BACHILLERATO GENERAL
Trayectoria de Aprendizaje Especializante y Vinculación
TAEV
Programa de asignatura

I. Identificación del curso

Nombre de la asignatura	Créditos	Horas a la semana	Semanas
Establecimientos de alimentos y bebidas en el ámbito turístico	5	3	19
Trayectoria de Aprendizaje Especializante y Vinculación			
Servicios turísticos			
Área de Formación	Semestre	Tipo de Curso	
Especializante Selectiva	Quinto	Curso-Taller	
Departamento	Academia		
Humanidades y Sociedad	Sociales		
Horas de teoría	Horas de práctica	Horas totales	
14	43	57	
Mínimo de horas presenciales	Mínimo de horas a distancia	Mínimo de horas rango de flexibilidad	
18	13	26	
Prerrequisitos: Ninguno			
Tipo de evaluación: Centesimal de 0 a 100			
Elaborado por			
Adrian Gutierrez Hernández Artemio Celso Arellano Enriqueta Gómez Angulo María Asunción Hernández Márquez			

II. Presentación

El Bachillerato General (BG) es un programa educativo de carácter propedéutico, fundamentado en el constructivismo, conectivismo y cognitivismo, su marco filosófico es el humanismo, centrado en el estudiante y el acompañamiento del docente en el proceso educativo para determinar sus resultado. El BG opera bajo ***un modelo presencial con componentes de la educación a distancia*** que le da flexibilidad al plan curricular.

Las TAEV ponen énfasis para que los estudiantes adquieran herramientas para su inserción productiva en la sociedad, desarrollando proyectos transversales de emprendimiento social; que permita construir su autonomía; crecimiento interpersonal; integridad social e incorporación a redes con su participación en acciones colectivas. El *Emprendimiento Social* se entiende como la oportunidad de generar recursos a través de un proyecto que tenga impacto en la solución de

problemas sociales y ambientales; también se le conoce como el Cuarto Sector, ya que se encuentra en medio del sector público, filantrópico y los negocios tradicionales. Se rige por los principios de los negocios sostenibles y son tendientes a generar cambios y valor para la sociedad. (DICTAMEN No.01/13/2025)

Esta asignatura *Establecimientos de alimentos y bebidas en el ámbito turístico* para la Trayectoria *Servicios turísticos,* se diseñó tomando en cuenta las cuatro finalidades para las TAEV que son: orientación vocacional, cultura general, vinculación social, emprendimiento social.

En esta asignatura, el estudiante desarrollará las habilidades necesarias para incorporarse al ámbito laboral en establecimientos de alimentos y bebidas, manteniendo un compromiso con la mejora continua en la atención y el servicio. Asimismo, adquirirá conocimientos fundamentales en áreas como historia, geografía, medio ambiente, matemáticas, comunicación, finanzas y costos, así como información sobre los diferentes destinos turísticos y los servicios que se ofrecen a los visitantes. La asignatura promueve la sostenibilidad de proyectos de emprendimiento social, al fomentar la innovación y el cuidado del entorno ambiental y social en los establecimientos de alimentos y bebidas, tanto a nivel local, regional, nacional e internacional. De esta manera se fortalece la formación integral del estudiante como futuro profesional del sector turístico.

III. Perfil de egreso del Bachillerato General

La presente asignatura de la TAEV contribuye en la formación del perfil de egreso requerido para la conformación de una sociedad cada vez más democrática y con mayor justicia social, por lo que se identifican los siguientes saberes fundamentales y disciplinares para esta asignatura:

Saberes Fundamentales	Saberes Disciplinares
2. Comunicación afectiva y relaciones interpersonales c. Cultiva relaciones interpersonales basadas en el respeto y reciprocidad. **4. Ciudadanía, vinculación con la comunidad y apertura a la diversidad** a. Trabaja de manera cooperativa y colaborativa. **13. Conciencia histórica** a. Argumenta las razones de su presente a partir de la influencia de los hechos históricos.	**Humanidades y sociedad** 1. Relaciona los acontecimientos históricos con el desarrollo de su identidad individual y colectiva. **Comunicación** 1. Expresa oralmente ideas, conocimientos y emociones de manera adecuada al contexto y audiencia, y demuestra capacidad de argumentación, fluidez verbal, claridad en la articulación y habilidades de escucha activa. **Tecnologías** 3. Utiliza herramientas tecnológicas para investigar, producir materiales o prototipos y transmitir información.

IV. Propósito general de la asignatura

Analizar los antecedentes y evolución de la gastronomía, mediante la organización, funcionamiento de los establecimientos del sector, su aportación económica al turismo, regional, nacional o internacional, para evaluar los estándares de higiene, seguridad, calidad en la preparación y servicio, garantizando la sostenibilidad de la oferta gastronómica como componente de la experiencia turística.

V. Desglose de las Unidades

UNIDAD 1. Historia de la gastronomía (12 horas)

Objetivo:
Identificar el impacto social y cultural que tienen los alimentos y bebidas con el turismo, a través de su evolución histórica, mediante la aplicación de métodos activas el análisis de casos de éxito regional para consolidar el emprendimiento y reflexionar sobre la gastronomía mexicana o regional como patrimonio.

1.1. Implementación del proyecto de emprendimiento social
- Fases de implementación: marketing, gestión de espacio e infraestructura, material o insumo realizado, difusión, financiamiento o áreas de costo
- Ejecución de emprendimiento

Producto: Registro de evidencias y resultados

1.2 Historia de la Gastronomía
- Origen del término gastronomía
- Gastronomía a lo largo del tiempo
    - La alimentación en las civilizaciones antiguas (Egipto, Grecia, Roma)
    - Evolución de la cocina europea: Edad Media, Renacimiento y Modernidad
    - La gastronomía en México y la América prehispánica
    - Fusión cultural y nacimiento de las cocinas nacionales
    - La gastronomía en la era contemporánea: globalización e innovación
- Influencia de los chefs y la alta cocina internacional

1.3 Conceptos Clave de Gastronomía
- Terminología básica de gastronomía, alimentos y bebidas
- Alimentación, nutrición y gastronomía: diferencias y relación
- Cocina, arte culinario y cultura gastronómica
- Elementos del acto gastronómico: producto, técnica y presentación
- Concepto de menú, receta y mise en place
- Tendencias actuales en gastronomía (slow food, cocina fusión, sostenible, etc.)
- Vocabulario básico del ámbito gastronómico
- Práctica sobre las Técnicas elementales de cocina

1.4 La Gastronomía Mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad
- Reconocimiento de la UNESCO: significado y alcances
- La cocina tradicional mexicana: Impacto del patrimonio gastronómico en el turismo nacional
- Gastronomía Nacional: Rasgos distintivos de la gastronomía mexicana tradicional.
- Ingredientes originarios de México y su valor cultural
- Cocinas regionales mexicanas (centro, norte, sur, peninsular, etc.)

- Estrategias para conservar y promover la gastronomía mexicana
- Origen, proceso y elaboración de bebidas alcohólicas
- Practicando la elaboración de platillos, mermeladas, canapés, bocadillos dulces y/o salados

UNIDAD 2. Servicios de alimentos y bebidas (18 horas)

Objetivo:
Comparar distintos modelos de servicio de alimentos y bebidas, identificando fortalezas y áreas de mejora, mediante el análisis de sus costos, rentabilidad , estrategias de atención, mediante el estudio de casos para identificar las fortalezas áreas de mejora y seleccionar el modelo más viable para minimizar los riesgos y maximizar el potencial de la oferta gastronómica de la región.

2. 1 Clasificación de los Servicios de Alimentos y Bebidas
- Clasificación según tipo de establecimiento (restaurantes, cafeterías, bares, buffets, etc.)
- Clasificación por tipo de servicio (a la carta, menú, autoservicio, banquetes, room service)
- Servicios dentro y fuera de establecimientos turísticos
- Servicios de catering y food trucks
- Innovaciones y tendencias en servicios gastronómicos

2.2 Fortalezas de los Negocios de Alimentos y Bebidas
- Factores de éxito en un negocio gastronómico y las fortalezas de los establecimientos de alimentos y bebidas
- Calidad del producto y experiencia del cliente
- Imagen, ambientación y hospitalidad
- Estrategias de marketing y posicionamiento
- Uso de tecnología en la gestión gastronómica
- Ejemplos de casos exitosos en el secto
- Práctica mediante la Elaboración de un menú de alimentos y bebidas basado en tiempos

2.3 Áreas de Mejora de Servicios de Alimentos y Bebidas
- Identificación de problemas en la operación
- Análisis de la satisfacción del cliente
- Procesos administrativos y control de costos en la elaboración de un platillo y una bebida
- Capacitación del personal y liderazgo
- Innovación en el servicio y actualización del menú
- Sustentabilidad y reducción de desperdicios
- Práctica de maridaje de vinos de mesa con alimentos y la técnica de descorche y degustación de vinos
- Visita a un establecimiento de servicios de alimentos y bebidas

UNIDAD 3. Funcionamiento de los establecimientos de alimentos y bebidas (12 horas)

Objetivo:
Analizar la organización y funcionamiento de un establecimiento de alimentos y bebidas, desde el impacto económico regional en el sector turístico mediante el estudio de su estructura, la descripción de los puestos y funciones operativas para comprender el flujo de trabajo interno y su contribución a la economía.

3.1 Estructura de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- Organismos gubernamentales reguladores de los establecimientos de alimentos y bebidas a nivel estatal, nacional e internacional
- Tipos de cocina y su disposición
- Organización interna de un restaurante
- Distribución física: áreas front of house y back of house
- Equipamiento básico y su mantenimiento
- Flujo operativo: desde la recepción del pedido hasta el servicio al cliente
- Diseño funcional y ambiente del establecimiento

3.2 Puestos y Funciones de Los Negocios de Alimentos y Bebidas
- Organigrama típico de un restaurante o cafetería
- Puestos del área de cocina: chef, sous chef, cocinero, ayudante
- Puestos del área de servicio: mesero, anfitrión, capitán, bartender
- Funciones administrativas y de gestión (gerente, almacenista, compras)
- Competencias laborales en la gastronomía
- Importancia del trabajo en equipo

3.3 Impacto Económico de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas en el Sector Turístico
- Relación entre turismo y gastronomía
- Generación de empleo y derrama económica
- Valor agregado de la oferta gastronómica en destinos turísticos
- Turismo gastronómico como producto turístico
- Casos de éxito: rutas gastronómicas y festivales culinarios
- Perspectivas económicas del sector gastronómico: Derrama económica que obtienen los establecimientos de alimentos y bebidas con el turismo
- impacto que generan los establecimientos de alimentos y bebidas con el turismo

UNIDAD 4. Estándares de higiene y seguridad en establecimientos de alimentos y bebidas (15 horas)

Objetivo:
Evaluar los estándares de higiene, seguridad y calidad en la preparación de alimentos y bebidas, atención y servicio al comensal mediante la aplicación de la normatividad y la utilización de un checklists de verificación y la simulación de procesos de atención para garantizar la sostenibilidad de la oferta gastronómica y evitar riesgos sanitarios y legales.

4.1 Calidad en la Preparación de Alimentos
- Concepto de calidad en la cocina

- Selección y manejo adecuado de materias primas
- Estándares de presentación y sabor
- Control de porciones y tiempos de cocción
- Técnicas básicas de cocina profesional
- Evaluación sensorial de los alimentos
    - Cocina caliente y cocina fría
    - Tipos de servicios
        - Servicio Americano
        - Servicio a la Inglesa
        - Servicio a la Francesa
        - Servicio a la Rusa
        - Servicio a la carta
        - Servicio de buffet
        - Servicio de eventos y banquetes
    - Tipos de montaje de mesas
    - Técnicas de dobles de servilletas y charoleo

4.2 Seguridad en Los Establecimientos de Alimentos y Bebidas

- Normas de higiene y seguridad alimentaria (NOM, HACCP, Distintivo "H")
- Manipulación higiénica de alimentos e Higiene personal
- Manipulación segura de los alimentos: Control de temperaturas y almacenamiento adecuado
- Limpieza de las instalaciones y equipo, desinfección y control de plagas
- Seguridad personal y prevención de accidentes en cocina: contra incendios y otros riesgos
- Responsabilidad social en el manejo seguro de alimentos
- Práctica de elaboración de cocteles más famosos

4.3 Evaluación de un Establecimiento de Alimentos y Bebidas

- Criterios de evaluación de servicio y producto
- Indicadores de satisfacción del cliente
- Auditoría interna de calidad
- Herramientas de retroalimentación y mejora continua
- Elaboración de un reporte o ficha de evaluación
- Propuesta de acciones correctivas y de innovación
- Calidad del producto y del servicio
- Práctica de atención y servicio al comensal

Nota: Dentro de las 57 horas del programa, se contemplan 20 horas de vinculación social.

VI. Metodología de trabajo

El programa para esta asignatura *Establecimientos de alimentos y bebidas en el ámbito turístico* se divide en cuatro unidades.

La unidad uno *Historia de la gastronomía.* La unidad dos *Servicios de alimentos y bebidas*. La unidad tres F*uncionamiento de los establecimientos de alimentos y bebidas*. La unidad cuatro

Estándares de higiene y seguridad en establecimientos de alimentos y bebidas.

La metodología de trabajo está basada en estrategias de aprendizaje activas como aula invertida, aprendizaje basado en proyectos, aprendizaje basado en problemas, prácticas de laboratorio, estudios de caso, clases teóricas, entre otros que las academias consideren pertinentes; además se requiere de un aprendizaje colaborativo, cooperativo y flexible, en cuanto a los recursos y materiales didácticos se utilizan libros de texto, búsqueda de la información digital, recursos en línea, utilización de plataformas educativas y aplicaciones interactivas para enriquecer las experiencias de los estudiantes y ampliar su conocimiento.

Respecto al emprendimiento social, para este semestre, tiene como propósito que el estudiante lleve a la práctica la vivencia emprendedora, para ello es necesario que implemente el proyecto de emprendimiento social mediante la coordinación de recursos, la ejecución de actividades y el seguimiento de resultados de acuerdo con su CANVAS del semestre anterior. Se contemplan dos fases de manera simple a) Implementación: que incluya marketing, gestión de espacios e infraestructura, elaboración de materiales o insumos, estrategias de difusión y análisis de financiamiento o áreas de costo. b) La Ejecución: Durante esta fase los estudiantes aplicarán los elementos de su planeación y presentarán un registro de evidencias y resultados, que documente el proceso, los logros obtenidos y posibles áreas de mejora del proyecto que afinarán en la siguiente asignatura como culmen de la TAEV.

Por otra parte, la vinculación social, entendida como el proceso a través del cual los estudiantes ponen al servicio de la sociedad los aprendizajes y habilidades obtenidas en el aula, para generar empatía con la problemática detectada de su entorno, proponer y desarrollar actividades que contribuyan a la mejora de la calidad de vida de las familias, la comunidad escolar y la sociedad en general.

Todas las TAEV (incluso las de lengua extranjera) incluyen la obligatoriedad de cubrir en cada ciclo escolar 20 horas de actividades de vinculación social diseñadas por las academias, por ejemplo: reforestación, campañas de vacunación, saneamiento de espacios públicos, aquellas que sean pertinentes para el contexto de la escuela y sus entornos. (DICTAMEN No.01/13/2025)

VII. Procesos académicos internos

Para garantizar el logro de los objetivos de esta asignatura es necesario cumplir con los procesos académicos, los cuales se basan en el trabajo interdisciplinario realizado por las academias y departamentos. Este trabajo se orienta a la planeación, seguimiento y evaluación de:

- Formación integral del estudiante
- Programas de estudio de las asignaturas
- Propósitos específicos y niveles de logro
- Estrategias pedagógicas
- Materiales didácticos
- Instrumentos para la evaluación del aprendizaje
- Acciones para mejorar el aprovechamiento académico
- Eficiencia terminal

- Actualización docente

Las actividades académicas podrán ser ajustadas en tres momentos: al inicio, en un periodo intermedio y al final del periodo para un siguiente ciclo. Sin embargo, de acuerdo con las necesidades y proyecciones del trabajo académico se realizarán, con la misma formalidad y en cumplimiento a lo establecido por los reglamentos universitarios, las veces que así lo demande la academia o departamento académico.

VIII. Perfil académico del docente y su función

El perfil del docente ha evolucionado para adaptarse a las necesidades cambiantes de la educación en el siglo XXI. Un docente se caracteriza por ser un facilitador del aprendizaje, un guía y un mediador en el proceso educativo.

Los docentes que impartan esta asignatura deberán contar con el siguiente perfil

1. *Afinidad del perfil profesional del docente para la impartición de la asignatura*: el profesor deberá contar con estudios de licenciatura, preferentemente en áreas afines al turismo —como administración de empresas turísticas, hotelería, gastronomía o gestión cultural—; si la formación profesional (licenciatura) pertenece a otra área, deberá acreditar dominio del campo mediante experiencia, cursos, certificaciones, diplomados u otros estudios pertinentes. Los documentos probatorios deberán ser emitidos por instituciones reconocidas y serán evaluados por el Colegio Departamental.

2. *Idoneidad en su formación didáctico-pedagógica del docente para impartir la asignatura:* de acuerdo con el modelo del Bachillerato General, que se centra en **un modelo presencial** con componentes de la educación a distancia que se caracteriza por ser híbrido y flexible, el docente requiere demostrar el dominio de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes pedagógicas en vinculación con una perspectiva humanista y modelos constructivistas, conectivistas y cognitivistas. Estas son las características (ver apartado VIII del Formato general de la TAEV) que definen la idoneidad del perfil docente:

    - Facilitador del aprendizaje
    - Uso de tecnología educativa
    - Enfoque en aprendizajes significativos y activos
    - Aprendizaje flexible
    - Manejo de diversas metodologías pedagógicas
    - Aprendizaje colaborativo
    - Aprendizaje continuo y adaptabilidad
    - Aprendizaje humanista
    - Aprendizaje con perspectiva de género
    - Identidad universitaria
    - Interculturalidad
    - Literacidad
    - Pensamiento científico
    - Pensamiento crítico

- Razonamiento lógico
- Responsabilidad ambiental
- Sensibilidad al arte
- Trabajo interdisciplinario
- Vida saludable
- Tutorías
- Vinculación con la comunidad

Respecto al proyecto de emprendimiento social, el rol del docente será el siguiente:

- Guiar en la identificación de problemáticas en las que la intervención del estudiante sea viable.
- Dar seguimiento al diseño de los proyectos.
- Apoyar en la gestión de espacios, insumos, recursos, entre otras acciones que sean necesarias para el desarrollo del proyecto.
- Proveer las estrategias de enseñanza-aprendizaje para la adquisición de conocimientos, habilidades y actitudes correspondientes con la disciplina de cada TAEV.
- Dotar de herramientas para la autorregulación, autogestión y autoevaluación del proceso de aplicación de cada proyecto.
- Dar acompañamiento, en la medida que sea necesario, durante el proceso de implementación de los proyectos.
- Evaluar los proyectos de emprendimiento social y su vinculación.

El Estatuto del Personal Académico de la Universidad de Guadalajara, establece la obligatoriedad para todos los miembros del personal académico presentar, programa anual o semestral de trabajo, e informar de sus avances, por lo que, para cumplir con este ordenamiento, todos los profesores que imparten esta asignatura deberán elaborar y presentar ante la academia, la planeación didáctica personal, misma que deberá contar con el visto bueno de la academia correspondiente. (Artículo 37, fracción IV. EPA, 1992).

IX. Evaluación del aprendizaje

a) **Evaluación diagnóstica.** Se realiza antes del inicio de un curso o unidad de estudio para recopilar información sobre los conocimientos previos, habilidades y necesidades de los estudiantes. Se utiliza para identificar brechas en el aprendizaje y determinar el punto de partida para el diseño de la instrucción. La evaluación diagnóstica ayuda a adaptar la enseñanza según las necesidades individuales de los estudiantes.
Instrumentos:

- Pruebas de diagnóstico
- Encuestas y cuestionarios
- Diagramas de conocimiento

b) **Evaluación formativa.** Tiene como objetivo proporcionar retroalimentación continua durante el proceso de enseñanza y aprendizaje. Se utiliza para monitorear el progreso de los estudiantes, identificar fortalezas y áreas de mejora, y tomar decisiones sobre la instrucción y el apoyo necesarios para mejorar el aprendizaje. La evaluación formativa se enfoca en el crecimiento y el desarrollo del estudiante a lo largo del tiempo.

Productos o evidencias:

- Diarios de aprendizaje
- Retroalimentación entre pares
- Preguntas de sondeo o cuestionarios rápidos
- Evaluación por proyectos o tareas
- Entrevistas individuales

c) **Evaluación sumativa**. Se realiza al final de un período de enseñanza o unidad de estudio y tiene como objetivo resumir y medir el nivel de logro de los estudiantes en relación con los objetivos de aprendizaje establecidos. Se utiliza para tomar decisiones sobre la calificación, la promoción o la certificación de los estudiantes. La evaluación sumativa se enfoca en el resultado final del aprendizaje y proporciona una evaluación integral del desempeño del estudiante.
Instrumentos:

- Productos integradores
- Heteroevaluación
- Autoevaluación
- Coevaluación

d) **Para la integración y registro de la evaluación continua** es importante considerar lo siguiente: El ciclo formativo en la Universidad de Guadalajara considera 19 semanas totales, es por ello, que en la planificación del proceso de enseñanza aprendizaje se contemple en la semana 18 la integración de las evidencias y se emitan las calificaciones finales ordinarias, así como las fechas y horarios para aplicar la evaluación extraordinaria y en la semana 19 la emisión de la calificación de las evidencias de la evaluación en periodo extraordinario.

Nota: Los porcentajes (ponderación) los determinará la academia, recordando que la ponderación incluye las 20 horas de actividades de vinculación social diseñadas por las academias.

X. Acreditación

De acuerdo al "REGLAMENTO GENERAL DE EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN DE ALUMNOS DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA":

Artículo 5. "El resultado final de las evaluaciones será expresado conforme a la escala de calificaciones centesimal de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Artículo 20. "Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el H. Consejo General Universitario, se requiere:

I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y
II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso."

Artículo 25. La evaluación en periodo extraordinario se calificará atendiendo a los siguientes criterios:

I. La calificación obtenida en periodo extraordinario, tendrá una ponderación del 80% para la calificación final;

II. La calificación obtenida por el alumno durante el periodo ordinario, tendrá una ponderación del 40% para la calificación en periodo extraordinario, y

III. La calificación final para la evaluación en periodo extraordinario será la que resulte de la suma de los puntos obtenidos en las fracciones anteriores.

Artículo 27. "Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:

I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.
II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente.
III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso.

XI. Bibliografía

a) Básica

Título de la bibliografía	**QR**
Anderson, W. & Westcott, M. (Eds.). (2021). *Introduction to tourism and hospitality in B.C* (2nd ed.). BCcampus. https://opentextbc.ca/introtourism2e/	
Baez, S. (2005) *Hotelería*. CECSA https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/06/Hoteler%C3%ADa-de-Sixto-B%C3%A1ez-PDF.pdf	

Chávez, M. (2020) Manual de Apoyo: *Servicio de Habitaciones. Servicios de Hotelería.* ISETT. https://www.isett.cl/wp-content/uploads/2020/05/Manual-de-Mucama-3-F-ISETT_.pdf	
Walker, John R. (2021). *Introducción a la hospitalidad*. Pearson.	

b) Complementaria

Título de la bibliografía Complementaria	**QR**
Carrasco, S. (2003) *Planificación Operacional y Financiera en la Hotelería*. Trillas	
Escudero, Fr. R (2019) *Comunicación y atención al cliente en Hotelería y Turismo (2ed.)* IC Editorial	
Foster, D. L. (1994) *Introducción a la Industria de la Hospitalidad* McGraw-Hill https://share.google/tgdplVICMPrSrgcu5	
Kotler, Philip; Bowen, John T.; Makens, James C. (2017). *Marketing para turismo y hospitalidad*. Pearson.	

Perez García, H (2015) *Historia de Hotelería y Turismo en México*. Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa.	
SECTUR México (2019). *Manual de calidad en servicios turísticos*. Secretaria de Turismo	

c) Digital

Título de la bibliografía digital	**QR**
Acerenza, M. A. (2006) *Conceptualización, Origen y Evolución del Turismo.* Trillas. https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/11/Conceptualizaci%C3%B3n-origen-y-evoluci%C3%B3n-del-turismo-de-Miguel-Acerenza-PDF.pdf	
Linares V. (2012) *Entorno de la Hotelería y turismo*. Red Tercer Milenio. https://www.aliat.click/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Entorno_de_la_hoteleria_y_turismo.pdf	

XII. Referencias

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA. (2025). *Programas de las Trayectorias de Aprendizaje Especializante y Vinculación (TAEV) del Bachillerato General*. (Dictamen 01/13/2025).

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA. (2024). *Plan de estudios del Bachillerato General (BG), (Dictamen IV/08/2024/197 4/1).*

SISTEMA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR. (2024). *Bachillerato General del SEMS de la U. de G. Documento base.*

***** El perfil de egreso se podrá consultar en el Documento Base del BG, y en el numeral 29 de antecedentes del dictamen de Núm. I/2024/253 del CGU, mediante el cual fue aprobado el BG.

Revisado por:	Fecha
Dirección de Educación Propedéutica	Noviembre 2025