

Marco de referencia

La herramienta para la planeación de los estudios en gastronomía es el Marco de referencia. A través de esta enumeración de conocimientos y capacidades, el titular de un diploma en gastronomía podrá ejercer su actividad, comprenderá las funciones que puede desempeñar y los puestos a los que puede aspirar.

Este instrumento es creado por un comité consultivo que redacta, revisa y discute profundamente los puntos que abarcan todas las áreas de trabajo en el sector. El comité consultivo está compuesto por: representantes de los grandes grupos hoteleros; representantes de las instituciones de Educación Pública del Estado; miembros de algún centro de investigación en docencia y experiencia laboral que ayuden a tomar decisiones sobre políticas de formación y empleo; docentes calificados para evaluar los diplomas y disciplinas en cuestión; representantes de los padres de familia; y representantes de las Cámaras de Comercio.

El Marco de referencia para los estudios gastronómicos es un mecanismo probado, base para el reclutamiento de personal en empresas de México y todo el mundo.

Técnicas provenientes del Marco de referencia internacional, su dominio es imprescindible para trabajar con las fichas del capítulo.

