

# LINEAMIENTOS

## **Actividades Extracurriculares**

El Programa Educativo promueve la formación integral de los estudiantes, acercándolos a temáticas artísticas, científicas, culturales, sociales, tecnológicas y académicas, efectuando acciones interdisciplinarias y de desarrollo de valores, actitudes y aptitudes, como: la democracia, responsabilidad, creatividad, disciplina, solidaridad, trabajo en equipo e identidad nacional, que se incluyen dentro de la categoría de actividades extracurriculares.

La Licenciatura en Gastronomía considera la inclusión de 100 horas de actividades extracurriculares, desarrolladas a lo largo de todo el periodo de permanencia en el Programa Educativo. Se requerirá de documentación expedida por la Universidad o por instituciones externas con reconocimiento oficial y académico que avalen la participación de los estudiantes en las actividades extracurriculares, con el debido registro de las horas.

## **Prácticas Profesionales**

La práctica profesional otorga al estudiante de la Licenciatura la oportunidad de desarrollar el potencial necesario para desempeñarse de forma adecuada en el campo laboral relacionado con su profesión, mediante la aplicación de sus competencias en contextos reales. Asimismo, estas actividades generan y desarrollan hacia el interior del Programa Educativo, información que se aplica en la actualización de los contenidos curriculares y en la adecuación de las estrategias didácticas, mejorando constantemente el proceso de aprendizaje y enseñanza, a fin de contribuir en la formación de profesionales acordes a las demandas actuales de la sociedad.

La Licenciatura en Gastronomía busca dotar al estudiante de experiencias para desarrollar las competencias profesionales que se adquieren a través de la participación en espacios relacionados con el campo laboral, con un total de 800 horas que se deberán cumplir alrededor de toda la carrera.

La vinculación universidad-empresa es un área de vital importancia, dado que es la base para la formación del estudiante. Los establecimientos que permitan al estudiante realizar sus prácticas profesionales, les corresponderá la función de vincularlos con las distintas áreas y funciones que desempeñan, mediante la capacitación, acompañamiento y supervisión que consideren la productividad, calidad y competitividad, es importante mencionar que los practicantes no adquieren derechos y obligaciones laborales.

La Licenciatura en Gastronomía establecerá convenios con distintas empresas, organismos e instituciones relacionadas con el fenómeno alimentario, en los que se formalicen los espacios para la realización de prácticas profesionales que beneficien a ambas partes.

Las prácticas profesionales también sirven como fuente de información para mejorar las prácticas educativas desarrolladas a lo largo de la Licenciatura y satisfacer las necesidades de los organismos empleadores relacionados con el fenómeno alimentario.

Cada periodo de prácticas comprende una duración de 200 horas, que serán realizadas durante los periodos vacacionales correspondientes a los semestres tercero, cuarto, quinto y sexto de la licenciatura en Gastronomía.

Los estudiantes que realicen prácticas profesionales por primera vez (culminando el tercer semestre) se asignarán establecimientos clasificados como *comedores industriales o cafeterías*, en los que aplicaran sus competencias y desarrollaran aquellas adecuadas a su nivel de desarrollo formativo.

Aquellos que realicen prácticas por segunda ocasión se les asignarán establecimientos clasificados como *restaurantes tipo cadena*, que requieren de un mayor nivel de competencias para su desempeño.

Los que realicen prácticas por tercera vez, podrán escoger las siguientes áreas: cocina, periódicos o revistas, administración, servicio al comensal, ayudantías en docencia, casas vinícolas, museos, bibliotecas gastronómicas, radio y televisión.

Aquellos que hagan prácticas por cuarta ocasión se les asignará establecimientos clasificados como *Hoteles de 5 estrellas o gran turismo o cualquier de los anteriores en mención*. De esta forma los estudiantes en Gastronomía tendrán contacto con diversos campos de desempeño laboral de la disciplina fortaleciendo su formación.

## **Servicio Social**

Atendiendo las disposiciones jurídicas a nivel Federal expresadas en el artículo 5º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Ley Reglamentaria del Artículo 5

Constitucional, relativo al Ejercicio de las Profesiones en el Distrito Federal, la Ley del Ejercicio Profesional en el Estado de Oaxaca y el Reglamento de Servicio Social de la UABJO, se incluye dentro del programa la realización de este servicio que vincula a los estudiantes con la sociedad.

Se retoman los lineamientos expresados en el Capítulo I Disposiciones Generales, artículo 1º, 2º, 3º, 4º y 5º, que establecen la obligatoriedad de su cumplimiento para la obtención del título profesional, así como el sentido de vinculación, formación, compromiso, difusión y retribución social, que caracteriza a esta actividad.

Para la operación óptima del servicio social, se considera el cumplimiento de lo especificado en el Capítulo II Requisitos y Características del Servicio Social, artículo 6º, 8º, 9º, 10º, 11º, 12º, 13º, 14º, 15º y 16º, plasmados en el Reglamento del Servicio Social de la UABJO.

Asimismo, se considera lo expresado en el reglamento del Servicio Social de la UABJO en el Capítulo III De la Organización y Procedimientos del Servicio Social, artículos 17º, 18º, 19º, 20º, 22º, 23º y 24º, que expresan los lineamientos referentes al funcionamiento del servicio social, considerando la posibilidad de adaptarlo a las condiciones específicas del programa.

De acuerdo a las características del Programa, el servicio social se puede realizar a partir de haber acreditado el 70% de las materias de la Licenciatura en Gastronomía, el periodo de duración es de 480 horas, pudiendo ser realizado en un periodo de 6 meses a 1 año, a diferencia de las prácticas profesionales, el servicio social será realizado en instituciones y organismos públicos y de carácter social, cuya tarea sea el beneficio público.

Las actividades realizadas deben estar directamente relacionadas con el perfil profesional de la Licenciatura. Se recomienda que el servicio social no se interrumpa, si por motivos de salud o causas graves el estudiante suspende su servicio social, el tiempo que realizó no será computado, siendo conveniente volver a realizarlo.