



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

1^{er}

INFORME
ANUAL
DE ACTIVIDADES
DEL PLAN DE DESARROLLO
2009 - 2013

M. en E. T. Alejandro Balcázar González
DIRECTOR

Junio 2010



Voluntad y Compromiso

2009 - 2013

Directorio de la Universidad Autónoma del Estado de México

M. en C. Eduardo Gasca Pliego
Rector

M. A. S. S. Felipe González Solano
Secretario de Docencia

Dr. en Fil. Sergio Franco Maass
Secretario de Investigación y
Estudios Avanzados

Dr. en C. Pol. Manuel Hernández Luna
Secretario de Rectoría

M. en A. E. Georgina María Arredondo Ayala
Secretaria de Difusión Cultural

Lic. en D. Yolanda E. Ballesteros Senties
Secretaria de Extensión y Vinculación

Dr. en C. Jaime Nicolás Jaramillo Paniagua
Secretario de Administración

Dr. en Ing. Roberto Franco Plata
Secretario de Planeación y
Desarrollo Institucional

Dr. en D. Hiram Raúl Piña Libien
Abogado General

C. P. Alfonso Octavio Caicedo Díaz
Contralor Universitario

Directorio de la Facultad de Turismo y Gastronomía

M. en E.T. Alejandro Balcázar González
Director

M. en E.T. Elvia Tzutzuki Cruz Arizmendi
Subdirectora Académica

Lic. en A. E. Gloria Georgina Icaza Castro
Subdirectora Administrativa

Dr. en C. P. y S. Marcelino Castillo Nechar
Coordinador del Centro de Investigación en Estudios
Turísticos

Lic. en T. Juan Roberto Anzaldo García
Coordinador de Difusión Cultural

Lic. en T. Emelia Vergara Cantorán
Coordinadora de Planeación

C. P. Martha Bejarano Rodríguez
Jefa del Departamento de Control Escolar

Lic. en T. Ricardo Hernández López
Jefe de la Licenciatura en Turismo y
del Técnico Superior en Turismo

Lic. en A. H. Sonia Edith Mejía Castillo
Jefa de la Licenciatura en Gastronomía

Lic. en T. Maribel García González
Jefa del Departamento de Vinculación

Lic. en T. Trinidad Pérez Maris
Jefa del Departamento de Apoyo a la Docencia

Lic. en T. Patricia Velázquez Ávila
Jefa del Departamento de Servicio Social y
Estancias Profesionales

Lic. en T. Eva María Martínez Soto
Jefa del Departamento de Apoyo al Estudiante

Lic. en T. Liliana Guadarrama Hernández
Jefa del Departamento de Evaluación Profesional

M. en A. José Francisco Medina Cuevas
Encargado de Posgrado

Lic. en L. I. Jennifer Rosario Andrés Ruiz
Responsable del Centro de Autoacceso

Lic. en T. Gustavo González Serrano
Responsable de la Unidad de Protección Civil

Índice

| | |
|---|-----------|
| Presentación | 7 |
| Funciones universitarias y proyectos | |
| Docencia de calidad y pertinencia social | 8 |
| Cobertura educativa de licenciatura y educación continua | |
| Fortalecimiento académico | |
| Investigación humanística, científica y tecnológica | 15 |
| Estudios avanzados con pertinencia y calidad | |
| Investigadores de calidad | |
| Difusión de la cultura para una sociedad humanista | 19 |
| Fomento cultural universitario | |
| Innovación en la difusión del arte, la ciencia y la cultura | |
| Extensión y vinculación para responder a la sociedad | 21 |
| Apoyo al alumno | |
| Extensión y vinculación al servicio de la sociedad | |
| Administración ágil y transparente | 27 |
| Ordenamiento y eficiencia administrativa | |
| Obra universitaria | |
| Gobierno sensible, deporte y cultura física | 31 |
| Gobierno con responsabilidad social | |
| Deporte y activación física | |

| | |
|---|-----------|
| Modernización y observancia del marco jurídico universitario | 35 |
| Comunicación con valores | 36 |
| Contraloría promotora de una mejor gestión | 38 |
| Mensaje | 40 |
| Anexo Estadístico | 42 |

Presentación

Con base en las funciones, los proyectos y las metas comprometidos en el *Plan de Desarrollo 2009-2013* de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, y en total congruencia con el Plan Rector de Desarrollo Institucional para el mismo periodo, acudo para informarles sobre el trabajo y las gestiones que todos los integrantes de este organismo académico realizamos durante el periodo comprendido del 1 de abril de 2009 al 31 de mayo de 2010.

Comparezco ante los integrantes de los HH. consejos de Gobierno y Académico, en cumplimiento del artículo 115 fracción VII del Estatuto Universitario y del artículo 10 fracciones VI, VII y IX del Reglamento de Planeación, Seguimiento y Evaluación para el Desarrollo Institucional de la UAEM, y en presencia del rector, M. en C. Eduardo Gasca Pliego, de la comunidad estudiantil, docentes y administrativos de este organismo en un ejercicio de rendición de cuentas característico en nuestra Institución.

El presente informe y las evidencias que le dan soporte quedan a disposición de la comunidad y de la Comisión Especial de Estudio y Evaluación del Informe Anual del H. Consejo de Gobierno, para su análisis, evaluación y correspondiente dictamen.

Docencia de calidad y pertinencia social

Cobertura educativa de licenciatura y educación continua

La matrícula de la facultad está constituida por 308 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía, 554 de la Licenciatura en Turismo, 26 del Técnico Superior en Turismo; cabe resaltar que 100% de la matrícula de licenciatura cursa programas de calidad, ya que Gastronomía se encuentra en el nivel 1 de CIEES y la Licenciatura en Turismo fue reacreditada en el presente año por el Consejo Nacional para la Educación Turística (CONAET A.C.) con una validez de cinco años. Es importante mencionar que el organismo académico registra un índice de aceptación de 13.5%.

En el periodo que se reporta, se llevaron a cabo 16 reuniones de las diferentes áreas académicas, a fin de actualizar y/o reestructurar los programas de estudios.

Es importante precisar que nuestra facultad realizó dos reuniones con la Dirección de Apoyo a Centros Universitarios y Unidades Académicas Profesionales de la UAEM, con el objetivo de exhortar el trabajo entre nuestro organismo académico y los centros Universitarios de Texcoco, Tenancingo y Zumpango que comparten el plan de estudios de la Licenciatura en Turismo, en donde una tarea esencial realizada fue la revisión de los programas de estudios por competencias, inclusive, se destaca la incorporación de representantes de dichos centros universitarios al Comité Curricular del programa antes mencionado. En este periodo se elaboraron tres programas por competencias, se actualizaron 33 y se reestructuraron otros 46.

El trabajo de tutoría académica representa un quehacer cotidiano sustantivo para lograr un mejor aprovechamiento académico de los estudiantes en su toma de decisiones, por lo cual actualmente 100% de los estudiantes de los tres programas académicos de este organismo cuentan con tutor.

El índice de eficiencia terminal global de la Facultad es de 75.9% y por cohorte 61.2%, por programa educativo se registró 85.6% para la Licenciatura en Turismo, 70.7% para la Licenciatura en Gastronomía y 50% para el Técnico Superior.

En relación con el índice de reprobación global se registra 13.4%, la Licenciatura en Turismo presenta 12.6%, la Licenciatura en Gastronomía 16.3% y el Técnico Superior en Turismo 4.3%.

El índice global de deserción es de 7.5%, la Licenciatura en Turismo registra 7.9%, la Licenciatura en Gastronomía 4.7% y Técnico Superior en Turismo 19.2%.

De acuerdo con la estadística oficial en 2009, se titularon 120 egresados, de los cuales 96 pertenecen a la Licenciatura en Turismo, 20 a Gastronomía y cuatro del Técnico Superior en Turismo, registrándose así un índice general de titulación de 68.2%.

En este mismo rubro se ha trabajado en la actualización de la base de datos de alumnos y egresados, contando al momento con 38 trabajos de investigación en prerrequisito, 35 en registro y 12 en la fase de revisión.

Con el propósito de incrementar el índice de titulación, a través de recursos PIFI 2008, se ofertó el "Curso-taller de titulación de métodos y técnicas de investigación", al cual se integraron 25 egresados para poder avanzar en su protocolo de investigación; de éste se derivó una segunda etapa que consistió en trabajar el diseño metodológico y capitulado para conducirlos al examen de evaluación profesional.

Como cada año, la facultad participó en la vigésima edición de la Exporienta, brindando información a los asistentes sobre el objetivo de las carreras, perfil de ingreso, mercado laboral, plan de estudios, costos de las carreras, entre otros

aspectos de importancia para los futuros aspirantes a ingresar a los PE que se ofertan, se repartieron 10 mil folletos y se atendieron a más de cincuenta mil alumnos del nivel medio superior.

Asimismo, se dictaron siete conferencias sobre “El perfil del aspirante a ingresar a la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM”, en diversas instituciones del nivel medio superior, para así también dar a conocer los planes de estudios.

Con el objeto de dar la bienvenida e incorporar a la dinámica de trabajo a los profesores de asignatura de nuevo ingreso de las licenciaturas en Turismo, Gastronomía y en el Técnico Superior en Turismo, se llevó a cabo un curso de inducción donde se ofrecieron pláticas sobre el modelo educativo basado en competencias y las características de los programas educativos, además se les hizo entrega a los profesores participantes de los planes de estudios, en digital, para su posterior revisión a detalle.

En el periodo a informar nueve estudiantes participaron en el Programa de Movilidad Estudiantil, siete de ellos a nivel internacional: seis de la Licenciatura en Gastronomía en la Pontificia Universidad Católica de Chile DUOC UC, uno más en la Universidad de San Martín de Porres, Perú y un alumno de la Licenciatura en Turismo en la Universidad de Morón, Argentina. En cuanto al ámbito nacional, un alumno de la Licenciatura en Turismo participó en la división de Desarrollo Sustentable de la Universidad de Quintana Roo. Cabe resaltar que con recursos PIFI 2008 se apoyaron a dos de nuestros alumnos para participar en este programa.

Asimismo, dos estudiantes de la Licenciatura en Turismo actualmente son beneficiados por el programa de beca Santander-Universia en la división de Desarrollo Sustentable de la Universidad de Quintana Roo, campus Cozumel.

En relación con la Movilidad Académica Internacional de Posgrado, un alumno de doctorado participó en la Universidad de Carleton Ottawa, Canadá; en cuanto a la movilidad nacional, tres alumnos participan en la Universidad Iberoamericana y en la Universidad Nacional Autónoma de México, una alumna en el Colegio Mexiquense A. C. y tres más en Movilidad Académica Intrainstitucional con la Facultad de Química de nuestra Universidad.

Fortalecimiento académico

El claustro de tutores está integrado por 55 docentes, de los cuales 17 son PTC, lo que representa 65.3%; tres profesores de medio tiempo, un técnico académico y 34 académicos de asignatura, así como un PTC para el Programa de tutoría indígena.

La convocatoria de Concursos de Oposición que abrió la Universidad a través de la Secretaría de Docencia y la Dirección de Estudios Profesionales para nuestro organismo académico en el año 2009, para profesores carrera, benefició a cinco académicos de tiempo completo y a un profesor de tiempo parcial.

En respuesta a la convocatoria emitida por la Secretaría de Docencia, con respecto al proceso de Juicios de Promoción en su versión 2009, se informa que un profesor de tiempo completo y otro de medio tiempo se beneficiaron con dicho programa.

En relación con el Programa de Estímulo al Desempeño Docente PROED y PROEPA en su versión 2009, se tuvo la participación de 63 docentes, 56 fueron beneficiados de los cuales 18 son profesores de tiempo completo, un técnico académico de tiempo completo, cuatro de medio tiempo y 33 de asignatura. Es importante señalar que se está en espera de los resultados oficiales emitidos por la instancia correspondiente.

Actualmente el acervo bibliográfico registra un total 11 667 títulos y 17 364 volúmenes, lo que representa 12.6 títulos y 18.7 volúmenes por alumno. Asimismo, en el periodo que se reporta se recibió con recurso federal PIFI 2008, 336 títulos y 343 volúmenes; por el proyecto Consolidación 2009, 56 títulos y 141 volúmenes y por donación de alumnos, docentes e instituciones, 181 títulos y 231 volúmenes, siendo un total de 573 títulos y 715 volúmenes actualizados, mismos que se enviaron a clasificar y catalogar.

En el periodo que se reporta, la biblioteca "Dr. Daniel F. Rubín de la Borbolla" brindó 27 830 servicios y la biblioteca ubicada en El Rosedal 320 servicios.

Se cuenta con dos suscripciones al periódico *El Sol de Toluca*, una para cada campus y una más con el *Financiero*, así como la suscripción a las revistas *Arqueología Mexicana*, *Líderes Mexicanos*, *Pymes*, *Alto Nivel*, *México Desconocido*, *Nacional Geographic*, *Mundo Traveler*, *Empresas y Empresarios*, *Soy chef*, *Mujer ejecutiva*, *Entrepreneur*, *Gourmet*, entre otras.

Con base en el Programa de los 100 días se recibieron 50 equipos de cómputo que se distribuyeron para actualizar el equipo de las dos salas de cómputo y del personal administrativo del campus CU, lo que corresponde a 11 alumnos por computadora; es importante señalar que a la fecha, 96.3% de los 165 equipos existentes en el organismo, se encuentran conectados a la red institucional y distribuidos de la siguiente forma: 83 para alumnos, 31 para personal académico (PTC, medio tiempo y técnico académico) y 51 para administrativos.

Cabe mencionar que se ofertaron cinco cursos extracurriculares de inglés A1, B1 y B2, en los cuales participaron un total de 82 alumnos.

La facultad cuenta con dos centros de Auto Acceso equipados, actualmente sólo opera el de CU, donde la afluencia de usuarios y de acuerdo con el reporte

generado en el portal de la Dirección de Aprendizaje de Lenguas (DAL), durante este periodo se han recibido 1 621 usuarios, de los cuales 55% son alumnos de este organismo y el resto (45%) procede de las facultades de Derecho, Arquitectura y Diseño, Geografía, Humanidades y de planteles de la Escuela Preparatoria dependientes de nuestra Universidad.

Por otra parte, en el mes de marzo la DAL realizó una auditoría al Centro de Auto Acceso Turismo, con la cual se obtuvo la recertificación de éste al cumplir con las políticas del Sistema de Gestión de la Calidad.

Adicionalmente y con el propósito de enriquecer el acervo de los dos centros de Auto Acceso, la Dirección de Aprendizaje de Lenguas hizo entrega de material bibliográfico y multimedia, en el Centro de Ciudad Universitaria se recibieron nueve títulos y 36 volúmenes, para el Centro del campus el Rosedal se recibieron 97 títulos y 168 volúmenes, y que fueron adquiridos con recurso PEF y PIFI.

De igual manera y dentro del marco del Programa de los 100 días de la presente administración central, se instaló y equipó un aula digital ubicada en el Centro de Investigación y Estudios Turísticos, así como el internet inalámbrico y el cableado interno de las oficinas administrativas en Ciudad Universitaria.

En cuanto al Proceso de Evaluación del Desempeño Docente del periodo 2009B, se reporta que 131 profesores fueron evaluados por su desempeño en cuanto a aprovechamiento del estudiante de nivel licenciatura y posgrado, el promedio general es de 8.7, lo cual nos posiciona en el cuarto lugar de la categoría de organismos académicos de nuestra Universidad.

Respecto a la elaboración de material didáctico 17 materiales fueron elaborados por 11 profesores, de los cuales 16 fueron dictaminados favorablemente y uno quedó sin evaluar.

Con el fin de atender las necesidades académicas de los estudiantes y de formación de la planta docente, los comités curriculares se reorganizan para dar continuidad al seguimiento y evaluación de los programas educativos de licenciatura.

Un total de 40 profesores del organismo académico participó en cursos, cuya temática se contextualiza tanto en el modelo educativo basado en competencias como en el campo pedagógico, y en los que se abordaron aspectos que permiten una clara comprensión de los planes de estudio y vigentes, de las estrategias que utiliza el facilitador de conocimiento en su práctica docente y de la actividad tutorial como componente esencial en el modelo educativo actual, y para lo cual los docentes participaron en los cursos: "Leer para comprender, escribir para aprender", "Dominio de la expresión oral para la docencia", "Creatividad y docencia", "Elaboración de exámenes tipo EGEL con metodología CENEVAL", "¿Cómo se evalúan las competencias?", entre otros.

Diez profesores participaron en el curso de tecnologías denominado "Configurar Correo Exchange a Outlook 2007", "Office Communicator 'OCS' 2007" y "Microsoft Live Meeting 2007" como parte del Programa de los 100 días, en el periodo intensivo 2009B, 13 docentes participaron en cursos como "Multimedia Básico (Flash)", "Multimedia Intermedio (Flash)", "Diseño de páginas web", "Introducción al software libre" y "Web 2.0"; en el periodo intermedio 2009B, ocho profesores participaron en los cursos de "Introducción a las TIC", "SPSS", "Multimedia Intermedio (Flash)", "Hoja de Cálculo Intermedio (Excel)", "Las TIC's y la Web 2.0." lo que representa 23% de profesores capacitados en el ámbito de competencias tecnológicas.

Aunado a lo anterior, en el mes de julio de 2009, dos profesores tomaron el curso "Planes personales y retos de vida", y en enero de 2010, cinco de ellos participaron en los cursos de "Desarrollo humano y educación" e "Inteligencia emocional".

Con recurso PIFI 2009 se llevó a cabo el curso “Ética Profesional y aprendizaje colaborativo en red”, dirigido a integrantes de comités curriculares de lo PE de las OA de la DES de Ciencias Sociales, contando con 25 asistentes.

Investigación humanística, científica y tecnológica

Estudios avanzados con pertinencia y calidad

En cuanto a la matrícula de programas de posgrado que oferta nuestro organismo académico, están inscritos 17 alumnos de doctorado y tres de maestría en Estudios Turísticos, 8 alumnos en la Especialidad en Docencia en Turismo a distancia y nueve en la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas, esta última es instrumentada en conjunto con la Facultad de Contaduría y Administración de la UAEM y cuenta con el registro en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC).

La Facultad de Turismo y Gastronomía, además de sus programas de posgrado, participa interinstitucionalmente en otros, como la Maestría y Doctorado en Ciencias Ambientales, con las facultades de Química (sede), Planeación Urbana y Regional, Geografía e Ingeniería, con quienes trabaja formando profesionales en el área de las ciencias ambientales con un alto sentido humanista y con la conformación de equipos interdisciplinarios, así como la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, con la Facultad de Ciencias Agrícolas, los centros universitarios UAEM de Temascaltepec y Tenancingo, y el propio Centro de Investigación en Ciencias Agropecuarias (CICA), cuyo objeto es el estudio de las agroindustrias rurales y los sistemas agroalimentarios localizados (SIAL), los procesos de calidad relacionados con el territorio, el turismo rural y las nuevas formas de inserción al mercado de los productores rurales de bajos ingresos; ambos programas están registrados en el PNPC.

Investigadores de calidad

La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con el Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR), a donde están adscritos 26 profesores de tiempo completo, 10 son doctores, 15 maestros y uno con nivel de licenciatura, de los cuales 21 pertenecen al PE de la Licenciatura en Turismo y cinco a la Licenciatura en Gastronomía; ocho de los PTC forman parte del Sistema Nacional de Investigadores (SNI), lo que representa 30.7%, respecto al perfil PROMEP 20 docentes (76.9%) cuentan con el perfil deseable.

Cabe señalar que en el periodo que se reporta el Cuerpo Académico en Estudios Turísticos alcanzó el grado de Cuerpo Académico Consolidado, el CA Turismo y Educación obtuvo el registro SEP como Cuerpo Académico en Formación.

Para fortalecer el trabajo colegiado nuestros investigadores participan en redes de cooperación académica nacionales e internacionales, a saber: Academia Mexicana de Investigación Turística A.C. (AMIT), Red de Cuerpos Académicos sobre Desarrollo y Turismo (RECADyT), Red de Investigadores de Centros de Investigación en Turismo (RICIT), Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo (AECIT), Registros del Conacyt de Evaluadores Acreditados (RCEA), Seminario de Administración del Conocimiento y la Información (SACI), Centro de Estudios Superiores de Turismo (CESTUR), Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT, capítulo México), Grupo de Investigación sobre Sostenibilidad y Territorio, Universidad de Islas Baleares (GIST). Como resultado de este trabajo colegiado ha sido posible la consolidación y el fortalecimiento de los cuerpos académicos a través de la formalización de convenios, estancias académicas, intercambio de alumnos y profesores de posgrado, publicación de artículos, libros y capítulos de libros, incorporación a comités tutoriales de maestría y doctorado, así como invitaciones para organizar y participar en eventos académicos y científicos.

En relación con el número de artículos publicados en revistas indexadas, se reportan dos artículos producto de proyectos de investigación, asimismo 14 artículos fueron publicados en la revista *El Periplo Sustentable; turismo y desarrollo* a nivel internacional, en *Virtual Estudios y Perspectivas en Turismo del CIET*, *Turismo e Desenvolvimento. Journal of Tourism and Development*, *ciencia ergo Sum*, *Estudios y Perspectivas en Turismo*, *Convergencia*, *Ciencias Sociales*, *Revista Iberoamericana de Economía Ecológica*, *Gestión Turística*, *Memorias del XXVII Congreso Alas 2009*, *Urban Management* y *Cuadernos de Turismo*.

Además, se publicaron ocho capítulos en libros científicos como "Life as an offering to death. A look at infant sacrifice in the ancient Valley of Toluca, Mexico", "Turismo residencial y desarrollo local en el Estado de México", "El EEES y la formación de profesores de formación profesional", "El diseño en el arte popular mexiquense", "La educación ambiental y el currículo", "El diseño ante el deterioro ambiental", "Turismo armónico como factor de desarrollo local sustentable en Guadalupe Yancuictlalpan, Estado de México" y "Esbozo monográfico de Guadalupe Yancuictlalpan, Gualupita"; cabe resaltar que se publicó un capítulo en libro electrónico denominado: "Luncheon meat including bologna".

Se han publicado cuatro libros científicos denominados: *Espoleando la esperanza. Evaluación social de la sustentabilidad en dos comunidades rurales del Estado de México* (UAEM, Porrúa, Codersa); *El Tapete de Temoaya. Anudación de arte, lana y sociedad* (Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Facultad de Turismo y Gastronomía, Porrúa Editores); *Epistemología del turismo, estudios críticos* (Trillas, México libro en coedición con la Universidad de Sao Paulo y la UAEM); *Principales tendencias de la investigación turística en España y Europa*, editado por la Universidad Europea Miguel de Cervantes, Valladolid, España, como resultado de la Estancia Posdoctoral avalada por el Conacyt y la UAEM.

La revista *El Periplo Sustentable. Turismo y Desarrollo*, es un medio oficial de difusión con registro en el CIRET (Centre International de Recherches et d'Etudes Touristiques), en latindex, y registro en proceso en REDALyC. Es una publicación semestral, de carácter científico, especializada en investigación relacionada con el turismo y la sustentabilidad, en este periodo se editaron los números 17 y 18; en relación con la revista en línea culinaria se informa que se publicó el número cinco.

La generación y aplicación del conocimiento es una de las tareas sustantivas de la Universidad, en este sentido, el CIETUR impulsa el desarrollo de proyectos de investigación que tengan impacto en el ámbito académico y social. En el periodo que se informa, se tienen registrados 24 proyectos de investigación, de los cuales cuatro fueron finiquitados, 14 se encuentran en desarrollo y seis son nuevos, los proyectos son financiados con recursos del Conacyt, la UAEM y el PROMEP. Además, es importante resaltar que se integraron 21 becarios en proyectos de investigación.

En relación con las actividades realizadas para la difusión de la investigación en el año que se reporta, se encuentran el Preseminario Actualidad de la Sostenibilidad Turística: caso México, en el que participaron dos investigadores de la Universidad de Jaèn España, Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo (AECIT) y de la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Asimismo, se llevó a cabo el V Seminario Internacional de Estudios Turísticos, VII Foro de Investigación Turística y II Seminario Internacional de Investigación en Gastronomía, organizado por Cátedra UNESCO; Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo A.C.; Escuela de Artes, Ciencias y Humanidades de la Universidad de San Paulo, Brasil; Academia Mexicana de Investigación Turística, A.C.; y nuestro Centro de Investigación (CIETUR), donde participaron 23 investigadores de diferentes instituciones como la Universidad Nebrija y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas de España; la

Universidad de San Martín de Porres de Lima, Perú; el Instituto de Geografía de la UNAM; la Universidad de Guadalajara; el Centro Empresarial Gastronómico Hotelero (CEGAHO), así como el Centro de Investigaciones Turísticas de América Latina (CIETAL).

Además, se participó en el 8° Congreso Internacional, en el 14° Congreso Nacional de Ciencias Ambientales, 3er. Congreso de Medio Ambiente, en la X Reunión Nacional de Educación a Distancia, en el Coloquio Internacional de Diseño, en el IV Coloquio Nacional de Investigación en Ciencias Económico-Administrativas, en el 6° Congreso Mundial de Juventudes Científicas, en el XI Seminario Internacional de Turismo y en el 14° Encuentro Nacional sobre Desarrollo Regional en México, AMECIDER 2009.

Tres investigadores realizaron ocho estancias académicas en 11 instituciones de educación superior, a nivel internacional en las Universidades de San Martín de Porres, y la Católica en Perú; la de Chile y de la Serena en la República de Chile; la Fluminense, Niteroi, la Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de Sao Paulo, Universidade Anhembi Morumbi, en Brasil; la Universidad de Islas Baleares, y la Universidad Europea Miguel de Cervantes, en España; la de Aveiro en Portugal, y a nivel nacional en la Escuela de Turismo de la Universidad Autónoma de Nayarit.

Difusión de la cultura para una sociedad humanista

Fomento cultural universitario

Durante el periodo 2009B se logró la asistencia de 872 alumnos en diversos eventos de carácter cultural, académico, científico y artístico. De igual forma durante eventos no contabilizados como la Bienvenida y la tradicional Posada Navideña, la asistencia aproximada fue de 600 alumnos en ambos eventos. Para el

periodo actual 2010A se ha tenido la participación de 471 alumnos, de los cuales 112 estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía asistieron al Segundo Foro Gastronómico "Reminiscencias de la cocina prehispánica", que se trabajó en coordinación con el Centro Universitario de Ixtlahuaca, A.C. y el Grupo Mexicano de Antropología Alimentaria, con sede en las instalaciones de dicho centro universitario.

Dentro de las actividades del festejo del 51 Aniversario de nuestro organismo académico, se llevó a cabo la primera muestra turístico gastronómica "Así se Vive México" contando con la participación de toda la comunidad estudiantil, docente y personal administrativo, y un montaje de 30 stands referentes a los atractivos turístico–gastronómicos más representativos de cada uno de los estados de la República Mexicana, el concurso de trajes típicos, así también se tuvo la participación del grupo de danza folclórica de la Escuela de Bellas Artes.

En el mes de abril se realizaron actividades alusivas al Bicentenario de la Independencia Nacional y Centenario de la Revolución Mexicana en el marco del programa institucional "Abril Mes de la Lectura", como: charlas, conferencias, talleres de conversación Workshops, concierto de jazz y un concurso de baile con la participación de 11 parejas, asistiendo a dicho evento 500 alumnos en promedio.

Se participó con la exposición de la ofrenda urbana alusiva a la celebración del Día de Muertos en nuestra Casa de Estudios con sede en las instalaciones del Centro Cultural Universitario "Casa de las Diligencias", y que contó con 38 alumnos de las licenciaturas en Turismo y en Gastronomía.

Como parte esencial de las funciones sustantivas del responsable de Difusión Cultural, en cuanto a organización, promoción, divulgación y difusión del conocimiento, tecnológico, artístico y humanístico, se participó en el "Tercer taller

de Redacción y manejo de información institucional”, impartido por la Dirección General de Comunicación Universitaria como Enlace de la Red de Comunicación de nuestra Universidad.

Innovación en la difusión del arte, la ciencia y la cultura

En lo que corresponde a la difusión del conocimiento, las artes, el humanismo, la cultura y la tecnología se enfrenta una nueva época de profundas transformaciones, en donde la visión humanista es vital. Las nuevas directrices globales establecen excelencia y diversidad en lo académico y lo cultural, pero también compromiso de servicio y difusión de valores a la sociedad; es por esto que el interés de nuestra facultad, es dar a conocer a través de los diferentes medios de comunicación tanto internos como externos, la labor de nuestros profesores y alumnos, ejemplo de ello es la difusión de resultados de investigación a través de la página web de la Universidad, así como un artículo publicado en la revista *Valor Universitario*, una participación en el programa *Aldaba*, tres cápsulas informativas de televisión en el programa *Enjambre Universitario*.

En el marco de los festejos del 51 aniversario de la facultad, se llevó a cabo en las instalaciones de la misma, la trasmisión de radio del programa *Aldaba*, donde se tuvieron tres entrevistas referente al hacer y quehacer de nuestro organismo académico.

Extensión y vinculación para responder a la sociedad

Apoyo al alumno

En este periodo se otorgaron 188 becas PRONABES y 796 becas institucionales, es decir, un total de 716 estudiantes se benefician 80.6% de nuestra comunidad estudiantil, las cuales se distribuyeron de la siguiente manera: dos de Apoyo

Económico, un Apoyo a Guardería, 32 de Bono Alimenticio, una para Divulgadores de la Cultura y la Ciencia, 41 Deportivas, una de Desarrollo “Ignacio Manuel Altamirano”, 306 Económicas, 329 de Escolaridad, una de Transporte, cinco de Hospedaje y Transporte, siete de Jóvenes Brigadistas, tres para Jóvenes Ecologistas, una Lic. Adolfo López Mateos, 15 de Movilidad Estudiantil, dos de Jóvenes con Capacidades diferentes, cinco de Prácticas Profesionales, dos para Madres Jóvenes y Jóvenes Embarazadas, tres de Pueblos y comunidades indígenas, una de Padres Jóvenes, cinco de Promotores de Extensión y Vinculación, 14 de Servicio Social, una de Ventanilla de Atención Universal, tres de Conectividad y siete de Apoyo a la Movilidad Estudiantil Fundación UAEMEX A.C.

Respecto a la atención de la salud física y mental de la comunidad académica y administrativa, se llevó a cabo el curso de “Prevención, sexualidad e inducción sobre la integración social de personas con discapacidad”; en materia de integración educativa, rehabilitación laboral e integración a la cultura, además la instrumentación del Programa Respeto Mi Espacio en coordinación con la Dirección de Atención a la Discapacidad del DIFEM, contándose en ambos con la asistencia de 100 asistentes entre docentes y alumnos.

Como parte de las actividades de Tutoría Académica se encuentra el apoyo a estudiantes indígenas, a quienes que por sus condiciones socioeconómicas se les dificulta participar en diversas actividades académicas, por ello el Departamento de Apoyo Académico a Estudiantes Indígenas otorgó una beca de apoyo económico para inscripción, y una más también de apoyo económico para asistir a prácticas de campo.

Alumnos de la Licenciatura en Gastronomía tuvieron una destacada participación en las áreas de servicio y cocina en un evento privado realizado por reconocidos personajes de la cocina mexicana, como el historiador Edmundo Escamilla Solís y el chef Yuri de Gortari Krauss para la empresa mexicana JUMEX en el Castillo de

Chapultepec el día 14 de enero del presente año, donde se ofreció una charla-degustación referente a las frutas como tema central.

Asimismo, 200 alumnos de nuestro organismo académico participaron en la Segunda Feria de Servicios al Estudiante, cuyo objetivo es difundir y acercar al alumnado a la variedad de servicios que la UAEM ofrece, así como a lo que ofertan instituciones en sus diferentes niveles.

Asistieron 28 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía al Primer Congreso de Cocina Tradicional: Patrimonio Cultural de los Pueblos que se realizó en la Ciudad de México del 24 al 30 de agosto de 2009, cuyo objetivo principal fue enriquecer mutuamente a los países a través de la difusión de saberes vinculados a la alimentación, con especial acento en la resistencia cultural, dinámica y abierta a favor de la emancipación alimentaria, esto por medio de diversos foros y mesas testimoniales, talleres de cocina tradicional, un taller de arte comestible, un mercadillo de artesanos mexicanos, así como una muestra de cocina tradicional. Durante la clausura ocho alumnos de nuestra institución participaron conjuntamente con colegas de países como Argentina, Bolivia, España, Italia, Paraguay, Panamá y Venezuela.

Asimismo, asistieron ocho alumnos de la Licenciatura en Gastronomía al Octavo Festival Barroco que se realizó en la Ciudad de Guadalupe, Zacatecas, en el Museo de dicha ciudad, del 21 al 27 de septiembre de 2009, el objetivo principal del festival fue difundir las expresiones artísticas y culturales del periodo barroco, los alumnos se encargaron de realizar los banquetes que ahí se degustaron, entre ellos uno a la gobernadora del Estado de Zacatecas; además de la gastronomía se llevaron a cabo conciertos, talleres, visitas teatralizadas y conferencias magistrales, todo para conocer el arte barroco.

Producto del convenio signado con el H. Ayuntamiento de Toluca, un grupo de estudiantes brindaron apoyo durante la visita a nuestra ciudad de municipalistas de Iberoamérica, en el marco de la VII Conferencia Internacional de la UIM.

Extensión y vinculación al servicio de la sociedad

La extensión y vinculación tiene como propósito encontrar espacios para que estudiantes de nuestro organismo académico realicen sus estancias profesionales y servicio social, por tal motivo se ha integrado una cartera con empresas e instituciones teniendo hasta el momento 39 registradas, de las cuales 31 pertenecen al sector privado, siendo estas empresas de alimentos y bebidas, de hospedaje, transportación aérea, museos, agencia de viajes, de turismo de aventura, y empresas de organización de eventos; así como siete con instituciones y organismos del sector público y un organismo del sector social.

La integración de la cartera de empresas ha permitido facilitar la inserción de 257 de nuestros estudiantes para la realización de prácticas profesionales, de los tres programas: 188 en el sector privado, en servicios de hospedaje, en transportación aérea y en alimentos y bebidas; 69 participaron en instituciones del sector público, en el área de la salud y en instituciones gubernamentales.

Asimismo, 202 estudiantes de los tres programas académicos concluyeron sus estancias profesionales, 71 en el sector público, en organismos y/o instituciones tales como agencia de viajes y de hospedaje, museos y otros de carácter recreativo; 128 en el sector privado en empresas de hospedaje, alimentos y bebidas, agencias de viajes, transportación aérea, en el sector industrial, y tres en el sector social.

Actualmente 184 estudiantes del décimo y octavo (trayectoria mínima) periodo se encuentran realizando estancias profesionales, 54 en el sector público, 124 en el privado y seis en el social.

De acuerdo a la estadística oficial, en 2009 realizaron servicio social 211 alumnos, de los cuales 89 lo realizaron en el Sector Público, 68 en el Sector Privado y 54 en Sector Social.

A partir del Programa Bolsa de Trabajo de la Facultad, se lograron insertar 10 egresados al mercado laboral en empresas, como: Best Western Campanario, Quinta del Rey, City Express Junior, Restaurante Florencia e Instituciones Educativas del sector privado.

La extensión y vinculación como función sustantiva es de relevancia para nuestro organismo académico, por ello se concretaron 10 convenios, siete son con el sector privado y tres con el público, en cuanto a su objetivo seis apoyaron el desarrollo de estancias profesionales, servicio social y/o prácticas profesionales, uno con el Sistema Sabre, otro para apoyar la cooperación internacional en cuanto a la investigación, el intercambio y movilidad estudiantil y docente, uno más para la planeación, instrumentación y ejecución del Programa Integral de Capacitación y Competitividad Turística (PICCT) y otro para promover la lengua, la cultura y la civilización francesa.

Las prácticas de campo implican un desplazamiento a fin de observar, registrar, analizar y describir el objeto de estudio mediante estrategias de trabajo operativo y de investigación que coadyuven a la formación integral del docente, desarrollando en él una actitud crítica y reflexiva para la formulación de nuevas alternativas de desarrollo y aprovechamiento turístico en los niveles teórico - práctico. Por ello durante el periodo del 1 de junio de 2009 al 31 de mayo de 2010, se realizaron 44 prácticas aprobadas por los HH. consejos de Gobierno y

Académico, correspondiendo 15 a la Licenciatura en Gastronomía, dos al programa del Técnico Superior en Turismo y 27 a la Licenciatura en Turismo.

En el aspecto territorial, durante este periodo 18 prácticas definieron al Distrito Federal como destino para realizar esta estrategia de enseñanza, en segundo lugar con cinco prácticas se encuentra el estado de Veracruz, en tercer lugar con cuatro salidas la entidad de Puebla; Guanajuato, Chiapas, Tlaxcala, Tabasco, Campeche, Quintana Roo, Yucatán, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas, México, Colima, Michoacán, Coahuila, Chihuahua, Hidalgo, Sinaloa, Nayarit, Jalisco, Oaxaca y Baja California también se consideraron como destino para la realización de prácticas de campo con menor participación durante este periodo, se visitaron 24 de las 32 entidades (75% del territorio nacional).

En el Séptimo Concurso del Emprendedor Universitario participaron cuatro alumnos de la Licenciatura en Turismo con dos proyectos de inversión, siendo Tania Edith Méndez Caballero de la Licenciatura en Turismo, quien obtuvo el primer lugar con el proyecto Kimin Kakaw Chocolatería.

Asimismo como parte del fomento y difusión de la cultura emprendedora en nuestra comunidad estudiantil, se llevó a cabo el curso “Los 13 pasos para elaborar un plan de negocios” impartido por instructores de NAFIN y que contó con la asistencia de 49 alumnos de ambas licenciaturas.

A fin de que la experiencia profesional de nuestros egresados motive a nuestros estudiantes en la búsqueda de áreas de oportunidad y posicionamiento en su futuro desarrollo profesional, se instrumenta en nuestro organismo académico, el Programa “Egresados Exitosos”. El primer foro, contó con la participación de cuatro egresados que compartieron sus experiencias profesionales en el ámbito laboral turístico y contando con la asistencia de 72 estudiantes del séptimo y noveno periodo de las licenciaturas.

Respecto al seguimiento de nuestros egresados de los tres programas educativos vigentes, se han aplicado un total de 190 instrumentos, esto con la finalidad de tener la información suficiente y necesaria que alimente al Sistema Institucional de Seguimiento de Egresados, como es el caso del envío vía correo electrónico de un instrumento, con el propósito de conocer las actividades profesionales que desarrollan actualmente, así como el interés en continuar con su formación profesional, al respecto 27 egresados han respondido.

Asimismo, se integró un directorio de egresados como actividad previa a la generación de una red de egresados que permita mantener comunicación difundiendo información académica sobre estudios de posgrado y bolsa de trabajo, principalmente.

La responsabilidad de atender necesidades en nuestro entorno social es importante para nuestra Universidad, en respuesta a esto 9 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía se integraron a Brigadas Universitarias Multidisciplinarias (BUM), lo que permitió beneficiar a comunidades de Toluca, Santa María Atarasquillo, Lerma, Tlachaloya y La Palma Totoltepec.

Administración ágil y transparente

Ordenamiento y eficiencia administrativa

Con el objetivo de organizar la estructura orgánica de la facultad y definir los objetivos y funciones de los responsables de las áreas administrativas, se elaboró el respectivo Manual que contempla también los criterios señalados por la Dirección de Organización y Desarrollo Administrativo para su difusión en el sitio de transparencia de nuestra Universidad.

El personal académico y administrativo con el que cuenta la facultad es de 26 profesores de tiempo completo, cuatro de medio tiempo, dos técnicos académicos, 71 de asignatura, uno directivos, 16 administrativos de confianza y 32 trabajadores sindicalizados.

Personal administrativo, directivo y académico de la Facultad de Turismo y Gastronomía recibió por parte de la Secretaría de Administración, a través de la Dirección de Recursos Humanos, específicamente del Departamento de Formación del Capital Humano, el apoyo para impartir el curso titulado "Valores, identidad y alto desempeño", al cual asistieron diez profesores, a quienes se les proporcionó como material de trabajo el manual *Reorientación de Actitudes Universitarias*, con el objetivo de fortalecer la conciencia de la identidad, valores institucionales y la ética para propiciar un cambio de actitud y logro de los objetivos con eficiencia.

En sesión ordinaria del mes de enero de 2010, el H. Consejo Universitario aprobó el Plan de Desarrollo 2009–2013 de la Facultad de Turismo y Gastronomía. Cabe señalar que para fundamentar dicho instrumento de planeación y guiar la vida académica–administrativa en cumplimiento con lo señalado en las estrategias y metas de las funciones sustantivas y adjetivas del hacer y quehacer de nuestra Universidad para el periodo a reportar, se llevó a cabo un Foro de Consulta, en donde participaron 34 profesores, 384 alumnos, 23 administrativos y tres trabajadores en cinco mesas de trabajo (docencia, investigación, difusión cultural, extensión y vinculación, y administración).

El Plan de Desarrollo está integrado por 135 metas, de las cuales 41 registraron un avance inferior a 50%, 6 tuvieron un avance moderado entre 50 y 75%, 4 un avance bueno, es decir entre 75 y 99%, y 84 metas se cumplieron al 100%. Cabe mencionar que algunas de las metas planteadas están proyectadas a cubrirse en los dos últimos años de la presente administración, asimismo el plan fue aprobado

en la sesión ordinaria del H. Consejo Universitario en el mes de enero del presente año.

En noviembre de 2009 se integró el Programa Operativo Anual POA 2010, que permite programar el ejercicio de los recursos financieros a ejercer al año siguiente a través de las actividades prioritarias, con el objeto de alcanzar las metas académicas y administrativas contempladas en el Plan de Desarrollo. Asimismo, se realizaron dos evaluaciones trimestrales de seguimiento y evaluación a este programa.

En el mes de abril del presente año se llevó a cabo la presentación de la página web de nuestro organismo académico, donde se incorporó un link con la dirección electrónica de la Secretaría de Planeación y Desarrollo Institucional (SPyDI) a fin de que la comunidad tenga acceso a la información de documentos de consulta y estadística, tanto de la facultad como de la Universidad en general.

En este tenor se atendieron las solicitudes para actualizar los datos de la estadística 911 de fin e inicio de cursos 2009A y 2009-2010 respectivamente, de igual manera se integró la estadística 912 de Bibliotecas; asimismo, se ingresaron en el Sistema Institucional de Información Universitaria (SIU) los informes y programas de actividades del personal académico de carrera.

Para el cumplimiento de la solicitud de la auditoría In Situ al Programa Integral de Fortalecimiento Institucional, se atendieron dos solicitudes para realizar la evaluación trimestral PIFI 2008. Cabe señalar que la facultad en el presente año coordina la formulación de dicho programa 2010–2011 correspondiente a la DES de Ciencias Sociales.

Durante el año 2010, cinco trabajadores del personal sindicalizado han asistido a los cursos Excel Básico en su versión 2007, Hidroponia y al Curso de Ingreso 2010B.

Con la implementación del nuevo sistema en ambiente web y la necesaria reintegración del inventario general de nuestra facultad, se llevaron a cabo dos revisiones al inventario y resguardo de bienes muebles, para su actualización, mismos que se notificaron al sistema.

En el año 2009 se ejerció un presupuesto total de \$22 820 279.84, de los cuales \$2 507 398.19 (11.00%) corresponde a gasto de inversión y equipamiento, \$17 233 649.81 (75.51%) a gasto corriente y \$3 079 231.85 (13.49%) a becas.

Respecto al ejercicio de los recursos PIFI 2007 se reporta el 100%, del 2008 el 88.61% y del 2009 el 39.03%.

Obra universitaria

Con el fin de atender las recomendaciones del órgano acreditador, se ejerció la cantidad de \$676 611.26, recurso obtenido por concepto de bono de equipamiento, para la remodelación de las oficinas administrativas, cambio de estructuras metálicas en la totalidad de las aulas, sala de cómputo uno y mantenimiento de puertas de nuestra facultad en Ciudad Universitaria.

Como parte del Programa de los 100 días, se asignaron a nuestro organismo académico 50 equipos de cómputo, por un valor de \$427 679.25. Asimismo, en noviembre de 2009, se adquirió un kit de herramienta de plomería, eléctrica y herrería por el monto de \$83 145.09.

Gobierno sensible, deporte y cultura física

Gobierno con responsabilidad social

Los HH. consejos de Gobierno y Académico de la Facultad de Turismo y Gastronomía abordan asuntos de diversa índole relacionados con la atención y resolución de sus necesidades y problemáticas. Dichos órganos colegiados constituyen un medio de información y difusión de asuntos específicos, tanto al interior de la institución como fuera de ella. Los alumnos, profesores y el representante trabajador en su calidad de consejeros, representan a cada sector de su comunidad, sirviendo de enlace ante los propios consejos.

Con base en lo anterior, se informa que en el periodo comprendido del 1 de junio de 2009 al 31 de mayo de 2010 se llevaron a cabo 12 sesiones ordinarias y cuatro extraordinarias por el H. Consejo Académico, dos extraordinarias para el H. Consejo de Gobierno y 33 extraordinarias para ambos órganos colegiados.

Es oportuno mencionar que la brigada interna Brigatur está conformada por 10 alumnos de la Licenciatura en Turismo y tres trabajadores para el campus de Ciudad Universitaria, y para el campus el Rosedal por 33 alumnos, quienes se encuentran organizados en brigadas más específicas, como son: Primeros Auxilios; Evacuación, Búsqueda y Rescate; Prevención y Control de Incendios; Aspectos logísticos de Información y Seguimiento.

Por su parte, la brigada Jóvenes Ecologistas está conformada por cuatro alumnos, quienes reciben una beca por sus proyectos: Recolección de papel, Ciclo de conferencias sobre el cuidado del agua, Fomento a la salud, Vinculación ISEM y Protección civil.

Cada año nuestro organismo académico participa en el proyecto "Teletón", en coordinación con el Centro Juvenil Universitario y la brigada interna Brigatur, recaudando para su versión 2009 la cantidad de \$3 219.90.

En colaboración con la Dirección de Seguridad, Protección Universitaria y al Ambiente se llevó a cabo en el mes de diciembre la Novena Colecta Regional de Calcetas y Calcetines, esto con la finalidad de apoyar a las familias mexiquenses menos favorecidas que habitan regiones amenazadas por la temporada invernal, recaudándose 382 pares.

Como parte del esfuerzo de prevención y cuidado de la salud ante el virus de la Influenza H1N1 se distribuyó gel antibacterial para uso de toda la comunidad, trípticos en los que se indican las medidas de higiene necesarias a atender y se colocaron cuatro mantas distribuidas en ambos campus. Asimismo, se tiene el registro de 50 alumnos vacunados de la Licenciatura en Gastronomía en el campus el Rosedal.

En colaboración con el Centro Juvenil Universitario y el Grupo Modelo, se llevó a cabo el Programa Consumidor Modelo, programa educativo a nivel nacional que difunde información acerca del control en el consumo de bebidas alcohólicas, principalmente entre la comunidad estudiantil.

Derivado del programa Edificio Libre de Humo de Tabaco, se designó un espacio en cada campus denominado Isla de fumadores; asimismo, se colocaron mantas con la leyenda de este programa, señalamientos de no fumar, un periódico mural y se distribuyeron carteles con la leyenda Fumar te encadena, además de que se mantiene actualizada la carpeta del programa antes mencionado, todo ello con la finalidad de recertificar nuestro organismo. El campus el Rosedal implementa en la actualidad dicho programa mediante la conformación de una brigada, la cual se

encarga de vigilar que éste funcione dentro de las instalaciones y se lleven a cabo las pláticas referentes a los problemas generados por la adicción al cigarro.

En materia de protección civil nuestro organismo académico llevó a cabo un ejercicio de evacuación, Simulacro conmemorativo al sismo del 85, con la participación de 492 miembros de nuestra comunidad, 370 en ciudad universitaria y 122 en el Rosedal.

Con la finalidad de conocer las rutas de evacuación y los puntos de reunión en casos de emergencia o siniestro, se elaboró un plano de la facultad para ambos campus, colocándolo en aulas, oficinas administrativas y en el área de posgrado.

Durante este año a reportar se integró una Brigada de Eventos, conformada por 10 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía, quienes se encargan de la organización del mise en place, la preparación de platillos y del servicio durante los eventos realizados.

El trabajo realizado por los integrantes de la Brigada de Eventos ha cubierto las necesidades de nuestra propia facultad con su participación en ocho eventos, tres en la Facultad de Arquitectura y Diseño, dos en la Facultad de Agronomía, uno en la FAAPUAEM y un evento más en el Centro Cultural Mexiquense.

En lo que respecta al manejo de residuos sólidos, actualmente se lleva cabo y de manera permanente el programa Plan de Acción Contra el Calentamiento Global, el cual consiste en la recolección de PET. Cabe señalar que el contenedor ubicado en el campus de Ciudad Universitaria se encuentra a un 60% de su capacidad.

En el campus el Rosedal actualmente se trabaja, en coordinación con el H. Ayuntamiento de Toluca a través de la Dirección General del Medio Ambiente y con apoyo de la empresa ASTIL S.A. de C.V., en el envío de aceite procesado o de

desecho generado en los talleres de gastronomía, para la generación de combustible bio-diesel.

En cuanto a la señalización de nuestra Facultad de Turismo y Gastronomía, en el campus Ciudad Universitaria, cuenta con 148 señalamientos distribuidos en zonas estratégicas en atención a lo sugerido por Protección Civil y de acuerdo con la norma NOM-003-SEGOB-“2002”; asimismo, se cuenta con 18 extintores cargados y distribuidos de igual forma en todo el edificio. En el Rosedal se cuenta con 52 señalamientos, equipos de seguridad y ocho extintores.

En cuanto al ahorro de agua y energía se han realizado actividades como la colocación de carteles en dirección, aulas, salas de cómputo, biblioteca, auto acceso, control escolar e investigación, con los cuales y bajo el lema Apaga la luz, se trata de concientizar a la comunidad en el cuidado y ahorro de energía; de igual manera, se colocó en los sanitarios ocho carteles con el lema Cierra la llave, en función de cuidar tan vital líquido.

Asimismo, se participó en las campañas de reforestación en el Bosque Universitario Bicentenario ubicado en el predio El Calvarito, ejido de San Juan de las Huertas, municipio de Zinacantepec, Parque Nacional Nevado de Toluca, con la colaboración de 40 alumnos. Cabe mencionar que dichas actividades han sido posibles gracias a la participación activa de alumnos, trabajadores y docentes integrantes de la comunidad de este organismo académico.

La plática de Transparencia Universitaria tuvo como objetivo dar a conocer los procesos académico-administrativos en la comunidad de la Facultad de Turismo y Gastronomía, así como los servicios que la propia Universidad ofrece en cuanto a la apertura de información a la sociedad como parte de una administración transparente y donde participaron 20 alumnos.

Deporte y activación física

Durante el periodo 2009B, 295 alumnos en diversos torneos deportivos, en el periodo 2010A se ha logrado la participación de 161 alumnos en diversas disciplinas deportivas en preparación para los Juegos Universitarios, dentro de los cuales se participará en las siguientes disciplinas: futbol varonil y femenino asociación, basquetbol femenino, futbol rápido varonil y femenino, beisbol varonil, volibol varonil y femenino, volibol de playa varonil y femenino, hand ball varonil, atletismo femenino, tae kwon do, karate do y ajedrez.

Durante los eventos deportivos en el periodo 2009B se logró la participación de 42 equipos en torneos internos de diversas disciplinas.

Para la Universiada del presente año se tiene la participación de 11 equipos y seis en categoría individual.

Modernización y observancia del marco jurídico universitario

Modernización y observancia del marco jurídico universitario

Durante este periodo que se reporta, es la aprobación de los nuevos Lineamientos de Prácticas de Campo y de Visitas de Familiarización, los cuales fueron aprobados en sesión extraordinaria del H. Consejo de Gobierno del día 17 de agosto de 2009, bajo la perspectiva del modelo de innovación curricular y con la finalidad de llevar a cabo un trabajo colegiado multi e interdisciplinario que de seguimiento a las competencias desarrolladas en cada unidad de aprendizaje.

Comunicación con valores

Comunicación con valores

A fin de difundir y socializar el quehacer cotidiano de este organismo académico, y mantener así informada a la comunidad y a la sociedad en general, durante el periodo que se reporta se realizaron diversos acuerdos con Radio Universidad para que en su momento haya una participación bimensual por parte de la facultad en su programación. Cabe señalar que a la fecha se ha participado en doce ocasiones en programas en UniRadio con temas referentes a la gastronomía y el turismo.

Se ha reconocido y difundido la participación sobresaliente de alumnos de la facultad en diversos concursos de su área; en la sección de gastronomía "Buena Mesa" del periódico *Reforma* de la Ciudad de México, Nestlé Food Services y el Centro Culinario Ambrosia, organizaron el 3er concurso estudiantil Al Rescate de la Cocina Mexicana donde los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía obtuvieron el segundo lugar con la receta Conejo tatemado en mole de ciruela y tamales nejos.

En el Concurso Internacional Estudiantil que se llevó a cabo en el marco del Festival Veracruz a la vainilla: una fiesta de olor y sabor, organizado por el gobierno de Veracruz se obtuvo el quinto lugar de 60 equipos integrados por estudiantes de instituciones de Gastronomía y Turismo de nuestro país. En el Primer Concurso de Innovación Gastronómica con Amaranto, evento coordinado por el Instituto Gastronómico de Estudios Superiores SC. (IGES) y convocado por la organización México, Tierra de Amaranto AC., se obtuvo el segundo y tercer lugar respectivamente, con los platillos Tarta de budín de amaranto y Sandwich de helado con chispas de amaranto y crema de cassis.

Asimismo, se obtuvo el segundo lugar en el primer concurso Los Moles de México que se llevara a cabo en el marco del Segundo Foro Gastronómico Reminiscencias de la cocina prehispánica, con la receta Mole de guajolote al pistache. Además, dos de nuestros estudiantes fueron finalistas en las categorías de sopa y plato fuerte, en el Concurso Historias y sabores de México, menú del Bicentenario, mismo que organizó la Universidad del Claustro de Sor Juana y el FMX (Festival de México), en el Distrito Federal.

La presente administración ha tomado acciones para el desarrollo integral de los trabajadores y su familia, es por ello que se dio un reconocimiento económico a aquellos hijos de trabajadores con rendimiento sobresaliente en su formación académica, exhortándolos a seguir en esa misma línea. En la Ceremonia del 51 Aniversario de la Facultad se otorgaron diplomas a los alumnos con mejor aprovechamiento académico durante el ciclo escolar 2008–2009, así como reconocimientos al personal académico y administrativo por sus 25 y 30 años de servicio a nuestra Universidad. Con la finalidad de mejorar el clima organizacional de la facultad, se han llevado a cabo actividades sociales que permiten la integración del personal directivo, académico y administrativo.

Para motivar el mejor desempeño de los docentes frente a grupo de este organismo académico, se publicaron los cinco mejores resultados obtenidos por el programa institucional de Apreciación Estudiantil de cada uno de los programas educativos que ofrece la facultad, además de reconocerse la trayectoria laboral de los trabajadores previo a su jubilación.

Con el fin de difundir la labor académico–administrativa de la facultad, se diseñó la página web, en la cual se encuentra información relacionada con la misión, visión, descripción de los programas educativos que se ofertan, organigrama, así como el link de la Defensoría de los Derechos Universitarios, entre otros aspectos de relevancia.

Particularmente para el caso de los docentes, al inicio de los periodos 2009B y 2010A se llevaron a cabo tres reuniones por cada una de las áreas académicas a las que pertenecen (seis reuniones en el año que se reporta), en función de las unidades de aprendizaje que se imparten, siendo éstas: Turismo, Patrimonio, Servicio, Metodología, Idiomas, Administración, Tecnología Gastronómica y Producción de Alimentos y Bebidas. En dichas reuniones en las que se aperturan los periodos, se lleva a cabo la presentación de los pares con quienes se comparten las unidades de aprendizaje, la presentación del personal administrativo de la facultad, se hace entrega del calendario de actividades, se presentan y aprueban las actualizaciones, elaboraciones o reestructuraciones de los programas de estudio por competencias y los protocolos de práctica de campo, entre otros asuntos.

En apego a la apertura del periodo 2010A se llevó a cabo la Reunión General de Profesores, misma que tuvo verificativo en el auditorio de la facultad, y en la que se contó con la asistencia de 61 académicos de licenciatura y posgrado.

Es importante destacar que en dicha reunión se dictó una plática abordando la temática de la ética y los valores en la docencia. Asimismo, se hizo entrega a cada uno de los asistentes de una carpeta en CD con información relevante para ellos y relacionada con las áreas que integran la administración de la facultad.

Contraloría promotora de una mejor gestión

Contraloría promotora de una mejor gestión

El diseño y desarrollo de un programa integral de control preventivo que permita fomentar la transparencia y rendición de cuentas es de trascendencia administrativa institucional, por ello se han implementado acciones como: control de aseo de sanitarios, revisiones periódicas de infraestructura en aulas,

mantenimiento correctivo de instalaciones en conjunto con la participación de alumnos, docentes y trabajadores.

Atender procesos de auditoría es obligación institucional que nuestra facultad tiene como prioridad a fin de fortalecer la cultura de la transparencia y la rendición de cuentas, por ello se atendió una auditoría de la Alta Dirección del Sistema de Gestión de la Calidad, y una visita de seguimiento referente a los procesos de Gestión de Calidad en Autoacceso.

Actualmente los almacenes de las instalaciones tanto de Ciudad Universitaria como del Rosedal han implementado como control de inventarios el sistema PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas).

MENSAJE

La Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, tiene como eje rector la inserción a una educación amplia, centrada en acciones innovadoras, donde al estudiante le permita ser propositivo y atender la estructura con un desarrollo más integral; es decir, que se comprometa con la práctica al sector productivo en su conjunto, a través de la detección de necesidades prioritarias y en la participación de propuestas o servicios concretos, con el objeto de preservar, transmitir y acrecentar el conocimiento de nuestra cultura y, así reforzar la identidad nacional, cuyo objetivo es garantizar los progresos de la ciencia y la tecnología aplicados a la producción material, en pro de las mejoras reales y efectivas del bienestar y la calidad de vida.

Por estas razones, a un año de haber sido electo director de este organismo académico, significa un verdadero privilegio, así como un gran reto de formar hombre y mujeres, capaces no solo de responder a las necesidades del mercado laboral actual, sino comprometidos con su ejercicio profesional basado en los valores propios de su área de desarrollo.

Agradezco de manera especial y sincera a todo el personal directivo, académico, administrativo de confianza y sindicalizado que actualmente está integrado a este organismo académico, pero también aquellos profesores y trabajadores que prestaron sus servicios y que son parte fundamental de la historia de la facultad, así como a la comunidad estudiantil, a todos, gracias por su apoyo incondicional y razón de ser por la que me encuentro presentando el Primer Informe Anual de Actividades de las metas planteadas en el Plan de Desarrollo 2009 – 2013.

Asimismo, mi reconocimiento y agradecimiento al maestro en Ciencias Eduardo Gasca Pliego, rector de nuestra máxima Casa de Estudios, por su apoyo incondicional, en busca del bienestar de la comunidad de nuestra facultad y gracias a la cual se han podido alcanzar las metas planteadas. A nombre de este

organismo, al que represento, le expreso mi lealtad, agradecimiento y respeto Señor Rector.

De igual manera mi agradecimiento al gabinete de funcionarios de nuestra Universidad, a la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado; al Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C., a la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo, capítulo México; a las organizaciones del sector público y social y empresarios que nos acompañan, y que han confiando en nuestra universidad al darle a nuestros estudiantes la oportunidad de insertarse en su dinámica de trabajo en las diferentes áreas que la integran.

De esta manera, conmino, a todos los integrantes de esta comunidad universitaria a seguir trabajando, siempre con la plena convicción de impulsar los conocimientos turísticos y gastronómicos, con principios, valores y responsabilidad social.

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO.

ANEXO ESTADÍSTICO

Indicadores para evaluar avances

| <i>Indicador</i> | <i>Descripción</i> |
|--|--------------------|
| Número de PE nivel I CIEES | 1 |
| Número de PE acreditados | 1 |
| Porcentaje de alumnos en programas de calidad. | 93.55 |
| Porcentaje de alumnos en programas de calidad en licenciatura | 100% |
| Número de PE en la modalidad a distancia | 1 |
| Alumnos en la modalidad a distancia | 14 |
| Porcentaje de egresados con dominio del segundo idioma, especificar nivel intermedio y avanzado | 100 |
| Porcentaje de alumnos en programas de movilidad estudiantil | 1.18 |
| Porcentaje de egresados de licenciatura que se titulan a través del Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (Ceneval) | 22.22 |
| PE con tasa de titulación superior a 70 % | 0 |
| Porcentaje de atención a la demanda | 13.5 |
| Nuevos planes de estudios de nivel superior | 0 |
| Porcentaje de transición de primero a segundo ciclo escolar | 99.03 |
| Porcentaje de alumnos con tutoría | 100 |
| Índice de eficiencia terminal por cohorte | 61.2 |
| Índice de titulación GLOBAL | 68.2 |
| Índice de titulación por COHORTE GENERACIONAL | 15.7 |
| Porcentaje de alumnos con seguro de salud para estudiantes | 100 |
| Porcentaje de alumnos que participan en programas deportivos | 52.25 |
| Alumnos por computadora | 11 |
| Porcentaje de computadoras conectadas a la red institucional | 96.3 |
| Volúmenes por alumno (matrícula total incluyendo posgrado en su caso) | 18.7 |

| <i>Indicador</i> | <i>Descripción</i> |
|---|--------------------|
| Títulos por alumno (matrícula total incluyendo posgrado en su caso) | 12.6 |
| Número de PE de posgrado | 4 |
| Porcentaje de graduación en posgrado | S/D |
| Porcentaje de PTC con maestría | 57.69 |
| Porcentaje de PTC con doctorado | 38.46 |
| Porcentaje de PTC con el perfil académico deseable | 76.92 |
| Porcentaje de PTC en el SNI | 30.76 |
| CA consolidados | 1 |
| CA en formación | 1 |
| Porcentaje de proyectos de investigación básica | 29 |
| Porcentaje de proyectos de investigación aplicada | 66.6 |
| Porcentaje de proyectos de investigación de desarrollo tecnológico (patentes) | 4.1 |
| Artículos publicados en revistas indizadas producto de proyectos de investigación | 2 |
| Libros publicados por editoriales reconocidas producto de proyectos de investigación | 0 |
| Capítulos de libros publicados por editoriales reconocidas producto de proyectos de investigación | 0 |
| Número de PE de Posgrado en el PNP | 1 |
| Porcentaje de alumnos de posgrado en programas de calidad | 24.32 |
| Número de Alumnos en programas de educación continua | 0 |
| Número de Universitarios colocados en el mercado laboral | 10 |
| Alumnos que hayan prestado servicio social | 211 |
| Alumnos que hayan participado en prácticas profesionales | 257 |
| Porcentaje de la matrícula con algún tipo de beca | 80.6 |
| Instrumentos legales formalizados (Convenios) | 10 |

Cuadros y Gráficas Estadísticas

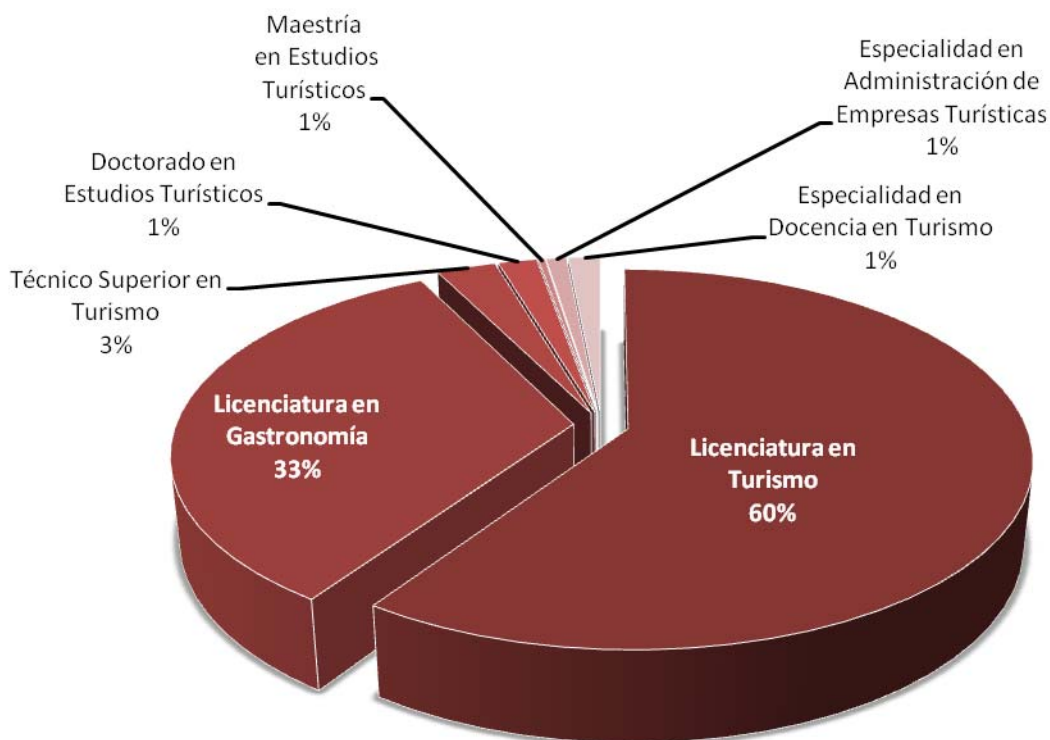
Función. Docencia de calidad y pertinencia social

1. Oferta de programas educativos

| <i>Programa educativo</i> | <i>Matrícula</i> | <i>Porcentaje</i> |
|---|------------------|-------------------|
| Licenciatura en Turismo | 554 | 59.89 |
| Licenciatura en Gastronomía | 308 | 33.29 |
| Técnico Superior en Turismo | 26 | 2.80 |
| Doctorado en Estudios Turísticos | 17 | 1.83 |
| Maestría en Estudios Turísticos | 3 | 0.30 |
| Especialidad en Administración de Empresas Turísticas | 9 | 1.00 |
| Especialidad en Docencia en Turismo | 8 | 1.00 |
| MATRÍCULA TOTAL | 925 | 100 |

Fuente: Departamento de Control Escolar, mayo 2009-abril 2010.

Matrícula por programa académico



2. Egreso, eficiencia terminal

| <i>Programa educativo</i> | <i>Egresados</i> | <i>Eficiencia terminal</i> |
|-----------------------------|------------------|----------------------------|
| Licenciatura en Turismo | 107 | 85.6 % |
| Licenciatura en Gastronomía | 53 | 70.7 % |
| Técnico Superior en Turismo | 16 | 50 % |
| ORGANISMO ACADÉMICO | 176 | 75.9 % |

Fuente: Agenda Estadística, 2009

3. Titulación e índice de titulación por cohorte

| <i>Programa académico</i> | <i>Egreso 2009</i> | <i>Titulados</i> | <i>Índice por programa educativo</i> % |
|----------------------------------|--------------------|------------------|---|
| Turismo | 48 | 32 | 24.6 |
| Gastronomía | 65 | 4 | 5.1 |
| Técnico Superior | 14 | 1 | 3.6 |
| Total Organismo Académico | 127 | 37 | 15.7 |

Fuente: Departamento de Evaluación Profesional, mayo 2009-abril 2010.

4. Tutoría académica

| <i>Programa educativo</i> | <i>Tutoría general</i> | | <i>Tutoría indígenas</i> | | <i>Total</i> |
|---------------------------|------------------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------------|
| | <i>Profesores de carrera</i> | <i>Profesores de asignatura</i> | <i>Profesores de carrera</i> | <i>Profesores de asignatura</i> | |
| Turismo | 13 | 24 | 1 | - | 38 |
| Gastronomía | 6 | 10 | - | - | 16 |
| Técnico Superior | 1 | - | - | - | 1 |
| TOTAL | 20 | 34 | 1 | - | 55 |

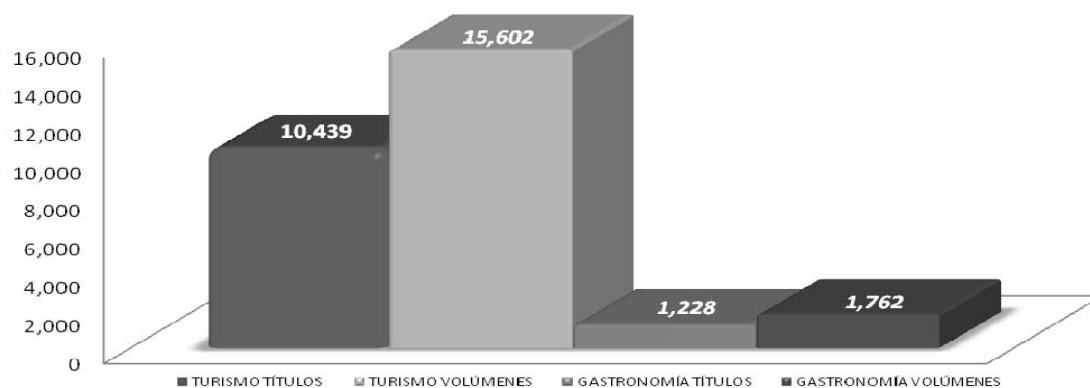
Fuente: Coordinación Interna de Tutoría Académica, mayo 2009-abril 2010.

5. Acervo bibliohemerográfico por programa educativo

| <i>ACERVO</i> | <i>TURISMO</i> | | <i>GASTRONOMÍA</i> | | <i>TOTAL</i> | |
|--|----------------|---------------|--------------------|--------------|---------------|---------------|
| | TÍTULOS | VOLÚMENES | TÍTULOS | VOLÚMENES | TÍTULOS | VOLÚMENES |
| Libros | 10 439 | 15 602 | 1 228 | 1 762 | 11 667 | 17 364 |
| Tesis | 847 | 2 019 | 146 | 146 | 993 | 2 165 |
| Documentos especializados | 197 | 230 | 0 | 0 | 197 | 230 |
| Documentos universitarios | 477 | 488 | 0 | 0 | 477 | 488 |
| Videos | 185 | 173 | 0 | 0 | 185 | 173 |
| Revistas | 120 | 120 | 120 | 120 | 240 | 240 |
| Cd´s | 157 | 230 | 0 | 0 | 157 | 230 |
| Videos y películas | 18 | 20 | 32 | 32 | 50 | 42 |
| Total | 12 440 | 18 882 | 1 526 | 2 060 | 13 966 | 20 942 |
| Por alumno | 22.45 | 34.08 | 4.95 | 6.68 | 15.72 | 23.58 |
| <i>ACERVO BIBLIOGRÁFICO (VOLÚMENES POR ALUMNO)</i> | | | | | | |
| 18.7 | | | | | | |

Fuente: Departamento de Apoyo a la Docencia junio 2009-mayo 2010.

Acervo bibliográfico por programa académico



6. Adquisición de acervo bibliográfico

| <i>Procedencia</i> | <i>Títulos</i> | <i>Volúmenes</i> |
|---|----------------|------------------|
| Recurso Federal PIFI 2008 | 336 | 343 |
| Proyecto Consolidación 2009 | 56 | 141 |
| Donación de alumnos, docentes e instituciones | 181 | 231 |
| Total | 573 | 715 |

Fuente: Departamento de Apoyo a la Docencia, mayo 2009-abril 2010.

7. Servicios bibliotecarios ofrecidos por campus

| <i>Campus</i> | <i>Número de servicios</i> |
|----------------------|----------------------------|
| Ciudad Universitaria | 27 830 |
| Rosedal | 320 |
| Total | 28 150 |

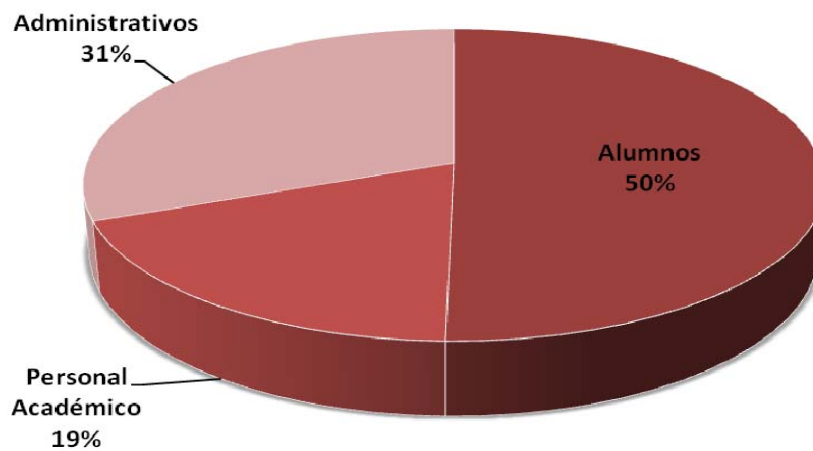
Fuente: Departamento de Apoyo a la Docencia, mayo 2009-abril 2010.

8. Distribución de equipos de cómputo

| <i>Usuarios</i> | <i>Equipos Asignados</i> | <i>Porcentaje</i> |
|---|--------------------------|-------------------|
| Alumnos | 83 | 50.30 |
| Personal académico | 31 | 18.80 |
| Administrativos | 51 | 30.90 |
| Total | 165 | 100 |
| Equipos conectados a la red institucional | 159 | 96.3 |

Fuente: Departamento de Apoyo a la Docencia, mayo 2009-abril 2010.

Equipos de cómputo



9. Usuarios del centro de autoacceso

| <i>Centro de Auto Acceso</i> | <i>Usuarios</i> | <i>Porcentaje</i> |
|--|-----------------|-------------------|
| Usuarios de la Facultad de Turismo y Gastronomía | 892 | 55 |
| Otras facultades (Derecho, Geografía, Arquitectura, Humanidades y escuelas Preparatorias) | 729 | 45 |
| Total de usuarios | 1,621 | 100 |

Fuente: Centro de Auto Acceso Campus CU, mayo 2009-abril 2010.

Función. Investigación humanística, científica y tecnológica

Proyecto: Estudios avanzados con pertinencia y calidad

10. Programas de posgrado y matrícula

| <i>Programa de posgrado</i> | <i>Matrícula</i> | <i>Porcentaje</i> |
|--|------------------|-------------------|
| Especialización en Docencia del Turismo (Modalidad a distancia) | 8 | 21.60 |
| Especialización en Administración de Empresas Turística (<i>registrado en el PNPC</i>) | 9 | 24.30 |
| Maestría en Estudios Turísticos | 3 | 8.10 |
| Doctorado en Estudios Turísticos | 17 | 46.00 |
| TOTAL | 37 | 100 |

Fuente: Área de posgrado, mayo 2009-abril 2010.

11. Proyectos de investigación

| <i>Investigadores</i> | <i>Nombre del Proyecto</i> | <i>Clave</i> | <i>Observaciones</i> |
|---|---|--|-------------------------|
| <i>Mtra. María Magdalena Munguía Reyes Mtro. Rubén Durán Carbajal</i> | <i>El ocio como tema transversal para la licenciatura en Turismo de la UAEM.</i> | <i>2305/2006U</i> | <i>Cierre Académico</i> |
| <i>Mtra. Lucía Matilde Collado Medina Mtra. Irma Muñoz Muñoz Dra. Juana Lourdes Medina Cuevas</i> | <i>Redes de aprendizaje para la formación en turismo</i> | <i>UAEM 2560/2007U</i> | <i>En proceso</i> |
| <i>Dra. Baciliza Quintero Salazar</i> | <i>Identificación y caracterización de étnica, gastronómica, química y microbiológica de alimentos fermentados del Estado de México</i> | <i>PROMEPA/103.5/07/257217</i> | <i>Concluido</i> |
| <i>Dra. Baciliza Quintero Salazar Dr. Octavio Dublán García</i> | <i>Rescate y caracterización de embutidos tradicionales del Valle de Toluca, Estado de México</i> | <i>Clave UAEM 2634/2008U</i> | <i>En proceso</i> |
| <i>Dra. Lilia Zizumbo Villarreal Dra. Rocío Serrano Barquín y Mtra. Elva Esther Vargas Martínez</i> | <i>Desarrollo sustentable en el sector hotelero: caso Cancún- Valle de Bravo</i> | <i>Clave UAEM 2673/2008U</i> | <i>En proceso</i> |
| <i>Mtra. Martha Garduño Mendoza y Mtra. Celia Guzmán Hernández</i> | <i>Participación comunitaria: estrategia para el aprovechamiento turístico sustentable en la ranchería Las Palomas, Estado de México</i> | <i>Clave UAEM 2697/2008U</i> | <i>En proceso</i> |
| <i>Dr. Carlos Viesca González Dra. Baciliza Quintero Salazar Maestra Martha Garduño Mendoza Mtro. Tonatihu Romero Contreras</i> | <i>Caracterización de la gastronomía indígena lacustre del Alto Lerma.</i> | <i>Clave UAEM 2737/2008U</i> | <i>En proceso</i> |
| <i>Dra. Rocío del Carmen Serrano Barquín Mtra. Carolina Serrano Barquín Dr. Héctor Serrano Barquín Dra. Graciela Cruz Jiménez</i> | <i>Turismo armónico, alternativa para el desarrollo local sustentable, propuesta teórico – metodológica desde el pensamiento complejo</i> | <i>87171// 1831/2008C</i> | <i>Concluido</i> |
| <i>Dra. Graciela Cruz Jiménez</i> | <i>Actores, redes de política pública y turismo sustentable en San Miguel Almaya, México</i> | <i>Clave: PROMEP /103.5/09/419 5</i> | <i>Concluido</i> |
| <i>Dra. Graciela Cruz Jiménez</i> | <i>Redes de política pública, turismo y desarrollo local sustentable en San Miguel Almaya, México.</i> | <i>92689 1862/2009C</i> | <i>En proceso</i> |
| <i>Dra. Verónica Daniela Barrera García</i> | <i>Caracterización fisicoquímica y sensorial de licores de frutas tradicionales del Estado de México: Estudio preliminar 2009</i> | <i>228259-2// 1857/2009C</i> | <i>Concluido</i> |

| | | | |
|--|--|---|-----------------------------------|
| <i>Dra. Verónica Daniela Barrera García Dr. Felipe Carlos Viesca González</i> | <i>Aplicación de la gastrotecnología para la preservación e innovación de especialidades gastronómicas mexicanas elaboradas a base de insectos.</i> | <i>Clave: 2444/2007U</i> | <i>Concluido</i> |
| <i>Dra. Verónica Daniela Barrera García</i> | <i>Estudio sobre la aceptación y preferencia de licores de naranja artesanales producidos en el Valle de Toluca.</i> | <i>FE192009 (103.5/09/419 5).PROMEP.)</i> | <i>En desarrollo</i> |
| <i>Dra. Maribel Osorio García Dr. Gabino Nava Bernal (a solicitud de cambio de responsable, oficio 05/03/08)</i> | <i>Desarrollo sustentable en el Parque Estatal Sierra de Nanchititla. El turismo como alternativa de desarrollo local.</i> | <i>Clave: 2462/2007U</i> | <i>Concluido</i> |
| <i>Dra. Maribel Osorio García Dr. Sergio Franco Maass Dr. Eufemio Gabino Nava Bernal</i> | <i>Condiciones ambientales y sociales para el desarrollo de la actividad ecoturística en la comunidad de La Peñuela, Parque Nacional Nevado de Toluca.</i> | <i>Clave: 2804 / 2009</i> | <i>En desarrollo</i> |
| <i>Medina Cuevas Lourdes</i> | <i>Modelos de formación en turismo, perspectivas de innovación y desarrollo.</i> | <i>118337</i> | <i>En desarrollo</i> |
| <i>Castillo Nechar Marcelino</i> | <i>Principales tendencias de la investigación turística en España y Europa</i> | <i>FEO16/2008</i> | <i>En desarrollo</i> |
| <i>Dra. Maribel Osorio García Dr. Sergio Franco Maass</i> | <i>Programa para el desarrollo turístico sustentable del Parque Nacional Nevado de Toluca.</i> | <i>2339/2006U</i> | <i>Finiquitado Académicamente</i> |
| <i>Dra. Maribel Osorio García Dr. Marcelino Castillo Nechar</i> | <i>Investigación y conocimiento turístico en México: IES y Centro de Investigación.</i> | <i>2372/2006U</i> | <i>Finiquitado Académicamente</i> |
| <i>Mtra. Irma Eugenia García López, Dr. Juan María Parent Jaquemin Dr. René Pedroza Flores</i> | <i>Inserción laboral de los egresados de gastronomía de la Facultad de Turismo de la Universidad Autónoma del Estado de México, generaciones 2000-2005 y 2001-2006</i> | <i>2437/2007U</i> | <i>En desarrollo</i> |
| <i>Dra. Rocío del Carmen Serrano Barquín Mtra. Martha Carolina Serrano Barquín</i> | <i>Ideología ambiental y educación: análisis curricular en la licenciatura en Turismo de la Universidad Autónoma del Estado de México.</i> | <i>2455/2007U</i> | <i>En desarrollo</i> |
| <i>Dra. Lilia Zizumbo Villarreal Mtro. Neptalí Monterroso Salvatierra</i> | <i>Desarrollo local, economía social y turismo en comunidades rurales</i> | <i>2473/2007U</i> | <i>En desarrollo</i> |
| <i>Mtra. María del Consuelo Méndez Sosa Mtra. Elizabeth López Carré</i> | <i>Estudio de la Oferta y la demanda del aeropuerto de la ciudad de Toluca, Estado de México</i> | <i>2513/2007U</i> | <i>Finiquitado Académicamente</i> |

Fuente: CIETUR, mayo 2009-abril 2010.

12. Cuerpos académicos reconocidos por grado de consolidación

| Cuerpo académico | Estado | Número de integrantes |
|-----------------------|----------------------------------|-----------------------|
| En estudios turístico | Consolidado, registro SEP | 8 |
| Turismo y educación | En formación, reconocimiento SEP | 5 |
| TOTAL | | 13 |

Nota: El Cuerpo Académico Alimentos, cultura y sociedad, se encuentra en formación y actualmente cuenta con el reconocimiento UAEM

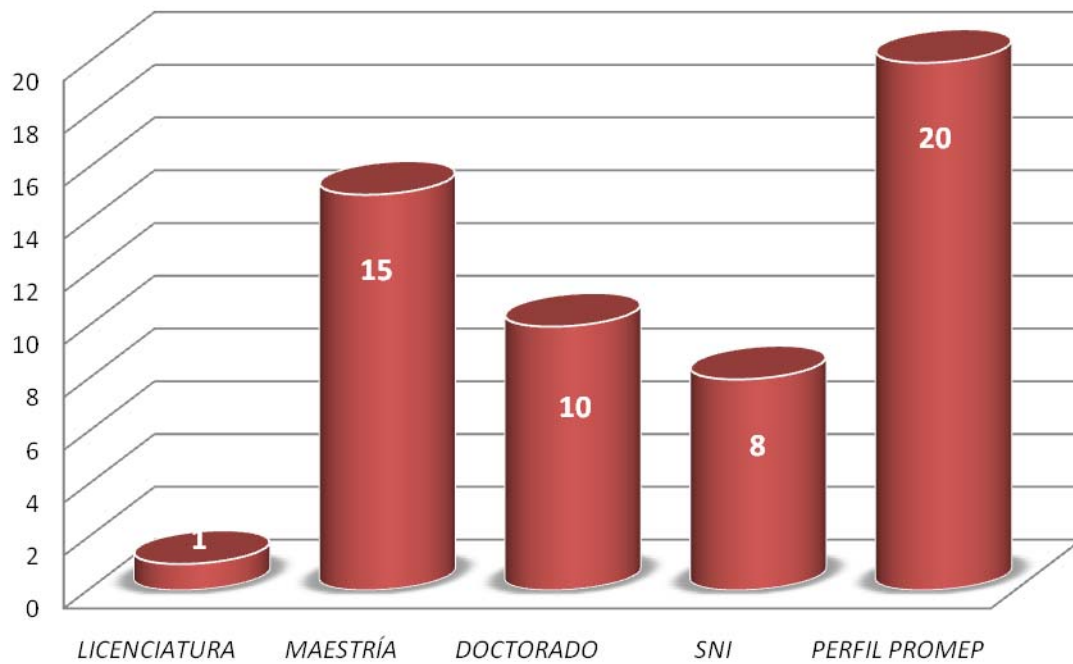
Fuente: CIETUR, mayo 2009-abril 2010.

13. Profesores de carrera

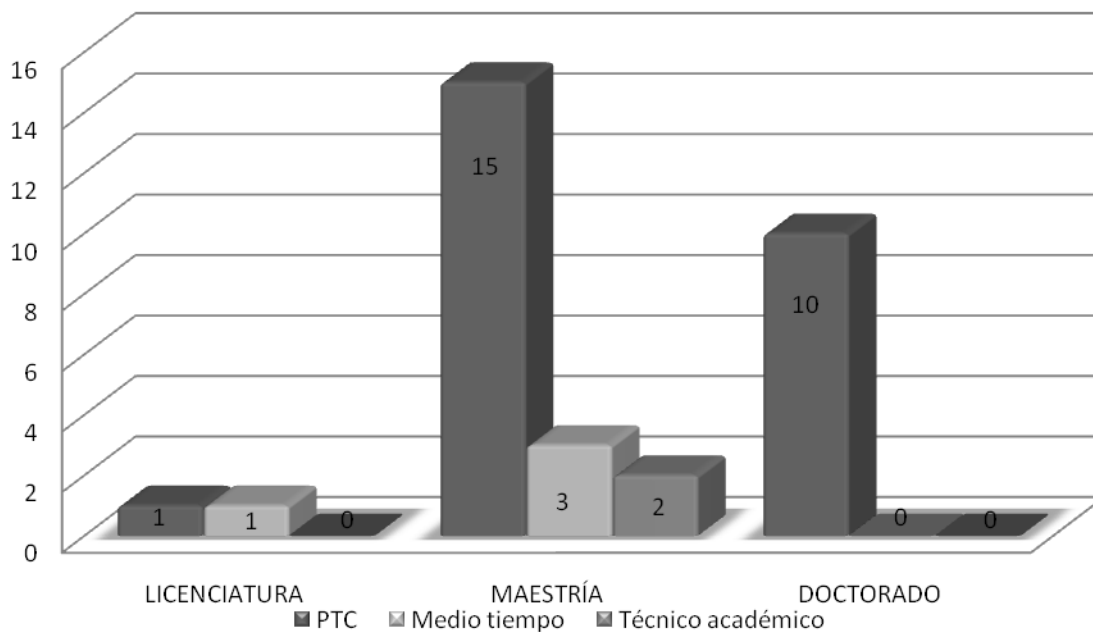
| Categoría | Número | Licenciatura | Maestría | Doctorado | SNI | Perfil Promep |
|-------------------|-----------|--------------|-----------|-----------|----------|---------------|
| PTC | 26 | 1 | 15 | 10 | 8 | 20 |
| Medio tiempo | 4 | 1 | 3 | 0 | - | - |
| Técnico académico | 2 | 0 | 2 | 0 | - | - |
| TOTAL | 32 | 2 | 20 | 10 | 8 | 20 |

Fuente: CIETUR, mayo 2009-abril 2010.

Profesores de tiempo completo



Profesores de carrera por grado



Función. Difusión de la cultura para una sociedad humanista

14. Actividades artístico-culturales y de investigación

| <i>Actividad</i> | <i>Cantidad</i> | <i>Participantes</i> |
|--|-----------------|----------------------|
| Bienvenida 2009B y tradicional posada navideña | 1 | 600 |
| Segundo Foro Gastronómico "Reminiscencias de la cocina prehispánica" | 1 | 112 |
| Muestra Turística-Gastronómica "Así se vive México" | 1 | 1 000 |
| Presentación del grupo de danza folclórica de la Escuela de Bellas Artes | 1 | 600 |
| Actividades Programa Abril Mes de la Lectura | 1 | 500 |
| Exposición de la ofrenda urbana | 1 | 38 |
| Total de participaciones | 7 | 3 850 |

Fuente: Coordinación de Difusión Cultural, mayo 2009-abril 2010.

Función. Extensión y vinculación para responder a la sociedad

| 15. Becas por periodo | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|
| <i>Modalidad</i> | <i>2009A</i> | <i>2009B</i> | <i>TOTAL</i> |
| Institucionales | | | |
| Escolaridad | 186 | 143 | 329 |
| Económica | 158 | 148 | 306 |
| Bono alimenticio | 16 | 16 | 32 |
| Apoyo | - | 2 | 2 |
| Apoyo a guardería | - | 1 | 1 |
| Divulgadores de la cultura y la ciencia | - | 1 | 1 |
| Deportiva | 20 | 21 | 41 |
| Desarrollo "Ignacio Manuel Altamirano" | - | 1 | 1 |
| Hospedaje y transporte | | | |
| Transporte | 1 | - | 1 |
| Hospedaje y transporte | 1 | 4 | 5 |
| Jóvenes brigadistas | 2 | 5 | 7 |
| Jóvenes ecologistas | 2 | 1 | 3 |
| Lic. Adolfo López Mateos | 1 | - | 1 |
| Movilidad estudiantil | 5 | 10 | 15 |
| Mónica Pretelini de Peña | | | |
| Jóvenes con capacidades diferente | - | 2 | 2 |
| Madres jóvenes y jóvenes embarazadas | - | 2 | 2 |
| Pueblos y comunidades indígenas | 2 | 1 | 3 |
| Padres jóvenes | 1 | - | 1 |
| Prácticas profesionales | - | 5 | 5 |
| Promotores de extensión y vinculación | 3 | 2 | 5 |
| Servicio social | 5 | 9 | 14 |
| Ventanilla de atención | - | 1 | 1 |
| Becas anuales | | | |
| Conectividad | - | 3 | 3 |
| Del conocimiento | 5 | - | 5 |
| SECTOR EXTERNO (público y/o social) | | | |
| PRONABES | - | 188 | 188 |
| Peraj adopta un | 3 | - | 3 |
| MEFUAEMEX A.C. | - | 7 | 7 |
| Total de becas otorgadas | 411 | 573 | 984 |

Fuente: Departamento de Apoyo al Estudiante, mayo 2009-abril 2010.

16. Actividades de apoyo al estudiante

| <i>Actividad</i> | <i>Alumnos participantes</i> |
|--|------------------------------|
| Curso de prevención, sexualidad e inducción sobre la integración social de personas con discapacidad | 100 |
| Apoyo económico a estudiantes indígenas | 2 |
| Segunda Feria de Servicios al Estudiante | 200 |
| <i>Primer Congreso de Cocina Tradicional: Patrimonio Cultural de los Pueblos, Ciudad de México</i> | 28 |
| <i>Octavo Festival Barroco, Ciudad de Guadalupe, Zacatecas</i> | 8 |
| Total de participantes | 338 |

Fuente: Departamento de Apoyo al Estudiante, mayo 2009-abril 2010.

17. Prácticas profesionales

| <i>Sector</i> | <i>Público</i> | <i>Privado</i> | <i>Total</i> |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| Total | 69 | 188 | 257 |

Fuente: Departamento de Servicio Social y Estancias Profesionales, mayo 2009-abril 2010

18. Estancias profesionales

| <i>Sector</i> | <i>Público</i> | <i>Privado</i> | <i>Social</i> | <i>Total</i> |
|-----------------------------|----------------|----------------|---------------|--------------|
| <i>PE</i> | | | | |
| Licenciatura en Turismo | 58 | 60 | 3 | 121 |
| Licenciatura en Gastronomía | 13 | 48 | - | 61 |
| Técnico Superior en Turismo | - | 20 | - | 20 |
| Total | 71 | 128 | 3 | 202 |

Fuente: Departamento de Servicio Social y Estancias Profesionales, mayo 2009-abril 2010.

19. Servicio Social

| <i>Sector</i> | <i>Público</i> | <i>Privado</i> | <i>Social</i> | <i>Total</i> |
|---------------|----------------|----------------|---------------|--------------|
| Total | 89 | 68 | 54 | 211 |

Fuente: Departamento de Servicio Social y Estancias Profesionales, mayo 2009-abril 2010.

20. PRÁCTICAS DE CAMPO POR PROGRAMA EDUCATIVO

| <i>Programa Educativo</i> | <i>Turismo</i> | <i>Gastronomía</i> | <i>Técnico Superior</i> | <i>Total</i> |
|---------------------------|----------------|--------------------|-------------------------|--------------|
| Número de prácticas | 27 | 15 | 2 | 44 |

Fuente: Departamento de Prácticas de Campo, mayo 2009-abril 2010.

21. Prácticas de campo por destino

| <i>Destino</i> | <i>Número de visitas</i> |
|------------------|--------------------------|
| Distrito Federal | 18 |
| Veracruz | 5 |
| Puebla | 4 |
| Guanajuato | 1 |
| Chiapas | 1 |
| Tlaxcala | 1 |
| Tabasco | 1 |
| Campeche | 1 |
| Quintana Roo | 1 |
| Yucatán | 1 |
| Guerrero | 1 |
| San Luis Potosí | 1 |
| Zacatecas | 1 |
| México | 1 |
| Colima | 1 |

| | |
|--|-------------|
| Michoacán | 1 |
| Coahuila | 1 |
| Chihuahua | 1 |
| Hidalgo | 1 |
| Sinaloa | 1 |
| Nayarit | 1 |
| Jalisco | 1 |
| Oaxaca | 1 |
| Baja California | 1 |
| TOTAL DE ENTIDADES VISITADAS | |
| | 24 |
| COBERTURA DEL TERRITORIO NACIONAL | |
| | 75 % |

Fuente: Departamento de Prácticas de Campo, mayo 2009-abril 2010.

22. Actividades de extensión y vinculación

| <i>Actividad / Evento</i> | <i>Número de participantes</i> |
|--|--------------------------------|
| Séptimo Concurso del Emprendedor Universitario | 4 |
| Curso "Los 13 pasos para elaborar un plan de negocios" | 49 |
| Programa "Egresados Exitosos" | 72 |
| Total | 125 |

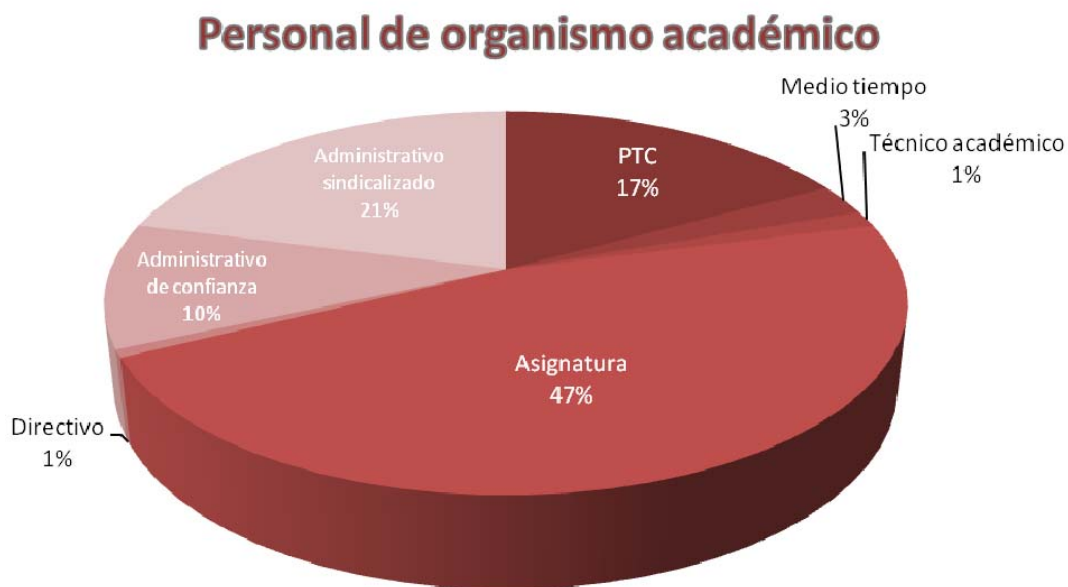
Fuente: Departamento de Extensión y Vinculación, mayo 2009-abril 2010.

Función. Administración ágil y transparente

23. Personal que integra el organismo académico

| <i>Categoría</i> | <i>Número</i> | <i>Porcentaje</i> |
|------------------------------|---------------|-------------------|
| PTC | 26 | 17.00 |
| Medio tiempo | 4 | 2.60 |
| Técnico académico | 2 | 1.30 |
| Asignatura | 71 | 46.70 |
| Directivo | 1 | 1 |
| Administrativo de confianza | 16 | 10.50 |
| Administrativo sindicalizado | 32 | 21.00 |
| Total | 152 | 100 |

Fuente: Subdirección Administrativa, mayo 2009-abril 2010.



24. Actividades e instrumentos de planeación

| <i>Actividad / Instrumento integrado</i> |
|---|
| Foro de consulta para la integración del Plan de Desarrollo 2009-2013 |
| Programa Operativo Anual (POA) |
| Estadística 911 |
| Estadística 912 |
| Sistema Institucional de Información Universitaria (SIIU) |
| Programa Integral de Fortalecimiento Institucional 2008 (PIFI) |

Fuente: Unidad de Planeación, mayo 2009-abril 2010.

25. Programa de Estímulos al Desempeño Docente 2010

| <i>Categoría</i> | <i>Participantes</i> | <i>Con estímulo</i> |
|-------------------|----------------------|---------------------|
| Tiempo completo | 18 | |
| Medio tiempo | 3 | |
| Técnico académico | 1 | |
| Asignatura | 33 | |
| Total | 55 | |

Fuente: Subdirección Académica, mayo 2009-abril 2010.

26. Aplicación de recursos

| <i>Rubros</i> | <i>Cantidad</i> | <i>Porcentaje</i> |
|--------------------------|------------------------|-------------------|
| Gasto corriente | \$17 233 649.81 | 75.51 |
| Inversión y equipamiento | \$2 507 398.19 | 11.00 |
| Becas | \$3 079 321.85 | 13.49 |
| Total | \$22 820 279.84 | 100.00 |

Fuente: Subdirección Administrativa, mayo 2009-abril 2010.



| <i>PIFI</i> | <i>Recurso asignado</i> | <i>Monto ejercido</i> | <i>Porcentaje</i> |
|-------------|-------------------------|-----------------------|-------------------|
| 2007 | \$436 523.00 | 436 523.00 | 100 |
| 2008 | \$983 721.88 | \$871 706.28 | 88.61 |
| 2009 | \$566 528.00 | \$221 151.00 | 39.03 |

Fuente: Subdirección Administrativa, mayo 2009-abril 2010.

Función. Gobierno sensible, deporte competitivo y cultura física recreativa

28. Brigadas Formadas

| <i>Brigada</i> | <i>Integrantes Campus C.U.</i> | <i>Integrantes Campus El Rosedal</i> |
|---------------------|------------------------------------|--|
| BRIGATUR | 10 | 33 |
| Jóvenes ecologistas | | 4 |
| Brigada de eventos | - | 10 |
| Total | 10 | 43 |

Fuente: Protección Civil, mayo 2009-abril 2010.

29. Deportes

| <i>Deporte</i> | <i>Periodo 2009B</i> | | | <i>Torneo interno</i> | | |
|-------------------------|----------------------|----------------|--------------|-----------------------|----------------|--------------|
| | <i>Varonil</i> | <i>Femenil</i> | <i>Total</i> | <i>Varonil</i> | <i>Femenil</i> | <i>Total</i> |
| Futbol rápido | 12 | 5 | 17 | 120 | 50 | 170 |
| Volibol de playa | 4 | 4 | 8 | 40 | 40 | 80 |
| Basquetbol | 4 | 4 | 8 | 20 | 20 | 40 |
| Ajedrez | 5 | - | 5 | 5 | - | 5 |
| Subtotal | 25 | 13 | 38 | 185 | 110 | 295 |

| <i>Deporte</i> | <i>Periodo 2010 A</i> | | | <i>Juegos selectivos universitarios</i> | | |
|--------------------------|-----------------------|----------------|--------------|---|----------------|--------------|
| | <i>Varonil</i> | <i>Femenil</i> | <i>Total</i> | <i>Varonil</i> | <i>Femenil</i> | <i>Total</i> |
| Futbol asociación | 1 | 1 | 2 | 22 | 16 | 38 |
| Futbol rápido | 1 | 1 | 2 | 22 | 16 | 38 |
| Volibol de salón | 1 | 1 | 2 | 10 | 13 | 23 |
| Volibol de playa | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 | 6 |
| Basquetbol | - | 1 | 1 | - | 12 | 12 |
| Beisbol | 1 | - | 1 | 16 | - | 16 |
| Hani Bail | 1 | - | 1 | 19 | - | 19 |
| Atletismo | - | 3 | 3 | - | 3 | 3 |
| Tae kwon do | 1 | - | 1 | 1 | - | 1 |
| Karate do | 1 | - | 1 | 1 | - | 1 |
| Ajedrez | 4 | - | 4 | 4 | - | 4 |
| Subtotal | 12 | 8 | 20 | 98 | 63 | 161 |
| Total | 37 | 21 | 58 | 283 | 173 | 456 |

Fuente: Coordinación de Difusión Cultural, mayo 2009-abril 2010.

Siglas y Acrónimos

| | |
|----------|---|
| AMIT | Academia Mexicana de Investigación Turística |
| AECIT | Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo |
| BRIGATUR | Brigada de Interna de Turismo y Gastronomía |
| BUM | Brigadas Universitarias Multidisciplinarias |
| CA | Cuerpo(s) académico(s) |
| CEGAHO | Centro Empresarial Gastronómico Hotelero |
| CENEVAL | Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior |
| CESTUR | Centro de Estudios Superiores de Turismo |
| CICA | Centro de Investigación en Ciencias Agropecuarias |
| CIEES | Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior |
| CIETUR | Centro de Investigación y Estudios Turísticos |
| CIRET | Centro internacional de Investigación en Estudios Turísticos |
| COMPEHT | Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, gastronomía y Turismo |
| CONACYT | Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología |
| CONAET | Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística |
| CU | Ciudad Universitaria |
| DAL | Dirección de Aprendizaje de Lenguas |
| DES | Dependencias de Educación Superior |
| DIFEM | Desarrollo Integral de la Familia Estado de México |
| FAAPUAEM | Federación de Asociaciones Autónomas del Personal Académico de la Universidad Autónoma del Estado de México |
| EGEL | Examen General de Egreso de Licenciatura |
| GEM | Gobierno del Estado de México |
| GIST | Grupo de Investigación sobre Sostenibilidad y Territorio |

| | |
|----------|--|
| IES | Instituciones de Educación Superior |
| IMSS | Instituto Mexicano del Seguro Social |
| ISEM | Instituto de Salud del Estado de México |
| LGAC | Líneas de generación y aplicación del conocimiento |
| MEBC | Modelo de Educación Basada en Competencias |
| MIC | Modelo de Innovación Curricular |
| OA | Organismo Académico |
| PE | Programa Educativo |
| PET | Polietileno Tereftalato |
| PIFI | Programa Integral de Fortalecimiento Institucional |
| PMT | Profesor(es) de Medio Tiempo |
| PNPC | Programa Nacional de Posgrados de Calidad |
| POA | Programa Operativo Anual |
| PROINSTA | Programa Institucional de Tutoría Académica |
| PROMEP | Programa para el Mejoramiento del Profesorado |
| PRONABES | Programa Nacional de Becas para la Educación Superior |
| PTA | Profesor(es) Técnico Académico |
| PTC | Profesor(es) de Tiempo Completo |
| RCEA | Registros del Conacyt de Evaluadores Acreditados |
| RECADyT | Red de Cuerpos Académicos sobre Desarrollo y Turismo |
| REDALYC | Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal |
| RICIT | Red de Investigadores de Centros de Investigación en Turismo |
| SACI | Seminario de Administración del Conocimiento y la Información |
| SECTUR | Secretaría de Turismo |
| SEP | Secretaría de Educación Pública |
| SIAL | Sistemas Agroalimentarios Localizados |

| | |
|--------|--|
| SPyDI | Secretaría de Planeación y Desarrollo Institucional |
| SIIU | Sistema Institucional de Información Universitaria |
| SIRET | Sistema de Información Recreativo Turística |
| SNI | Sistema Nacional de Investigadores |
| TIC | Tecnologías de la Información y la Comunicación |
| UAEM | Universidad Autónoma del Estado de México |
| UNESCO | Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura |