



**Universidad Autónoma
del Estado de México**

TERCER INFORME ANUAL DE ACTIVIDADES



Facultad de Turismo y
Gastronomía
Administración 2023-2027

Arlén Sánchez Valdés

Doctora en Estudios Turísticos
Encargada del despacho de la Dirección

DIRECTORIO INSTITUCIONAL

Universidad Autónoma del Estado de México

Doctora en Ciencias Sociales

Martha Patricia Zarza Delgado

Rectora de la Universidad Autónoma del Estado de México

Doctora en Ciencias Computacionales

Arianna Becerril García

Secretaria de Ciencia

Doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Francisco Herrera Tapia

Secretario Académico

Doctora en Estudios Latinoamericanos

Cynthia Ortega Salgado

Secretaria de Identidad y Cultura

Doctor en Ciencias sociales

Jorge Alejandro Vásquez Caicedo

Secretario de Gobernanza Universitaria

Doctora en Farmacia y Tecnología Farmacéutica

Mariana Ortiz Reynoso

Secretaria de Vinculación, Extensión y Promoción de la Empleabilidad

Maestra en Administración

Miriam Liliana Padilla Mora

Secretaria de Gestión y Administración Universitaria

Maestra en Hacienda Pública

Miriam Sierra López

Secretaria de Finanzas

Doctora en Humanidades

María de las Mercedes Portilla Luja

Secretaria de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional

Doctora en Geografía

Norma Baca Tavira

Secretaria de Igualdad Sustantiva y Cuidados

Doctor en Ciencias e Ingeniería de Materiales

José Guadalupe Miranda Hernández

Secretario de Centros Universitarios y Unidades Académicas

Maestrante en Derecho

Evangelina Sales Sánchez

Consejera Jurídica Universitaria

Doctora en Diseño

María Fernanda Valdés Figueroa

Directora General de Comunicación Social Universitaria

Doctor en Políticas Públicas

Bernardo Jorge Almaraz Calderón

Jefe de la Oficina de la Rectoría

DIRECTORIO INSTITUCIONAL

Facultad de Turismo y Gastronomía

Doctora en Estudios Turísticos

Arlén Sánchez Valdés

Encargada del Despacho de la Dirección

Maestro en Educación

Aldo Bernal Ruiz

Encargado del Despacho de la Subdirección Académica

Maestro en Administración y Políticas Públicas

Héctor Miguel Hernández Medrano

Encargado del Despacho de la Subdirección Administrativa

Doctora en Ciencias de la Educación

Ana Leticia Tamayo Salcedo

Encargada del Despacho del Centro de Investigación y
Estudios Turísticos y Gastronómicos

Doctor en Ciencias Ambientales

Alexis Ricardo Hernández Sánchez

Coordinador de la Licenciatura en Turismo y de
la Licenciatura en Gestión e Innovación Turística

Maestra en Administración

Diana Magdalena Alanís Garduño

Coordinadora de la Licenciatura en Gastronomía

Maestra en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana

Ana Luisa Posadas Bejarano

Coordinadora de Difusión Cultural

Doctor en Ciencias Económico-Administrativas

Carlos Hugo Millán García

Coordinador de Planeación

Maestra en Estudios Urbanos y Regionales

Rebeca Sesmas Fragoso

Coordinadora de Extensión y Vinculación

Doctora en Educación

Liliana Guadarrama Hernández

Jefa del Departamento de Evaluación Profesional

Licenciada en Turismo

Norma Navas Issasi

Jefa del Departamento de Apoyo a la Docencia

Licenciada en Ciencias y Técnicas de la Comunicación

María Enríquez Muñoz

Jefa del Departamento de Servicios Escolares



Presentación

La rendición de cuentas es una actividad de transparencia que fortalece la confianza en las relaciones de partes, en este caso: alumnado, trabajadores y autoridades.

Más allá de ser un ejercicio estipulado en la legislación universitaria, presentarse ante la comunidad para informar sobre el estado que guarda la Facultad es un acto de congruencia cuando se acepta la responsabilidad de conducir una institución, más aún cuando se trata de una de carácter público con el objetivo de colaborar en la formación de personas que incursionarán en el ámbito profesional del turismo y la gastronomía.

En ese marco, igualmente se afirma que los retos que aún quedan por atender comprometen y animan el quehacer diario, es decir, no se rehúye la responsabilidad, sino que esta sirve de motivación para asumir que cada minuto dedicado al trabajo tiene por objeto aportar un grano de arena para elevar el nivel académico de la Facultad, el nivel de aprendizaje del estudiantado, alcanzar la vanguardia en el conocimiento científico del turismo y la gastronomía.

Así, el escrutinio que los HH. Consejos de Gobierno y Académico realizarán sobre las acciones realizadas en este año transcurrido de octubre de 2025 a septiembre de 2026 abre la puerta a la mejora continua y su dictaminación abonará a redoblar el esfuerzo por posicionar a este organismo académico en el lugar que su historia y su relevancia merecen.

En ese marco y con fundamento en la fracción VII del artículo 115 del Estatuto Universitario; artículo 10, fracciones VII y IX del Reglamento de Planeación, Seguimiento y Evaluación para el Desarrollo Institucional de la Universidad Autónoma del Estado de México; se comparece ante los HH. Consejos de Gobierno y Académico, ante la Rectora Doctora en Ciencias Sociales Martha Patricia Zarza Delgado y toda la comunidad de la Facultad de Turismo y Gastronomía, para dar cuenta de los logros e impactos obtenidos en este año.



Mensaje

Bienvenidas sean nuestras distinguidas autoridades universitarias, integrantes de nuestra comunidad académica y administrativa, trabajadores, alumnado, egresadas, egresados, representante del sector turístico, gastronómico y empresarial, invitados especiales.

Es para mí un honor dirigirme a ustedes en este tercer informe de actividades de la Facultad de Turismo y Gastronomía, un ejercicio de transparencia, de rendición de cuentas, pero sobre todo un espacio que permite dar cuenta del ejercicio colectivo que hace posible cumplir con las metas institucionales.

Este tercer año ha planteado importantes retos, pero ha sido la oportunidad para innovar, transformarnos e ir caminando en la consolidación de una Facultad de profesionales destacados en el turismo y la gastronomía y a través de su Centro de Investigación y Estudios Turísticos y Gastronómicos, generadora de conocimiento de frontera.

El esfuerzo cotidiano frente al grupo que los 126 profesores, así como su preparación, capacitación y desempeño, es reconocido mediante los programas de estímulos, tales como el Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente (PROED) y el Programa Institucional de Impulso y Reconocimiento a la Investigación y el Perfil Académico (PROINV).

En la Facultad de Turismo y Gastronomía se atiende una matrícula total de 1224 alumnos, de los cuales 1198 corresponden al nivel licenciatura y 26 a estudios avanzados.

Se destaca la participación del alumnado de la Licenciatura en Gastronomía en el XVI concurso de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT. Nuestros alumnos siempre ponen en alto a nuestra Facultad y esto solo da cuenta de su talento, creatividad, dedicación y la guía de sus profesores.

Así también, por primera vez y gracias a la creatividad, dedicación y donaciones del profesorado, se llevaron a cabo dos actividades innovadoras y de integración para la comunidad de este espacio académico. El Rally de Conocimientos: Rutas, saberes y sabores con la participación por equipos de estudiantes de las licenciaturas. Y los jardines terapéuticos para el campus C. U. y El Rosedal. Gracias por su apoyo y generosidad.

El software de simulación para la práctica turística y gastronómica había sido una tarea pendiente; sin embargo, este año se logró la donación de 57 licencias del software NS Hoteles 3.0 de 25 habitaciones y de 57 licencias Soft Restaurant 12 Lite.

El Centro de Investigación y Estudios Turísticos y Gastronómicos se sigue posicionando como líder en la investigación turística y gastronómica. Actualmente, cuenta con 20 profesores que pertenecen al Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores (SNII), dos de ellos en el nivel 3, lo cual da cuenta del liderazgo de nuestros investigadores.

Así mismo, es de destacar el trabajo conjunto que desarrolla nuestra Facultad con el Gobierno del Estado de México, no solo para la capacitación de prestadores de servicios turísticos, sino que también nos han donado estufas de leña para lo que se plantea como el Laboratorio de Conservación de la Gastronomía Tradicional Mexicana y a través del Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología COMECyT se ha podido apoyar a profesores y alumnos para la participación en concursos y congresos.

La ciencia abierta también es un compromiso reiterado en la Facultad. La revista El Periplo Sustentable fue admitida en el Sistema Nacional de Publicaciones Científicas y Humanísticas de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnologías e Innovación, lo cual reconoce la calidad científica de sus artículos relacionados con temas de turismo. La revista de divulgación Culinaria continúa fortaleciéndose, publicando dos números anuales.

El presupuesto asignado para este organismo académico fue ejercido con responsabilidad y de forma innovadora, dando cumplimiento a los requerimientos propios de las actividades cotidianas de la Facultad, como el ejercicio del gasto corriente y la generación de recursos extraordinarios. Hoy en día tenemos una Facultad con mejor infraestructura.

De las metas del POA 2025, 76.67% de ellas reportaron un nivel de cumplimiento excelente, mientras que hasta el cierre del segundo trimestre de este 2026, un 52.38% de metas programadas ya alcanzan ese mismo nivel de atención, dando cuenta del compromiso de todos los que laboramos en este espacio por alcanzar las metas institucionales.

Adicionalmente, hacer un reconocimiento especial a quienes, desde las áreas administrativas y de servicios, hacen posible que esta Facultad funcione todos los días. A quienes reciben, orientan, gestionan, organizan, mantienen, cuidan y resuelven; a quienes muchas veces realizan su labor lejos de los reflectores, pero cuyo trabajo sostiene silenciosamente cada clase, cada práctica, cada

investigación y cada actividad que aquí se desarrolla. Detrás de cada logro que hoy presentamos existe también el compromiso de nuestras trabajadoras y trabajadores, su experiencia, su disposición y su esfuerzo cotidiano. Por ello, este informe también les pertenece: porque una institución no se construye únicamente con grandes proyectos o resultados visibles, sino con la suma de muchas voluntades y con el trabajo de quienes, desde cada espacio, hacen posible que la Facultad de Turismo y Gastronomía siga adelante.

Quisiera cerrar haciendo énfasis con el hecho de que durante este año se han impulsado iniciativas que invitan a la construcción de una cultura de paz. Los Corredores de Paz no solo contribuyen a mejorar los espacios de aprendizaje y convivencia, sino que también cada frase nos invita a reflexionar y a hermanar con otros países y culturas. La ceremonia de Grullas de Paz. Memoria que alimenta, viajes que nutren, nos invitó a reflexionar sobre Sadako y el poder de las 1000 grullas porque al final es el esfuerzo colectivo de lograr una meta para que se cumpla un sueño y eso ha sido este año, ya que este informe representa eso, el trabajo colectivo, el compromiso y la dedicación de quienes integramos esta comunidad para cumplir un sueño. ¡Gracias a todas y a todos!



Pilar 1.

Estudiantado con oportunidades para su pleno desarrollo personal

Excelencia educativa y equidad

El alumnado es la razón de ser de esta institución. Toda la estructura, infraestructura, equipamiento, programas, además del personal docente y administrativo, solo encuentran sentido cuando su foco es el alumnado. Ponerlo al centro de las decisiones no solo destaca su importancia, sino que permite identificar sus características y ordenar los recursos de forma tal que pueda aprovecharse de mejor manera para su desarrollo.

Cobertura

Actualmente, se cuenta con una matrícula de 1198 estudiantes de licenciatura, de los cuales 516 cursan la Licenciatura en Gastronomía, 306 la Licenciatura en Gestión e Innovación Turística y 376 la Licenciatura en Turismo.

• **Figura 1.**

Matrícula de estudios profesionales por programa de estudio

Espacio académico Programa educativo	H	M	Total	Alumnado por grado de avance														
				1°			2°			3°			4°			5°		
				H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T
Turismo y Gastronomía	382	816	1198	81	208	289	95	159	254	65	145	210	62	149	211	79	155	234
Licenciatura de Gestión e Innovación Turística	86	220	306	34	130	164	52	90	142									
Licenciatura en Gastronomía	216	300	516	47	78	125	41	63	104	36	47	83	35	51	86	57	61	118
Licenciatura en Turismo	80	296	376				2	6	8	29	98	127	27	98	125	22	94	116

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

En este periodo se han recibido 293 alumnos que se suman a esta comunidad universitaria de turismo y gastronomía.

Planes de estudios pertinentes

La reciente actualización de los programas de estudio en ambas disciplinas que ofrece la Facultad ha puesto en evidencia que no basta con actualizarlos, sino que se necesita entrar en una dinámica que permita ofrecer alternativas para que la formación profesional responda a las demandas puntuales con que evoluciona el turismo y la gastronomía en el mundo.

• **Figura 2.**
Programas educativos reconocidos por su excelencia ante organismos acreditadores hasta 2025

Espacio académico / Programa educativo	Programas evaluables	Matrícula	Cantidad	Vigente desde			Vigente hasta			Organismo acreditador
				Mes	Día	Año	Mes	Día	Año	
Facultad de Turismo y Gastronomía	2	1198	2							
Licenciatura en Gastronomía		516	1	Septiembre	22	2011	Septiembre	21	2016	CONAET
				Marzo	4	2017	Marzo	3	2022	CONAET
				Mayo	12	2022	Mayo	11	2027	CONAET
Licenciatura en Gestión e Innovación Turística		682	1	Septiembre	24	2004	Septiembre	23	2009	CONAET
				Marzo	25	2010	Marzo	24	2015	CONAET
				Octubre	1	2015	Septiembre	30	2020	CONAET
				Mayo	5	2021	Mayo	4	2026	CONAET

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025

Así, con la reacreditación de los planes de estudios por la evaluación que hace de ellos CONAET, es necesario, además, contar con alternativas que permitan proveer los conocimientos y las herramientas de manera continua, para que quienes egresan puedan competir en el mercado, con independencia del área en la que se enfoquen. Es decir, trabajar de la mano con la educación continua.

Para ello, las respuestas tienen que venir acompañadas por el diseño de cursos extracurriculares, pero también con la capacitación y actualización docente que pueda ofrecerlos y adecuarlos al contexto del turismo y la gastronomía. Así como procesos de mejora continua en cada una de las áreas operativas de atención al alumnado.

Atención y acompañamiento

La tutoría académica es un recurso para el acompañamiento y asesoramiento del alumnado, ya sea en temas de trayectoria académica, de acceso a servicios universitarios, atención y comunicación que beneficien su formación, y en la

toma de decisiones tendientes a fortalecer su perfil. En ese sentido, el 100% de la matrícula de estudios profesionales cuenta con la asignación de un tutor que realice esa función.

• **Figura 3.**

Tutoría Académica y Asesoría 2025.

Espacio académico	Tutoras / es adscritos al espacio académico						Alumnado que recibe tutoría	Matrícula bachillerato y estudios profesionales	Porcentaje de alumnado en tutoría	Alumnado en el SITAA por tutor
	Tiempo completo (TC)	Medio tiempo (MT)	Asignatura	Técnica/o académica/o TC	Técnica/o académica/o MT	Total				
Turismo y Gastronomía	20	3	30	1		54	1198	1198	100.0	22

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

Para lo anterior, la Facultad cuenta con 54 profesores, de los cuales 30 son de asignatura, 20 de tiempo completo, 3 de medio tiempo y un técnico académico, lo cual da una media de atención de 22 alumnos por tutor.

Educación continua

En concordancia con lo anterior, se ha ofertado la segunda promoción del Diplomado Superior en Gestión Turística y Gastronómica, opción de actualización que mejora las competencias para la empleabilidad de los egresados, además de brindarles a quienes así lo requieren la opción de titulación por créditos en estudios avanzados. Desde su primera promoción se ha logrado la inscripción de 35 egresados que han optado por esta modalidad para la obtención de su grado.

Además, a partir del siguiente periodo se ofrecerá uno nuevo: Diplomado Superior en Turismo de Aventura: Excursionismo, campismo y rappel, lo que permitirá ampliar la oferta y las oportunidades para quienes desean atender otro segmento del turismo.

Sin embargo, no solo se ofrece la actualización en modalidad de diplomados, sino que también se preparan alternativas modulares de temas variados, para quien prefiere tomar solo las herramientas inmediatas que necesita, como es el caso de la preparación para el examen general de egreso de licenciatura.

La oferta de cursos y diplomados a través de educación continua no solo ha permitido la generación de ingresos propios, la actualización profesional, el fortalecimiento de capacidades para la empleabilidad, sino que ha permitido posicionar a la Facultad como referente en el área del conocimiento del turismo.

Egreso y Titulación

Hasta el periodo 2025B se tenía un total de 203 personas egresadas de ambas licenciaturas, de las cuales 100 obtuvieron su título, alcanzando un índice de titulación global de 49.3%.

• **Figura 4.**
Personas egresadas, tituladas e índice de titulación global de estudios profesionales 2025

Espacio académico / Programa educativo	Personas egresadas global 2024-2025			Personas tituladas global 2024-2025			Índice de titulación global		
	H	M	T	H	M	T	H	M	T
Turismo y Gastronomía	60	143	203	18	82	100	30.0	57.3	49.3
Licenciatura en Gastronomía	29	52	81	11	22	33	37.9	42.3	40.7
Licenciatura en Turismo	31	91	122	7	60	67	22.6	65.9	54.9

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

El índice de titulación por cohorte en este último año y de acuerdo con la Agenda Estadística fue de 24.4%.

• **Figura 5.**
Índice de titulación por cohorte

Espacio académico / Programa educativo	Nuevo ingreso 2019			Personas tituladas por cohorte			Índice de titulación por cohorte		
	H	M	T	H	M	T	H	M	T
Turismo y Gastronomía	101	202	303	12	62	74	11.9	30.7	24.4
Licenciatura en Gastronomía	49	64	113	6	14	20	12.2	21.9	17.7
Licenciatura en Turismo	52	138	190	6	48	54	11.5	34.8	28.4

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

La eficiencia terminal por cohorte para la Facultad de Turismo y Gastronomía es de 42.7%, y de manera específica la Licenciatura en Gastronomía alcanza un 39.2% y la Licenciatura en Turismo 44.9%.

• **Figura 6.**

Eficiencia terminal 2025

Espacio académico / Programa educativo	Nuevo ingreso 2020			Personas egresadas cohorte 2024-2025			Personas egresadas global 2024-2025			Eficiencia terminal cohorte			Eficiencia terminal global		
	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T
Turismo y Gastronomía	110	218	328	33	107	140	60	143	203	30.0	49.1	42.7	54.5	65.6	61.9
Licenciatura en Gastronomía	61	69	130	16	35	51	29	52	81	26.2	50.7	39.2	47.5	75.4	62.3
Licenciatura en Turismo	49	149	198	17	72	89	31	91	122	34.7	48.3	44.9	63.3	61.1	61.6

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

Sumado a lo anterior, y considerando los tres primeros trimestres del 2026, se tiene un total de 160 egresados que han obtenido su título profesional entre ambas licenciaturas.

En cuanto a las modalidades para la obtención del grado, más de la mitad de los egresados han optado por la modalidad de Aprovechamiento Académico, seguido del Examen General de Egreso de Licenciatura.

• **Tabla 1.**

Titulación por modalidad

Modalidad	Porcentaje
Examen General de Egreso	31.3%
Artículo	2.5%
RAC	2.5%
Aprovechamiento Académico	56.3%
Créditos en Estudios Avanzados	5.6%
Tesis	1.3%
Tesina	0.6%

Fuente: Elaboración propia a partir del SICDE, Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEMEX, 2026.

Es de destacar que, de los titulados por Examen General de Egreso, el 90.47% han obtenido un resultado satisfactorio o sobresaliente, lo que representa un índice superior al compromiso anual del PRDI.

Así mismo, se puede notar que la titulación por créditos en estudios avanzados comienza a tener participación aún mayor que otras modalidades de trabajos escritos. Sin embargo, y con el objetivo de formar futuros investigadores, se promueve la titulación por modalidades escritas. Ejemplo de ello fue la jornada de titulación "En UAEMEX te titulas investigando", que tuvo lugar los días 11 y 13 de mayo en el campus CU y el Rosedal, respectivamente.

Inclusión

En la Facultad de Turismo y Gastronomía llevan a cabo estudios profesionales 87 personas que presentan algún tipo de discapacidad, de las cuales 25 son hombres y 62 son mujeres.

• Figura 7.

Alumnado con algún tipo de discapacidad 2025

Espacio académico / Programa educativo	H	M	Total
Turismo y Gastronomía	25	62	87
Licenciatura en Gestión e Innovación Turística	2	9	11
Licenciatura en Gastronomía	18	30	48
Licenciatura en Turismo	5	23	28

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

En cuanto a hablantes de lenguas indígenas, son 25 personas entre los tres planes de estudio, de las cuales 18 son mujeres y 7 hombres. Como se muestra, la facultad se compromete con el valor de la inclusión.

• Figura 8.

Alumnado hablante de alguna lengua indígena 2025

Espacio académico / Programa educativo	H	M	Total
Turismo y Gastronomía	7	18	25
Licenciatura en Gestión e Innovación Turística	3	12	15
Licenciatura en Gastronomía	3	1	4
Licenciatura en Turismo	1	5	6

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

Internacionalización, multilingüismo e interculturalidad para la transformación universitaria y sociedad en general

En este último año se ha promovido el desarrollo de habilidades que mejoren la empleabilidad del estudiantado, siendo un pilar importante para ambas licenciaturas el dominio de los idiomas y la internacionalización.

En ese sentido, 100 alumnos lograron la certificación del dominio del idioma inglés mediante la aplicación de las pruebas EnglishScore y TOEIC. Así también, en los periodos 2025B y 2026A se ofrecieron un total de 18 unidades de aprendizaje con componentes en inglés, lo que benefició a 450 estudiantes.

Adicional a los esfuerzos de la enseñanza formal del idioma inglés y francés, la Facultad de Turismo y Gastronomía da muestra de su liderazgo en el contexto internacional. Ejemplo de ello es que desde el pasado 11 de noviembre de 2025 la Mtra. Irma Muñoz Muñoz ostenta la Presidencia del Capítulo México de la Confederación Panamericana de Escuelas de Turismo, Gastronomía y Hotelería.

También se suma esfuerzos con instituciones como el COMECyT, quien apoyó a alumnos para acudir al XVI concurso de gastronomía y servicio organizado por CONPETH en la ciudad Medellín, en Colombia, donde obtuvieron el 1er lugar y otro reconocimiento como proyecto sobresaliente, mostrando así que el talento, la formación y el apoyo rinde frutos en el alumnado, quienes aprovechan el acompañamiento del profesorado y donde las instituciones de Ciencia y Tecnología se suman para la obtención del éxito.

Movilidad

En este año, 61 personas del alumnado participaron en el programa de movilidad. De ellos, 37 lo hicieron a nivel internacional, 23 en modalidad nacional y 1 intrainstitucional.

• Tabla 2.

Movilidad del estudiantado por país destino 2025

Movilidad por país destino		
	H	M
Alemania	2	2
Argentina	0	1
Colombia	4	4

Movilidad por país destino		
España	8	15
EE. UU.	0	1
Total	14	23

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

De las 37 personas que participaron en movilidad internacional, 23 son mujeres y 14 hombres. Así mismo, la modalidad más recurrente fue la de prácticas profesionales, que fue aprovechada por 27 participantes, principalmente en España.

En el tema nacional, de los 23 participantes, 18 son mujeres y 5 hombres.

• **Tabla 3.**

Alumnado en movilidad nacional 2025

Movilidad Nacional	
Hombres	Mujeres
5	18

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

Así mismo, este año se contó con la presencia de siete estudiantes de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, de Medellín, Colombia, que eligieron a la Facultad de Turismo y Gastronomía para fortalecer su formación profesional, así como 11 más de instituciones nacionales.

Entre las acciones para fomentar la participación del alumnado en la internacionalización de los estudios, en el mes de abril de 2026, se ofreció la plática de “Movilidad estudiantil”.

Formación de estudiantes profesionales con conciencia social y constructores de una sociedad más justa y equitativa

Si bien siempre ha estado presente en la consciencia universitaria el compromiso social y la equidad en el desempeño de las funciones profesionales con las que se forma al estudiantado, en el 2025 se participó en la colecta de víveres para apoyar a las personas que resultaron damnificadas por las inundaciones en Acapulco.

Así mismo, se participó en la colecta invernal institucional que se enfoca en acercar alimentos y artículos para protegerse del frío en las zonas que más se ven afectadas por la temporada en el Estado de México.

Acercamiento con el sector laboral

La formación se complementa con principios, habilidades y conocimientos que los preparen para el mercado laboral, ya sea emprendiendo o para la empleabilidad. De ahí que durante la jornada de tutorías del mes de noviembre de 2025 se promoviera la plática “Importancia de la certificación en estándares de competencias para el desarrollo profesional”. En el periodo 2026, se impartió la charla “Del perfil universitario al perfil profesional”. Claves para diseñar un CV efectivo” con el objetivo de diseñar herramientas para destacar las habilidades, conocimientos y potencial del alumnado. Así como la plática “Administración de empresas turísticas: de la teoría a la práctica”, que impartió la Mtra. María Isabel Arzate Ocampo.

Para fortalecer las capacidades blandas, se realizó la charla “Expresión verbal y turismo”, a cargo de la Lic. Alejandra Sánchez Ríos, y “Comunicación y gastronomía, un buen maridaje” durante la jornada de tutorías.

Finalmente, con apoyo del CESPI de la FACICO, se realizó el “Taller de competencias laborales para estancias profesionales”. Se observa el valor de la cercanía que tiene el espacio con el estudiantado para apoyarlo e incursionar en el mundo laboral.

Becas

Mediante las diferentes modalidades de becas, en el último año (2025) se brindó apoyo a un total de 587 miembros del estudiantado de nivel profesional, lo que representa una cobertura del 49% del total de la matrícula.

• Figura 9.

Cobertura de becas 2025

Espacio académico	Alumnado becado			% Alumnado becado		
	H	M	Total	H	M	Total
Turismo y Gastronomía	178	409	587	46.6	50.1	49.0

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

Dado que la matrícula de la facultad se compone mayoritariamente por mujeres, 409 de las becas entregadas fueron para este género.

Participación en eventos académicos

La participación en eventos académicos ya sea con fines de difusión del conocimiento o competencia con otras instituciones, es una forma de fortalecer y medir lo adquirido.

En el mes de octubre de 2025, los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía obtuvieron el primer lugar en el concurso de Pan de Muerto en el municipio de Jocotitlán y en Huixquilucan, el segundo lugar en el concurso del Taco en Valle de Bravo y el primero y segundo lugar de cocina molecular.

Así mismo, durante el “Mes de la Ciencia y la Tecnología”, los alumnos de la Licenciatura en Turismo participaron en el Rally de conocimientos en la Universidad Metropolitana Bicentenario, de Lerma, junto con otras instituciones de nivel profesional, evento organizado por COMECyT.

Con base en esa experiencia se realizó el propio Rally de Conocimientos: Rutas, saberes y sabores con la participación por equipos de estudiantes de ambas licenciaturas, quienes demostraron, además, su trabajo en equipo y saber en su disciplina, que culminó en el festejo del Día del Estudiante en el mes de mayo.

Acervo Bibliográfico

La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con 15,502 títulos en sus dos bibliotecas, Dr. Daniel Fernando Rubín de la Borbolla y Dra. Guadalupe Pérez San Vicente, y con un número de 24,166 volúmenes disponibles para su consulta en las diferentes modalidades, en sala o en préstamo a domicilio, lo cual representa un promedio de 15 volúmenes por alumno.

• Figura 10.

Acervo bibliográfico 2025

Espacio universitario	Nombre de la biblioteca	Títulos	Volúmenes	Matrícula	Volúmenes por alumnado
Turismo y Gastronomía	Dr. Daniel Fernando Rubín de la Borbolla (C.U.)	11 990	18 048	1 224	15
	Dra. Guadalupe Pérez San Vicente (El Rosedal)	3 512	6 118		

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

Así mismo, en cada periodo se refuerza la inducción para el uso del sistema bibliotecario y los recursos digitales, acervo digital, el repositorio institucional, tanto para el alumnado de nuevo ingreso como para aquellos alumnos que, por el nivel de avance en la licenciatura, requieren más del uso de estos recursos.

Seguimiento de egresados

Una forma de poder evaluar la calidad educativa, conocer la inserción laboral, identificar las necesidades del mercado laboral y fortalecer la relación con los egresados es a través del seguimiento de egresados. Para ello, este año se llevó a cabo el estudio de seguimiento de las últimas cinco generaciones que han egresado.

El estudio consistió en dos etapas: la primera se centró en conocer la pertinencia de los estudios ofrecidos al enfrentarse, una vez concluido su plan de estudios, al mercado laboral; y la segunda en conocer la evolución que ha tenido ya dentro del mercado, identificar casos de éxito y ofrecer herramientas de actualización para un mejor desempeño.

De este estudio se derivó la identificación de “Casos de Éxito Alumniversitario”, lo cual refleja la efectividad de la formación académica recibida por la Facultad. Además, con la participación de 10 egresados y 91 alumnos de ambas licenciaturas, se llevó a cabo el foro “Experiencias de Estancias Profesionales”, propiciando un espacio de intercambio de aprendizajes y buenas prácticas entre los estudiantes.

Estudios avanzados de excelencia y pertinencia social

Como parte de su compromiso con la sociedad, estudiantes de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, en colaboración con la fundación Bull & Bear, llevaron a cabo el “Taller de nutrición saludable y divertida” dirigido a estudiantes de la primaria “Lic. Benito Juárez García” de la comunidad de Jiquipilco el Viejo, aportando dinámicas lúdicas sobre la importancia de la alimentación balanceada. Esta actividad se replicó en el municipio de Lerma en la escuela primaria “Emiliano Zapata Salazar”, en el municipio de Zinacantepec en la primaria “Miguel Saavedra”, en el Colegio Versalles del municipio de San Mateo Atenco y en la primaria “Prof. Fernando Aguilar Vilchis”, de Toluca, beneficiando a más de 400 estudiantes.

En colaboración con la presidencia del municipio de Ixtlahuaca y con la finalidad de impulsar la economía de las familias de la localidad, se capacitó a emprendedores en la elaboración artesanal de Pan de Muerto y de Rosca de Reyes.

Como parte de las actividades de retribución social del programa de estancias y cátedras de investigación del COMECyT se desarrollaron tres intervenciones de divulgación científica y educación con cerca de 100 niñas, niños y adolescentes, con temáticas como “Afectaciones al turismo en pandemia”, “La ciencia al servicio de un futuro inclusivo para las mujeres y las niñas” y “Jugando y aprendiendo a ser turistas responsables”, con lo que se busca fortalecer la apropiación social del conocimiento, el impulso a las vocaciones científicas y la formación de una ciudadanía comprometida con el turismo responsable y el desarrollo sostenible.

Finalmente, en conjunto con la Secretaría de Cultura y Turismo del Gobierno del Estado de México, investigadores y profesores participaron en *webinars* con diferentes temas de capacitación para los prestadores de servicios turísticos de la entidad. Acciones como esta vuelven a la facultad como un espacio cercano y progresista a la sociedad, se preocupan por el bienestar.

Oferta educativa de excelencia en los estudios avanzados

En su oferta de estudios avanzados la Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta, con el Diplomado Superior en Gestión Turística y Gastronómica, la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas, la Maestría en Estudios Turísticos y la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, y de manera conjunta con otros espacios académicos la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, la Maestría en Ciencias Ambientales, y el Doctorado en Ciencias Ambientales.



• **Figura 11.**
Oferta educativa de los estudios avanzados 2025

Espacio universitario	Cantidad	Programa educativo
Turismo y Gastronomía	6	Especialidad en Administración de Empresas Turísticas
		Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario
		Maestría en Ciencias Ambientales
		Maestría en Estudios Turísticos
		Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana
		Doctorado en Ciencias Ambientales

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

De acuerdo con la Agenda Estadística 2025, la matrícula total de los estudios avanzados propios fue de 26 personas, siendo la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana la que mayor demanda tiene.

• **Figura 12.**
Matrícula de Estudios Avanzados por programa 2025.

Espacio académico / Programa educativo	H	M	Total	Alumnado por grado de avance																
				1°			2°			3°			4°			5°				
				H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T		
Turismo y Gastronomía	11	15	26	8	7	15	3	8	11											
Especialidad	2	3	5	2	3	5														
Especialidad en Administración en Empresas Turísticas	2	3	5	2	3	5														
Maestría	9	12	21	6	4	10	3	8	11											
Maestría en Estudios Turísticos		3	3					3	3											
Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana	9	9	18	6	4	10	3	5	8											

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

Es de destacar que tanto la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas como la Maestría en Estudios Turísticos se encuentran en procesos de transformación para responder a las políticas nacionales, institucionales y de demanda social, en tanto que la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana está reconocida por el Sistema Nacional de Posgrados de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación.



Pilar 2.

Investigación y desarrollo académico de calidad y equidad

Investigación abierta, inclusiva, equitativa y de calidad

La investigación busca profundizar en el entendimiento de lo que sucede en nuestro entorno para encontrar soluciones a los desafíos actuales, además de ser un mecanismo que permite avanzar en la formación y comunicación del conocimiento. Dentro de la Facultad, se busca generar investigación de frontera, de acceso abierto y con una alta incidencia social acorde a los Programas Nacionales Estratégicos, los ejes transversales que propone SEAES y la Nueva Escuela Mexicana.

Ciencia abierta para la transformación social

Para el desarrollo de la investigación en el Centro de Investigación y Estudios Turísticos y Gastronómicos (CIETURG), se cuenta con 34 profesores de tiempo completo, registrados en la SEP.

• **Figura 13.**

Personal de tiempo completo registrado en la SEP 2025.

Espacio académico / Programa educativo	Especialidad			Maestría			Doctorado			Total		
	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T
Turismo y Gastronomía				1	10	11	8	15	23	9	25	34

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

De ellos, 11 cuentan con estudios de maestría como último grado de estudios y 23 cuentan con estudios de doctorado. En ese sentido, 28 de ellos cuentan con perfil deseable PRODEP.

• **Figura 14.**

Personal Académico de Tiempo Completo con perfil deseable PRODEP 2025

Espacio académico / Programa educativo	Maestría			Doctorado			Total		
	H	M	T	H	M	T	H	M	T
Turismo y Gastronomía	1	8	9	7	12	19	8	20	28

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

Del personal académico de tiempo completo, durante el año 2025, 19 investigadores fueron reconocidos como miembros del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores.

• **Figura 15.**

Miembros del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores 2025

Espacio académico	Candidata / o			Nivel I			Nivel II			Nivel III			Emérito			Total		
	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
Profesoras/es de tiempo completo (PTC)	55	47	102	252	189	441	76	54	130	14	6	20	1	1	2	398	297	695
Turismo y Gastronomía	1	2	3	6	4	10		5	5		1	1				7	12	19

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

De ellos, 3 tienen el nivel candidato, 10 cuentan con nivel 1, 5 con nivel 2 y 1 con nivel 3. Además, se cuenta con 8 profesores de asignatura que también pertenecen al SNII.

Ya con los últimos resultados al 2026, el número aumentó a 20 profesores y un profesor más fue reconocido con el nivel 3.

La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con seis cuerpos académicos registrados ante la SEP; tres de ellos se encuentran consolidados y los otros tres en consolidación.

• **Figura 16.**

Cuerpos académicos registrados en el SEP-PRODEP 2025

Tipo / Espacio académico	Cantidad	Nombre del cuerpo académico	LGAC	Integrantes PTC
Turismo y Gastronomía	3	Estudios sociales y educativos en turismo y gastronomía	2	9
		Estudios Turísticos	2	4
		Turismo, Desarrollo y Sustentabilidad	1	3
Turismo y Gastronomía	3	Alimentos, Cultura y Sociedad	1	4
		Competitividad y sustentabilidad de las organizaciones turísticas y gastronómicas	1	4
		Turismo, Cultura y Patrimonio	1	4

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

En ellos participan un total de 28 profesores y trabajan en 8 líneas de generación y aplicación del conocimiento, lo que posiciona a la Facultad en la vanguardia de la investigación en el turismo y la gastronomía.

Así mismo, en el 2025 se contó con un total de 7 proyectos de investigación con financiamiento, de los cuales 6 tuvieron recursos externos y uno contó con financiamiento UAEMEX.

• **Figura 17.**

Proyectos de investigación por fuente de financiamiento 2025.

Espacio universitario	Cantidad			Miles de pesos								
				UAEMEX			Externos			Total		
	UAEMEX	Externos	Total	Autorizado	Ejercido	Por ejercer	Autorizado	Ejercido	Por ejercer	Autorizado	Ejercido	Por ejercer
Turismo y Gastronomía	1	6	7	150.0	106.2	43.8	70.5	29.6	40.9	220.5	135.8	84.7

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

Los proyectos de investigación impactan no solo en el avance del conocimiento y en la docencia, sino también en la difusión y divulgación que de ello se hace, así como en la formación de recursos humanos para la investigación mediante el involucramiento del estudiantado de diferentes niveles.

Así, en este año se obtuvo un total de 40 productos como resultado de esos proyectos, destacando 2 tesis de licenciatura y 7 de maestría, así como 12 ponencias y 14 artículos de investigación.

• **Figura 18.**

Productos académicos de los proyectos de investigación 2025.

Espacio universitario	Tesis				Tesina	Libro	Capítulo de libro	Ponencia			Artículo				Otros	Total
	Licenciatura	Especialidad	Maestría	Doctorado	Licenciatura			Estatal	Nacional	Internacional	Local	Estatal	Nacional	Internacional		
Turismo y Gastronomía	2		7			1	4	1	2	9				14		40

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

La ciencia como bien público, equidad e inclusión

Como parte de la difusión de la ciencia, se llevó a cabo un foro en la jornada de tutorías 2026A sobre “Los estudios de posgrado de la Facultad de Turismo y Gastronomía: experiencias de egresados”, enfocado en compartir lo que representa y cómo impacta en todos los aspectos de la vida de quienes los cursan. Esto como parte del fomento para la incursión de los egresados de licenciatura en los estudios de posgrado que se ofrecen en la Facultad.

Innovación, desarrollo tecnológico y transferencia sostenible y equitativa

El trabajo de los cuerpos académicos se refleja también en el aporte abierto que hacen para la difusión y discusión de saberes. Es así que durante este año organizaron el seminario-taller “Problemas y estudios sobre el agua en el Estado de México”; el congreso interdisciplinario “Ciencia, paz y humanismo para la sostenibilidad”; el congreso “Miradas críticas y construcciones alternativas para los espacios rurales”; el conversatorio “Cocinas tradicionales, experiencias, problemáticas y oportunidades”; así como los seminarios permanentes que cada cuerpo académico lleva a cabo.

En el marco del mes de la lectura, se fomentó la participación en la actividad virtual con fines de difusión “Literatura de los pueblos originarios”.

Así mismo, se ofreció la lectura en voz alta con textos de cocina en francés “La bibliotèque gourmande: lecture à voix haute de livres de cuisine” en el Campus El Rosedal.

Difusión y divulgación de la ciencia abierta a través de los bienes públicos del conocimiento

Durante este año, la revista El Periplo Sustentable publicó 2 nuevos números con 18 artículos. Es de destacar que es una revista de acceso abierto y se encuentra listada en el padrón del Sistema Nacional de Publicaciones Científicas y Humanísticas a partir del verano de 2026, así como en otros índices, como se muestra en la Figura 19.

• **Figura 18.**

Índices de la revista El Periplo Sustentable.

	Emerging Sources Citation Index
	Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal. Redalyc
	Red Latinoamericana de Revistas en Ciencias Sociales. LatinRev
	Fuente Académica Plus (EBSCO)
	Hospitality & Tourism Complete (EBSCO)
	Hospitality & Tourism Index (EBSCO)
	Matriz de información para el análisis de revistas. MIAR
	Dialnet
	Directorio de Latindex
	Catálogo 2.0 Latindex
	Centro de Informações Nucleares – CIN
	Qualis (CAPE)
	REDIB: Red Iberoamericana de Innovación y Conocimiento Científico
	CIRC. Clasificación Integrada de Revistas Científicas
	Biblat. Bibliografía latinoamericana en revistas de investigación científica y social

Fuente: Revista El Periplo Sustentable, Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEMEX, 2026

En este año, se recibieron 95 manuscritos, de los cuales el 69% fueron rechazados. Se publicaron un total de 21 documentos en los números 49 y 50 con temáticas especializadas relacionadas con el turismo y la sustentabilidad, el desarrollo local y la competitividad, difundiendo avances y resultados de investigación de 66 autores de diferentes países.

Con respecto al impacto que tiene la revista, se ve reflejado en los 95 países que han ingresado en el sitio web, con un total de 123,106 visitas a la página, destacándose los países de México, Singapur, China, Perú, Estados Unidos, Brasil, Colombia, España y Argentina, los cuales representan el 95% de la suma de usuarios. El uso eficiente de los distintos recursos y mecanismos para el aprendizaje de los estudiantes convierten a la facultad como un espacio progresista.

Por su parte, Culinaria, revista virtual especializada en gastronomía, cumple 20 años de existencia y se publicaron los números 29 y 30, además que se ha abatido el rezago que presentaba. La divulgación de los temas gastronómicos ha encontrado un lugar que destaca por las 6000 visitas en promedio mensuales con las que se recurre al sitio para conocer su contenido.

Difusión y divulgación en el marco de la ciencia abierta y el diálogo de saberes

En el mes de noviembre de 2025 se realizó la capacitación sobre el depósito del repositorio institucional de la UAEMEX, actividad que promueve la divulgación y resguardo del conocimiento generado en la Facultad, así como el acceso abierto.

Libros abiertos y las revistas científicas como bienes públicos digitales

A lo largo de este año, se han realizado múltiples presentaciones de libros con la finalidad de poner al alcance de la comunidad el conocimiento de distintas disciplinas que nutren la academia.

En noviembre de 2025, se realizó la presentación del libro “El pan nuestro. Una historia de la tortilla de maíz”.

El 23 de febrero se presentó en la Feria del Libro en el Palacio de Minería “Café, sabor y aroma de Malinalco”; en la Facultad se hizo lo mismo el 16 de abril de este año.

Durante el mes de abril, mes de la lectura, también se presentaron los libros “Eres bien chingona siendo tu propio sugar daddy”, “Arquitectura y pintura novohispana religiosa en el Valle de Toluca”, y “Barriga llena, corazón viajero”.

En el campus El Rosedal, se presentó el libro “Cocina más con vegetales” por parte de Celia Marín Chiunti y Sonia Ortiz Salinas, fundadoras de La Aldea Avándaro, iniciativa reconocida como la mejor experiencia gastronómica del año 2026. Así como el libro “Los pueblos originarios”.





Pilar 3.

Cultura y deporte para el desarrollo integral de la comunidad universitaria

Cultura para el desarrollo integral de la comunidad universitaria

Durante este año se ofrecieron 6 talleres culturales, entre los que se encuentran ritmos latinos, fotografía, danza folclórica e italiano; en total participaron 81 personas: 24 son hombres y 57 mujeres.

Arte y cultura al alcance de todos

Con la intención de acercar el arte y la cultura a la comunidad de la Facultad de Turismo y Gastronomía, se llevaron a cabo distintas actividades, entre las que destaca la exposición fotográfica en la biblioteca Dr. Daniel F. Rubín de la Borbolla “Tejiendo identidad: Memoria viva del textil mexiquense”. Así también, en el aula demo del campus El Rosedal se impartió el taller de cerveza artesanal “Una experiencia de cata y maridaje”.

Difusión y divulgación de la ciencia y de la cultura con responsabilidad social

En temas que vinculan la cultura con la responsabilidad social, se presentó Macondo, una agrupación conformada por músicos originarios de la ciudad de Toluca. Mientras que en el campus El Rosedal se presentó el concierto In Stage Band, Letras que suenan, voces que importan.

Además, como parte de la experiencia de la comunidad migrante, se impartió la conferencia “Maletas, mandiles y migración”, mexiquenses que migran, deciden y sirven: el poder tiene cara de mujer, por parte de Aure Reynoso, politóloga, gastronoma, exalumna y defensora de los derechos de la comunidad migrante.

Innovación artística y cultural

En coordinación con las autoridades institucionales, se participó en el CoolTura Fest, evento que contó con exposiciones, cine, arte, danza, música, teatro, literatura y talleres.

En conjunto con la Facultad de Artes Escénicas y con motivo de la festividad del Día de Muertos, se desarrolló el evento “Caminos de Cempasúchil”, el cual contó con cortometrajes, danza, música y exposición de ofrendas de Día de Muertos.

Con motivo de la época decembrina, se fomentó entre el estudiantado el proyecto de “Decoración de puertas navideñas” y, finalmente, se realizó un taller de origami, un taller de caligrafía japonesa Kanji y la exhibición de artes marciales Jujutsu, por parte de la Escuela Shin No Bujutsu, con motivo de la celebración del Día del niño.

Patrimonio cultural, científico y artístico

El conocimiento del patrimonio cultural, científico y artístico universitario no solo fortalece la identidad entre la comunidad, sino que fomenta su valoración, preservación y difusión, por lo que de la unidad de aprendizaje Interpretación del patrimonio se ha incluido de manera constante la visita a diferentes museos universitarios, tales como el museo Leopoldo Flores, el edificio histórico de rectoría y otros espacios que resguardan este patrimonio.

Talento artístico universitario

El talento universitario encuentra espacios de coincidencia con las necesidades de disfrutar distintas manifestaciones artísticas en los espacios académicos. Así, en este año se tuvo la ocasión de disfrutar de la presentación de “Choco banana shake” en dos momentos y en ambos campus de la Facultad.

De igual forma, se presentó en el campus El Rosedal la exposición y charla “Pesadillas y alucinaciones, ilustraciones y muestra pictórica” por parte de Eric Camacho Gutiérrez.

Cultura y deporte para el desarrollo integral de la comunidad universitaria

La combinación de formación profesional y práctica deportiva ha brindado siempre resultados de excelencia en quienes así lo hacen, por lo que la promoción deportiva es una constante en la Facultad.

Deporte universitario

Durante este año, distintos equipos deportivos de la comunidad de la Facultad han participado en torneos internos y externos, destacando los equipos de futbol, basquetbol, voleibol y tocho bandera.

Durante el mes de noviembre se organizó un torneo relámpago de tenis de mesa al cual se convocó y tuvo participación toda la comunidad.

Además, se contó con la participación de representantes en competencias de atletismo y voleibol de playa en el torneo por la transformación universitaria.

Entre los logros de las competidoras, se obtuvo el subcampeonato general estatal y el primer lugar de grupo de voleibol de sala femenino sub-23, donde participa una integrante de la Facultad en la selección universitaria.

En el Campeonato Nacional ANUIES 2026, Mariana Ocampo Blanco y Abner Elian López Jiménez obtuvieron la medalla de bronce en gimnasia aeróbica, modalidad parejas mixtas, mientras que Damaris Sumano Martínez logró pasar a la final de 800 metros.

Cultura física como hábito de vida saludable

Con la donación de una mesa de ping-pong y balones para diversas actividades para el campus El Rosedal por parte de la Dra. Martha Patricia Zarza Delgado, rectora de la Universidad, se fomenta la práctica de estilos de vida saludables basados en la movilidad y actividades que, al mismo tiempo, sirvan de pausas activas de la cotidianidad de la comunidad estudiantil. En el campus de CU, se hace lo propio con una mesa de futbolito.

Para el fomento de identidad mediante las actividades deportivas, participaron 3 alumnas y un docente en la Carrera Atlética de la Comunidad POTROS organizada desde la administración central de la universidad.

La participación de la comunidad en el deporte fortifica el estilo de vida saludable de los estudiantes, la facultad escucha las necesidades y se encuentra cercana para acompañar en la solución.



Pilar 4.

Dignificación del personal académico y administrativo

Fortalecimiento de la formación integral del docente

No puede hablarse de una formación del alumnado con temáticas pertinentes y relevantes para el ejercicio profesional si no se cuenta con una plantilla docente y administrativa que colabore en dichas tareas.

En ese sentido, en el último año, 126 personas conformaron la planta académica, mientras que 46 la administrativa, sumando un total de 172 personas.

• **Figura 20.**
Personal académico y administrativo 2025.

Espacio universitario	Personal académico			Personal administrativo			Total		
	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
Turismo y Gastronomía	45	81	126	19	27	46	64	108	172

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

El personal académico está compuesto por 38 profesores de tiempo completo, 4 profesores de medio tiempo y 83 de asignatura, así como una persona con la categoría de técnico académico.

• **Figura 21.**
Personal Académico

Espacio universitario	Profesoras / es									Técnicas / os académicas / os									Total		
	Tiempo completo		Medio tiempo		Asignatura		Total			Tiempo completo		Medio tiempo		Total							
	H	M	H	M	H	M	H	M	Total	H	M	H	M	H	M	Total	H	M	Total		
Turismo y Gastronomía	11	27	1	3	33	50	45	80	125	1				1	1		45	81	126		

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

En lo que se refiere al personal administrativo, 19 son de confianza y 27 sindicalizados. Del primer grupo, 7 son hombres y 12 mujeres, mientras que del segundo, 12 hombres y 15 mujeres.

• **Figura 22.**
Personal Administrativo

Espacio universitario	Confianza			Sindicalizado			Directivo			Total		
	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
Turismo y Gastronomía	7	12	19	12	15	27				19	27	46

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

El trabajo académico, además de reflejarse en el aula, también se muestra en la participación de docente en los estímulos que reconocen su labor diaria, preparación e involucramiento en la vida académica de los programas de estudio. Es así como en el año 2025, fueron reconocidos 57 profesores mediante los estímulos PROED y PROINV.

• **Figura 23.**
Profesorado beneficiado por los programas PROED y PROINV 2025.

Espacio universitario	Participantes			PROED			PROINV			Total			Monto ejercido (miles de pesos)	Promedio puntaje total
	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total		
Turismo y Gastronomía	21	36	57	15	27	42	6	9	15	21	36	57	9 050.9	747

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

Habilitación de la planta docente

La mejora de la academia se refuerza con trabajo colaborativo y participación en acciones de profesionalización y capacitación de manera permanente. En el 2025, 112 docentes se capacitaron mediante la oferta de DIDEPA, en temáticas disciplinares, de competencias didácticas, digitales y de carácter transversal.

Además, es de reconocerse a aquellos docentes que de manera personal buscan la superación personal mediante cursos externos que representan una inversión personal, pero que sin duda impactan en la labor cotidiana.

• **Figura 24.**
Asistencia docente a los programas de formación, profesionalización y capacitación por DIDEPA 2025.

Espacio universitario	Participaciones ¹					Capacitados por línea de atención ²					Total de capacitados
	Actualización disciplinar	Desarrollo de competencias didácticas	Desarrollo de competencias digitales docentes	Transversal	Total	Actualización disciplinar	Desarrollo de competencias didácticas	Desarrollo de competencias digitales docentes	Transversal	Total	Número de capacitados
Turismo y Gastronomía	22	113	96	87	318	21	60	60	50	191	112

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

En este último año se ha trabajado en un diagnóstico que identifique las necesidades que se requiere reforzar para responder ante las exigencias, y se trabaja en academia para que sean sus integrantes los que reconozcan las necesidades y propongan los instructores de vanguardia para que la impartición de cátedra sea en ese tenor, dando los primeros pasos para lograr la correspondencia entre las necesidades y la actualización docente.

Se inició con una oferta temática como “Formación y evaluación del docente como actor en la Nueva Escuela Mexicana”, “Investigación aplicada a la gastronomía”, “Políticas públicas aplicadas al turismo y la gastronomía”, “Lenguaje no violento en la práctica docente”, “Software gratuito con asistencia de IA”, “Taller gastronomía y sostenibilidad”, entre otros.

En cuanto a la participación, al segundo trimestre de 2026 han participado 93 profesores de un total de 123, lo que representa un 75.6% de docentes que han participado al menos en un curso.

El 67.48% ha participado en el desarrollo de competencias didácticas, mientras que un 26% en competencias digitales.

En este año, se han registrado un total de 545 participaciones en las capacitaciones, incluyendo aquellas que los docentes toman fuera de DIDEPA.

• **Figura 25.**

Participaciones de docentes en capacitaciones 2025B-2026A

Periodo	Participaciones ¹				
	Actualización disciplinar	Desarrollo de competencias didácticas	Desarrollo de competencias digitales docentes	Transversal	Total
1º oct 2025 al 31 jul 2026	146	145	49	205	545

¹ Las participaciones representan todas las capacitaciones realizadas durante el año, donde el personal pudo participar en una o más acciones académicas de la misma o diferente línea de atención.

Fuente: Elaboración propia a partir de SIGAD, DIDEPA y registro interno.

En ese sentido y de acuerdo con los datos institucionales y propios, han sido 132 personas quienes se han capacitado en ejes disciplinares, didácticos, digitales y transversales.

• **Figura 26.**
Número de personas capacitadas durante 2025B y 2026A

Capacitados por la línea de atención ²					Total de capacitados
Actualización disciplinar	Desarrollo de competencias didácticas	Desarrollo de competencias digitales docentes	Transversal	Total	Número de capacitados
77	76	37	88	278	132

2 Los capacitados por la línea de atención representan a cada persona capacitada, independientemente de que haya participado en más de una acción académica de la misma línea de atención.

Fuente: Elaboración propia a partir de SIGAD, DIDEPA y registro interno.

Mejora del perfil profesional del personal universitario

A la par de la participación docente en los estímulos por desempeño laboral, el personal administrativo participa en programas que impactan en su desempeño. Así, 27 personas de la Facultad de Turismo y Gastronomía se benefician de este programa.

• **Figura 27.**
Beneficiarios del programa de Carrera Administrativa 2025.

Espacio universitario	Beneficiadas / os			Miles de pesos
	H	M	Total	
Turismo y Gastronomía	12	15	27	58.3

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

En este último año ampliaron sus capacidades cuatro personas del personal de confianza y cuatro del personal sindicalizado.

• **Figura 28.**
Personal administrativo capacitado 2025.

Espacio universitario	Personal administrativo						Total		
	Directivo y de confianza			Sindicalizado					
	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
Turismo y Gastronomía	2	2	4		4	4	2	6	8

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.





Pilar 5.

Gestión y administración al servicio de la comunidad

Gestión administrativa para responder al quehacer universitario

En atención a las demandas estudiantiles por parte de las instituciones universitarias, se cuenta ahora con lockers para el apoyo de la comunidad en el resguardo seguro de sus pertenencias durante sus jornadas académicas.

Mejora del clima laboral

Trabajar en la universidad debe ser un privilegio por el sentido formativo que implica y, si a ello se suma contar con un ambiente de colaboración donde cada persona aporta desde sus capacidades, refuerza en la institución el sentido de pertenencia, identidad y se destaca la importancia del papel de cada uno.

Para ello se realizó el desayuno para celebrar el fin de año de manera conjunta, en donde participaron tanto el personal administrativo como el académico; también se han convocado reuniones informales de convivencia para conmemorar algunas verbenas populares en enero, febrero y de manera mensual los cumpleaños; además se realizó el tradicional desayuno en conmemoración del "Día del maestro" en mayo, en donde por primera vez se incluyó el personal administrativo; así como algunas actividades sociales de integración con motivo del Mundial de Fútbol 2026.

Optimización y cuidado de la infraestructura y el equipamiento

La Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible del Estado, a través de la Dirección General del Instituto Estatal de Energía y Cambio Climático, donó tres estufas ahorradoras de leña, lo que representa el primer equipo que constituirá los primeros insumos para la construcción del Laboratorio de Conservación de la Gastronomía Tradicional Mexicana.

Campus Ciudad Universitaria

Para que las actividades de enseñanza se lleven a cabo en las mejores condiciones, se llevaron a cabo actividades de limpieza profunda general y pulido de pisos en aulas, oficinas, biblioteca, salas de cómputo y laboratorio de idiomas para el inicio de cada ciclo escolar; además, se efectuaron trabajos de pintura en aulas, áreas comunes, fachadas y, al igual que la jardinería, todos los trabajos estuvieron a cargo de los 4 encargados de mantenimiento con los que cuenta el campus.

Con el fin de reforzar la seguridad e integridad de la comunidad, se instalaron luminarias en todos los edificios y áreas comunes del campus.

Además, se rehabilitaron 4 módulos de sanitarios en oficinas administrativas, dirección sala de exdirectores y espacio de personal administrativo sindicalizado; en los módulos de baños comunes se cambiaron instalaciones, lavamanos y llaves; también se colocaron tapas nuevas en todos los excusados. Se logró la rehabilitación del aula 16, la sala de tutorías, 4 cubículos de profesores de tiempo completo y la sala de usos múltiples de posgrado que sufrieron daños en techos, plafones y paredes derivados del tiempo que permanecieron sin atención por el paro estudiantil.

En la época de viento y lluvia es común la acumulación de basura, ramas y hojarasca en los techos, por lo que semanalmente se barren y limpian techos de edificios y se da mantenimiento a bajadas de agua y canalones.

De manera específica, se rehabilitó el purificador de agua para beneficio de la comunidad y se adecuó un espacio digno y colocaron 2 hornos de microondas para el uso de la comunidad estudiantil.

Campus El Rosedal

De igual forma, como preparación para el adecuado desarrollo de las actividades académicas y administrativas para el inicio de cada ciclo escolar, se efectuaron actividades de desazolve, lavado de cisternas, limpieza profunda general y pulido de pisos; además, se efectuaron trabajos de pintura en aulas, áreas comunes, fachadas, así como trabajos de jardinería. Es de resaltar que este trabajo se realiza con el personal a cargo, que consta solo de tres encargados de mantenimiento de medio tiempo con los que cuenta el campus. Se cambiaron todas las luminarias del restaurante, cocina 1 y panadería.

Además, se instaló una antena para contar con un mejor servicio de internet inalámbrico distribuido por la CFE y se instalaron luminarias en todos los edificios y áreas comunes del campus, con la finalidad de reforzar la seguridad de la comunidad.

También se concluyó con la primera etapa de construcción del laboratorio de conservación de cocina tradicional, que consta a la fecha de 3 estaciones de cocina con estufa ahorradora de leña; se dio continuidad a la barda perimetral para la protección del tanque de gas estacionario del laboratorio de cocina 2.

Para la procuración de contar con espacios para la convivencia de la comunidad, se construyeron 4 mesas de concreto con techumbre de herrería. Se acondicionó un espacio digno que alberga el consultorio de atención psicológica para que a partir del presente mes de agosto se pueda dar atención a la comunidad del campus y se reubicaron los cubículos de profesores de tiempo completo para conseguir un aula más y atender a la comunidad estudiantil de la Licenciatura de Gastronomía.

Certificación de los sistemas de gestión de la calidad y ambiental

El 19 de diciembre de 2025 se concluyó la versión 01 del manual de procedimientos de la Facultad de Turismo y Gastronomía, y en este 2026 la firma de y entrega de la actualización del Manual de Organización y de la Estructura Orgánica con la asesoría de la Dirección de Organización y Desarrollo Administrativo de la UAEMEX que sumado a la difusión de este en las páginas de transparencia institucional se concluye con este proceso que tomó algunos meses y que representa la respuesta organizativa a la estandarización y calidad del quehacer universitario.

Así mismo, junto con lo anterior, se hace la difusión de la política de la calidad institucional en redes sociales, para el conocimiento de la comunidad.

Transporte universitario

Ambas comunidades estudiantiles, tanto en El Rosedal como en CU, gozan de la cobertura que brinda el transporte universitario conocido como Potrobús, del cual se ha difundido el decálogo del usuario, lo que permite una convivencia sana entre los usuarios y conservación de las condiciones de las unidades.

En cuanto a las prácticas académicas de campo, mientras que en el periodo 2025B se solicitó transporte para apoyo en 15 prácticas de campo, se contó con el apoyo en cuatro de ellas; para el periodo 2026A, de un total de 13, se contó con el apoyo para 10 de ellas. Se espera que la gestión oportuna de los servicios rinda frutos para contar con los recursos que ayudan a reducir el gasto que implican las salidas a campo, necesarias para la formación.

Fortalecimiento tecnológico

Un tercer elemento necesario para la formación adecuada del alumnado lo son los recursos tecnológicos, pues el avance en el tema demanda que cuenten con la habilidad en el uso de los recursos de gestión que se encontrarán en el mercado laboral.

Modernización administrativa y académica en el uso de TIC

Este año, se gestionaron 57 licencias de software NS Hoteles 3.0 de 25 Habitaciones Licencia Académica Bienal Electrónica y 57 licencias de software Soft Restaurant®12 Lite Renta Bienal Licencia Académica Electrónica y 2 nodos; ambas licencias con un valor de \$1126,230.00, software que ha sido instalado en todos los equipos de cómputo los laboratorios de cómputo de ambos campus y están disponibles para su uso a partir de agosto 2026 lo que permitirá un mejor aprovechamiento en las unidades de aprendizaje que requieren de este soporte tecnológico para la gestión tanto de hoteles como del servicio de alimentos y bebidas.

Actualización de recursos tecnológicos

En este año se han actualizado 14 equipos de cómputo en salas de cómputo de los campus Ciudad Universitaria y Rosedal; se asignaron 10 no-break y 4 cañones que fueron distribuidos en los campus Ciudad Universitaria, el Rosedal y en el Centro de Investigación en Estudios Turísticos y Gastronómicos.

Derivado de que los hornos de convección de los laboratorios de gastronomía tienen una antigüedad de 25 años y que de los 10 instalados solo estaban en función 2 de manera regular, 2 más en malas condiciones y los demás fuera de servicio, siendo insuficientes para atender la matrícula de la Licenciatura de Gastronomía; se llevaron a cabo acciones y gestiones, que a la fecha se consumaron fructíferamente con la compra de 4 hornos nuevos de convección, correspondiendo así a las necesidades mínimas necesarias para el desarrollo de la comunidad estudiantil.

Adicionalmente, se adquirieron 3 batidoras en el mes de noviembre de 2025 y 3 más en julio de 2026, que suplirán aquella que fue sustraída del Laboratorio de Gastronomía durante el periodo de paro estudiantil.

También se actualizaron los recursos antivirus de los equipos de cómputo con los que cuenta la Facultad, lo que resulta en la protección de la información para la gestión cotidiana.

Protocolos de seguridad y autocuidado

Se conformó la comisión mixta de seguridad e higiene de la Facultad, considerando ambos campus, lo que permitió integrar las actas correspondientes para dar cumplimiento con la norma laboral; además, se gestionó la recarga y prueba hidrostática de extintores en ambos campus, así como su colocación en los espacios correspondientes y señalética necesaria afín.

En el verano de 2026 se contó con el apoyo del H. Ayuntamiento de Toluca para cortar y desramar algunos árboles que representaban un riesgo para la comunidad, así como para las instalaciones, pues las especies son consideradas no propias del campus, y que por la ubicación geográfica y ante las condiciones climatológicas corrían el riesgo de caerse y afectar a las personas y actividades. Aunque hay un compromiso por el cuidado del ambiente, la seguridad de las personas determinó la prioridad por atender.

Gobernanza

La participación de la comunidad en la toma de decisiones con representación de todos los sectores genera identidad y fortalece los esfuerzos hacia el logro de los objetivos. Esta participación se valida mediante los órganos de gobierno institucionales.

Participación de los universitarios en los órganos de gobierno

Durante este año, se han tenido 10 sesiones con el Consejo de Gobierno y 10 sesiones con el Consejo Académico, ambas de carácter ordinario y además de 59 sesiones extraordinarias.

Se ha realizado la renovación de aquellos espacios que, por egreso, estaban vacantes, promoviendo la participación de todos los sectores que representan a la comunidad.

Protocolos de seguridad y autocuidado

Para fomentar la seguridad y autocuidado de la comunidad de la Facultad y como medida de prevención necesaria para cualquier actividad, pero más aún para las salidas al trabajo de campo, se impartieron los cursos de primeros auxilios los días 09 y 10 de octubre correspondientes al periodo 2025B y los días 15, 16 y 17 de abril en el periodo 2026B.

Además, por parte del área de salud, se impartieron las conferencias denominadas "Factores de riesgo de cáncer de mama" y "Detección temprana del cáncer de mama".

Finalmente, en cuanto a la cultura de la prevención y concientización sobre la vulnerabilidad de la comunidad ante los fenómenos naturales que puedan presentarse, se participó en los simulacros de los días 18 de febrero y 6 de mayo del año en curso.

Identidad universitaria fortalecida

La unidad de la comunidad de la facultad se favorece con el reforzamiento del reconocimiento de aquello que brinda cohesión.

Así mismo, con alegría y participación de la comunidad de la Facultad, se ofreció el Curso de inducción al estudiantado de nuevo ingreso de ambas licenciaturas los días 1, 2 y 3 de julio de 2026, incluyendo una visita al edificio histórico de la rectoría de nuestra universidad.

Es así como en los periodos 2025B y 2026B se llevaron a cabo las jornadas de integración para acoger a los estudiantes que se incorporaron. Estas se desarrollaron con actividades recreativas, activación física, música y otras demostraciones de las habilidades que desarrollan en turismo y gastronomía.

Posteriormente, también en el mes de octubre, se celebró el Día del Chef con pláticas de emprendimiento en alimentos y bebidas, con la ponencia “Ciencia de la cocina”, un taller de Pan de Muerto y de Chocolatería, mixología de vanguardia, organización de eventos sociales, Cocina Consciente, Cocina molecular e Ingeniería de postres.

Durante la celebración de los 67 años de la Facultad de Turismo y Gastronomía, se conmemoró también los 25 años de la creación de la licenciatura en Gastronomía, donde se contó con egresados de la primera generación, quienes compartieron parte de la experiencia durante ese periodo de formación. Dicho evento tuvo eco en los medios, mediante una columna en el periódico Milenio del 25 de noviembre, relatada por el Dr. Gerardo Novo Espinoza de los Monteros.

Transparencia

El día 13 de noviembre de 2025 y durante la jornada de tutorías, se impartió la conferencia “Transparencia y protección de datos”, en la cual se difundió el mecanismo por el cual la comunidad puede tener acceso a la información de índole pública, así como hacer de su conocimiento la responsabilidad que conlleva el resguardo de los datos que le son requeridos en las distintas áreas para sus servicios académicos.

En concordancia con lo anterior, periódicamente, se ha cumplido con la actualización de la información de los sitios de transparencia universitaria y estatal.

Fortalecimiento del marco normativo

De la mano con lo informado anteriormente, tener claridad sobre el marco normativo del que se es sujeto como universitario, la difusión y promoción de su conocimiento fortalece el respeto y un actuar en ese contexto.

Certeza y seguridad jurídica

Dentro de la jornada de tutorías, se impartió la plática “Visión estratégica del estudiante para la gestión y prevención del riesgo académico” con la intención de fortalecer el conocimiento de la trayectoria académica del estudiantado, los riesgos en los que puede incurrir, y así, evite situaciones que comprometan su futuro profesional.

Conformación, actualización y armonización de la normatividad universitaria

Al tiempo que se requieren mecanismos que orienten el quehacer universitario, se requiere que la normatividad vaya actualizándose conforme a las necesidades. Es así como la Facultad de Turismo y Gastronomía se convirtió en la primera Facultad de la UAEMEX en aprobar el anteproyecto de reforma a la ley universitaria.

Cultura de la legalidad

Para cerrar el círculo virtuoso en el ejercicio de las responsabilidades universitarias, se llevaron a cabo dos conferencias con la temática “Educar en la cultura de la legalidad en la UAEMEX” impartidas por el Dr. Yoab Osiris Ramírez Pardo en el campus de CU el 25 de marzo y en el campus El Rosedal el día 23 de abril de 2026 y una más sobre “Los servicios y trámites de Consejería Jurídica” impartida por la Dra. Sandra Morales Hernández, con los docentes al inicio del periodo 2026B, cubriendo así todos los sectores que componen a la Facultad.

Planeación y evaluación que impulsan estratégicamente el desarrollo y fortalecimiento institucional

Sin planeación se camina en la oscuridad y, sin evaluación, se ignora el avance en el ejercicio de las responsabilidades asumidas. En ese sentido, asumiendo la responsabilidad y demandas de la comunidad, se avanzó positivamente

en el cumplimiento de aquellas que permitirán formar mejores profesionales, atender de mejor manera y avanzar como una facultad que persigue en sus integrantes el mismo fin.

Evaluación para la transformación y mejora continua

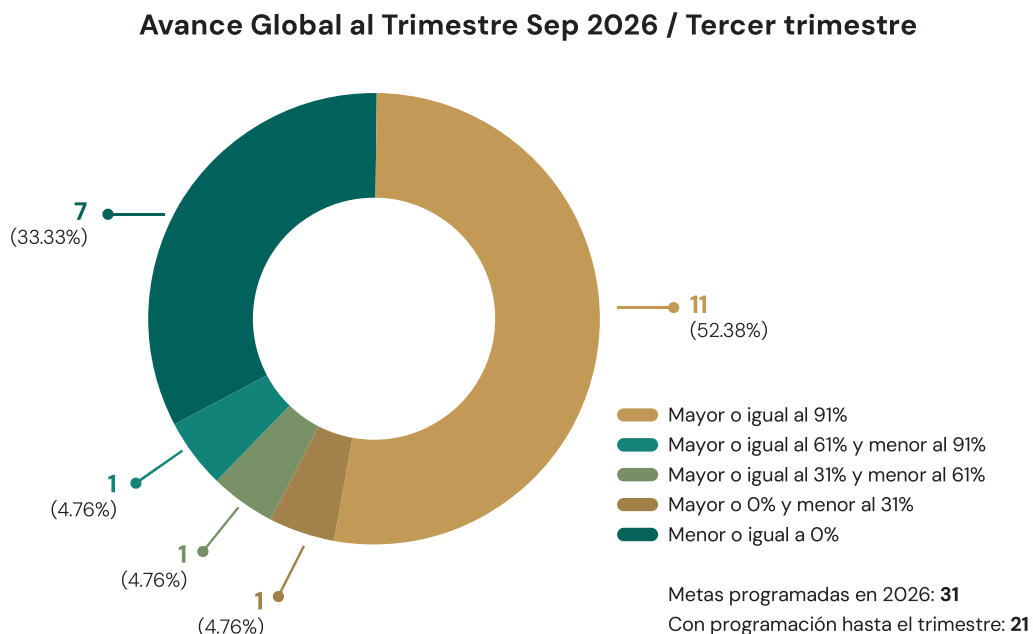
Durante este periodo se ha atendido la auditoría interna al Sistema de Gestión de la Calidad de la UAEMEX, que verificó el cumplimiento de lo establecido en la norma ISO 9001:2015 en los procesos, la cual se desarrolló sin tener observación alguna.

Este mismo ejercicio de presentación del informe ante los consejos y la comunidad representa el espacio y momento oportuno de verificar el paso que lleva la Facultad y la oportunidad de alcanzar esas metas que permitan colocarla en el lugar que le merece y que con el esfuerzo de todos se ha construido.

De acuerdo con el Sistema de Evaluación e Instrumentos de Planeación, hasta el segundo trimestre de 2026, se tiene un avance en las metas programadas del 66.66%, de las cuales un 52.38% ya se han cumplido en su totalidad.

• Figura 29.

Avance en el cumplimiento de metas programadas



Fuente: Sistema de Seguimiento y Evaluación de Instrumentos de Planeación (SEIP), SIIA v. 3.1, UAEMEX 2026.

Información estadística confiable y oportuna

La planeación se basa en el conocimiento previo de las características y circunstancias propias y del entorno, pero para contar con información de soporte que permita efectuar diagnósticos pertinentes, es necesario generarla. En el mes de octubre de 2025 se dio cumplimiento a la captura de la información estadística solicitada por la SEP, denominada Estadística 911, y en marzo de 2026, del apartado Estadística 912.

Reconocimiento nacional e internacional de la institución

De acuerdo con el reporte del periódico Reforma, publicado en marzo de 2026, la Facultad de Turismo y Gastronomía se ubica entre las 10 mejores instituciones nacionales para estudiar la Licenciatura en Gastronomía, ubicándose en la posición No. 7 entre instituciones privadas y públicas.

Racionalización de los recursos financieros

Todos los recursos financieros presupuestados para los dos centros de costos 2160-Facultad de Turismo y 21602-Laboratorio de Gastronomía se han ejercido en estricto apego a la normatividad institucional y externa aplicable, bajo la observancia de las políticas de austeridad y contención del gasto.

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 45 del Reglamento de Integración y Funcionamiento del Consejo Universitario de la Universidad Autónoma del Estado de México, así como en los artículos 286 y 292 del Código Financiero del Estado de México y Municipios, mediante los cuales se establecen las disposiciones aplicables para la presupuestación y elaboración del proyecto de presupuesto para el ejercicio fiscal 2026, la Secretaría de Finanzas, comunicó el techo presupuestal del gasto de operación a distribuirse en los diferentes conceptos de gasto de la Facultad, observando siempre el cumplimiento de las metas establecidas en el Programa Operativo Anual (POA), como se muestra a continuación.

• **Figura 30.**

Recursos Financieros asignados a la Facultad de Turismo y Gastronomía

Proyecto de presupuesto de egresos para el ejercicio fiscal 2026		
Presupuesto basado en resultados (PbR) en capítulo 2000-Materiales y Suministros, y 3000-Servicios Generales		
Centro de costos	21601- Turismo y Gastronomía	21602- Laboratorio de Gastronomía
Ejercido por Espacio Académico	\$152,100.00	\$56,100.00
Ejercido por Administración Central	\$832,272.00	\$262,922.00
	\$984,372.00	\$319,022.00

Fuente: Dirección de Programación y Control Presupuestal, UAEMEX, 2026.

Como se observa en la Figura 30, del total asignado a la Facultad de Turismo y Gastronomía, propiamente se ejerce el 1.5% y 17.5% en cada centro de costos, siendo el mayor presupuesto el ejercido desde la Administración Central de la Universidad.

Transparencia del ejercicio de los recursos

Se llevaron a cabo los respectivos levantamientos de resguardo de bienes universitarios bajo la responsabilidad del organismo académico, sin observaciones generales y las particulares correspondientes a los bienes sustraídos durante el paro; se enteró a las autoridades facultadas de la administración central para sus atenciones, las cuales se encuentran vigentes.

Se cerró el ejercicio fiscal 2025 sin ninguna gestión pendiente ante la Secretaría de Finanzas y sus dependencias universitarias.

Y en finalmente se dio de alta, a través de la Dirección de Recursos Materiales, un contrato para la adquisición de gas L. P., proceso necesario para la ejecución correcta de recursos y de un insumo trascendente para el desarrollo de las actividades de los estudiantes de la Licenciatura de Gastronomía.

Servicio universitario ético

A petición de la comunidad universitaria de la Facultad de Turismo y Gastronomía, se concluyó por anticipado el periodo de dirección, dando origen a un encargo del Despacho de la Dirección.

Se realizó el levantamiento de actas de recepción de instalaciones a la conclusión del paro estudiantil y levantamiento de actas internas y de extravío de bienes patrimoniales ante las autoridades internas y externas facultadas.

Se han llevado a cabo diversas actividades para garantizar la convivencia apegada a la ética institucional, entre ellas los Corredores de Paz instaurados tanto en el campus CU como en el Rosedal, la difusión del código de ética universitario entre la comunidad y el ejercicio de supervisión respecto a que las facultades conferidas a cada integrante de la administración se encuentran apegadas al mismo.





Pilar 6.

Incidencia y reconocimiento social

Reconocimiento de la dignidad de las personas

El compromiso social de la Facultad de Turismo y Gastronomía se manifiesta en cada una de las acciones de su comunidad; para lograrlo, es necesario que permee el enfoque y fin que se persigue, centrado en las personas.

En el presente año, se llevó a cabo, acorde con las directrices institucionales, la integración de los Rizomas para la igualdad que inciden positivamente en la convivencia y armonía de la comunidad de la facultad. Como se observa, el valor de la inclusión se encuentra presente en las actividades que se desarrollan en la facultad.

Así mismo, se realizó la proyección del documental “Niñxs” en el auditorio CU durante el pasado mes de junio.

Construcción de una cultura de paz

Para sumar en la búsqueda de fortalecer comunidades en sana convivencia, respeto y cordialidad, se realizó el diseño, implementación e inauguración de los Corredores de Paz, en ambos campus, con la finalidad de difundir mensajes positivos que promuevan la igualdad de género, la cultura de paz y la inclusión en el entorno universitario. Para ello, el comité respectivo realizó una convocatoria en la que participó con propuestas la comunidad, de las que se seleccionaron aquellas que hoy son parte del diseño de los espacios tanto del campus CU como de El Rosedal.

Como parte del fomento del cuidado de la salud mental, a la par de contar con algunos insumos de productos que se ocupan en las cocinas, se realizó el proyecto de filantropía UAEMEX “Jardines terapéuticos”, para lo que se contó con la participación de la comunidad mediante la donación en especie de plantas y herramientas para su adecuación para los campus de CU y de El Rosedal.

Finalmente, para inicio de actividades del periodo 2026B, se llevó a cabo la ceremonia de Grullas de Paz: Memoria que alimenta y viajes que nutren. Este trabajo, además de conmemorar a las víctimas de las bombas atómicas lanzadas

sobre Japón en la Segunda Guerra Mundial, sirvió de marco para exhortar a la comunidad sobre la importancia de contar con espacios donde se preserve la paz en las relaciones personales.

Retribución social a través de trabajos colaborativos con la sociedad mexiquense

En este año, se colaboró con las autoridades de turismo del Pueblo Mágico de Otumba en el diseño, instrumentalización y definición del segmento de mercado que lo visita, como apoyo para que los municipios cuenten con los elementos necesarios para mantener el nombramiento y, sobre todo, orientar su oferta turística.

En el mes de octubre se impartió un taller de Pan de muerto como actividad de retribución de alumnas de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana en Ixtlahuaca. Así mismo, en conjunto con el Comisariado de Bienes Comunales de San Jerónimo Acazulco, se impartió el curso “Diseño del recorrido turístico y experiencia del visitante en Parques”, lo que muestra el compromiso del estudiantado con la sociedad.

En el fomento de técnicas tradicionales y como estrategia de aprendizaje y difusión, se llevó a cabo el 5 de marzo el “Conversatorio de maestros artesanos del Tecu”, bebida tradicional de Calimaya, y en el mes de abril, se realizó un taller para conocer sobre el proceso de elaboración de esta bebida que identifica el municipio del valle de Toluca; mientras que en conjunto con el DIF de San Mateo Atenco se impartió el taller “Preparando chocotrufas con amor” en la primaria “Miguel Hidalgo y Costilla” en atención a grupos vulnerables de ese municipio.

Entre otras participaciones del alumnado de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana se encuentran el conversatorio “Cocinas lermenses”, “Acercamiento a la gastronomía kumiai de Baja California” y un “Taller de conservas”.

Además, se impartieron ponencias con temas de importancia coyuntural como “Violencia de género y condiciones estructurales de las mujeres en el ámbito laboral” en la Dirección de las Mujeres del municipio de Capulhuac.

Cultura del emprendimiento y atención empresarial

Desde unidades de aprendizaje afines se ha promovido recurrentemente la participación del alumnado en actividades de emprendimiento; es así como en este año 2026 se contó con la participación de 37 proyectos propuestos, involucrando a 85 alumnos en el XXIV Concurso Emprendedor.

• **Tabla 2.**

Resumen de proyectos registrados en el XXIV Concurso Emprendedor 2026

XXIV Concurso Emprendedor			
	Proyectos	Alumnos	Asesores
Facultad de Turismo y Gastronomía	37	85	6

Fuente: Unidad de emprendimiento, Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEMEX, 2026

Durante la jornada de tutorías del periodo 2025B se presentó la charla “Emprendimientos turísticos a través de la innovación y la creatividad”, conectando al estudiantado con empresarios del medio turístico y gastronómico, como actividad que busca estimular su creatividad para incursionar en el mercado. Esta acción se replicó en el 2026B con la temática “Casos de éxito a partir del emprendimiento”.

Así mismo, tuvo lugar el “Inspiration Days”, en el que un panel de universitarios compartió la forma en la que resolvieron de manera creativa un problema o desafío, dentro del programa Emprende UAEMEX 365.

Finalmente, en el mes de mayo se llevó a cabo la conferencia “De estudiante a emprendedor” con José Pablo Muñoz Delaye, especialista en marketing e innovación empresarial, director general de Mittel en el campus de CU.

Con estas acciones se busca potenciar el capital de talento del estudiantado para emprender en las áreas turística y gastronómica, que den respuesta a los cambios y evolución del mercado.

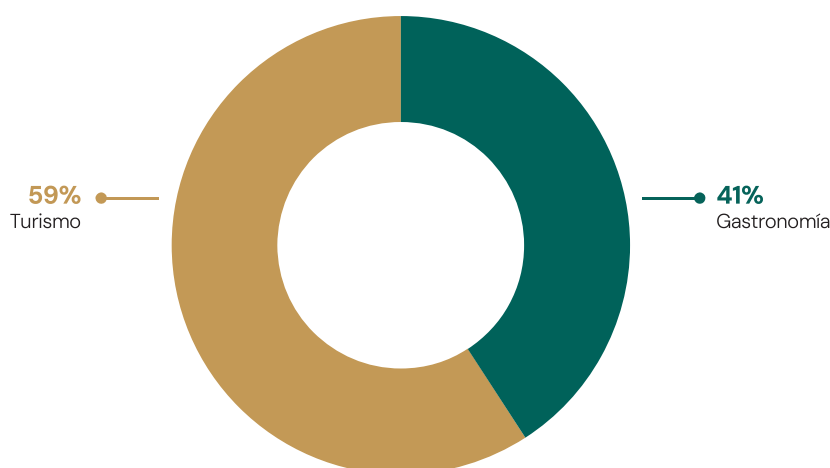
Extensión con pertinencia social

El último año, 155 personas liberaron su servicio social, principalmente en el sector educativo, lo que habla de la conciencia social y atención de las necesidades de la comunidad.

De ese total, 91 de los prestadores correspondieron a la Licenciatura en Turismo y 64 a la Licenciatura en Gastronomía.

• **Figura 31.**

Porcentaje de liberación de servicio social por plan de estudios 2025



Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

Así mismo, siete integrantes del estudiantado participaron en las BUM, prestando sus servicios en los municipios de Jilotepec, Toluca, Almoloya de Juárez, San Mateo Atenco y Valle de Bravo.

Durante la jornada de tutorías, se impartió la plática “La importancia del servicio social”, destacando su sentido de reciprocidad con la sociedad, lo que conduce a que su prestación se centre en aquellos sectores donde se puede incidir positivamente desde el conocimiento adquirido en el aula. Las pláticas se refuerzan con el curso de “Inducción al servicio social”, que en cada periodo se lleva a cabo para facilitar al estudiantado su incorporación para la realización de esta labor.

Además, en el mes de mayo se realizó un “mercado campesino” y un taller para productores, fomentando el conocimiento y consumo de productos locales de calidad.

En el mes de mayo, se realizó la exposición fotográfica “Cocinas de Lerma”, organizada por Ana Judith Guadarrama Espinosa y Gerardo Novo como parte de su proyecto terminal de grado de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana.

Vinculación para el desarrollo

Parte importante de la formación del estudiantado es la vinculación con aquellas industrias que representan su campo laboral, y el acercamiento les permite complementar su saber con el ejercicio profesional. En ese sentido, se contó con

la participación de alumnos en la logística de eventos como El Cascanueces y el Rey Ratón, mediante los lazos de colaboración con CulturArte.

En el mes de mayo se contó con la conferencia por el Lic. David Figueroa Zurita, presidente de la Asociación Nacional de Egresados del Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP), con la temática “El sueño mexicano sí es posible y el nuevo concepto: Turismo residencial” y la conferencia “El turismo en México” por el Lic. Miguel Torruco Marqués, presidente fundador de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT. Trabajos como los que se relatan enaltecen el valor del progresismo y la cercanía, acompañan al estudiante para sensibilizarlo en el servicio a la sociedad.

Salud física, mental o social responsable

Acorde con la información de matrícula y de servicios de salud, del total de 1,198 estudiantes, el 93.1% cuenta con afiliación a los servicios.

• Figura 32.

Cobertura por afiliación a servicios de salud 2025

Nivel / Espacio académico	Matrícula			Afiliadas / os			% alumnado afiliado		
	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
Turismo y Gastronomía	382	816	1 198	358	757	1 115	93.7	92.8	93.1

Fuente: Agenda Estadística, UAEMEX, 2025.

El último año se brindaron 452 atenciones médicas en los consultorios de la Facultad, así como 274 psicológicas.

En el periodo 2025B en la Jornada Integral de Salud Universitaria, se realizaron campañas para la prevención de enfermedades crónico-degenerativas, de salud bucal, salud mental, citología, violencia, prevención de adicciones y de sexualidad. En ese contexto y complementando la atención de salud, se contó con un programa de activación física.

Ya durante el periodo 2026A se realizó una jornada de salud visual y salud universitaria en el campus El Rosedal los días 17 y 18 de marzo, mientras que en el campus CU, se realizó el día 14 de abril. En esta última se contó con servicios en temáticas como la salud reproductiva, violencia de género, orientación nutricional, salud bucal, salud mental, prevención de adicciones, vacunación y plato saludable.

En el mes de abril se tuvo la dotación de insumos para la atención básica en los consultorios de ambos campus, por parte de la DISU, de tal forma que se

pueda brindar a la comunidad el servicio dentro de las condiciones posibles en las necesidades que pueden presentarse.

Comunicación universitaria amplia y moderna

Las redes sociales han transformado la vida y la comunicación y la Facultad no ha quedado al margen de ello, de ahí que se cuenta con perfiles en las principales para lograr la comunicación asertiva con la comunidad, principalmente con el estudiantado.

En la cuenta de Instagram se tiene un total de 3023 seguidores con un estimado de 14,600 interacciones. El perfil de Facebook cuenta con 16,634 seguidores con una interacción desde octubre de 2025 a la fecha de 5 millones de visualizaciones. Es quizás la red social por la que se busca y difunde mayormente el contenido e información de la Facultad.

Con relación a la producción de contenido mediante Youtube son 1300 visualizaciones, mientras que en Tiktok se cuenta con 529 seguidores y 1252 reacciones de “me gusta”. Finalmente, en X, antes Twitter se cuenta con 899 seguidores.

Sostenibilidad ambiental y ética ecológica

Se han seguido las instrucciones para el seguimiento de la política ambiental institucional con una firme convicción hacia la protección del medio ambiente. Dada la naturaleza de las disciplinas que aquí se estudian, resulta inherente el fomento de prácticas sustentables para preservar el patrimonio natural, gastronómico y cultural en general, al tiempo que en sus procesos se hacen esfuerzos para fomentar el consumo responsable y uso adecuado de los recursos.

Lo anterior reforzado con la difusión de charlas, tales como “Turismo sustentable: caminando hacia un futuro responsable”, “La gastronomía como vínculo: alimentación, salud y sostenibilidad”, y talleres sobre “Huertos agroecológicos”, “Semillas regenerativas y huertos sustentables en la producción alimentaria para la gastronomía contemporánea”, como prácticas de cuidado del ambiente en la jornada de tutorías. Se muestra como la facultad es un espacio progresista, promueve una cultura de creatividad.

Además, se trabaja con la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, un destino turístico pensado desde la sostenibilidad y la regeneración para fortalecer la identidad en un espacio rodeado de naturaleza.

Durante este año se ha participado en las campañas de reciclaje de equipos electrónicos, recolección de residuos tecnológicos y de reciclaje en general.

Aunque por seguridad se han cortado y desramado algunos árboles que representaban un riesgo para la comunidad y para las instalaciones, esta acción se complementará con la reposición con especies que brinden la función de refrescar y mejorar el ambiente, pero que no representen una amenaza para otras plantas ni un riesgo para la Facultad.



Acrónimos y siglas

ANUIES	Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior
BUM	Brigadas Universitarias Multidisciplinarias
CESPI	Centro de estudios y Servicios Psicológicos Integrales
CFE	Comisión Federal de Electricidad
CIETURG	Centro de Investigación en Estudios Turísticos y Gastronómicos
COMECyT	Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología
CONAHCYT	Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías
CONAET	Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística
CONALEP	Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica
CONPETH	Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo
CU	Ciudad Universitaria
DIDEPA	Dirección de Desarrollo de Personal Académico
EGEL	Examen General de Egreso para Licenciatura
FACICO	Facultad de Ciencias de la Conducta
IMSS	Instituto Mexicano del Seguro Social
MCER	Marco Común Europeo de Referencia
MET	Maestría en Estudios Turísticos
MGGTM	Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana
PET	Tereftalato de polietileno
PMT	Profesor (es) de Medio Tiempo
POA	Programa Operativo Anual
PGD	Plan General de Desarrollo
PRDI	Plan Rector de Desarrollo Institucional
PRODEP	Programa para el Desarrollo Profesional Docente, para el tipo superior
PROED	Programa de Estímulos al Desempeño Docente
PROINV	Programa Institucional de Impulso y Reconocimiento a la Investigación y el Perfil Académico
PTC	Profesor (es) de Tiempo Completo
SEDUCA	Plataforma de Servicios Educativos
SEP	Secretaría de Educación Pública
SIGAD	Sistema Integral de Gestión Académica de la DIDEPA
SNII	Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores
TA	Técnico Académico
TIC	Tecnologías de la Información y Comunicación
UA	Unidad de Aprendizaje
UAEMEX	Universidad Autónoma del Estado de México
SEAES	Sistema de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior en México



**Universidad Autónoma
del Estado de México**