



**Universidad Autónoma
del Estado de México**

Plan de Desarrollo

2023 - 2027

**Facultad de Turismo
y Gastronomía**

Ricardo Hernández López
Doctor en Historia del Arte
Director

DIRECTORIO INSTITUCIONAL
Universidad Autónoma del Estado de México

Doctor en Ciencias e Ingeniería Ambientales

Carlos Eduardo Barrera Díaz

Rector

Doctor en Ciencias Computacionales

José Raymundo Marcial Romero

Secretario de Docencia

Doctora en Ciencias Sociales

Martha Patricia Zarza Delgado

Secretaria de Investigación y Estudios Avanzados

Doctor en Ciencias de la Educación

Marco Aurelio Cienfuegos Terrón

Secretario de Rectoría

Doctora en Humanidades

María de las Mercedes Portilla Luja

Secretaria de Difusión Cultural

Doctor en Ciencias del Agua

Francisco Zepeda Mondragón

Secretario de Extensión y Vinculación

Doctor en Educación

Octavio Crisóforo Bernal Ramos

Secretario de Finanzas

Doctora en Ciencias Económico Administrativas

Eréndira Fierro Moreno

Secretaria de Administración

Doctora en Ciencias Administrativas

María Esther Aurora Contreras Lara Vega

Secretaria de Planeación y Desarrollo Institucional

Doctora en Derecho

Luz María Consuelo Jaimes Legorreta

Abogada General

Maestra en Salud Animal
Trinidad Beltrán León
Secretaria Técnica de la Rectoría

Licenciada en Comunicación
Ginarely Valencia Alcántara
Directora General de Comunicación Universitaria

Doctor en Ciencias Sociales
Luis Raúl Ortiz Ramírez
Director de Centros Universitarios y Unidades Académicas Profesionales Región A
y encargado del despacho de la Región B

DIRECTORIO

Facultad de Turismo y Gastronomía

Doctor en Historia del Arte

Ricardo Hernández López

Director

Doctor en Antropología Física

Héctor Javier Favila Cisneros

Subdirector Académico

Maestría en Gestión Educativa

Marcel Albarrán Albarrán

Subdirectora Administrativa

Doctora en Estudios Turísticos

Arlen Sánchez Valdés

Coordinadora del CIETUR y Estudios Avanzados

4

Maestra en Docencia de Turismo

Liliana Guadarrama Hernández

Coordinadora de Difusión Cultural

Maestra en Estudios Urbanos y Regionales

Rebeca Sesmas Fragoso

Coordinadora de Extensión y Vinculación

Maestra en Ciencias Ambientales

Rosa Susana Martínez Cervantes

Coordinadora de Planeación

Licenciado en Diseño Gráfico

José Alfredo Rosas Heredia

Coordinador de Comunicación y Diseño

Maestra en Administración
Diana Magdalena Alanís Garduño
Coordinadora de Campus el Rosedal

Maestra en Docencia de Turismo
Maribel García González
Coordinadora de la Licenciatura en Turismo

Maestro en Docencia de Turismo
Oscar Benjamín Zavala Atilano
Coordinador de la Licenciatura en Gastronomía

Contenido

	Página
Presentación	10
Contexto y tendencias de la educación superior	13
Entorno Global	
Entorno nacional	14
Entorno local	16
Posicionamiento de la Facultad de Turismo y Gastronomía	17
Reconocimiento en el entorno global	
Reconocimiento en el entorno nacional	17
Reconocimiento en el entorno estatal	18
Misión y Visión de la Facultad de Turismo y Gastronomía	19
Valores universitarios	
Ejes para el desarrollo institucional	22
1. Educación humanista y de calidad	23
1.1 Estudios profesionales	24
Actualización y acreditación de planes de estudio	26
Infraestructura para la calidad educativa	27
Claustro para la enseñanza de lenguas	32
Planta académica	34
Capacitación y actualización docente	35
Estudiantes formados con competencias que brinden una mejor calidad de vida	37
Oferta educativa con calidad	
Matricula educativa	38
Modalidades ofertadas	39
Programa Institucional de Tutoría Académica y Asesoría	40
Índice de abandono escolar	40
Eficiencia Terminal global y por cohorte	42
Evaluación Profesional	44
Movilidad intrainstitucional, nacional e internacional.	45
Responsabilidad social y cultural para el desarrollo sostenible	46
Estudiantes en el deporte	47
Fomento de Autocuidado y Salud	48
Emprendimiento innovador y la cultura empresarial	48
2. Investigación con compromiso social	52

2.1 Investigación para el desarrollo social

Proyectos de ciencia, tecnología e innovación	52
Profesores e investigadores reconocidos por su labor científica	53
Difusión científica	54
2.2 Programas de estudios avanzados reconocidos por su calidad	58

3. Difusión de la cultura con inclusión	62
---	----

3.1. Difusión cultural

Actividades artísticas y culturales	62
Divulgación Científica	64
Innovación Cultural	64
Patrimonio Cultural	65
4. Vinculación universitaria y emprendimiento	68

4.1. Extensión y vinculación

Gestión de convenios	69
Seguimiento a Egresados	70
Alumniuniversitarios	71
Benefactor UAEMÉX	71
Extensión que incida en la sociedad	72
Servicio Social	73
Prácticas y Estancias Profesionales	74
Estudiantes que participan en actividades y servicios comunitarios	75
Mercado Laboral	76
Enseñanza de lenguas	76
Desarrollo de competencias complementarias	77
Emprendimiento	78
Becas	81
Ejes para la gestión universitaria	88
5. Gobierno universitario participativo	89

5.1. Gobierno universitario

Identidad Universitaria	
Seguridad y Protección Universitaria	90
Cultura Física y Deporte	91
6. Finanzas efectivas	94

6.1. Finanzas

Fuentes de financiamiento diversificadas	95
Proyectos productivos	
7. Administración universitaria	98

7.1. Administración

Infraestructura Universitaria	99
Tecnologías de la Información y comunicaciones	101
Procesos Administrativos Consolidados	101
Transporte universitario	102
8. Planeación participativa	104

8.1. Planeación y desarrollo institucional

Sistema de Información Integral para la toma de decisiones	104
Evaluación del desempeño	105
Rankings para implementar mejores prácticas	105
9. Marco jurídico íntegro, moderno y equilibrado	108

9.1. Marco jurídico universitario

10. Comunicación universitaria	110
--------------------------------	-----

10.1. Comunicación

11. Control y evaluación de la gestión	114
--	-----

11.1. Control y evaluación

12. Acceso a la información universitaria	116
---	-----

12.1. Acceso a la información

Ejes transversales	119
13. Salud y bienestar integral	120
13.1. Salud y bienestar	
14. Ética, derechos humanos, igualdad de género e inclusión	123
14.1. Ética, derechos humanos, igualdad e inclusión	
Igualdad de género e inclusión	123
15. Sustentabilidad universitaria	126
15.1. Sustentabilidad	
APERTURA PROGRAMÁTICA	129

Presentación

La Facultad de Turismo y Gastronomía es reconocida como el primer Organismo Académico público en América Latina, dedicado a la formación de profesionales en Turismo y, desde hace 23 años, en Gastronomía.

A sus 65 años de existencia, la Facultad, cimentada en el trabajo arduo de estudiantes, docentes y administrativos, ha tenido logros nacionales e internacionales muy importantes que avalan su calidad académica.

Con Fundamento en lo establecido en la legislación universitaria, corresponde a la Administración 2023 - 2027 elaborar el Plan de Desarrollo de este Organismo Académico y apegado al orden y organización jerárquica de los proyectos que guían el desarrollo de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX).

10

Como resultado de un análisis y documentación frente al contexto actual de la educación profesional, y considerando los impactos de la pandemia por COVID-19, se propone una perspectiva a largo plazo que se ajusta a los futuros escenarios en los que la calidad educativa, la equidad, la inclusión y la interculturalidad serán los pilares fundamentales que guiarán el desarrollo de profesionales y la investigación en el ámbito del turismo y la gastronomía.

En el proceso de elaboración de este documento ha sido valiosa e imprescindible la participación del personal administrativo, docente y por supuesto de la comunidad estudiantil, razón de ser de este espacio académico y quienes a través de un diagnóstico de las necesidades actuales de la formación profesional, de las demandas del campo laboral y de las tendencias del sector turístico y gastronómico, han dispuesto la necesidad de reestructurar los programas educativos, los procesos administrativos y la gestión directiva de este organismo académico con un objetivo en común; brindar educación de calidad y de vanguardia.

La estructura de este documento atiende a los aspectos metodológicos de Planeación Estratégica, y el enfoque de la Agenda 2030 y que orientará la gestión de esta administración en cuanto a la toma de decisiones, el uso de los recursos, los compromisos y las responsabilidades a cumplir.

El contenido de este documento lo integran siete secciones, que indican el camino detrás de los cambios que se consideran esenciales para el desarrollo.

En el primer apartado se plantea el contexto actual y las tendencias de la educación superior en la formación de profesionales en Turismo y Gastronomía a nivel global, nacional y local, en el que presenta un análisis de las demandas del mercado laboral, la necesidad de ejecutar acciones de sostenibilidad y el uso de las tecnologías, la inteligencia artificial y demás herramientas para incorporar la innovación y la especialización para una educación de calidad.

La segunda sección, describe el posicionamiento y reconocimiento que han adquirido los programas educativos de la Facultad de Turismo y Gastronomía tras sus 65 años de historia.

11

En la siguiente parte se plantea la misión y visión de este organismo académico y la manera en la que cada uno de los valores institucionales de nuestra *Alma Mater* guiaran el proceder de la Facultad de Turismo y Gastronomía.

El apartado IV da apertura a “Ejes para el desarrollo institucional”, en el que se plantean los proyectos de “Educación humanista y de calidad”, “Investigación con compromiso social”, “Difusión de la cultura con inclusión” y “Vinculación universitaria y emprendimiento” que integran las funciones sustantivas.

“Ejes para la gestión universitaria” se aborda en el apartado V, donde se enuncian las funciones adjetivas tales como: Gobierno participativo; Finanzas Efectivas, Administración Universitaria;

Planeación Participativa; Marco jurídico, integro, moderno y equilibrado; Comunicación universitaria; Control y evaluación de la gestión y Acceso a la información universitaria.

El apartado VI presenta los “Ejes transversales” que son: Salud y bienestar integral; Ética, derechos humanos, igualdad de género e inclusión y Sustentabilidad universitaria.

Finalmente, en la sección denominada Apertura Programática, donde se describen las metas por proyecto y desglosadas por año de gestión para cada eje.

La dirección que se ha trazado tiene un firme propósito que sienta las bases para encaminarse a la transformación de este organismo académico, para renovarse al reestructurar sus programas de estudio abordando de manera integral las necesidades actuales de la sociedad, cuyos pilares fundamentales de esta iniciativa incluyen la equidad, la interculturalidad, la inclusión y la sustentabilidad.

12

Si bien el porvenir es incierto y cualquier plan está sujeto a enfrentar cambios, recae en las autoridades de esta entidad académica la responsabilidad de tomar decisiones pertinentes. Su labor consiste en mantener de manera objetiva el enfoque y la dirección trazados, con el fin de alcanzar metas predefinidas y continuar fortaleciendo la confianza de la sociedad en la formación de profesionales en turismo y gastronomía.

Doctor en Historia del Arte
Ricardo Hernández López
Director

Contexto y tendencias de la educación superior

Entorno global

El panorama global del turismo está en constante transformación, influido por la creciente interconexión, cambios demográficos, avances tecnológicos y eventos de alcance mundial. Este dinamismo engloba diversas tendencias, desafíos y oportunidades que impactan no solo a los destinos turísticos y a los viajeros, sino también a los profesionales que se preparan para contribuir a la gestión del turismo y la gastronomía.

En las últimas décadas, el turismo y la gastronomía han experimentado un notable crecimiento. La globalización, el aumento de los viajes internacionales y el creciente interés en la gastronomía han sido factores clave en esta expansión. A medida que la industria se expande, se genera una creciente demanda de profesionales altamente capacitados en turismo y gastronomía. Los empleadores buscan graduados con habilidades tanto prácticas como teóricas que puedan adaptarse a las cambiantes necesidades del mercado.

13

Los programas de educación superior en turismo y gastronomía suelen enfocarse en experiencias prácticas y aprendizaje activo. Los estudiantes participan frecuentemente en estancias, pasantías y proyectos prácticos para desarrollar habilidades concretas.

La tecnología desempeña un papel crucial en el ámbito del turismo y la gastronomía. Los programas educativos incorporan innovaciones y tecnologías, como la inteligencia artificial, la realidad virtual y la gestión de datos, para preparar a los estudiantes para un entorno laboral cada vez más digitalizado. La sostenibilidad se ha vuelto fundamental en esta industria, y los programas educativos están integrando conceptos de sostenibilidad y responsabilidad social para abordar las preocupaciones medioambientales y éticas.

Dada la naturaleza globalizada de la industria, los programas de educación superior en turismo y gastronomía a menudo adoptan un enfoque internacional. Los estudiantes tienen oportunidades para estudiar en el extranjero, participar en intercambios internacionales y obtener una perspectiva global.

El sector del turismo y la gastronomía es diverso, y los programas educativos están ofreciendo especializaciones para satisfacer las demandas del mercado laboral, como la gestión hotelera, la enología, la gestión de eventos, la cocina internacional, entre otras.

La evolución constante de la industria impulsa la necesidad de aprendizaje continuo. Los profesionales en turismo y gastronomía buscan oportunidades de educación continua y programas de actualización para mantenerse al día con las últimas tendencias y tecnologías. Entre los desafíos que enfrenta el turismo a nivel mundial se encuentra el gran impacto ambiental, desde la degradación de ecosistemas hasta la generación de grandes cantidades de residuos, haciendo que la gestión de la sostenibilidad sea esencial para preservar la belleza natural de los destinos turísticos. La desigualdad económica, la explotación cultural y la pérdida de identidad son otros desafíos que enfrentan muchas comunidades receptoras de la actividad turística.

14

En este contexto, es pertinente reflexionar sobre las oportunidades para el desarrollo sostenible, promover prácticas turísticas responsables y formar profesionales conscientes y agentes de cambio para abordar estos desafíos.

Entorno nacional

El turismo en México emerge como un elemento fundamental para la economía nacional, ofreciendo una amplia variedad de experiencias que van desde playas hasta antiguas zonas arqueológicas y enraizadas tradiciones culturales. A pesar de ello, este sector enfrenta desafíos notables y, al mismo tiempo, presenta oportunidades clave para un desarrollo más sostenible.

Los desafíos del turismo en México son diversos; el aumento del turismo puede amenazar los recursos naturales y la biodiversidad. La presión sobre áreas sensibles, como los arrecifes de coral y las selvas tropicales, requiere un enfoque integral para la sostenibilidad, fomentando prácticas turísticas responsables y la formación de profesionales calificados.

México cuenta con diversas instituciones que proporcionan programas de educación superior en turismo y gastronomía. Universidades, institutos tecnológicos y escuelas especializadas ofrecen opciones formativas en áreas como administración hotelera, gastronomía, turismo y gestión de eventos. Además, hay una colaboración en aumento entre las instituciones educativas y la industria del turismo y la gastronomía, estableciendo alianzas con empresas y organizaciones del sector para asegurar la relevancia y aplicabilidad de los programas educativos.

Dado que México es un destino turístico de relevancia mundial, la educación superior en turismo desempeña un papel esencial. Los programas a menudo se centran en aspectos específicos del turismo, como la gestión hotelera, el turismo sostenible y la planificación turística.

15

La gastronomía mexicana goza de reconocimiento internacional, y la educación superior en este ámbito destaca frecuentemente la riqueza y diversidad de la cocina mexicana. La formación en gastronomía puede abordar tanto aspectos técnicos como la promoción de la cultura culinaria.

La Secretaría de Educación Pública (SEP) es el organismo gubernamental encargado de regular y acreditar las instituciones educativas en México, y aquellas que ofrecen programas de turismo y gastronomía suelen someterse a estándares y procesos de acreditación para garantizar la calidad educativa.

Dada la importancia de la sostenibilidad en el turismo a nivel global, algunas universidades mexicanas han integrado conceptos de turismo sostenible en sus programas para abordar las preocupaciones medioambientales y sociales del sector.

Fomentar la movilidad estudiantil y ofrecer programas de intercambio con otras instituciones, tanto a nivel nacional como internacional, permite a los estudiantes ampliar sus experiencias y perspectivas. Además de prepararlos para enfrentar los desafíos complejos del turismo y la gestión de la gastronomía, esto también contribuye a capitalizar oportunidades para la innovación y la diversificación. México puede continuar consolidándose como un destino turístico líder, beneficiando tanto a la economía como al medio ambiente y las comunidades locales, siempre abordando los desafíos de manera proactiva y capitalizando las oportunidades para el desarrollo sostenible.

Entorno local

El turismo, sin embargo, no se limita a su impacto económico. Su estudio se concibe como un fenómeno social donde convergen diversas disciplinas y conocimientos que analizan no solo los aspectos económicos, sino también los sociales, culturales y ambientales. Esto incluye el análisis actual de estudios en turismo y gastronomía desde perspectivas como el desarrollo local, la participación de comunidades rurales en la actividad turística y la evaluación de los impactos físicos y socioculturales, entre otros aspectos.

16

La Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMEX ha estado formando profesionales en Turismo desde 1958, basando su filosofía en la política nacional de carácter humanista, con un enfoque en el reconocimiento y aprovechamiento del patrimonio cultural de México. Desde el año 2000, también forma Licenciados en Gastronomía, con la visión de preparar profesionales capaces de abordar los problemas de producción, administración y operación de servicios de alimentos y bebidas vinculados al turismo a nivel local, regional y nacional, considerando el aprovechamiento de los recursos culinarios de la cultura local, regional, nacional e internacional, y fomentando la implementación de innovaciones en técnicas y productos gastronómicos (UAEMEX, 2000, p. 34).

Los planes de estudio de la facultad han experimentado reestructuraciones a lo largo del tiempo, adaptándose a las tendencias y demandas cambiantes del sector turístico y gastronómico, y continúan en esa línea en la actualidad.

Posicionamiento de la Facultad de Turismo y Gastronomía

Reconocimiento en el entorno global

En el año 2010, la Universidad Autónoma del Estado de México, como parte de sus esfuerzos en procesos de internacionalización institucional, implementó un programa destinado a obtener reconocimiento internacional por la calidad académica. Este objetivo se materializó mediante la Certificación Internacional otorgada por la Fundación Themis TEDQUAL, respaldada por la Organización Mundial del Turismo (OMT). La evaluación tuvo lugar en octubre de 2012 para las Licenciaturas en Turismo y en Gastronomía, culminando con el reconocimiento oficial por su excelencia académica en educación turística el 21 de enero de 2013. Este reconocimiento tuvo validez hasta el 21 de enero de 2017, y una segunda evaluación fue llevada a cabo con vigencia hasta el 8 de marzo de 2021.

Es de resaltar que la Facultad de Turismo y Gastronomía ha marcado un hito al convertirse en el primer organismo académico de la UAEMEX en obtener un reconocimiento internacional. Con esta certificación, la institución se unió a un selecto grupo de 72 universidades a nivel mundial, siendo una de las nueve en México con tal distinción. A pesar de estar afiliada a la OMT, es imperativo buscar la reacreditación de los programas de la Facultad de Turismo y Gastronomía ante este organismo académico.

17

Reconocimiento en el entorno nacional

Para la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), el Consejo para la Acreditación de la Educación Superior A.C. (COPAES) ha sido una entidad que reconoce la calidad educativa a nivel superior mediante diversos organismos acreditadores de programas de educación superior. Con el objetivo de consolidarse como un referente de calidad educativa, la UAEMEX cuenta con programas acreditados por este Consejo, incluyendo las Licenciaturas en Turismo y Gastronomía.

En la actualidad, el programa de la Licenciatura en Turismo ha obtenido el reconocimiento en su tercera acreditación por parte del Consejo Nacional para la Evaluación de la Educación Turística (CONAET), siendo reacreditado con validez hasta el 4 de mayo de 2026. Está programada una visita de seguimiento por parte del organismo acreditador para el primer trimestre de 2024.

Asimismo, el programa de la Licenciatura en Gastronomía ha sido reacreditado con validez hasta el 11 de mayo de 2027 por el mismo consejo. Se anticipa la realización de una visita de seguimiento para el primer semestre de 2025.

Reconocimiento en el entorno estatal

De acuerdo con la última edición de los QS World University Rankings 2022, que evalúa anualmente las instituciones de educación superior a nivel global, la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX) ha sido reconocida como la mejor universidad para estudiar en México en el campo de la hospitalidad y turismo. Además, logró el primer lugar en la región latinoamericana en esta categoría.

18

La Facultad de Turismo y Gastronomía ha destacado especialmente por varios criterios que respaldan su posición sobresaliente en el ámbito estatal. Estos incluyen su destacada reputación académica debido a sus investigaciones, el reconocimiento de los empleadores por las oportunidades laborales brindadas a los egresados, el número de menciones y referencias bibliográficas de la universidad en trabajos de investigación, así como la presencia significativa de profesores y estudiantes internacionales y por su personal docente con doctorado.

Misión y Visión de la Facultad de Turismo y Gastronomía

Misión

Somos un organismo académico de la UAEMEX que forma profesionales a través de programas educativos reconocidos por su calidad e investigación de frontera que contribuye al desarrollo de la sociedad en la planificación y gestión del turismo y la gastronomía, en un ámbito global, competitivo y sostenible.

Visión

Ser un organismo académico innovador, transparente y líder en la formación de profesionales e investigación de frontera en el campo turístico y gastronómico, reconocido por sus programas educativos de vanguardia a nivel nacional, a través de la excelencia académica, acorde con las necesidades sociales, culturales y sostenibles, fomentando el respeto, conocimiento y compromiso con nuestro país, su gente, el turismo y la gastronomía con un enfoque ético, incluyente, humanista y con perspectiva de género.

19

Valores universitarios

Aplicar los valores institucionales de nuestra UAEMEX para la formación educativa en Turismo y Gastronomía es esencial para preparar a los estudiantes como profesionales competentes, y como ciudadanos responsables y conscientes.

Equidad

Para fomentar un acceso equitativo a la educación en Turismo y Gastronomía, asegurando que todos los estudiantes y egresados tengan igualdad de oportunidades. Incorporando ejemplos y casos que destaquen la importancia de este valor en el sector, evitando estereotipos y prejuicios.

Humanismo

Para enfatizar el aspecto humano en el sector turístico y gastronómico, destacando la importancia de tratar a las personas con respeto y empatía. Integrando estudios de casos que destaquen iniciativas humanitarias y enfoques éticos en el turismo y la gastronomía.

Integridad

Para inculcar valores éticos en la toma de decisiones y prácticas profesionales, enfatizando la importancia de la honestidad y la transparencia. Acentuando la responsabilidad social y ética en la gestión de destinos turísticos, restaurantes, hoteles y otros negocios relacionados con el turismo y la gastronomía.

Paz y Armonía

Para enseñar la importancia de crear experiencias turísticas y gastronómicas que promuevan la paz y la armonía entre diferentes culturas. Destacando el papel del turismo y la gastronomía en la construcción de puentes culturales y en la promoción del entendimiento intercultural.

20

Pluralismo

Para celebrar la diversidad cultural y culinaria, fomentando la apreciación de diferentes tradiciones y estilos de cocina, pero también para integrar contenidos que muestren la riqueza cultural y étnica en la oferta turística y gastronómica global.

Sostenibilidad

Para incorporar principios de turismo y prácticas gastronómicas responsables en el plan de estudios, que permita enseñar la importancia de reducir el impacto ambiental y social de las actividades turísticas y gastronómicas.

Tolerancia

Para fomentar un ambiente educativo donde se respeten y valoren las opiniones y perspectivas diversas. Enseñando a los estudiantes a gestionar situaciones conflictivas de manera constructiva, promoviendo la tolerancia y la resolución pacífica de controversias.

Integrar estos valores en la formación educativa en turismo y gastronomía no solo contribuirá al desarrollo profesional de los estudiantes, sino que también los preparará para abordar los desafíos éticos y sociales que surgen en el sector. Además, alinearse con estos valores ayudará a construir una reputación positiva para la Facultad de Turismo y Gastronomía y para los profesionales que egresan de esta.



Ejes para el desarrollo institucional

1. Educación humanista y de calidad

La educación humanista y de calidad desempeña un papel decisivo en la formación de profesionales en turismo y gastronomía, va más allá de la transmisión de conocimientos disciplinares, aspectos éticos, culturales y sociales que son esenciales para el éxito a largo plazo en estas profesiones.

A través del humanismo se busca el desarrollo integral de la persona porque implican la interacción con diversas culturas y contextos. Enfatizando el respeto por la dignidad humana y fomenta la empatía pues es esencial la apreciación y el respeto por las diferencias culturales que contribuyen a experiencias más auténticas y enriquecedoras.

Por tanto, la educación humanista en turismo y gastronomía fortalece no solo a la formación de profesionales altamente capacitados, sino también a ciudadanos conscientes y éticos que pueden impactar positivamente en sus comunidades y en la sociedad en general.

23

Así, una educación de calidad en turismo y gastronomía incluye el desarrollo de habilidades de comunicación efectivas y fuertes habilidades de relaciones interpersonales. Estas habilidades son esenciales para brindar un servicio excepcional y para trabajar de manera colaborativa en equipos diversos.

Esto implica proporcionar una sólida formación técnica y mantenerse actualizado con las tendencias y avances del sector. Los profesionales bien formados no solo cumplen con los estándares de calidad, sino que también pueden liderar la innovación en sus campos e inspirar a los profesionales a considerar la sostenibilidad en todas las facetas de su trabajo, pues es esencial para abordar los desafíos ambientales y sociales que enfrenta el sector turístico y gastronómico.

1.1. Estudios profesionales

Los estudios profesionales en turismo y gastronomía desempeñan un papel fundamental en el desarrollo socioeconómico, la sustentabilidad, la promoción cultural y el fortalecimiento de las comunidades locales en un contexto global. Los programas educativos se están renovando para enfrentar los cambios y retos de una sociedad en continua transformación, con el propósito de preparar profesionales comprometidos que puedan influir de manera positiva en los ámbitos turístico y gastronómico, tanto a nivel local como nacional.

Al considerar los lineamientos establecidos por organismos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y la Organización Mundial del Turismo (OMT), así como la política gubernamental de México en el ámbito del turismo, junto con las recomendaciones de entidades acreditadoras como el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A. C. (CONAET), se hace evidente la necesidad de reforzar el perfil de los egresados. Esto implica una mayor competencia en el dominio de una segunda lengua, el desarrollo de habilidades y destrezas en Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC), así como una mayor especialización en el campo.

24

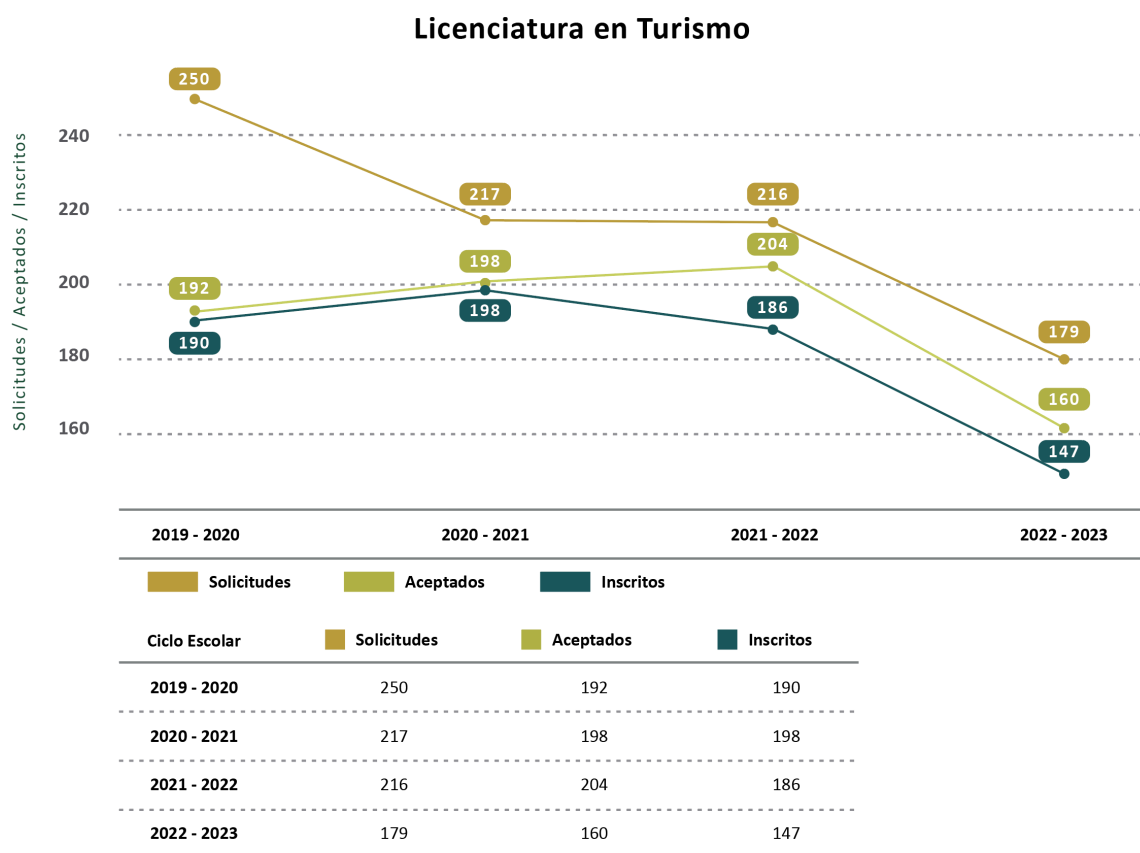
En la medida en que se dé atención a estas carencias, se capitalicen las tendencias actuales, la innovación, el desarrollo tecnológico y el crecimiento económico del sector a nivel mundial, se podrá avanzar hacia una educación superior de calidad en Turismo y Gastronomía, mismo que se manifestará en la formación de graduados exitosos y líderes capaces de tomar decisiones estratégicas.

Uno de los panoramas que enfrenta este organismo académico es la situación de las solicitudes de aspirantes en la licenciatura en Turismo, la cual refleja una disminución que desde el ciclo escolar 2014-2015 al 2022-2023, decreció 4.9 por ciento promedio anual, esto es 11 solicitudes menos cada año.

Para el periodo del 2017-2018 al 2022-2023, el número de solicitudes decreció 5.5 por ciento promedio anual, que es 12 solicitudes menos cada año, pero para el ciclo escolar 2021-2022 al

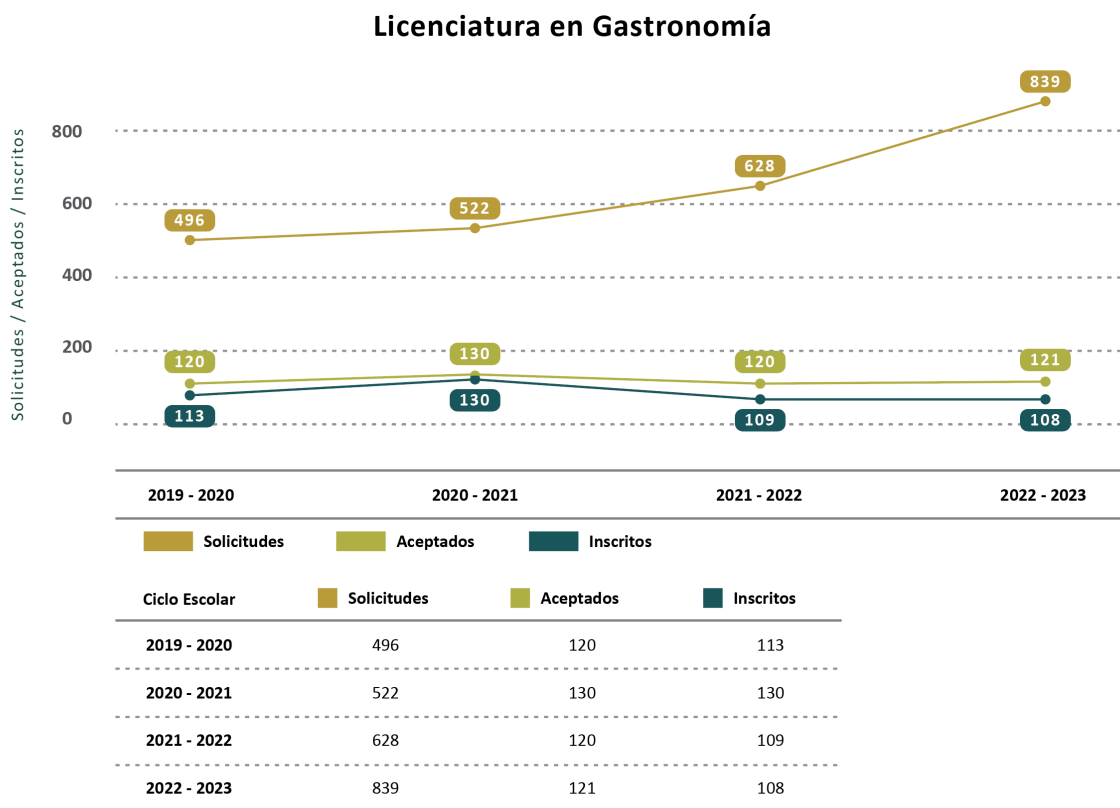
2022-2023, la cantidad de solicitudes decreció 17.1% lo que significa 37 solicitudes menos. A esto se suma que, la cantidad de alumnos inscritos decreció 21.4% igual a 40 alumnos menos, en el ciclo escolar 2021-2022 al 2022-2023.

Gráfica 1. Solicitudes de aspirantes en la licenciatura en turismo



Fuente: Tableros de indicadores y variables de educación superior UAEMEX, (2023).

Por su parte la licenciatura en gastronomía ha tenido muy buena aceptación y la demanda de solicitudes de aspirantes ha ido en aumento en los últimos siete años. En el ciclo escolar 2016-2017 se tenían 533 solicitudes de las cuales se aceptaban 86 aspirantes y se inscribían 77, para el ciclo escolar 2022-2023, se tuvieron 839 solicitudes, se aceptaron 121 aspirantes y se tuvo 108 inscritos. Esto significa que el espacio académico ha tenido una evolución contraste y que a pesar de la capacidad de la infraestructura ha trabajado por atender esta demanda de formación profesional en gastronomía, como se muestra en la siguiente gráfica.

Gráfica 2. Solicitudes de aspirantes en la licenciatura en gastronomía

Fuente: Tableros de indicadores y variables de educación superior UAEMEX, (2023).

Actualización y acreditación de planes de estudio

La actualización y acreditación de planes de estudio en turismo y gastronomía en México son procesos clave para garantizar que los programas educativos cumplan con estándares de calidad y estén alineados con las demandas del mercado laboral.

Los procesos de evaluación con fines de acreditación inician a partir del 2004 para la Licenciatura en Turismo (LTU), y en 2011 para la Licenciatura en Gastronomía (LGA). Actualmente los dos programas están reacreditados por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A. C. (CONAET), con una vigencia al 4 de mayo de 2026 para LTU, y al 11 de mayo de 2027 para LGA.

Tabla 1. Acreditación de los programas educativos.

Programa Educativo	Licenciatura en Turismo	Licenciatura en Gastronomía
Acreditación	1a. 24 sept 2004	1a. 22 sept 2011
	1a. 25 marzo 2010	1a. 3 marzo 2017
Re-acreditaciones	2a. 1 octubre 2015	2a. 12 mayo 2022
	3a. 5 mayo 2021	

Fuente: Elaboración propia a partir de la información registrada en el departamento de Acreditación y Certificación de la Facultad de Turismo y Gastronomía, (2023).

No obstante, cabe destacar que los programas de estudio deben ser revisados y actualizados periódicamente para garantizar que reflejen las tendencias y desarrollos actuales en el sector del turismo y la gastronomía, aunado a la integración de tecnologías emergentes en la enseñanza, como simuladores, plataformas en línea y herramientas digitales, para mejorar la calidad y relevancia de la formación.

27

Infraestructura para la calidad educativa

La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con dos bibliotecas certificadas: Dr. Daniel F. Rubín de la Borbolla (CU) y Dra. Guadalupe Pérez San Vicente (El Rosedal), espacios que albergan en sus acervos un total de 15, 474 títulos y 23, 929 volúmenes para atender a una matrícula de 1,245 alumnos de estudios profesionales y avanzados lo que arroja un resultado de 13 títulos y 19 volúmenes por alumno respectivamente. Ambas bibliotecas se encuentran certificadas.

Estas cifras muestran una variación si se comparan con las del 2017 en donde existían 14 títulos y 23 volúmenes por alumno, dicha variación obedece a la adquisición de material bibliográfico impreso que busca mejorar la calidad y pertinencia de los acervos con énfasis en las referencias bibliográficas de las guías pedagógicas actualizadas, sin embargo, existe un rezago en la adquisición de títulos que cumplan con el criterio establecido en cuanto al año de edición el cual no debe ser mayor a 10 años.

Los recursos electrónicos alojados en la Biblioteca Digital de la UAEMEX representan una herramienta en la formación profesional, ya que estas fuentes de información fortalecen y complementan los conocimientos adquiridos de manera presencial o virtual.

A partir de 2020, se han implementado nuevos cursos de inducción al Sistema Bibliotecario, por lo que es necesario dar continuidad a los mismos y a la capacitación del personal bibliotecario de apoyo a la docencia.

De acuerdo con el reporte de acceso por año a la Biblioteca Digital por parte de los usuarios de la Facultad de Turismo y Gastronomía en 2021 se registraron 1,554; en 2022 fueron 3,922 y para el periodo de agosto a diciembre 2023 se alcanzaron 882, lo cual representa 3.3 accesos por alumno con respecto al año con mayor acceso.

En el Campus CU se tienen 18 aulas con una capacidad para 16 y 25 personas, las cuales resultan insuficientes para la asignación de grupos de clase. En los últimos años se ha rebasado y saturado la capacidad de las instalaciones, lo que ha influido en temas de calidad y humanismo, pues los alumnos toman clase hacinados afectando el proceso de enseñanza aprendizaje en unidades de aprendizaje (UUAA) de mayor complejidad que requieren atención más personalizada, como es el caso de las UUAA de inglés.

28

A partir del año 2018 se instrumentó la migración a la modalidad mediada por tecnología, sincrónica y asincrónica, misma que se presentó como una alternativa a los problemas de atención de la matrícula, sin embargo, eso no alivió la saturación de alumnos inscritos por grupo, sobrecargando el trabajo y en detrimento de la atención docente.

Figura 1. Infraestructura Académica de ambos campus

Fuente: elaboración propia a partir del SIU uaemex, 2023.

Además, se considera que el perfil de los alumnos de la Facultad, en la gran mayoría de los casos, requieren de la dirección, explicación y guía docente. La implementación de esta modalidad ha incidido en el ausentismo y se considera, en el abandono escolar ante el panorama ofrecido en el que el alumno es responsable de su formación.

Las denominadas Aulas TIC no operan como tal debido a la evolución tecnológica y el costo del mantenimiento requerido. El calificativo TIC queda solo como un elemento que las identifica, pero funcionalmente ya no son viables por la obsolescencia del equipo. Las salas de cómputo siguen siendo un recurso importante para la comunidad estudiantil, pues representa una alternativa para aquellos que carecen de estos recursos en casa y son utilizadas con asiduidad.

Al inicio del presente año las salas de cómputo fueron equipadas por la administración central cumpliendo con las necesidades actuales, esto indica que pese a las áreas de oportunidad y carencias que se tienen, el organismo académico, sigue realizando trabajos de gestión para mejorar la infraestructura y el equipamiento para las actividades académicas.

Por su parte, las oficinas de apoyo para brindar los servicios escolares resultan insuficientes, pues no se ha desarrollado obra alguna de ampliación y construcción que atienda las necesidades. Es necesario considerar que si bien, en el Campus CU, no existen las condiciones para realizar ampliaciones, si puede realizarse en el Campus El Rosedal. Aunado a lo anterior se hace necesario contar con una sala de maestros dedicada específicamente para este fin.

En lo que se refiere a los servicios sanitarios se considera que éstos son suficientes, sin embargo, el abasto de agua ha sido un problema que se presenta cada vez con mayor frecuencia. Es de considerarse alternativas de captación de agua pluvial que permita satisfacer las necesidades. Se han reemplazado algunos mingitorios por aquellos denominados secos, se han sustituido algunos grifos por ahorradores, pero es necesario seguir conduciendo al organismo académico hacia la sustentabilidad.

Figura 2. Otras instalaciones



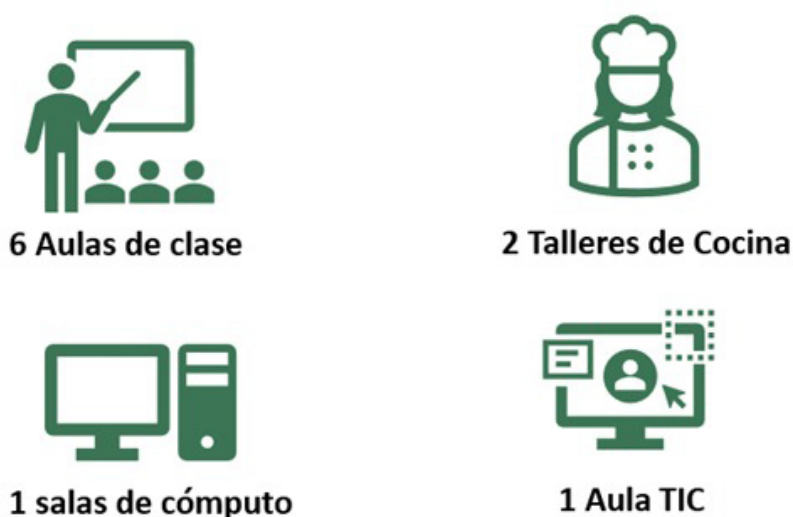
Fuente: elaboración propia a partir del SIU uaemex, 2023.

Otro de los factores que impactan en la calidad y el humanismo de la educación es el relacionado con los espacios para el descanso y la práctica de hábitos saludables. Si bien es cierto que la propia geomorfología en el campus limita el acondicionamiento de espacios para la práctica deportiva, existen alternativas para ello, como lo son los gimnasios al aire libre o los juegos de mesa. Se ha notado un gran interés en aquellas ocasiones en las que se ha dispuesto de la mesa de ping-pong, tanto en la comunidad estudiantil como entre el personal administrativo.

En el Campus El Rosedal, que alberga la Licenciatura en Gastronomía, ha experimentado un crecimiento sostenido de su matrícula, pero no así de sus instalaciones. Es necesario contar con aulas diseñadas para facilitar la enseñanza teórica y práctica, con tecnología audiovisual y material educativo actualizado.

El aprendizaje de la gastronomía demanda instalaciones equipadas que imiten entornos de cocina profesional, con equipos modernos y herramientas necesarias para desarrollar habilidades culinarias. Actualmente se tienen dos talleres de cocina con el equipamiento básico, instalaciones que no han sido suficientes para atender a toda la demanda de estudios profesionales en Gastronomía. Además, es necesaria la programación de recursos para el mantenimiento de las instalaciones pues pasar por alto las recomendaciones del fabricante incide en la pérdida de garantía, así como la vida útil del equipo.

Figura 3. Instalaciones para la Licenciatura en Gastronomía



Fuente: elaboración propia a partir del SIU UAEMEX, 2023.

La infraestructura de Tecnologías de la Información que respalde la integración de tecnologías educativas, plataformas en línea y sistemas de gestión académica para mejorar la eficiencia y accesibilidad del aprendizaje, se limita al uso de los sistemas institucionales como el Portal de Servicios Educativos, SEDUCA y el uso de Microsoft Teams, el uso de dos salas de cómputo con

paquetería básico para procesar textos y datos y ninguno para la operatividad turística y gastronómica, como son los sistemas globalizadores de reservación, viajes, gestión de compras, almacén y administración de restaurantes.

Claustro para la enseñanza de lenguas

La enseñanza de lenguas extranjeras no solo es una habilidad útil sino también una ventaja competitiva en las carreras de turismo y gastronomía. Facilita la comunicación efectiva, fomenta la comprensión cultural y abre oportunidades para el crecimiento profesional en un entorno globalizado.

En este sentido, la Facultad de Turismo y Gastronomía ha incorporado Unidades de Aprendizaje con Componentes en Inglés (UACI) en ambas licenciaturas, con el fin de fortalecer y consolidar el perfil de egreso, así como incrementar el vocabulario relacionado en el ámbito profesional que les brinde competencias laborales.

32

Por otro lado, en vinculación con la Dirección de Aprendizaje de Lenguas (DAL) se han diseñado y ofertado cursos propedéuticos para los alumnos de nuevo ingreso con el fin de reforzar los conocimientos previos del idioma inglés. También se imparten cursos de inglés técnico para reforzar el idioma en el ámbito específico de desempeño profesional en Turismo y Gastronomía. Se fortalece con la realización de eventos temáticos en donde se aplica y practica la comunicación tanto en inglés como en francés.

La difusión de convocatorias cada semestre, para aplicar la certificación internacional TOEIC, permite conocer a los estudiantes y a la institución el nivel de conocimientos del idioma de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia (MCER), que es el estándar internacional que define la competencia lingüística en todo el mundo, lo que coadyuva a tener un parámetro de medición en las habilidades de listening y reading, y la posibilidad de obtener una mejor posición laboral a nivel nacional e internacional. Esta certificación es un requisito obligatorio, para los alumnos del penúltimo periodo de estudios antes de las Estancias Profesionales.

En cuanto a la certificación del idioma, para el 2022, se registró que 99 alumnos de ambas licenciaturas y 4 docentes obtuvieron su certificación de dominio de idioma inglés TOEIC. Sin embargo, solo 10 alumnos obtuvieron el puntaje equivalente al nivel B2 del MCER, así como cuatro el nivel C1 por lo que es necesario seguir reforzando la enseñanza y el aprendizaje de lenguas.

Derivado de la contingencia sanitaria por la pandemia COVID-19, el uso de diferentes plataformas tecnológicas para realizar las actividades académicas se volvió una herramienta indispensable para la enseñanza.

En la UAEMEX se cuenta con la plataforma SEDUCA y una infraestructura adecuada para desarrollar Actividades Académicas de Educación Continua (AAEC) que en colaboración con la Dirección de Educación Continua y Digital ha sido posible que los programas de la Licenciatura en Turismo y la Licenciatura en Gastronomía cuenten con unidades de aprendizaje impartidas totalmente en línea a través de SEDUCA.

Desde el periodo 2021B hasta el periodo 2023B, la licenciatura en Gastronomía registró los datos que muestra la siguiente tabla:

33

Tabla 2. Datos de la enseñanza en modalidad mixta de la Licenciatura en Gastronomía, impartida con el apoyo de SEDUCA.

Periodo	UUAA	No. de profesores	No de grupos	No de alumnos
2021B	6	16	24	525
2022B	6	14	22	549
2023B	7	16	26	610

Fuente: elaboración propia con información de SEDUCA (2023).

Tabla 3. Datos de la enseñanza en modalidad mixta de la Licenciatura en Turismo, impartida con el apoyo de SEDUCA.

Periodo	UUAA	No. de profesores	No de grupos	No de alumnos
2021A	5	28	28	560
2021B	9	35	35	700
2022A	5	28	28	560
2022B	9	35	35	700
2023A	5	28	28	560
2023B	9			

Fuente: elaboración propia con información de SEDUCA (2023).

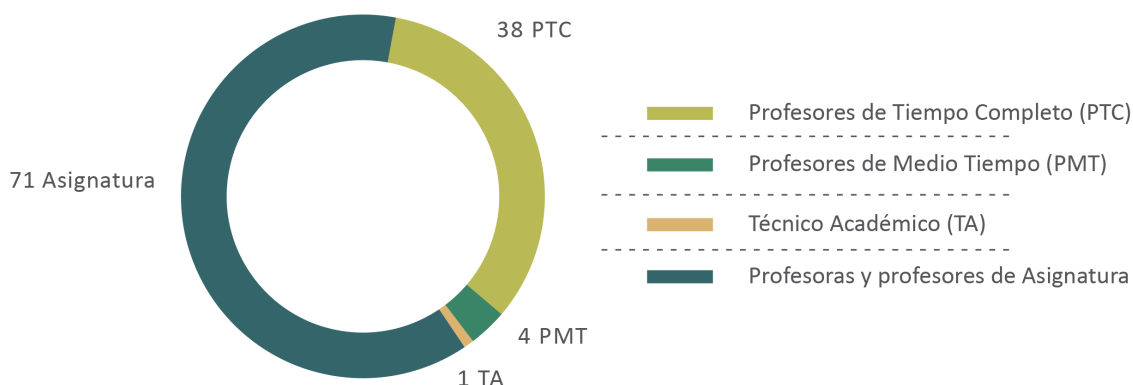
Estos datos significan que al menos se imparten 5 UA a través de SEDUCA para la Licenciatura en Gastronomía y 14 para la Licenciatura en Turismo, sin embargo, el impacto que se ha tenido en el aprendizaje de los estudiantes no ha sido del todo favorable, pues existe cierta resistencia al uso de esta modalidad, lo que se ha visto reflejado en el nivel de reprobación y abandono escolar por parte de los estudiantes.

34

En la Licenciatura en Gastronomía, partir del periodo 2024A por la reestructuración al plan de estudios se empezará con la fase de implementación y en dicho plan no se cuenta con Unidades de Aprendizaje en sistemas de enseñanza virtual al 100%, más bien se pretende complementar la formación profesional bajo una modalidad mixta que priorice las clases presenciales y se complementen con mediación tecnológica.

Planta académica

En la Facultad de Turismo y Gastronomía, un total de 114 docentes participan en la labor académica (Agenda Estadística 2022). y se dividen en las siguientes categorías que se muestran en la siguiente gráfica.

Gráfica 3. Personal académico por categoría

Fuente: Agenda Estadística, uaemex 2022.

Por otro lado, es importante mencionar que la UAEMEX cuenta con diferentes estímulos para reconocer la labor docente y este organismo académico se ha visto favorecido con 61 profesores que fueron beneficiados con el estímulo PROED y el PROINV durante 2022 y 4 a través de los juicios de promoción.

35

Así también se ha identificado que en los últimos años la cantidad de PTC se ha incrementado, sin embargo, esto también ha generado que se tenga menor contratación de profesores de asignatura especializados en turismo y gastronomía, debido a la carga horaria que los PTC representan. En este sentido, es importante destacar que se requiere de una planta docente actualizada y especializada en temas del contexto social, medioambiental y económico del ámbito turístico y gastronómico.

Capacitación y actualización docente

La capacitación y actualización docente en turismo y gastronomía son fundamentales para garantizar la calidad de la educación y preparar a los estudiantes para enfrentar los desafíos y necesidades cambiantes del sector.

Hoy las tendencias emergentes, los cambios en las preferencias del consumidor y avances tecnológicos, demandan una capacitación continua de los docentes, para mantenerse al día con las últimas novedades y transmitir información actualizada a los estudiantes, así también la integración de la tecnología en la capacitación docente, facilita la incorporación de herramientas en el proceso de enseñanza, preparando a los estudiantes para las demandas del entorno laboral actual y permite a los profesores explorar y adoptar nuevos enfoques disciplinares, pedagógicos y metodológicos de enseñanza que puedan mejorar la experiencia de aprendizaje de los estudiantes y fomentar la participación activa.

En este sentido la comunidad docente participa de manera activa en las actividades de capacitación docente, tanto en las ofertas internas dentro de la universidad como en aquellas que hace de manera externa y por cuenta propia. En la siguiente tabla se identifica la participación y la categoría.

Tabla 4. Registro de participación en actividades de capacitación y actualización docente por tipo o categoría.

36

2020		2021		2022		2023	
Tipo	No. Part.	Tipo	No. Part.	Tipo	No. Part.	Tipo	No. Part.
Actualización disciplinar	515	Actualización disciplinar	41	Actualización disciplinar	26	Actividades de formación continua	72
Capacitación en desarrollo de competencias didácticas	106	Capacitación en desarrollo de competencias didácticas	35	Capacitación en desarrollo de competencias didácticas	26	Capacitación en desarrollo de competencias didácticas	48
Capacitación en desarrollo de competencias digitales	105	Capacitación en desarrollo de competencias digitales	46	Capacitación en desarrollo de competencias digitales	45	Capacitación en desarrollo de competencias digitales	54
Transversales	0	Transversales	3	Transversales	28	Capacitación en estándares de competencias laborales	5
Total	726	Total	125	Total	125	Total	179

Fuente: Unidad de Formación y Actualización Docente, Subdirección Académica, Facultad de Turismo y Gastronomía (UAEMEX, 2023).

Los docentes han participado en desarrollar competencias adicionales, como habilidades de comunicación efectiva, gestión de aulas diversificadas y evaluación formativa, sin embargo, para satisfacer las necesidades variadas de los estudiantes e incluir experiencias de vinculación con el sector, como estancias, visitas a empresas y colaboración con profesionales del turismo y la gastronomía, lo que fortalece la conexión entre teoría y práctica. Además de los conocimientos específicos del campo, los docentes también requieren enfocarse en el desarrollo de competencias transversales, como trabajo en equipo, resolución de problemas y pensamiento crítico, que son valiosos en cualquier entorno laboral.

Bajo este contexto, 78 docentes han sumado esfuerzos por atender las demandas de capacitación y actualización docente durante el 2023, lo que representa un 68% del total de la planta académica. Las áreas en que se han realizado más actividades de capacitación son en el desarrollo de competencias didácticas, competencias digitales, actualización disciplinar y capacitación transversal.

Estudiantes formados con competencias que brinden una mejor calidad de vida

37

Oferta educativa con calidad

Para satisfacer las necesidades educativas del ámbito turístico y gastronómico y la creciente demanda de profesionales en estos campos, la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX), a través de la Facultad de Turismo y Gastronomía, ofrece dos programas educativos: la Licenciatura en Turismo y la Licenciatura en Gastronomía. Ambos planes de estudio, reconocidos por su excelencia, han obtenido la aprobación de organismos acreditadores nacionales.

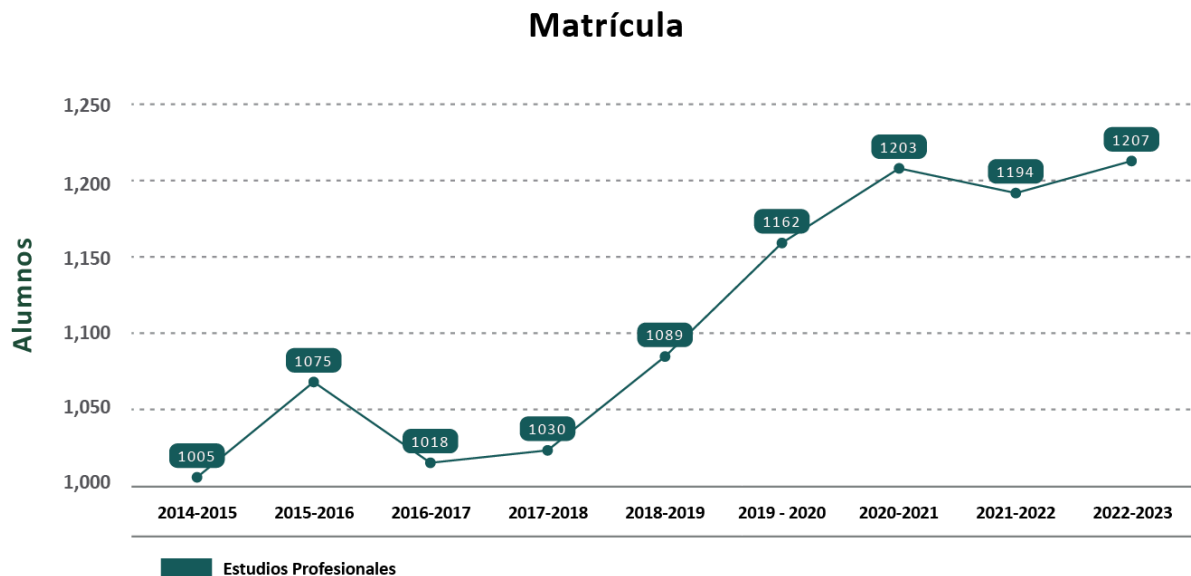
No obstante, los cambios recientes y las tendencias emergentes en los campos turístico y gastronómico están generando la necesidad de modificar la preparación de los profesionales, una situación que ha sido identificada por este organismo académico al examinar las tendencias de admisión a los programas educativos, pues la demanda de solicitudes a la licenciatura en gastronomía ha ido en aumento, mientras que el interés por la Licenciatura en Turismo ha disminuido, así como las inscripciones de nuevo ingreso a los estudios profesionales. Esta

disparidad indica la necesidad de emprender acciones que impulsen la innovación en la formación educativa, la infraestructura y en la mejora de los programas profesionales ofrecidos.

Matrícula educativa

Actualmente, la Facultad de Turismo y Gastronomía tiene la matrícula de estudios profesionales de 1, 207 alumnos, de los cuales 726 alumnos pertenecen a la Licenciatura a Turismo y 481 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía. Para el 2023 se tiene un registro de 1167 alumnos en Estudios Profesionales.

Grafica 4. Evolución de la matrícula de estudios profesionales en turismo y gastronomía

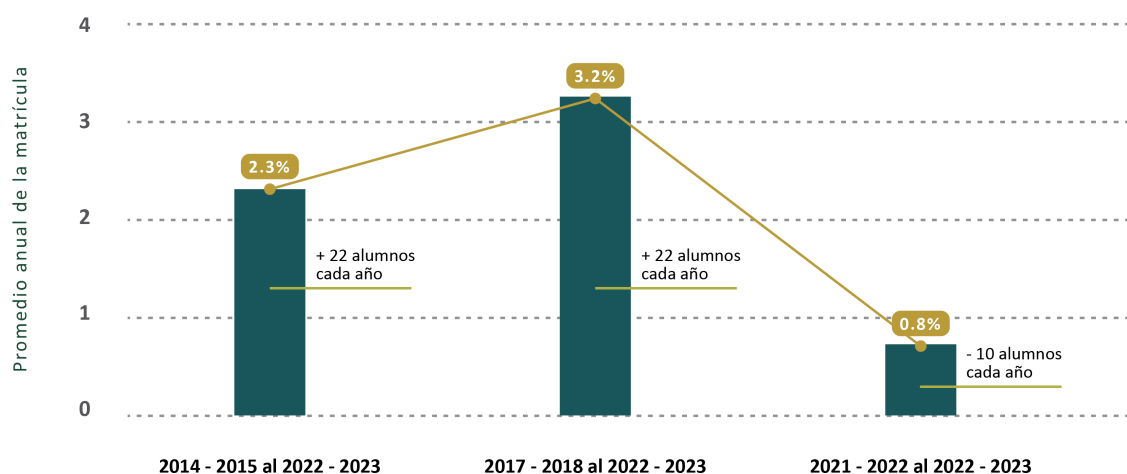


38

Fuente: Tableros de indicadores y variables de educación superior UAEMEX, (2023).

El panorama estadístico, permite identificar que la matrícula total de estudios profesionales, del ciclo escolar 2014-2015 al 2022-2023, creció 2.3 por ciento promedio anual, que son 22 alumnos más cada año. Para el periodo del 2017-2018 al 2022-2023, el número de alumnos se incrementó 3.2 por ciento promedio anual lo que significa 22 alumnos más cada año, y finalmente, del ciclo escolar 2021-2022 al 2022-2023, la matrícula disminuyó 0.8%, equivalente a 10 alumnos menos.

Grafica 5. Panorama estadístico de la matrícula total de
Estudios Profesionales en Turismo y Gastronomía



Fuente: Tableros de indicadores y variables de educación superior UAEMEX, (2023).

A lo largo del período analizado, hubo un crecimiento constante en la matrícula, con un aumento en el promedio anual. Estos datos proporcionan una visión general de los cambios en la cantidad de estudiantes matriculados en el ciclo escolar en cuestión, por lo que existe una necesidad latente de generar acciones respecto a la matrícula de los estudios profesionales.

39

Modalidades ofertadas

La Facultad de Turismo y Gastronomía actualmente oferta dos programas educativos de estudios profesionales: la Licenciatura en Turismo (versión F-15) en modalidad mixta con una duración de cuatro años y medio, y la Licenciatura en Gastronomía (versión F-16) en modalidad mixta con una duración de cinco años.

Estas dos licenciaturas han tenido un impacto significativo en el desarrollo social pero que hoy en día demandan una reestructuración para seguir atendiendo los cambios y necesidades actuales del sector turístico y gastronómico, pues el objetivo de este espacio académico es asegurar que la formación profesional sea relevante y de alta calidad, preparando a los estudiantes como profesionales con habilidades críticas, reflexivas, innovadoras y humanistas.

Programa institucional de Tutoría Académica y Asesoría

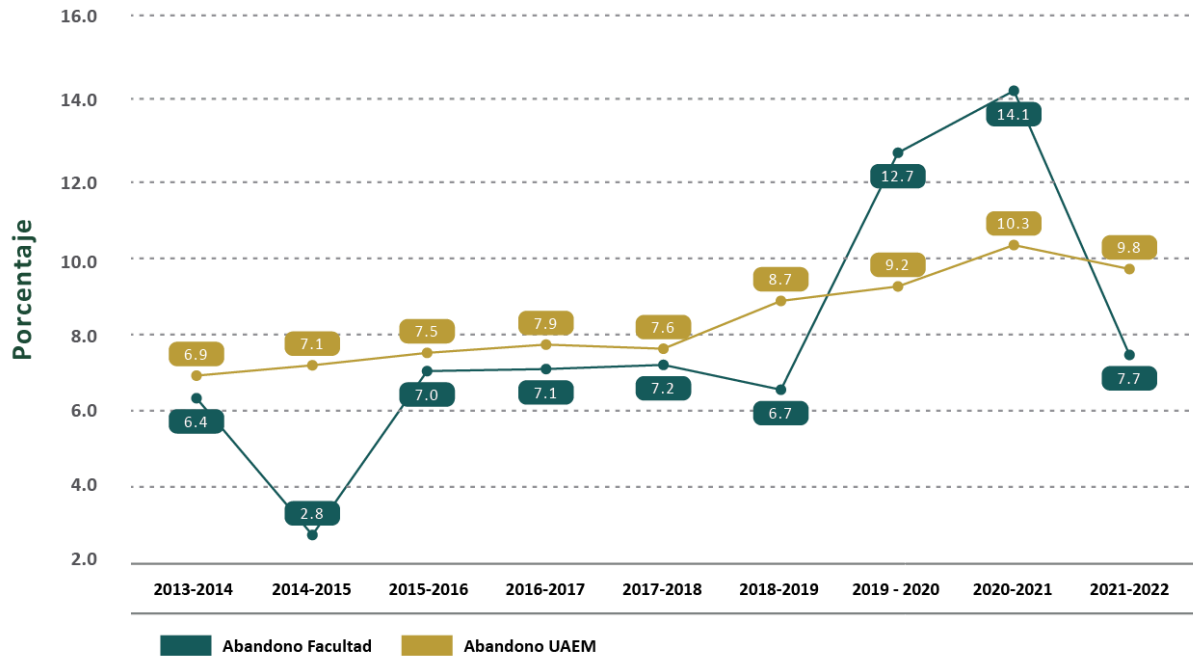
La Facultad de Turismo y Gastronomía con base en el Sistema de Información de Tutoría Académica y Asesoría de la UAEMEX (SITAA), brinda atención a una matrícula de 1,207 estudiantes que reciben la asesoría con apoyo de 24 tutores de tiempo completo, 3 medio tiempo y 39 profesores de asignatura, dando un total de 66 tutores que atienden al 100% del alumnado de la facultad.

Sin embargo, 646 estudiantes de estudios profesionales se encuentran en alguna situación de riesgo académico, de los cuales solo 16 son atendidos por mentores, por lo que existen áreas de oportunidad que denotan la importancia de promover el Programa de asesoría disciplinar por mentores académicos.

Índice de abandono escolar

Durante los ciclos escolares comprendidos entre 2017-2018 y 2019-2020, el índice de abandono escolar se mantuvo por debajo de los estándares establecidos a nivel institucional. Sin embargo, para el periodo 2020-2021, hubo un aumento del 14.1% en del índice de abandono escolar, 4 puntos por encima del promedio de la UAEMEX, atribuible a las restricciones derivadas de la pandemia que dificultaron la realización de actividades programadas en el plan de estudios. Sin embargo, este descenso se ha mitigado en el periodo 2021-2022, colocándose en un 7.7%, por debajo de los índices establecidos a nivel institucional, para 2023 el resultado fue de 5.74%.

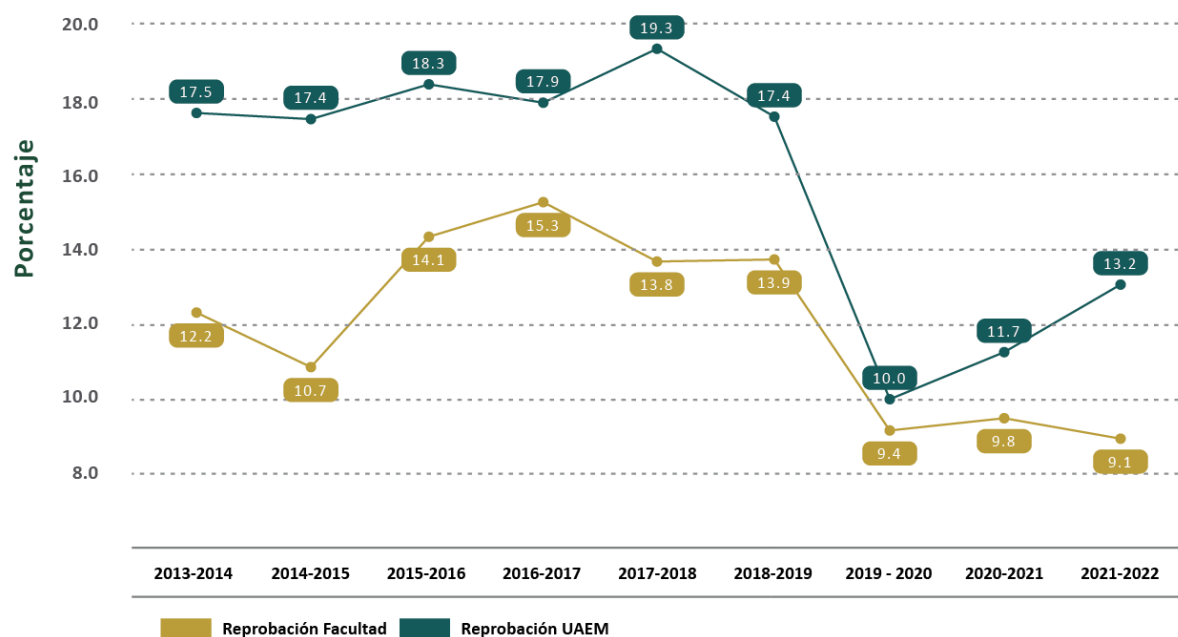
Grafica 6. Abandono Escolar



Fuente: Tableros de indicadores y variables de educación superior uaemex, (2023).

Este panorama permite identificar la necesidad de fortalecer y mantener los programas educativos a través de la asesoría disciplinar, tutoría académica, la mentoría y los estímulos de apoyo al estudiante que contribuyan a la formación integral y el rendimiento académico de los estudiantes, de tal modo que el índice de reprobación se continúe manteniendo por debajo del nivel institucional.

Grafica 7. Índice de Reprobación

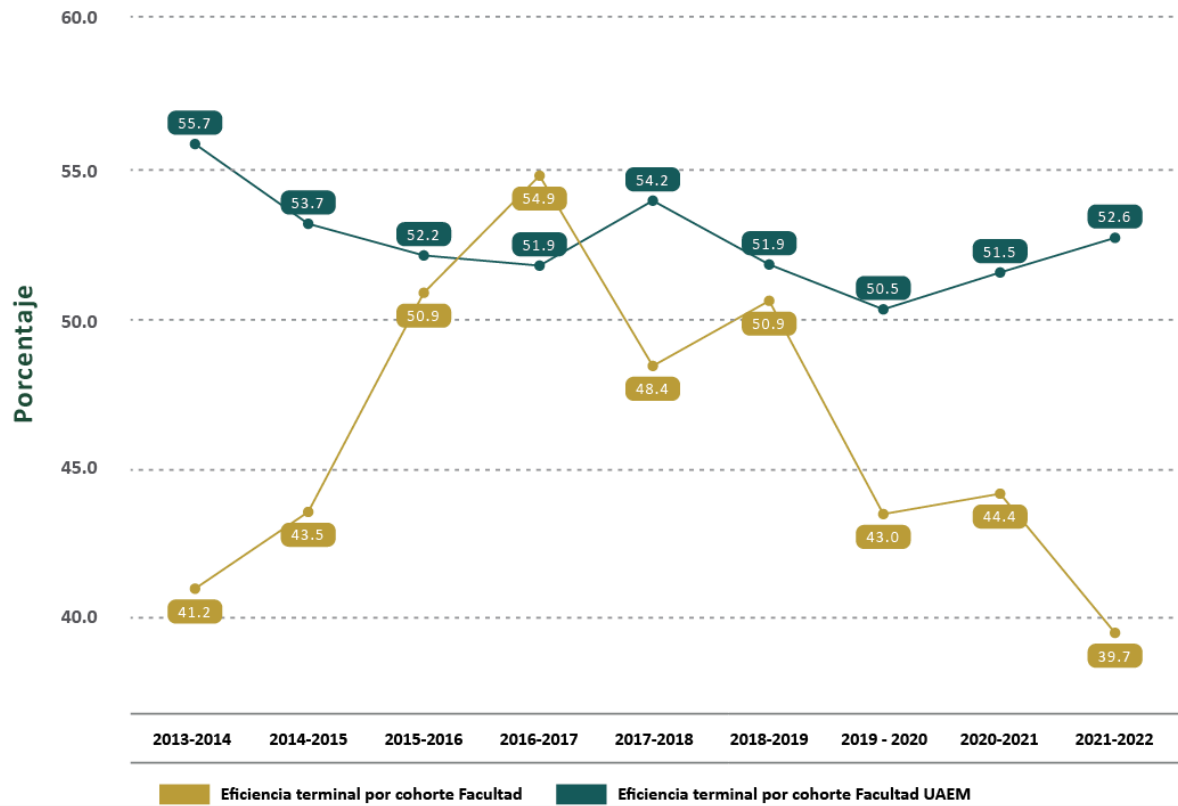


Fuente: Tableros de indicadores y variables de educación superior uaemex, (2023).

Eficiencia terminal global y por cohorte

42

Otro indicador de la terna que mide la calidad educativa de los programas educativos es la Eficiencia Terminal, que se refiere a la proporción de estudiantes que han completado exitosamente su plan de estudios en relación con el número total de estudiantes que ingresaron a dicho programa en un periodo específico. En este sentido, los valores que corresponden a este organismo académico se encuentran muy por debajo de los niveles establecidos por la UAEMEX con un 39.7 %, lo que significa que hay un bajo porcentaje de estudiantes inscritos que han completado exitosamente sus estudios, para 2023 se registró un 50.71%.

Grafica 8. Eficiencia Terminal por cohorte

Fuente: Tableros de indicadores y variables de educación superior uaemex, (2023).

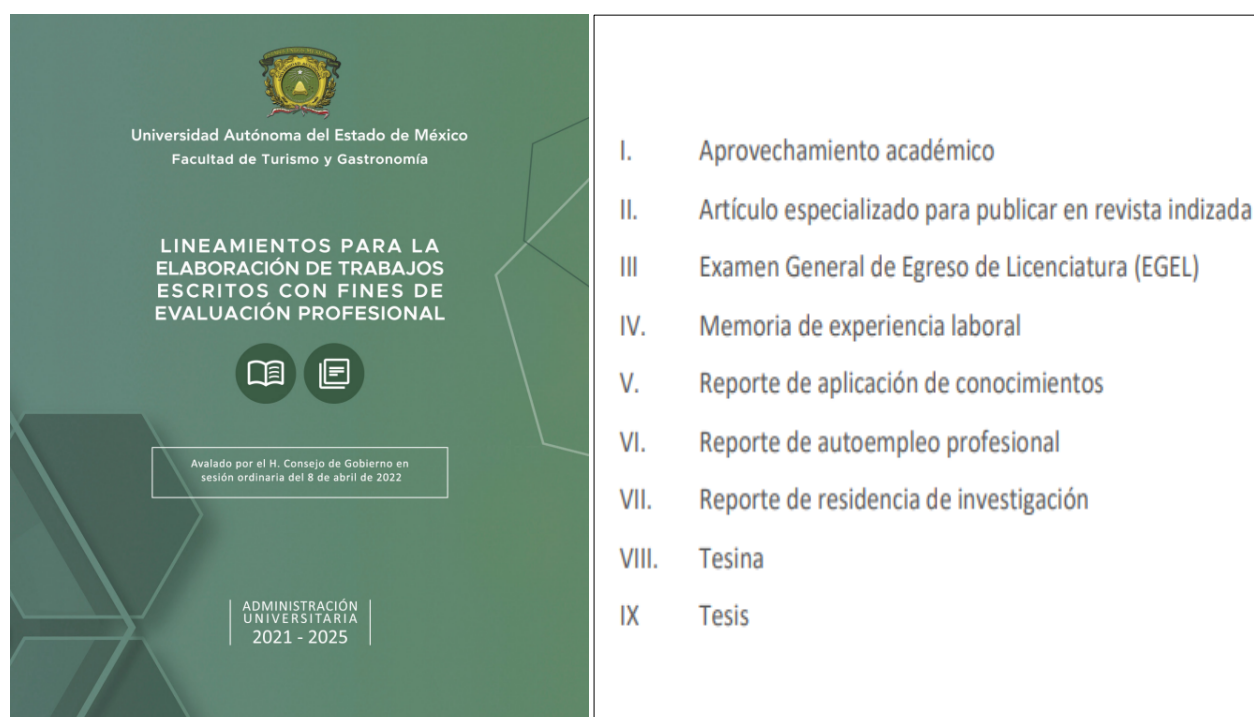
Algunos de los factores que se han identificado son la postergación de la estancia profesional, el nivel de inglés y las dificultades académicas o factores externos que afectan la finalización de los estudios. Analizar estos indicadores son valiosos para evaluar y mejorar la calidad y eficacia de los programas educativos.

Evaluación Profesional

La evaluación profesional en turismo y gastronomía es un proceso esencial para medir el desempeño y la competencia de los individuos en estos campos. Dado que tanto el turismo como la gastronomía son sectores dinámicos y multifacéticos, la evaluación profesional abarca diversas áreas de conocimiento y habilidades específicas.

La universidad cuenta con 13 modalidades de titulación de las cuales la Facultad de Turismo y Gastronomía, de acuerdo con el Reglamento Interno, aplica solo 6 modalidades de evaluación profesional como se muestra en la siguiente figura para estudios profesionales:

Figura 4. Modalidades de titulación



44

Fuente: Departamento de Evaluación Profesional de la Facultad de turismo y Gastronomía (2023).

Se han titulado 144 egresados de los dos programas de estudios, 78 egresados del sistema escolarizado que actualmente ya no se imparte y 66 del sistema mixto con él están operando ambos programas educativos. En la siguiente tabla se presentan las modalidades de titulación que han registrado mayor participación:

Tabla 5. Las modalidades de titulación con mayor participación.

Modalidades de Titulación	Participantes
EGEL	87
Aprovechamiento académico	27
Reporte de aplicación de conocimientos	14
Tesis	7
Artículo especializado para publicar	5
Tesina	4

Fuente: Agenda Estadística 2022.

Por otro lado, el Índice de titulación por cohorte, se encuentra en 25.5%, lo que significa que la eficiencia terminal en relación con la titulación y respecto de la matrícula de nuevo ingreso es muy baja, como lo indica la siguiente tabla.

Tabla 6. Índice de Titulación por cohorte

45

Espacio académico	Programa educativo	Nuevo ingreso 2016			Personas tituladas por cohorte 2021 - 2022			Índice de titulación por cohorte 2021 - 2022		
		H	M	T	H	M	T	H	M	T
Facultad de Turismo y Gastronomía	Licenciatura en Gastronomía	29	48	77	3	11	14	10.3	22.9	18.2
	Licenciatura en Turismo	35	104	139	10	31	41	28.6	29.8	29.5
	Total	64	152	216	13	42	55	20.3	27.6	25.5

Fuente: Agenda Estadística 2022.

Movilidad intrainstitucional, nacional e internacional.

La movilidad académica nacional e internacional brinda una serie de beneficios que contribuyen significativamente a el desarrollo académico y profesional. Previo a la pandemia la movilidad académica manifestaba un mayor dinamismo, mismo que poco a poco se va retomando, pero que de cierto modo ha impacto en la participación de los estudiantes.

Los datos del 2022 indican que 32 estudiantes de ambas licenciaturas realizaron movilidad internacional por prácticas o estancias profesionales, y 5 estudiantes de licenciatura realizaron movilidad intrainstitucional.

En este sentido es importante señalar que la movilidad proporciona a los estudiantes la oportunidad de sumergirse en diferentes culturas y entornos lingüísticos, que dotan de experiencias enriquecedoras ayuda a desarrollar la sensibilidad de aspectos esenciales en el sector del turismo y la gastronomía, enriquece la formación académica de los estudiantes, y además los prepara para enfrentar los desafíos y aprovechar las oportunidades en un entorno laboral cada vez más diverso y globalizado.

Responsabilidad social y cultural para el desarrollo sostenible

Los programas educativos (PE) de la facultad buscan formar profesionales que no solo sean competentes en las áreas técnicas y prácticas de sus campos, sino que también estén comprometidos con principios éticos, sostenibles y socialmente responsables, que promuevan prácticas con el menor impacto negativo en el medio ambiente, respeten la autenticidad cultural y promuevan beneficios económicos para las comunidades locales.

46

En el ámbito de la gastronomía, se debe enfocar en la sostenibilidad desde la producción hasta el consumo. Esto incluye la promoción de prácticas agrícolas sostenibles, la reducción del desperdicio de alimentos y la valorización de ingredientes locales.

Los PE deben integrar el estudio y la apreciación de la diversidad cultural, fomentando el respeto por las tradiciones culinarias, la diversidad de ingredientes y la importancia de preservar el patrimonio cultural asociado a la gastronomía y al turismo.

Por ello, los estudiantes deben ser sensibilizados sobre la importancia de la ética y la responsabilidad social en sus prácticas profesionales. Esto implica considerar el impacto social y cultural de sus decisiones y acciones en el entorno en el que operan.

Se debe enseñar a los estudiantes a participar en el desarrollo de destinos turísticos de manera que contribuyan al bienestar de las comunidades locales. Esto implica equilibrar el crecimiento turístico con la preservación del entorno natural y cultural.

La inclusión y la diversidad deben ser aspectos que considerar, promoviendo la igualdad de oportunidades y la participación de todas las personas en la industria del turismo y la gastronomía, independientemente de su origen étnico, género u otras características.

La educación ambiental debe ser un componente integral, sensibilizando a los estudiantes sobre la importancia de la conservación del medio ambiente y la reducción de la huella ecológica en las operaciones turísticas y gastronómicas.

Se debe fomentar el espíritu emprendedor entre los estudiantes, pero con un enfoque en el desarrollo de negocios sostenibles que contribuyan al desarrollo económico y social sin comprometer los recursos naturales y culturales.

Estudiantes en el deporte

Actualmente la Facultad de Turismo y Gastronomía, ha incrementado la participación de los estudiantes en las disciplinas y eventos deportivos de la universidad y ha generado también actividades propias para fomentar el deporte. Por otro lado, se trabaja constantemente en identificar y promover a estudiantes que ya son atletas de alto rendimiento y que participan en competencias a nivel nacional e internacional.

La incorporación del deporte en la formación de estudios profesionales en turismo y gastronomía puede aportar diversos beneficios que van más allá de los aspectos físicos y recreativos porque favorece el bienestar físico y mental, el trabajo en equipo y la colaboración, el desarrollo de habilidades sociales, como la comunicación efectiva, la empatía y la gestión de conflictos. Los estudiantes que participan en deportes suelen aprender a gestionar su tiempo de manera eficiente y a desarrollar disciplina, la resiliencia y capacidad de adaptación, la formación en deportes contribuye a promover estilos de vida saludables entre los estudiantes.

Por otro lado, genera un espíritu competitivo que puede ser canalizado de manera positiva en la búsqueda de metas académicas y profesionales, ayuda a construir la identidad y la cultura corporativa dentro de una institución educativa o una empresa.

La inclusión del deporte en la formación de profesionales en turismo y gastronomía contribuye al desarrollo integral de habilidades y valores que son esenciales para el éxito en estos campos dinámicos y exigentes.

Fomento de Autocuidado y Salud

Se brinda atención médica en las instalaciones de los dos campus de la facultad, a través de los dos consultorios que cuentan con personal médico y de enfermería.

Además, se cuenta también con un consultorio de atención psicológica que en los últimos años ha fortalecido la generación de una cultura por la salud mental y el autocuidado emocional.

Emprendimiento innovador y la cultura empresarial

48

El alumnado de la facultad requiere de habilidades empresariales, creatividad y adaptabilidad para enfrentar los desafíos cambiantes del mercado.

La cultura empresarial implica el desarrollo de habilidades empresariales esenciales, como la planificación estratégica, la gestión financiera y la toma de decisiones orientada a objetivos. La formación debe incluir la comprensión del emprendimiento social y sostenible que marquen la diferencia al emprender proyectos que tengan un impacto positivo en las comunidades locales y en el medio ambiente.

La gestión de riesgos y la tolerancia al fracaso, es otro de los aspectos que los emprendedores en turismo y gastronomía deben tener claro y estar dispuestos a probar nuevas ideas y aprender de los errores, siendo resilientes frente a los desafíos y comprender la importancia de brindar experiencias memorables, desde servicios turísticos hasta la presentación de platos.

La integración del emprendimiento innovador y la cultura empresarial en la formación de profesionales en turismo y gastronomía no solo les proporciona las habilidades necesarias para el éxito empresarial, sino que también impulsa la innovación y contribuye al desarrollo sostenible del sector.

Objetivo general

Formar profesionales competentes, éticos y emprendedores que contribuyan de manera significativa al desarrollo sostenible y al crecimiento del turismo y la gastronomía a través de programas educativos de calidad y excelencia académica.

Objetivo específico I

- Fortalecer el desarrollo de habilidades y competencias en los estudiantes, para responder a las necesidades sociales, económicas y ambientales en las áreas del turismo y la gastronomía.

49

Políticas

- Los programas educativos deberán integrar contenidos de vanguardia, innovadores y tendientes a la sustentabilidad, las Tecnologías de Información (TIC), la equidad y la inclusión.
- Los programas educativos de estudios profesionales serán sometidos a procesos de evaluación.
- Los programas educativos deberán atender las recomendaciones de los organismos acreditadores.

Estrategias

- Brindar una base sólida de conocimientos y habilidades vinculados al campo laboral mediante la reestructuración de los planes de estudio con enfoque ético, inclusivo, de equidad, interculturalidad y sustentable.

- Impulsar la participación docente y del alumnado en eventos, concursos y competencias nacionales e internacionales para consolidar su formación integral.
- Fortalecer el programa de tutoría y mentoría académica para disminuir el riesgo académico.
- Mejorar los indicadores académicos de eficiencia terminal, índice de titulación, índice de abandono de acuerdo con el promedio institucional.

Objetivo específico II

- Habilitar al personal docente en diversos temas como apoyo a la formación del estudiante.

Políticas

- Los docentes deberán reportar al menos 3 capacitaciones en competencias didácticas, tecnológicas y disciplinares.
- Los docentes contarán con certificaciones que les permitan tener un desarrollo profesional de calidad.

50

Estrategias

- Crear un programa integral de formación, capacitación y actualización para los docentes.
- Brindar las condiciones para que los docentes puedan desarrollarse profesionalmente y mejorar sus estrategias de enseñanza aprendizaje.

Objetivo específico III

- Fortalecer los espacios de apoyo a la docencia que faciliten el desarrollo de la educación de calidad para la formación integral de los profesionales en Turismo y Gastronomía.

Política

- Las autoridades académicas deberán realizar acciones de gestión para mejorar las condiciones de la infraestructura académica.

Estrategias

- Mejorar las condiciones de la infraestructura académica a través de la gestión de actividades de mantenimiento y prácticas de buen uso.
- Desarrollar estrategias de reorganización y distribución de la infraestructura académica acorde a la matrícula y naturaleza de las unidades de aprendizaje.

Objetivo específico IV

- Mantener los programas educativos pertinentes y reconocidos por su calidad para la formación de profesionales competentes.

Políticas

- La calidad y el reconocimiento de los programas educativos se realizará bajo los esquemas de autoevaluación y recomendación de los pares académicos evaluadores.
- Las observaciones y recomendaciones de las autoevaluaciones serán tomadas en cuenta para el desarrollo de los planes de estudio mediante un trabajo colegiado.
- Los planes de estudio serán reestructurados bajo la perspectiva de la autoevaluación y la normatividad institucional vigente.

51

Estrategias

- Crear mejoras en el seguimiento de la autoevaluación sobre los programas educativos mediante la capacitación y actualización del personal docente.
- Fortalecer el trabajo colegiado de los programas educativos mediante la participación de las áreas académicas.
- Promover el reconocimiento de los programas educativos a través de los comités curriculares mediante la autoevaluación institucional.

2. Investigación con compromiso social

2.1. Investigación para el desarrollo social

La investigación de frontera con impacto e innovación social es una necesidad para la solución de problemáticas en el orden local, nacional e internacional y sin duda el estudio del turismo y la gastronomía no es ajeno a esto. Es este sentido el Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR) se ha logrado consolidar como líder en construcción del conocimiento en estas áreas a través de las ocho líneas de investigación e incidencia (antes líneas de generación y aplicación del conocimiento) que se insertan en los seis cuerpos académicos con los que se cuenta. Estas líneas responden a los retos que implican la investigación de frontera acorde a los Objetivos de Desarrollo Sustentable y a los Programas Nacionales Estratégicos del CONAHCYT. Como se mencionó, este organismo académico cuenta con seis cuerpos académicos dos de ellos consolidados, tres en consolidación y uno más en formación y éstos están integrados por 27 Profesores de Tiempo Completo.

52

Además de retribuir a la comunidad universitaria y a la sociedad con la generación de productos que derivan de la investigación como: libros, artículos científicos, tesis de grado, planes de negocio y proyectos productivos, en el CIETUR se consolida un claustro de profesores de tiempo completo reconocidos nacional e internacionalmente por la construcción de conocimiento de frontera representando el gran reto de lograr también el reconocimiento a la incidencia y le retribución en estos ámbitos.

Proyectos de ciencia, tecnología e innovación

La UAEMEX ha asumido el compromiso de generar proyectos de investigación en todas las áreas del conocimiento que contribuyan a los PRONACES y a los ODS. Por lo que de las ocho líneas de investigación e incidencia social en las que se trabaja en los cuerpos académicos de la facultad, tienen hoy el reto de generar proyectos de ciencia, tecnología e innovación en turismo y gastronomía que puedan abordar una variedad de temas, desde la mejora de la experiencia del

turista, la equidad, la innovación social, la sostenibilidad, entre otros. Es a través de estos proyectos que se da apertura a la participación de estudiantes en la investigación y se promueve la producción académica de los profesores de tiempo completo, lo cual a su vez contribuye a elevar la calidad de la docencia, impactando favorablemente en la formación de los estudiantes.

En el 2022, se contó con cinco nuevos proyectos de investigación con fuente de financiamiento institucional y uno sin financiamiento, también se registró un proyecto con financiamiento externo, dando como resultado siete proyectos vigentes y 11 proyectos concluidos de los cuales; tres fueron con financiamiento UAEMEX, dos sin financiamiento, seis con financiamiento externo. Dando un total de 18 proyectos generados en Facultad de Turismo y Gastronomía de acuerdo con los datos de la Agenda Estadística 2022. Derivado de esto se cuentan con 38 productos académicos relacionados con proyectos de investigación, en sus diferentes modalidades

En cuanto a las redes de colaboración nacionales e internacionales, la facultad cuenta con tres redes de carácter internacional, la Red Latinoamericana de Investigación Acción para la competitividad, Innovación y Sustentabilidad de la Empresa (RELICSET), La Red de Investigación Turística (RIT) y La Red de Investigación e Innovación para la Gastronomía y el Turismo (RIGATUR). Las redes integran a Centros Universitarios de la UAEMEX, así como Universidades Nacionales e Internacionales, entre las que destacan la Universidad de Quintana Roo, la Universidad del Caribe, la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, la Universidad de Guadalajara, la Universidad Nacional del Comahue, la Universidad de Medellín, Universidad Nacional de Quilmes, entre otras. Promoviendo el trabajo colaborativo e incidiendo en el intercambio de experiencias y proyectos de investigación que fortalecen la investigación científica que se desarrolla en el CIETUR.

53

Profesores e investigadores reconocidos por su labor científica

El claustro académico de la facultad es ampliamente reconocido por sus investigaciones en el turismo y la gastronomía por lo que, 17 profesores pertenecen al Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores SNII de los cuales dos son nivel Candidato, 9 SNII nivel I y 6 SNII

nivel II. En cuanto a la habilitación académica, 28 Profesores de Tiempo Completo cuentan con perfil deseable del Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP) y 38 se encuentran registrados ante la SEP.

Difusión científica

La producción académica de los profesores adscritos al CIETUR ha crecido en los últimos años, en el 2022 se publicaron 20 artículos en revistas indizadas, 6 capítulos de libros y tres libros (Agenda Estadística, 2022).

Es importante mencionar que en el último año el 25% de los artículos publicados se encuentran indizados en la base de datos Scopus lo cual es resultado del compromiso individual y el trabajo colegiado de los cuerpos académicos que han logrado registrar un mayor número de proyectos de investigación de los cuales se ha podido generar productos académicos y científicos con incidencia en los ODS y con un sentido de pertinencia social acorde a los retos de la investigación actual.

54

Entre las actividades y productos que se han generado se tienen 4 tesis de licenciatura y grado, 2 tesinas, 4 capítulos de libro, 17 ponencias tanto a nivel nacional como internacional y 11 artículos científicos (Agenda Estadística, 2022).

Finalmente se destaca que la facultad cuenta con el ***Periplo Sustentable***, una *Revista Electrónica* Indizada la cual se ha logrado posicionar como líder en publicaciones de investigación turística, mientras que, la *Revista Virtual Culinaría* ha persistido como una iniciativa dedicada a difundir la ciencia asociada a la gastronomía, destacándose como una de las escasas propuestas de este tipo en el país.

Objetivo general

Consolidar la investigación de calidad y humanística con incidencia a través del fortalecimiento de los cuerpos académicos, trabajo colegiado y vinculación a redes nacionales e internacionales para conducir a la facultad y al CIETUR como líderes en la investigación turística y gastronómica.

Objetivo específico I

- Incrementar la investigación de frontera y con incidencia que promueva la retribución social a través de las aportaciones científicas de los investigadores.

Políticas

- Los cuerpos académicos de la facultad deberán presentar un reporte acerca de la incidencia de sus investigaciones.
- Los cuerpos académicos deberán evaluar de manera anual, la pertinencia de sus líneas de investigación e incidencia atendiendo los requerimientos del CONAHCYT y los ejes transversales de la educación superior.
- Los recursos otorgados a los proyectos deberán de ejercerse en su totalidad.
- Los investigadores y el personal administrativo deberán estar capacitado en temas relacionados con la gestión y el ejercicio de recursos.

55

Estrategias

- Contar con un proceso integral de formación y vinculación con el propósito de intercambiar experiencias y conocimiento en relación con el compromiso e incidencia.
- Contar con al menos una nueva línea de investigación e incidencia que permita general investigación de frontera acorde a los retos actuales.
- Contar con una mesa de discusión anual donde de manera colegiada los miembros de los cuerpos académicos identifiquen los cambios o incorporaciones en líneas de investigación e incidencia para una mayor pertinencia.

- Contar con un proyecto de investigación de desarrollo tecnológico y protección industrial.
- El CIETUR deberá presentar una propuesta de proyecto con desarrollo tecnológico que incluya trabajo multidisciplinario entre facultades que incida en la innovación y la competitividad del sector turístico y gastronómico.
- Firmar un convenio de colaboración con otras facultades para el desarrollo tecnológico de proyectos.

Objetivo específico II

- Fortalecer el claustro de investigadores pertenecientes al CIETUR a través del reconocimiento de la calidad de estos por parte de organismos como la SEP y el CONAHCYT para la consolidación de los CA.

Políticas

- Los profesores que cumplen con los criterios deberán participar en las convocatorias de la SEP y del CONAHCYT.
- En las reuniones semestrales se dará énfasis en los requisitos para cada una de las convocatorias.
- Los cuerpos académicos deberán contar con un proyecto de innovación social registrado al año.

56

Estrategias

- Revisar de manera anual la producción académica de cada profesor adscrito al CIETUR para verificar su participación en las convocatorias.
- Incrementar la participación de los miembros de los cuerpos académicos en convocatorias internas o externas de proyectos de investigación social.
- Realizar una reunión entre todos los miembros de los cuerpos académicos de la facultad para definir los temas de investigación prioritarios y con incidencia social.

Objetivo específico III

- Integrar un comité editorial que permita una mejor distribución de los recursos humanos y materiales para el fortalecimiento de la producción académica y científica.

Política

- El director del Comité Editorial presentará un plan de trabajo anual donde se establezcan las líneas editoriales a seguir, su incidencia social y los medios de divulgación.

Estrategias

- Propiciar el trabajo colegiado a través de reuniones semestrales entre líderes de los cuerpos académicos y directores de las revistas para definir las principales líneas de acción, los recursos materiales, económicos y humanos para lograr los productos editoriales académicos y científicos que requiere la facultad.
- Cumplir con el Reglamento de la Función Editorial de la Universidad Autónoma del Estado de México, en la publicación de libros.
- Fomentar la participación de alumnas y alumnos de licenciatura y posgrado en la Biental Estudiantil de Ciencias y Tecnología.
- Contemplar cada año la participación de profesoras y profesores en las actividades de la Semana Nacional de Ciencia y Tecnología.
- Visibilizar los productos académicos y científicos generados por los profesores e investigadores del EA a través de la incorporación a las plataformas en Acceso Abierto como Redalyc, Repositorio Institucional, entre otras.

Objetivo específico IV

- Mantener la participación en las redes de colaboración para apoyar los proyectos de investigación.

Políticas

- Los cuerpos académicos y los líderes de redes de investigación adscritos a la facultad deberán incluir en sus planes de trabajo al menos una actividad semestral que promueva el trabajo en red haciendo énfasis en cómo esto contribuye al fortalecimiento de los proyectos de investigación.
- El departamento de vinculación y extensión para los estudios de posgrado deberá contar con convenios específicos para estos fines.

Estrategia

- Propiciar el trabajo colaborativo con diferentes grupos de investigación y redes de colaboración pertenecientes a otras Universidades a través de un programa de vinculación específico para posgrado donde se fortalezcan los eventos académicos, formación de Recursos Humanos, estancias de investigación y producción académica producto de proyectos de investigación.

58

2.1. Programas de estudios avanzados reconocidos por su calidad

Los tres programas de posgrado que se ofertan en la facultad, la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas, la Maestría en Estudios Turísticos, son parte del Sistema Nacional de Posgrados, sin embargo, las primeras dos no fueron catalogadas como prioritarias lo cual las deja sin posibilidad de acceso a becas. Esto sin duda representa un gran reto para la facultad y obliga a tomar acciones para la construcción de programas resilientes acorde a los retos actuales. También, se requiere mayor incidencia social y que los programas ayuden a resolver problemas reales, no sólo por ser una política del CONAHCYT sino porque también una de las funciones sociales de la Universidad Pública y los estudios de posgrados es contribuir a mejorar su entorno.

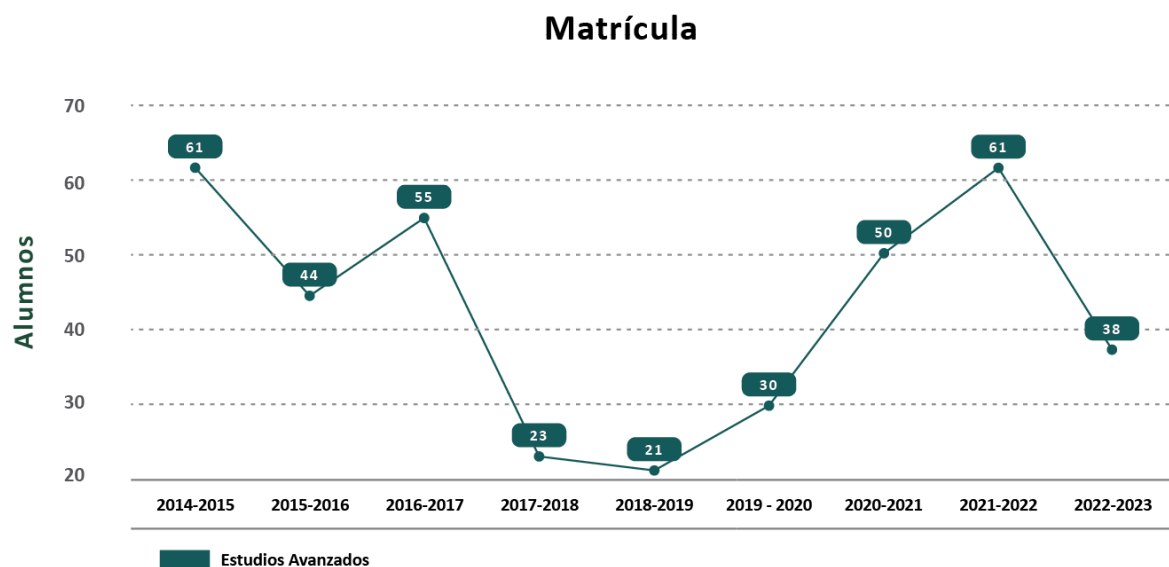
Los programas de posgrado han sido actualizados acorde a las políticas institucionales. Sin embargo, se considera pertinente que la Especialidad en Empresas Turísticas se actualice a inicios del 2024 y deberá atender a la nueva realidad económica, social y política, la Maestría

en Estudios Turísticos en el año 2025, mientras que la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana en el año 2024.

En relación con la matrícula los programas de posgrado atienden a 43 alumnos, 19 de los cuales se encuentran inscritos en la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, 14 en la Maestría en Estudios Turísticos y 10 en la Especialidad en Empresas Turísticas, en cuanto a los alumnos de este último programa es importante mencionar que se forman como consultores a través de una certificación avalada por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) y la Secretaría de Educación Pública (SEP). Sin duda el acceso a becas ha sido una limitante para el crecimiento de la matrícula de los programas lo que obliga a plantear la creación de un nuevo posgrado con incidencia social y alineado a los ODS, que permita aumentar la matrícula y promueva la formación de recursos humanos profesionales en el turismo y la gastronomía.

Gráfica 9. Evolución de la matrícula de estudios avanzados en turismo y gastronomía

59



Fuente: Tableros de indicadores y variables de educación superior UAEMEX, (2023).

Objetivo general

Fortalecer los estudios de posgrado a través de una oferta educativa humanista y de vanguardia diseñada para alumnos que desean profesionalizarse en el ámbito del turismo y la gastronomía.

Objetivo específico I

- Fortalecer la modalidad mixta para atender un mayor número de alumnos de estudios avanzados.

Política

- Los programas de posgrados se impartirán en modalidades mixtas bajo esquemas flexibles que permitan la incidencia y retribución social no sólo con el fin de lograr mantener la matrícula sino también de aprovechar nuevos escenarios de enseñanza aprendizaje.

60

Estrategia

- Formar un comité curricular para la evaluación y diseño de nuevos programas de posgrado acordes a los requerimientos actuales.

Objetivo específico II

- Contar con programas de estudios avanzados reconocidos por su calidad en la formación de consultores, gestores e investigadores del turismo y la gastronomía.

Política

- Todos los programas educativos de posgrado deberán someterse a los procesos de evaluación para permanecer en el Sistema Nacional de Posgrados independientemente de que sean clasificados como prioritarios y tengan acceso a becas CONAHCYT.

Estrategias

- Participar en los procesos de evaluación por organismos externos con el fin de contar con programas de posgrados reconocidos por su calidad, independientemente de su acceso a becas o no.
- Conformar un comité curricular para la evaluación y diseño de nuevos programas de posgrado acordes a los requerimientos actuales.

3. Difusión de la cultura con inclusión

3.1. Difusión cultural

La difusión cultural en estudios profesionales contribuye a la formación de profesionales más conscientes de la diversidad cultural, capaces de interactuar de manera efectiva en entornos diversos y de aplicar sus conocimientos de manera contextualizada y ética.

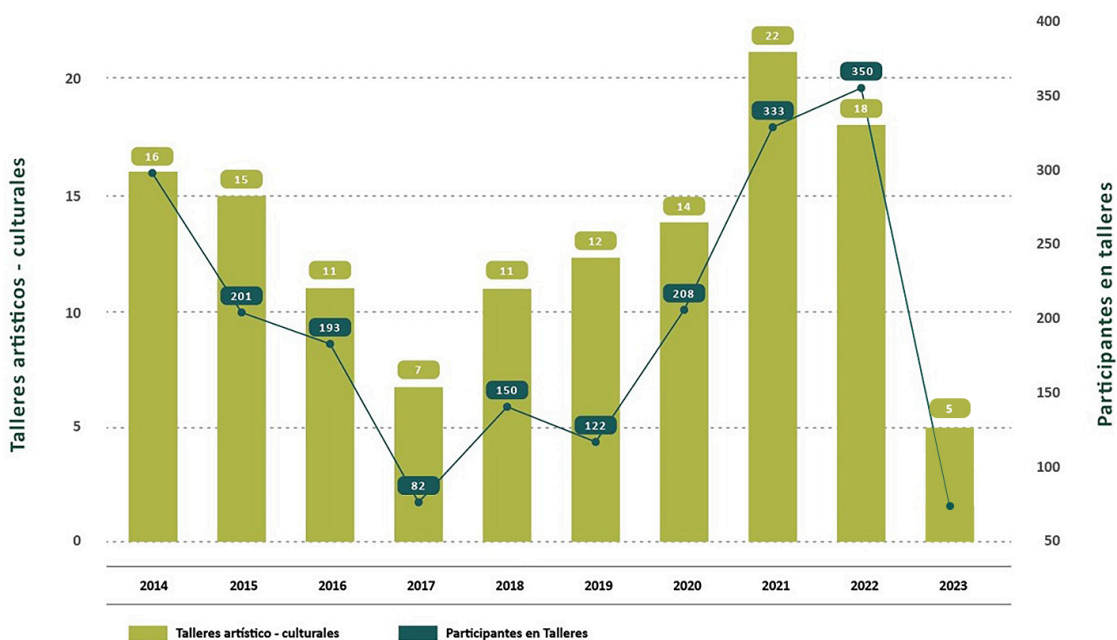
Es por ello que la Facultad de Turismo y Gastronomía visualiza la difusión de la cultura como un elemento para la formación integral de los profesionistas en turismo y gastronomía de tal modo que los conduzca a fortalecer la identidad, promover actividades artísticas, salvaguardar el patrimonio cultural, promover el intercambio intercultural, la divulgación de la ciencia y la innovación cultural para construir proyectos que ayuden a compartir el conocimiento y valor de la diversidad cultural.

62

Actividades artísticas y culturales

Desde 2019 a la fecha el número de actividades artísticas presentadas en los diferentes espacios y eventos de este organismo académico, sobre danza, música, teatro, cine, exposiciones de arte y literatura ha incrementado gracias al trabajo de gestión y a la operación del Sistema de Gestión de Grupos Artísticos.

Por otro lado, también se ha ofertado talleres culturales en ambos campus y para todos los integrantes de la comunidad académica, se alcanzó un número de 22 talleres en 2021, 18 en 2022, y 5 talleres en 2023 dando atención a 368 participantes con diferentes cursos y talleres de artes y oficios.

Gráfica 10. Evolución de la oferta de talleres culturales

Fuente: Tableros de indicadores y variables de educación superior uaemex, (2023).

La gráfica presenta una disminución de talleres culturales a través del registro de Difusión Cultural, de 18 en 2022 a solo 5 durante el 2023, esto se debió a un cambio en los procedimientos de gestión, como la asignación del presupuesto, la inscripción mediante la App que no fue del todo aceptada por el alumnado y la limitante de que solo estudiantes inscritos pueden tomarlos, dejando fuera al personal docente, administrativo y egresados. Este procedimiento que, si bien tiene como objetivo mejorar la calidad de los talleres, se suma también a la dinámica de las prácticas académicas y profesionales de los estudiantes que reducen el tiempo destinado a la cultura y las artes. La falta de instalaciones como aulas o espacios para las actividades culturales, también ha desmotivado la participación de la comunidad estudiantil en las diferentes actividades artísticas.

Por su parte, la detección de talentos artísticos es un área de oportunidad en donde se deben implementar acciones que incentiven su desarrollo y la participación en las convocatorias culturales de nuestra universidad.

Con relación a la presentación de exposiciones artístico-culturales, se ha gestado un número considerable de actividades en temas de artes plásticas, fotografía digital, danza, literatura, teatro y música con la participación de distintos grupos artísticos del elenco universitario.

Tabla 7. Grupos Artísticos que participaron en eventos del espacio académico

Artista	Fecha de Participación
Cafeína Rock	23/03/2022
Il Fino	22/06/2022
Lunna Blue	01/09/2022
Orquesta Sinfónica Juvenil de la UAEMéx	27/09/2022
Geosmina	20/10/2022
Tonatiuh Jazz	18/11/2022
Sugar Free	09/12/2022

Fuente: Coordinación de Difusión Cultural (2022)

Divulgación Científica

Como parte de la producción que se gesta en el Centro de Investigación y Estudios Turísticos en vinculación con el Fondo Editorial Universitario, se han logrado publicar 17 libros con temas relacionados al turismo y la gastronomía, mismo que han sido presentados en diferentes ferias de libro y también como parte de las actividades de Abril Mes de la Lectura.

En este sentido, a pesar de que se han llevado a cabo programas de divulgación de la ciencia, los productos editoriales que este organismo ha generado no han contado con la difusión adecuada, por lo que el material no es conocido en su mayoría, por la comunidad universitaria.

Innovación Cultural

La participación de estudiantes en la Red de Divulgadores de la Ciencia y la Cultura “José Antonio Álzate”, ha generado que se gesten proyectos vinculados a la sociedad, la cultura, el turismo y la gastronomía, en donde han destacado las actividades para promover los museos de Toluca, las costumbres y tradiciones de pueblos mágicos y con encanto como Malinalco, Tonatico, entre otros.

No obstante, existe un área de oportunidad en temas y actividades de innovación cultural en las que se promueva la participación de estudiantes, docentes y personal administrativo en las diferentes convocatorias y propiamente en el desarrollo de nuevas propuestas culturales.

Patrimonio Cultural

La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con un responsable de patrimonio cultural, quien ha llevado a cabo acciones para integrar el catálogo de obras artísticas asignadas a este organismo académico para su resguardo y que forman parte del patrimonio cultural universitario.

En este sentido se han registrado seis obras artísticas de pequeño formato de patrimonio cultural a las que se les ha asignado un número de bien y también un tratamiento especializado para la identificación y resguardo de cada una de las obras, dando atención a los lineamientos institucionales respecto al patrimonio cultural asignado al espacio académico.

En cuanto a obra artística monumental la Facultad cuenta con dos murales, ambos en ciudad universitaria, uno realizado en 2007, el cual se encuentra en regular estado de conservación y otro elaborado en 2013, en grave deterioro, por lo que hacen falta acciones que permitan la creación y renovación de elementos estéticos que otorguen identidad.

65

Ahora bien, es importante destacar que, en el contexto de los estudios profesionales de turismo y gastronomía, existen diversas instituciones e iniciativas culturales que, mediante acuerdos, pueden enriquecer la formación de los estudiantes y promover un mayor entendimiento de la interrelación con la cultura.

Por otro lado, la comunidad académica de este espacio académico participa de manera constante en visitas guiadas de manera virtual y presencial al edificio histórico de rectoría, al museo Leopoldo Flores y cada semestre durante el curso de inducción se hace un recorrido en los museos universitarios que alberga rectoría y se imparte una plática de identidad universitaria.

Objetivo general

Fomentar la realización de actividades de divulgación científica, artísticas y culturales a través de la participación de alumnos, docentes y personal administrativo, con el propósito de generar un ambiente propicio para el acercamiento a la cultura, la ciencia y el arte.

Objetivo específico I

- Promover la participación de la comunidad estudiantil, docente y la sociedad en general en actividades de divulgación científica y cultural con el fin de enriquecer la interculturalidad.

Políticas

- Las actividades artísticas y culturales que se realicen en este organismo académico deberán ser con enfoque inclusivo, humanista, de equidad, cultura de paz y sustentable.
- La facultad tendrá un acercamiento a la cultura e identidad universitaria a través de las visitas a museos institucionales en su modalidad virtual y presencial.
- Para el desarrollo de proyectos innovadores en cultura se hará uso de las Tecnologías de Información y Comunicación.
- Anualmente se deberán crear proyectos culturales que generen recursos extraordinarios.

66

Estrategias

- Implementar un programa de actividades culturales de manera mensual para fomentar la participación de estudiantes y docentes de ambas licenciaturas.
- Rescatar las costumbres y tradiciones de los pueblos originarios del Estado de México a través de talleres y cursos.
- Dar a conocer el patrimonio editorial de la facultad a través de presentaciones de libro y actividades de fomento a la cultura.
- Fortalecer los proyectos de los Divulgadores de la Ciencia y la Cultura de la facultad mediante la orientación hacia propuestas más novedosas y de mayor impacto.

- Desarrollar actividades artísticas o culturales que generen recursos económicos a través de la vinculación con la sociedad.

Objetivo específico II

- Enriquecer el valor del patrimonio cultural, científico y artístico, a través de su difusión y la sensibilización de la comunidad en la apreciación del arte y la cultura.

Políticas

- El catálogo de bienes de patrimonio cultural tendrá una actualización constante para garantizar su salvaguarda.
- La catalogación del patrimonio artístico y cultural deberá actualizarse y registrar en un inventario para su control.

Estrategias

- Acrecentar el conocimiento del patrimonio cultural y artístico a través de exposiciones y eventos de divulgación de la ciencia.
- Generar estrategias de difusión del patrimonio cultural a través de los medios de comunicación y las actividades académicas.

4. Vinculación universitaria y emprendimiento

4.1. Extensión y vinculación

La vinculación centrada en el estudiante es importante en el ámbito universitario, ya que se enfoca en brindar experiencias y oportunidades que promueven su desarrollo integral. Esta forma de vinculación se basa en la participación del estudiante en actividades académicas, sociales y profesionales que complementen su formación y generen aprendizajes significativos para el desempeño profesional.

La Red Interna de Vinculación de este organismo académico ha promovido la generación de productos y servicios para ser ofertados a la sociedad, en la atención y satisfacción de necesidades específicas del sector turístico y gastronómico, pero también del público en general.

Los cursos de Educación Continúa ofertados se han centrado particularmente en el área gastronómica, abiertos al público en general, y en cursos de titulación. No obstante, se identifica un área de oportunidad para diversificar la oferta de otros servicios de Educación Continúa vinculados al sector turístico.

68

Los servicios de consultoría han atendido la generación de modelos o planes de negocio, los servicios de la Brigada de Eventos se han enfocado en actividades culturales y sociales en vinculación con el sector privado y las dependencias de gobierno y finalmente los servicios de la Brigada de Alimentos y Bebidas, han continuado generándose con y sin costo, no solo al interior de nuestra universidad, sino también al exterior, pero en menor medida.

Estas actividades se han vinculado para brindar apoyo al cumplimiento de las políticas públicas, que, como parte de la UAEMEX, se contribuye a las acciones gubernamentales, desde el ámbito turístico y gastronómico, a través del registro en el sistema de Productos y Servicios Universitarios, como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 8. Productos y Servicios de la Facultad de Turismo y Gastronomía

Productos y/o Servicios	Total, de Productos y/o Servicios	Número de Beneficiarios
578 - Educación Continua y a Distancia.	8	137
579 - Desarrollo de planes, programas y proyectos turísticos y gastronómicos dirigidos a empresas e instituciones.	3	251
580 – Consultoría y asesoría en turismo y gastronomía	2	32
581 – Diseño de Planes de Negocios y manuales de organización para empresas turísticas y gastronómicas.	2	39
582 – Servicio de Brigada de logística de eventos	2	3,377
583 - Servicio de Catering	1	100
Total, Acumulado	18	3,936

Fuente: Sistema de Participación Universitaria en las Políticas Públicas, (2023).

Gestión de convenios

Este organismo académico cuenta con **9** convenios vigentes de acuerdo con el registro institucional de la Dirección de Vinculación y estos son gestionados a través del sistema Observatorio de Vinculación Universitaria (OVU). El objeto principal de estos instrumentos legales se muestra a continuación en la siguiente tabla:

Tabla 9. Instrumentos legales vigentes

No.	Objeto	Tipo	Sector
6	Crear las condiciones adecuadas para que los alumnos y pasantes puedan llevar a cabo el servicio social, prácticas y estancias profesionales	Específico y Acuerdo de Colaboración	Privado
1	Realizar actividades encaminadas a la superación académica, la formación y capacitación profesional y el desarrollo de la ciencia y la tecnología	General	Público
1	Promover el conocimiento y difusión de la cultura universal y en especial de la francesa y de la mexicana	Específico	Privado
1	Establecer el intercambio de estudiantes de licenciatura o posgrado entre ambas universidades	Acuerdo de Movilidad	Público

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos registrados en el OVU (2023).

Seguimiento a Egresados

El monitoreo de los egresados juega un papel fundamental en la evaluación y mejora de la calidad de los programas educativos. Al obtener información sobre el desempeño de los graduados en el ámbito laboral, se posibilita la adaptación y mejora de los planes de estudio para garantizar su alineación con las demandas y expectativas del mercado.

La retroalimentación proporcionada por los egresados ofrece una valiosa perspectiva sobre las fortalezas y debilidades de los programas educativos, siendo esencial para la mejora continua de los procesos educativos y para mantener la pertinencia de la formación brindada, asegurando así la alineación con las necesidades del mercado laboral.

En la Facultad de Turismo y Gastronomía, el seguimiento a egresados se considera esencial para garantizar la calidad educativa, mantener la pertinencia de los programas educativos, fortalecer los vínculos con el sector y brindar apoyo continuo a los graduados en su desarrollo tanto profesional como personal.

70

En este contexto, con el respaldo de los mecanismos institucionales de la UAEMÉX, como el Sistema de Seguimiento a Egresados vinculado al sistema de control escolar, se identifican los datos de egreso pertinentes de este ámbito académico.

Tabla 10. Egresados de 2017 a 2023.

Espacio Académico	Programa	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Facultad de Turismo y Gastronomía	Licenciatura en Turismo	100	87	144	79	94	145	21
	Licenciatura en Gastronomía	60	69	53	57	46	61	61

Fuente: SICDE de Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEMEX (2023).

Por otro lado, se ha atendido el llenado de encuestas del Programa de Trayectorias de empleabilidad Profesional, que consta de dos etapas la primera son encuestas y cuestionarios que se aplican a los estudiantes por egresar para conocer su opinión y satisfacción con relación al Programa Educativo, la infraestructura y demás criterios referidos al alcance de su trayectoria académica. La segunda etapa, dirige los instrumentos a egresados que cumplieron 2 años de haber finalizado sus estudios para conocer criterios de empleabilidad en relación con el programa educativo.

Alumniversitarios

La UAEMEX, estableció un Sistema Institucional Alumniversitarios con el objetivo de acercar a los egresados y pasantes universitarios, para acompañar, mantener y fomentar una relación que fortalezca la identidad y el posicionamiento institucional, pero sobre todo los vínculos con los exalumnos.

En este sentido, la Facultad de Turismo y Gastronomía, destinará esfuerzos a favorecer y desarrollar actividades para la búsqueda de casos de éxito, oferta de servicios y el diseño de estrategias de atracción para acercar de nuevo a los egresados a este espacio académico.

En la siguiente tabla se puede identificar el registro de exalumnos al programa Alumniversitario.

Tabla 11. Análisis comparativo inscripción al programa Alumniversitario 2021, 2022 y 2023^a

2021	2022	2023
151	151	113

Fuente: elaboración propia, con base en los Informes Anuales de Actividades 2020-2021, 2021-2022 y 2022-2023A

Benefactor UAEMÉX

El Programa Universitario Benefactor, conocido como Enjambre Benefactor, tiene como meta convocar la generosidad de los graduados de la UAEMEX para que realicen contribuciones de diversa índole, con el propósito de respaldar la operación y el desarrollo intelectual, artístico y humanístico

de la comunidad académica. Además, busca contribuir a la consolidación de la infraestructura educativa y cultural, impactando en el fortalecimiento de los perfiles profesionales.

En la Facultad de Turismo y Gastronomía, se cuenta con el registro de un exalumno benefactor que hizo una donación en especie de libros destinados a la comunidad estudiantil. Aunque la implementación del programa está en una fase inicial, se unirán esfuerzos y se diseñarán estrategias necesarias para consolidar esta iniciativa institucional mediante la promoción del programa.

Extensión que incida en la sociedad

La función de extensión universitaria en los estudios profesionales de turismo y gastronomía desempeña un rol significativo al impactar directamente en la sociedad, mediante la participación con comunidades locales para la concepción y ejecución de proyectos que fomenten el turismo sostenible y preserven la riqueza de la cultura gastronómica. Esta colaboración no solo genera beneficios económicos para las comunidades, estimulando su desarrollo, sino que también ofrece a los estudiantes la oportunidad de aplicar sus conocimientos en entornos prácticos.

72

La orientación de la extensión puede dirigirse a promover prácticas turísticas sostenibles, educando a la sociedad sobre la importancia de un turismo responsable que respete el medio ambiente, la cultura local y la economía, a través de eventos, talleres y programas educativos. La extensión tiene el propósito de destacar y preservar la diversidad cultural y la riqueza gastronómica local.

La provisión de programas de formación y asesoramiento dirigidos a emprendedores en turismo y gastronomía, equipándolos con las herramientas necesarias para establecer y gestionar pequeñas empresas, contribuye al desarrollo económico local y fomenta la generación de empleo. La colaboración con empresas del sector turístico y gastronómico en proyectos de extensión brinda a los estudiantes la oportunidad de aplicar sus conocimientos en entornos empresariales reales, fortaleciendo así la conexión con la academia.

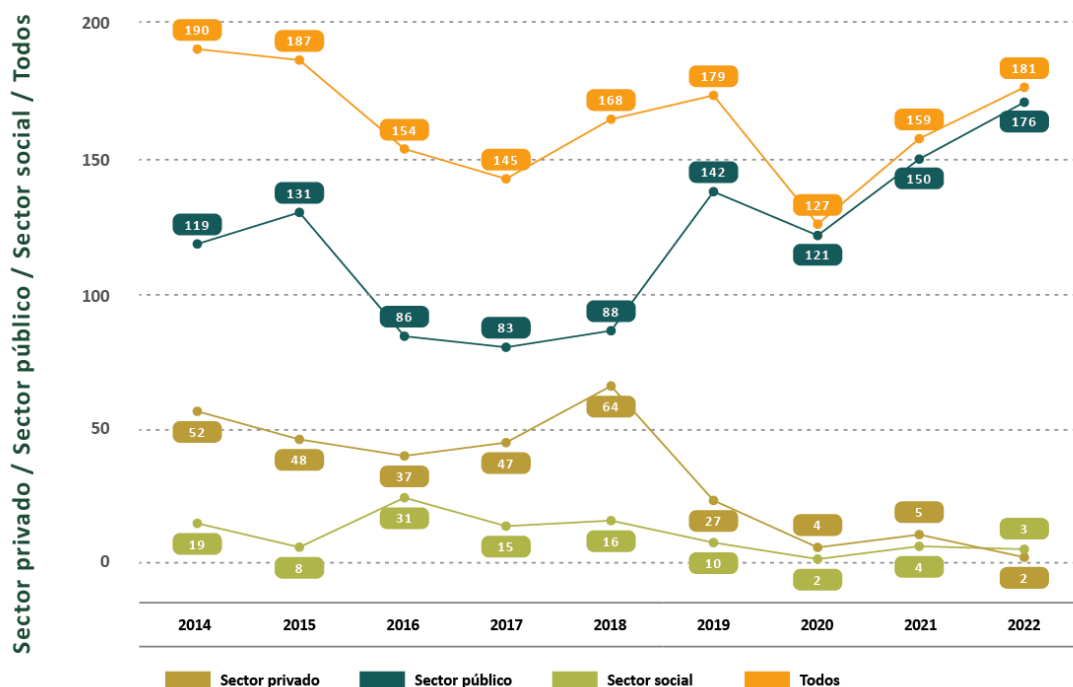
La extensión en los estudios profesionales trasciende las fronteras de las aulas y posee el potencial de generar un impacto positivo en la sociedad, al enfocarse en aspectos clave como el desarrollo comunitario, la sostenibilidad, la cultura local y la capacitación empresarial. La extensión se configura como una herramienta poderosa para establecer un puente entre la educación y las auténticas necesidades de la sociedad y el sector turístico y gastronómico.

Servicio Social

En la Facultad de Turismo y Gastronomía, la comunidad estudiantil tiene una buena participación en la realización del servicio social.

De acuerdo con los datos de la Agenda estadística 2022, un total de 181 estudiantes liberaron su servicio social; 123 en el sector público, 53 en el medio gubernamental, dos en el privado y tres en el sector social. 70 estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía y 111 de la Licenciatura en Turismo, véase el histórico en la siguiente gráfica.

Gráfica 11. Servicio social por sector



Fuente: Tableros de indicadores y variables de educación superior uaemex, (2023).

Prácticas y Estancias Profesionales

Los planes de estudio vigentes de la Licenciatura en Turismo y Gastronomía contemplan dentro de su mapa curricular la Estancia Profesional como unidad de aprendizaje en el último periodo de estudios para reforzar la formación profesional a través de la práctica, vinculando a los alumnos a prestadores de servicios afines al turismo y la gastronomía en el sector público y privado, nacional e internacional, lo cual le permitirá al alumno egresar con experiencia real al campo laboral.

Cabe señalar que las Estancias Profesionales se rigen por el Reglamento de Prácticas y Estancias Profesionales de la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la Guía Operativa para la Estancia Profesional 2019, aprobada en los H. Consejos de Gobierno de la Facultad de Turismo y Gastronomía, en la sesión celebrada el 30 de enero de 2019. Así mismo el Sistema Universitario de Prácticas y Estancias Profesionales (SUPEP), permite registrar, dar seguimiento y validar su proceso.

74

Para el caso de la Facultad de Turismo y Gastronomía, se han realizado un total de 489 estancias profesionales entre los periodos 2020 y 2023A, tal como se precisa en la siguiente tabla:

Tabla 12. Participación de alumnos estancias profesionales 2020-2023^a

	2020-2021	2021-2022	2022-2023A	Total
LTU	76	147	70	293
LGA	66	68	62	196
	142	215	132	489

Fuente: elaboración propia, con base en los Informes Anuales de Actividades 2020-2021, 2021-2022 y 2022-2023A

En lo que respecta al campo laboral al que se insertan los alumnos para la realización de sus estancias profesionales, destaca el sector privado, con un total de 442 casos; mientras que el sector social se presenta como un área de oportunidad aún no aprovechada.

Tabla 13. Participación de alumnos en estancias profesionales por sector laboral.

	Público	Privado	Social	Total
LTU	43	250	0	293
LGA	4	192	0	196
	47	442	0	489

Fuente: Elaboración propia, con base en los Informes Anuales de Actividades 2020- 2023a

De acuerdo con los datos reportados en la Agenda Estadística 2022, 3 estudiantes realizaron estancias en Alemania, 16 en Costa Rica, uno en Francia, 2 en Estados Unidos y 10 en España.

Estudiantes que participan en actividades y servicios comunitarios

75

Una de las modalidades de liberación del servicio social que tiene una incidencia directa en el apoyo comunitario y grupos vulnerables son las Brigadas Universitarias Multidisciplinarias. Actualmente, existen tres modalidades de este programa en las cuales los alumnos de las licenciaturas en turismo y gastronomía se pueden incorporar: proyecto, apoyo a la educación básica y extensión.

Las Brigadas Universitarias Multidisciplinarias representaron una excelente alternativa para dar continuidad a los procesos de servicio social durante la pandemia por COVID-19. Esta situación se refleja en el histórico del 2022, donde se registra un total de 33 trámites liberados a través de esta modalidad. En lo que respecta a 2023A, al corte del 15 de noviembre del presente, se registran solo cuatro trámites concluidos, debido a que varios de los proyectos por brigada de este año aún siguen en activo.

Tabla 14. Incorporación de los alumnos de la Facultad de Turismo y Gastronomía al programa de Brigadas Universitarias Multidisciplinarias

2021	2022	2023
S/D	33	4

Fuente: Departamento de Servicio Social de la Facultad de Turismo y Gastronomía (2023).

Mercado Laboral

Las ferias de empleo universitarias son una excelente alternativa para acercar a los alumnos al campo laboral, ampliar las oportunidades de empleo y establecer vínculos con los sectores público, privado y social. Además, permiten generar contacto entre los mismos estudiantes y egresados con empresas e instituciones, brindándoles la oportunidad de adquirir experiencia y desarrollarse en diversas áreas del turismo y la gastronomía.

En este sentido, alumnos de la Facultad, han participado en la Feria Universitaria del Empleo organizada por la UAEMEX, interactuando con diversas empresas de turismo de aventura, ecoturismo, hospitalidad, agencia de viajes, firmas gastronómicas, detectando, a partir de un abanico de opciones oportunidades laborales.

76

Enseñanza de lenguas

Actualmente, nuestra institución cuenta con dos centros de enseñanza de idiomas; el Centro de Enseñanza de Lenguas (CELE) y el Centro Internacional de Lengua y Cultura (CILC); donde los alumnos pueden complementar y fortalecer sus habilidades de comprensión, redacción, lectura y comunicación en diez idiomas diferentes, ya sea como complemento para sus clases de inglés o francés para el caso de nuestra Facultad. Cabe mencionar, la colaboración con la Alianza Francesa que de manera trimestral apoya con 6 becas para el estudio del idioma, registrando en los último tres años 18 alumnos que fortalecen su enseñanza del idioma francés por esta vía.

Desarrollo de competencias complementarias

Las competencias complementarias, como el desarrollo de habilidades prácticas, de valores y actitudes, contribuyen a desempeñar de manera efectiva el rendimiento de los estudiantes en el mundo laboral, diferenciándolos profesionalmente y mejorando sus oportunidades de empleo.

En los últimos dos años se ha apoyado a los alumnos a través de la impartición conferencias, talleres y pláticas con un enfoque práctico, con la finalidad de facilitar en su momento, su incorporación en un empleo formal, como se puede apreciar en la siguiente tabla:

Tabla 15. Actividades de fortalecimiento de competencias complementarias

Actividad	Fecha de realización	No. de alumnos participantes
Curso taller: empleabilidad	Junio 2022	126
Plática: “Interculturalidad en el contexto de la sociedad actual”	Septiembre 2022	32
Curso taller: ¿Que debo hacer antes de empezar a trabajar?	Noviembre 2022	80
Curso taller: “Habilidades hacia la vida laboral”	Enero 2023	74
Plática “Tradición festiva en México: estrecha vinculación con el patrimonio Turístico-gastronómico”	Enero 2023	60
Conferencia: “Emoción y reacción, ¿Cuál es mi mejor opción?”	Marzo 2023	48
Plática: “Tú imagen profesional”	Marzo 2023	26
Conferencia: “Reconociendo mis emociones, estrategias de regulación”	Marzo 2023	83
Curso taller: habilidades laborales	Julio 2023	
Taller "Mind Full o Mindful: Conociendo y Aceptando mis Emociones"	Septiembre 2023	30

77

Fuente: Elaboración propia con base en la información obtenida de las áreas de Estancias Profesionales y Tutoría Académica de la Facultad de Turismo y Gastronomía, (2023).

Emprendimiento

La UAEMEX, han implementado diversas estrategias para fomentar el espíritu emprendedor entre sus estudiantes. La UAEMEX, a través de la Dirección de Desarrollo Empresarial, ha puesto en marcha variadas iniciativas, como eventos, cursos, charlas, conferencias, actividades en línea y el Concurso Universitario del Emprendedor.

La conexión con el sector empresarial, la creación de redes de emprendedores y las colaboraciones con empresas han fortalecido el entorno emprendedor, y la Facultad de Turismo y Gastronomía forma parte activa de estos esfuerzos.

En los Planes de Estudio, se han integrado Unidades de Aprendizaje que promueven una cultura emprendedora y ejecutan acciones para enriquecer la formación integral de los estudiantes.

Con la iniciativa "Espacio D: Crear, Innovar y Empezar", resultado del esfuerzo conjunto de docentes y personal administrativo, se ha desarrollado un programa que ha impulsado la participación constante en el Concurso Universitario del Emprendedor, obteniendo resultados destacados. Este programa también ha brindado seguimiento a los emprendimientos exitosos surgidos de estas iniciativas.

Como parte de las actividades del Programa Emprendedor de la UAEMEX, la Facultad de Turismo y Gastronomía ha atendido a 251 estudiantes con acciones significativas relacionadas con la cultura emprendedora.

Con el objetivo de ofrecer un respaldo más efectivo tanto en el ámbito curricular como extracurricular, cuatro profesoras y dos profesores han obtenido la Certificación del Estándar de Competencia EC1293 Asesoría General para Proyectos de Emprendedores, otorgada por CONOCER MX y el Instituto Mexiquense del Emprendedor.

Adicionalmente, la Facultad ha establecido la primera Aula Disruptiva de la Universidad, destinada a impulsar las ideas de negocio entre estudiantes y docentes. Según la Dirección de Desarrollo Empresarial, la Facultad de Turismo y Gastronomía se ubica entre los cinco principales Organismos Académicos de la UAEMEX por sus actividades impactantes y la atención dedicada a iniciativas relacionadas con la Cultura Emprendedora, como foros, conferencias, talleres, exposiciones y su participación destacada en el Concurso Universitario del Emprendedor.

Uno de los logros más destacados de las iniciativas llevadas a cabo por la Unidad de Emprendimiento "Espacio D: Crear, Innovar y Empezar" se centra en el seguimiento de los proyectos en marcha de nuestros emprendedores.

Un ejemplo elocuente de esto son Nicolás Cano Salgado y Francisco Javier Jiménez Coria, egresados de la Licenciatura en Gastronomía y de la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas. Ambos fundaron Asbaje Bakery House, una panadería especializada en la elaboración de pan de masa madre, contribuyendo así a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) mediante una economía circular. Esto se logra utilizando ingredientes agroecológicos producidos localmente para minimizar la contaminación asociada al transporte. Asimismo, han implementado medidas para reducir los residuos generados por su empresa.

79

Aunque la Facultad no opera como una incubadora per se, se ha establecido como una Unidad de Emprendimiento. A través de un convenio con la Dirección de Desarrollo Empresarial, opera bajo el Modelo de Atención Empresarial.

Según datos de la Agenda Estadística 2022, la Unidad de Emprendimiento ha atendido a 47 proyectos y ha proporcionado 964 asesorías, incluyendo 8 especializadas, como se detalla en las tablas siguientes.

Tabla 16. Proyectos e ideas de negocio atendidos por la Unidad de Emprendimiento de la Facultad de Turismo y Gastronomía.

Ideas y/o proyectos atendidos			Ideas y/o empresas atendidas por sector productivo	
Idea		Total	Servicios	Total
Universitarias (os)				
H	M			
10	37	47	47	47

Fuente: Elaboración propia con base a información de Agenda estadística, 2022.

Tabla 17. Servicios empresariales a través de la Red Universitaria de Incubadoras de Empresas

Empresas y / o ideas	Plan de Negocios			
		Asesorías	Asesoría Especializada	Total
47	47	956	8	964

Fuente: Elaboración propia con base a información de Agenda estadística, 2022.

80

"Espacio D: Crear, Innovar y Empezar" funciona dentro del marco del Sistema Institucional de la Red de Incubadoras de Empresas (SIRIEv2.0). En este sistema, se realiza el monitoreo de 7 proyectos emprendedores en funcionamiento, los cuales son sometidos a una entrevista inicial y a un diagnóstico antes de ser derivados a una incubadora.

Además, se llevaron a cabo actividades empresariales a través de la Red Universitaria de Incubadoras de Empresas, con la participación de 98 personas.

Tabla 18. Actividades empresariales realizadas

Incubadoras / Unidades de Emprendimiento	Actividades Empresariales	Asistentes		Total
		H	M	
Espacio D' Crear, Innovar, Empezar - Facultad de Turismo y Gastronomía	2	19	79	98

Fuente: Elaboración propia con base a información de Agenda estadística, 2022.

Becas

La tarea de asignar becas, apoyos y estímulos a los estudiantes tiene como principio pensar en términos sociales y no simplemente en términos de méritos ponderados a través de las calificaciones numéricas y promedios de aprovechamiento, es decir, con el fin de contribuir a vencer la desigualdad, a incidir realmente en la justicia distributiva y la equidad, se abren nuevas oportunidades a estudiantes que no cuentan con ayuda financiera para mantener la permanencia en sus estudios.

Con la mejora del programa Integral de Becas que suma esfuerzos para brindar apoyo a los grupos sociales y/o personas que aun cuando enfrentan condiciones económicas apremiantes, han demostrado un alto interés por la formación académica y con base en sus resultados satisfactorios se han hecho merecedores de una beca, apoyo o estímulo para continuar con su desarrollo académico. En este sentido, se ha observado un constante y paulatino incremento año con año de beneficiarios de estos apoyos en sus distintas modalidades, como se muestra en la siguiente tabla:

81

Tabla 19. Total de becas por año

Año	Matrícula	Total de Beneficiados	Porcentaje
2017	1,030	956	77.2
2018	1,089	795	73.0
2019	1,162	823	77.9
2020	1,140	1,140	95.1
2021	1,194	1,066	89.3
2022	1,207	954	79.0

Fuente: Agenda estadística 2022

Tabla 20. Becas por plan de estudios

Año	Total Licenciaturas	LTU	LGA
2017	956	623	333
2018	795	525	270
2019	823	563	260
2020	1,140	695	449
2021	1,066	605	461
2022	954	543	411

Fuente: Agenda estadística 2022

Es importante ampliar y fortalecer la participación de los alumnos en el programa integral de becas institucionales, dando prioridad a aquellos que se encuentran en situación económica adversa, asegurando la entrega oportuna a quienes se hayan hecho acreedores de este beneficio.

La situación actual que viven nuestros estudiantes es crítica, saliendo hace relativamente poco de una contingencia de salud como fue el COVID-19, adaptarse y ajustarse a una nueva realidad no ha sido fácil. En ese sentido, el abandono escolar por motivos económicos se disparó a números alarmantes y es un compromiso y responsabilidad institucional contar con un programa integral de becas, apoyos y estímulos que den a los estudiantes la posibilidad de continuar con una vida académica sana y estable, pero sin dejar de lado su rendimiento escolar.

82

Como estrategia para el apoyo a estudiantes en condición de vulnerabilidad, en el periodo comprendido de junio de 2021 a mayo de 2022, se crearon seis nuevas convocatorias a nivel institucional: Conectividad para la movilidad, conexión de Internet I y II, apoyo de reembolso parcial de inscripción; Beca Fundación UAEMEX para la continuidad de los estudios primera y segunda convocatoria.

Otro de los apoyos recibidos es el seguro estudiantil por pérdida de padre o tutor, que ampara las cuotas de inscripción de hasta nueve semestres de estudios que podrán aplicar hasta el décimo semestre de licenciatura. Actualmente 14 alumnos cuentan con dicho apoyo, contribuyendo de esta manera a su permanencia en los estudios profesionales.

Objetivo general:

Mejorar la extensión y vinculación con la colaboración del sector público, privado y social, para que estudiantes y egresados, adquieran experiencia y complementar su aprendizaje.

Objetivo específico I

- Generar productos y servicios que permitan fortalecer la formación profesional de los universitarios para posicionar a la Facultad de Turismo y Gastronomía.

Políticas

- La vinculación con los sectores público, privado y social afianzará la colaboración mediante instrumentos legales.
- Los instrumentos legales firmados atenderán un proceso de evaluación y seguimiento que den garantía de su uso y efectividad.
- La cartera de productos y servicios profesionales que ofrece la Facultad deberá responder a los estándares de calidad institucional, y bajo las premisas de responsabilidad ambiental.

83

Estrategias

- Contar con instrumentos legales con los sectores público, privado y social, mediante la colaboración de beneficio mutuo y responsabilidad compartida.
- Evaluar de manera continua la operación y cumplimiento de los convenios de colaboración celebrados con las instituciones y las empresas.
- Actualizar el catálogo de productos y servicios profesionales que ofrece la Facultad, a fin de atender las necesidades sociales.

Objetivo específico II

- Mejorar el seguimiento de egresados de la Facultad, que permita identificar las habilidades y aprendizajes ejercidos en el ámbito laboral y conocer su desarrollo profesional.

Política

- La vinculación con los egresados se realizará de manera permanente, para identificar fortalezas y debilidades en el desempeño profesional que contribuya a la actualización de los programas de estudio.

Estrategias

- Realizar el seguimiento de egresados de los programas de estudios profesionales y avanzados que ofrece la Facultad.
- Contribuir en el análisis y actualización de los planes de estudio que hagan posible las adecuaciones necesarias a fin de asegurar su pertinencia.

84

Objetivo específico III

- Incrementar la oferta de espacios y oportunidades para que los alumnos realicen servicio social, prácticas y estancias profesionales, en los sectores público, privado y social, que complemente su formación integral en el marco de la sustentabilidad.

Políticas

- El proceso de incorporación y seguimiento al servicio social, prácticas y estancias profesionales deberá basarse en la transparencia, la calidad y el apoyo a la sociedad, con base en la normatividad vigente.
- La selección de espacios para la integración de servicio social, prácticas y estancias profesionales, se hará de manera conjunta con el alumno, a fin de que éste pueda adherirse a una dependencia que abone a su desarrollo humano y profesional.

Estrategias

- Capacitar a los alumnos en el uso del Sistema de Control Escolar para el registro y seguimiento del servicio social.
- Realizar pláticas de inducción al servicio social, prácticas y estancias profesionales al inicio de cada período, que permitan al estudiante conocer el procedimiento y el propósito de adquirir experiencia y contribuir en beneficio de la sociedad.
- Promover las brigadas universitarias multidisciplinarias de la Facultad de Turismo y Gastronomía mediante la participación de los alumnos.
- Dar seguimiento oportuno al proceso del servicio social, prácticas y estancias profesionales, con el uso de sistemas y herramientas tecnológicas que permitan al estudiante culminar su trámite de manera correcta y oportuna.

Objetivo específico IV

- Promover la participación de la comunidad dentro del Programa Emprendedor y en el Ecosistema Emprendedor Estatal, a fin conducir a los estudiantes a emprender.

85

Política

- La creación y diseño de actividades de cultura emprendedora tendrán un enfoque integral, de equidad, inclusión y sustentabilidad.

Estrategias

- Impulsar a estudiantes y egresados a la generación innovadora de ideas de negocios mediante actividades de emprendimiento y capacitación en el desarrollo de productos.
- Dinamizar el aula disruptiva con la creación y diseño de actividades, cursos y talleres que fortalezcan la cultura emprendedora.

Objetivo específico V

- Promover la participación de los alumnos en los programas de formación de lenguas y cultura mexicana ofertados por la universidad, que les permita acceder a mejores oportunidades laborales en el quehacer turístico y gastronómico.

Política

- La promoción de los alumnos en un segundo idioma se hará mediante la publicación de las convocatorias de los programas de formación en lengua y cultura de la UAEMEX y con otras instituciones de formación.

Estrategias

- Difundir las convocatorias de lengua y cultura a través de los medios de comunicación institucional.
- Realizar actividades de sensibilización e información para aprender una segunda lengua.

86

Objetivo específico VI

- Incrementar el número de alumnos beneficiados a través de los programas de becas, apoyos y estímulos, para disminuir el abandono escolar por motivos económicos o de vulnerabilidad.

Políticas

- El proceso de asignación deberá ser eficiente, inclusivo y equitativo con apego a la normatividad establecida.
- Todos los estudiantes tendrán la oportunidad de participar por una beca, apoyo o estímulo económico en un proceso inclusivo, con equidad y ética como apoyo a sus estudios.

Estrategias

- Detectar al inicio del período escolar, a aquellos alumnos para quienes la situación socioeconómica familiar puede dificultar sus posibilidades de limitar su proceso educativo.
- Ofrecer pláticas informativas, de asesoramiento y acompañamiento continuo, durante el proceso de selección, calendarizando y haciendo presencia en ambos campus del espacio académico, así como hacer uso de los medios electrónicos que permitan facilitar la información.



Ejes para la gestión universitaria

5. Gobierno universitario participativo

5.1. Gobierno universitario

Los órganos colegiados representan estructuras organizativas integradas por diferentes personas que colaboran en la toma de decisiones de manera conjunta y consensuada. Dichas decisiones están orientadas hacia la gestión y administración de las actividades de la comunidad académica, siguiendo los lineamientos y reglamentos institucionales, así como el Estatuto universitario.

Los H.H. Consejos de Gobierno y Académico de la Facultad de Turismo, tienen la responsabilidad de orientar las acciones de la comunidad y tomar decisiones en consonancia con la Legislación Universitaria y las normativas internas. Estos consejos celebran regularmente 12 sesiones ordinarias al año, además de sesiones extraordinarias, en las cuales participan docentes, alumnos y personal administrativo con el objetivo de establecer acuerdos de manera responsable y transparente.

89

Identidad Universitaria

La identidad universitaria crea un sentido de pertenencia hacia los valores, la cultura y las características distintivas que definen a la Facultad de Turismo y Gastronomía como parte de la UAEMEX, mediante un conjunto de elementos que forman la personalidad única de la universidad y la distinguen de otras instituciones educativas.

Como integrantes de la UAEMEX y con 65 años de historia de este organismo académico de estudios profesionales en Turismo y Gastronomía, la importancia de la identidad universitaria se sustenta de la narrativa histórica que le dio origen, sus logros y en el impacto que ha tenido en la sociedad en la formación de profesionales en Turismo y Gastronomía.

Por otro lado, la interacción, colaboración y sentido de pertenencia entre estudiantes, profesores y personal administrativo, se deben reforzar bajo los valores universitarios y en

apoyo de la calidad educativa, la investigación, las contribuciones a la sociedad y logros de la comunidad académica

Y en este sentido, la facultad ha realizado diferentes actividades para fortalecer estos aspectos tales como los recorridos virtuales y presenciales por las instalaciones del Edificio Histórico de Rectoría, las pláticas de Identidad a estudiantes de nuevo ingreso, la difusión de convocatorias relacionadas a fortalecer la identidad universitaria, las ceremonias de cartas de pasante en el Aula Magna, los rallies y actividades sobre los símbolos universitarios y las publicaciones en redes sociales sobre datos históricos y de acontecimientos relevantes sobre los integrantes de la comunidad UAEMEX.

Por otro lado, este organismo académico cuenta con la representatividad de un cronista que se encarga de difundir y fomentar los sentimientos de lealtad, orgullo y respeto entre la comunidad universitaria, así como realizar actividades que fortalezcan y enriquezcan la identidad universitaria. Sin embargo, las actividades de interacción con estudiantes, docentes y personal administrativo son mínimas y solo se generan esas actividades en periodos específicos lo que no permite tener presente de manera constante los elementos de identidad universitaria.

90

Por ello es fundamental establecer una conexión significativa con estudiantes, profesores, personal y la sociedad en general. Una identidad clara y coherente ayuda a construir una reputación sólida y atractiva, influyendo en la elección de estudiantes, la atracción de talento académico y la colaboración con otras instituciones y socios.

Seguridad y Protección Universitaria

Las actividades diseñadas para prevenir, mitigar y responder a situaciones de emergencia o desastre se basan principalmente en cursos, talleres y capacitaciones sobre los protocolos para combatir incendios, sismos y brindar primeros auxilios en situaciones de riesgo para la salvaguarda, integridad y vida de las personas.

Esto implica el cumplimiento de normativas y regulaciones específicas que garantizan estándares de seguridad en las instalaciones, en eventos y actividades tanto de gastronomía como de turismo, pues esto reduce el riesgo de incidentes y mejora la seguridad en general la integración de recursos y la colaboración entre diversas entidades, como organismos gubernamentales, servicios de emergencia, organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil.

Entre las acciones que se han implementado para brindar seguridad y protección civil se encuentran los cursos de primeros auxilios para estudiantes y docentes, los simulacros y protocolos de prevención de desastres, además se cuenta con personal de seguridad en los accesos al Campus el Rosedal, no así en el campus CU y en ambas instalaciones se carecen de mecanismos de videovigilancia.

Cultura Física y Deporte

Fomentar la cultura física y el deporte no solo enriquecerá la formación integral de la comunidad, sino que también cultivará habilidades y destrezas adicionales de manera simultánea, tales como trabajo en equipo, autoestima y liderazgo. Es esencial que la práctica de estas actividades garantice el respeto, la equidad y la inclusión. Participar en deportes o realizar actividades físicas no solo es crucial para mantener un equilibrio físico y mental, sino también para fortalecer los lazos sociales, promoviendo la solidaridad y el respeto todos los integrantes de la comunidad universitaria.

De acuerdo con la Agenda estadística 2022, se tuvo una participación de 343 personas en diferentes actividades de cultura física y deporte, 296 alumnos participaron en eventos deportivos, 5 docentes y 42 administrativos.

Las actividades que se realizan son exhibiciones deportivas, activaciones físicas, torneos de bienvenida, mañanas deportivas y torneos Internos, además de incentivar la participación de los estudiantes en las competencias universitarias como la Liga Universitaria, en la que durante 2022

y 2023 se tuvo una gran participación de ambas licenciaturas, registrando equipos en prácticamente todas las disciplinas y obteniendo segundo lugar en Voleibol de Sala.

La empatía de los docentes ha favorecido que los estudiantes participen en las actividades y eventos deportivos, pero desafortunadamente y a pesar de la gran participación y dinámica deportiva que se ha tenido en los últimos años, la facultad no cuenta con infraestructura deportiva, lo cual limita la práctica de las diferentes disciplinas deportivas en las que estudiantes han destacado incluso a nivel internacional.

Objetivo general

Impulsar el desarrollo de la Facultad de Turismo y Gastronomía mediante la participación de estudiantes, docentes y personal administrativo en un ambiente seguro, para realizar actividades que fortalezcan la identidad, fomenten el deporte, el bienestar físico y mental para una vida saludable y formación integral.

92

Objetivo específico I

- Generar actividades integrales con participación de la comunidad académica, para fortalecer la identidad universitaria.

Políticas

- El cronista del espacio universitario tendrá la responsabilidad de documentar de manera precisa los hechos históricos y los eventos significativos que marquen la vida académica, contribuyendo así a la construcción de la identidad universitaria.
- Las actividades de identidad universitaria deberán promoverse entre toda la comunidad estudiantil, mediante los medios de comunicación del espacio académico.

Estrategias

- Integrar a estudiantes, docentes y personal administrativo en las actividades de identidad universitaria, mediante actividades que promuevan su participación.
- Crear contenidos audiovisuales, notas y publicaciones sobre identidad universitaria en los medios de comunicación de este organismo académico.

Objetivo específico II

- Promover un estilo de vida saludable a través de actividades de cultura física y deporte para el bienestar integral de estudiantes, docentes y personal administrativo.

Políticas

- Los estudiantes que destaquen o participen en actividades deportivas en competencias nacionales e internacionales deberán contar con el apoyo necesario que promueva su desempeño.
- Todos los integrantes de la comunidad estudiantil, docentes y personal administrativo deberán contar con actividades de cultura física y deporte de manera constante.

93

Estrategias

- Identificar a los estudiantes que participan en competencias deportivas y bríndales apoyo para su buen desempeño.
- Crear un programa de actividades que promuevan la cultura física, el deporte y los estilos de vida saludable que fomente el bienestar integral de estudiantes, docentes y personal administrativo.

6. Finanzas efectivas

6.1. Finanzas

El notable crecimiento que ha tenido la Facultad, tanto en matrícula, profesores, investigadores e infraestructura requiere un mantenimiento preventivo continuo para garantizar la eficiencia en el desarrollo de las actividades. Se cuenta con dos campus: Ciudad Universitaria y El Rosedal, cada uno con características y necesidades particulares, y con centros de costo diferenciado. Por ello, resulta fundamental optimizar y ejercer el presupuesto de la Facultad de manera oportuna y transparente en apego a las políticas de rendición de cuentas.

Asimismo, se requiere generar recursos extraordinarios alternos para atender las necesidades ordinarias. Aunque actualmente se llevan a cabo cursos de Educación Continua que contribuyen a la obtención de ingresos adicionales estos no son suficientes para cubrir todas las demandas.

En 2022, se generaron ingresos alternos por \$89,517.00 (ochenta y nueve mil quinientos diez y siete pesos 00/100 m.n.) mediante la impartición de cursos de educación continua presencial y a distancia.

En concordancia con las directrices de la administración central, se ha priorizado la aplicación de los recursos de forma responsable, eficiente y transparente. En los últimos años, el monto de los recursos asignados a la Facultad se ha mantenido constante, sin variaciones significativas. Asimismo, el presupuesto se ha ejercido de manera responsable atendiendo a las necesidades de la comunidad y dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad institucional; sin embargo, la dinámica de crecimiento de la matrícula de la Facultad demanda un incremento de los recursos para una mejor operatividad. La aplicación de los recursos se realiza de manera oportuna y transparente, conforme a los requerimientos de los organismos fiscalizadores en lo referente a los recursos ordinarios y en apego a la normatividad universitaria para la generación de recursos propios.

En cuanto a la información que solicitan los entes fiscalizadores y actualización de la información financiera se lleva a cabo a través del portal de transparencia institucional misma que se atiende en tiempo y forma.

Fuentes de financiamiento diversificadas

Proyectos productivos

En 2022, la Facultad ofreció ocho cursos de educación continua, tanto en modalidad presencial como a distancia, entre ellos: El de chiles en nogada, pan de muerto y los de titulación. Estos cursos contribuyen a la generación de ingresos propios o recursos alternos; actividades que se planifican oportunamente para satisfacer las necesidades de la comunidad universitaria. A pesar de ser una oportunidad para la generación de ingresos, es importante señalar la limitación en el uso de los talleres de gastronomía, los cuales son ocupados para el desarrollo de las unidades de aprendizaje.

La Facultad reconoce el esfuerzo del personal académico otras en el desarrollo de investigaciones que permiten la obtención de ingresos alternos. Sin embargo, la mayor parte de los recursos generados en esta área benefician directamente al investigador y apenas contribuyen a los ingresos adicionales de la institución

95

Con la intención de diversificar los recursos, dada la naturaleza de la licenciatura en Gastronomía, se plantea la posibilidad de ofrecer servicios como catering, asesorías y renta de espacios tanto a la comunidad universitaria como al público en general. Sin embargo, es relevante mencionar que, para materializar estas iniciativas, se requiere de infraestructura adecuada y servicios específicos, como disponer de un vehículo para atender las necesidades de traslado y personal que atienda específicamente estas actividades.

Se han realizado propuestas de desarrollo y comercialización de producto como conservas, mermeladas y otros para generar ingresos alternos ante la Dirección de Gestión del Conocimiento y Negocios UAEMEX (DIGECyN), pero estos no han procedido debido a la falta de instalaciones,

personal, inversión, entre otras características que no han hecho el proyecto factible al igual que la realización de un comedor abierto, ya que las instalaciones son utilizadas con fines académicos ante la insuficiencia de aulas, cocinas y recursos como el gas y el equipamiento de cocina, pues este es limitado para estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía.

De lo anterior cabe mencionar que para el logro de este cometido se requiere de infraestructura y servicios en general como la necesidad de contar con un vehículo de transporte adecuado o que satisfaga las necesidades para ofertarlos, así como personal exclusivo para estas actividades, lo cual hasta la fecha no se tiene.

Objetivo General

Lograr una solidez financiera de la facultad con transparencia y rendición de cuentas a través de un ejercicio eficiente de los recursos, con el apoyo de las TIC en los procesos presupuestales que permitan el adecuado desarrollo de las actividades.

96

Objetivo específico I

- Reforzar en este espacio académico la racionalización y optimización del recurso a fin de favorecer a la estabilidad financiera y el logro de los objetivos.

Políticas

- La aplicación de los recursos priorizará las necesidades más apremiantes de la comunidad.
- La transparencia y rendición de cuentas se implementarán con la finalidad de que la comunidad universitaria esté informada sobre la gestión de los recursos financieros de la facultad.
- La aplicación de los recursos se realizará de manera equitativa, responsable y transparente mediante la gestión pertinente para atender las necesidades de la Facultad.
- Los procesos de gestión y comprobación de recursos se realizarán a través de las plataformas tecnológicas institucionales.

Estrategias

- Aplicar el programa institucional de racionalización y optimización del gasto, para el mantenimiento y operación de la Facultad mediante la solicitud oportuna de los recursos ante las diversas instancias.
- Asignar eficientemente los recursos mediante un análisis financiero alineado con las políticas institucionales.
- Mejorar el ejercicio y comprobación de los recursos estableciendo procesos presupuestables y contables vigentes, sistematizados y automatizado.
- Capacitar al personal administrativo en temas referentes con procesos presupuestales y la comprobación de recursos y rendición de cuentas mediante la solicitud de cursos específicos de estos temas.

Objetivo específico II

- Fortalecer la generación de recursos extraordinarios alternos que incrementen los ingresos para atender las necesidades de este organismo académico.

97

Política

- Las acciones para obtener recursos extraordinarios se apegarán a la normatividad universitaria con el fin de garantizar la transparencia en los ingresos.

Estrategia

- Realizar una gestión administrativa adecuada con la finalidad de ofrecer proyectos productivos que contribuyan a la obtención de recursos extraordinarios.

7. Administración universitaria

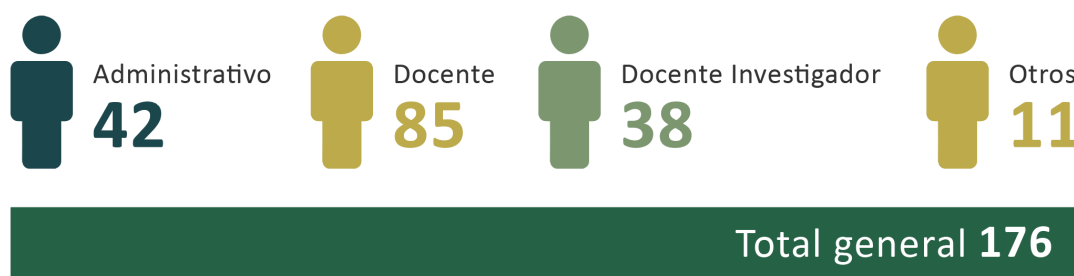
7.1. Administración

La formación del personal administrativo asignado a la Facultad es esencial para complementar una educación de alta calidad en lo que respecta a la prestación de servicios y la capacidad de respuesta ágil frente a los procesos administrativos y académicos de la comunidad, garantizando así una eficiencia óptima. No obstante, se ha observado una resistencia asociada a las exigencias diarias, lo que subraya la importancia de ofrecer cursos que sean prácticos y que se ajusten a las limitaciones de tiempo de los empleados. Para abordar esta situación, se promueve de manera continua el programa de capacitación dirigido por la Dirección de Recursos Humanos, lo que ha generado un mayor interés por parte del personal secretarial y de algunos puestos clave en la gestión administrativa.

La Facultad si bien cuenta con equipos informáticos para llevar a cabo las actividades diarias; estos ya han superado su vida útil óptima y se hace necesaria una actualización tanto del hardware como del software. Sin embargo, a pesar de estas limitaciones, el personal se esfuerza por alcanzar los resultados esperados utilizando los recursos disponibles para desempeñar su labor.

Asimismo, se ha detectado la posibilidad de mejorar la eficiencia de los procesos administrativos mediante la difusión de lineamientos y metodologías de trabajo, que permitan evitar el error, optimizar el tiempo, los recursos disponibles y mejoren el desempeño laboral.

En este sentido, la Facultad de Turismo y Gastronomía para coadyuvar en la realización de sus funciones se integra por 176 personas divididos en 123 académicos, 42 en actividades administrativas y 11 como veladores, personal de limpieza entre otros encargados de mantenimiento.

Figura 5. Personal Adscrito a la Facultad de Turismo y Gastronomía

Fuente: Coordinación de Planeación de la Facultad de Turismo y Gastronomía, 2023.

Por otro lado, como parte del proceso para seleccionar adecuadamente al personal docente y administrativo necesario para cubrir las vacantes, se siguen los procedimientos institucionales establecidos por la Dirección de Recursos Humanos. El primer paso implica la realización de entrevistas por parte del área solicitante. Una vez aprobadas, se procede con el proceso de reclutamiento y finalmente se lleva a cabo la gestión de contratación por parte de la subdirección administrativa en las oficinas centrales.

99

Es importante destacar que se promueve de manera continua la capacitación y la participación del personal académico y administrativo en la atención de los requerimientos administrativos, lo cual contribuye al pago puntual de sus salarios, prestaciones y al cumplimiento de sus derechos laborales, sin descuidar sus obligaciones como servidores públicos.

Infraestructura Universitaria

Las instalaciones de la Facultad tienen aproximadamente 39 años, el primer edificio fue construido en 1985, el segundo se hizo 10 años después y las instalaciones más recientes son del año 2018, que son 1 Aula demo y 1 taller de cocina con capacidad para 30 personas.

Actualmente en los 2 campus; CU y El Rosedal, se imparten clases de ambas licenciaturas, cuyas necesidades poseen características y necesidades específicas, en la siguiente tabla de identifican las instalaciones con las que cuenta el espacio académico:

Tabla 21. Infraestructura universitaria del espacio académico en sus 2 campus

CAMPUS CU		CAMPUS EL ROSEDAL	
Instalación	Capacidad/Cantidad	Instalación	Capacidad/Cantidad
14 Aulas	20-30 personas	6 Aulas de clase	20-30 personas
3 Aulas TIC	30 personas	1 Aula TIC	25 personas
1 Aula Disruptiva	12 personas	1 Aula Demo	30 personas
1 Sala de Tutoría	16 personas	1 Aula de Servicio	40 personas
1 Sala de juntas	14 personas	1 Sala audiovisual	10 personas
1 Auditorio	222 personas	1 Sala de Conversación	8 personas
1 Centro de Autoacceso de Idiomas	26 personas	1 Centro de Autoacceso de Idiomas	30 personas
2 Salas de cómputo	48 equipos	2 Salas de cómputo	17 equipos
1 Biblioteca	NA	2 talleres de cocina	30 personas c/u
1 Consultorio Médico	NA	1 Biblioteca	NA
15 Cubículos administrativos	30 personas	1 Consultorio Médico	NA
32 Cubículos del CIETUR	48 personas	5 Cubículos administrativos	6 personas
1 Cafetería	30 personas	1 Área de Investigación	4 personas

100

Fuente: Sistema de Infraestructura Universitaria UAEMEX, (2023).

Se realizan acciones de mantenimiento entre las cuales destacan:

- Mantenimiento al Auditorio “Miguel Civeira Taboada”
- Servicio de mantenimiento correctivo
- Instalación de mingitorios secos en ambos campus.

Se han realizado diversas adquisiciones para eficientar el desarrollo de las actividades académicas y administrativas entre acervo bibliohemerográfico, equipo de cómputo, mobiliario, equipo de oficina, equipo de cocina, entre otros.

De lo anterior cabe destacar que se ha realizado las gestiones pertinentes para ser beneficiados con servicios de mantenimiento institucionales como, sin embargo, aún no se ha logrado se

otorgue el beneficio para este espacio académico, lo que sugiere seguir realizando las acciones necesarias para el logro del comento.

El espacio académico requiere de la impermeabilización de techos de los edificios y mantenimiento a la infraestructura como colocación de pintura en exteriores, pero esto depende del programa de mantenimiento institucional.

Tecnologías de la Información y comunicaciones

Para la operación de las actividades académicas y administrativas se cuenta con 333 equipos de cómputo de los cuales el 96 % están integrados a la red institucional, por otro lado, se hace mención que de acuerdo con lo reportado en el último informe de actividades de la Facultad se tiene una proporción de 10 alumnos por computadora. Cabe resaltar que se benefició a este espacio académico con 41 equipos de cómputo marca Lenovo All in one, los cuales fueron distribuidos entre los campus CU y El Rosedal con 24 y 17 respectivamente.

Sin embargo, los equipos destinados al uso administrativo tienen una obsolescencia superior a los 5 años, lo que ha dificultado el óptimo desarrollo de las actividades diarias.

101

Procesos Administrativos Consolidados

La Facultad de Turismo y Gastronomía es responsable de procesos que se dictan desde la Administración Central los cuales forman parte del Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) certificado en la Norma ISO 9001-2015, los que destacan:

- Proceso institucional para el otorgamiento de becas.
- Gestión del servicio social, prácticas o estancias profesionales.
- Servicios bibliotecarios de la UAEM.
- Tutoría académica institucional.
- Administración de las acciones académicas para la formación docente.

- Creación de programas académicos de estudios avanzados y proyectos de investigación.

Con relación a la certificación que otorga American Trust Register (ATR), las bibliotecas Dr. Daniel F. Rubín de la Borbolla y El Rosedal, han recibido certificados que avalan la calidad de sus servicios a la fecha. La Facultad como responsable de procesos del Sistema de Gestión de la Calidad de la UAEMéx, está comprometido con el cabal cumplimiento de los procedimientos establecidos, así como, contribuye con la formación y participación de auditores internos que fortalecen al SGC.

Cabe señalar que la DODA oferta el Diplomado en Cultura de la Calidad en el cual participaron 2 integrantes del personal administrativo de la Facultad en la promoción 2023.

Transporte universitario

La comunidad de la Facultad se ve beneficiada con el Servicio de Transporte Universitario para llevar a cabo prácticas académicas de campo que se programa cada semestre, aunado al Sistema de Transporte Universitario Potrobús para el Campus CU y una específica para el campus “El Rosedal”.

102

Objetivo General

Implementar una gestión administrativa eficiente de los recursos, en un marco de transparencia y rendición de cuentas, para que se optimicen las funciones y actividades de la Facultad.

Objetivo específico I

- Fortalecer el desempeño del personal académico y administrativo que permita el desarrollo de sus funciones de manera eficiente.

Políticas

- Los programas de capacitación deberán atender las necesidades académicas y administrativas de las áreas de competencia laboral que requiere el personal de la Facultad.

- El Servicio de Transporte Universitario se solicitará en forma oportuna de acuerdo con las necesidades de los integrantes del organismo académico.
- Los trámites y procesos de la gestión administrativa se difundirán en los canales institucionales tanto impresos como digitales.

Estrategias

- Implementar una pertinente programación de cursos multidisciplinarios mediante la coordinación con las diferentes instancias que los oferten.
- Garantizar el desarrollo de las actividades académicas y administrativas con una adecuada gestión interinstitucional con el Sistema de Transporte Universitario
- Programar una calendarización de las necesidades del Sistema de Transporte Universitario atendiendo las solicitudes de las áreas usuarias.
- Difundir los procesos de gestión y administración de trámites para el personal, aprovechando los canales de comunicación oficiales de la Facultad

103

Objetivo específico II

- Implementar un programa de mantenimiento preventivo para lograr la conservación de la infraestructura de la Facultad.

Política

- Los requerimientos tecnológicos y de infraestructura para el mantenimiento preventivo se programarán anualmente dando prioridad a las necesidades más apremiantes.

Estrategia

- Realizar diagnósticos sobre la vida útil de los equipos tecnológicos y del estatus de las instalaciones a través de las áreas usuarias para la adecuada gestión y aplicación de recursos.

8. Planeación participativa

8.1. Planeación y desarrollo institucional

Planificar, evaluar y fomentar el desarrollo de la Facultad de Turismo y Gastronomía conforme a las directrices institucionales, como parte de la UAEMEX, representa un compromiso inherente a la conducta ética de este ente académico dedicado a la formación de profesionales en turismo y gastronomía, actuando como agentes de cambio.

La planificación y el desarrollo institucional se instituyen como procesos cruciales para garantizar el éxito, cumplir con la misión y visión, y dirigir los esfuerzos hacia la sostenibilidad tanto académica como administrativa de la institución.

En este contexto, la planificación respaldada por instrumentos e indicadores proporcionados por la Secretaría de Planeación y Desarrollo Institucional. Estos incluyen planes de desarrollo, proyectos, informes, programas operativos anuales, estadísticas y herramientas diseñadas para guiar e informar las actividades de la facultad, con el propósito de respaldar la toma de decisiones y rendir cuentas.

104

Sistema de Información Integral para la toma de decisiones

Un Sistema de Información Integral diseñado para la toma de decisiones se apoya en instrumentos como las Agendas Estadísticas y los Universidatos dentro de la UAEMEX. Estos recursos presentan información estadística derivada de metodologías e indicadores que permiten transformar datos en información valiosa.

No obstante, es imperativo resaltar la necesidad de optimizar los procesos y asignar tiempos adecuados para la generación de información estadística, así como para la elaboración de planes, programas y proyectos. Esto aseguraría un enfoque integral, y a su vez, subraya la importancia de ampliar el número de indicadores que contribuyan a enriquecer la perspectiva sobre el desarrollo de los estudios profesionales y a fortalecer la toma de decisiones académicas y administrativas.

Evaluación del desempeño

La evaluación del rendimiento representa un proceso crucial en el ámbito educativo y profesional de esta entidad académica, destinado a medir y analizar el desempeño en relación con los objetivos y estándares establecidos a nivel institucional.

La facultad lleva a cabo cuatro reportes de seguimiento al año de lo planeado en el programa operativo anual, el cual evalúa el progreso hacia el logro de metas, en evaluaciones trimestrales, que se realizan a través del Sistema de Seguimiento y Evaluación de Instrumentos de Planeación (SEIP). Estos últimos facilitan la evaluación cuantitativa, pero carecen de un enfoque cualitativo, aspecto esencial para complementar la interpretación de la información estadística.

En consecuencia, la Facultad de Turismo y Gastronomía debe presentar un Informe Anual de Actividades, sometido a evaluación en relación con los objetivos y metas, vinculado al presupuesto asignado y respaldado por datos financieros institucionales.

105

Rankings para implementar mejores prácticas

Existen diversos rankings a nivel mundial que evalúan y clasifican a las universidades en función de diferentes criterios. La UAEMEX es evaluada por rankings enfocados a la calidad académica, la sustentabilidad y el impacto en la web, en los cuales se ha situado en diferentes posiciones. Sin embargo, estos resultados están fuertemente vinculados a las contribuciones y acciones realizadas dentro de los espacios académicos, los cuales carecen de un plan o proyecto orientado hacia mejoras específicas consideradas en los rankings.

En la Facultad de Turismo y Gastronomía, es indispensable dirigir esfuerzos para planificar acciones que atiendan y den respuesta a los indicadores que se evalúan y monitorean. Realizar mejoras en el desarrollo de las actividades académicas y administrativas, permitirán que se logre contribuir al posicionamiento de la UAEMEX en los rankings. No obstante, es importante tomar

en cuenta que cada ranking utiliza metodologías y criterios distintos, o que puede generar variaciones en los resultados según el enfoque de evaluación y que la aportación a cada uno de los rankings dependerá de las características específicas de cada programada educativo impartido por este organismo académico.

Objetivo general

Fortalecer la participación en el Sistema de Planeación Universitaria bajo un enfoque integral que permita la medición de los resultados, la evaluación del desempeño y que guíe a la Facultad de Turismo y Gastronomía a la correcta toma de decisiones y el logro de objetivos.

Objetivo específico I

- Alinear los procesos de planeación de este organismo académico al Sistema de Planeación Universitaria para medir y registrar el logro de objetivos y metas.

Políticas

106

- La facultad fomentará la planeación participativa para generar mejoras en la evaluación del desempeño y los resultados.
- La planeación deberá regirse bajo el trabajo colaborativo entre áreas

Estrategias

- Brindar asesoría y capacitación con un enfoque integral a todas las áreas académicas y administrativas para que orienten la planeación hacia el Modelo de Gestión de Resultados.
- Implementar la planeación en todas las actividades de docencia, investigación, cultura, equidad y deporte a través del trabajo colaborativo y el cumplimiento de metas.

Objetivo específico II

- Favorecer la toma de decisiones con una mejor planeación participativa en la evaluación del desempeño y la generación de la información cuantitativa y cualitativa.

Políticas

- Las herramientas tecnológicas y los sistemas de información institucional deberán utilizarse a fin de generar la información estadística confiable.
- La Facultad participará en la gestión de acciones que sumen a los rankings nacionales e internacionales.

Estrategias

- Generar un registro de acciones e indicadores de los rankings nacionales e internacionales a los que la facultad puede aportar desde su quehacer académico, a través de la planeación participativa.
- Brindar asesoría permanente para mejorar la gestión del espacio académico, con un enfoque integral que permita la evaluación de resultados, el cumplimiento de los objetivos y metas del espacio académico.

9. Marco jurídico íntegro, moderno y equilibrado

9.1. Marco jurídico universitario

Para lograr que la normatividad sea comprendida y aplicada en la vida académica cotidiana, es esencial analizar los instrumentos jurídicos y apoyarse en la implementación de tecnologías de la información para identificar y comunicar toda la normativa que afecta la operación académica. Esta comunicación debe adaptarse a los nuevos lineamientos, reglamentos, normas y leyes estatales y federales.

La integración exitosa de la normatividad universitaria requiere un enfoque colaborativo y participativo, garantizando la representación de todas las partes interesadas y la alineación con la misión y valores de la institución. Además, la transparencia en el proceso y la comunicación efectiva son fundamentales para lograr la aceptación y cumplimiento de las normativas por parte de la comunidad universitaria.

108

Es necesario que la comunidad académica de la Facultad de Turismo y Gastronomía esté familiarizada con sus derechos y obligaciones para promover una cultura de legalidad. Por ello, es que los docentes, alumnos y personal administrativo deben tener conocimiento de la legislación universitaria para lograr este objetivo. La comprensión de esta normativa implica la implementación de diversos mecanismos de difusión a través de los cuerpos colegiados, facilitando la visualización de situaciones diarias reguladas por la legislación.

La protección de la propiedad intelectual en cada ámbito académico requiere la gestión y salvaguarda adecuada ante las instancias correspondientes como Indautor y el IMPI. Esto implica la creación de acuerdos y la firma de instrumentos jurídicos para garantizar dicha certeza.

La Facultad de Turismo y Gastronomía ha promovido el procedimiento de Responsabilidad Universitaria como un recurso que posibilita abordar quejas y denuncias relacionadas con violencia de género, hostigamiento, acoso sexual u otras violaciones a los derechos humanos o universitarios.

Objetivo general

Implementar el marco normativo alineado a los valores instituciones que garantice la certeza y seguridad jurídica de todos los miembros de la comunidad de la facultad.

Objetivo específico I

- Conocer el marco jurídico universitario para que se fomente su cumplimiento.

Políticas

- La difusión del marco jurídico deberá incluir no solo la legislación universitaria, sino también los reglamentos, lineamientos, códigos y acuerdos internos de la facultad.
- La cultura de la legalidad se garantizará mediante la difusión del marco jurídico universitario.
- Todos los estudiantes de nuevo ingreso deberán recibir una plática sobre la cultura de la legalidad para prevenir faltas a la responsabilidad universitaria.
- El personal docente y administrativo recibirá orientación sobre la legislación universitaria.

109

Estrategias

- Realizar una jornada de difusión del marco jurídico universitario entre la comunidad académica.
- Impartir pláticas sobre cultura de la legalidad y responsabilidad universitaria a estudiantes de nuevo ingreso.
- Dar a conocer la cultura de la legalidad entre el personal docente y administrativo con apoyo de las autoridades institucionales.

10. Comunicación universitaria

10.1. Comunicación

En este contexto, y con el compromiso de mantener a la comunidad académica de la Facultad de Turismo y Gastronomía debidamente informada, se llevan a cabo diversas iniciativas respaldadas por los canales y medios de comunicación institucionales, así como mediante el uso de las redes sociales y otras estrategias. El objetivo es reforzar, consolidar y llevar a cabo una comunicación efectiva al interior con estudiantes, docentes y personal administrativo, como al exterior de este organismo académico con la sociedad en general.

El medio de comunicación principal con nuestra comunidad de estudiantes, docentes, egresados y aliados del sector turístico es Facebook, seguido de Instagram donde se comparte contenido fotográfico de actividades, eventos, logros, Twitter para información breve o comunicados cortos en torno a datos de interés sobre información institucional y el canal de YouTube para compartir contenido audiovisual de la vida académica de nuestra facultad.

110

Para compartir toda la información referida a plan de estudios, procesos administrativos, servicios de apoyo al estudiante, entre otros se tiene un sitio web que provee de la información esencial sobre los estudios profesionales y avanzados en Turismo y Gastronomía.

Tabla 22. Impacto en medios de comunicación

Medio de Comunicación	Indicador	Alcance
Facebook	12,218 seguidores	47,540 personas
Instagram	2,033 seguidores	19,576 personas
Twitter	903 seguidores	2,089
YouTube	183 suscriptores	2,600
Comunicados institucionales	162 comunicados	Dato institucional

Notas en medios de comunicación diversos	271 notas (periódicos, revistas, blogs, gacetas, entre otros)	Datos privados en medios
--	---	--------------------------

Fuente: Coordinación de Difusión Cultural (2023)

Por otro lado, con apoyo de la Dirección de Comunicación Universitaria se han publicado diversos comunicados que destacan los logros académicos de los estudiantes, los avances en investigación y los resultados de alto impacto que se generan en vinculación con el sector turístico y gastronómico, mismos que también han sido motivo de notas de interés en periódicos, revistas y medios locales de comunicación.

En UniRadio, se ha tenido presencia con entrevistas y también se ha aprovechado el medio para la difusión cultural, académica y científica que se gesta en esta institución. Por su parte UAEMEX TV, es un canal que se ha utilizado para producir contenido audiovisual de actividades gastronómicas, de emprendimiento e investigación.

111

Sin embargo, es necesario seguir trabajando en la difusión de los medios de comunicación institucionales, pues a pesar de los esfuerzos, estos no han logrado tener un impacto importante entre la comunidad estudiantil de las licenciaturas en Turismo y Gastronomía.

Por otro lado, es necesario continuar fortaleciendo los medios de comunicación propios de este organismo académico, para proporcionar la orientación a los estudiantes, incluyendo información sobre servicios de apoyo, recursos académicos y oportunidades para el desarrollo personal y profesional, que facilite la comunicación interna entre diferentes departamentos, facultades y unidades administrativas dentro de la universidad, para promover la cohesión y la colaboración pero también la comunicación externa, con empresas, organizaciones y autoridades locales, que permitan fortalecer la conexión entre la universidad y su entorno.

La comunicación universitaria en la comunidad de Facultad de Turismo y Gastronomía no solo sirve para informar, sino que también construye puentes entre la academia y el

sector, enriqueciendo la experiencia educativa y preparando a los estudiantes para las demandas dinámicas de estos campos.

Objetivo General

Generar contenidos de Turismo y Gastronomía que se difundan en los medios de comunicación institucionales y permitan mayor vinculación e identidad entre la comunidad universitaria y la sociedad.

Objetivos específicos I

- Generar un proyecto que fomente las participaciones constantes y periódicas de la comunidad en medios institucionales como la revista universitaria, UniRadio y UAEMEX TV.

Políticas

- Los estándares de calidad para la creación de contenido multimedia y cualquier producto informativo que se genere deberán responder y cumplir con los valores y la imagen institucional.
- La generación de contenido se precisará mediante un proceso diseñado para integrar a toda la comunidad.

112

Estrategias

- Generar contenidos audiovisuales que alimenten los medios de comunicación, mediante los lineamientos del manual de identidad universitaria.
- Crear un manual interno con los criterios de comunicación y diseño que sean la base para la generación de contenidos.

Objetivos específicos II

- Generar nuevos medios de comunicación audiovisual para fortalecer la vinculación, la identidad y el dialogo al interior y exterior de la comunidad universitaria.

Políticas

- El boletín y el Podcast deberán integrar contenido de divulgación científica, académica, artística y cultural además de logros de la comunidad.
- La generación de contenido se precisará mediante un proceso diseñado para integrar a toda la comunidad.

Estrategias

- Crear un boletín y un podcats mediante la participación de toda la comunidad estudiantil de Facultad de Turismo y Gastronomía.
- Implementar un programa de cursos y talleres que ayuden a fortalecer las habilidades de comunicación mediante la integración de estudiantes, docentes y personal administrativo.

11. Control y evaluación de la gestión

11.1. Control y evaluación

El control y la evaluación de la gestión son elementos fundamentales para asegurar que las políticas y estrategias implementadas en la Facultad de Turismo y Gastronomía estén produciendo los resultados deseados y que además contribuyan a la eficiencia y transparencia de la UAEMEX a través del conocimiento de los resultados y la rendición de cuentas ante la sociedad.

La Facultad de Turismo y Gastronomía recibe auditorias y evaluaciones sobre su quehacer y funcionamiento bajo los lineamientos institucionales en donde se hacen intervenciones de control los procesos académicos y administrativos.

Estas acciones de evaluación y control permiten identificar oportunidades de mejorar, proponer acciones correctivas, reestructurar u orientar los procesos que contribuyan a prácticas más eficientes y a toma de decisiones en funciones sustantivas y adjetivas.

114

Como parte del ejercicio del presupuesto asignado al espacio académico, la rendición de cuentas es un proceso fundamental en la gestión institucional que implica la responsabilidad de informar, justificar y evaluar las acciones y decisiones de una organización.

Algunas acciones clave para abordar la rendición de cuentas en este organismo académico son el Informe Anual de Actividades que destaca las actividades, logros y desafíos de la Facultad e incluye información sobre el cumplimiento de las políticas, el uso de recursos, resultados académicos y otros indicadores clave.

La evaluación de GLOSA permite a la comunidad académica, validar la rendición de cuentas posteriores a los informes anuales, en donde se presentan los resultados y se promueve la participación a través de preguntas y comentarios.

Por otro lado, las visitas de reacreditación y acreditación permiten revisar las prácticas y el cumplimiento normativo de la Facultad además de que los informes de estas auditorías proporcionan una evaluación imparcial y objetiva de la gestión.

La rendición de cuentas efectiva contribuye a fortalecer la confianza, la transparencia y la calidad en la gestión institucional. Es un proceso dinámico que requiere una comunicación abierta y constante con todas las partes interesadas.

Objetivo general

Implementar los mecanismos de control y evaluación universitaria, con el propósito de garantizar el desarrollo de este organismo académico mediante la rendición de cuentas de manera transparente.

Objetivo específico I

- Verificar el cumplimiento de la normatividad institucional en las actividades de seguimiento de los procesos de la gestión a fin de fortalecer el adecuado ejercicio de sus funciones.

115

Políticas

- La evaluación de control de la gestión del organismo académico será programa y realizada por la dependencia institucional correspondiente.
- Las actividades de atención a las observaciones de la evaluación y control de la gestión deberán priorizarse en su mejora para dar cumplimiento a la normatividad aplicable.

Estrategias

- Programar una evaluación de control de la gestión para el espacio académico.
- Dar seguimiento a las observaciones y recomendaciones de las evaluaciones de control de la gestión con la elaboración de un calendario de atención de actividades.
- Fortalecer el adecuado ejercicio de sus funciones con la difusión la normatividad referente a la responsabilidad de los servidores universitarios.

- La comunidad universitaria de la facultad deberá conocer la normatividad aplicable a las actividades administrativas.
- El personal priorizará la capacitación permanente en áreas de competencia laboral acorde a las demandas profesionales actuales.

12. Acceso a la información universitaria

12.1. Acceso a la información

El acceso a la información universitaria es crucial para la transparencia, la toma de decisiones informadas y la rendición de cuentas.

La Facultad de Turismo y Gastronomía atiende las actualizaciones correspondientes en el portal de transparencia universitaria en donde periódicamente se informa sobre tramites y servicios, los integrantes de los consejos y el directorio de los servidores públicos universitarios del espacio académico, a fin de atender las solicitudes de información pública.

116

Durante el periodo de nuevo ingreso se instruye a los alumnos sobre el manejo de su información y la protección de datos personales que le son requeridos como parte del proceso de ingreso, a través del aviso de privacidad.

Por su parte, con el personal docente y administrativa, se fomenta una cultura de transparencia, el acceso a la información pública y la protección de datos personales y sensibles a fin dar acceso a la información de manera transparente como parte integral de las funciones administrativas y académicas.

Objetivo general

Fortalecer la participación en el ejercicio del derecho de acceso a la información y de protección de datos personales para generar una comunidad responsable y participativa a través del cumplimiento de la normatividad en la materia.

Objetivo específico I:

- Dar a conocer a la comunidad la Facultad de Turismo y Gastronomía sobre su derecho de acceso a la información y a la protección de datos personales, para que los ejerza de manera responsable.

Políticas

- A los alumnos, docentes y personal administrativo se deberá difundir actividades y material con relación a los derechos de acceso a la información y la protección de datos personales.
- El personal universitario deberá estar capacitado en el acceso libre a la información y protección de datos.

117

Estrategias

- Dar a conocer a la comunidad de la Facultad de Turismo y Gastronomía los derechos de acceso a la información y la protección de datos personales a través de pláticas, capacitaciones, seminarios y difusión de material audiovisual.
- Capacitar al personal administrativo y docente de la Facultad de Turismo y Gastronomía en materia de derecho de acceso a la información y protección de datos personales, con el apoyo de la Dirección de Transparencia Universitaria, mediante pláticas y difusión de seminarios correspondientes a la materia.

Objetivo específico II:

- Actualizar en tiempo y forma la información pública, mejorando los procesos que permitan la disponibilidad de esta y la atención en los tiempos establecidos para solicitudes de información pública y derechos ARCO.

Política

- Para el ejercicio de los derechos de acceso a la información y protección de datos personales se generarán procesos administrativos que permitirán la el puntual y adecuado cumplimiento.

Estrategias

- Actualizar puntualmente la información que se publica en los portales de transparencia.
- Difundir de la Facultad de Turismo y Gastronomía, información de interés general, como evaluaciones docentes, ejercicio de presupuesto, etc.
- Generar procesos de digitalización de documentos que permitan la disponibilidad y acceso para atender los requerimientos derivados del ejercicio del derecho de acceso a la información.
- Fortalecer mecanismos que aseguren la Protección de Datos Personales de su comunidad y vigilar la debida publicación y difusión del aviso de privacidad, al interior de la Facultad de Turismo y Gastronomía.



Ejes transversales

13. Salud y bienestar integral

13.1. Salud y bienestar

La salud y el bienestar integral adoptan un enfoque holístico que abarca todos los aspectos de la vida de una persona con el fin de alcanzar un estado óptimo de salud y felicidad. Este enfoque reconoce la interconexión entre el cuerpo, la mente y el espíritu, buscando armonizar estos aspectos para mejorar la calidad de vida en general.

Es esencial incorporar prácticas como hábitos alimenticios saludables, actividad física regular, descanso adecuado y cuidado preventivo para mantener el cuerpo en un estado de salud física óptima. Asimismo, acciones como el manejo del estrés, la gestión de emociones, la resiliencia y la promoción de una buena calidad del sueño son cruciales para lograr un equilibrio emocional y psicológico. Esto implica desarrollar la conciencia emocional, fomentar la empatía y cultivar la capacidad de establecer relaciones saludables.

120

Por otro lado, mantener conexiones sociales saludables y positivas contribuye de manera significativa al bienestar emocional y mental. El crecimiento personal y profesional también juega un papel importante al brindar un sentido de logro y satisfacción en la vida. Estas acciones favorecen la práctica del autocuidado, que consiste en dedicar tiempo regular para atender las necesidades individuales a través de actividades relajantes, hobbies o momentos de reflexión. Todo esto contribuye a generar un entorno social y cultural positivo que promueve el bienestar general.

Según los datos de la Agenda Estadística 2022, el 93.4% de los 1207 estudiantes están afiliados a servicios de salud. La infraestructura incluye dos consultorios médicos, uno en cada campus, con el respaldo de 4 Médicos Pasantes de Servicio Social que ofrecen atención médica en un horario de 7:00 a 19:00 horas.

Se han realizado más de 654 consultas, revelando que las afecciones más comunes entre los estudiantes son infecciones respiratorias, gastrointestinales, cefaleas y contusiones. En contraste, el personal docente y administrativo ha sido atendido principalmente por problemas de hipertensión, hipotensión, contusiones y diabetes.

La facultad organiza 4 jornadas de salud al año, 2 por semestre en cada campus. Para respaldar la salud mental y emocional, existe un consultorio de atención psicológica en funcionamiento desde 2019, brindando apoyo psicológico a estudiantes, docentes y personal administrativo.

En este contexto, es crucial continuar implementando acciones para promover la salud física y mental, un entorno académico saludable, la prevención de enfermedades, el apoyo social, la educación en salud, la accesibilidad y equidad, así como la gestión de crisis en situaciones de emergencia. Abordar integralmente estos aspectos en la Facultad de Turismo y Gastronomía permitirá contribuir de manera significativa al bienestar general de su comunidad universitaria, fomentando un entorno propicio para el aprendizaje, el desarrollo personal y el éxito académico.

121

Objetivo general

Contribuir a mejorar la salud en la comunidad de la Facultad de Turismo y Gastronomía mediante la aplicación de enfoques holísticos que involucren aspectos físicos, mentales, emocionales y sociales que mejoren su calidad de vida.

Objetivo específico I

- Fomentar la prevención de riesgos en la salud como pilar fundamental, educando a la comunidad sobre los posibles peligros y las medidas que pueden tomar para evitar enfermedades.

Políticas

- La atención a la salud universitaria será extensiva a la comunidad de la Facultad garantizando un acceso de manera equitativa e incluyente.

- La prevención de riesgos en la salud deberá considerar la participación y colaboración de todos los miembros de la comunidad propiciando su bienestar.

Estrategias

- Ofrecer servicios de atención a la salud física y mental de los estudiantes a través del Programa Institucional de Salud Universitaria, asegurando su bienestar.
- Aumentar la frecuencia y diversidad de las jornadas de salud, abordando temas específicos y brindando servicios de prevención y detección temprana de enfermedades.
- Promover la importancia del autocuidado mediante la integración de actividades relajantes, espacios de reflexión y la incentivación de hobbies y pasatiempos saludables.
- Implementar medidas para asegurar que los programas y servicios de salud sean accesibles y equitativos para todos los miembros de la comunidad universitaria.
- Fortalecer los servicios de apoyo psicológico accesibles para estudiantes, profesores y personal administrativo, promoviendo un ambiente de comprensión y atención a la salud mental.
- Desarrollar programas de prevención de enfermedades, incluyendo campañas de vacunación, chequeos de salud regulares y promoción de prácticas higiénicas.
- Establecer protocolos efectivos para manejar situaciones de emergencia, asegurando una respuesta rápida y eficiente.
- Implementar mecanismos de evaluación periódica para medir la eficacia de las iniciativas de salud, recopilando retroalimentación y realizando ajustes según sea necesario.

14. Ética, derechos humanos, igualdad de género e inclusión

14.1. Ética, derechos humanos, igualdad e inclusión

Las acciones de difusión del código de ética institucional establecen normas y valores éticos para todos los miembros de la comunidad universitaria, con apoyo de programas educativos que aborden cuestiones éticas relevantes para la vida académica y promuevan la responsabilidad y la integridad, de manera particular, se cuenta con un comité de ética que ha participado en abordar y evaluar casos que involucren dilemas éticos, garantizando una toma de decisiones transparente y ética.

Por otro lado el tema de adoptar una política que respalde los principios fundamentales de los derechos humanos y que asegure que todas las actividades universitarias estén alineadas con estos principios, conlleva a integrar la educación en derechos humanos en los planes de estudio para sensibilizar a los estudiantes sobre la importancia de los derechos fundamentales y establecer mecanismos efectivos para la presentación y resolución de quejas relacionadas con violaciones de derechos humanos, asegurando la confidencialidad y la acción correctiva.

123

Igualdad de género e inclusión

La promoción de la igualdad de género en todas las facetas de la vida universitaria, desde la admisión hasta la promoción y la participación en actividades académicas, se logra mediante la sensibilización sobre los estereotipos de género. Se busca fomentar la inclusión y crear conciencia sobre la igualdad de oportunidades, incluyendo la activa participación de mujeres en roles de liderazgo, tanto en la administración como en la docencia, y garantizando una representación equitativa en todas las actividades académicas.

Actualmente el personal académico que integra este espacio académico este compuesto por 63 hombres y 102 mujeres, en relación con el alumnado son 374 hombres y 833 mujeres. Anualmente se realizan más de 10 actividades en colaboración con la Coordinación Institucional de Equidad de Género (CIEG) con perspectiva de género, derechos humanos e inclusión como foros, cursos, talleres, pláticas entre otros.

Un elemento crítico complementario es fomentar la inclusión de personas con diversos orígenes, habilidades y experiencias. Esto se lleva a cabo mediante el desarrollo de programas de apoyo específicos diseñados para estudiantes, profesores y personal administrativo que enfrentan desafíos particulares. Estas iniciativas garantizan que todos tengan acceso a recursos y servicios adecuados, creando así un entorno donde cada individuo se sienta respetado y valorado.

Objetivo general

Fortalecer el compromiso de la facultad con una cultura de paz, equidad, inclusión y ética, mediante acciones que coadyuven a disminuir la violencia y la discriminación para que la comunidad académica se desarrolle en un entorno de igualdad.

124

Objetivo específico I

- Generar acciones que sensibilicen a estudiantes, docentes y personal administrativo, para reducir las situaciones de violencia, discriminación y los comportamientos no éticos.

Políticas

- Todas las actividades académicas, artísticas, culturales y deportivas deberán tener un enfoque ético, de equidad, inclusión e interculturalidad.
- Los comportamientos no éticos, de violencia o discriminación serán sometidos a los procedimientos de responsabilidad universitaria.

Estrategias

- Generar actividades que consoliden un entorno de equidad, inclusión, interculturalidad y ética a través del trabajo colaborativo de los comités de cultura, equidad y ética.
- Capacitar al personal docente y administrativo en temas de género, interculturalidad, la no violencia, discriminación, derechos humanos, y cultura de paz
- Generar una convivencia sana y en igualdad fomentando la cultura de paz, la equidad, la inclusión y el comportamiento ético.

Objetivo específico II

- Mejorar la eficiencia de las actividades que fomenten la cultura de paz, la equidad, la inclusión y el comportamiento ético para armonizar la convivencia sana y en igualdad.

Políticas

- La programación de las actividades deberá realizarse en coordinación con el área académica, extensión y vinculación y con difusión cultural para generar un mejor impacto.
- El Código de ética y conducta se dará a conocer de manera periódica a estudiantes, docentes y personal administrativa.

125

Estrategias

- Crear un programa de cultura de paz que aborde temas de prevención de la violencia, la igualdad de género, la inclusión y el respeto a la interculturalidad.
- Generar contenidos audiovisuales que sensibilicen a la comunidad académica en temas de derechos humanos.

15. Sustentabilidad universitaria

15.1. Sustentabilidad

La sustentabilidad en el entorno universitario implica la integración de prácticas, políticas y enfoques destinados a asegurar la continuidad a largo plazo de la institución. Esta perspectiva abarca no solo consideraciones económicas, sino también aspectos ambientales y sociales, ya que estos están intrínsecamente vinculados. La adopción de prácticas sustentables y sostenibles se vuelve esencial para preservar y proteger los recursos naturales, así como para mantener un equilibrio saludable entre la sociedad, la economía y el entorno.

La Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx) ha recibido reconocimiento en el Programa de Escuelas Ambientalmente Responsables de la Secretaría del Medio Ambiente del Gobierno del Estado de México. Además, participa de manera activa en el GreenMetric University Ranking, una evaluación que analiza las políticas universitarias en términos de sostenibilidad. La UAEMéx demuestra su compromiso mediante la reducción de la generación de residuos, el aumento en la valorización y reciclaje de residuos, así como la mejora en la eficiencia del consumo de agua y energía. En este ranking, ocupa la posición 19 en América Latina, la 12ª en México y la 7ª como Universidad Pública Estatal. En el Plan Rector de Desarrollo Institucional (PRDI) 2021-2025, la sustentabilidad representa uno de los tres pilares fundamentales del desarrollo sostenible.

126

La Facultad de Turismo y Gastronomía contribuye a este pilar mediante diversas acciones. Desde 2018, ha implementado una adecuada separación de residuos sólidos generados en los talleres de la Licenciatura en Gastronomía. Sin embargo, en el último año, se ha fortalecido la cultura ambiental y la separación específica de residuos orgánicos. Estos residuos se destinan a otros espacios académicos para su compostaje, generando abono para plantas o productos orgánicos de la milpa, lo que beneficia a la comunidad estudiantil.

Otra práctica sostenible en los talleres de cocina, conforme a los requisitos de la Dirección de Infraestructura Académica, consiste en la separación de los residuos líquidos generados en las clases, como el aceite vegetal. Este aceite se deposita en contenedores especiales y es recolectado por el H. Ayuntamiento de Toluca. Este enfoque evita la caída o desecho del aceite en las tuberías, previniendo la contaminación del agua y obstrucciones en el sistema de drenaje. Las recolecciones se programan según el flujo de trabajo del semestre y la cantidad de aceite utilizado en las prácticas de clase.

Además, las actividades de reforestación, los proyectos de investigación alineados con los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS), los proyectos de emprendimiento verde y las acciones impulsadas a través de las unidades de aprendizaje enfocadas en la sustentabilidad permiten que desde las aulas se realicen acciones de concientización para contribuir a los ODS y al bienestar social del planeta.

Objetivo general

127

Promover una cultura de prácticas sustentables, mediante la participación de alumnos, docentes y personal administrativo en el cuidado responsable del medio ambiente que contribuya a minimizar los impactos negativos en el entorno.

Objetivo específico I

- Implementar prácticas sustentables en las operaciones y actividades cotidianas de la institución, con énfasis en la gestión eficiente de recursos y la reducción de residuos.

Políticas

- En ambos campus se implementará una campaña permanente con el principio de las 3R: reducir, reutilizar y reciclar en el manejo de residuos sólidos.
- Los alumnos, docentes y personal administrativo participarán activamente en la realización de prácticas sustentables.

Estrategias

- Fortalecer la vinculación con la sociedad para realizar actividades que promuevan una cultura de cuidado al medio ambiente.
- Implementar acciones para reducir el consumo de agua y energía eléctrica con diagnósticos de consumo semestrales.

Objetivo específico II

- Aplicar un programa de educación ambiental que reduzca, prevenga y contrarreste los impactos ambientales de las actividades cotidianas del espacio académico y favorezca la sustentabilidad.

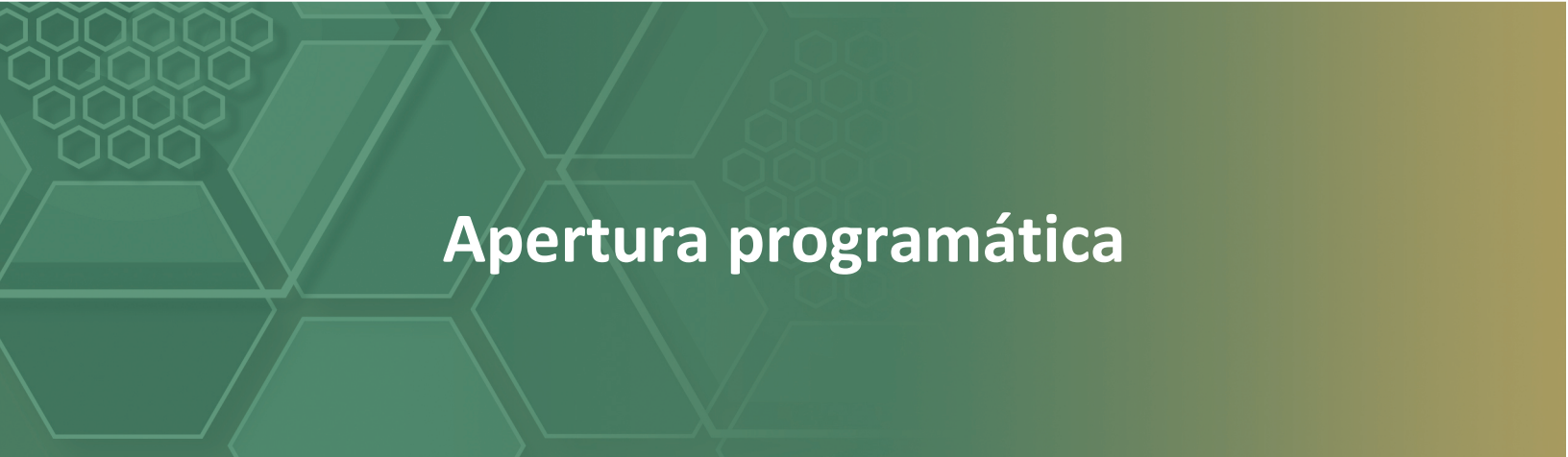
Política

- Las prácticas y acciones sustentables por el cuidado del medio ambiente deberán estar vinculadas a los lineamientos institucionales.

128

Estrategias

- Aplicar el Sistema de Gestión Ambiental mediante el Programa de Educación Ambiental institucional en ambos campus.
- Realizar actividades de reforestación y mantenimiento de áreas verdes periódicamente.



Apertura programática

1. Educación humanista y de calidad

1.1. Estudios Profesionales

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Atender a 100 participantes anualmente en actividades académicas de educación continua	30	100	100	100	100	Anual	Subdirección Académica
2	Tener una matrícula de 1,250 alumnos de estudios profesionales para 2026	1167	1210	1230	1250	1250	Anual	Subdirección Académica
3	Certificar internacionalmente en una segunda lengua, a 100 estudiantes de estudios profesionales, en 2027	50	80	80	80	100	Anual	Subdirección Académica
4	Contar anualmente con 20 manuales de prácticas para los talleres y áreas de apoyo a la docencia	20	20	20	20	20	Anual	Subdirección Académica
5	Impartir unidades de aprendizaje con componentes en inglés anualmente en los 2 programas educativos	2	2	2	2	2	Anual	Subdirección Académica
6	Incorporar a 1061 alumnos de estudios profesionales en SEDUCA para 2027	861	911	961	1011	1061	Anual	Subdirección Académica
7	Contar con la participación de 26 estudiantes en movilidad académica para 2026	26	4	16	26	26	Anual	Subdirección Académica
8	Realizar 2 actividades anuales de competencias de sostenibilidad para el alumnado de estudios profesionales	-	2	2	2	2	Anual	Subdirección Académica
9	Lograr 2 MOOC ofertados durante la administración	-	-	1	1	-	Anual	Subdirección Académica
10	Lograr que 2 docentes se certifiquen en competencias laborales cada año	6	2	2	2	2	Anual	Subdirección Académica
11	Realizar anualmente 2 actividades de educación continua para alumnos en el periodo intersemestral	-	2	2	2	2	Anual	Subdirección Académica
12	Mantener 10 profesores certificados anualmente en inglés y otras lenguas en el nivel C1 para cuatro habilidades	14	10	10	10	10	Anual	Subdirección Académica
13	Incrementar cada año el acervo con 5 títulos impresos relativos en equidad de género e inclusión, en estudios profesionales	4	5	5	5	5	Anual	Subdirección Académica

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
14	Capacitar a los coordinadores de los centros de auto accesos (CU y El Rosedal) en el manejo de tecnología educativa, al año	2	2	2	2	2	Anual	Subdirección Académica
15	Contar con 4 profesores de inglés y otras lenguas de EP, acreditados con al menos 1 curso de capacitación al año en metodología para la enseñanza de una segunda lengua	5	4	4	4	4	Anual	Subdirección Académica
16	Lograr 22 volúmenes por alumno para 2027	19	20	21	21	22	Anual	Subdirección Académica
17	Realizar 10 cursos de inducción al Sistema Bibliotecario para alumnos de nuevo ingreso cada año	10	10	10	10	10	Anual	Subdirección Académica
18	Realizar 10 cursos de inducción sobre el uso de los recursos electrónicos alojados en la Biblioteca Digital de la UAEMEX, anualmente	10	10	10	10	10	Anual	Subdirección Académica
19	Actualizar y aprobar Lineamientos para el uso de las salas de cómputo por los H.H. Consejos Académico y de Gobierno	-	1	1	1	1	Anual	Subdirección Académica
20	Atender al 30% de alumnos en situación de riesgo académico, de manera anual	9.20%	30.00%	30.00%	30.00%	30.00%	Anual	Subdirección Académica
21	Capacitar al 24.39% de los docentes que imparten unidades de aprendizaje en SEDUCA al 2027	21.95%	21.95%	22.76%	23.58%	24.39%	Anual	Subdirección Académica
22	Capacitar anualmente a 100% del personal de Control Escolar en el SICDE, a partir de 2024	100%	100%	100%	100%	100%	Anual	Subdirección Académica
23	Capacitar al 48.78% de docentes en desarrollo de competencias didácticas a 2027	39.02%	40.65%	43.09%	46.34%	48.78%	Anual	Subdirección Académica
24	Contar con un índice de titulación por cohorte al 2027 del 25.34%	23.14%	25.00%	25.08%	25.30%	25.34%	Anual	Subdirección Académica
25	Disminuir el abandono escolar en estudios profesionales a 5.31% para 2027	5.74%	5.51%	5.42%	5.37%	5.31%	Anual	Subdirección Académica

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
26	Capacitar al 48.78% de docentes en el desarrollo de competencias de TIC a 2027	43.90%	45.53%	46.34%	47.15%	48.78%	Anual	Subdirección Académica
27	Lograr que el 88.89% de sustentantes de estudios profesionales que presentan el EGEL obtengan desempeño sobresaliente o satisfactorio, en 2027	87.07%	87.50%	88.71%	88.46%	88.89%	Anual	Subdirección Académica
28	Lograr que el 100% de los alumnos de estudios profesionales sean beneficiados con servicios de apoyo integral, cada año	100%	100%	100%	100%	100%	Anual	Subdirección Académica
29	Mantener anualmente que el 100% de matrícula de estudios profesionales cursen programas educativos reconocidos por su calidad	100%	100%	100%	100%	100%	Anual	Subdirección Académica
30	Lograr que el 75% de titulados sea por la modalidad de EGEL a 2027	70.14%	69.08%	70.97%	74.19%	75.00%	Anual	Subdirección Académica
31	Lograr que el 65.04% de la planta docente participe en actividades de formación continua a 2027	58.54%	59.35%	60.98%	62.60%	65.04%	Anual	Subdirección Académica
32	Mantener el 100% de programas educativos de estudios profesionales reconocidos por su calidad, durante la administración	100%	100%	100%	100%	100%	Anual	Subdirección Académica
33	Lograr una eficiencia terminal por cohorte en estudios profesionales de 51.76% al 2027	50.71%	50.83%	50.91%	51.01%	51.76%	Anual	Subdirección Académica
34	Ofertar el 33.10% de unidades de aprendizaje de estudios profesionales que se imparten en la modalidad no escolarizada o mixta para 2027	27.59%	28.97%	30.34%	31.72%	33.10%	Anual	Subdirección Académica
35	Lograr que el 20.69% de Unidades de Aprendizaje cuente con GEI para 2027	15.17%	16.55%	17.93%	19.31%	20.69%	Anual	Subdirección Académica

2. Investigación con compromiso social

2.1. Investigación para el desarrollo social

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Contar con 29 PTC con grado de doctor al 2027	28	28	28	29	29	Acumulada	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
2	Lograr que 6 proyectos adscritos al centro de investigación tengan un enfoque de ODS a 2026	5	5	5	6	6	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
3	Lograr 1 proyecto de investigación con financiamiento del sector productivo anualmente	1	1	1	1	1	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
4	Lograr que a partir del 2024 la facultad cuente con 3 cuerpos académicos consolidados	2	3	3	3	3	Acumulada	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
5	Mantener 3 cuerpos en consolidación durante la administración	3	3	3	3	3	Acumulada	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
6	Tener 1 proyecto de investigación al año que atienda temas de género	1	1	1	1	1	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
7	Lograr que 3 investigadores por año participen en convocatorias internas y externas con enfoque ODS	-	3	3	3	3	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
8	Lograr que 3 artículos al año se encuentren en SCOPUS	3	3	3	3	3	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
9	Tener 3 libros de divulgación científica a 2027	1	-	1	2	3	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
10	Mantener 1 revista con índice CONAHCYT durante la administración 2023 -2027	1	1	1	1	1	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
11	Lograr 1 proyecto de investigación con registro de colaboración internacional al año	1	1	1	1	1	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
12	Lograr que 1 profesor participe en una convocatoria externa al año	1	1	1	1	1	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
13	Lograr al año 1 taller o conferencia sobre cultura de acceso abierto para PTC	1	1	1	1	1	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
14	Lograr que el 30.26 % de la producción científica tenga sentido social para 2027	17.91%	22.86%	27.78%	28.38%	30.26%	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
15	Lograr que al final de la administración el 47.37% de PTC sean miembros del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores a 2027	44.74%	44.74%	44.74%	44.74%	47.37%	Acumulada	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
16	Lograr para 2026 que 5.88% de los proyectos registrados ante la SIEA sean de investigación aplicada y desarrollo tecnológico	-	-	-	5.88%	-	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
17	Contar con el 47.83 % de profesores de tiempo completo participando en redes nacionales anualmente	30.43%	47.83%	47.83%	47.83%	47.83%	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
18	Mantener el 100% de profesores de tiempo completo participando en redes con pares extranjeros, cada año	100%	100%	100%	100%	100%	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
19	Lograr que el 100% de los cuerpos académicos sean de calidad a partir de 2024	83.33%	100%	100%	100%	100%	Acumulada	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
20	Lograr que anualmente el 100% de los proyectos de investigación registrados ante la SIEA respondan a investigación básica o aplicada	100%	100%	100%	100%	100%	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
21	Lograr que el 78.95% de PTC cuenten con el perfil deseable PRODEP para 2027	73.68%	73.68%	76.32%	76.32%	78.95%	Acumulada	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
22	Contar con el 5.88% de proyectos de investigación que tengan desarrollo tecnológico e innovación para 2026	-	-	-	5.88%	-	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
23	Lograr que al menos el 55.56 % de los proyectos registrados ante SIEA cuenten con financiamiento ya sea interno o externo durante la administración 2023-2027	56.25%	62.50%	58.82%	58.82%	55.56%	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
24	Lograr que el 50% de los cuerpos académicos contribuyan a la solución de problemas sociales anualmente	33.33%	50.00%	50.00%	50.00%	50.00%	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos

2.2. Programas de estudios avanzados reconocidos por su calidad

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Contar con 39 tesis o trabajos terminales de grado en estudios avanzados durante la administración	12	12	9	9	9	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
2	Impartir unidades de aprendizaje con componentes en inglés por año en los 3 programas de estudios avanzados	3	3	3	3	3	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
3	Contar con una matrícula de 43 alumnos de estudios avanzados para el 2026	43	29	29	43	43	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
4	Lograr que 2 alumnos participen en el programa Delfin por año a partir del 2024	-	2	2	2	2	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
5	Ofertar 1 Diplomado Superior a partir del 2025	-	-	1	1	1	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
6	Lograr que el 60.47% de la matrícula de estudios avanzados cuente con beca a 2026	55.81%	58.62%	58.62%	60.47%	60.47%	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
7	Lograr que 77.78% de los alumnos se gradúe por la opción de trabajo terminal de grado a partir del 2025	41.67%	58.33%	77.78%	77.78%	77.78%	Anual	Centro de Investigación y Estudios Turísticos

135

3. Difusión de la cultura con inclusión

3.1. Difusión cultural

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Impartir 6 talleres culturales anualmente en beneficio de la comunidad universitaria	5	6	6	6	6	Anual	Coordinación de Difusión Cultural
2	Realizar 6 presentaciones artísticas al año	3	6	6	6	6	Anual	Coordinación de Difusión Cultural
3	Realizar 6 exposiciones de patrimonio cultural, científico y artístico cada año	2	6	6	6	6	Anual	Coordinación de Difusión Cultural

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
4	Editar 3 libros UAEMEX impreso o digital en la administración 2023-2027	1	-	1	1	1	Anual	Coordinación de Difusión Cultural
5	Lograr la visita a 3 espacios culturales, museos universitarios de manera presencial y/o virtual anualmente	1	3	3	3	3	Anual	Coordinación de Difusión Cultural
6	Realizar 1 diagnóstico sobre las necesidades en materia cultural y artística anualmente	1	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Difusión Cultural
7	Realizar 8 actividades culturales con temáticas de igualdad de género y cultura de paz cada año	1	8	8	8	8	Anual	Coordinación de Difusión Cultural

4. Vinculación universitaria y emprendimiento

4.1. Extensión y vinculación

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Contar con 2 convenios de triple hélice a 2027	-	-	1	-	1	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
2	Lograr 400 participaciones anuales de alumnos en talleres y cursos culturales, artísticos y gastronómicos	366	400	400	400	400	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
3	Lograr 16 instrumentos legales con procesos concluidos al final de la administración	9	4	4	4	4	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
4	Lograr 10 participantes dentro de las BUM cada año	8	10	10	10	10	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
5	Atender 1 proyecto de negocio universitario, alineado a los objetivos de Desarrollo Sostenible durante la administración	1	-	1	1	1	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
6	Atender 250 alumnos anualmente en actividades de emprendimiento	150	250	250	250	250	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
7	Contar con 3 proyectos de negocio a través de la Red Universitaria de Incubadoras al final de la administración	7	-	1	1	1	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
8	Lograr la identificación de 9 egresados considerados como exitosos en sectores gubernamental, social y	-	2	2	2	3	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
	productivo durante la administración							
9	Lograr 2 participaciones anuales en actividades de políticas públicas que ofrecen servicios profesionales externos	1	2	2	2	2	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
10	Lograr la participación de 445 alumnos en los sectores gubernamental, productivo y social mediante las prácticas o estancias profesionales en 2027	424	430	435	440	445	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
11	Lograr la participación de 253 alumnos en los sectores gubernamental, productivo y social mediante el servicio social, al final de la administración	241	244	247	250	253	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
12	Realizar 14 actividades de fomento a la cultura emprendedora y desarrollo empresarial a 2027	10	11	12	13	14	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
13	Atender 660 servicios de revisión y prevención de enfermedades cardiovasculares y crónico degenerativas, cada año	654	660	660	660	660	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
14	Otorgar 7 becas, apoyos o estímulos a alumnos de estudios avanzados, para la permanencia y conclusión de estudios, anualmente	-	7	7	7	7	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
15	Otorgar 980 becas, apoyos o estímulos a alumnos de estudios profesionales, anualmente	954	980	980	980	980	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
16	Realizar 4 evaluaciones de seguimiento a instrumentos legales firmados con los sectores público, privado y social, anualmente	3	4	4	4	4	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
17	Lograr 2 estudios de seguimiento de egresados para 2027	-	-	1	-	1	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
18	Lograr la difusión de 9 actividades de cultura emprendedora para 2027	5	6	7	8	9	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
19	Lograr que el 100% de egresados de estudios profesionales resuelva la encuesta PROTEP, anualmente	100%	100%	100%	100%	100%	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación

5. Gobierno universitario participativo

5.1. Gobierno universitario

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Lograr anualmente 150 asistentes con visitas guiadas en el Edificio Histórico de Rectoría y museos universitarios	150	150	150	150	150	Anual	Coordinación de Difusión Cultural
2	Lograr 250 asistentes a conferencias, charlas y foros relacionados con la identidad, cada año	238	250	250	250	250	Anual	Coordinación de Difusión Cultural
3	Elaborar 2 crónicas al año sobre la historia de la facultad	1	2	2	2	2	Anual	Coordinación de Planeación
4	Lograr 1 participación anual en reuniones de cronistas universitarios	-	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
5	Lograr que 400 alumnos, anualmente participen en actividades de identidad	20	400	400	400	400	Anual	Coordinación de Difusión Cultural
6	Lograr que 800 alumnos participen en eventos que promuevan la cultura física, el deporte y estilos de vida saludable para 2027	758	770	775	780	800	Anual	Coordinación de Difusión Cultural
7	Lograr que 46 integrantes del personal administrativo participen en eventos que promuevan la cultura física, el deporte y estilos de vida saludable a 2026	30	36	40	46	46	Anual	Coordinación de Difusión Cultural
8	Lograr que 50 docentes participen en eventos que promuevan la cultura física, el deporte y los estilos de vida saludable, cada año	36	50	50	50	50	Anual	Coordinación de Difusión Cultural

138

6. Finanzas efectivas

6.1. Finanzas

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Contar con 1 programa anual de racionalización y optimización del gasto	1	1	1	1	1	Anual	Subdirección Administrativa
2	Contar con 1 proyecto productivo que genere ingresos extraordinarios alternos y utilidad, durante la	-	1	1	1	1	Anual	Subdirección Administrativa

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
	administración							
3	Lograr 7 servicios que generen recursos extraordinarios alternos, cada año	1	7	7	7	7	Anual	Subdirección Administrativa
4	Incrementar los ingresos extraordinarios alternos de productos y servicios en 2.0% anual	25.00%	2.00%	2.00%	2.00%	2.00%	Anual	Subdirección Administrativa

7. Administración universitaria

7.1. Administración

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Capacitar a 2 personas en materia de TIC anualmente	1	2	2	2	2	Anual	Subdirección Administrativa
2	Contar con la certificación de 1 persona en Microsoft y/o Oracle, cada año	-	1	1	1	1	Anual	Subdirección Administrativa
3	Mantener la proporción de 14 alumnos por computadora, durante la administración	18	14	14	14	14	Anual	Subdirección Administrativa
4	Capacitar a 1 persona en los procedimientos administrativos y normativos de manera anual	1	1	1	1	1	Anual	Subdirección Administrativa
5	Actualizar 1 manual de organización al 2024	-	1	-	-	-	Anual	Subdirección Administrativa
6	Actualizar 1 manual de procedimientos al 2025	-	-	1	-	-	Anual	Subdirección Administrativa
7	Lograr 5 personas capacitadas en gestión administrativa de manera anual	-	5	5	5	5	Anual	Subdirección Administrativa
8	Realizar 2 servicios de mantenimiento anual	2	2	2	2	2	Anual	Subdirección Administrativa
9	Reacondicionar la sala de cómputo Campus El Rosedal para 2024	-	1	-	-	-	Anual	Subdirección Administrativa
10	Realizar 2 servicios de mantenimiento a los equipos de cómputo anualmente	-	2	2	2	2	Anual	Subdirección Administrativa

8. Planeación participativa

8.1. Planeación y desarrollo institucional

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Realizar 1 evaluación anual a la Facultad de Turismo y Gastronomía	1	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
2	Capacitar a 10 personas del espacio académico en la formulación e interpretación de indicadores en 2024 y en 2026	1	10	-	10	-	Anual	Coordinación de Planeación
3	Realizar 1 evaluación cualitativa anualmente	-	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación

9. Marco jurídico íntegro, moderno y equilibrado

9.1. Marco jurídico universitario

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Impartir anualmente 1 plática sobre cultura de la legalidad y faltas a la responsabilidad universitaria a estudiantes de nuevo ingreso	1	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
2	Impartir anualmente 1 plática sobre cultura de la legalidad y faltas a la responsabilidad universitaria a personal docente y administrativo	1	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación

140

10. Comunicación universitaria

10.1. Comunicación

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Lograr que 500 personas de la comunidad conozcan la Revista Universitaria durante la administración	200	100	100	150	150	Anual	Coordinación de Planeación
2	Lograr que 700 personas de la comunidad conozcan Uni Radio durante la administración	200	150	150	200	200	Anual	Coordinación de Planeación
3	Lograr que 400 personas de la comunidad conozcan las redes sociales de UAEMéx TV, anualmente	200	400	400	400	400	Anual	Coordinación de Planeación

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
4	Lograr 4 participaciones anuales en Uni Radio o en el programa Enjambre Universitario.	-	4	4	4	4	Anual	Coordinación de Planeación

11. Control y evaluación de la gestión

11.1. Control y evaluación

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Dar seguimiento y atención a las observaciones y recomendaciones emitidas por las instancias correspondientes en 2027	1	-	-	-	1	Anual	Coordinación de Planeación

12. Acceso a la información universitaria

12.1. Acceso a la información

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Realizar 4 actualizaciones de la información en el sitio de transparencia universitaria y en el Sistema de Información Pública de Oficio Mexiquense, cada año	4	4	4	4	4	Anual	Coordinación de Planeación
2	Realizar 3 pláticas informativas sobre el tema de la protección de datos personales cada año	1	3	3	3	3	Anual	Coordinación de Planeación

141

13. Salud y bienestar integral

13.1. Salud y bienestar

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Implementar cada año el programa de atención a la salud física y mental de la comunidad universitaria	1	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación
2	Realizar 4 jornadas de salud anualmente	2	4	4	4	4	Anual	Coordinación de Extensión y Vinculación

14.Ética, derechos humanos, igualdad de género e inclusión

14.1. Ética, derechos humanos, igualdad e inclusión

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Impartir anualmente 1 plática sobre derechos humanos y universitarios a docentes	1	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
2	Impartir anualmente 1 plática sobre derechos humanos y universitarios a los alumnos	1	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
3	Realizar anualmente 1 jornada de difusión del código de ética y de conducta	1	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
4	Realizar anualmente 2 exposiciones de arte visual relacionada con los efectos que produce la discriminación y la desigualdad	-	2	2	2	2	Anual	Coordinación de Planeación
5	Capacitar al 6.25% del personal docente y administrativo en temas de género e inclusión, cada año	-	6.25%	6.25%	6.25%	6.25%	Anual	Coordinación de Planeación

15.Sustentabilidad universitaria

15.1. Sustentabilidad

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
1	Realizar 1 campaña de acopio de residuos electrónicos al año	1	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
2	Capacitar 25 docentes en temas de sustentabilidad, cada año	2	25	25	25	25	Anual	Coordinación de Planeación
3	Capacitar 100 estudiantes en temas de sustentabilidad, cada año	-	100	100	100	100	Anual	Coordinación de Planeación
4	Capacitar 25 administrativos en temas de sustentabilidad anualmente	-	25	25	25	25	Anual	Coordinación de Planeación
5	Participar anualmente en la campaña universitaria de reforestación plantando 200 árboles	-	200	200	200	200	Anual	Coordinación de Planeación
6	Operar el Plan Institucional de Mantenimiento y Rehabilitación de áreas verdes, anualmente	1	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
7	Realizar 5 prácticas sustentables anualmente	1	5	5	5	5	Anual	Coordinación de Planeación
8	Realizar 5 eventos de	1	5	5	5	5	Anual	Coordinación

No.	Meta	Ref. 2023	2024	2025	2026	septiembre 2027	Medición	Área responsable
	educación no formal para la sustentabilidad, cada año							de Planeación
9	Aplicar el Sistema de Gestión Ambiental en la Facultad, cada año	-	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
10	Elaborar cada año 1 diagnóstico de consumo de energía eléctrica de la Facultad	1	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
11	Mantener el tercer nivel de acreditación en el Programa de Escuelas Ambientalmente Responsables de la Secretaría del Medio Ambiente del Estado de México	-	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
12	Elaborar 1 diagnóstico hídrico cada año	-	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
13	Operar 1 plan de manejo de Residuos Sólidos Urbanos, anualmente	1	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación
14	Aplicar cada año 1 programa de educación ambiental	-	1	1	1	1	Anual	Coordinación de Planeación

Fuentes de información

SPDI UAEMex. (s.f.). Sistema de Infraestructura Universitaria. Consultado en:
<https://spdi3.uaemex.mx/SIU/Login/>

UAEMEX (2021). Plan Rector de Desarrollo Institucional 2021 – 2025.

Universidad Autónoma del Estado de México. (2021). Informe de la Facultad de Turismo y Gastronomía (Periodo 2017-2021). Planeación UAEMex. Recuperado de
http://planeacion.uaemex.mx/InfBasCon/Turismo/Informes/Periodo2017-2021/3_Informe_Turismo_Gastronomia17-21.pdf

Universidad Autónoma del Estado de México. (2021). Informe de la Facultad de Turismo y Gastronomía (Periodo 2017-2021) - Parte 4. Planeación UAEMex. Recuperado de
http://planeacion.uaemex.mx/InfBasCon/Turismo/Informes/Periodo2017-2021/4_Informe_Turismo_Gastronomia17-21.pdf

Universidad Autónoma del Estado de México. (2021). Plan de Desarrollo 2021-2033. Planeación UAEMex. Recuperado de
http://planeacion.uaemex.mx/docs/PGD_2021-2033.pdf

Universidad Autónoma del Estado de México. (2022). Turismo y Gastronomía: Informe 2021-2022. Planeación UAEMex. Recuperado de
<http://planeacion.uaemex.mx/InfBasCon/Turismo/Informes/Periodo2021-2022/Turismo-y-Gastronomia-Informe-2021-2022.pdf>

Universidad Autónoma del Estado de México. (2023). Turismo y Gastronomía: Informe 2022-2023. SPYDI UAEMex. Recuperado de
<https://spydi.uaemex.mx/docs/InfBasCon/Turismo/Informes/Periodo2022-2023/Turismo-y-Gastronomia-Informe-%202022-2023.pdf>

Universidad Autónoma del Estado de México. (s.f.). Agenda estadística, 2022. Recuperado *de <https://spydi.uaemex.mx/docs/docs/AE2022.pdf>

Universidad Autónoma del Estado de México. (s.f.). Tableros Indicadores y Variables de la SPDI2. Recuperado de <https://spdi2.uaemex.mx/tableros>

Índice de tablas, gráficas e imágenes.

Páginas	Tablas	
27	Tabla 1	Acreditación de los programas educativos
33	Tabla 2	Datos de la enseñanza en modalidad mixta de la Licenciatura en Gastronomía, impartida con el apoyo de SEDUCA
34	Tabla 3	Datos de la enseñanza en modalidad mixta de la Licenciatura en Turismo, impartida con el apoyo de SEDUCA
36	Tabla 4	Registro de participación en actividades de capacitación y actualización docente por tipo o categoría
45	Tabla 5	Las modalidades de titulación con mayor participación
45	Tabla 6	Índice de Titulación por cohorte
64	Tabla 7	Grupos Artísticos que participaron en eventos del espacio académico
69	Tabla 8	Productos y Servicios de la Facultad de Turismo y Gastronomía
69	Tabla 9	Instrumentos legales vigentes
70	Tabla 10	Egresados de 2017 a 2023.
71	Tabla 11	Análisis comparativo inscripción al programa Alumniversitario 2021, 2022 y 2023A
74	Tabla 12	Participación de alumnos estancias profesionales 2020-2023A
75	Tabla 13	Participación de alumnos en estancias profesionales por sector laboral.
76	Tabla 14	Incorporación de los alumnos de la Facultad de Turismo y Gastronomía al programa de Brigadas Universitarias Multidisciplinarias
77	Tabla 15	Actividades de fortalecimiento de competencias complementarias
80	Tabla 16	Proyectos e ideas de negocio atendidos por la Unidad de Emprendimiento de la Facultad de Turismo y Gastronomía.
80	Tabla 17	Servicios empresariales a través de la Red Universitaria de Incubadoras de Empresas
80	Tabla 18	Actividades empresariales realizadas
81	Tabla 19	Total de becas por año
82	Tabla 20	Becas por plan de estudios
100	Tabla 21	Infraestructura universitaria del espacio académico en sus 2 campus
110	Tabla 22	Impacto en medios de comunicación
	Gráficas	
25	Gráfica 1	Solicitudes de aspirantes en la licenciatura en turismo
26	Gráfica 2	Solicitudes de aspirantes en la licenciatura en gastronomía
35	Gráfica 3	Personal académico por categoría
38	Gráfica 4	Evolución de la matrícula de estudios profesionales en turismo y gastronomía
39	Gráfica 5	Panorama estadístico de la matrícula total de Estudios Profesionales en Turismo y Gastronomía
41	Gráfica 6	Abandono escolar
42	Gráfica 7	Índice de Reprobación
43	Gráfica 8	Eficiencia Terminal por cohorte
59	Gráfica 9	Evolución de la matrícula de estudios avanzados en turismo y gastronomía
63	Gráfica 10	Evolución de la oferta de talleres culturales
73	Gráfica 11	Servicio social por sector
	Figuras	
29	Figura 1	Infraestructura Académica de ambos campus
30	Figura 2	Otras instalaciones
31	Figura 3	Instalaciones para la Licenciatura en Gastronomía
44	Figura 4	Modalidades de titulación
99	Figura 5	Personal Adscrito a la Facultad de Turismo y Gastronomía

