



Universidad Autónoma del Estado de México



Facultad de Turismo



*Segundo Informe Anual de
Actividades 2002 – 2003*

L.T. Irma Yolanda Cortés Soto

Julio 2003



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

Directorio

Dr. en Q. Rafael López Castañares
Rector

M. en A. Ed. Maricruz Moreno Zagal
Secretaria de Docencia

M. en A. P. José Martínez Vilchis
Secretario Administrativo

M. en C. Eduardo Gasca Pliego
Secretario de Rectoría

Dr. Carlos Arriaga Jordán
Coordinador General de Investigación y Estudios Avanzados

M. en E. S. Gustavo A. Segura Lazcano
Coordinador General de Difusión Cultural

M. en E.S. José Luis Gama Vilchis
Director General de Extensión y Vinculación

M. en A. E. Carolina Caicedo Díaz
Directora General de Planeación y Desarrollo Institucional

Lic. Gerardo Sánchez Sánchez
Abogado General

M. en A. José Salvador Origel Lule
Contralor de la Universidad

Profr. José Luis Flores Sánchez
Vocero

Profr. Inocente Peñaloza García
Cronista



FACULTAD DE TURISMO

Directorio

Lic. en T. Irma Yolanda Cortés Soto
Directora

Lic. en T. Lucia Matilde Collado Medina
Subdirectora Académica

L. en D. José Francisco Medina Cuevas
Subdirector Administrativo

M. en Pl. U. y R. Maribel Osorio García
Coordinadora del C.I.D.E.T.U.R.

Lic. en T. Consuelo Méndez Sosa
Coordinadora de Investigación y Estudios de Posgrado

Lic. en T. Emelia Vergara Cantorán
Coordinadora de Difusión Cultural

Lic. en T. Ma. del Pilar Reyes Espinosa
Jefa de la Unidad de Planeación

Lic. en T. Ma. Isabel Carmona Lavanderos
Jefa del Departamento de Apoyo a la Docencia

Lic. en T. Esmeralda Serrato García
Jefa del Departamento de Control Escolar

Arq[te]go. Virgilio Reyes Vázquez
Cronista



CONTENIDO

Presentación	5
Ejes Rectores	
1. Lograr una institución académica de alta calidad	7
2. Fortalecer a la universidad pública	10
3. Comprometer a la universidad con el desarrollo científico y social ...	12
4. Revalorar a la comunidad universitaria y su responsabilidad social	13
5. Rendir cuentas a la sociedad	17
Mensaje	19



PRESENTACIÓN

Con base en lo establecido en el artículo 115 fracción VII del Estatuto Universitario, comparezco ante los Honorables Consejos de Gobierno y Académico, en presencia del señor Rector, Dr. en Q. Rafael López Castañares y de la comunidad que integra ésta casa de estudios, a fin de presentar el segundo ejercicio de evaluación al Plan de Desarrollo 2001-2005 de la Facultad de Turismo.

El año de gestión sobre el que da cuenta el documento, representa un periodo de arduo trabajo y de muchos compromisos, donde la labor en equipo de los que integramos la comunidad, ha sido base para cristalizar los avances y metas alcanzados, colaborando juntos en beneficio de nuestro organismo académico y de un turismo más vigoroso y menos vulnerable a los cambios que el escenario mundial presenta.

La integración con visión como filosofía de trabajo, nos ha permitido seguir preparando universitarios concientes y capaces de intervenir oportunamente en el ordenamiento sustentable de la actividad turística, reafirmando nuestro compromiso con la sociedad, en el marco del proyecto Apertura Universitaria.

Este ejercicio documenta los caminos recorridos durante un año, donde la operación de los talleres para la Licenciatura en Gastronomía constituye uno de los logros más importantes de nuestra comunidad. Así también, la conclusión de las carpetas que reportan la auto evaluación de los programas educativos ofertados, la evaluación y reestructuración de la carrera Técnico Superior en Turismo bajo un esquema flexible, y el incremento del número de proyectos de investigación registrados ante la Coordinación General de Investigación y Estudios Avanzados; en conjunto, representan parte de la labor profesional de doce meses de trabajo de los integrantes de la comunidad.

Consolidarnos como un organismo académico de alta calidad, nos ha expuesto a un proceso de reflexión continua, ligados estratégicamente a una cultura de la planeación; el informe da cuenta a la comunidad del estado que guarda nuestra Facultad en lo referente a las actividades sustantivas y adjetivas, será turnado para su análisis, evaluación y dictaminación a la Comisión Especial de GLOSA.



E J E S R E C T O R E S



1. Lograr una institución académica de alta calidad

Currículo de nivel superior

En congruencia con los objetivos del Programa Institucional de Innovación Curricular, la Facultad de Turismo trabaja para incorporarse al modelo curricular flexible, por ello, los HH. Consejos de Gobierno y Académico aprobaron el programa correspondiente a la carrera Técnico Superior en Turismo, mismo que ya fue enviado al H. Consejo Universitario. En tanto los comités curriculares continúan los trabajos para la evaluación y reestructuración de las Licenciaturas en Turismo y Gastronomía.

Con el fin de ofrecer programas que posibiliten elevados niveles de formación y actualización profesional, se constituyó el Comité para evaluar, con base en los lineamientos de acreditación dispuestos por las instancias federales e institucionales, el programa vigente de la Maestría en Estudios Turísticos, los resultados de dicho análisis fueron aprobados por los Consejos, considerando las siguientes estrategias: mantener en receso el programa hasta su reestructuración, instaurar como política prioritaria la obtención del grado del personal académico, concentrar los esfuerzos de investigación en torno al objeto de estudio y establecer vínculos sectoriales.

Por lo que toca a la evaluación y reestructuración de la Especialización en Enseñanza Turística, el Comité Curricular ha concluido el documento que fue turnado a los HH. Consejos de Gobierno y Académico para su dictamen.

Coordinados por la Secretaría de Docencia, continuamos los trabajos para la estructuración del plan de estudios de la Licenciatura en Arqueología con las Facultades de Antropología, Ciencias, Geografía y Humanidades.

En cuanto a la elaboración de los programas de estudio, en el periodo que se informa fueron aprobados 42 analíticos, de éstos, 23 se elaboraron por primera vez y 19 se actualizaron, asimismo, 190 programas guías fueron diseñados.

En materia de titulación se organizó el 2º Taller para 11 egresados con más de cinco años de haber culminado sus estudios. Paralelamente se desarrolló el 2º Curso-Taller de Actualización para 13 interesados en presentar el EGEL-T con fines de evaluación profesional.

118 egresados de Turismo y uno de la carrera Técnico Superior, obtuvieron el título porcentualmente bajo las siguientes modalidades: 42.85% tesis; 36.97% EGEL-T; 12.60% aprovechamiento académico y el 7.56% con reporte. Lo que significa un índice de titulación de 134% respecto al egreso de la última generación y un incremento del 107% comparativamente al año anterior. En la Maestría en Estudios Turísticos se reporta una graduación del 44.8% correspondiente a las últimas tres promociones, y de 20.6% durante este año.



Con el propósito de lograr aprendizajes significativos, los Consejos aprobaron 36 prácticas de campo en las que participaron 46 grupos; el 44% de ellos se desplazó a diferentes destinos del Estado de México, y el 56% restante visitó otras entidades del país.

Para fortalecer esta actividad, se evaluaron las prácticas desarrolladas durante el semestre septiembre 2002-febrero 2003, su resultado permitirá trabajar una propuesta normativa acorde con la reestructuración de los programas educativos.

Evaluación y acreditación de programas educativos

Con miras a la evaluación y acreditación de los planes de estudio vigentes, se concluyeron los reportes de auto evaluación de la Licenciatura en Turismo y la Licenciatura en Gastronomía, Técnico Superior y Maestría en Estudios Turísticos. Los resultados de su análisis sirvieron de base a los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES), y su posterior dictamen.

Formación de investigadores

Se impulsa la formación de investigadores con la asistencia de 11 profesores del Centro de Investigación y Desarrollo Turístico (CIDETUR) a 15 cursos de actualización; en cuanto a estudios de posgrado tres docentes han concluido la fase escolarizada de la Especialización en Estrategias Psicopedagógicas, impartida en la modalidad a distancia por la Universidad La Salle en nuestra Institución; seis realizan estudios de maestría, de los cuales tres están por terminar su trabajo de tesis; cuatro candidatos a doctor están desarrollando sus trabajos. Una de las profesoras del Cuerpo Académico obtuvo el grado de doctora y uno el de maestro. Seguiremos estableciendo estrategias que permitan a nuestros profesores concluir sus estudios.

Desarrollo de los estudios avanzados

Para el desarrollo de los estudios avanzados, conjuntamente con la Facultad de Contaduría y Administración, se elaboró el programa para la Especialización en Administración de Empresas Turísticas, aprobado por el H. Consejo Universitario para iniciar en septiembre.

En colaboración con las Facultades de Química, Geografía, Ingeniería y Planeación Urbana y Regional, se presentó ante el H. Consejo Universitario, el Programa de Maestría y Doctorado en Ciencias Ambientales, el cual fue aprobado para su instrumentación.

Tutoría académica

El programa interno de tutoría se constituye de 19 profesores, de los cuales seis trabajan con estudiantes indígenas y asistieron a dos cursos de formación organizados por la Coordinación General de Estudios Superiores.

El programa tuvo un incremento de 34 a 142 estudiantes que cuentan con este apoyo, de los cuales el 20% pertenecen al padrón de estudiantes indígenas y el 90% son becarios PRONABE. Respecto a la cobertura por plan de estudio se reportan los siguientes índices: 80% de la Licenciatura en Turismo, 15% Gastronomía y el 5% Técnico Superior.



Internacionalización

En materia de internacionalización establecimos relaciones con el Instituto de Alta Cocina D' Gallia en Lima Perú, impartiendo en sus instalaciones un curso de actualización dirigido a profesores y alumnos. En reciprocidad, las autoridades de dicha institución dictaron en marzo, una conferencia en nuestra Facultad. Actualmente realizamos gestiones para formalizar el intercambio académico vía convenio.

Una maestra viajó al Instituto de Turismo y al Ministerio de Educación en Costa Rica con el objeto de brindar asesoría en el proyecto Diagnóstico sobre la Educación Formal en el Turismo, actividad que dio seguimiento al convenio institucional signado con la Universidad Internacional de la Integración de América Latina (UNIVAL) y nuestra máxima casa de estudios.

Intercambio académico

En el Programa de Movilidad Estudiantil siete alumnos cursaron los semestres séptimo y noveno en otras universidades: cinco en España, de los cuales tres realizaron un semestre en Jaume I y dos en Valencia; los dos restantes en la Universidad O&M de República Dominicana. Actualmente, uno se encuentra cursando el octavo semestre de la Licenciatura en Turismo en Morón, Argentina.

Profesionalización del personal académico: mejoramiento del perfil y formación, capacitación y actualización

En materia de profesionalización del personal académico, se realizaron actividades ínter semestrales con la participación de 38 profesores en siete cursos, como: Elaboración de Material Didáctico, Constructivismo y Docencia, Seminario de Actualización Didáctica para la Enseñanza del Idioma Inglés, éste último con el apoyo de la Facultad de Lenguas.

Enseñanza de una segunda lengua

El Auto acceso se constituye como un espacio importante para el dominio de distintas habilidades del idioma, para lo cual se destinaron cuatro computadoras con seis programas y se registraron 2,738 visitas de alumnos, asesoradas por un especialista en lengua inglesa, quien durante este ciclo asistió al Seminario de Introducción al Auto acceso.

A partir de marzo se ofrece en nuestras instalaciones un curso de japonés impartido por dos estudiantes de esa nacionalidad, quienes se encuentran de visita de intercambio en el Centro Internacional de Lengua y Cultura, con la asistencia de 24 alumnos y egresados. Paralelamente se ofertó durante marzo y abril, un curso de alemán a cargo de un estudiante austriaco, al cual asistieron 29 interesados.

En el marco del convenio de colaboración que tenemos signado con la Alianza Franco Mexicana de Toluca A.C, periódicamente tres de nuestros alumnos se ven beneficiados con beca.



Medios y materiales para la docencia

En el semestre septiembre 2002 – febrero 2003, se aprobaron por parte de los HH. Consejos de Gobierno y Académico, 15 recursos didácticos que fortalecerán el proceso enseñanza aprendizaje.

Sistema bibliotecario

Un sistema eficiente de información bibliotecario constituye la base científica para las tareas de investigación, docencia y extensión de la comunidad, para ello, se actualizaron 12 catálogos de consulta; se incrementó en un 12% el acervo bibliográfico por medio del programa de donación vía titulación, el intercambio con Instituciones como: el Instituto de Alta Cocina D' Gallia de Lima Perú, el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA) y la compra por medio del Programa Integral de Fortalecimiento Institucional para los fines del Proyecto Modernización y Equipamiento del Sistema Bibliotecario en el nivel superior de la UAEM. A la fecha contamos con 8,463 títulos distribuidos en 12,217 volúmenes, con base en la matrícula actual corresponden 15 libros por alumno.

Existen 6,900 materiales de otros acervos como tesis, revistas, diapositivas, documentos especializados, videos y materiales multimedia. Durante el año, se registraron 10,742 usuarios y se ofrecieron 2,470 préstamos a domicilio.

En el Programa de Fomento a la Lectura Eficiente se organizaron 49 eventos como: círculos de lectura, cafés literarios, conferencias, entre otros, con 3,602 participaciones.

Talleres y laboratorios

Uno de los más grandes logros de esta comunidad, es la operación de los laboratorios para la licenciatura en gastronomía; tal esfuerzo se cristalizó gracias a la disposición y el valioso apoyo del Sr. Rector, Dr. en Q. Rafael López Castañares, en marzo pasado nos fueron entregadas las instalaciones que se sitúan en El Rosedal, donde actualmente estudian 197 alumnos de cuarto y sexto semestre.

Lo anterior nos motiva y compromete a formar profesionales de calidad en el ámbito gastronómico nacional e internacional, a través de una educación integral que sitúe a los estudiantes en un plano competitivo, con una actitud de servicio y receptivos a los cambios sociales y tecnológicos de su área de desempeño.

2. Fortalecer a la universidad pública

Oferta educativa y matrícula

Actualmente la matrícula es de 774 alumnos incluyendo el Posgrado, de los cuales, el 11.7% cursan el Plan de Estudios de Turismo versión 03, que se encuentra en desfase; el 58.4% la versión 04 del Plan de Estudios de la misma licenciatura; 24.4% pertenece a Gastronomía; 3.9% está inscrito en el Técnico Superior en Turismo y 1.6% cursa la Maestría en Estudios Turísticos.



La promoción de los diferentes programas educativos se realizó por conducto de las coordinaciones de las licenciaturas y carrera técnica. Se participó en la Expo orienta 2002 y se ofrecieron diez pláticas profesiográficas a las preparatorias oficiales e incorporadas de la entidad.

Sistema de educación a distancia y virtual

En atención al sistema de educación a distancia y virtual, se elaboró un diagnóstico de necesidades, producto de éste análisis, en abril se inició el Curso de Formación de Profesores en Educación a Distancia con 20 participantes, de los cuales 13 continúan su capacitación y elaboran los materiales didácticos que permitirán impartir el curso Diseño de Proyectos de Investigación Turística.

Servicios estudiantiles: sistema integral de becas, seguro médico estudiantil

Los servicios para el sector estudiantil son indispensables, hubo un aumento en el número de becas para los programas de Licenciatura y Técnico Superior con respecto al año anterior, ya que se reporta un 31.24%, estas prestaciones junto con la beca Ignacio Manuel Altamirano beneficiaron al 89.89% de la población estudiantil.

Por los riesgos a que se exponen los estudiantes durante sus prácticas escolares, profesionales, estancias y servicio social, actualmente todos nuestros alumnos se encuentran registrados en el sistema de afiliación obligatoria del Instituto Mexicano del Seguro Social.

A solicitud de los estudiantes, el Departamento de Control Escolar de este organismo tramita la emisión de la Clave Única de Registro de la Población (CURP); en el presente año se gestionaron 75 claves, que sumadas con las 214 del año anterior, beneficiaron al 37.92% de la población.

Desarrollo estudiantil

Para desarrollar al sector estudiantil, las coordinaciones de las licenciaturas y la carrera técnica, organizaron 11 cursos ínter semestrales en los que participaron 220 alumnos. Un grupo de 25 estudiantes y tres profesoras asistieron al Curso de Formación de Instructores para el Programa de Brigadas Juveniles, organizado por la Dirección General de Turismo del Gobierno del Estado de México.

La Embajada de Francia a través del Instituto Francés de América Latina (IFAL), otorgó tres becas estudiantiles para el Curso Básico de Formación y Capacitación de Meseros.

Con respecto al Programa Institucional de Seguimiento de Egresados (PISE), se han integrado al sistema los datos de la generación 1997-2002.

Identidad universitaria

En relación con la Identidad Universitaria, fuimos sede de una reunión del Colegio de Cronistas; se asistió al Curso sobre Valores Universitarios organizado por la Secretaría de Rectoría; y se dictó una conferencia sobre el mismo tema en la Facultad de Antropología, recibiendo en reciprocidad al cronista de dicho organismo.



En el curso de inducción para alumnos de primer ingreso se impartieron pláticas sobre los Símbolos Universitarios, asimismo, organizamos un diálogo café en torno a la historia de la Facultad.

En el marco de nuestro XLIV Aniversario, se realizó el Foro denominado Pasado, Presente y Prospectiva. Participamos en el montaje de la ofrenda anual del día de muertos en la Casa de las Diligencias, se instaló una ofrenda en la Procuraduría General de Justicia del Estado de México y el tradicional nacimiento en el Museo Arqueológico de Ocoyoacac.

3. Comprometer a la universidad con el desarrollo científico y social

Cuerpos académicos en investigación y posgrado

El Cuerpo Académico denominado Estudios Turísticos se registró ante la Coordinación General de Investigación y Estudios Avanzados de la UAEM y la Secretaría de Educación Pública (SEP). Dicho claustro está integrado por 14 profesores de tiempo completo, ocho cuentan con grado de maestro y seis son licenciados, de los cuales, un profesor tiene el Perfil PROMEP, uno se encuentra en proceso de re acreditación y uno en evaluación.

Desarrollo de la investigación

En el periodo que se informa se finiquitaron dos investigaciones, una de ellas financiada por el CONACyT, así también, se registraron ante la UAEM ocho proyectos más, cinco están financiados por nuestra Casa de Estudios; tres se realizan para obtener el grado de maestro y una se desarrolla a solicitud de la Comisión Estatal de Parques Naturales y de la Fauna (CEPANAF) en colaboración con la Facultad de Ciencias de la Conducta, donde participan 11 profesores. En los proyectos financiados se incorporaron becarios, de los cuales se titularon dos de licenciatura y uno de maestría.

Un aspecto que retroalimenta el desarrollo de la investigación, fue la participación de los integrantes del Centro en seis eventos académicos internacionales y seis nacionales; de los investigadores que se presentaron, 18 lo hicieron como ponentes y dos como asistentes.

Vinculación de la investigación con la docencia

Para vincular la investigación con la docencia, la revista virtual El Periplo Sustentable puso en línea los números 6, 7 y 8, en éstos, se presentaron los resultados de investigaciones desarrolladas por estudiantes y profesores de la Facultad, incluyendo aportaciones de investigadores nacionales e internacionales.

Cuatro de nuestros estudiantes han sido aceptados para participar en el 13º Verano de la Investigación Científica, logro que contribuirá a incursionar en ésta tarea con otras instituciones.

Para el período marzo – agosto 2002 se realizó un foro donde los alumnos del octavo y décimo semestre, presentaron 145 proyectos de investigación, el objetivo fue enriquecer los trabajos e incentivar esta tarea.



Con el propósito de definir planteamientos en el ámbito territorial turístico, se organizó el curso internacional de actualización Política Social, Economía y Ética en la Gestión Urbana, en coordinación con diferentes organismos académicos de nuestra Universidad, el Gobierno del Estado y Redes de Investigadores.

Para el seguimiento del Programa Mesoamericano de Intercambio Académico entre la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE), la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES) y el Consejo Superior Universitario Centroamericano (CSUCA), tres de nuestros profesores impartieron cursos, asesoraron proyectos turísticos y revisaron planes de estudio de la Licenciatura en Turismo en el Centro Universitario del Petén en Guatemala. En correspondencia a este programa profesores de aquel país impartieron cursos y conferencias en nuestra institución.

Vinculación de la investigación con los sectores de la sociedad

Como parte de las investigaciones con sectores sociales, conjuntamente con la Facultad de Planeación Urbana y Regional se asesoraron y presentaron proyectos sobre ordenamiento territorial y turismo sustentable en la comunidad de San Miguel Almaya. Asimismo, en coordinación con el Instituto Nacional Indigenista, se asesoraron a cuatro comunidades indígenas en proyectos de la misma naturaleza.

4. Revalorar a la comunidad universitaria y su responsabilidad social

Servicios estudiantiles: sistema integral de servicios universitarios

El servicio social es un instrumento para transformar y fortalecer el compromiso de la universidad con la sociedad. Para ello se participó en el Primer Foro Universitario sobre Servicio Social y se impartieron cinco pláticas de inducción sobre este tema a los alumnos de nuevo ingreso.

Con el fin de dar cumplimiento a este compromiso, 173 estudiantes prestaron el servicio social en diferentes sectores, y cuatro se hicieron acreedores del premio al servicio social: dos en el sector público, uno en el privado y uno en el educativo. Además, siete alumnos se integraron a las Brigadas Universitarias Multidisciplinarias en seis municipios.

En este periodo reportamos 579 prácticas profesionales para la Licenciatura en Turismo, en donde el 15% se insertó en empresas del sector público; el 80.4% en el privado y 4.6% en el social y educativo. Respecto a la Licenciatura en Gastronomía, el 100% de los estudiantes que desarrollan este ejercicio lo hizo en el sector privado. Los lugares donde realizaron las prácticas fueron en los estados de México, Colima, Jalisco, Guerrero y el Distrito Federal, en establecimientos de cadena internacional tales como Marriot, Crystal, Holiday Inn, Best Western y Sheraton.

Las prácticas escolares permiten desarrollar conocimientos, destrezas, habilidades, aptitudes y actitudes de servicio para la formación profesional. En coordinación con los sectores productivos como la Cámara Nacional de la



Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados A.C. (CANIRAC), se ha trabajado el diseño de instrumentos que evalúan el desempeño y avance académico del estudiante. En este aspecto, se han realizado 313 ejercicios de práctica escolar distribuidas en: 89 empresas de alimentos y bebidas, 45 agencias de viajes y transportación, 15 establecimientos de hospedaje, 11 en instituciones culturales y cinco en organizaciones de beneficencia.

Profesionalización del personal académico: Evaluación y estímulos e ingreso, promoción, permanencia y desarrollo

En el Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Académico promoción marzo-agosto 2002, 32 profesores de asignatura obtuvieron estímulos económicos entre el 10 y 30% de su salario base. Para la promoción septiembre 2002 – febrero 2003, 45 profesores se hicieron merecedores de un estímulo extraordinario a su salario por un período anual, resultando un promedio de 3.2 de un rango de entre .8 y 11 salarios mínimos.

En el proceso de apreciación estudiantil, se realizaron 125 evaluaciones, cuyo promedio resultó ser de 3.41 puntos, de un máximo de 4.

Con el fin de iniciar la investigación en materia gastronómica, se aprobó por parte de los Consejos una plaza de medio tiempo para esta tarea.

Recursos humanos

Los cuatro programas educativos que se ofertan integran a un total de 89 profesores de asignatura, distribuidos de la siguiente manera: 73.3% es de la Licenciatura en Turismo; 20.22% de Gastronomía; 2.24% del Técnico Superior y 4.49% de la Maestría en Estudios Turísticos, así también, complementan la planta 13 profesores de tiempo completo, siete de medio tiempo, cuatro técnicos académicos y 17 más en calidad de personal de confianza.

El personal administrativo se compone de 33 trabajadores, desempeñando diversas funciones: mantenimiento, actividades secretariales, bibliotecarios, auxiliares administrativos. Para el desempeño de sus funciones 19 de ellos asistieron a ocho cursos de varios tópicos.

Fortaleza cultural

Diversas son las actividades que fortalecen a la cultura, en este sentido, se organizaron tres conferencias con temáticas gastronómicas y una sobre el marketing turístico en internet, de igual forma se presentaron las memorias de los Congresos Iberoamericanos sobre Patrimonio Cultural, Turismo y Gastronomía, a través del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA). Además se desarrollaron tres círculos de lectura, ejercicios que han estimulado la participación y asistencia de alumnos, profesores y trabajadores.

Tres profesores de gastronomía fueron jurados en el concurso de la Feria Anual de la Barbacoa en Ixtlahuaca, así también, los alumnos de ésta licenciatura participaron en una Muestra de platillos típicos de la República durante el Festival Cultural de Almoloya del Río e intervinieron en la Muestra Gastronómica que organiza anualmente la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados.



Con el apoyo de la Coordinación General de Difusión Cultural a través de la Dirección de Patrimonio Cultural e Histórico, alumnos del Taller de Museografía organizaron la exposición escultórica titulada *Lo que piensa, lo que habla...* del artista Fernando Cano, en las instalaciones de la Galería Universitaria.

Para la promoción de las publicaciones generadas en la Facultad, se ha organizado un ciclo de presentación de las obras para fomentar en los estudiantes y docentes una cultura de lectura.

Formación cultural de los universitarios

A fin de contribuir en la formación cultural se impulsa a estudiantes con habilidades artísticas, como la de un violinista y diez alumnos que integran el grupo de danza folklórica Pochteca. Así también, un grupo de alumnos impartieron un curso de guitarra.

Desarrollo cultural

El teatro tuvo amplia aceptación, en las instalaciones de la Facultad se escenificaron dos obras y se montaron dos exposiciones fotográficas.

El desarrollo cultural estudiantil se socializa en actividades recreativas, para lo cual se organizó un evento con estudiantes, profesores y personal administrativo en el campus El Rosedal.

Representados por el grupo ANIMATUR, participamos por segundo año consecutivo en el TELETON 2003, organizando diversas actividades recreativas y de colecta que permitieron recabar \$40,237.00 en beneficio de los niños con capacidades diferentes de nuestro país.

En este mismo rubro cabe resaltar la colaboración de nuestra comunidad en apoyo a los niños ciegos, parapléjicos y autistas del Centro de Rehabilitación y Educación Especial del Estado de México (CREE), cooperando y organizando las actividades con motivo de las posadas navideñas, el día de reyes y el día del niño.

Publicaciones editoriales

y Para la promoción de las publicaciones universitarias, particularmente las que se refieren a los estudios turísticos, continuamos ofreciendo el servicio de venta a nuestra comunidad en publicaciones que nos son entregadas a consignación.

Sobre la producción editorial aun nos falta trabajar, consideramos que en la medida que se fortalezca la investigación podremos capitalizar esos esfuerzos en la constitución de una revista indizada.



Apoyo al bienestar de la comunidad

Un aspecto para el bienestar de la comunidad universitaria es la atención a la salud, se organizaron seis campañas de donación de medicamentos, así como una colecta entre el personal académico y administrativo para adquirir un baumanómetro digital; se participó en las campañas de ayuda a los damnificados del norte y sureste del país; se colaboró en la Colecta Anual de la Cruz Roja. Para difundir la cultura de la protección civil, se continúa con la edición del boletín interno “qué pasa”, mismo que a la fecha lleva tres números.

Tres trabajadores fueron capacitados en cursos sobre seguridad y primeros auxilios, así también, se incorporó a los alumnos de primer ingreso a un curso taller sobre estas temáticas.

Deportes

Con el apoyo del promotor deportivo nuestros alumnos se han integrado en las siguientes ramas deportivas: fútbol soccer, fútbol rápido, básquetbol, voleibol de sala y de playa. Durante este periodo obtuvimos el tercer lugar en voleibol de playa femenino y varonil, así como en fútbol rápido femenino.

En deportes individuales nueve alumnos compiten en tenis, taekwondo, natación, frontenis y halterofilia; los practicantes representan el 15 % de la población estudiantil, cifra aún baja, por lo que seguiremos apoyando la promoción deportiva.

Desarrollo de la vinculación

Ante la necesidad de vincularnos con otros sectores, alumnos y docentes colaboraron en diferentes programas de actividades recreativas con las empresas Coca Cola y Club Britania. Como integrantes de la Comisión de Turismo del Consejo Consultivo Económico del H. Ayuntamiento de Metepec, participamos en la organización del evento Descubriendo Metepec.

Para el segundo y tercer módulo del Diplomado en Calidad en el Servicio Turístico, se impartieron cuatro cursos al personal de la Cadena Hotelera Horizontes de Cuba, que fueron desarrollados en ese país y en las instalaciones de la propia Facultad.

Reconociendo la necesidad de formar a nuestros docentes en el área de vinculación, dos profesores asistieron al curso Marco Teórico de la Vinculación Universidad-Sector Productivo, así también, cinco profesores asistieron al Curso Taller Evaluadores y Verificadores en Competencias Laborales.

En el Programa de Formación de Instructores Profesionales de Extensión, participa uno de nuestros alumnos, quien desarrolla una actividad importante entre los estudiantes de la comunidad impartiendo pláticas con diversas temáticas.

Producto de la vinculación con la CANIRAC, y en apoyo a la formación y actualización de nuestros docentes en el área de gastronomía, nos fueron otorgadas una beca y media para el Diplomado sobre Administración de Restaurantes.



*Mecanismos
vinculación*

de Se firmó un acuerdo operativo tripartita entre la Universidad de Camagüey de la República de Cuba, la Facultad de Arquitectura y Diseño, y la Facultad de Turismo, el compromiso es desarrollar programas y proyectos que recuperen la historia de la región de Camaguey y Santiago de Cuba, así como la intervención de nuestros profesionistas en materia de restauración de los bienes inmuebles para el fomento del turismo.

Se ratificó el convenio con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, Delegación Estado de México (CANIRAC) y se firmó un acuerdo operativo con el Hotel Quinta del Rey, cabe agradecer a esta empresa, la donación de loza, plaqué, cristalería, moldes y utensilios, en apoyo a la licenciatura en gastronomía.

Los convenios evaluados durante este año para su seguimiento o ratificación, fueron los signados con la Universidad de Morón Argentina, la Escuela de Turismo de la Universidad Autónoma de Nicaragua-León, el Secretariado Diocesano de Educación y Cultura de Toluca, la Alianza Franco Mexicana de Toluca y el Servicio para los Estudiantes y la Juventud de México (SETEJ).

5. Rendir cuentas a la sociedad

*Sistema de
planeación*

El Plan de Desarrollo 2001-2005 de este Organismo, ha permitido instrumentar acciones en materia académica, científica, tecnológica y cultural, a través del desarrollo de proyectos y el seguimiento continuo de sus metas, bajo un esquema de planeación estratégica.

La integración del Programa Institucional de Fortalecimiento Integral 2 (PIFI), así como el Programa Operativo Anual (POA) 2003, fortaleció los sistemas de evaluación, programación y presupuestación.

Se ha participado en los cursos, talleres y asesorías organizados por la Dirección General de Planeación y Evaluación Institucional, para los fines del PIFI 2 y 3.0, POA 2003 y la capacitación para el manejo del Sistema de Información para el Programa Institucional de Fortalecimiento Integral (SIPIFI).

*Seguimiento y
evaluación del
sistema de
planeación*

Para el seguimiento y evaluación permanente del Plan de Desarrollo, los Consejos constituyen semestralmente la Comisión Especial para la Revisión y Evaluación de Proyectos, cuya tarea es dictaminar sobre los avances, así como generar propuestas de solución que faciliten el cumplimiento de los objetivos y metas establecidos.



Con base en los dictámenes de evaluación de la Comisión Especial de GLOSA, respecto de los avances del Plan de Desarrollo 2001-2005, semestralmente los Consejos aprueban la apertura programática que integra los proyectos y tramos de responsabilidad del personal a cargo.

Sistema de información y estadística

A partir del sistema automatizado 3P, diseñado por la Dirección General de Planeación y Evaluación Institucional para la integración del POA 2003, se recopilaron y documentaron variables específicas sobre los programas educativos y las funciones de nuestro organismo, con lo anterior, hemos reorientado la conformación de las estadísticas básicas de la Facultad.

Reforma de la legislación

Atendiendo a las convocatorias emitidas por el H. Consejo Universitario para la reforma de ley de nuestra Institución, la facultad organizó ocho foros internos para recabar la opinión que sobre éste particular observó la comunidad.

Un aspecto fundamental para el avance académico de nuestro organismo, es el trabajo colegiado, para lo cual se aprobaron en este período, los Lineamientos para el Funcionamiento de Áreas Académicas.

Órganos colegiados

Las labores académicas y administrativas son reguladas en apego a la Legislación Universitaria, los HH. Consejos de Gobierno y Académico sesionaron 12 ocasiones con carácter ordinario y 42 de extraordinario, en dichas reuniones se emitieron 185 acuerdos, de los cuales, 120 fueron de carácter académico y 65 de carácter administrativo.

Informática y telecomunicaciones

Para el desarrollo de las tareas sustantivas y adjetivas, en el rubro de informática y telecomunicaciones se adquirieron dos cañones, cuatro impresoras y 15 computadoras. En el área de investigación se amplió la red para el uso de la internet, aumentando de diez a 26 el equipo de cómputo conectado a la misma.

Servicios generales

En las instalaciones ubicadas en ciudad universitaria, se restauró el salón de clases que ocupaba el taller de gastronomía. Realizándose el mantenimiento a la red eléctrica, la rehabilitación de los sanitarios y el servicio de regadera y vestidores para los trabajadores administrativos.

Obra universitaria

Concluyó la construcción de los laboratorios de gastronomía que comprenden las áreas de: restaurante, cocina, panadería, cámaras de refrigeración, almacenes, bodegas, aulas y oficinas administrativas.

Recursos materiales

Fueron equipados para su funcionamiento los talleres, aulas y cubículos de los profesores de la licenciatura en gastronomía, adquiriéndose parte de los muebles del restaurante.



MENSAJE

En el actual contexto de cambios vertiginosos, donde los avances tecnológicos y científicos propician fenómenos y problemáticas sociales inesperadas, el turismo se convierte en punto de atención, al caracterizarse como uno de los elementos que estimulan el desarrollo global de los países, de ahí la necesidad de abordar el conocimiento de esta actividad económica desde una perspectiva integral, cuyos contenidos teórico-prácticos formen al profesionista con aptitudes, destrezas, habilidades y valores a fin de dar respuesta a los retos que la actividad turística presenta.

Adoptamos como nuestro, el principio de Apertura Universitaria, estamos abiertos al pensamiento e ideas diversas que enriquecen el conocimiento turístico, a tener un mayor vínculo con los sectores productivos, cumplir los compromisos que como universitarios nos asignamos para retribuir con nuestro ejercicio profesional, el apoyo que la sociedad nos brinda.

Que signifique esta segunda comparecencia, un ejercicio evaluatorio de rendición de cuentas acorde con el proyecto universitario encabezado por el Rector, Dr. en Quím. Rafael López Castañares, persona visionaria que impulsa la investigación científica del turismo, confía en el papel que desempeñan los profesionistas y se preocupa por mejorar las condiciones de los espacios donde se desenvuelven los integrantes de la Facultad. Por ello, esta comunidad agradece respetuosamente su apoyo en el cumplimiento del Plan de Desarrollo 2001-2005, apreciando el respaldo del gabinete de funcionarios que le acompañan.

Sabemos que el esfuerzo ha sido grande pero los retos son aún mayores, con la suma de voluntades haremos más grande nuestro organismo. Seguros estamos que el principio de integración con visión ha coadyuvado a identificar y operar nuevas formas de trabajo. Finalmente, me enorgullece reconocer públicamente el esfuerzo de los Honorables Cuerpos Colegiados, estudiantes de las Licenciaturas en Turismo y Gastronomía, del Técnico Superior en Turismo y Maestría en Estudios Turísticos, docentes, trabajadores administrativos y del equipo de trabajo que nos apoya diariamente, a todos ustedes muchas gracias, les reitero mi responsabilidad de servir.

“Patria, ciencia y trabajo”