



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO



Contenidos mínimos sugeridos para programas de educación superior en Turismo y Gastronomía, 2015

Un acercamiento a los nuevos perfiles profesionales que la actividad turística demanda desde la óptica de los contenidos mínimos generales sugeridos para la actualización y el diseño curricular.

Coordinado por Virginia Navarrete Sosa, José O. Medel Bello y Rafael Gutiérrez Niebla



Contenido

ANTECEDENTES	2
PRESENTACIÓN	6
OBJETIVOS	7
METODOLOGÍA	9
ENFOQUES FORMATIVOS	10
EJES TEMÁTICOS DE LOS PROGRAMAS EDUCATIVOS DE TIPO SUPERIOR EN TURISMO	12
ESTRUCTURA DE LA MALLA DE TURISMO	14
EJES TEMÁTICOS DE LOS PROGRAMAS EDUCATIVOS DE TIPO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA	15
ESTRUCTURA DE LA MALLA DE GASTRONOMÍA	17
VALIDACIÓN SOCIAL Y EMPRESARIAL DE LOS CONTENIDOS MÍNIMOS.	18
CONTENIDOS MÍNIMOS PARA LOS PERFILES ASOCIADOS AL TURISMO	21
CONTENIDOS MÍNIMOS DEL ENFOQUE FORMATIVO TEÓRICO (FT)	21
CONTENIDOS MÍNIMOS DEL ENFOQUE FORMATIVO METODOLÓGICO (FM)	24
CONTENIDOS MÍNIMOS DEL ENFOQUE FORMATIVO TÉCNICO (FC)	27
ACTIVIDADES MÍNIMAS DEL ENFOQUE FORMATIVO PRÁCTICO (FP)	39
MODALIDADES DE LA FORMACIÓN EN LA PRÁCTICA	39
EJEMPLOS DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN LAS DIVERSAS ÁREAS DE CONCENTRACIÓN DE LOS PROGRAMAS EDUCATIVOS DE TIPO SUPERIOR EN TURISMO POR MODALIDAD.	42
CONTENIDOS MÍNIMOS PARA LOS PERFILES ASOCIADOS A LA GASTRONOMÍA	54
CONTENIDOS MÍNIMOS DEL ENFOQUE FORMATIVO TEÓRICO (FT)	54
CONTENIDOS MÍNIMOS DEL ENFOQUE FORMATIVO METODOLÓGICO (FM)	56
CONTENIDOS MÍNIMOS DEL ENFOQUE FORMATIVO TÉCNICO (FC)	58
ACTIVIDADES MÍNIMAS DEL ENFOQUE FORMATIVO PRÁCTICO (FP)	61
MODALIDADES DE LA FORMACIÓN EN LA PRÁCTICA	61
EJEMPLOS DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN LAS CUATRO ÁREAS DE CONCENTRACIÓN - DE GASTRONOMÍA POR MODALIDAD (FP)	64
CONSIDERACIONES FINALES	65
REFERENCIAS DOCUMENTALES	66
ANEXO 1 PROBLEMÁTICA DEL APRENDIZAJE DE IDIOMAS EN LA EDUCACIÓN TURÍSTICA Y GASTRONÓMICA	67
ANEXO 2 PROGRAMA DE FORMACIÓN PRÁCTICA Y FORMATOS PARA ESTRUCTURARLO	70
ANEXO 3 LOS PERFILES DE EGRESO EN TURISMO Y GASTRONOMÍA ANTE EL SISTEMA NACIONAL DE EVALUACIÓN, CERTIFICACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LA CALIDAD EN LA EDUCACIÓN SUPERIOR.	77
ANEXO 4 CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE LA EDUCACIÓN “CINE” UNESCO, 2011.	80

Antecedentes

Ante el crecimiento acelerado de la oferta de programas educativos en turismo que se observó hacia la segunda mitad de los 90's, la Secretaría de Turismo del Gobierno Federal (SECTUR) llevó a cabo acercamientos con la Secretaría de Educación Pública (SEP) con el propósito de formalizar sus relaciones y establecer criterios comunes para establecer ordenamientos que regularan el crecimiento de esta oferta educativa y generar estrategias para mejorar la calidad de la educación turística en todos sus niveles y tipos educativos.

Como resultado de estos acercamientos, se integró un equipo de trabajo con directores de escuelas de turismo públicas y privadas de tipo medio superior y superior; organizaciones sociales, ya sean sindicatos, grupos académicos, organismos profesionales, entre otros; y representaciones empresariales, tales como Cámaras y Asociaciones del sector turístico, denominado "Grupo Consultivo para la Formación de Recursos Humanos para el Turismo" que trabajó durante más de 10 años en forma ininterrumpida creando una red de autorregulación y autogestión difícil de diluir y cuyas relaciones han dado origen a otros grupos, tanto formales como institucionales en torno a la educación turística que prevalecen e incluso se han fortalecido.

A partir de las discusiones y propuestas del Grupo Consultivo, en 1994 se diseñó un manual para el otorgamiento de los Reconocimientos de Validez Oficial de Estudios, *RVOE* para las instituciones particulares que ofrecían, o pretendían ofrecer estudios en turismo que, de alguna manera, guiaba también a las instituciones públicas en el diseño de sus programas y los requerimientos de infraestructura para su operación. Este documento se conoció en el ámbito de la educación turística como el **Documento verde**, equivalente a un "*green paper*" de educación turística, que incluyó una serie de lineamientos que las instituciones educativas involucradas debían observar y que eran regulados por la Secretaría de Educación Pública, *SEP* y la Secretaría de Turismo, *SECTUR*, así como algunas sugerencias y recomendaciones a considerar para el diseño, actualización e integración de contenidos educativos y desarrollo de prácticas profesionales, el manual se denominó: "Bases de Coordinación *SEP-SECTUR*" que formalizaron y publicaron ambas dependencias. Este documento solo hacía referencia a dos grandes perfiles: Administración de empresas turísticas y Planificación y desarrollo turístico.

Para 1997, el *green paper* sufrió modificaciones y actualizaciones que dieron por resultado un nuevo documento denominado "Recomendaciones para la obtención del reconocimiento de validez oficial de estudios (RVOE) en materia turística", también publicado por la *SEP* y la *SECTUR* y que en su momento, fue el único instrumento oficial emanado de un proceso de autorregulación voluntario con el concurso del sector académico, el gobierno y la iniciativa privada para un sector económico estratégico para el desarrollo del país.

Estos trabajos colaborativos y su resultado consensuado representan uno de los más connotados ejemplos de la vinculación entre el sector educativo, el gobierno y la iniciativa privada que concurrieron a atender una necesidad emergente ante el crecimiento poco planificado de la oferta de programas de educación turística y que efectivamente orientó el camino a las instituciones públicas para su ordenamiento.

En 2003 a solicitud de la SECTUR y ante la necesidad de las instituciones educativas de contar con mayor información sobre los requerimientos del sector para la formación de su capital humano se conformó un grupo de trabajo con la finalidad de elaborar el documento denominado “Contenidos mínimos sugeridos para el diseño curricular de Licenciaturas en Turismo”, con tres objetivos: Identificar los perfiles de las Licenciaturas en Turismo, detectar los requerimientos de formación del sector empresarial y determinar los contenidos mínimos para cada uno de los perfiles.

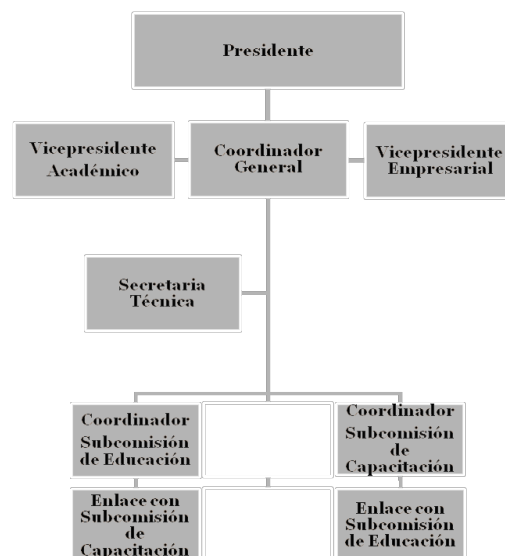
A partir del estudio se determinaron cinco perfiles para el ordenamiento de los programas académicos de educación superior en turismo:

1. Administración de instituciones de servicio,
2. Gastronomía
3. Gestión empresarial,
4. Planificación y desarrollo y
5. Recreación y tiempo libre.

El documento ha sido utilizado por diversos actores del sector turístico como SECTUR, Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C. CONAET y del sector educativo como la SEP, el Centro Nacional para la Evaluación de la Educación Superior A.C. CENEVAL, y la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, ANUIES.

Cabe señalar que este estudio obtuvo el **XV Premio a la Excelencia Turística “Miguel Alemán Valdés” 2004** otorgado por la Fundación Miguel Alemán, A. C. por su aportación a la profesionalización del sector.

En el 2011 la Secretaría de Turismo de la Ciudad de México convocó a un grupo de trabajo integrado por representantes de los sectores público, privado, social y académico relacionados con el turismo y la gastronomía que retomó el espíritu del Grupo Consultivo para la Formación de Recursos Humanos para el Turismo con el objeto de contar con un foro de análisis, discusión y propuestas y de fortalecer la vinculación como estrategia para el desarrollo del sector turístico. A finales de 2014 este grupo modificó su estructura y funciones bajo el nombre de **Comité para la Profesionalización de los Recursos Humanos y la Calidad de los Servicios Turísticos y Gastronómicos**.





De este grupo de trabajo se desprende la Subcomisión de Educación Superior con el fin de atender las demandas de información para la actualización de la formación profesional que exige uno de los sectores económicos más dinámicos de la economía internacional.

Con este antecedente y a diez años de haber realizado el estudio “Contenidos mínimos sugeridos para el diseño curricular de Licenciaturas en Turismo”, la secretaría de turismo del Gobierno de la Ciudad de México convocó al Comité de Profesionalización que decide abocarse a la actualización del documento publicado en el 2004.

En la realización de este trabajo participaron los siguientes expertos:

Alejandro Balcázar González	Julio César Bobadilla Serrano
Ana Luisa Almazán de la Rosa	Karla Araceli Reséndiz Suárez
Andrés Vázquez López	Laura Charles Ceballos
Araceli García Padilla	Ma. del Carmen Morfín Herrera
Carlos del Castillo Ortiz de Montellano	Marcela González Garza Ducoing
Cecilia Zapata Hurtado	Marco A. Covarrubias Castro
Claudia Vara López	María Antonieta Torres Nieto
Daniel Loeza Treviño	Maribel Osorio García
Denise Costes Intriago	Mario Alberto Cisneros Meré
Dennise Jiménez Portnoy	Maritza Ramiro
Emigdio Herrera Calderón	Martha Anides Fonseca
Enrique Pérez Pulido	Miguel Ángel Meza
Esperanza Viguera Jiménez	Nathan Poplawsky Berry
Ezequiel Miranda Zúñiga	Norma Picker Ortega
Felipe I. Carreón Castillo	Omar Rodrigo Calvo Morales
Fernando Pérez Torres	Oscar Delgado Córdova
Francisco Javier Torres Carranza	Patricia Zenteno Cabrera
Gabriel Fuentes Velázquez	Rafael Gutiérrez Niebla
Georgina Tello Peón	Ramiro Barrios López
Gerardo Guadarrama	Ramón Enrique Martínez Gasca
Guillermina Torres Savín	Roberto Zapata Llabrés
Guillermo Murillo Castillo	Tzintli Chávez Luna
Hassibe Osman Dewitt	Virginia Navarrete Sosa
Jaime Barceló Infante	Yetro Romero Maury
José O. Medel Bello	Zulma Sumaya de la Fuente
Josué Israel Espinosa Castelán	



De igual manera se reconoce la invaluable participación y apoyo de las siguientes instituciones:

Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, *ANUIES*

Cámara de Comercio, Servicios y Turismo de la Ciudad de México, *CANACO*

Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, *CANIRAC*

Cámara Nacional del Autotransporte de Pasaje y Turismo, *CANAPAT*

Centro de Estudios Superiores de San Ángel, *CESSA* Universidad

Colegio Superior de Gastronomía, Campus Condesa

Colegio Superior de Gastronomía, Campus Lomas Verdes

Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, *CONAET, A. C.*

Delegación Distrito Federal de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, *CANIRAC-DF*

Escuela de Administración de Instituciones, *ESDAI-UPN*

Escuela Mexicana de Turismo

Escuela Superior de Turismo *IPN*

Fundación Educación Superior-Empresa, *FESE-ANUIES*

Instituto César Ritz

Instituto Culinario de México, Campus Puebla

Instituto de Estudios Superiores de Turismo

Red *CONAET* de 86 programas acreditados y reacreditados vigentes

Universidad Autónoma de Chapingo

Universidad Autónoma del Estado de México

Universidad de las Américas de Puebla

Universidad de Londres

Universidad del Claustro de Sor Juana

Universidad del Valle de México

Universidad Iberoamericana

Universidad Insurgentes

Universidad Intercontinental

Universidad Tecnológica de México

Todos ellos convocados y coordinados por de la Secretaría de Turismo de la Ciudad de México.



Presentación

El diseño curricular y la actualización de los contenidos de los programas de educación turística y , implica el análisis de las funciones y desempeños profesionales, así como la indagación de las necesidades que el sector refleja para la formación de su capital humano con modelos de vanguardia, es por esto que se propone para este trabajo un modelo innovador para el ordenamiento de los contenidos educativos de los Programas Educativos de tipo superior en turismo y gastronomía.

Por su parte el *CONAET*, aporta los resultados de los procesos de acreditación de los programas académicos de turismo y de las propuestas y acuerdos recogidos en los Congresos Nacionales y de los Foros de la Red *CONAET* que se han llevado a cabo y presenta los resultados de la validación de esta propuesta a nivel nacional con la finalidad de constituirla en una guía aplicable para todo el país.

El trabajo es resultado de varios años de experiencia de las instituciones de educación turística que participaron en su diseño y validación, así como de los líderes de organizaciones que han intervenido en la construcción de la educación turística mexicana en las últimas dos décadas quienes han dedicado buena parte de su vida profesional y personal a este tema y que en este ejercicio plantean propuestas y sugerencias basadas en un modelo innovador.

Los resultados son presentados con el soporte de la validación empresarial convocada por la Secretaría de Turismo y la Cámara de Comercio, Servicios y Turismo, ambas de la Ciudad de México realizada el 24 de febrero de 2015 con la asistencia de 107 empleadores, gerentes, promotores, gastrónomos y chefs ejecutivos, entre otros profesionales y empleadores destacados.

En un primer apartado se definen los objetivos del estudio y las posibles aportaciones de este trabajo a la educación turística nacional, a las empresas y al sector en su conjunto.

Posteriormente se describe la metodología para obtener los contenidos sugeridos a través de la construcción de mallas de relación entre enfoques formativos y ejes temáticos y describe cada uno de éstos.

En el tercer apartado se muestra la forma en que se llevó a cabo la aplicación de instrumentos para la recolección de datos y el esquema de validación.

En los capítulos cuatro y cinco se inicia la presentación de los contenidos mínimos para los perfiles asociados al turismo para continuar con los contenidos mínimos para los perfiles asociados a la gastronomía.

Finalmente se presentan una serie de reflexiones a manera de consideraciones generales, así como las referencias documentales citadas y consultadas para la elaboración de este reporte.

Adicionalmente se incluyen cuatro anexos con herramientas y documentos de apoyo.

Objetivos

Este trabajo tiene como objetivo generar información consensuada y validada para identificar contenidos educativos útiles para el diseño y actualización de programas de educación superior en turismo y gastronomía actualizando el estudio “Contenidos mínimos sugeridos para el diseño curricular de Licenciaturas en Turismo”, dicha actualización se realizó tanto a nivel metodológico como de enfoques de la educación turística que han evolucionado a más de diez años de la realización del primer documento, buscando los siguientes aportes a la educación turística superior:

- Contar con un instrumento para mejorar la pertinencia de los contenidos educativos en los programas de educación superior en turismo.
- Analizar los perfiles que se ofrecen para la mejora continua de los procesos relacionados con el diseño, actualización y acreditación de planes y programas de estudio de tipo superior.
- Ofrecer una propuesta metodológica para establecer los contenidos mínimos que identifican a la profesión turística de otras profesiones y a la educación superior de otros niveles educativos.

Por su parte, con este trabajo se pretende que el país, la sociedad y por ende, el sector empleador sea beneficiado al:

- Contar con personal calificado, formado con base en sus auténticas demandas a favor de la competitividad del sector, minimizando los costos de inducción y capacitación de profesionistas recién egresados.
- Cumplir con su compromiso y responsabilidad social al contribuir en la formación de nuevas generaciones de profesionistas en el sector.
- Establecer nuevos canales de vinculación real con las instituciones de educación superior (IES) y obtener de éstas la relación directa con el nuevo conocimiento, la investigación y el desarrollo tecnológico.

Los resultados del trabajo generan aportaciones concretas a la formación profesional de los estudiantes quienes encontrarán:

- Mejoras en la empleabilidad y en las condiciones -es al egreso de sus estudios de licenciatura con una formación más acorde a las realidades del desarrollo del turismo.
- Contenidos educativos que respondan a la realidad del turismo en México, particularmente con el sector empresarial-empleador y con la conformación de emprendedores.

Cabe señalar que el modelo empleado implica la construcción de un cuadro de doble entrada denominado **Malla Curricular**, una para los programas académicos de tipo superior en turismo y otra para los de gastronomía. Estas Mallas son presentadas como un esquema de red el cual tiene en cuenta las áreas de competencia de los perfiles y establece relaciones de interrelación sistemáticas y correlativa entre los diversos contenidos que sirven para para analizar, integrar o actualizar un plan de estudio, en forma vertical y horizontal, pero que en ningún momento pretenden constituirse *per se* en un modelo de plan de estudios, pues no se enuncian nombres de asignaturas y/o unidades de aprendizaje, sino **contenidos mínimos**.



A partir de este modelo, que presentan los contenidos mínimos, la construcción didáctica que cada institución debe realizar para diseñar o actualizar su planes y programas de estudio se establecerá a partir de la interpretación de los principios orientadores de su proyecto institucional: Misión, Visión y Valores, su Modelo Educativo, así como de la fundamentación del plan de estudios derivada del análisis del sector, del entorno, de la profesión y la sociedad; elementos que serán plasmados en un estudio de pertinencia que cada institución realice para el diseño de sus planes y programas de estudio; todo ello, bajo el respeto a la diversidad institucional existente en el país.

Metodología

Se decidió establecer los contenidos mínimos para las carreras de turismo y gastronomía, mediante el empleo de un nuevo modelo pedagógico que se basa en la estructura que debe tener toda disciplina científica por lo que implicó el manejo de una Malla de doble entrada en donde se relaciona el cruce de los Ejes temáticos con los Enfoques formativos de toda disciplina científica.

El concepto de la Malla curricular propuesta organiza los contenidos que los expertos de las instituciones participantes proponen como mínimos de un programa educativo de turismo o de gastronomía de tipo superior que fueron pensados y estructurados con una trama tanto horizontal, que corresponde a los Enfoques formativos, como vertical que corresponde a los Ejes temáticos.

Esta representación gráfica **no establece los ciclos de formación** en que se integran los contenidos, asignaturas, áreas o módulos contemplados en el plan de estudios; la Malla curricular permite hacer visibles las relaciones de articulación entre los ejes y los enfoques.

Para realizar la actualización de los contenidos mínimos desde una perspectiva científica, se determinó establecer en el eje horizontal de la Malla los siguientes enfoques formativos:



Los dos primeros Enfoques formativos (Teórico y Metodológico) corresponden al fundamento científico de toda disciplina y los contenidos mínimos plasmados son compartidos por las catorce áreas de concentración de los Programas Educativos de tipo superior en turismo, mientras que los programas educativos de tipo superior en gastronomía tienen su propio fundamento científico aplicable a cuatro áreas de concentración, identificadas para esta disciplina.

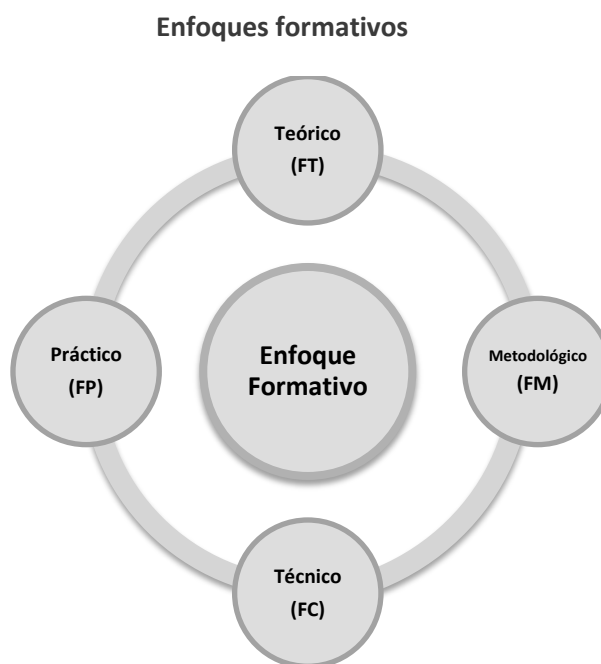
Adicionalmente, en este modelo se establecieron los contenidos mínimos para cada una de las 18 áreas de concentración que son competencia para cada uno de los dos programas educativos de tipo superior*, que permite identificar la Formación Técnica específica de cada ámbito turístico y gastronómico. La Formación Práctica se desarrolla como actividades mínimas del enfoque formativo práctico, tomando como base los indicadores establecidos por CONAET para las prácticas estudiantiles en sus cuatro modalidades.

*Nota: En este documento se emplea el término “Educación de tipo superior” de conformidad con la clasificación CINE de la UNESCO que se describe en el anexo 4.

Enfoques Formativos

Se consideran como enfoques formativos aquellos que determinan la caracterización básica de una unidad curricular, una asignatura, área o módulo en donde se definen las estrategias de aprendizaje en función de lo que se espera del alumno en cuanto al saber, a partir de los enfoques teórico y metodológico, y del saber hacer a partir de los enfoques técnico y práctico.

Para realizar la actualización de los contenidos básicos desde una perspectiva científica, se determinó establecer en el eje vertical de la Malla los enfoques formativos: Teórico, identificado con las siglas (FT); Metodológico, identificado con las siglas (FM), Técnico, identificado con las siglas (FC) y Práctico, identificado con las siglas (FP).



FT. Enfoque Formativo Teórico.

Los contenidos educativos del enfoque teórico abordan las teorías, corrientes e hipótesis que existen sobre el eje temático referido en la Malla y que puede relacionarse también con el marco contextual que delimita el tema, sus facetas y dimensiones, así como las variables que lo integran.

El enfoque teórico permite conocer los antecedentes, evolución histórica, fundamentos teóricos, conceptos y definiciones sobre los Ejes Temáticos facilitando una construcción del conocimiento del turismo o de la gastronomía como fenómeno socio-económico a través de la recuperación y problematización de las contribuciones teórico-filosóficas realizadas desde diversas formas del pensamiento crítico.



FM. Enfoque Formativo Metodológico.

El enfoque metodológico para el estudio de los ejes temáticos propuestos implica todos aquellos métodos, modelos, estrategias, reglas y principios que se emplean para la generación del conocimiento de nuestra disciplina con las otras con las que se relaciona.

Implica la aplicación de diversas metodologías, ya sean cuantitativas o cualitativas para la generación y búsqueda de nuevos conocimientos y en la solución de problemas propios de nuestras disciplinas.

FC. Enfoque Formativo Técnico.

Este enfoque permite observar, mediante los contenidos educativos, la aplicación práctica de los modelos de acuerdo con sus características, principios, normas y técnicas, es decir, la forma en que se ponen en ejecución los elementos del sistema turístico o gastronómico. Dada la complejidad de nuestras disciplinas fue necesario dividir este enfoque formativo técnico en catorce áreas de concentración para los programas educativos de tipo superior en turismo y cuatro para los programas educativos de tipo superior en gastronomía.

El enfoque formativo técnico facilita la identificación de las etapas, procesos y procedimientos que llevan a cabo los actores del sistema y que van desde su planeación hasta su evaluación, de tal suerte que se observen sus interrelaciones a través de los procesos, procedimientos, formas de gestión y operación aplicados a los problemas propios de cada una de las áreas de concentración - que le son propios a nuestras profesiones.

FP. Enfoque Formativo Práctico.

Habría que entender que la educación turística y gastronómica tiene en sus aulas, la enorme responsabilidad de guiar la formación de quienes habrán de hacerse cargo de una de las actividades económicas más importantes del país, es por esto que hay que considerar la necesidad de la aplicación directa del conocimiento a la ejecución práctica de las actividades, ya sean para promover el empleo o para generar el autoempleo y la cultura de emprendimiento en el sector.

El enfoque práctico puede entenderse como el planteamiento sistemático de las actividades aplicativas del conocimiento teórico, metodológico y técnico, por lo que requiere de **Inducción** en la realidad operativa de la planta turística y el patrimonio cultural y natural, la **Aproximación** del fenómeno, la **Simulación** de procesos y procedimientos para generar habilidades y destrezas en su gestión, y la **Profesionalización** de los estudiantes en la compleja sinergia que la interacción de sus componentes genera.

Ejes temáticos de los programas educativos de tipo superior en Turismo

En el eje vertical de la Malla se identifican las dimensiones que se constituyen en este estudio como ejes temáticos para los programas educativos de tipo superior en turismo, los cuales son:

- ET1 Turismo como objeto de estudio
- ET2 Sujetos del turismo
- ET3 Destinos y productos turísticos
- ET4 Gestión y operación turística
- ET5 Investigación turística

Ejes temáticos de los programas educativos de tipo superior en turismo



ET1. Turismo como objeto de estudio

El turismo como objeto de estudio es una cuestión en la que no existe un consenso universal, a pesar de ello, se han hecho algunos avances y se reconocen ampliamente dos aspectos: la multidisciplinariedad de la actividad turística y la aplicabilidad de la teoría de sistemas para su estudio, implica el conocimiento de quienes han contribuido con diversos contenidos y enfoques, identificando ámbitos, actores y disciplinas implicadas y en consecuencia, las herramientas conceptuales necesarias para entenderlo de manera integral, y delimitar el planteamiento del turismo como objeto de estudio.

ET2. Sujetos del turismo

Las características de estos actores, ya sean sociales, culturales, económicas, físicas o psicológicas deben ser estudiadas, analizadas y comprendidas por los profesionistas del turismo interpretando el diálogo entre los involucrados y sus implicaciones en la mercadotecnia, la prestación de los servicios y la satisfacción de los turistas a través del entendimiento sus peculiaridades, lo que trae por resultado segmentos y nichos de mercado específicos atendidos con productos y servicios especializados y ajustados a sus particularidades.



El abordaje del turismo desde el ámbito de los sujetos que en él participan, no solamente deriva en el análisis de mercados y sus características, sino en la red de relaciones que se establecen desde el origen del turista hasta la comunidad receptora, teniendo como vínculo central al prestador de los servicios.

ET3. Destinos y productos turísticos

Los elementos que integran un destino turístico, como la planta hotelera, los recursos turísticos, sus atractivos, la infraestructura, entre otros, actúan en función de las características de los turistas como agentes modificantes, cuyo peso y penetración es diferente en respuesta a la región y a las circunstancias históricas, es decir se establece una relación dialógica entre el tipo y las características del destino con el tipo y las características de la demanda, de ahí que los destinos turísticos puedan mostrar una vocación propia, como pueden ser destinos para segunda casa, destinos culturales o con particularidades especiales para atender diferentes segmentos.

ET4. Gestión y operación turística

Las actividades que realizan los turistas en el lugar receptor, están relacionadas con el uso de algún servicio turístico como alimentación, alojamiento, esparcimiento, diversión, incluyendo la realización de actividades recreativas, de salud, sociales y culturales; las compras, los negocios, la asistencia a eventos profesionales, ferias, exposiciones, entre muchos otros más.

El análisis de estas actividades, en los diferentes tipos de destinos y realizadas por diferentes tipos de personas permite a los profesionistas del turismo diagnosticar, programar y proyectar a los potenciales usuarios de servicios turísticos, y comprender las interacciones sociales que se establecen entre visitantes y visitados.

ET5. Investigación turística

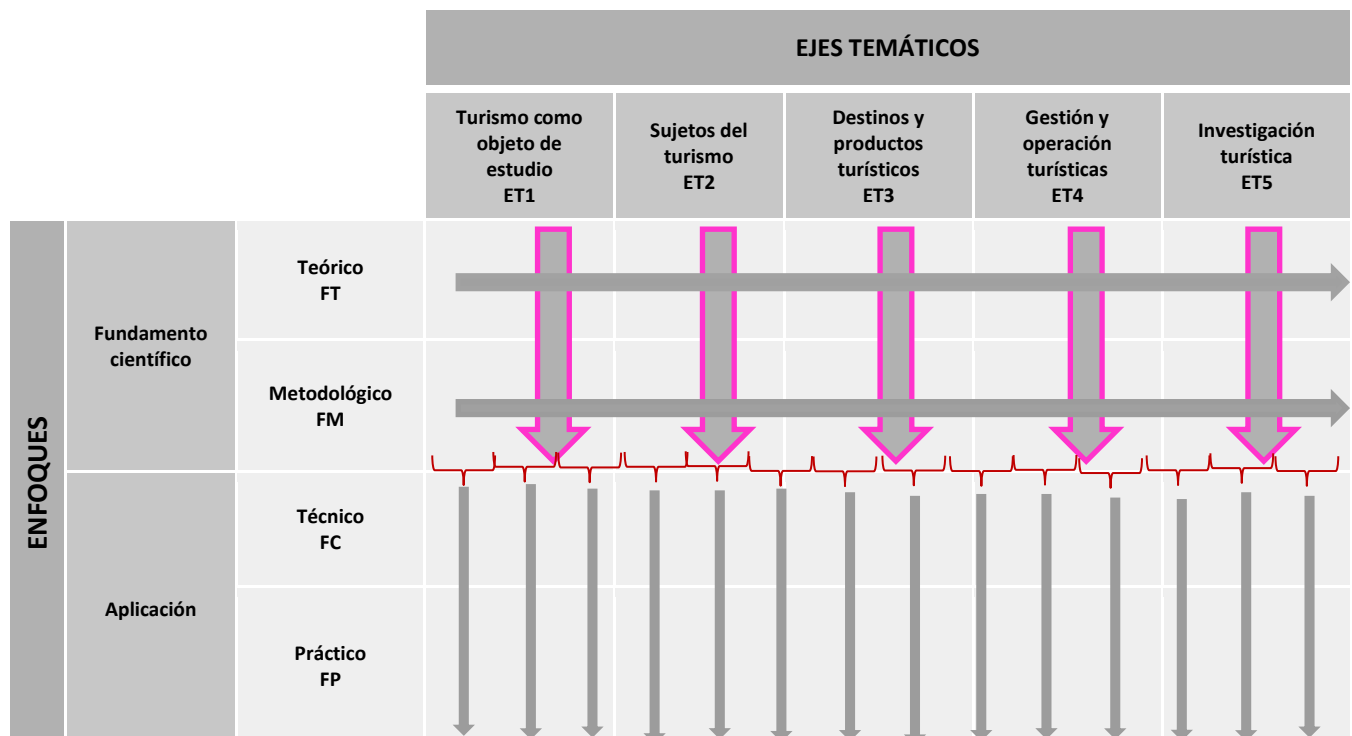
Finalmente el eje de investigación, se considera transversal a todos los enfoques temáticos, teniendo presente que la información, la generación y la difusión del conocimiento son indispensables para la toma de cualquier decisión, en el ámbito turístico esta variable es de vital importancia debido a la rapidez con la cual crece y se desarrolla el sector y que debe ser incorporada al quehacer formativo de la educación superior turística.

Áreas de concentración de los programas educativos de tipo superior en Turismo

Las áreas de concentración para las carreras de turismo fueron identificadas a partir del análisis de las tendencias de ocupación profesional y se pueden definir en catorce áreas de competencia, de las cuales cada institución en absoluta libertad y con fundamento en su autonomía y respeto a la diversidad existente en la educación superior y con base en el estudio de pertinencia realizado, decidirá cuál o cuáles de ellas serán incorporadas a sus planes y programas de estudio:

1. Administración y gestión de la hospitalidad
2. Alimentación y salud
3. Alimentos y bebidas
4. Alojamiento
5. Animación sociocultural turística
6. Destinos turísticos
7. Dirección y gestión de los servicios e instalaciones de las organizaciones turísticas
8. Diseño de productos
9. Grupos y convenciones
10. Planificación
11. Promoción y comercialización turística
12. Servicios de viaje
13. Turismo cultural
14. Turismo de naturaleza

Estructura de la malla de turismo

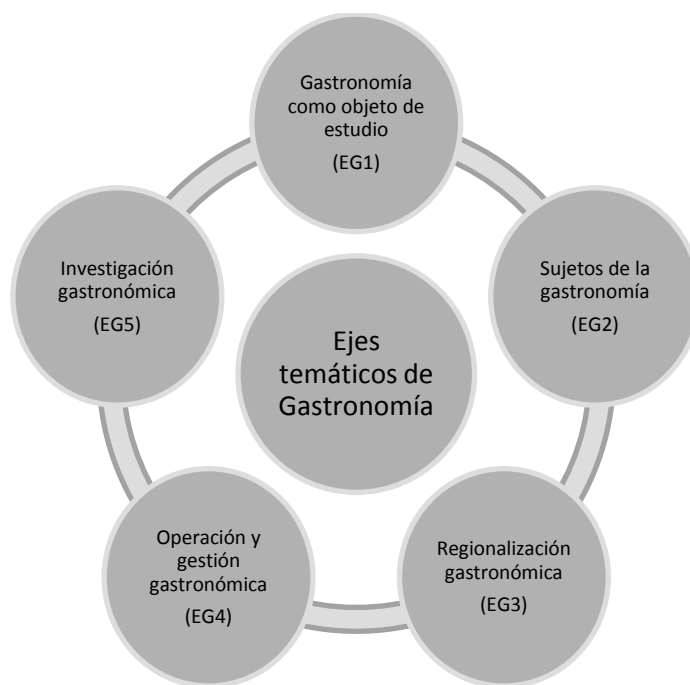


Ejes Temáticos de los programas educativos de tipo superior en Gastronomía

La segunda Malla es exclusiva para los programas educativos de tipo superior en Gastronomía con los siguientes ejes formativos:

- Gastronomía como objeto de estudio
- Sujetos de la gastronomía
- Regionalización gastronómica
- Operación y gestión gastronómica
- Investigación gastronómica

Ejes temáticos de los programas educativos de tipo superior en gastronomía



EG1. Gastronomía como objeto de estudio:

La gastronomía como objeto de estudio puede ser abordada como componente de la cultura, la historia, la alimentación y el arte. Su estudio puede ser abordado a través de la óptica de otras disciplinas como pueden ser la nutrición, la química de alimentos, la sociología, entre otras.

EG2. Sujetos de la gastronomía

Las características de estos actores, ya sean sociales, culturales, económicas o psicológicas deben ser estudiadas lo que trae por resultado segmentos y nichos de mercado atendidos con productos y servicios especializados.



EG3. Regionalización de la gastronomía

Observación de las aportaciones gastronómicas de las diferentes regiones del mundo. Implica el estudio de las diversas cocinas, como la europea, la asiática y la mexicana, entre otras formas de regionalización.

EG4. Operación y Gestión Gastronómica

Establece la aplicación del proceso administrativo a los negocios relacionados con AyB, la planificación, incluye el diseño estructural, la responsabilidad ambiental, los estudios y la segmentación del mercado, la organización de recursos materiales, financieros, humanos e insumos, ya sea compras, almacenamiento, entre otros, la dirección de establecimientos, el trabajo en grupos y las técnicas de liderazgo. Herramientas e instrumentos para el control de procesos de producción y servicio de AyB.

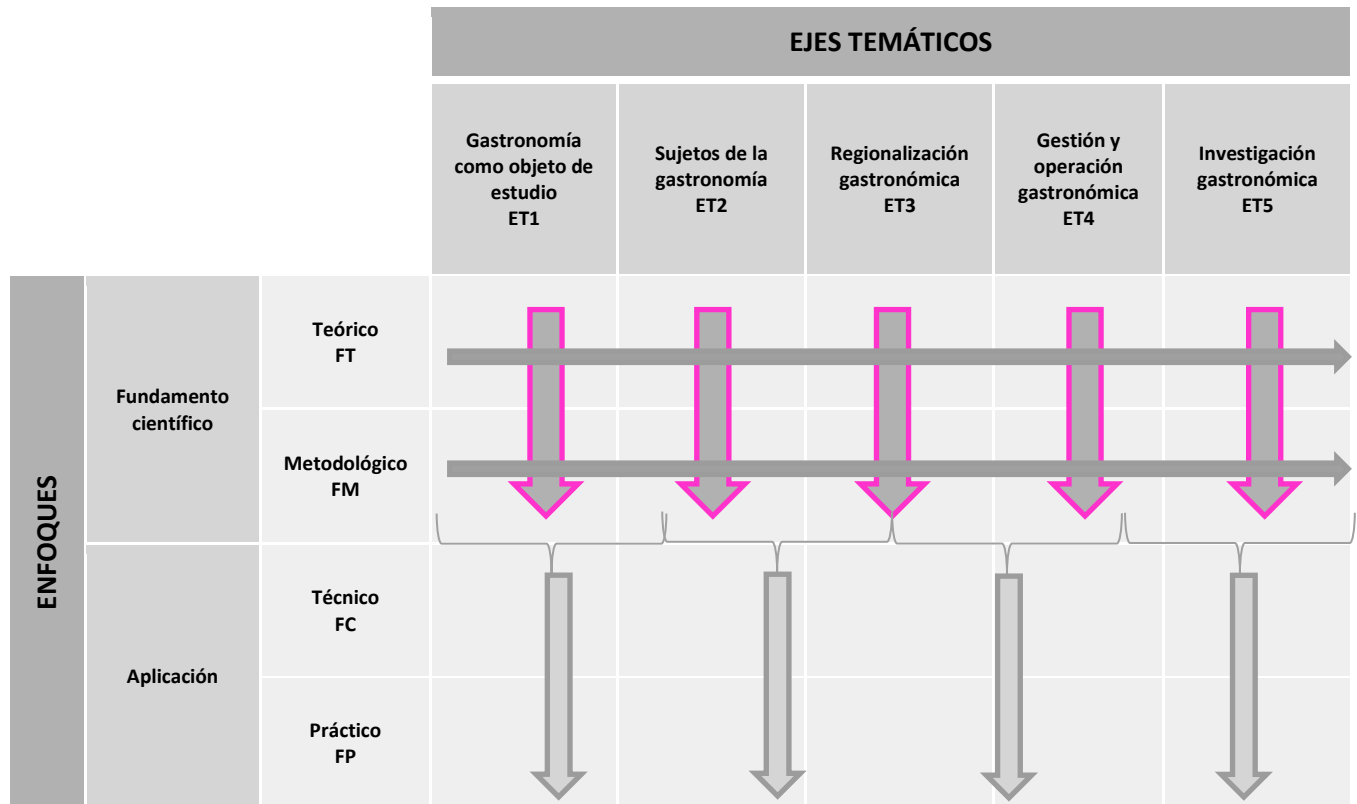
EG5. Investigación Gastronómica

Define la aplicación de las metodologías cuantitativas y cualitativas para la construcción del conocimiento sobre la gastronomía.

Áreas de concentración de gastronomía

- Gestión,
- Investigación, innovación y promoción,
- Producción,
- Servicio.

Estructura de la Malla de Gastronomía





Validación social y empresarial de los contenidos mínimos.

Para realizar el proceso de análisis de la información generada y obtener su validez, se decidió establecer un proceso de consulta social y del sector empleador.

Los Ejes de Formación Teórica y Metodológica, que en su conjunto representan la Formación Científica desde el punto de vista pedagógico han sido validados a convocatoria de CONAET por especialistas de diversas instituciones educativas de tipo superior en ocho congresos nacionales e internacionales, dos foros de la Red *CONAET* –constituida exclusivamente por Programas Educativos Acreditados y Reacreditados vigentes en Turismo y Gastronomía- así como en sesiones específicas de trabajo para tal efecto.

El Eje de Formación Técnica fue validado socialmente por 107 empleadores reconocidos de los diversos campos de actividad ya sean de turismo o de gastronomía para lo cual se llevó a efecto el **Foro de validación empresarial de los contenidos básicos de las carreras de Turismo y Gastronomía** el 24 de febrero de 2015, promovido por la Cámara de Comercio Servicios y Turismo de la Ciudad de México y la Secretaría de Turismo del Gobierno de la Ciudad de México, con la asistencia de empresarios, gerentes, promotores, gastrónomos y chefs ejecutivos, entre otros; participaron 24 empleadores del campo de la gastronomía y 83 del área de turismo.

Para la realización de este foro se incorporaron las 14 áreas de concentración de turismo y las 4 de gastronomía en 15 mesas de trabajo de 7 empleadores en promedio cada una.

Adicionalmente fue necesario realizar el 30 de abril de 2015 una reunión extraordinaria con 5 empleadores hoteleros para hacer la validación del área de Dirección y Gestión de los Servicios e Instalaciones de las Empresas Turísticas.

Los 112 empleadores en total que participaron en las dos reuniones de validación pertenecen a 51 diversas instituciones; once de ellas públicas: siete federales y cuatro locales; 35 instituciones privadas: diez hoteles, cuatro de alimentos, cinco universidades privadas, cuatro agencias de viajes, tres organizadoras de eventos, dos empresas de recreación, así de las siguientes áreas una empresa representativa: financiera, editorial, logística, línea aérea, consultora, transportadora y una cámara nacional; adicionalmente participaron cinco instituciones sociales. A continuación se presenta el cuadro completo donde se identifican las instituciones que participaron en ambas reuniones de trabajo destinadas a la validación social y empleadora de los contenidos del enfoque técnico.



Instituciones participantes en el proceso de validación

INSTITUCIONES	TOTAL	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	
Públicas	7	Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) SEDESOL Delegación Distrito Federal CONAFOR CPTM SEMARNAT SEGARPA Gobierno del Estado de Michoacán (invitado)	
		4	Delegación Cuauhtémoc Delegación Miguel Hidalgo Delegación Coyoacán Administración del Bosque de Chapultepec
Total de Instituciones Públicas	11		
Privadas	10	Hotel Misión Posada Viena Hotel Hotelera El Cid Hotel Room Mate Valentina Hotel Presidente intercontinental Hotel Marqués Reforma Zócalo Central Hotel Hotel St. Regis Hotel Roosevelt Hotel Ritz	
		4	El Huequito Turix Grupo Herdez Casa Virginia
		5	Universidad Intercontinental Instituto César Ritz Universidad del Claustro de Sor Juana Colegio Superior de Gastronomía Universidad YMCA
		4	Turismo DEMA Maritur Travel Planners Viajes Bojórquez Adalid Tours
		3	Into Eventos V Más Tecnología y Producción Reed Exhibitions México
		2	SixFlags AMATUR
		1	Financiera Turística
		1	Ediciones Larousse
		1	Belmont Comunicaciones y Relaciones Públicas
		1	Aeroméxico Parque Alameda
1	Eurecca Soluciones		
1	Ómnibus de Alba y Alianza de Transportadoras Turísticas		
1	CANAPAT		
Total de Instituciones Privadas	35		
Sociales	5	México Fusión Cultural Agrupación de Guías, Choferes y Prestadores de Servicios Turísticos "Adolfo López Mateos" Manos Entrelazadas en el Arte Tianguis Artesanal Tenanitla, A. C. Parque ecológico Xochimilco, A. C.	
Total Instituciones Sociales	5		
Total de Instituciones participantes 51			

Para cada Área de concentración se elaboró un cuestionario que incluye los contenidos mínimos propuestos por la academia; por cada Área se estableció una mesa de trabajo de concentración integrada por empleadores reconocidos y finalmente por cada mesa se contó con un académico especialista quien fungió como Moderador en el Área de concentración.

Cada uno de los empleadores dio respuesta al cuestionario de su área de concentración de forma individual, identificando si el contenido es:

- No requerido
- Actual
- Estará vigente en cinco años
- Estará vigente en diez años.

Para dar respuesta a cada cuestionario se requirió de un ejercicio prospectivo por parte de los empleadores y en algunos casos, cuando así lo consideraron conveniente, propusieron contenidos no contemplados en cada uno de los cuestionarios.

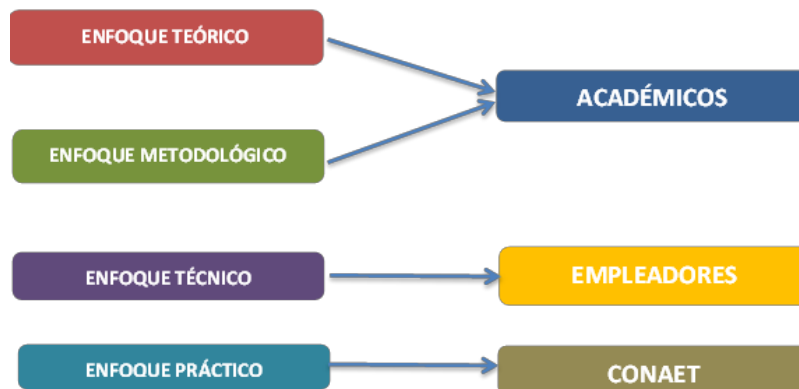
Una vez contestado el cuestionario de forma individual se procedió a abrir la discusión dirigida por el moderador, a fin de llegar a un consenso a nivel grupal, el cual quedó plasmado en la respuesta de un solo cuestionario para cada una de las áreas de concentración -.

Con respecto al eje de Formación Práctica, éste ha sido desarrollado por el *CONAET* a fin de cumplir con los requisitos que establece este organismo en cuanto a las diversas modalidades, tipos y niveles de formación práctica, así como el mínimo de horas a cumplir en una licenciatura.

Para lo cual se tomó en cuenta los cuatro tipos de prácticas promovidas por *CONAET*:

- Prácticas de Inducción.
- Prácticas de Aproximación.
- Prácticas de Simulación.
- Prácticas de Profesionalización (o Prácticas Profesionales)

El proceso de validación social y empresarial fue realizado de la siguiente forma:





Contenidos mínimos para los perfiles asociados al turismo

La identificación de los contenidos mínimos presentados en este trabajo, podrán ser incorporados al modelo curricular como unidades de aprendizaje curricular, asignaturas, áreas o módulos, que con base en el diseño desarrollado por cada una de las IES habrán de ponerse en práctica, ya sea con base en los objetivos de aprendizaje o bajo la modalidad de competencias.

Adicionalmente el modelo pedagógico institucional, que habrá de desarrollar cada una de las IES, permitirá tener claridad en torno a las concepciones del currículo, la enseñanza, el aprendizaje, la didáctica y el papel del estudiante en el proceso de construcción del conocimiento y el desarrollo de competencias, quedará plasmado en un documento oficial. Asimismo deberá incluir los criterios relacionados con la docencia y el aprendizaje, la investigación y la producción del conocimiento, así como la extensión y difusión de sus alcances.

Contenidos mínimos del enfoque formativo Teórico (FT)

Turismo como objeto de estudio (FT-ET1)

1. Introducción al estudio del turismo.
 - 1.1. Ocio.
 - 1.2. Tiempo libre.
 - 1.3. Recreación.
 - 1.4. Tradicional o convencional.
 - 1.5. Alternativo.
2. Conceptualización del turismo.
 - 2.1. Epistemología.
 - 2.2. Definiciones.
 - 2.3. Conceptos.
 - 2.4. Antecedentes históricos del turismo.
3. Teoría del turismo.
 - 3.1. Importancia del turismo.
 - 3.2. Enfoques del turismo.
 - 3.3. Disciplinas asociadas.
4. Perspectivas teóricas del turismo.
 - 4.1. Funcionalista.
 - 4.2. Crítica.
 - 4.3. Sistémica.
 - 4.4. Fenomenológica.
 - 4.5. Hermenéutica.
5. Modelos de desarrollo turístico.
 - 5.1. Tradicionales.
 - 5.2. Alternativos.



- 6. Sustentabilidad en el Turismo.**
 - 6.1. Natural.
 - 6.2. Socio cultural.
 - 6.3. Tecnológicos.
 - 6.4. Estrategias.
- 7. Situación actual y tendencias del turismo.**
 - 7.1. Legal y Normativa.
 - 7.2. Política.
 - 7.3. Económica.
 - 7.4. Demográfica.
 - 7.5. Ecológica.
 - 7.6. Socio-cultural.
 - 7.7. Tecnológica.

Sujetos del turismo (FT-ET2)

- 1. Visitantes.**
 - 1.1. Definición y clasificación.
 - 1.2. Características.
 - 1.3. Cuantificación.
 - 1.4. Segmentos turísticos.
 - 1.5. Relación con otros sujetos del turismo.
 - 1.6. Protocolos de atención al viajero.
- 2. Prestadores.**
 - 2.1. Definición, clasificación y tendencias.
 - 2.2. Cuantificación.
 - 2.3. Relación con otros sujetos del turismo.
- 3. Comunidad receptora.**
 - 3.1. Concepto y características.
 - 3.2. Impacto de la actividad turística.
 - 3.3. Desarrollo turístico comunitario.
 - 3.4. Interacción con los sujetos del turismo.
- 4. Gobierno.**
 - 4.1. Niveles de gobierno.
 - 4.2. Ámbitos de participación.
 - 4.3. Planes y programas de turismo.
 - 4.4. Política turística.
- 5. Cámaras, asociaciones, organismos sociales y empresariales.**
 - 5.1. Clasificación.
 - 5.2. Regionales.
 - 5.3. Nacionales.
 - 5.4. Internacionales.

Destinos y productos turísticos (FT-ET3)

- 1.** Conceptualización.
 - 1.1. Clasificación.
 - 1.2. Componentes del destino.
 - 1.3. Cuantificación.
 - 1.4. Ciclo de vida.
- 2.** Espacios turísticos.
 - 2.1. Clasificación.
 - 2.2. Uso y ordenamiento.
 - 2.3. Impactos.
- 3.** Patrimonio natural y cultural como elementos de vocación turística.
 - 3.1. Tangible.
 - 3.2. Intangible.
- 4.** Planificación.
 - 4.1. Conceptualización.
 - 4.2. Ley Federal de Planeación.
 - 4.3. Modelos.
 - 4.4. Producto turístico.

Gestión y operación turística (FT-ET4)

- 1.** Antecedentes y tendencias de la gestión y operación en el turismo.
 - 1.1. Desarrollo histórico de la actividad turística.
 - 1.2. Clasificación, tipos e importancia de establecimientos turísticos.
 - 1.3. Escuelas, corrientes y estilos de administración y gestión aplicables al turismo.
 - 1.4. Innovación, desarrollo, diversificación y diferenciación de productos y servicios turísticos.
 - 1.5. Posicionamiento y competitividad de los productos y servicios turísticos.
 - 1.6. Tendencias de gestión y administración aplicadas a la actividad turística.
- 2.** Gestión y operación aplicadas al turismo.
 - 2.1. Gestión de operaciones.
 - 2.2. Tiempos y movimientos.
 - 2.3. Factor humano.
 - 2.4. Contabilidad, costos y matemáticas financieras.
 - 2.5. Recursos financieros.
 - 2.6. Recursos tecnológicos.
 - 2.7. Ventas y Mercadotecnia.
 - 2.8. Gestión de la calidad.
 - 2.9. Gestión del entorno.
 - 2.10. Responsabilidad social.
 - 2.11. Gestión prospectiva, de desarrollo y expansión.
- 3.** Enfoque teórico de la gestión y operación.
 - 3.1. Planificación y desarrollo turístico.
 - 3.2. Gestión empresarial turística (alojamiento, servicios de viaje, alimentos, bebidas y recreación).
 - 3.3. Administración de instituciones de hospitalidad.
 - 3.4. Turismo alternativo (de naturaleza, cultural, animación y recreación).

Investigación turística (FT-ET5)

- 1.** Investigación turística.
 - 1.1. Conceptualización de la investigación: básica y aplicada.
 - 1.2. Tipos de investigación: histórica, descriptiva y causal, desde los enfoques cualitativo y cuantitativo.
- 2.** Elaboración de reportes escritos.
 - 2.1. Identificación del tema.
 - 2.2. Acceso al campo de investigación.
 - 2.3. Diseño y manejo de base de datos.
 - 2.4. Uso de programas informáticos especializados para la actividad turística.
 - 2.5. Procesamiento de información para la toma de decisiones.
 - 2.6. Elaboración de reportes de investigación.

Contenidos mínimos del enfoque formativo Metodológico (FM)

Turismo como objeto de estudio (FM.ET1)

- 1.** Análisis del patrimonio para determinar su vocación turística.
 - 1.1. Natural.
 - 1.2. Cultural.
 - 1.3. Otros.
- 2.** La comunidad receptora.
 - 2.1. Modelos y técnicas para el inventario patrimonial.
 - 2.2. Factibilidad y viabilidad.
 - 2.3. Modelos y técnicas para el desarrollo turístico comunitario.
 - 2.4. Impactos ambientales.
 - 2.5. Impactos culturales.
 - 2.6. Impactos económicos.
- 3.** Métodos de gestión del factor humano.
 - 3.1. Flujo de personas.
 - 3.2. Flujo de tareas y de información.
 - 3.3. Flujo de desempeño.

Sujetos del turismo (FM-ET2)

- 1.** Marco legal aplicable al turismo.
 - 1.1. Sujetos del turismo.
 - 1.2. Destinos turísticos.
 - 1.3. Productos turísticos
 - 1.4. Gestión y operación turísticas.
 - 1.5. Participación de la comunidad receptora en el desarrollo y la actividad turística.
 - 1.6. Investigación turística.
- 2.** Segmentación de la demanda turística.
 - 2.1. Antropológica.
 - 2.2. Cultural.

- 2.3. Demográfica.
- 2.4. Económica.
- 2.5. Geográfica.
- 2.6. Religiosa.
- 2.7. de Salud.
- 2.8. Social.
- 3. Técnicas de segmentación.**
 - 3.1. Generalidades.
 - 3.2. Muestreos aplicables.
 - 3.3. Técnicas aplicables.
- 4. Análisis de la conducta del turista como consumidor.**
 - 4.1. Metodologías de análisis.
 - 4.2. Utilidades y aplicaciones.
 - 4.3. Conducción de grupos.
 - 4.4. Manejo de conflictos.

Destinos y productos turísticos (FM-ET3)

- 1. Sustentabilidad y turismo.**
 - 1.1. Perspectivas de análisis.
 - 1.2. Marco regulatorio.
 - 1.3. Impactos sociales, culturales, ecológicos, naturales y económicos.
- 2. Destino turístico como sistema.**
 - 2.1. Sistema turístico.
 - 2.2. Entorno general.
 - 2.3. Entorno específico.
 - 2.4. Subsistemas internos.
- 3. Tendencias en el desarrollo de modelos turísticos y sus aplicaciones.**
 - 3.1. De competitividad y sostenibilidad.
 - 3.2. De gestión de destinos sostenibles.
 - 3.3. Mercadológicos de análisis del turismo.
 - 3.4. Ciclo de vida de los destinos turísticos.
 - 3.5. De evaluación de resultados y perspectivas.
- 4. Aplicación de modelos de planificación para el desarrollo turístico.**
 - 4.1. Aspectos estructurales.
 - 4.2. Aspectos espaciales (ergonomía).
 - 4.3. Aspectos evolutivos.
 - 4.4. Aspectos de gestión pública.
 - 4.5. Aspectos de vinculación entre los actores involucrados.
 - 4.6. Aspectos de aseguramiento de la sustentabilidad.
- 5. Aseguramiento y certificación de la calidad.**
 - 5.1. Individuales.
 - 5.2. Empresariales.
 - 5.3. Nacionales.
 - 5.4. Internacionales.

Gestión y operación turística (FM-ET4)

- Mercadotecnia de productos y servicios turísticos.
- Investigación de mercados.
- Benchmarking.
- Elaboración de inventarios de vocación turística del entorno.
- Determinación de viabilidad mercadológica.
- Diseño de productos y servicios turísticos.
- Comercialización de productos y servicios turísticos.
- Tendencias nacionales e internacionales.
- Aplicación de modelos para la instalación y desarrollo de establecimientos turísticos.
- Innovación.
- Competitividad.
- Productividad.
- Evaluación.
- Gestión operativa.
- Logística de operaciones.
- Tiempos y movimientos (en alojamiento, servicios de viaje y alimentos y bebidas y recreación).
- Gestión financiera.
- Factibilidad financiera de productos y servicios.
- Formulación y evaluación de proyectos de inversión.
- Evaluación financiera de resultados.
- Sistemas de operación y gestión tecnológica.
- Aplicación.
- Creación, diseño e innovación tecnológica.
- Elaboración de reportes de resultados para la toma de decisiones.
- Gestión del factor humano.
- Reclutamiento.
- Selección
- Contratación.
- Inducción.
- Capacitación y adiestramiento.
- Motivación.
- Rotación y piratería de personal.
- Retención y carrera de vida.
- Liderazgo.
- Desarrollo y cultura organizacional.
- Gestión de calidad.
- Gestión sustentable.
- Productividad.

Investigación turística (FM-ET5)

1. Métodos de construcción del conocimiento.
 - 1.1. Inductivo.
 - 1.2. Deductivo.
 - 1.3. Analógico.
 - 1.4. Dialéctico.
2. Investigación cuantitativa.
 - 2.1. Planteamiento de problema.
 - 2.2. Objetivos.
 - 2.3. Elaboración de hipótesis.
 - 2.4. Marco teórico.
 - 2.5. Diseño de la investigación de campo.
 - 2.6. Selección de la muestra.
 - 2.7. Elaboración de instrumentos.
 - 2.8. Análisis estadístico de datos: estadística descriptiva e inferencial.
 - 2.9. Presentación de resultados.
3. Investigación cualitativa.
 - 3.1. Desarrollo de la idea o tema.
 - 3.2. Selección del ambiente o lugar.
 - 3.3. Elección de sujetos del estudio.
 - 3.4. Trabajo de campo.
 - 3.5. Selección de un diseño de investigación.
 - 3.6. Elaboración de instrumentos.
 - 3.7. Recolección de datos.
 - 3.8. Análisis de datos.
 - 3.9. Presentación del reporte.

Contenidos mínimos del enfoque formativo Técnico (FC)

Cada una de las IES, con base en su Modelo Pedagógico y tomando en cuenta los resultados obtenidos en el estudio de factibilidad realizado, decidirá la incorporación de la o las áreas de concentración - que considere más adecuadas, en las que se han dividido los programas educativos de tipo superior en turismo, acción que les permitirá definir su propio perfil institucional que las defina como institución y las diferencie de los otros planes y programas de estudio que se ofrezcan en el mercado, dando así la identidad que cada plan de estudio debe tener.

Áreas de concentración

- Administración y gestión de la hospitalidad
- Alimentación y salud
- Alimentos y bebidas
- Alojamiento
- Animación sociocultural turística
- Destinos turísticos
- Dirección y gestión de los servicios e instalaciones de las empresas turísticas



- Diseño de productos
- Grupos y convenciones
- Planificación
- Promoción y comercialización turística
- Servicios de viaje
- Turismo cultural
- Turismo de naturaleza.

Administración y gestión de la hospitalidad (FC)

1. Dirección de organizaciones de la hospitalidad.
 - 1.1. Conceptualización, importancia social, cultural y económica.
 - 1.2. Características particulares de las diferentes empresas que ofrecen un servicio de hospitalidad.
 - 1.3. Herramientas administrativas aplicadas.
 - 1.4. Los procesos para la toma de decisiones y desarrollo de competencias.
2. Administración y gestión del servicio.
 - 2.1. Importancia y naturaleza del servicio en las empresas.
 - 2.2. Principios básicos para generar la cultura de calidad y la misión del servicio.
 - 2.3. Estrategia del servicio: la gerencia del servicio y el enfoque en la cadena cliente-proveedor interno.
 - 2.4. Ciclo del servicio y momentos de verdad.
 - 2.5. Proceso de cambio y actitudes humanas en la cultura del servicio.
 - 2.6. Auditoría del servicio.
 - 2.7. Responsabilidad social y ética gerencial en las empresas de servicio.
3. Servicios de asistencia.
 - 3.1. Descripción de los servicios de asistencia.
 - 3.2. Organización de servicios de asistencia.
 - 3.3. Normas y procedimientos en los servicios de asistencia.
 - 3.4. Calidad en la atención de los servicios de asistencia.
 - 3.5. Seguridad y calidad en las empresas de la hospitalidad.
4. Planeación estratégica.
 - 4.1. Proceso de planeación estratégica en las empresas de la hospitalidad.
 - 4.2. Tendencias de los factores externos y ventaja competitiva en los factores internos.
5. Mercadotecnia.
 - 5.1. Investigación de mercados para la toma de decisiones.
 - 5.2. Comercialización en las organizaciones de la hospitalidad.
6. Financiera-contable.
 - 6.1. Contabilidad.
 - 6.2. Costos.
 - 6.3. Matemáticas financieras.



Alimentación y salud (FC)

1. Química culinaria y nutrición.
 - 1.1. Procesamiento de los alimentos.
 - 1.2. Nutrición y alimentación.
2. Inocuidad alimentaria.
 - 2.1. Desarrollo de microorganismos.
 - 2.2. Manejo higiénico de alimentos.
 - 2.3. Conservación de alimentos.
 - 2.4. Aplicación de criterios adecuados en la selección, recepción, elaboración y almacenamiento dentro de un servicio de alimentos y en la producción en alta escala.
 - 2.5. Repercusiones en instituciones de servicio.
3. Tecnologías y tendencias alternativas.

Alimentos y bebidas (FC)

1. Bases de cocina.
 - 1.1. Introducción a la cocina profesional.
 - 1.2. Verduras.
 - 1.3. Carnes.
 - 1.4. Aves.
 - 1.5. Pescados y mariscos.
 - 1.6. Fondos y salsas.
 - 1.7. Enfoque orgánico.
2. Cocina mexicana.
 - 2.1. Principales elementos de la cocina mexicana, su tradición y su aplicación.
 - 2.2. Maíz.
 - 2.3. Pucheros.
 - 2.4. Adobos.
 - 2.5. Mole.
 - 2.6. Técnicas culinarias mexicanas.
 - 2.7. Tendencias.
3. Cocina internacional.
 - 3.1. Cocina occidental.
 - 3.2. Cocina oriental.
4. Servicio a la mesa.
 - 4.1. Valor del servicio.
 - 4.2. La comunicación no verbal y el servicio.
 - 4.3. Diferentes tipos de servicio.
 - 4.4. Procedimientos de servicio.
 - 4.5. Importancia del personal de servicio.
5. Bebidas.
 - 5.1. Coctelería.
 - 5.2. Vinos.

Alojamiento (FC)

- 1.** Operación y administración hotelera.
 - 1.1 Cadena de valor para el logro de la satisfacción del cliente.
 - 1.2 Sustentabilidad y responsabilidad social.
- 2.** Procedimientos de operación de las áreas de división habitaciones.
 - 2.1. Operación de cada una de las áreas de división habitaciones.
 - 2.2. Implementación de procesos de mejora continua.
 - 2.3. Relación con otras áreas (mantenimiento, seguridad, alimentos y bebidas, etc.).
- 3.** Productividad y rentabilidad en la gerencia de división habitaciones.
 - 3.1. Habitaciones, pisos ejecutivos y centros de negocios.
 - 3.2. Elaboración de documentos de control.
 - 3.3. Empleo de técnicas estadísticas para la toma de decisiones.
- 4.** Tendencias en la operación de alojamiento.
 - 4.1. Funcionamiento de software hotelero.
 - 4.2. Aplicaciones del software hotelero.
- 5.** Planeación de espacios para el funcionamiento de establecimientos hoteleros.
 - 5.1. Dimensión.
 - 5.2. Decoración.
 - 5.3. Materiales.
- 6.** Manejo de la información de estados financieros para la toma de decisiones.
 - 6.1. Presupuestos para la empresa.
 - 6.2. Estados financieros básicos; Balance General y Estado de Resultados.
 - 6.3. Estados contables referentes a empresas hoteleras.
 - 6.4. Gestión contable en un hotel.
- 7.** Mezcla de mercadotecnia para la comercialización hotelera.
 - 7.1. Plan de mercadotecnia.
 - 7.2. Estrategias de ventas para el hotel.
- 8.** Herramientas de calidad para la diferenciación del negocio hotelero.
 - 8.1. Implantar la cultura de calidad en el servicio en las áreas, departamentos u organizaciones bajo su responsabilidad directiva.
 - 8.2. Normatividad para la operación de las empresas turísticas tanto las NOM y las NMX.
- 9.** Importancia del factor humano en la hotelería.
 - 9.1. Procesos de reclutamiento, selección, contratación y administración.
 - 9.2. Capacitación.
 - 9.3. Liderazgo.

Animación sociocultural turística (FC)

- 1. Estilos.**
 - 1.1. Deportivo.
 - 1.2. Recreativo.
 - 1.3. Sociocultural.
- 2. Modelos de animación.**
 - 2.1. Mexicano.
 - 2.2. Francés.
 - 2.3. Cubano.
 - 2.4. Español.
 - 2.5. Estadounidense.
- 3. Metodología para el desarrollo de productos.**
 - 3.1. Juego como recreación.
 - 3.2. Técnicas de recreación.
 - 3.3. Técnicas de animación.
 - 3.4. Manejo de grupos.
 - 3.5. Manejo de conflictos.
 - 3.6. Mantenimiento.
 - 3.7. Primeros auxilios.
 - 3.8. Calidad en el servicio.
 - 3.9. Desarrollo humano.
 - 3.10. Responsabilidad social.
- 4. Programas de animación turística.**
 - 4.1. Diseño y gestión de programas de animación.
 - 4.2. Operación de programas de animación.
 - 4.3. Diseño de instrumentos de evaluación de programas de animación.
 - 4.4. Evaluación de programas de animación.

Destinos turísticos (FC)

- 1. Destino turístico.**
 - 1.1. Conceptualización del destino turístico.
 - 1.2. La función del destino turístico.
 - 1.3. Los agentes del destino turístico.
 - 1.4. Los componentes del destino.
 - 1.5. La estructuración del destino.
 - 1.6. El ciclo de vida del destino y la sostenibilidad.
 - 1.7. Tipologías de destinos turísticos.
- 2. Desarrollo del destino turístico competitivo.**
 - 2.1. Condicionantes de la planificación.
 - 2.2. Barreras de la planificación.
 - 2.3. La planificación estratégica del destino turístico.
- 3. Definición y análisis de políticas y estrategias de:**
 - 3.1. Mercadotecnia.
 - 3.2. Recursos humanos.
 - 3.3. Desarrollo tecnológico.

- 3.4. Ambientales.
- 3.5. Sociales.
- 3.6. Económicas.
- 3.7. Culturales.
- 3.8. Logística.
- 3.9. Actuaciones urbanísticas.
- 3.10. Gubernamentales.
- 3.11. Fiscales.
- 3.12. Infraestructura.
- 3.13. Normativa.
- 4. Modelos de gestión de los destinos.**
 - 4.1. Internacional.
 - 4.2. Nacional.
 - 4.3. Estatal.
 - 4.4. Municipal.
 - 4.5. Local.
 - 4.6. Comunal.
 - 4.7. Ejidal.

Dirección y gestión de los servicios e instalaciones de las empresas turísticas (FC)

- 1. Acabados y técnicas para la construcción.**
 - 1.1. Normas aplicables en construcción.
 - 1.2. Estructuras y materiales.
 - 1.3. Tipos de estructuras y compatibilidad de sistemas constructivos.
 - 1.4. Sistemas y materiales idóneos en cuanto al aspecto y correcto funcionamiento de un espacio.
 - 1.5. Los acabados en una construcción y su relación con la estructura.
 - 1.6. Plafones.
 - 1.7. Acabados.
 - 1.8. Acondicionamiento acústico.
 - 1.9. Iluminación.
 - 1.10. Ventilación.
 - 1.11. Sustentabilidad.
- 2. Diseño de Interiores.**
 - 2.1. Espacio y ambiente.
 - 2.2. Generalidades sobre el diseño de interiores: los sentidos.
 - 2.3. Elementos del diseño.
 - 2.4. Diseño de interiores.
 - 2.5. Esquemas de materiales, colores, textura y forma de los espacios.
 - 2.6. Identificación y diseño de distintos ambientes en interiores de acuerdo con el segmento.
 - 2.7. Tendencias en el diseño de interiores.
 - 2.8. Criterios para selección de proveedores: Cotizaciones y concursos, proveedores y contratos.

- 3. Química y administración del servicio de mantenimiento.**
 - 3.1. El proceso de limpieza.
 - 3.2. Concepto de limpieza, suciedad y sustratos.
 - 3.3. Equipos y productos de limpieza (detergentes, disolventes, desinfectantes, abrasivos, etc) utilizados.
 - 3.4. Efectividad y limitaciones en los métodos de limpieza.
 - 3.5. Programas y protocolos de limpieza en las instituciones.
 - 3.6. Control de plagas.
 - 3.7. Importancia del servicio de limpieza y mantenimientos en las instituciones.
 - 3.8. Limpieza verde.
 - 3.9. Emergencias sanitarias.
- 4. Selección de textiles.**
 - 4.1. Selección de productos textiles.
 - 4.2. Terminología textil.
 - 4.3. Clasificación de acuerdo a su origen y composición.
 - 4.4. Análisis y pruebas en fibras, hilos y telas.
 - 4.5. Selección de textiles para usos específicos en las diferentes instituciones.
 - 4.6. Durabilidad.
 - 4.7. Usos y cuidados de los textiles en las instituciones.
 - 4.8. Costos.
 - 4.9. Gestión del servicio de ropa en las instituciones.
 - 4.10. Procesos para el cuidado de las telas y prendas.
 - 4.11. Etiquetas informativas.
 - 4.12. Procesos ecológicos.
- 5. Instalación y equipo.**
 - 5.1. Instalaciones e información técnica.
 - 5.2. Energéticos y servicios que requieren el equipo y las instalaciones.
 - 5.3. Dimensiones de las áreas de una cocina y una lavandería.
 - 5.4. Proyecto de instalaciones: Planeación para el diseño del servicio de lavandería y tintorería.
 - 5.5. Planeación para el diseño del servicio de alimentos y bebidas (cocina y comedor).
 - 5.6. Selección de equipo de acuerdo al área de proceso, marca, uso y capacidad.

Diseño de productos (FC)

- 1. Introducción al desarrollo de productos turísticos.**
 - 1.1. Importancia del desarrollo del producto turístico.
 - 1.2. Niveles de desarrollo de producto.
- 2. Pautas para el desarrollo de productos turísticos.**
 - 2.1. Identificación de oportunidades para nuevos negocios.
 - 2.2. Diseño de estrategias de productos/mercados.
 - 2.3. Directrices para la estructuración de nuevos productos: objetivos.
 - 2.4. Factibilidad financiera.
 - 2.5. Viabilidad mercadológica.
 - 2.6. Desarrollo del recurso humano.
- 3. Directrices para la organización y comercialización de productos turísticos. Los actores del desarrollo de productos.**
 - 3.1. Los actores y sus roles.

- 3.2. Destination management organizations (DMO's).
- 3.3. Los agentes de la comercialización.
- 3.4. Etapas para llegar al tour operador especializado.
4. Análisis de casos de éxito de desarrollo de productos turísticos.
 - 4.1. Enclave.
 - 4.2. Alternativos.
 - 4.3. Club de productos.
 - 4.4. Otros.
5. El producto y su relación con las tendencias cuantitativas y cualitativas de los mercados turísticos.
 - 5.1. El producto y su relación con las tendencias del mercado turístico.
 - 5.2. Lista de referencia para el inventario de recursos y actividades.
 - 5.3. Tendencias de la demanda turística.
 - 5.4. Investigación de mercado.
 - 5.5. Operadores especializados que ofrecen viajes a México.
 - 5.6. Criterios para segmentar un mercado.
 - 5.7. Posición competitiva relativa.
 - 5.8. Lista de intereses especiales.

Grupos y convenciones (FC)

1. Generalidades del segmento de reuniones.
 - 1.1. Reseña histórica del segmento de reuniones y convenciones.
 - 1.2. Definición y panorama del mercado de turismo de reuniones.
 - 1.3. Conceptualización y terminología utilizada en las reuniones y convenciones.
 - 1.4. Tipos de reuniones.
 - 1.5. Organizadores profesionales de reuniones.
2. Gestión de reuniones, convenciones, congresos y eventos.
 - 2.1. Planificación, organización, dirección y control de reuniones y convenciones.
 - 2.2. Tipos de recintos.
 - 2.3. Bases financieras, presupuestarias y legales (controles y normatividad).
 - 2.4. Mercadotecnia de eventos.
 - 2.5. Protocolos.
 - 2.6. Recurso humano en los eventos.
 - 2.7. Control de calidad: políticas y reglamentos.
 - 2.8. Presupuestos y costos.
 - 2.9. Factura y evaluación financiera.
3. Manejo y control de patrocinios de eventos.
 - 3.1. Concepto.
 - 3.2. Tipos.
 - 3.3. Políticas y reglamentos aplicables.
4. Eventos sustentables.
 - 4.1. Sustentabilidad aplicada a eventos.
 - 4.2. Impacto de los eventos en el entorno: social, cultural y natural.
 - 4.3. Código de Ética en la operatividad de los eventos.
5. Departamento de eventos y convenciones.
 - 5.1. Funciones de la gerencia de reuniones y convenciones.
 - 5.2. Procedimientos y formatos.

- 5.3 Logística del evento.
- 5.4 Principales actores del turismo de reuniones y convenciones.
- 5.5 Aplicaciones tecnológicas.
- 6. Áreas de operación involucradas durante un evento.
 - 6.1 Retroalimentación.
 - 6.2 Memoria del evento.
 - 6.3 Evaluación.

Planificación (FC)

- 1. Enfoque de la actividad planificadora en turismo.
 - 1.1 Modelos de planificación turística.
 - 1.2 El sistema turístico, aplicaciones normativas.
 - 1.3 Niveles y tipos de planificación turística.
- 2. Estrategias de planificación y desarrollo turístico.
 - 2.1 Tipos de estrategias.
 - 2.2 Formulación de políticas para el sector.
 - 2.3 Ordenamiento del espacio turístico.
 - 2.4 Modelo de desarrollo sustentable.
- 3. Implementación de planes.
 - 3.1 Tipos de planes.
 - 3.2 Programas sectoriales, regionales y especializados.
 - 3.3 Implementación de proyectos turísticos.
- 4. Identificación y formulación de proyectos turísticos.
 - 4.1 Estudio de mercado.
 - 4.2 Estudio técnico.
 - 4.3 Estudio financiero.
 - 4.4 Evaluación.
 - 4.5 Implementación y gestión.

Promoción y comercialización turística (FC)

- 1. Investigación de mercados.
 - 1.1. Carácter interdisciplinario.
 - 1.2. Aplicaciones.
 - 1.3. Proceso de investigación.
- 2. Proceso de decisión de compra.
 - 2.1. Etapas.
 - 2.2. Factores para la toma de decisión.
 - 2.3. Necesidades del consumidor.
 - 2.4. Tipos de compras con base en el consumidor.
 - 2.5. Tipología del cliente.
 - 2.6. Post-venta.
 - 2.7. Programas de lealtad.
 - 2.8. Seguimiento al cliente. Aplicaciones de CRM.
 - 2.9. Medición de la satisfacción del cliente.

- 3. Plan de mercadotecnia.**
 - 3.1 Diseño.
 - 3.2 Ejecución.
 - 3.3 Evaluación.
 - 3.4 Evaluación y análisis de costo-beneficio.
- 4. Comercialización turística.**
 - 4.1 Conceptualización.
 - 4.2 Proceso de comercialización turística.
 - 4.3 Elementos de la comercialización.
 - 4.4 Distribución del producto turístico.
 - 4.5 Promoción del producto turístico.
- 5. Posicionamiento del producto.**
 - 5.1. Estrategias de posicionamiento.
 - 5.2. Estrategias de reposicionamiento.
- 6. Técnicas aplicadas a la comercialización turística.**
 - 6.1 *Benchmarking.*
 - 6.2 *Merchandising.*
 - 6.3 *Clienting.*
 - 6.4 CRM.
 - 6.5 Métricas del marketing.
 - 6.6 *Branding.*

Servicios de viaje (FC)

- 1. Oferta global de servicios.**
 - 1.1. Identificación de las necesidades del cliente.
 - 1.2. Promoción y ventas del producto turístico.
 - 1.3. Terminología de los servicios turísticos.
 - 1.4. Productos y servicios profesionales para el viajero.
 - 1.5. Destinos turísticos.
- 2. Transportación terrestre, marítima y aérea.**
 - 2.1. Asesoría turística.
 - 2.2. Oferta turística.
 - 2.3. Operaciones, logística y enrolamiento.
 - 2.4. Legislación aplicable.
 - 2.5. Ventas cotizaciones.
 - 2.6. Servicios de transportación.
 - 2.7. Análisis de costos.
 - 2.8. Capacitación de personal. Calidad y servicio.
- 3. Operadoras turísticas.**
 - 5.1 Principales funciones.
 - 5.2 Mecanismos de coordinación.
- 4. Agencias de viajes.**
 - 4.1. Funciones.
 - 4.2. Servicios.
 - 4.3. Información turística.
- 5. Guías de turistas.**



- 5.1. Certificaciones.
- 5.2. Asociaciones.
- 6. Instalaciones de centros de convenciones, ferias y congresos.
 - 6.1. Ubicación.
 - 6.2. Aforo.
 - 6.3. Servicios.
 - 6.4. Agenda.
- 7. Cruceros.
 - 7.1. Destinos.
 - 7.2. Rutas.
 - 7.3. Costos.
 - 7.4. Servicios adicionales.
- 8. Globalizadores de viaje/ GDS.
 - 8.1. Usos.
 - 8.2. Aplicaciones.
 - 8.3. Gestoría.
- 9. Redes sociales.
 - 9.1. Normatividad.
 - 9.2. Administración de las redes sociales.
 - 9.3. Costos.
- 10. Personal de contacto.
 - 10.1. Logística y distribución.
 - 10.2. Capacidad de cobertura.
 - 10.3. Responsabilidad.
- 11. Intermediarios.
 - 11.1. Logística y distribución.
 - 11.2. Capacidad de cobertura.
 - 11.3. Responsabilidad.
- 12. Servicios colaterales.
 - 12.1. Coberturas de apoyo.
 - 12.2. Ubicación.
 - 12.3. Servicios.
- 13. Normatividad aplicables de ingreso, estancia y salida:
 - 13.1. Migratorios.
 - 13.2. Normas sanitarias.
 - 13.3. Socioculturales.
- 14. Manejo de paquetería turística.
 - 14.1. Digital.
 - 14.2. Impresa.
- 15. Reporte cuantitativo y cualitativo de viajeros.
 - 15.1. Por Destino.
 - 15.2. Por medios de transporte.
 - 15.3. Reportes administrativos.
 - 15.4. Reportes financieros.
 - 15.5. Reportes operativos.
- 16. Vínculos con la comunidad para la recepción y atención de los turistas.
 - 16.1. Gobierno local.

16.2. Cámaras y asociaciones.

Turismo cultural (FC)

- 1. Patrimonio cultural**
 - 1.1. Prehispánico.
 - 1.2. Virreinal.
 - 1.3. Del México Independiente.
 - 1.4. Porfiriato.
 - 1.5. México moderno.
 - 1.6. México contemporáneo.
- 2. Manifestaciones culturales.**
 - 2.1. Museos.
 - 2.2. Mercados y plazas populares.
 - 2.3. Sitios arqueológicos.
 - 2.4. “Pueblos Mágicos”.
 - 2.5. Ferias y fiestas.
 - 2.6. Gastronomía.
 - 2.7. Artesanías.
 - 2.8. Turismo religioso.
 - 2.9. Usos y costumbres.
- 3. Actividades culturales.**
 - 3.1. Levantamiento de inventario de vocación turística cultural.
 - 3.2. Segmentos de turismo cultural.
 - 3.3. Desarrollo de productos de turismo interactivo cultural.
 - 3.4. Animación sociocultural.
 - 3.5. Instalaciones de turismo cultural.
 - 3.6. Desarrollo turístico comunitario.
 - 3.7. Guía especializada.
- 4. Instituciones regulatorias.**
 - 4.1. Organismos Internacionales tales como UNESCO.
 - 4.2. Organismos nacionales SECTUR, INAH, CONACULTA, INBA, etc.
 - 4.3. Otras instancias locales, municipales, estatales y federales.

Turismo de naturaleza (FC)

- 1. Patrimonio natural.**
 - 1.1. Turismo de aventura.
 - 1.2. Turismo de salud.
 - 1.3. Turismo rural.
 - 1.4. Turismo comunitario.
 - 1.5. Turismo y sustentabilidad
- 2. Actividades.**
 - 2.1. Normativa aplicable.
 - 2.2. Levantamiento del inventario natural.
 - 2.3. Funcionamiento de la ecotecnia, naturaleza y los ecosistemas
 - 2.4. Segmentos de turismo natural.



- 2.5. Manejo de grupos en un entorno natural.
 - 2.6. Diseño y desarrollo de proyectos de turismo de naturaleza.
 - 2.7. Animación sustentable.
 - 2.8. Instalaciones del turismo natural.
 - 2.9. Guía especializada.
 - 2.10. Técnicas de preparación de alimentos
 - 2.11. Técnicas de rescate y supervivencia.
 - 2.12. Seguridad y protección, primeros auxilios.
3. Organismos.
 - 3.1. Nacionales.
 - 3.2. Internacionales

Actividades mínimas del enfoque formativo Práctico (FP)

Cada una de las *IES*, con base en su modelo pedagógico y tomando en cuenta los resultados obtenidos en su propio estudio de pertinencia, decidirá la incorporación de la o las áreas de concentración que sustente como las más adecuadas, en las que se han dividido los programas educativos de tipo superior en turismo, acción que les permitirá precisar el perfil que las defina como institución y las diferencie de los otros planes y programas de estudio que se ofrezcan en el mercado, dando así la identidad que cada plan de estudio debe tener.

Para ello, es indispensable instrumentar un **Programa Integral de Formación Práctica obligatorio** de manera formalizada, permanente, sistemática y medible, que complemente la formación integral sumada a la teórica, la metodológica y la técnica del estudiante en el área de turismo, en sus cuatro modalidades (no importando cómo se denominen internamente en la Institución), a saber:

- Prácticas de **Inducción** (PI)
- Prácticas de **Aproximación** (PA)
- Prácticas de **Simulación** (PS)
- Prácticas de **Profesionalización** (PP)

Modalidades de la formación en la práctica

Prácticas de Inducción

No son curriculares, se dividen en visitas y viajes, siempre grupales, acompañadas por un docente y congruentes con el perfil de egreso del programa educativo; requieren de un programa determinado colegiadamente por los órganos institucionales, Academias, Consejos Técnicos, entre otros, que incluya el objetivo, cronograma, estrategias y productos esperados de aprendizaje y formas de evaluación.

Las visitas grupales, ya sea a la planta turística/gastronómica y/o a sitios de valor patrimonial, son co-curriculares como requisito obligatorio

La modalidad de viajes, son extracurriculares y por lo tanto voluntarias, NO FORMAN PARTE DEL TOTAL MÍNIMO DE 2000 HORAS, por lo cual los viajes no pueden ser obligatorios, no pueden formar parte de la calificación de una asignatura en particular, así como tampoco se puede aceptar que se contrate a



agencias de viaje para la organización, ni lucrar con ellos, pues es improcedente, tal y como se establece en el documento “Recomendaciones para la obtención del reconocimiento de validez oficial de estudios (RVOE) en materia turística”, de la *SECTUR* Federal, México.

Prácticas de Aproximación

Son curriculares, forman parte de las estrategias de aprendizaje de las asignaturas con créditos, en todos los casos y forman parte de la calificación final, realizando visitas individuales o en equipo para e identificar la aplicación de la teoría en el funcionamiento de la planta turística, gastronómica o disciplinar, en diversas asignaturas/ unidades de aprendizaje del plan de estudios (sean o no de la disciplina, por ejemplo: contabilidad aplicada, estadística, mercadotecnia, etc., además de las propias de la disciplina turística o gastronómica) para presentar trabajos en clase o el trabajo final de alguna asignatura. Para su contabilización, se propone la fórmula de dividir entre tres el total de horas práctica o independientes de la asignatura, por el número de semanas del ciclo (trimestre, cuatrimestre, semestre).

Prácticas de Simulación

Son curriculares en todos los casos, forman parte de las estrategias de aprendizaje de las asignaturas con créditos, y forman parte de la calificación final. Se realizan utilizando laboratorios y/o talleres en el campus u otras instalaciones externas a la institución, en cuyo caso se debe comprobar con evidencias que se cuenta con convenios de vinculación para usar dichas instalaciones en diversas áreas como alimentos y bebidas, cómputo con programas o “softwares” especializados en la planeación, operación y gestión del turismo y la gastronomía, mesas de negocios, por ejemplo, de acuerdo con del perfil de egreso.

Prácticas de Profesionalización:

Son co-curriculares y por lo tanto de obligatorio cumplimiento normalmente como requisitos, ya sea de permanencia o de egreso. Regularmente se denominan “prácticas profesionales” y tienen como finalidad que el estudiante realice estancias en el sector turístico desarrollando actividades reales, programadas, operadas y evaluadas bajo la supervisión de la institución y la empresa o institución en que las desarrolle, de acuerdo al perfil de egreso. Lo ideal es que las prácticas se lleven a cabo para la aplicación de sus conocimientos de lo general a lo particular, de lo operativo a lo especializado, que se realicen en periodos vacacionales de preferencia y que inicien desde los primeros ciclos de la carrera. No es siempre adecuado que sea el alumno el responsable de ubicar la organización para realizar sus prácticas, es la institución quien requiere garantizar el desarrollo de la formación en la práctica mediante sus procesos de vinculación formal y asignar al practicante en el área, nivel, función y tipo de estancia a realizar, acorde al a los contenidos educativos que esté cursando.

Cabe destacar que desde el año 2004 en que *CONAET, A.C.* obtuvo el primer reconocimiento por el *COPAES, A.C.* para realizar procesos de evaluación con fines de acreditación, se han desarrollado diversos análisis de los resultados obtenidos, en los siguientes cuatro rubros, actualizándose año con año:

- Cumplimiento porcentual de los Indicadores de Evaluación a nivel nacional (2004 a la fecha).
- Estadísticas generadas a partir de la información contenida en los autoestudios entregados por los programas educativos evaluados (2004 a la fecha).



- Análisis de recurrencia de Recomendaciones y Sugerencia para la mejora continua (2009 a la fecha).
- Comparativo entre la primera acreditación y la segunda o tercera reacreditación obtenida por aquellos programas educativos que las solicitaron por haber cumplido la vigencia de 5 años que establece el *COPAES* para los 27 organismos acreditadores reconocidos (2013 a la fecha).
- Gracias a la información generada en dichos estudios a más de diez años se puede conocer el estado del arte de la educación turística en México y se cuenta con datos para la toma de decisiones y recomendaciones como la que aquí se presenta para el eje de Formación Práctica.

Dicho programa y/o estructura necesita ser acorde al modelo educativo, al perfil de egreso del plan de estudios **y en su conjunto contemple al menos un total de 2000 horas al final de la carrera** (resultado del Estudio II antes mencionado, que arroja que el promedio de 122 carreras de tipo superior en formación práctica es de 1960 horas en todo el país). Para ello, es necesario que responda a la normativa específica del Programa Educativo enunciada, avalada y sancionada por las autoridades institucionales colegiadas correspondientes.

El proceso de asignación de las prácticas de profesionalización requiere de gestión integral de la institución, la participación de los docentes como tutores vía electrónica para que el practicante elabore un reporte de investigación aplicada acorde al nivel, área, tipo de establecimiento, actividades, objetivos de aprendizaje que cuente con un porcentaje primordial en la evaluación y acreditación de la estancia profesional.

Para definir y establecer cada modalidad de Formación Práctica ver el anexo que se presenta al final del presente documento.

Ejemplos de Formación Práctica en las diversas áreas de concentración de los programas educativos de tipo superior en Turismo por modalidad.

Los ejemplos que aquí se presentan son resultado de los registros de las mejores prácticas hallados en más de diez años en 122 procesos de evaluación finalizados para la acreditación de programas académicos por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, *CONAET* y se presentan a manera demostrativa de las posibilidades para formalizar un programa integral de Formación Práctica.

Es importante señalar que de ninguna forma se pretende estandarizar, homologar o inducir estos ejemplos como modelo para el desarrollo de los sistemas de prácticas, son un simple y llano ejemplo para orientación en el diseño y actualización de los contenidos educativos.

Las áreas de concentración que se presentan a continuación son reflejo de los hallazgos encontrados en el análisis de los programas educativos de turismo vigentes:

1. Administración y gestión de la hospitalidad,
2. Alimentación y salud,
3. Alimentos y bebidas,
4. Alojamiento,
5. Animación sociocultural turística,
6. Destinos turísticos,
7. Dirección y gestión de los servicios e instalaciones de las empresas turísticas,
8. Diseño de productos,
9. Grupos y convenciones,
10. Planificación,
11. Promoción y comercialización turística,
12. Servicios de viaje,
13. Turismo cultural,
14. Turismo de naturaleza

Claves utilizadas para la clasificación del tipo de práctica:

FPI: Formación Práctica de Inducción

FPA: Formación Práctica de Aproximación

FPS: Formación Práctica de Simulación

FPP: Formación Práctica de Profesionalización



1. Administración y gestión de la hospitalidad (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a hoteles, hospitales, restaurantes, comedores industriales, albergues, asilos, hospicios, lugares de interés turístico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en establecimientos de hospitalidad para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.

FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de alimentos y bebidas, de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en la administración y gestión de la hospitalidad.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de establecimientos de hospitalidad que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios en establecimientos de hospitalidad que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión en establecimientos de hospitalidad que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus cuasi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

2. Alimentación y salud (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a hoteles, hospitales, restaurantes, comedores industriales, albergues, asilos, hospicios, lugares de interés turístico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en establecimientos de alimentación y salud para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.

FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de alimentos y bebidas, laboratorios de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en la administración y gestión de los establecimientos de alimentación y salud, como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.



FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de establecimientos de alimentación y salud que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios en establecimientos de alimentación y salud que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión en establecimientos de alimentación y salud que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus cuasi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

1. Alimentos y bebidas (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a hoteles, restaurantes, comedores industriales, bares, lugares de interés turístico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en establecimientos de alimentos y bebidas para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.

FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de alimentos y bebidas, laboratorios de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en la administración y gestión de los establecimientos de alimentos y bebidas, como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de establecimientos de alimentos y bebidas que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios en establecimientos de alimentos y bebidas que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión en establecimientos de alimentos y bebidas que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus cuasi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

1. Alojamiento (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a hoteles, hostales, albergues, campamentos, lugares de interés turístico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en establecimientos de alojamiento para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.

FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de alojamiento, laboratorios de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en la administración y gestión de la establecimientos de alojamiento, como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de establecimientos de alojamiento que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios en establecimientos de alojamiento que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión en establecimientos de alojamiento que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus cuasi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

2. Animación Sociocultural Turística (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a productos turísticos y servicios en establecimientos de alojamiento, alimentos y bebidas y servicios de viaje (agencias, operadoras, como guías de turistas, centros de convenciones, transportación, entre otros) que utilizan la animación sociocultural turística, lugares de interés turístico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en productos turísticos y servicios en establecimientos de alojamiento, alimentos y bebidas y servicios de viaje (agencias, operadoras, como guías de turistas, centros de convenciones, transportación, entre otros) que utilizan la animación sociocultural turística,



para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.

FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de animación sociocultural turística, laboratorios de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en la administración y gestión de productos turísticos y servicios en establecimientos de alojamiento, alimentos y bebidas y servicios de viaje (agencias, operadoras, como guías de turistas, centros de convenciones, transportación, entre otros) que utilizan la animación sociocultural turística, como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas productos turísticos y servicios en establecimientos de alojamiento, alimentos y bebidas y servicios de viaje (agencias, operadoras, como guías de turistas, centros de convenciones, transportación, entre otros) que utilizan la animación sociocultural turística, que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios en productos turísticos y servicios en establecimientos de alojamiento, alimentos y bebidas y servicios de viaje (agencias, operadoras, como guías de turistas, centros de convenciones, transportación, entre otros) que utilizan la animación sociocultural turística, que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión en productos turísticos y servicios en establecimientos de alojamiento, alimentos y bebidas y servicios de viaje (agencias, operadoras, como guías de turistas, centros de convenciones, transportación, entre otros) que utilizan la animación sociocultural turística, que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus casi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

3. Destinos turísticos (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a la planta turística, servicios complementarios, cámaras, asociaciones, sector público y lugares de interés turístico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en el destino para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.



FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en el diseño, administración y gestión de los destinos turísticos, cartografía, como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de organizaciones de gestión de destinos turísticos públicos, privados, comunitarios, entre otros, que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios de organizaciones de gestión de destinos turísticos públicos, privados, comunitarios, entre otros que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión de organizaciones de gestión de destinos turísticos públicos, privados, comunitarios, entre otros, que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus cuasi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

4. Dirección y gestión de los servicios e instalaciones de las empresas turísticas (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a instalaciones de establecimientos empresas turísticas, lugares de interés turístico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en instalaciones de empresas turísticas para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.

FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de relacionados con las instalaciones y servicios de empresas turísticas como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas en empresas turísticas que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios en empresas turísticas que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)



En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión en establecimientos de alojamiento, alimentos y bebidas y servicios de viaje que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus cuasi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

5. Diseño de productos (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a la planta turística, servicios complementarios, cámaras, asociaciones, sector público y lugares de interés turístico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en el destino para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas sobre los productos turísticos, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.

FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en el diseño, administración y gestión de los productos turísticos, como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de organizaciones de diseño y gestión de productos turísticos públicos, privados, comunitarios, entre otros, que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios de organizaciones de gestión de productos turísticos públicos, privados, comunitarios, entre otros que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión de organizaciones de diseño y gestión de productos turísticos públicos, privados, comunitarios, entre otros, que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus cuasi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.



6. Grupos y convenciones (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a establecimientos turísticos con manejo de grupos y convenciones, centros de convenciones, hoteles, salones de eventos, lugares de interés turístico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en establecimientos turísticos con manejo de grupos y convenciones para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.

FPS: Utilización de instalaciones propias de la institución para realizar reuniones académicas como simulación y/o ensayo, uso de laboratorios y/o talleres de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en la administración y gestión de turísticos con manejo de grupos y convenciones como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de establecimientos de grupos y convenciones que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios en establecimientos de grupos y convenciones) que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión en establecimientos de grupos y convenciones que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus cuasi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

7. Planificación (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a la planta turística, servicios complementarios, cámaras, asociaciones, sector público y lugares de interés turístico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en el destino para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.



FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en el diseño, administración y gestión de los destinos turísticos, cartografía, como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de organizaciones de planificación de destinos turísticos públicos, privados, comunitarios, entre otros, que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios de organizaciones de planificación de destinos turísticos públicos, privados, comunitarios, entre otros que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión de organizaciones de planificación de destinos turísticos públicos, privados, comunitarios, entre otros, que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus cuasi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

8. Promoción y comercialización turística (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a la planta turística, servicios complementarios, cámaras, asociaciones, sector público y lugares de interés turístico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en el destino para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas sobre la promoción y comercialización turísticas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.

FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en promoción y comercialización turísticas, como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de organizaciones de promoción y comercialización turísticas públicas, privadas, comunitarias, entre otras, que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios de organizaciones de promoción y comercialización turísticas públicas, privadas, comunitarias, entre otras, entre otros que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)



En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión de organizaciones de promoción y comercialización turísticas públicas, privadas, comunitarias, entre otras, que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus cuasi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

9. Servicios de viaje (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a establecimientos de servicios de viaje (agencias, operadoras, como guías de turistas, centros de convenciones, transportación, entre otros), lugares de interés turístico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en establecimientos de servicios de viaje (agencias, operadoras, como guías de turistas, centros de convenciones, transportación, entre otros) para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.

FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en la administración y gestión de los servicios de viaje (agencias, operadoras, como guías de turistas, centros de convenciones, transportación, entre otros), como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de establecimientos de servicios de viaje (agencias, operadoras, como guías de turistas, centros de convenciones, transportación, entre otros) que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios en establecimientos de servicios de viaje (agencias, operadoras, como guías de turistas, centros de convenciones, transportación, entre otros) que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión en establecimientos de servicios de viaje (agencias, operadoras, como guías de turistas, centros de convenciones, transportación, entre otros) que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus cuasi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

10. Turismo cultural (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a la planta turística cultural, y lugares de interés turístico, patrimoniales culturales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en el destino para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.

FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en el diseño, administración y gestión de los destinos y productos turísticos culturales, cartografía, como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de organizaciones de diseño, administración y gestión de los destinos y productos turísticos culturales públicos, privados, comunitarios, entre otros, que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios de organizaciones de diseño, administración y gestión de los destinos y productos turísticos culturales públicos, privados, comunitarios, entre otros que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas de diseño, administración y gestión de los destinos y productos turísticos culturales públicos, privados, comunitarios, entre otros, que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus cuasi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

11. Turismo de Naturaleza (FP)

FPI: Visitas grupales y con docente a la planta turística en la naturaleza, y lugares de interés turístico, patrimoniales naturales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en el destino para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.



FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en el diseño, administración y gestión de los destinos y productos turísticos naturales, cartografía, como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de organizaciones de diseño, administración y gestión de los destinos y productos turísticos naturales públicos, privados, comunitarios, entre otros, que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios de organizaciones de diseño, administración y gestión de los destinos y productos turísticos naturales públicos, privados, comunitarios, entre otros que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas de diseño, administración y gestión de los destinos y productos turísticos naturales públicos, privados, comunitarios, entre otros, que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus casi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 ó 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.

Contenidos mínimos para los perfiles asociados a la Gastronomía

Contenidos mínimos del enfoque formativo Teórico (FT)

Gastronomía como objeto de estudio (FT-EG1)

1. Introducción a la gastronomía.
 - 1.1. Antecedentes históricos y culturales.
 - 1.2. Situación actual y tendencias en la gastronomía.
 - 1.3. Importancia e impactos.
2. Conceptualización de la gastronomía.
 - 2.1. Definiciones.
 - 2.2. Conceptos.
3. Influencias gastronómicas.
 - 3.1. Mexicana.
 - 3.2. Occidentales.
 - 3.3. Orientales.
4. Fundamentos teóricos de la gastronomía.
 - 4.1. Administrativos.
 - 4.1.1. Economía y finanzas.
 - 4.1.2. Contabilidad aplicada.
 - 4.1.3. Administración.
 - 4.1.4. Mercadotecnia.
 - 4.2. Filosóficos y sociales.
 - 4.2.1. Filosofía.
 - 4.2.2. Ética.
 - 4.2.3. Historia.
 - 4.2.4. Geografía.
 - 4.2.5. Legislación.
 - 4.3. De las Ciencias de los alimentos.
 - 4.3.1. Bioquímica.
 - 4.3.2. Microbiología.
 - 4.3.3. Nutrición.

Sujetos de la gastronomía (FT-EG2)

1. Comensales.
 - 1.1. Definición.
 - 1.2. Segmentación del mercado.
 - 1.3. Relación con otros sujetos de la actividad.
2. Prestadores.
 - 2.1. Definición.
 - 2.2. Clasificación y tendencias.
 - 2.3. Relación con otros sujetos de la actividad.
3. Comunidad receptora.
 - 3.1. Definición.



- 3.2. Segmentación del mercado.
- 3.3. Interacción gastronomía y comunidad.
- 3.4. Establecimientos de A y B y su entorno económico social.
- 3.5. Interacción con otros sujetos de la actividad.
- 4. Organismos reguladores.
 - 4.1. Sector público.
 - 4.2. Sector privado.
 - 4.3. Sector social.

Regionalización de la gastronomía (FT-EG3)

- 1. Criterios de regionalización.
 - 1.1. Religiosos.
 - 1.2. Culturales.
 - 1.3. Geográficos.
 - 1.4. Económicos.
 - 1.5. Transculturales.
- 2. Cocinas.
 - 2.1. Mexicanas.
 - 2.2. Internacionales.

Operación y gestión gastronómicas (FT-EG4)

- 1. Bases contables.
 - 1.1. Contabilidad de alimentos y bebidas.
 - 1.2. Costos de alimentos y bebidas.
 - 1.3. Receta estándar.
 - 1.4. Toma de decisiones financieras.
- 2. Aspectos Administrativos.
 - 2.1. Proceso administrativo e innovación (mejora continua).
 - 2.2. Administración de compras y almacén.
 - 2.3. Administración de recursos humanos, materiales y financieros.
 - 2.4. Formulación e implementación de un negocio gastronómico.
 - 2.5. Control de calidad.
 - 2.6. Dirección y liderazgo.
- 3. Aspectos legales y éticos en el servicio y preparación de alimentos y bebidas.
 - 3.1. Derecho -.
 - 3.2. Derecho mercantil y propiedad intelectual.
 - 3.3. Derecho fiscal.
 - 3.4. Responsabilidad social.
- 4. Aspectos mercadológicos de negocios de alimentos y bebidas.
 - 4.1. Mercadotecnia aplicada en alimentos y bebidas.
 - 4.2. Imagen empresarial de negocios de alimentos y bebidas.
 - 4.3. Investigación de mercados.
 - 4.4. Estrategias de mercado para negocios de alimentos y bebidas.

Investigación gastronómica (FT-EG5)

1. Elaboración de reportes escritos.
 - 1.1. Identificación del tema.
 - 1.2. Acceso al campo de investigación.
 - 1.3. Diseño y manejo de base de datos.
 - 1.4. Uso de programas informáticos especializados para la actividad gastronómica.
 - 1.5. Procesamiento de información para la toma de decisiones.
 - 1.6. Elaboración de reportes de investigación.
2. Investigación gastronómica.
 - 2.1. Conceptualización de la investigación: básica y aplicada.
 - 2.2. Tipos de investigación: histórica, descriptiva y causal, desde los enfoques cualitativo y cuantitativo.

Contenidos mínimos del enfoque formativo Metodológico (FM)

Gastronomía como objeto de estudio (FM-EG1)

1. Métodos para comprensión y estudio del objeto gastronómico (enfoque socioeconómico).
 - 1.1. Método etnográfico.
 - 1.2. Método del caso.
 - 1.3. Método heurístico.
 - 1.4. Método hermenéutico.
 - 1.5. Método para la toma de decisiones.
2. Métodos para comprensión y estudio del objeto gastronómico (enfoque dese la ciencia de los alimentos).
 - 2.1. Análisis de peligros e identificación de puntos críticos.
 - 2.2. Evaluación sensorial.
 - 2.3. Cálculo de composición nutrimental y contraste con una dieta correcta.

Sujetos de la gastronomía (FM-EG2)

1. Técnicas de segmentación de mercado.
 - 1.1. Edad.
 - 1.2. Género.
 - 1.3. Nivel socioeconómico.
 - 1.4. Religión.
2. Métodos para el conocimiento de los sujetos de la gastronomía.
 - 2.1. Cualitativos.
 - 2.2. Cuantitativos.

Regionalización de la gastronomía (FM-EG3)

1. Métodos de cocción.
 - 1.1. Aire.
 - 1.2. Grasa.

- 1.3. Radiación.
- 1.4. Líquidos.
- 1.5. Mixtos.
2. Técnicas culinarias.
 - 2.1. Asado.
 - 2.2. Braseado.
3. Métodos de conservación de alimentos.
 - 3.1. Frio.
 - 3.2. Calor.
 - 3.3. Osmótica.
4. Métodos de producción.
 - 4.1. Agrícola.
 - 4.2. Pecuaria.
 - 4.3. Industrial.
5. Métodos etnográficos para la regionalización gastronómica.

Operación y gestión gastronómicas (FM-EG4)

1. Métodos de gestión operativa.
 - 1.1. Logística de operaciones
 - 1.2. Tiempos y movimientos de alimentos y bebidas
2. Métodos de gestión financiera.
 - 2.1. Formulación y evaluación de proyectos de inversión.
 - 2.2. Evaluación financiera de resultados
3. Métodos de gestión tecnológica.
 - 3.1. Aplicación
 - 3.2. Creación, diseño e innovación tecnológica
4. Mercadotecnia de productos y servicios gastronómicos.
 - 4.1. Diseño de productos y servicios gastronómicos.
 - 4.2. Comercialización de productos y servicios gastronómicos.
5. Otros métodos de la gestión.
 - 5.1. Gestión de calidad
 - 5.2. Gestión sustentable
6. Modelos para la instalación.
 - 6.1. Diseño de instalaciones.
 - 6.2. Equipamiento
7. Desarrollo de establecimientos gastronómicos tipo franquicias.

Investigación gastronómica (FM-EG5)

1. Métodos de construcción del conocimiento.
 - 1.1. Inductivo.
 - 1.2. Deductivo.
 - 1.3. Analógico.
 - 1.4. Dialéctico.
2. Investigación cuantitativa.
 - 2.1. Planteamiento de problema.

- 2.2. Objetivos.
- 2.3. Elaboración de hipótesis.
- 2.4. Marco teórico.
- 2.5. Selección del diseño de la investigación.
- 2.6. Selección de la muestra.
- 2.7. Elaboración de instrumentos.
- 2.8. Análisis estadístico de datos: estadística descriptiva e inferencial.
- 2.9. Presentación de resultados.
- 3. Investigación cualitativa.**
 - 3.1. Desarrollo de la idea o tema.
 - 3.2. Selección del ambiente o lugar.
 - 3.3. Elección de sujetos del estudio.
 - 3.4. Trabajo de campo.
 - 3.5. Selección de un modelo de investigación
 - 3.6. Elaboración de instrumentos.
 - 3.7. Recolección de datos.
 - 3.8. Análisis de datos.
 - 3.9. Presentación del reporte.

Contenidos mínimos del enfoque formativo Técnico (FC)

Cada una de las IES con base en su modelo pedagógico y tomando en cuenta los resultados obtenidos en su estudio de factibilidad, decidirá si incorpora las cuatro áreas de concentración -en las que se han dividido los programas educativos de tipo superior en gastronomía o se enfoca a una o a varias de ellas, acción que les permitirá definir su propio perfil institucional que las defina como institución y las diferencie de los otros planes y programas de estudio que se ofrezcan en el mercado, dando así la identidad que cada plan de estudio debe tener.

Áreas de concentración de Gastronomía

- Gestión,
- Investigación, innovación y promoción,
- Producción,
- Servicio.

Gestión (FC)

- 1. Mecanismos para la apertura de un negocio.**
 - 1.1. Plan empresarial.
 - 1.2. Administración de recursos financieros y operativos.
 - 1.3. Programas de mantenimiento, preventivo y correctivo de los equipos.
- 2. Administración de recursos humanos.**
 - 2.1. Reclutamiento.
 - 2.2. Selección.
 - 2.3. Inducción y capacitación.
 - 2.4. Supervisión.

- 3. Administración operativa de la empresa.**
 - 3.1. Compras y almacenamiento.
 - 3.2. Contabilidad aplicada.
 - 3.3. Toma de decisiones financieras.
 - 3.4. Gestión de calidad.
- 4. Mercadotecnia.**
 - 4.1. Imagen empresarial.
 - 4.2. Investigación de mercado.
- 5. Estrategias de mercado.**

Investigación, innovación y promoción (FC)

- 1. Formulación y ejecución de protocolos de investigación gastronómica desde diversos enfoques: antropológico, histórico, ciencia de los alimentos, etc.**
 - 1.1. Análisis de la problemática gastronómica.
 - 1.2. Formulación del protocolo de investigación.
 - 1.3. Ejecución del protocolo de investigación.
 - 1.4. Elaboración del reporte de investigación y difusión de resultados.
- 2. Desarrollo e innovación de platillos (regional, internacional, etc.).**
 - 2.1. Transformación de productos existentes.
 - 2.2. Incorporación de nuevos ingredientes.
 - 2.3. Incorporación de técnicas a productos existentes.
 - 2.4. Creación y generación de nuevos productos.
- 3. Formulación y evaluación de proyectos de inversión de negocios de alimentos y bebidas innovadores.**
 - 3.1. Perfil o gran idea.
 - 3.2. Concepto gastronómico: cocina tecnoemocional, de autor, regional, entre otras.
 - 3.3. Tipo de servicio.
 - 3.4. Diseño ambiental.
 - 3.5. Estudio de mercado.
 - 3.6. Estudio técnico.
 - 3.7. Estudio económico y financiero.
 - 3.8. Análisis de sensibilidad.
- 4. Difusión y promoción de la gastronomía y/o los productos gastronómicos.**
 - 4.1. Identificación de la población objetivo.
 - 4.2. Técnicas de difusión y promoción aplicables.
 - 4.3. Medios de difusión y promoción.

Producción (FC)

- 1. Normas relativas al manejo higiénico de alimentos.**
 - 1.1. NOM-251-SSA1-2006. Norma a nivel nacional de carácter obligatorio.
 - 1.2. NMX-F-605-NORMEX-2004. Distintivo H, de carácter voluntario.
- 2. Planeación y organización del área de producción.**
 - 2.1. Áreas de trabajo: área de lavado y desinfección, área de preparación de frutas y verduras, área de tablaería.
 - 2.2. Organización de las brigadas de cocina (equipos).
 - 2.3. Integración y desarrollo del menú.



- 2.4. Criterios regionales.
- 2.5. Criterios religiosos.
- 2.6. Criterios culturales.
- 2.7. Criterios geográficos.
3. Manejo adecuado y seguro de equipo.
 - 3.1. Equipo mayor (hornos, salamandras, marmitas).
 - 3.2. Equipo menor (utensilios, batería de cocina, equipo portátil).
4. Técnicas culinarias.
 - 4.1. Preparación de frutas y verduras: pelar, desemillar, desvenar, cortar como: juliana, cubos, entre otros.
 - 4.2. Preparación de cereales y leguminosas: desvainado, remojo previo, desgranar, moler, entre otros.
 - 4.3. Preparación de proteínas de origen animal: aves, res, cerdo, pescados, mariscos, caza, insectos, huevos, lácteos, entre otros.
 - 4.4. Preparación de emulsiones frías y calientes.
 - 4.5. Preparación de bebidas: refrescantes, fermentadas, destiladas.
5. Pastelería y panificación.
6. Métodos de cocción.
 - 6.1. Métodos de cocción por aire caliente.
 - 6.2. Métodos de cocción por líquido.
 - 6.3. Métodos de cocción por grasa.
 - 6.4. Métodos de cocción por radiación.
 - 6.5. Métodos de cocción mixtos.
7. Presentación de platillos.
 - 7.1. Aspectos sensoriales.
 - 7.2. Tendencias.
8. Métodos de conservación.
 - 8.1. Tratamientos térmicos.
 - 8.2. Frío (refrigeración, congelación, entre otros).
 - 8.3. Calor (pasteurización, esterilización).
 - 8.4. Control de atmósfera (vacío, atmósferas modificadas).
 - 8.5. Osmótico (deshidratación, salado, almíbar, entre otros).
 - 8.6. Conservadores químicos.
9. Desarrollo y aplicación de la receta estándar.

Servicio (FC)

1. Tipos de servicio.
 - 1.1 Inglés.
 - 1.2 Francés.
 - 1.3 Ruso.
 - 1.4 Americano.
 - 1.5 Buffet.
2. Montajes y distribución de mesas acorde a diferentes ambientaciones.
 - 2.1 Herradura..
 - 2.2 Imperial
 - 2.3 Otros tipos de montajes.



3. Manejo adecuado, seguro y mantenimiento de equipo.
 - 3.1 Equipo mayor: ropero térmico, tableros, mesas de apoyo, estaciones de servicio, entre otros.
 - 3.2 Equipo menor: utensilios, cubertería, vajilla, cristalería, mantelería, entre otros.
4. Manejo del menú.
 - 4.1 Conocimiento del menú.
 - 4.2 Aplicación de técnicas de venta.
5. Atención integral en establecimientos de alimentos y bebidas.
 - 5.1 Recepción y bienvenida.
 - 5.2 Presentación del menú.
 - 5.3 Toma de comanda.
 - 5.4 Servicio de alimentos y bebidas.
 - 5.5 Entrega de cuenta y despedida.
 - 5.6 Desmontaje y limpieza.
6. Atención integral en eventos especiales.
 - 6.1 Recepción y bienvenida.
 - 6.2 Servicio de alimentos y bebidas.
 - 6.3 Despedida.
 - 6.4 Desmontaje y limpieza.

Actividades mínimas del enfoque formativo Práctico (FP)

Cada una de las IES, con base en su modelo pedagógico y tomando en cuenta los resultados obtenidos en su propio estudio de pertinencia, decidirá la incorporación de la o las áreas de concentración que sustente como las más adecuadas, en las que se han dividido los programas educativos de tipo superior en turismo, acción que les permitirá precisar el perfil que las defina como institución y las diferencie de los otros planes y programas de estudio que se ofrezcan en el mercado, dando así la identidad que cada plan de estudio debe tener.

Para ello, es indispensable instrumentar un **Programa Integral de Formación Práctica obligatorio** de manera formalizada, permanente, sistemática y medible, que complemente la formación integral sumada a la teórica, la metodológica y la técnica del estudiante en el área de turismo, en sus cuatro modalidades (no importando cómo se denominen internamente en la Institución), a saber:

- Prácticas de **Inducción** (PI)
- Prácticas de **Aproximación** (PA)
- Prácticas de **Simulación** (PS)
- Prácticas de **Profesionalización** (PP)

Modalidades de la formación en la práctica

Prácticas de Inducción

No son curriculares, se dividen en visitas y viajes, siempre grupales, acompañadas por un docente y congruentes con el perfil de egreso del programa educativo; requieren de un programa determinado

colegiadamente por los órganos institucionales, Academias, Consejos Técnicos, entre otros, que incluya el objetivo, cronograma, estrategias y productos esperados de aprendizaje y formas de evaluación.

Las visitas grupales, ya sea a la planta turística/gastronómica y/o a sitios de valor patrimonial, son co-curriculares como requisito obligatorio

La modalidad de viajes, son extracurriculares y por lo tanto voluntarias, NO FORMAN PARTE DEL TOTAL MÍNIMO DE 2000 HORAS, por lo cual los viajes no pueden ser obligatorios, no pueden formar parte de la calificación de una asignatura en particular, así como tampoco se puede aceptar que se contrate a agencias de viaje para la organización, ni lucrar con ellos, pues es improcedente, tal y como se establece en el documento “Recomendaciones para la obtención del reconocimiento de validez oficial de estudios (RVOE) en materia turística”, de la *SECTUR* Federal, México.

Prácticas de Aproximación

Son curriculares (forman parte de las estrategias de aprendizaje de las asignaturas con créditos) en todos los casos y forman parte de la calificación final, realizando visitas individuales o en equipo para e identificar la aplicación de la teoría en el funcionamiento de la planta turística, gastronómica o disciplinar, en diversas asignaturas/idades de aprendizaje del plan de estudios (sean o no de la disciplina, por ejemplo: contabilidad aplicada, estadística, mercadotecnia, etc., además de las propias de la disciplina turística o gastronómica) para presentar trabajos en clase o el trabajo final de alguna asignatura. Para su contabilización, se propone la fórmula de dividir entre tres el total de horas práctica o independientes de la asignatura, por el número de semanas del ciclo (trimestre, cuatrimestre, semestre).

Prácticas de Simulación

Son curriculares en todos los casos, forman parte de las estrategias de aprendizaje de las asignaturas con créditos, y forman parte de la calificación final. Se realizan utilizando laboratorios y/o talleres en el campus u otras instalaciones externas a la institución, en cuyo caso se debe comprobar con evidencias que se cuenta con convenios de vinculación para usar dichas instalaciones en diversas áreas como alimentos y bebidas, cómputo con programas o “softwares” especializados en la planeación, operación y gestión del turismo y la gastronomía, mesas de negocios, por ejemplo, de acuerdo con del perfil de egreso.

Prácticas de Profesionalización:

Son co-curriculares y por lo tanto de obligatorio cumplimiento normalmente como requisitos, ya sea de permanencia o de egreso. Regularmente se denominan “prácticas profesionales” y tienen como finalidad que el estudiante realice estancias en el sector turístico desarrollando actividades reales, programadas, operadas y evaluadas bajo la supervisión de la institución y la empresa o institución en que las desarrolle, de acuerdo al perfil de egreso. Lo ideal es que las prácticas se lleven a cabo para la aplicación de sus conocimientos de lo general a lo particular, de lo operativo a lo especializado, que se realicen en periodos vacacionales de preferencia y que inicien desde los primeros ciclos de la carrera. No es siempre adecuado que sea el alumno el responsable de ubicar la organización para realizar sus prácticas, es la institución quien requiere garantizar el desarrollo de la formación en la práctica mediante sus procesos de



vinculación formal y asignar al practicante en el área, nivel, función y tipo de estancia a realizar, acorde al a los contenidos educativos que esté cursando.

Cabe destacar que desde el año 2004 en que *CONAET, A.C.* obtuvo el primer reconocimiento por el *COPAES, A.C.* para realizar procesos de evaluación con fines de acreditación, se han desarrollado diversos análisis de los resultados obtenidos, en los siguientes cuatro rubros, actualizándose año con año:

- I. Cumplimiento porcentual de los Indicadores de Evaluación a nivel nacional (2004 a la fecha).
- II. Estadísticas generadas a partir de la información contenida en los autoestudios entregados por los programas educativos evaluados (2004 a la fecha).
- III. Análisis de recurrencia de Recomendaciones y Sugerencia para la mejora continua (2009 a la fecha).
- IV. Comparativo entre la primera acreditación y la segunda o tercera reacreditación obtenida por aquellos programas educativos que las solicitaron por haber cumplido la vigencia de 5 años que establece el *COPAES* para los 27 organismos acreditadores reconocidos (2013 a la fecha).

Gracias a la información generada en dichos estudios a más de diez años se puede conocer el estado del arte de la educación turística en México y se cuenta con datos para la toma de decisiones y recomendaciones como la que aquí se presenta para el eje de Formación Práctica.

Dicho programa y/o estructura necesita ser acorde al modelo educativo, al perfil de egreso del plan de estudios **y en su conjunto contemple al menos un total de 2000 horas al final de la carrera** (resultado del Estudio II antes mencionado, que arroja que el promedio de 122 carreras de tipo superior en formación práctica es de 1960 horas en todo el país). Para ello, es necesario que responda a la normativa específica del Programa Educativo enunciada, avalada y sancionada por las autoridades institucionales colegiadas correspondientes.

El proceso de asignación de las prácticas de profesionalización requiere de gestión integral de la institución, la participación de los docentes como tutores vía electrónica para que el practicante elabore un reporte de investigación aplicada acorde al nivel, área, tipo de establecimiento, actividades, objetivos de aprendizaje que cuente con un porcentaje primordial en la evaluación y acreditación de la estancia profesional.

Para definir y establecer cada modalidad de Formación Práctica ver el anexo que se presenta al final del documento.

Ejemplos de Formación Práctica en las cuatro áreas de concentración - de Gastronomía por modalidad (FP)

Los ejemplos que aquí se presentan son resultado de los registros de las mejores prácticas hallados en más de diez años en 122 procesos de evaluación finalizados para la acreditación de programas académicos por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, *CONAET* y se presentan a manera demostrativa de las posibilidades para formalizar un programa integral de Formación Práctica.

Es importante señalar que de ninguna forma se pretende estandarizar, homologar o inducir estos ejemplos como modelo para el desarrollo de los sistemas de prácticas, son un simple y llano ejemplo para orientación en el diseño y actualización de los contenidos educativos.

FPI: Visitas grupales y con docente a hoteles, restaurantes, comedores industriales, bares, establecimientos gastronómicos, lugares de interés turístico/gastronómico, patrimoniales, entre otros.

FPA: Investigación individual o en equipo en establecimientos gastronómicos para presentar en diversas asignaturas trabajos con temáticas específicas, como parte de las estrategias de aprendizaje de cada una de ellas, pudiendo ser parciales o finales.

FPS: Utilización de laboratorios y/o talleres de cocina fría, cocina caliente, repostería y pastelería, cocina molecular -en su caso-, servicio y montaje, coctelería y enología, cámaras de refrigeración, almacén, compras, así laboratorios de cómputo con programas computacionales específicos y especializados utilizados en la administración y gestión de la establecimientos gastronómicos, como parte de las estrategias de aprendizaje de diversas asignaturas a lo largo del currículum.

FPP: Entre II y IV ciclo = 300 hrs. en funciones operativas de producción y servicio en establecimientos gastronómicos que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

Entre el IV y VII ciclo = 300 hrs. en funciones de mandos medios en establecimientos gastronómicos que contemple el perfil de egreso (ideal: 8 horas diarias x 6 días a la semana)

En el último ciclo de la carrera = 600 hrs. en áreas administrativas y de gestión o en espacios de investigación en establecimientos gastronómicos que contemple el perfil de egreso. Es recomendable que al realizar el rediseño curricular del plan de estudios, se contemple este último ciclo de la carrera exclusivo para las prácticas profesionales sin que el estudiante requiera asistir a la institución educativa; las IES que han aplicado esta estrategia tienen una primera inserción - del 93% de sus casi recién egresados (ideal: 8 horas diarias x 5 o 6 días a la semana)

En los tres niveles, es pertinente que el practicante elabore un Reporte de Investigación Aplicada con dos secciones, a saber: I. Diagnóstico y II. Propuesta de mejora o proyecto.



Consideraciones finales

La concordancia y pertinencia entre los requerimientos de los empleadores, las necesidades socioeconómicas del país y el diseño curricular de estudios superiores en turismo y gastronomía no es un tema nuevo ni se pretende solucionar exclusivamente con este trabajo, sin embargo sus resultados son un referente válido en el que las organizaciones manifiestan sus necesidades concretas en términos de conocimientos, habilidades, destrezas y competencias que requiere el personal a contratar.

Los resultados presentados no significan en forma alguna una norma a seguir y mucho menos la base sobre la cual deban construir o actualizarse los planes de estudio; sin embargo, al ser un trabajo consensuado durante cuatro años entre representantes de todos los actores que intervienen en la formación de calidad para una actividad económica primordial a desarrollar en México, aporta una plataforma metodológica que las instituciones de educación superior pueden emplear para analizar, diseñar y/o actualizar sus contenidos y orientarlos hacia las tendencias e innovaciones que el sector necesita y representa, considerando la vocación turística/gastronómica regional, la pertinencia con las necesidades de formación sectorial y la identificación de la profesión turística/gastronómica como única, independientemente de la orientación que representen sus diferentes perfiles académicos.

En una siguiente etapa este trabajo requerirá ser analizado por el ámbito empleador y por los entes públicas federales de turismo, quienes tienen la responsabilidad de gestionar la formación del capital intelectual de las organizaciones turísticas y gastronómicas y que requieren generar la información relacionada con las necesidades para el desarrollo y profesionalización del sector.

Es muy importante señalar que las necesidades de los empleadores siempre serán un elemento a considerar para el diseño y actualización de contenidos formativos, sin embargo no son únicos ni excluyentes de otras indagaciones para el análisis de requerimientos sociales, de la profesión, de la institución, entre otros, pues la función primordial de las instituciones de educación superior es atender integralmente a las necesidades de la sociedad y el país en su conjunto, de manera proactiva y mirando siempre por la responsabilidad y la justicia social.



Referencias documentales

- Bases de Coordinación SEP-SECTUR, SECTUR , (1994)
- CONAET, A.C.; “Análisis de Resultados de los Procesos de Evaluación con fines de Acreditación y Reacreditación 2004-2015”, México (2015) <http://www.conaet.net/divulgacion/central-de-documentacion/documentos/>
- CONAET, A.C.; “Declaración sobre el Aprendizaje de Idiomas en la Educación Turística y Gastronómica”, México (2002-2015) <http://www.conaet.net/divulgacion/central-de-documentacion/documentos/>
- CONAET, A.C.; Marco General de Evaluación con fines de Acreditación, Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística CONAET, A.C. 9a. Versión, acorde al Marco de Referencia de COPAES A.C. México (junio de 2015). <http://www.conaet.net/divulgacion/central-de-documentacion/documentos/>
- MEDEL José y NAVARRETE Virginia; “Contenidos mínimos sugeridos para el diseño curricular de Licenciaturas en Turismo”; México, (2004)
- “Recomendaciones para la obtención del reconocimiento de validez oficial de estudios (RVOE) en materia turística” SECTUR (1997)

Anexo 1 Problemática del aprendizaje de idiomas en la educación turística y gastronómica

Declaración *CONAET* sobre el aprendizaje de idiomas (2015):

“Como resultado del análisis presentado por el organismo acreditador reconocido por el *COPAES*, sobre la formación y requisitos del idioma inglés –principalmente-, realizado a partir de las evaluaciones con fines de acreditación en los programas educativos del área turística en sus cinco perfiles de egreso, a saber:

- Administración de instituciones / Hospitalidad
- Gastronomía
- Gestión empresarial turística
- Planificación y desarrollo turístico
- Turismo alternativo

Desde el año 2002 y hasta la fecha, los asistentes a los talleres tanto de definición del Marco General para la Evaluación de Programas Educativos en el área académica del Turismo en sus cinco perfiles de egreso, representantes de más de 120 instituciones de educación superior, públicas y particulares de 27 estados de la República, como de elementos de la acreditación, formación de evaluadores, así como a los ocho congresos nacionales e internacionales de educación turística y gastronómica y los dos foros de la Red *CONAET* se determinó por mayoría en todas las ocasiones recomendar a las instituciones y universidades lo siguiente:

Primero: De acuerdo a lo expresado en el Autoestudio para el proceso de evaluación del *CONAET* sobre el Idioma extranjero (Inglés, especialmente) en el Marco General 2015, que indica:

Idioma extranjero co-curricular (INGLÉS)

Requiere explicitarse el mecanismo de acreditación del inglés, equivalente al **NIVEL IV** utilizando cualquiera de los instrumentos oficiales (por ejemplo, *CEF*, *ALTE*, Cambridge, *IELTS*, *TOEFL*, *TOEIC*, *OXFORD*), que permita al alumno comunicarse profesionalmente en forma verbal y escrita, fundamental para la profesión turística y gastronómica. En el caso de contar con mecanismos propios de la institución, sustentar su equivalencia y comparabilidad con alguno de los niveles referidos, indicando el procedimiento **colegiado** utilizado para llegar a dicha equivalencia.

Se tiene como objetivo que para el año 2025 se impartan asignaturas finales de tipo estratégico de turismo y/o gastronomía **EN** inglés y no asignaturas o niveles **DE** inglés, que ocupan créditos u horas dentro del plan de estudios, lo que no permite abordar y conocer herramientas estratégicas, propias de un egresado de un programa educativo de tipo superior.

EQUIVALENCIAS PARA NIVELES DE INGLÉS

NOMBRE	NIVEL I	NIVEL II	NIVEL III	NIVEL IV	NIVEL V	NIVEL VI
Common European Framework	A1	A2	B1	B2	C1	C2
ALTE	Breakthrough	1	2	3	4	5
Cambridge	---	1 (KET)	2 (PET)	3 (FCE)	4 (CAE)	5 (CPE)
IELTS	---	3.0	4.0	5.5	6.5	7.5
TOEFL	400/97	450/133	500/173	550/213	600/250	670/293 y+
TOEIC	130-250	255-400	405-520	525-780	785-955	960+
OXFORD	10-17	18-29	30-39	40-47	48-54	55-60

Nota: en **el caso de no cubrir** el indicador enunciado, se requiere presentar un **estudio** que incluya los siguientes puntos, realizado entre el Programa Educativo y los expertos del área de idiomas de la institución:

1. Análisis de resultados de la aplicación del instrumento de ubicación y/o evaluación de inglés en las **2 generaciones de nuevo ingreso** más recientes (de preferencia utilizando el mismo mecanismo y/o instrumento aplicado para acreditar el idioma al finalizar la carrera).
2. Análisis de resultados de la aplicación del mecanismo y/o instrumento de acreditación y/o finalización del inglés de las **dos generaciones de egreso** más recientes (de preferencia utilizando el mismo mecanismo y/o instrumento aplicado al primer ingreso).
3. En el caso de no utilizar alguno de los instrumentos enunciados en esta tabla, presentar un análisis de comparabilidad de los mecanismos y/o instrumentos propios de la institución para evaluar y/o acreditar el idioma inglés, determinando su equivalencia frente a la tabla aquí enunciada. Es recomendable que dicho análisis sea expedido por el área de idiomas de la institución.
4. En caso de que la mayoría de los egresados no lleguen al **nivel IV** de la tabla, enunciar la estrategia a utilizar para elevar los índices de dominio de inglés en los aspirantes y estudiantes del programa educativo, a corto, mediano y largo plazo, a nivel institucional y regional.

Segundo: que los idiomas extranjeros sean exigidos **como requisito co-curricular y por ende obligatorio**, ya sea de ingreso, permanencia o egreso, dependiendo de la condición socioeconómica de los alumnos y previo análisis Y DE ACUERDO A LOS RESULTADOS DEL ESTUDIO DE LOS CUATRO PUNTOS antes mencionado.

Tercero: En caso de que el Programa Educativo imparta cursos para la formación del idioma extranjero, es necesario que sea de forma co-curricular y por ende, de obligatorio cumplimiento y **sin carga crediticia en el plan de estudios pues impacta directamente abordar el aprendizaje de contenidos y competencias propias del turismo y/o la gastronomía**, aunque lo ideal es que dichos cursos sean impartidos por los expertos, áreas, centros y/o departamentos de Idiomas y NO por el Programa Educativo.

Cuarto: CONAET tiene claro que en NINGÚN momento se puede exigir que TODOS los Programas Educativos cumplan con el nivel IV de la tabla, porque sería arbitrario, ya que la realidad regional e institucional en México varía profundamente; por ello es necesario tomar en cuenta el tipo de institución,



la región en la que está ubicada, el nivel socioeconómico de los alumnos inscritos, el tamaño de la institución, el perfil de egreso, la pertinencia regional, entre otros factores. Por lo anterior, se tomará como válida la presentación del estudio y análisis enunciado en el segundo punto de esta declaración, siempre y cuando contemple los **CUATRO** puntos.

Desde el año 2002 y como resultado CONSENSUADO de las Mesas de Trabajo y Ponencias Arbitradas presentadas en diversos congresos y foros de *CONAET* que se realizan anualmente desde 2006 y a la fecha, sobre la base de los resultados de la evaluación con fines de acreditación y reacreditación de este organismo acreditador, se solicita dar a conocer esta Declaración a las autoridades de todas las instituciones de educación superior del país, de la Secretaría de Educación Pública y de la sociedad en general.”

Anexo 2 Programa de Formación Práctica y formatos para estructurarlo

La realización del estudio derivó igualmente en la necesidad de definir con claridad los diferentes tipos de formación práctica que se han empleado en forma más o menos general para los programas de estudios en turismo y gastronomía que son referente para las evaluaciones de los mismos por parte del *CONAET* y para el diseño de programas de formación en la práctica por las *IES*.

Los ejes formativos Técnico y Práctico requieren la aplicación de los conocimientos teórico-metodológicos identificando procesos y procedimientos y llevando a cabo la ejecución práctica de las actividades aplicativas del conocimiento que requiere de la inducción a la realidad del ámbito y del patrimonio natural y cultural la aproximación al fenómeno, la simulación de procesos y procedimientos para generar habilidades y destrezas en su gestión, , así como la profesionalización de los estudiantes en la compleja sinergia que la interacción de sus componentes genera.

En los programas de prácticas el docente es el responsable de los juicios sobre los aprendizajes logrados durante el proceso, por lo que la evaluación de las mismas debe ser diseñada por los propios docentes y orientarse para tomar decisiones que permitan mejorar el desempeño de los estudiantes.

El enfoque formativo al que corresponda el contenido educativo debe ser considerado para la evaluación, tomando en cuenta siempre que están dirigidas al saber hacer, en donde es conveniente obtener evidencias y brindar retroalimentación a los alumnos a lo largo de su formación integrando carpetas o portafolios con las rúbricas, listas de verificación o guías de observación, desarrollando reportes de investigación aplicada, entre otras que sean empleadas para la evaluación de las mismas.

El estudio sentencia la necesidad de dirigir esfuerzos gubernamentales, académicos, privados y sociales para asegurar la formación en la práctica de los estudiantes que mejore sus posibilidades de empleabilidad, en el entendido de que este trabajo no aborda en forma alguna el tema del emprendimiento y las posibilidades de autoempleo y de generación de empresas turísticas apoyados por esquemas formales de emprendimiento en los programas académicos que mejore las condiciones de los egresados y genere nuevos empleos en el sector, esto es tema de otro estudio y de un análisis bastante más profundo.

Formatos para estructurar el Programa Integral de Formación Práctica (para Turismo y/o Gastronomía)

Mecanismos formales para el desarrollo de la Formación Práctica

Las relaciones con empresas, organismos, asociaciones y autoridades para realizar prácticas en sus modalidades necesitan estar formalizadas, reglamentadas y programadas mediante acuerdos negociados, DETALLADOS, monitoreados y evaluados por una instancia responsable, registrando sus resultados. No necesariamente tienen que ser convenios entre la *IES* y el entorno, pueden ser programas o cartas de intención entre la dependencia de vinculación o del programa educativo y las organizaciones en las que los estudiantes acuden a realizar los diversos tipos de formación práctica. Detallar normativa y anexar plan anual así como al menos tres programas de acuerdos detallados.



Programa integral de Formación Práctica

Es indispensable instrumentar o contar con un programa integral de **formación práctica obligatoria** de manera formalizada, permanente, sistemática y medible, que complementen la formación integral del estudiante en el área de turismo, en sus cuatro modalidades (no importando cómo se denominen internamente): Inducción (antes llamadas de Familiarización)(PI), Aproximación (antes llamadas de Observación) (PA), Simulación (PS) y Profesionalización (antes llamadas de Especialización) (PP).

Dicho programa y/o estructura necesita ser acorde al modelo educativo, al perfil de egreso del plan de estudios, **y en su conjunto contemple al menos un total de 2000 horas (cabe señalar que CONAET realiza un Análisis de Resultados de la Evaluación con fines de Acreditación desde el año 2004, por lo cual la estadística con base en el universo de carreras evaluadas arrojó en 2014 que en promedio los programas educativos tienen 1960 horas de formación práctica en sus cuatro modalidades; de ahí que el Comité de Acreditación determinó elevar el estándar que se mantenía desde 2008 a dichas 2000 horas a lo largo de toda la carrera)**. Para ello, es necesario que responda a la normativa específica del Programa Educativo enunciada, avalada y sancionada por las autoridades institucionales correspondientes. Explicar cómo se define la formación práctica, qué modalidades abarca, qué sustento normativo tiene, el total de horas por modalidad, así como sus resultados.

GRAN TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN PRÁCTICA:

DE INDUCCIÓN (ANTES LLAMADAS DE FAMILIARIZACIÓN)(PI)	
DE APROXIMACIÓN (ANTES LLAMADAS DE OBSERVACIÓN))(PA)	
DE SIMULACIÓN (PS)	
DE PROFESIONALIZACIÓN (ANTES LLAMADAS DE ESPECIALIZACIÓN)(PP)	
GRAN TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN PRÁCTICA A LO LARGO DE TODA LA CARRERA:	

Formación Práctica de Inducción (antes llamadas de Familiarización)

PRÁCTICAS DE INDUCCIÓN (ANTES LLAMADAS DE FAMILIARIZACIÓN): (visitas grupales y con docente, ya sea a la planta turística y/o a sitios de valor patrimonial) **enunciar las visitas formales, sistemáticas y medibles que se han realizado en el último ciclo o que se tienen planteadas a corto plazo.**

Se recuerda que las prácticas de Inducción (antes llamadas de Familiarización) en la modalidad de VIAJES, no pueden ser obligatorias, no pueden formar parte de la calificación de una asignatura en particular, así como tampoco se puede aceptar que se contrate a agencias de viaje para la organización, ni lucrar con dichos viajes, pues es improcedente.

Como se indica en el documento sobre “Recomendaciones para la obtención del reconocimiento de validez oficial de estudios en materia turística”, publicado por SECTUR desde el año 1989, y que en la versión más reciente de 2005, indica en la página 6, punto 4:



"(...) NOTA: Cabe aclarar que los viajes de prácticas que organizan las instituciones educativas, en ningún caso podrán tener valor en créditos, ni formar parte de las calificaciones de los estudiantes. Serán considerados como prácticas extraescolares, no serán obligatorias para los estudiantes, ni deberán tener un fin lucrativo para la escuela, ni para los docentes que los organicen.

Para este tipo de prácticas deberán especificarse los objetivos de aprendizaje y el plan de trabajo que tendrán el carácter de optativos. El estudiante que no pueda cubrir los gastos o disponer de tiempo necesario, podrá realizar otra actividad que cubra los mismos objetivos para acreditar la práctica (...)"

RECOMENDACIONES PARA LA OBTENCIÓN DEL RECONOCIMIENTO DE VALIDEZ OFICIAL DE ESTUDIOS (RVOE) EN MATERIA TURÍSTICA, SECTUR FEDERAL, MÉXICO 2005.

Explicar cómo se determinan, quiénes intervienen en su programación, cómo se evalúan y cada cuándo se analizan sus resultados y pertinencia. Además de lo anterior, enunciar en el siguiente cuadro todas las prácticas de Inducción (antes llamadas de Familiarización) que realiza un estudiante a lo largo de su trayectoria curricular, desde el ingreso hasta el egreso.

PRÁCTICAS DE INDUCCIÓN (ANTES LLAMADAS DE FAMILIARIZACIÓN)

VISITA A:	CICLO IDEAL EN QUE ESTÁ PLANTEADA:	ASIGNATURAS/UNIDADES DE APRENDIZAJE A LAS QUE APOYA:	TOTAL DE HORAS (con traslados incluidos):	TOTAL DE HORAS EFECTIVAS DE PRÁCTICA:
TOTAL PF	HRS.			



Formación Práctica de Aproximación (antes llamadas de Observación)

PRÁCTICAS DE APROXIMACIÓN (ANTES LLAMADAS DE OBSERVACIÓN): visitas individuales o en equipo para realizar investigación básica con el objetivo de identificar la aplicación de la teoría en el funcionamiento de la planta turística o disciplinar, en diversas asignaturas/ unidades de aprendizaje del plan de estudios (sean o no de la disciplina, por ejemplo: contabilidad aplicada, estadística, mercadotecnia, etc., además de las propias de la disciplina).

Identificar las asignaturas/unidades de aprendizaje (sean o no de la disciplina) en las que se tiene como una actividad de aprendizaje el investigar a lo largo de toda la carrera diversos temas, en el entorno profesional (acorde al perfil de egreso); habiéndolas identificado, ver la asignación oficial de carga horaria de práctica (HP) o carga horaria independiente (HI) en el currículo y dividir entre 3 el total de horas (pues no todas las horas prácticas o independientes asignadas son para esta actividad de formación), multiplicándolo posteriormente por el número de semanas del ciclo (semestre, cuatrimestre, trimestre), para obtener el total de horas de práctica de Aproximación (antes llamadas de Observación):

PRÁCTICAS DE APROXIMACIÓN (ANTES LLAMADAS DE OBSERVACIÓN)

ASIGNATURA/UNIDAD DE APRENDIZAJE	HP u HI x SEMANA/ CICLO EN CURRÍCULO	ENTRE 3	X NUM DE SEMANAS DEL CICLO (si asignadas por semana/ciclo)	TOTAL DE HRS/CICLO
TOTAL PO	HRS.			



Formación Práctica de Simulación

PRÁCTICAS DE SIMULACIÓN: utilizar laboratorios y/o talleres en el campus o comprobar con evidencias que se cuenta con convenios de vinculación para usar otras instalaciones en diversas áreas como alimentos y bebidas, cómputo especializado en la planeación, operación y administración del turismo, mesas de negocios, etc. dependiendo del perfil de egreso. Se obtiene de la carga de horas práctica (HP) que tienen asignada oficialmente todas las asignaturas/unidades de aprendizaje que utilizan talleres o laboratorios, con actividades didácticas propias de la disciplina (alimentos y bebidas, *softwares* específicos), entre otros:

PRÁCTICAS DE SIMULACIÓN

ASIGNATURA/UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS X SEMANA	LABORATORIO O TALLER QUE UTILIZA	X NUM DE SEMANAS DEL CICLO	TOTAL DE HRS/CICLO
TOTAL PS	HRS.			

Formación Práctica de Profesionalización (antes de Especialización)

PRÁCTICAS DE PROFESIONALIZACIÓN (ANTES DE ESPECIALIZACIÓN): que el estudiante realice estancias en el sector turístico de la disciplina del Programa Educativo como un colaborador más, programadas, operadas y evaluadas bajo la supervisión de la institución, de acuerdo al perfil de egreso. **Lo ideal** es que vayan de lo general a lo particular, de lo operativo a lo especializado, que se realicen en periodos vacacionales de preferencia y que inicien en los primeros ciclos del currículum. **Detallar** cómo se realizan, si es en distintos momentos de la carrera, si están ligadas al currículum, enunciar en cada caso el total de horas obligatorias, niveles, áreas, tipos de establecimientos, lineamientos de evaluación, etc. contemplados en algún documento oficial de la institución (Reglamento de Prácticas, Programa de Prácticas, etc.). Anexar estructura, número de horas, periodos, programa o reglamento, así como registro de resultados del último año.



PRÁCTICAS DE PROFESIONALIZACIÓN (ANTES DE ESPECIALIZACIÓN)

TOTAL PE	HRS.

Gestión integral de la institución en la Formación Práctica de Profesionalización (antes de Especialización)

Es recomendable que la formación práctica en la modalidad de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) **esté programada, operada, evaluada, sistematizada y a cargo de los responsables del Programa Educativo** con el apoyo de otras áreas administrativas de la institución.

Se entiende como prácticas de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) aquellas en que el estudiante realiza estancias en el sector turístico, hotelero, gastronómico o de la hospitalidad como un colaborador más, de acuerdo al perfil de egreso del Programa Educativo; que estén programadas, operadas y evaluadas bajo la supervisión formal de la institución.

Participación de los docentes en la gestión integral de la Formación Práctica de Profesionalización (antes llamadas de Especialización)

Es necesario que la formación práctica en la modalidad de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) esté programada, operada, evaluada, sistematizada, a cargo de los responsables del Programa Educativo y **cuenta con la participación de los docentes**, tanto en la detección de los perfiles de practicante como en la función de tutoría para desarrollar reportes de la práctica realizada por el estudiante.

Se entenderá la modalidad de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) como aquella desarrollada por el estudiante como un colaborador más en el sector turístico, fuera del campus institucional y acorde al perfil de egreso del Programa Educativo.



Elaboración de Reportes de Investigación aplicada en la práctica de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) de los estudiantes

Es esencial que como resultado de la práctica de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) realizada de manera formal y sistemática por lo estudiantes, éstos desarrollen un reporte de investigación aplicada y no solo descriptivo de las actividades llevadas a cabo.

Mencionar los mecanismos utilizados para evaluar a cada estudiante en las prácticas de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) y el peso o ponderación que tiene el reporte de investigación aplicada en dicha evaluación final.

Anexo 3 Los Perfiles de Egreso en Turismo y Gastronomía ante el Sistema Nacional de Evaluación, Certificación y Acreditación de la Calidad en la Educación Superior.

A pesar de que nunca ha sido desarrollado integralmente, el Sistema Nacional de Evaluación, Certificación y Acreditación –planteado desde finales del siglo XX- está siendo revisado para que por fin comience a funcionar congruente y eficazmente; hasta hace muy poco tiempo, el Sistema no estaba definido aunque sí mencionaba a los actores que lo conformaban, entre otros: *ANUIES, FIMPES, CONACYT, SNI, CENEVAL, COPAES, CIEES, CONOCER*

Por otra parte, de los resultados de este trabajo deviene la oportunidad de enriquecer con elementos sustantivos el sistema de aseguramiento y acreditación de la calidad de la educación turística y gastronómica de tipo superior.

Si bien es cierto que desde el año 2004 en que el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A.C. “CONAET” www.conaet.net recibió el reconocimiento del Consejo para la Acreditación de la Educación Superior A.C. “COPAES” (auspiciado por la SEP en el año 2000 como resultado de la firma del TLC) www.copaes.org.mx como el único organismo evaluador con fines de acreditación de los programas educativos de tipo superior en las disciplinas del Turismo y la Gastronomía se han realizado y dictaminado 126 programas educativos, y se puede determinar que no cuentan con planes de estudio “puros” -en el sentido de su afinidad con los perfiles de egreso vigentes desde el 2004 a la fecha:

1. Administración de la Hospitalidad e Instituciones
2. Gastronomía
3. Gestión Empresarial Turística
4. Planificación y Desarrollo Turístico
5. Turismo Alternativo.

Lo anterior refleja una tendencia positiva a atender y diversificar temas turísticos y gastronómicos concretos, tomando en consideración necesidades y vocaciones regionales mediante la elaboración de Estudios de Pertinencia de cada carrera, que respondan a la realidad identificada por cada una de las IES en congruencia y relevancia con su entorno y considerando su propio modelo educativo, sin embargo y aunque la diversidad de contenidos de los planes de estudio complejizan su clasificación, **se considera pertinente continuar utilizando globalmente los cinco perfiles de egreso antes enunciados**, debido a que se son la base del “Análisis de Resultados de la Evaluación con fines de Acreditación CONAET 2004-2015”- que se actualiza anualmente y sirve de base para las ponencias y las mesas de trabajo en los congresos y foros nacionales e internacionales de CONAET- con cuatro documentos públicos y gratuitos (www.conaet.net) que **arrojan información muy valiosa para la toma de decisiones académicas con la que nunca antes se había contado:**

- I. Porcentaje de cumplimiento por Indicador a nivel nacional
- II. Estadísticas de la educación turística y gastronómica generadas a partir de la información proporcionada por los programas educativos en los autoestudios de evaluación.
- III. Recurrencia de las recomendaciones y sugerencias más frecuentes

IV. Comparativo de la mejora continua en los programas educativos reacreditados a cinco años de vigencia de la primera acreditación.

Metodológicamente hablando se propone agrupar las denominadas “Áreas de Concentración” del presente documento dentro de cada uno de los cinco perfiles nacionales de egreso ya identificados desde el 2004, como a continuación se describe (incluye propuesta de cambios a algunas de las denominaciones de los perfiles nacionales):

1. Administración y gestión de la hospitalidad e instituciones de servicio:

- Administración y gestión de la hospitalidad
- Alimentación y salud

2. Gastronomía

- Gestión
- Investigación, innovación y promoción
- Producción
- Servicio

3. Gestión Empresarial Turística

- Alimentos y bebidas
- Alojamiento
- Dirección y gestión de los servicios e instalaciones de las organizaciones turísticas
- Grupos y convenciones
- Servicios de viaje

4. Planificación, Gestión y Desarrollo Turístico

- Destinos turísticos
- Diseño de productos
- Planificación
- Promoción y comercialización turística

5. Turismo Alternativo:

- Animación sociocultural turística
- Turismo cultural
- Turismo de naturaleza

Obviamente, el fundamento científico -específicamente el teórico- se comparten; las diferenciaciones sustantivas aparecen a partir de los ejes temáticos de aplicación (técnico –práctico) que son los que identifican el denominado “perfil”, por lo que las 14 áreas de concentración dentro de los cuatro perfiles nacionales de egreso de turismo, **comparten los ejes de formación teórica y metodológica**, mientras que los **ejes de formación técnica y práctica** serán contrastados frente al **Estudio de Pertinencia** de cada Programa Educativo, en congruencia con el Modelo Pedagógico institucional, el perfil de egreso y su correspondiente plan de estudios, como se enuncia a continuación en algunos ejemplos:

En el caso de los estudios en turismo la evaluación de los programas observará los enfoques formativos y tendrá la posibilidad de emplear esta metodología para identificar la orientación de los mismos ya sea hacia la aplicación de modelos, diseño y planificación de productos o el desarrollo de servicios (lo que se



propone llamar *Planificación, gestión y desarrollo*), la organización dirección y control de recursos materiales, humanos, financieros y tecnológicos; las ventas y mercadotecnia y las formas de operación de organizaciones prestadoras de servicios alojamiento, alimentos y bebidas o servicios de viaje, (que se denomina perfil de *Gestión*); los procesos y actividades relacionados con la animación sociocultural, el turismo de naturaleza y el turismo cultural (denominado como “alternativo”).

Lo anterior se aplica asimismo en el perfil nacional de Gastronomía con sus cuatro áreas de concentración antes mencionadas, aunque tienen caracterizaciones y fundamentos teórico metodológicos totalmente propios y bien diferenciados. De igual forma, el empleo de esta metodología permitirá que la evaluación de los programas en Gastronomía, identifique la orientación hacia el rescate tradicional, la representación social a través de la cocina y su abordaje historicista (Cultural); hacia la operación, las técnicas culinarias, la producción y administración (Gestión) o bien hacia la investigación, desarrollo e innovación (Científica).

La concreción, pragmatismo y simplificación deben ser -y así han sido-, los criterios de actuación más característicos del sistema de aseguramiento y acreditación de calidad de la educación turística y gastronómica desde 2004, lo que permite la mayor precisión en los procesos de autoanálisis y evaluación de los programas comúnmente denominados “carreras”.

Esta agrupación de las 14 áreas de concentración dentro de los cuatro perfiles nacionales en Turismo y las cuatro áreas de concentración en el perfil nacional de Gastronomía, permiten también la simplificación de procesos colaterales como son las repercusiones en el proceso de titulación por el acuerdo 286, el diseño y actualizaciones del *EGEL-T* y el *EGEL-G* del *CENEVAL* y la revisión para la opinión técnica a la solicitudes de registro (por autonomía o incorporación) o reconocimiento oficial de validez de estudios “*RVOE*” que emite la *SEP* Federal, entre otros procesos que pueden verse afectados favorablemente por la presente redefinición.

Anexo 4 Clasificación Internacional Normalizada de la Educación “CINE” UNESCO, 2011.

Sección 7 SISTEMA DE CODIFICACIÓN

89. La clasificación de programas educativos propuesta en la CINE utiliza dos sistemas paralelos de codificación, uno para programas (Programas-CINE o CINE-P) y otro para logro educativo (Logro-CINE o CINE-A). Cada sistema cuenta con nueve niveles, en tanto que dentro de cada nivel se utilizan dimensiones complementarias con el objeto de destacar categorías o subcategorías adicionales, si fuera pertinente. Se ha adoptado un sistema de codificación de tres dígitos para clasificar tanto los programas como el logro educativo.

Cuadro 1. Codificación de los niveles CINE (primer dígito)

Programas-CINE (CINE-P)		Logro-CINE (CINE-A)	
0	Educación de la primera infancia	0	Menos que primaria
1	Educación primaria	1	Educación primaria
2	Educación secundaria baja	2	Educación secundaria baja
3	Educación secundaria alta	3	Educación secundaria alta
4	Educación postsecundaria no terciaria	4	Educación postsecundaria no terciaria
5	Educación terciaria de ciclo corto	5	Educación terciaria de ciclo corto
6	Grado en educación terciaria o nivel equivalente	6	Grado en educación terciaria o nivel equivalente
7	Nivel de maestría, especialización o equivalente	7	Nivel de maestría, especialización o equivalente
8	Nivel de doctorado o equivalente	8	Nivel de doctorado o equivalente
9	No clasificado en otra parte	9	No clasificado en otra parte

Cuadro 2. Codificación CINE de categorías (segundo dígito)¹

Programas-CINE (CINE-P)		Logro-CINE (CINE-A)	
0	No se define con mayor detalle	0	No se define con mayor detalle
1	Desarrollo educacional de la primera infancia	1	Nunca cursó un programa educativo
2	Educación preprimaria	2	Educación de la primera infancia en forma parcial
3	No se utiliza	3	Educación primaria en forma parcial (sin conclusión del nivel CINE 1)
4	General/académica	4	General/académica
5	Vocacional/profesional	5	Vocacional/profesional
6	Orientación no especificada ²	6	Orientación no especificada ³
7	No se utiliza	7	No se utiliza
8	No se utiliza	8	No se utiliza
9	No clasificado en otra parte	9	No clasificado en otra parte

1. Programas: tipo de programa (nivel cine-P 0), orientación (niveles cine-P 2-8), no se define con mayor detalle (nivel cine-P 1). Logro: participación (nivel cine-A 0), orientación (niveles cine-A 2-5), no se define con mayor detalle (niveles cine-A 1 y 6-8).

2. Utilizada en niveles cine-P 6 al 8. 3. Utilizada en niveles cine-A 5 al 8.

Cuadro 3. Codificación CINE de subcategorías (tercer dígito)¹

CINE – Programas (CINE-P)		CINE – Logro (CINE-A)	
0	No se define con mayor detalle	0	No se define con mayor detalle ²
1	La conclusión exitosa se considera insuficiente para la conclusión, o conclusión parcial, del nivel; sin acceso directo a programas de niveles más avanzados	1	No se utiliza
2	La conclusión exitosa se considera suficiente para la conclusión parcial del nivel; sin acceso directo a programas de niveles más avanzados	2	Conclusión parcial del nivel; sin acceso directo a programas en niveles CINE más avanzados
3	La conclusión exitosa se considera suficiente para la conclusión del nivel; sin acceso directo a programas de nivel más avanzados ³	3	Conclusión del nivel; sin acceso directo a programas en niveles CINE más avanzados ³
4	La conclusión exitosa se considera suficiente para la conclusión del nivel; con acceso directo a programas de nivel más avanzados ^{3,4}	4	Conclusión del nivel; con acceso directo a programas en niveles CINE más avanzados ^{3,5}
5	Programas de primer título del grado en educación terciaria o nivel equivalente (3 a 4 años)	5	No se utiliza
6	Programas largos de primer título del grado en educación terciaria o maestría/especialización o nivel equivalente	6	No se utiliza
7	Programas de segundo o siguiente título – tras cursar un programa del grado en educación terciaria o nivel equivalente	7	No se utiliza
8	Programas de segundo o siguiente título – tras cursar un programa de nivel de maestría/especialización o equivalente	8	No se utiliza
9	No clasificado en otra parte	9	No clasificado en otra parte
1. Programas: conclusión/acceso (niveles cine-P 2 al 5 y 8), posición en la estructura nacional de títulos y certificaciones (niveles cine-P 6-7), no se define con mayor detalle (niveles cine-P 0-1). Logro: conclusión/acceso (niveles cine -A 2 a 4), no se define con mayor detalle (niveles cine-A 0-1 y 5-8).			
2. en niveles cine-A 1 y 5 al 7, incluye la conclusión exitosa de un programa o etapa de un programa de nivel cine más avanzado considerado insuficiente para la conclusión o conclusión parcial del nivel.			
3. en el caso del nivel cine 3, “niveles cine más avanzados” refiere al nivel cine–P 5, 6 o 7.			
4. en el caso de los niveles cine 5 y 8, todos los programas se clasifican como de tipo 4, independientemente del hecho que den o no acceso a un nivel cine más avanzado.			
5. en niveles cine-A 2 al 4, incluye la conclusión exitosa de un programa o etapa de un programa de nivel cine más avanzado considerado insuficiente para la conclusión, o conclusión parcial, del nivel.			

90. No todas las combinaciones de categorías y subcategorías son posibles ni de uso difundido en los sistemas educativos. Los códigos de tres dígitos presentados en este documento solo reflejan las categorías actualmente en uso. En los Anexos II y III se presenta un listado completo de estos códigos. En el caso que los usuarios de la clasificación CINE identificaran nuevas combinaciones de categorías y subcategorías, la lista puede ampliarse utilizando los códigos reservados para dimensiones adicionales.