Su formación incluye el desarrollo de habilidades en dirección estratégica lo que le capacita para tomar decisiones fundamentadas en entornos dinámicos y competitivos, adaptándose eficazmente a los cambios de la industria de alimentos y bebidas y posicionando de manera efectiva su negocio en el sector.
- Además, cuenta con conocimientos de gastronomía y de aspectos culinarios esenciales, lo que le permite crear experiencias gastronómicas distintivas de alta calidad y rentabilidad que satisfacen las expectativas del cliente y destacan en un entorno gastronómico dinámico y competitivo.
- Es capaz de integrar prácticas y estándares de calidad en la gestión operativa diaria del restaurante, asegurando altos niveles de satisfacción del cliente cumplimiento de normativas sanitarias e implementación de certificaciones lo que contribuye a la reputación y al éxito del negocio.
- Asimismo, ha desarrollado habilidades de liderazgo e inteligencia emocional, competencias humanas, resolución de conflictos, comunicación asertiva y trabajo en equipo; habilidades que le permiten dirigir eficazmente al personal en un entorno restaurantero, fomentando un ambiente de trabajo colaborativo y motivador que impulsa el crecimiento y el desarrollo del equipo.
- Posee habilidades tecnológicas avanzadas, incluyendo el manejo efectivo de herramientas digitales y sistemas de gestión específicos del sector restaurantero, lo que le permite optimizar procesos, tomar decisiones informadas y adaptarse a los avances tecnológicos en la industria de alimentos y bebidas.
- Su formación se complementa con experiencias prácticas, a través de inserciones empresariales y proyectos reales, donde tiene la oportunidad de aplicar y consolidar sus conocimientos en un entorno real, preparándose para enfrentar los desafíos profesionales del sector gastronómico con confianza y éxito, listo para insertarse en el mercado laboral al egreso de la licenciatura.

**26.** Que el campo laboral para los egresados de la Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera ofrece amplias oportunidades para construir una carrera exitosa en un sector dinámico y en constante evolución. Los egresados podrán desempeñarse en áreas como el emprendimiento gastronómico propio, la dirección y gestión de



restaurantes, la consultoría especializada y la operación de franquicias, tanto a nivel nacional como internacional, en un entorno marcado por la transformación y el crecimiento continuo de la industria restaurantera.

**27.** Que las líneas de investigación asociadas al programa son:

Innovación y Sostenibilidad en la Industria Restaurantera.  
Gestión y Competitividad de Negocios de Alimentos y Bebidas.  
Cultura Alimentaria y Experiencias Gastronómicas.

**28.** Que este proyecto surge con el propósito de ofrecer un programa educativo pertinente e innovador, que responda a las necesidades actuales de formación en el sector restaurantero, contribuya al fortalecimiento de la cobertura educativa, y fomente el desarrollo económico local y nacional, a través de una formación dual, estratégica y sostenible.

En virtud de los antecedentes antes expuestos y tomando en consideración los siguientes:

## FUNDAMENTOS JURÍDICOS

- I. Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado de Jalisco con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 de su Ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local el día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto No. 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco.
- II. Que como lo señalan las fracciones I, II y IV del artículo 5 de la Ley Orgánica de la Universidad, en vigor, son fines de esta Casa de Estudios, formar y actualizar los técnicos, bachilleres, técnicos profesionales, profesionistas, graduados y demás recursos humanos que requiera el desarrollo socioeconómico del Estado; organizar, realizar, fomentar y difundir la investigación científica, tecnológica y humanística; y coadyuvar con las autoridades educativas competentes en la orientación y promoción de la educación media superior y superior, así como en el desarrollo de la ciencia y la tecnología.



- III. Que es atribución de la Universidad realizar programas de docencia, investigación y difusión de la cultura, de acuerdo con los principios y orientaciones previstos en el artículo 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como la de establecer las aportaciones de cooperación y recuperación por los servicios que presta, tal y como se estipula en las fracciones III y XII del artículo 6 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara.
- IV. Que es atribución del H. Consejo General Universitario, conforme lo establece el artículo 31, fracción VII de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara y el artículo 39, fracción II del Estatuto General, aprobar las bases para la formulación o modificación de los planes de estudio y programas de docencia y fijar criterios generales para la planeación y organización de programas de educación continua.
- V. Que conforme lo previsto en el artículo 27 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, el H. Consejo General Universitario funcionará en pleno o por comisiones.
- VI. Que es atribución de la Comisión Permanente de Educación conocer y dictaminar acerca de las propuestas de los Consejeros, el Rector General o de los titulares de los Centros, Divisiones y Escuelas, así como proponer las medidas necesarias para el mejoramiento de los sistemas educativos, los criterios e innovaciones pedagógicas, la administración académica, así como las reformas de las que estén en vigor, conforme lo establece el artículo 85, fracciones I y IV del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara.
- VII. Que de conformidad con el artículo 86, fracción IV del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara, es atribución de la Comisión Permanente de Hacienda proponer al H. Consejo General Universitario el proyecto de aranceles y contribuciones de la Universidad de Guadalajara.
- VIII. Que la Comisión Permanente de Educación, tomando en cuenta las opiniones recibidas, estudiará los programas presentados y emitirá el dictamen correspondiente -que deberá estar fundado y motivado- y se pondrá a consideración del H. Consejo General Universitario, según lo establece el artículo 18 del Reglamento General de Planes de Estudio de la Universidad de Guadalajara.
- IX. Que tal y como lo prevé la fracción I, artículo 10 del Estatuto Orgánico de los Centros Universitarios, es atribución de la Comisión de Educación dictaminar sobre la pertinencia y viabilidad de las propuestas para la creación, modificación o supresión



de carreras y programas de posgrado, a fin de remitirlas, en su caso, al Consejo General Universitario; y

- X. Que los criterios y lineamientos para el desarrollo de los Programas Educativos de Licenciatura, así como su organización y funcionamiento, además de la presentación, aprobación y modificación de sus planes de estudio, son regulados por el Reglamento General de Planes de Estudio de la Universidad de Guadalajara.

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

### RESOLUTIVOS

**PRIMERO.** Se autoriza la creación del plan de estudios de **la Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera** bajo el sistema de créditos en modalidad dual en el Centro Universitario de Tlajomulco, a partir del ciclo escolar 2026-A.

**SEGUNDO.** El plan de estudios de la Lic. En Dirección y Gestión Restaurantera contiene áreas determinadas con un valor de créditos asignados a cada materia y un valor global de acuerdo con los requerimientos establecidos por área, para ser cubiertos por los alumnos y se organiza conforme a la siguiente estructura:

Áreas de Formación de la Lic. en Dirección y Gestión Restaurantera		
Área de Formación	Créditos Totales	%
I. Formación Básica Común	76	16.03%
II. Formación Básica Particular	191	40.30%
III. Formación Especializante	185	39.03%
IV. Formación Optativa Abierta	22	4.64%
Total de Créditos	474	100.00%



**TERCERO.** Las unidades de aprendizaje correspondientes al plan de estudios de la Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera se describen a continuación, por área de formación:

I. Área de Formación Básica Común							
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Créditos	Carga Total	Teórica	Practica	Extra ordinario	Prerrequisito
Administración I	CT	8	80	40	40	Si	
Análisis de Problemas Globales del Siglo XXI	CT	8	40	20	20	Si	
Estadística	CT	8	80	40	40	Si	Métodos cuantitativos
Ética Profesional	CT	6	60	40	40	Si	
Expresión Oral y Escrita	CT	6	60	40	40	Si	
Metodología y Práctica de la Investigación	CT	8	80	40	40	Si	Investigación de Mercados
Métodos cuantitativos	CT	8	80	40	40	Si	
Micro y Macro Economía	CT	8	80	40	20	Si	
Tecnologías de la Información	CT	8	80	40	40	Si	
Universidad del Siglo XXI	CT	8	80	40	40	Si	
<b>Totales por área</b>		<b>76</b>	<b>720</b>	<b>380</b>	<b>360</b>		

C= Curso, T= taller, CT =Curso Taller, P=Práctica

II. Área de Formación Básica Particular							
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Créditos	Carga Total	Teórica	Practica	Extra ordinario	Prerrequisitos
Auditoria en la Gestión Empresarial	CT	8	80	40	40	Si	Contabilidad para Restaurantes Sistemas de Información para el Sector Restaurantera II
Conducta del Consumidor Gastronómico	CT	8	80	40	40	Si	
Contabilidad para Restaurantes	CT	8	80	40	40	Si	



Derecho Corporativo y empresarial	CT	8	80	40	40	Si	
Derecho Laboral	CT	8	80	40	40	Si	Gestión del talento humano en el sector restaurantero
Emprendimiento Restaurantero	CT	8	80	40	40	Si	Derecho Corporativo y empresarial, Diagnóstico Financiero para Restaurantes, Gestión de costos en el sector restaurantero, Marketing Digital Gastronómico
Diagnóstico Financiero para Restaurantes	CT	8	80	40	40	Si	Finanzas para Restaurantes
Finanzas para Restaurantes	CT	8	80	40	40	Si	
Geografía de la Alimentación	CT	8	80	40	40	Si	Historia de la Gastronomía
Gestión de costos en el sector restaurantero	CT	8	80	40	40	Si	Contabilidad para Restaurantes
Historia de la Gastronomía	CT	8	80	40	40	Si	
Inglés I	CT	5	80	0	80	Si	
Inglés II	CT	5	80	0	80	Si	Inglés I
Inglés III	CT	5	80	0	80	Si	Inglés II
Inglés IV	CT	5	80	0	80	Si	Inglés III
Inteligencia emocional en el sector restaurantero.	CT	8	80	40	40	Si	
Introducción a la Industria Restaurantera	CT	8	80	40	40	Si	
Investigación de Mercados	CT	8	80	40	40	Si	Estadística
Liderazgo y Habilidades Directivas en el sector restaurantero.	CT	8	80	40	40	Si	
Marco Legal y tramitología en el sector restaurantero	CT	8	80	40	20	Si	Derecho Corporativo y empresarial
Marketing Digital Gastronómico	CT	8	80	40	40	Si	Marketing para restaurantes
Marketing para restaurantes	CT	8	80	40	40	Si	Investigación de Mercados
Certificación TOEFL	T	5	80	40	40	Si	Inglés IV
Responsabilidad Social Corporativa	CT	6	60	40	40	Si	



Seminario de Investigación Restaurantera	CT	8	80	40	40	Si	Metodología y Práctica de la Investigación
Taller de Negociación	CT	8	80	40	40	Si	
<b>Totales por área</b>		<b>191</b>	<b>2060</b>	<b>880</b>	<b>1180</b>		

C= Curso, T= taller, CT =Curso Taller, P=Práctica

III. Área de Formación Especializante							
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Créditos	Carga Total	Teórica	Practica	Extra ordinario	Prerrequisito
Administración Restaurantera	CT	8	80	40	40	Si	Administración I
Cadena de suministro para Restaurantes I	CT	8	80	40	40	Si	Administración I
Cadena de suministro para Restaurantes II	CT	8	80	40	40	Si	Cadena de suministro para Restaurantes I
Cocina y cultura mexicana	T	5	80	40	40	Si	Historia de la Gastronomía Técnicas Culinarias
Creación y Planeación de Menú	T	5	80	40	40	Si	Historia de la Gastronomía Técnicas Culinarias
Creatividad e Innovación Gastronómica	T	5	80	40	40	Si	Historia de la Gastronomía Técnicas Culinarias
Desarrollo e Innovación de Alimentos	T	5	80	40	40	Si	Historia de la Gastronomía Técnicas Culinarias
Desarrollo Sostenible en el Sector Restaurantera	CT	8	80	40	40	Si	
Destilados	T	5	80	40	40	Si	Historia de la Gastronomía Técnicas Culinarias
Diseño de Restaurantes y Proyecto de Inversión	CT	8	80	40	40	Si	Administración Restaurantera
Equipamiento de Restaurantes	CT	8	80	40	40	Si	Diseño de Restaurantes y Proyecto de Inversión
Gestión de Calidad en el Servicio Restaurantera	CT	8	80	40	40	Si	Administración Restaurantera Técnicas Culinarias
Gestión del talento humano en el sector restaurantera	CT	8	80	40	20	Si	
Hospitalidad y servicio al cliente	CT	8	80	40	20	Si	
Inocuidad de Alimentos y Bebidas	CT	8	80	40	40	Si	Historia de la Gastronomía



Mixología	T	5	80	40	40	Si	Historia de la Gastronomía Técnicas Culinarias
Relaciones Publicas en el Sector Restaurantero	CT	6	60	40	20	Si	Marketing Digital Gastronómico
Repostería y Panadería	T	5	80	40	40	Si	Historia de la Gastronomía Técnicas Culinarias
Sistemas de Información para el Sector Restaurantero I	CT	8	80	40	40	Si	Tecnologías de la Información
Sistemas de Información para el Sector Restaurantero II	T	8	80	40	40	Si	Sistemas de Información para el Sector Restaurantero I
Técnicas Culinarias	T	5	80	40	40	Si	Historia de la Gastronomía
Vitivinicultura y Maridaje	T	5	80	40	40	Si	Historia de la Gastronomía Técnicas Culinarias
Negocios Electrónicos e Inteligencia Artificial para Restauranteros	CT	8	80	40	40	Si	Marketing para restaurantes
Inmersión a la Practica	P	5	400	0	400	No	
Estancia Práctica I	P	5	400	0	400	No	Inmersión a la Practica
Estancia Práctica II	P	5	400	0	400	No	Estancia Práctica I
Estancia Práctica III	P	5	400	0	400	No	Estancia Práctica II
Estancia Profesional	P	10	1040	0	1040	No	Estancia Práctica III
<b>Totales por área</b>		<b>185</b>	<b>4460</b>	<b>920</b>	<b>3500</b>		

C= Curso, T= taller, CT =Curso Taller, P=Práctica

IV. Área de Formación Optativa Abierta							
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Créditos	Carga Total	Teórica	Practica	Extra ordinario	
Franquicias en el Sector Restaurantero	CT	6	60	40	20	Si	Emprendimiento Restaurantero
Servicio de Banquetes	CT	6	60	40	40	Si	Emprendimiento Restaurantero
Turismo Gastronómico	CT	6	60	40	20	Si	Emprendimiento Restaurantero
Formación Integral	P	4	-	-	-	-	
Tópicos Selectos I	CT	6	60	40	20	Si	



Tópicos Selectos II	CT	6	60	40	40	Si	
Tópicos Selectos III	CT	6	60	40	20	Si	
<b>Totales por área</b>		<b>22</b>	<b>180</b>	<b>120</b>	<b>80</b>		
<b>Totales Plan de Estudios</b>		<b>474</b>	<b>7420</b>	<b>2300</b>	<b>5120</b>		

C= Curso, T= taller, CT =Curso Taller, P=Práctica

El área de Formación Optativa Abierta, tiene como propósito brindar flexibilidad al plan de estudios. Está compuesta por asignaturas electivas y tópicos selectos, y permite a los estudiantes ampliar, profundizar o diversificar su conocimiento con base en sus intereses y perfil profesional. Se compone de tres asignaturas que en conjunto suman 22 créditos, incluyendo la Formación Integral. Si bien en la tabla se muestran tres unidades sugeridas, el coordinador del programa educativo podrá ofertar otras asignaturas bajo el enfoque de tópicos selectos, siempre y cuando a juicio del Coordinador de Carrera y del Jefe de Departamento respondan a las necesidades y prioridades del programa educativo.

**CUARTO:** Para favorecer la flexibilidad y la movilidad estudiantil y la internacionalización del plan de estudio, el estudiante podrá realizar actividades de aprendizaje no previstas en este plan de estudios, incluyendo actividades de extensión, vinculación y difusión o cursar unidades pertenecientes a otros programas educativos del mismo nivel y de diversas modalidades educativas ofrecidas en este u otro Centro Universitario de la Red, así como en otras instituciones de educación superior, nacionales y extranjeras, previo análisis, autorización y establecimiento de equivalencias y acreditaciones por la coordinación del programa educativo y aprobación por la Comisión de Revalidación de Estudios, Títulos y Grados del Consejo de Centro Universitario, las cuales podrán ser acreditadas en cualquier área de formación.

**QUINTO.** Los requisitos de ingreso a la Licenciatura serán los establecidos por la normativa universitaria vigente.

**SEXTO.** El tiempo estimado para cursar el plan de estudios de Dirección y Gestión Restaurantera, es de 9 ciclos escolares.

**SEPTIMO.** Para la planeación de sus estudios y la mejora de su proceso de aprendizaje, el alumno recibirá por parte del Centro Universitario apoyo tutorial desde su incorporación a la licenciatura. Las tutorías se ofrecerán siguiendo los lineamientos determinados por el Programa de Acción Tutorial bajo la responsabilidad de los Departamentos, la Coordinación de Programa Educativo y la Coordinación de Internacionalización y Servicios Académicos del Centro Universitario.



**OCTAVO.** El plan de estudios de la Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera se organiza en torno a cuatro ejes de formación transversales que estructuran y articulan el desarrollo de competencias de los estudiantes a lo largo de toda su trayectoria académica:

- **Gestión Organizacional:** Abarca los conocimientos y habilidades necesarios para la planeación, administración, análisis financiero y jurídico aplicados a negocios del sector restaurantera.
- **Gestión Operativa:** Se enfoca en la ejecución de procesos, la gestión de la calidad en el servicio, la operación de recursos y la formación de talento humano en establecimientos de alimentos y bebidas.
- **Marketing y Transformación Digital:** Integra la mercadotecnia tradicional y digital, el análisis del comportamiento del consumidor, y el aprovechamiento de tecnologías emergentes para fortalecer la competitividad de los negocios gastronómicos.
- **Innovación y Desarrollo Gastronómico:** Se centra en el impulso a la creatividad culinaria, el diseño de experiencias gastronómicas innovadoras, el desarrollo sostenible y la investigación aplicada en el sector.

Cada una de las unidades de aprendizaje del programa educativo se encuentra alineada a uno de estos ejes de formación, asegurando la progresión lógica y el desarrollo integral de las competencias del perfil de egreso. Asimismo, los puestos de aprendizaje que desempeñarán los estudiantes durante las fases prácticas del modelo dual están vinculados a estos mismos ejes, garantizando la articulación entre la formación teórica y la práctica profesional.

Esta estructura de ejes constituye el fundamento del modelo educativo dual y da cohesión a la trayectoria académica y práctica de los estudiantes.

**NOVENO.** En correspondencia con la formación dual que caracteriza a este programa, durante su trayectoria académica, el estudiante deberá incorporarse a una empresa u organismo público, privado o social para desarrollar la fase práctica, integrada por cinco momentos: una inmersión a la práctica, tres estancias prácticas y una estancia profesional, todas ellas pertenecientes al área de formación especializante obligatoria.

En cada uno de estos momentos, el estudiante desempeñará roles o puestos de aprendizaje diseñados para asegurar una progresión gradual y articulada entre los saberes teóricos y las experiencias prácticas, consolidando competencias profesionales específicas para el sector restaurantera, conforme a lo siguiente:



### a) Inmersión a la práctica:

Actividad guiada que se realiza al término del primer o segundo ciclo académico, durante el periodo de verano, con una duración de ocho semanas en modalidad de tiempo completo.

Su objetivo es familiarizar al estudiante con los procesos, procedimientos y dinámicas de la organización donde se incorpora como aprendiz colaborador. Durante este periodo, desempeñará los siguientes roles:

- **Aprendiz de Servicio al Cliente y Fuerza de Ventas** (4 semanas): encargado de brindar experiencias excepcionales al cliente mediante una comunicación efectiva, empatía y capacidad para manejar situaciones complejas.
- **Aprendiz de Capitán de Meseros** (4 semanas): responsable de liderar y coordinar al equipo de meseros, asegurando un servicio de alta calidad y la satisfacción de los clientes.

### b) Estancias prácticas:

Actividades de aplicación de conocimientos teóricos en entornos reales, realizadas en tres momentos de la trayectoria académica, cada una con duración de ocho semanas, al finalizar el tercer o cuarto, quinto o sexto, y séptimo u octavo semestre, respectivamente. Durante cada estancia, el estudiante desempeñará los siguientes roles:

- **Primera estancia práctica (al finalizar 3° o 4° semestre):**
  - **Aprendiz de Gerencia de Sucursal** (4 semanas): encargado de apoyar en la administración y operación eficiente del establecimiento.
  - **Aprendiz de Gerencia de Producción y Calidad / Subchef Jr** (4 semanas): responsable de colaborar en la preparación y presentación de alimentos, garantizando el cumplimiento de estándares de calidad y normas de higiene.
- **Segunda estancia práctica (al finalizar 5° o 6° semestre):**
  - **Aprendiz de Recursos Humanos** (3 semanas): encargado de apoyar en los procesos de reclutamiento, capacitación, gestión del desempeño y resolución de conflictos laborales.
  - **Aprendiz de Logística y Suministros** (3 semanas): encargado de colaborar en la gestión eficiente de inventarios y abastecimiento de insumos.
  - **Aprendiz de Tecnologías de Información** (2 semanas): responsable de asistir en la administración de sistemas informáticos y en la protección de la infraestructura tecnológica.



- **Tercera estancia práctica (al finalizar 7° u 8° semestre):**
  - **Aprendiz de Dirección de Operaciones** (3 semanas): responsable de apoyar en la supervisión y optimización de las operaciones diarias del restaurante.
  - **Aprendiz de Contraloría de Inventarios, Costos y Procesos** (3 semanas): encargado de colaborar en el control financiero, la gestión de inventarios y la eficiencia de los procesos.
  - **Aprendiz de Marketing y Promoción** (2 semanas): encargado de apoyar en el desarrollo e implementación de estrategias de marketing y promoción para fortalecer la imagen y posicionamiento del restaurante.

En cada estancia, el estudiante diseñará, implementará y sustentará un proyecto de práctica, avalado por la Coordinación de la Carrera, el cual será evaluado de manera conjunta por un profesor del programa y el instructor de la empresa receptora. Este proyecto permite medir el nivel de desarrollo de las competencias profesionales.

### c) Estancia profesional:

Se desarrolla en el noveno semestre, con una duración de seis meses en modalidad de tiempo completo. Durante esta fase, el estudiante desempeñará los siguientes roles:

- **Aprendiz de Dirección Operativa** (4 semanas): encargado de apoyar en la supervisión global de las operaciones del restaurante, buscando la eficiencia operativa y el cumplimiento de los estándares de calidad.
- **Embajador de la Innovación** (4 semanas): responsable de promover la creatividad y la innovación en los procesos, productos y servicios ofrecidos por el restaurante.
- **Aprendiz de Gerente General** (12 semanas): encargado de la operación diaria y del desempeño general del establecimiento, liderando equipos, gestionando recursos y garantizando la satisfacción del cliente.

De manera simultánea, el estudiante desarrollará un proyecto de mejora que integrará los aprendizajes adquiridos a lo largo de su formación. Este proyecto será validado por la Coordinación de la Carrera y evaluado tanto por un profesor del programa como por el instructor de la organización receptora.

Finalmente, en atención a la dinámica cambiante del mercado laboral, el Coordinador del Programa Educativo y el Jefe de Departamento, en conjunto con expertos disciplinares, podrán actualizar o incorporar nuevos roles de aprendizaje, siempre que las



modificaciones estén debidamente justificadas y contribuyan al fortalecimiento del perfil de egreso.

**DÉCIMO.** El servicio social se realizará conforme al Reglamento General para la Prestación del Servicio Social de la Universidad de Guadalajara, en donde se establece que los estudiantes deberán haber cubierto al menos el 60% de los créditos para iniciar con la prestación del servicio social, debiendo acreditar 480 horas o las que en su momento determine la normatividad aplicable en materia de servicio social de la Universidad de Guadalajara.

**DÉCIMO PRIMERO.** La formación integral será acreditada mediante actividades que el estudiante elija en los campos de las disciplinas artísticas, actividades deportivas, actividades de formación de pensamiento crítico, ciencias económicas administrativas, sociales, humanidades, estudios liberales, temas de sustentabilidad, medio ambiente y demás, conforme al plan de formación integral del Centro Universitario. Podrán cursarlas en cualquier Centro Universitario de la Red, o en instituciones de educación superior nacionales o extranjeras, previa autorización de la coordinación del programa educativo.

Los estudiantes deberán cubrir 60 horas de formación integral con un valor de 4 créditos a partir del primer ciclo escolar, sumados y acreditados en el área de formación básica común.

**DÉCIMO SEGUNDO.** Los requisitos para obtener el título, además de los establecidos por la normatividad universitaria aplicable, deberá acreditar el idioma inglés correspondiente al nivel B1 del Marco Común Europeo de referencia para las lenguas, o su equivalente.

**DÉCIMO TERCERO.** El certificado se expedirá como Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera. El título como Licenciado(a) en Dirección y Gestión Restaurantera.

**DÉCIMO CUARTO.** La Licenciatura en Dirección y Gestión Restaurantera se sujetará a la normatividad universitaria vigente.

**DÉCIMO QUINTO.** El costo de operación e implementación de este programa educativo, será con cargo al techo presupuestal que tiene autorizado el Centro Universitario de Tlajomulco.

**DÉCIMO SEXTO.** Remítase la documentación correspondiente a la aprobación de la presente propuesta al Consejo General Universitario, así como a las instancias correspondientes, para los efectos conducentes en el ámbito de su competencia.



**DÉCIMO SEPTIMO.** Facúltese a la Rectora del Centro Universitario de Tlajomulco para que ejecute el presente dictamen en los términos del artículo 54 fracción III de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara.

Atentamente  
**“PIENSA Y TRABAJA”**  
**"1925-2025, Un Siglo de Pensar y Trabajar"**  
Guadalajara, Jalisco, viernes 11 de abril 2025.

IX. Comisión Conjunta de Educación y Hacienda.

**Dra. Irma Leticia Leal Moya**  
**Presidenta**

Dr. Jaime Briseño Ramírez

Dra. Luz Elena Machaen López

Mtra. Rosa María Razo Cerda

Mtro. Pedro Alonso Mayoral Ruíz

C. Guadalupe Nohemí Arellano Ramos

**Dra. Martha Flor Puebla Mora**  
**Secretaria de Actas y Acuerdos**

\*\*\*La presente hoja de firmas pertenece al Dictamen CUTLAJO/CCU/IX/009/2024-2025 de la Comisión Conjunta de Educación y Hacienda del Consejo de Centro Universitario de Tlajomulco, de fecha viernes 11 de abril del 2025 y es la última hoja de dicho Dictamen.