

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO**

**FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA**

**SEGUNDO INFORME ANUAL DE ACTIVIDADES  
DEL PLAN DE DESARROLLO  
2009-2013**

**M. EN E. T. ALEJANDRO BALCÁZAR GONZÁLEZ  
DIRECTOR**

Junio 2011

## **Directorio de la Universidad Autónoma del Estado de México**

Dr. en C. Eduardo Gasca Pliego  
Rector

M. en 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

M. en A. Ed. 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 Libián  
Abogado General

Lic. Juan Portilla Estrada  
Director General de Comunicación Universitaria

## **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

Lic. en T. Emelia Vergara Cantorán  
Coordinadora de Planeación

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

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

Lic. en T. Ricardo Hernández López  
Coordinador de la Licenciatura en Turismo

Lic. en T. Eva María Martínez Soto  
Coordinadora de la Licenciatura en Gastronomía

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

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

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

Lic. Liliana Guadarrama Hernández  
Jefa del Departamento de Evaluación Profesional

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

Lic. en A. H. Sonia Edith Mejía Castillo  
Jefa del Departamento de Apoyo al Estudiante

## **CONTENIDO**

### **PRESENTACIÓN**

### **FUNCIONES UNIVERSITARIAS Y PROYECTOS**

#### **DOCENCIA DE CALIDAD Y PERTINENCIA SOCIAL**

Cobertura educativa de licenciatura, y educación continua  
Fortalecimiento académico

#### **INVESTIGACIÓN HUMANÍSTICA, CIENTÍFICA, TECNOLÓGICA**

Estudios avanzados con pertinencia y calidad  
Investigadores de calidad

#### **DIFUSIÓN DE LA CULTURA PARA UNA SOCIEDAD HUMANISTA**

Fomento cultural universitario  
Innovación en la difusión del arte, la ciencia y la cultura

#### **EXTENSIÓN Y VINCULACIÓN PARA RESPONDER A LA SOCIEDAD**

Apoyo al alumno  
Extensión universitaria y vinculación al servicio de la sociedad

#### **ADMINISTRACIÓN ÁGIL Y TRANSPARENTE**

Ordenamiento y eficiencia administrativa  
Obra universitaria

#### **GOBIERNO SENSIBLE, DEPORTE COMPETITIVO Y CULTURA FÍSICA**

Gobierno con responsabilidad social  
Deporte y activación física

#### **MODERNIZACIÓN Y OBSERVANCIA DEL MARCO JURÍDICO UNIVERSITARIO**

#### **COMUNICACIÓN CON VALORES**

#### **CONTRALORÍA PROMOTORA DE UNA MEJOR GESTIÓN**

### **MENSAJE**

### **ANEXO ESTADÍSTICO**

### **SIGLAS Y ACRÓNIMOS**

## 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 junio 2010 a junio de 2011.

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, Dr. 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.

## *Función Docencia de calidad y pertinencia social*

### Proyecto 1. Cobertura educativa de licenciatura, bachillerato y educación continua

La comunidad estudiantil de la Facultad de Turismo y Gastronomía se integra por 939 alumnos, 576 corresponden a la Licenciatura en Turismo (156 hombres, 420 mujeres), 318 a la Licenciatura en Gastronomía (129 hombres, 189 mujeres), dos del programa en desfase de la carrera de Técnico Superior en Turismo (hombres) y en relación con los programas de posgrado, se atienden a 43 estudiantes.

Respecto al índice de eficiencia terminal, por cohorte generacional 2005-2010 y por programa educativo se logró para la Licenciatura en Turismo 64.1%, para la Licenciatura en Gastronomía 70.3% y para el Técnico Superior en Turismo 67.9%.

A lo largo del presente periodo del 1 de junio de 2010 al 31 de mayo de 2011 se ha trabajado en la actualización de la base de datos de alumnos y egresados en: Prerregistro con 38 expedientes, Registro con 25 expedientes, Revisión con 33 expedientes, tanto de la Licenciatura en Turismo como de la de Gastronomía.

En el periodo que se informa se titularon 82 egresados (32 hombres, 50 mujeres) distribuidos de la siguiente manera: Licenciatura en Turismo 57 (22 hombres, 35 mujeres), Licenciatura en Gastronomía 22 (10 hombres, 12 mujeres) y Técnico Superior en Turismo tres mujeres que obtuvieron su título en las modalidades que se indican en nuestra Legislación Universitaria. El índice de titulación global alcanzado fue del 50% (32 hombres, 50 mujeres) la Licenciatura en Turismo alcanzó un índice de titulación del 66.3% (22 hombres, 35 mujeres) la Licenciatura en Gastronomía, 39.3% (10 hombres, 12 mujeres) y el Técnico Superior en Turismo, 13.6% (tres mujeres).

Durante el periodo a informar los titulados de la Licenciatura en Turismo fueron 57 bajo las diferentes modalidades, como: 11 por aprovechamiento académico, 15 a través del examen general de egreso, por tesis 23 y ocho por la modalidad reporte. De la Licenciatura en Gastronomía se titularon 22, cinco por aprovechamiento académico, tres por la modalidad reporte y 14 por tesis. Respecto al Técnico Superior en Turismo tres se titularon por aprovechamiento académico.

Respecto a los titulados de la cohorte que egreso en 2009 y se tituló en 2010, 34 egresados obtuvieron su título, 23 de la Licenciatura en Turismo, ocho de la Licenciatura en Gastronomía y tres del Técnico Superior en Turismo, alcanzando un índice de titulación global por cohorte del 23.9%, la Licenciatura en Turismo alcanzó un 28.4%, la Licenciatura en Gastronomía 16.3% y el Técnico Superior en Turismo 25%.

En cuanto a los titulados por cohorte de PE de la LTU fueron 34 en las diferentes modalidades de titulación, por aprovechamiento académico seis, por tesis 10, otro por reporte y seis por el Examen General de Egreso (CENEVAL); del PE de la LGA fueron ocho titulados, dos por aprovechamiento académico, cinco por tesis y uno por reporte. Del PE de TSU se titularon tres por aprovechamiento académico.

Con el propósito de incrementar los índices de titulación en nuestro Organismo Académico, se ofrecieron tres cursos dirigidos a egresados, el primero intitulado "*anteproyectos de titulación para egresados*", el cual tuvo una duración de 25 horas y participaron 21 egresados.

Con el mismo propósito se derivaron dos cursos más intitutados "*curso taller de metodología de investigación*", con una duración de 25 horas cada uno (50 horas), en el que participaron 31

egresados; es importante mencionar que los tres cursos fueron financiados con recursos PIFI 2009.

Con el mismo grado de importancia y para hacer más amigable el proceso de evaluación profesional, actualmente se está trabajando en la reestructuración de las guías de titulación de tesis, reporte y memoria, en conjunto con el área de Metodologías y el Departamento de Evaluación Profesional dentro de un Seminario Permanente, en el cual se hace uso de la Plataforma SEDUCA para una mejor comunicación y entrega de actividades de los integrantes, todo a fin de generar las guías reestructuradas en beneficio de la comunidad de nuestra Facultad.

Los dos programas educativos de licenciatura se encuentran en el nivel 1 de los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES); el de Turismo reacreditado por el Consejo Nacional para la Educación Turística A.C., Organismo reconocido por el Consejo Nacional para la Acreditación de la Educación Superior (COPAES).

Se informa que 11 estudiantes participaron en el Programa de Movilidad Estudiantil tres en el Programa de Movilidad Internacional (dos en Estados Unidos, en la Universidad del Norte de Texas y una en la Universidad de Jaume I Castellón de la Plana, España), y ocho en el Programa de Movilidad Nacional, siete de ellos en la Universidad de Guadalajara y uno en la Universidad del Caribe en Cancún, Quintana Roo (tres hombres y cinco mujeres).

Asimismo, la facultad recibió a una alumna como parte del Programa de Movilidad Estudiantil, de la University of Applied Sciences, Hochschule, Bremen, Alemania.

Derivado del trabajo realizado por los profesores que imparten en las diversas unidades de aprendizaje de la Licenciatura en Turismo y de la Licenciatura en Gastronomía, se actualizaron 34 programas de estudio y se reestructuraron 19 en el periodo 2010B, y se actualizaron 22 y reestructuraron 27 correspondientes al periodo 2011. Cabe señalar que 24 de ellos son producto del trabajo de revisión y propuestas en conjunto, realizados con los pares de los CU de Texcoco, Tenancingo y Zumpango, con quienes se comparten los planes de estudio citados anteriormente.

El claustro de tutores se conforma por 61 profesores, de los cuales un PTC atiende tutorados de ambos PE, así como a un profesor de unidad de aprendizaje. En el PE LTU colaboran 42 tutores de los cuales 25 son profesores de asignatura, 12 PTC, cuatro profesores de medio tiempo y un profesor técnico académico; en el PE LGA siete PTC, 10 profesores de unidad de aprendizaje y un profesor de medio tiempo, quienes atienden al 96.7% de la matrícula de los PE de licenciatura.

Asimismo, la Facultad formó parte de la aplicación de la prueba piloto-operativa del Examen Transversal por Campo de Conocimiento para el Nivel Licenciatura de Estadística, perteneciente al Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior A. C. (GENEVAL), en él participaron 17 estudiantes de la licenciatura en gastronomía y 23 de turismo. Cabe destacar el reconocimiento manifiesto a cada uno de nuestros estudiantes participantes por su compromiso, puntualidad y ejemplar disposición para participar en dicha aplicación. Los resultados permitieron desarrollar un trabajo colegiado en la revisión de los programas de las unidades de aprendizaje de estadística descriptiva y análisis estadístico, y se acordó llevar a cabo un análisis sobre de las estrategias estadísticas pertinentes para atender el desarrollo de proyectos de investigación a nivel licenciatura propios del objeto de estudio del Turismo y la Gastronomía.

Dos alumnas de la Licenciatura en Turismo participaron en el XI Concurso Nacional y III Iberoamericano *Leamos la Ciencia para Todos*, organizado por el Fondo de Cultura Económica, la Secretaría de Educación Pública Federal y el *CONACYT*, una de ellas obtuvo el segundo lugar en la categoría ensayo y la otra un reconocimiento especial por la calidad del documento presentado.

Dos alumnos de la Licenciatura en Gastronomía participaron en el 2º concurso de *Postre al plato*, en el que obtuvieron el primer lugar; otros tres participaron en el concurso de *avestruz y codorniz* quedando en el tercer lugar, ambos eventos organizados por la Universidad del Valle de México campus Toluca. Cuatro alumnos más de la Licenciatura en Gastronomía participaron en el 4º concurso estudiantil *Al Rescate de la Cocina Mexicana*, quienes quedaron entre las ocho duplas finalistas, dos de ellos estudiantes del noveno periodo recibieron la mención honorífica por mejor investigación y quienes prepararon una chachalaca en mole de guaje y parota con tamales de comba, receta tradicional de la región de Tierra Caliente.

A través del Sistema de Control Escolar se logró para inicio del periodo 2010A que los estudiantes se inscribieran en línea, simplificando dicho proceso, previo a esta actividad en el año que se informa se subieron los horarios de clase en la página electrónica de la facultad para que los alumnos los consultaran y construyeran su horario escolar a fin de que el día de su inscripción lo cargaran directamente al sistema.

Para fortalecer los procesos de enseñanza-aprendizaje de los PE de la facultad se adquirieron dos softwares especializados: *Interest* para que los alumnos desarrollen las habilidades de poder controlar los cinco puntos básicos operativos de un establecimiento de alimentos y bebidas y el *Inter Hotel*, que permite a los alumnos manejar diferentes áreas como reservaciones, recepción, ama de llaves, póliza contable diaria, auditoría nocturna, tarifador telefónico, detector automático de cargos de restaurante y estadísticas históricas; ambos se adquirieron recientemente y se pondrán utilizar en el periodo 2011B.

Otro software que se ha instalado y que forma parte de las estrategias de aprendizaje es el *Semi Automatic Business Research Environment* (SABRE), el cual es un globalizador que permite desde su plataforma realizar reservaciones en transporte aéreo, terrestre, náutico, hoteles y restaurantes con la finalidad de evitar a sus usuarios llamadas telefónicas y agilizar procesos en tiempo real; por ello se concreto un convenio entre SABRE Sociedad Tecnológica, S. de R. L. de C.V. y la facultad con el propósito de difundir el conocimiento del sistema a través de la inclusión dentro del plan de estudio de la Licenciatura en Turismo, y para lo cual dos docentes que imparten la Unidad de Aprendizaje de Operación de agencias de viajes y transportación se capacitaron y certificaron por parte de SABRE Travel Network México.

Las unidades de aprendizaje que requieren software de apoyo a la docencia son: Operación de empresas de hospedaje, Operación de empresas de A y B, Operación de agencias de viajes y transportación, Tecnologías aplicadas al turismo y Diseño y aplicación de base de datos.

Con base en la convocatoria emitida por la Secretaría de Docencia a través de la Dirección de Estudios Profesionales, nuestro organismo académico canalizó 12 materiales didácticos en su modalidad de guías pedagógicas a la Comisión de Calidad de Medios Educativos, las cuales fueron evaluadas y dictaminadas favorablemente.

Los Comités Curriculares de la Licenciatura en Turismo y de la Licenciatura en Gastronomía iniciaron el diagnóstico de pertinencia de los planes de estudios respectivos, a partir de la revisión de los programas de estudios por competencias y de la metodología de grupos de enfoque, lo cual permite obtener información de docentes, alumnos y egresados.

Atendiendo al proyecto de Universidad Digital, en la página oficial de nuestro organismo académico (<http://www.uaemex.mx/fturismoygastronomia>) para consulta de la comunidad estudiantil y del profesorado, se han incorporado 73 programas de estudios de las unidades de aprendizaje, 38 pertenecen al plan de estudios de la Licenciatura en Turismo y 35 a la Licenciatura en Gastronomía; el total de programas por competencias en línea representa 53.8%, dado que ambos planes de estudios suman 138 programas. La finalidad de esta acción es para que los alumnos conozcan todos los programas de las unidades de aprendizaje y con ello dar seguimiento al cumplimiento de éstos así como de los criterios de evaluación; por otra parte para el sector docentes y alumnos ha permitido el ahorro de papel al fotocopiar dichos programas.



Durante el periodo a informar, 88.39% de la matrícula de licenciatura y posgrado evaluó al 100% de la planta docente que impartió cátedra en los diferentes PE que oferta este organismo académico, obteniendo un promedio general del organismo de 8.79.

## Proyecto 2. Fortalecimiento académico

Con el objeto de contar con una planta de profesores actualizados en cursos relacionados con el modelo educativo basado en competencias, la elaboración de material didáctico, el campo disciplinario y las herramientas tecnológicas, se informa que 12 profesores participaron en el curso titulado "Elaboración de Guías Pedagógicas", 20 profesores en "SEDUCA 2" y "Uso de Tecnologías", 21 profesores en "Modelo Educativo y Competencias Tutoriales", tres profesores se formaron como pares evaluadores por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A.C. (CONAET), ocho profesores participaron en el curso sobre "Competencias Laborales" impartido por la Secretaría de Turismo del Estado de México. En el marco del aniversario de nuestro organismo académico, ocho profesores participaron en los *Talleres de Animación* y en el *VI Seminario Internacional de Estudios Turísticos, VIII Foro de Investigación Turística y III Seminario Internacional de Investigación en Gastronomía*, ocho profesores asistieron al curso denominado "Valoración del Potencial Turístico", nueve curso "Uso del Moodle aplicado a la Docencia" y 19 más hicieron lo propio al participar en el curso profesores participaron en el curso "Como tratar al Adolescente Posmoderno", una profesora se interesó por el de "Manejo de Emociones", 21 profesores se capacitaron en el Manejo del Aula TIC, 20 docentes se capacitaron en la temática de "Seguimiento de Trayectorias Estudiantiles", este último con recursos PIFI 2009.

En función de la convocatoria que emitió la Secretaría de Docencia a través de la Dirección de Estudios Profesionales de nuestra Institución y de la participación de seis profesoras en los juicios de promoción, se autorizó en su versión 2010 la promoción de cuatro plazas de tiempo completo, una profesor de medio tiempo y otra para técnico académico.

Con respecto al Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente (PROED), en su versión 2010 se informa que participaron 58 profesores, de los cuales 22 son de tiempo completo y cuatro medios tiempos, siendo beneficiados todos los PTC que participaron a razón de uno con tres salarios, dos con cuatro, seis con cinco, cuatro con siete, cuatro con nueve salarios, dos con 11 y tres con 14; obtuvieron el estímulo los cuatro PMT uno con un salario, uno con dos y dos con tres; 22 de los 33 PA fueron beneficiados: 17 obtuvieron un salario, cuatro con dos salarios y uno con tres salarios.

El Claustro de Tutores está integrado por 61 tutores: 18 son PTC, cinco son PMT, 37 son profesores de asignatura y un técnico académico de tiempo completo; cabe aclarar que dos profesores del total de tutores participan en ambos programas.

La facultad cuenta con dos aulas digitales con una capacidad de 50 espacios, una para atender alumnos del PE de la LTU y otra para estudiantes de posgrado, siendo beneficiados 65 alumnos de licenciatura y 38 de posgrado. Además, en ambos campus se cuenta con internet inalámbrico.

El organismo académico cuenta con 104 equipos de cómputo para uso de los alumnos de los PE de licenciatura, lo que representa nueve alumnos por computadora.

El acervo de la biblioteca "Dr. Daniel F. Rubín de la Borbolla" es de 11 001 títulos y 16 383 volúmenes, que representa 26 volúmenes y 17 títulos por alumno de la Licenciatura en Turismo; en tanto la biblioteca "El Rosedal" tienen 1 467 títulos y 2 215 volúmenes dando un total de siete volúmenes y 4.6 títulos por alumno de la Licenciatura en Gastronomía. A nivel general ambas bibliotecas contemplan 20 volúmenes y 13 títulos por alumno.

En las dos bibliotecas se hace uso del manejo del sistema Janium y se puede tener acceso a las bases de datos de libre acceso de la Universidad.

Con el objeto de contribuir a la obtención de niveles del idioma Inglés básicos, 69 alumnos que ingresaron al primer periodo de las licenciaturas en Turismo y Gastronomía en agosto de 2010 participaron en el curso extracurricular de regularización del nivel A1.

Derivado del trabajo colegiado desarrollado con el área de docencia de Idiomas, se informa que se contó con el aval por parte de la Dirección de Aprendizaje de Lenguas para generar la primera evaluación de los niveles de inglés de C1 y D2, y con ello llevar a cabo la aplicación de dichos exámenes departamentales.

Dentro de los servicios del Centro de Auto Acceso, para el semestre 2011A ofrecen asesorías académicas y también cuando es solicitado por el alumno le crea un plan de trabajo en donde se diagnostica su perfil, estilos, preferencias y necesidades de aprendizaje para ambas licenciaturas. Durante el periodo 2011A solicitaron dicho servicio siete alumnos de la Licenciatura en Turismo (tres del nivel C2, dos del nivel D2 y uno del nivel A2). Además, se difundió un taller de conversación al que han asistido dos alumnos.

El Centro de Auto Acceso fue visitado 50 ocasiones en el mes de octubre, 47 de los usuarios fueron alumnos de este organismo académico y tres de la Facultad de Derecho. En el mes de noviembre el Centro fue visitado en 119 ocasiones por 91 alumnos de la facultad y 29 de las facultades de Derecho, Filosofía y Letras, Medicina, Psicología, Ciencias Políticas y Arquitectura y Diseño Gráfico.

La Dirección de Aprendizaje de Lenguas (DAL) en el marco de los trabajos a la estrategia 100% de Programas Educativos de Calidad, hizo entrega de un lote de 83 volúmenes de acervo bibliográfico para el aprendizaje de inglés (53 ejemplares) y de francés (30 ejemplares) destinados para el centro de autoacceso de la Licenciatura en Gastronomía. Posteriormente, la DAL hizo otra entrega de un lote de 49 volúmenes de acervo bibliográfico, cuatro CD's y una biblioteca de textos *National Geographic*, para el aprendizaje de inglés, mismos que fueron asignados al centro de autoacceso de la Licenciatura en Turismo.

El responsable del centro de autoacceso asistió al curso "Mantenimiento preventivo para equipo de centros de autoacceso", y a la reunión de coordinadores, en la que se realizó la *Presentación de los procesos de SGC y estudios curriculares*; asimismo en febrero asistió a los cursos "Introducción al sistema de gestión de la calidad" y "Control y combate de incendios uso y manejo de extintores".

De los 14 profesores que imparten inglés, un docente cuenta con grado de maestría, 12 son licenciados en lengua inglesa y una profesora certificada en inglés avanzado por la Universidad de Cambridge.

Con base en el trabajo conjunto desarrollado con la Asociación Mexicana de Centros de Enseñanza Superior en Turismo, A. C. (AMESTUR) se otorgó a este organismo académico la dirección regional de la Zona Pacífico-Sur, para el periodo 2010-2014; el nombramiento se debe al trabajo que se ha desempeñado, así como a la trayectoria profesional, lo que permitirá además de incrementar e intensificar las actividades académicas, y elevar la calidad de la educación turística en México.

### *Función Investigación humanística, científica y tecnológica*

#### Proyecto 3. Estudios avanzados con pertinencia y calidad

Los PE de posgrado que oferta nuestro organismo académico atienden una matrícula de 43 estudiantes, de los cuales 18 corresponden al Doctorado en Estudios Turísticos, cuatro a la Maestría en Estudios Turísticos, 14 a la Especialidad en Docencia en Turismo a Distancia y siete a la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas, esta última instrumentada en

conjunto con la Facultad de Contaduría y Administración de la UAEMEX y cuenta con el registro en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC).

La Especialidad en Docencia en Turismo en su emisión 2010, concluyó con 14 de los 15 participantes que iniciaron la generación, concluyeron solo 14, lo que representa 93% de eficiencia terminal. Los egresados provienen de instituciones como la Universidad Nacional del Comahue Neuquén Argentina, Universidad Veracruzana, Universidad de Guadalajara, Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital, Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Hidalgo (CECYTEH). A nivel local participaron del Instituto Técnico de Turismo; UNIPRE Siglo XXI y de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMEX.

Para el ingreso de la Sexta Generación de la Especialidad en Docencia en Turismo, emisión 2011, se realizaron varias acciones de promoción a través de medios electrónicos a fin de dar a conocer el programa de especialidad y contar con aspirantes a cursarla. La respuesta fue satisfactoria pues se recibieron 19 solicitudes de aspirantes, se procedió a la programación de entrevistas en línea para conocer las aspiraciones y perfil de los interesados, para así poder determinar la selección para el proceso de inscripción. De los anteriores, 14 fueron seleccionados y realizaron el curso de inducción en línea, sus instituciones de procedencia son Universidad Nacional de Costa Rica, Bachillerato de la UNAM, Universidad Veracruzana, Universidad Autónoma de Baja California, Universidad Tecnológica Iberoamericana incorporada a la UNAM, Universidad Politécnica del Valle de Toluca, Instituto Universitario del Estado de México, Centro Universitario Tenancingo, Centro Universitario de Texcoco y de la propia Facultad.

Programas de posgrado de vanguardia de este organismo académico lo constituyen la Maestría y Doctorado en Estudios Turísticos, de reciente reestructuración (2010) y que cuentan con 22 alumnos. En este momento el programa de Estudios Turísticos se encuentra en un proceso de evaluación para acceder al PNPC y ampliar sus posibilidades de proyección en el entorno nacional e internacional.

Asimismo, participamos interinstitucionalmente en otros programas de posgrado, como la Maestría y Doctorado en Ciencias Ambientales, con las facultades de Química (sede), Planeación Urbana y Regional, Geografía e Ingeniería, con quienes se 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 UAEMEX de Temascaltepec y Tenancingo, y el propio Centro de Investigación en Ciencias Agropecuarias (CICA), ambos programas están registrados en el PNPC.

#### Proyecto 4. Investigadores de calidad

La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con el Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR), donde están adscritos 25 profesores de tiempo completo con registro SEP, (19 mujeres y 6 hombres), 11 son doctores y 14 maestros, de los cuales 20 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 32%; respecto al perfil PROMEP 22 docentes (88%) cuentan con el perfil deseable.

Durante el periodo a reportar la Facultad cuenta con tres Cuerpos Académicos, el de Estudios Turísticos Consolidado, el CA Turismo y Educación en Formación y el CA Alimentos, Cultura y Sociedad que alcanzó el reconocimiento SEP como CA en Formación. Estos Cuerpos Académicos han diseñado planes de trabajo para darle seguimiento a las actividades académicas y de investigación de las cuales puedan derivarse proyectos de trabajo conjunto, elaboración de capítulos de libro, artículos para su envío a revistas indizadas, ponencias para participar en eventos académicos, formación de recursos humanos en la realización de tesis de licenciatura y posgrado, así como elaboración o reestructuración de unidades de aprendizaje en materia de

docencia. Como centro de investigación, los CA participan en la organización de seminarios internacionales de investigación turística, así como en seminarios permanentes, foros, coloquios y talleres para la comunidad universitaria del organismo académico, todo con la finalidad de apoyar las actividades de actualización disciplinaria y didáctica del turismo y la gastronomía.

La facultad apoya a sus PTC para que continúen realizando estudios de posgrado y con ello acceder a los grados académicos que permitan fortalecer la capacidad académica, en el año que se informa, seis PTC obtuvieron licencia con goce de sueldo para continuar con sus estudios de doctorado.

Asimismo recibimos para realizar estudios de posgrado 12 becas enlace de investigación, 12 de escolaridad, 15 becas CONACYT y una de Movilidad Nacional (Santander).

Resultado del trabajo que realizan los PTC se cuenta con una producción académica de cuatro capítulos de libros, una ponencia y cinco artículos en revistas indexadas. Entre las principales revistas destacan: *Estudios y Perspectivas en Turismo* de la Argentina, *El Periplo Sustentable* de este organismo académico, *Handbook of Poultry Science and Technology*, *Pasos, Homo Aviator*, entre otros.

En el caso de los proyectos de investigación turística o gastronómica registrados en la Universidad, se cuenta con seis, entre los que destacan los relativos al estudio del: Diseño Instruccional y contenidos de aprendizaje en las Licenciaturas de Turismo y Gastronomía de la UAEM, Modelos de Formación en Turismo e Innovación Curricular: referentes paradigmáticos desde la complejidad, Modelos de profesionalización docente en red para el fortalecimiento de la Formación en Turismo y La construcción del objeto de estudio como distinción de la modernidad. Se tienen dos proyectos en revisión, siendo estos los siguientes: Innovación y desarrollo en la formación profesional en turismo y El patrimonio cultural de las haciendas del municipio de Aculco de Espinoza: posibilidades para un desarrollo agroturístico.

De los proyectos de investigación que se reportan, 15 tienen registro UAEM, de ellos 11 cuentan con financiamiento y cuatro se han registrado sin financiamiento; de esto, siete siguen vigentes y ocho han sido finiquitados. De los proyectos vigentes con registro UAEM dos se insertan en la línea de Estudios Socioculturales del Turismo, cuatro en la línea de Estudios Ambientales del Turismo, dos en la línea de Educación y Turismo, y uno en la línea de Gastrotecnología. De los siete vigentes cuatro corresponden a investigación básica y tres a investigación aplicada. Existen tres proyectos vigentes PROMEP y uno con financiamiento externo y se concluyeron dos de CONACYT. En los 21 proyectos registrados ante diferentes instituciones participan 31 alumnos de los cuales ocho adquirieron el título de licenciado en Turismo y 10 de licenciado en Gastronomía. Del total de proyectos registrados 10 se han finiquitado, 11 están vigentes, de estos siete son registro UAEM (tres con financiamiento y cuatro sin financiamiento), y cuatro se identifican con financiamiento de fuente externa (diferente de UAEM y CONACYT).

El CIETUR ha organizado y realizado eventos como el VI Seminario Internacional de Estudios Turísticos, el VIII Foro de Investigación Turística y el III Seminario Internacional de Investigación en Gastronomía, bajo el lema: "Turismo y gastronomía: sociedad y humanismo". En éste se contó con el registro de 32 trabajos de investigación con más de 70 investigadores entre ponentes y panelistas, así como con conferencistas. Entre las principales instituciones que asistieron destacan Universidad Autónoma de Guerrero, la Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional, la Universidad Jesuita de Guadalajara, la Universidad Tecnológica de Cancún, Universidad Autónoma de Chiapas, la Facultad de Turismo de la Universidad de Colima, la Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California, Universidad de Quintana Roo, la Facultad de Administración de la Universidad Veracruzana, el Departamento de Gestión y Dirección de Empresas de la Universidad de Guanajuato, Universidad del Claustro de Sor Juana, el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición, el Centro Universitario del Sur de la Universidad de Guadalajara, el Instituto Nacional de Antropología e Historia de Querétaro, el Instituto de Biología y la Facultad de Química de la UNAM, la ANUIES y la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, así como organismos

académicos de nuestra Universidad como la Facultad de Antropología, Ciencias de la Conducta, Odontología, Geografía y el Centro Universitario de Ixtlahuaca. Igualmente se contó con la participación de conferencistas internacionales de la Universidad Austral de Chile, de la Universidad Iberoamericana y de la Universidad Nacional de Costa Rica.

Otro evento realizado en la facultad, fue el Foro Nacional de Gastronomía y Turismo, Diseño de Indicadores y Políticas, organizado conjuntamente con la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Capítulo México (CONPEHT). En este evento se reflexionó sobre la situación actual que guarda la investigación gastronómica y turística en México respecto a sus aspectos socioeconómicos, políticos y del diseño de indicadores que permitan tomar decisiones para la difusión, proyección y planeación del turismo y la gastronomía como elementos del desarrollo de comunidades poseedoras de patrimonios, así como de productos novedosos para México.

En el auditorio de la facultad se dictó la conferencia internacional relativa a observatorios culturales denominada "Diseño y operación para las políticas públicas culturales".

Por otro lado, se llevó a cabo el Coloquio de Presentación de avances de investigación con alumnos del posgrado en Estudios Turísticos, evento que además de dar a conocer los avances en el posgrado retroalimenta los proyectos de investigación, sus resultados y adecuaciones al ser un foro abierto a la comunidad universitaria de nuestro organismo académico.

Respecto, a la revista *El Periplo Sustentable*, en el Sistema Regional de Información en Línea para Revistas Científicas de América Latina, se logró su registro en Redalyc y se cuenta con el documento de aceptación. Igualmente, la directora de esta revista tuvo la oportunidad de participar y asistir al 2º Congreso de Editores organizado por esta red y la Universidad Austral de Chile a fin de analizar el devenir y retos de la producción editorial de este tipo de revistas.

En cuanto a la revista virtual *Culinaria*, hasta el momento se tiene una publicación de seis números sin el formato de una revista científica, ésta se ha rediseñado bajo la concepción de una Nueva Época, su periodicidad es semestral.

Dos profesores de nuestro organismo académico participan en la red de colaboración denominada Integración de los Hongos Comestibles Silvestres en un Modelo de Manejo Sustentable para las Comunidades Indígenas de Amanalco, Estado de México, como parte de los trabajos del CA Recursos bióticos: hábitats de México en deterioro, estudios turísticos, gestión integrada del agua.

### *Difusión de la cultura para una sociedad humanista*

#### Proyecto 5. Fomento cultural universitario

Durante el periodo intensivo 2010B se llevó a cabo el curso de fotografía digital, en el que participaron 35 alumnos de los PE de licenciatura.

Se mantuvo la participación de 13 alumnas en el grupo de danza folklórica "Huehucoyotl" representativo de la Facultad, dicho grupo realizó su primera presentación en público durante el programa del evento "El mundo para todos: turismo unificador de pueblos", en el marco de los festejos del 52 aniversario de la Facultad.

Para el periodo agosto 2010-mayo 2011 la asistencia a eventos por parte de la comunidad del organismo académico fue de 4 349 alumnos, distribuidos de la siguiente forma: Bienvenida al periodo 2010B con una asistencia de 600 personas; Conferencias del Día Mundial del Turismo, 350 personas (septiembre); Foro Nacional de Gastronomía, 563 personas (noviembre); Sexto Seminario Internacional de Investigación Turística, 653 personas; Noveno Foro de Animación Turística, 389 personas; 19 de octubre Conferencia de *la Cibergeneración*, 20 de octubre Ciclo de cine bélico, 21 de octubre Concierto de trova de Daniel Colín y Laura Fonseca, Conferencia

"Marco Jurídico, derechos, obligaciones y cultura de la legalidad universitaria" (94 asistentes), II Foro de Vinculación Empresarial y Primera Feria del Empleo Turístico (220 asistentes), Concurso de Canto "Oye Mi Canto" (1000 asistentes), Final del Concurso de Baile "Dance Contest 2" (400 asistentes), Crónica: Plática sobre publicaciones de la facultad y presentación de libro *Cultura y sociedad en el Tlalpizahuac Prehispánico* (15 asistentes), Conferencia "Travesuras de la niña mala, de Mario Vargas Llosa" (23 asistentes), Concierto de Trova (37 asistentes), Ciclo de Cine "Premios Nobel" (cinco asistentes).

Se proyectó en el Auditorio de la Facultad de Turismo y Gastronomía dos filmes basados en los acontecimientos de la Segunda Guerra Mundial, teniendo como tema central acciones de la Alemania de Adolfo Hitler. La temática se realizó a solicitud de los propios alumnos.

Se realizaron diversas presentaciones artístico-culturales, dentro de las cuales destacan: *concurso de Baile Dance Contest Team* (con cinco presentaciones por parte de alumnos); se presentó un dúo de trova, se llevó a cabo la segunda entrega del concurso de *baile denominado Dance Contest II*, con una participación de ocho parejas; se realizó el concurso de canto *Oye Mi Canto*, con 21 presentaciones, distribuidas en dos eliminatorias y una final.

En el mes de octubre se montó la ofrenda urbana en el Centro Cultural "Casa de las Diligencias" y en el Patio del Cincuentenario del edificio central de Rectoría y que formó parte de la escenografía de la obra teatral *El fandango de los muertos*; alumnos de ambas licenciaturas apoyan con el servicio de café que se ofrece al final de la obra al público asistente. Además, la facultad recibió un reconocimiento por su participación en dicho evento.

Se llevó a cabo la muestra turística gastronómica denominada "*El mundo para todos: Turismo unificador de pueblos*", en el que participaron alumnos de ambas licenciaturas al montar pabellones representativos de las cinco regiones de la OMT, esto dentro de los festejos del aniversario de la Facultad de Turismo y Gastronomía y que tuvo como sede el Patio del Cincuentenario de nuestra Universidad.

Asimismo, el responsable de la Coordinación de Difusión Cultural participó en el seminario a distancia denominado Gestión y Promoción Cultural y Artística.

## 6. Innovación en la difusión del arte, la ciencia y la cultura

Las conferencias de divulgación científica y cultural realizadas en el año que se informa son las siguientes: durante los festejos del Día Mundial del Turismo se presentó la Conferencia Magistral "Turismo y Biodiversidad", así como la ponencia "Fomento de la gastronomía y el turismo"; en el Primer Foro Nacional de Gastronomía, se impartió la ponencia "Gastronomía y turismo: importancia de indicadores socioeconómicos" y durante el Primer Foro Nacional de Gastronomía y Noveno Foro de Animación Turística se presentaron las conferencias magistrales: "Enfoques de la animación turística" y "La animación, una profesión alternativa del turismo moderno".

### *Extensión y vinculación para responder a la sociedad*

#### Proyecto 7: Apoyo al alumno

Durante este año se otorgaron 198 becas PRONABES y 803 becas institucionales, es decir, un total de 1005 becas, resaltando que se benefició a 730 alumnos lo que representa un 81.5% de nuestra comunidad estudiantil, las cuales se distribuyeron de la siguiente manera: en la modalidad de Escolaridad se otorgaron 284; becas Económicas un total de 246; Bono

Alimenticio 139; de hospedaje y transporte 17; 32 deportivas; 14 para jóvenes brigadistas; siete de jóvenes ecologistas, tres becas de Promotores de Extensión y Vinculación; dos de Prácticas Profesionales; 9 becas de Servicio Social; 13 becas de Movilidad Estudiantil; 10 becas en la modalidad Mónica Pretelini de Peña (tres becas de Jóvenes con Capacidades Diferentes; tres becas de Madres Jóvenes y Jóvenes Embarazadas; y cuatro becas de Pueblos y Comunidades Indígenas); tres de conectividad; nueve becas de Apoyo; cuatro becas de Conocimiento, una beca de Divulgadores de la Ciencia y la Cultura, así como una beca de Desarrollo; ocho de Proyecto de Investigación y una beca de Ventanilla de Atención Universitaria. Además se obtuvieron de forma externa, dos becas Titulación Fundación UAEMéx y dos becas de Vinculación.

En relación con el Programa de Atención a la Salud Física y Mental, cabe señalar que durante este año, se han realizado actividades permanentes, a fin de atender problemas de accidentes internos en coordinación y apoyo con el módulo de la Facultad de Arquitectura y Diseño Gráfico, y con el apoyo de Protección universitaria de la UAEM brindando un total de 257 servicios, entre los que se encuentran toma de signos vitales, presión arterial y pulso, curaciones, vendajes de miembros inferiores y superiores, aplicación de inyecciones intra musculares, toma de somatometría, así como una evaluación hecha a la comunidad docente y administrativa de este organismo académico, con un total de 70 participantes a fin de determinar el índice de masa corporal para la detección de la obesidad (peso, talla).

Dentro del proceso de mejora en la atención médica, el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) junto con la Universidad Autónoma del Estado de México a través de la Secretaría de Extensión y Vinculación, han diseñado e implementando un programa integral de salud, mejor conocido como PREVENIMSS-UAEM; el cual está enfocado a promover acciones y cambio de hábitos, para así prevenir enfermedades crónico degenerativas, infecciosas y de transmisión sexual, evitar embarazos no deseados, obesidad, entre otros, con el fin de mejorar la calidad de vida de los alumnos de nuestra institución y con base en ello se aplicaron 56 vacunas contra influenza trivalente a alumnos, trabajadores y docentes, etc., así como también se llevaron a cabo 300 aplicaciones de flúor con cepillo individual.

A través de revisión de listas de control escolar, se verificó que 88 alumnos han sido dados de baja, para reingreso se tienen 25 alumnos, para estudiantes de nuevo ingreso 194 estudiantes tienen que llenar la solicitud de inscripción al seguro de salud, se entregaron 194 avisos automáticos y se ha realizado el trámite de seis Seguros de Estudios Estudiantil y un Seguro de Vida, esto a fin de fomentar y desarrollar de manera integral actividades que propicien una mejor calidad de vida a través del fortalecimiento de 107.14% de la matrícula afiliada al servicio de seguridad social.

En ambos campus se llevó a cabo el *Curso Integral de Protección Civil*, en específico para los alumnos que ingresaron en el periodo 2010B, con una participación total de 144 alumnos y que tuvo como objetivo prevenir, orientar y proteger a la comunidad ante la eventualidad de un desastre o siniestro provocado por agentes naturales o humanos.

Con motivo de la Universiada Nacional 2011, que tuvo como sede la *UAEM*, la Facultad de Turismo y Gastronomía participó con una comisión de voluntarios de hospedaje en atención a deportistas, entrenadores y comisionados nacionales. Los responsables de coordinar a dichos voluntarios fueron los profesores titulares de las unidades de aprendizaje de Organización de Eventos; una profesora fue el enlace de comunicación con la Dirección de Actividades Deportivas y con la responsable de logística de la comisión de hospedaje del evento.

Para lograr dar un excelente servicio fue necesario ofrecer dos cursos de capacitación para los alumnos responsables de recibir y atender a deportistas, entrenadores y comisionados nacionales en cada uno de los hoteles, dichos cursos fueron los siguientes "Curso básico de primeros auxilios", al que asistieron 150 alumnos, "Curso de capacitación para voluntarios de hospedaje por zonas", 134 y la conferencia "Valores universitarios".

Al término de las capacitaciones se comenzó con las visitas de familiarización de forma directa en los hoteles, donde se trataron los siguientes puntos: identificar al personal del hotel, los espacios donde se ubicaron las mesas de hospitalidad, los tipos de habitaciones del hotel bloqueadas y salones, se definió el montaje de las habitaciones del hotel de acuerdo con las necesidades del evento y se conocieron las áreas del hotel que se involucraron en la logística del evento y las políticas del hotel.

Con el fin de dar cumplimiento a las observaciones derivadas del organismo acreditador, se organizaron cursos propedéuticos disciplinarios, denominados Curso de Conocimientos Básicos en Turismo y en Gastronomía. Al primero asistieron 116 alumnos y se realizó en las instalaciones de la Facultad en Ciudad Universitaria y el segundo, contó con la participación de 80 alumnos, en el Campus El Rosedal. En total fueron 196 alumnos de ambas licenciaturas quienes se beneficiaron con las 14 conferencias que integraron los cursos, cada una derivada de las competencias que integran los planes de estudios, y de dos pláticas sobre la aplicación del examen diagnóstico del idioma inglés para determinar el nivel de comprensión y dominio. Cabe señalar que con estas actividades se logran homologar los conocimientos básicos y se consigue un equilibrio académico en los alumnos aceptados.

Además, con el objetivo de que los alumnos de nuevo ingreso conozcan un poco más de sus licenciaturas, se organizó el curso de inducción, al cual asistieron 127 alumnos de la Licenciatura en Turismo y 73 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía, sumando en total de 200 asistentes de ambas licenciaturas.

El programa incluyó cuatro conferencias con temas referentes al turismo y la gastronomía, valores universitarios, mercado de trabajo y modelo curricular, así como ocho pláticas con personal de diferentes áreas de la Universidad, donde se abordaron temas como: tutoría académica, idioma inglés, derechos y obligaciones de los alumnos, apoyo al estudiante, protección universitaria, protección al medio ambiente, brigadas internas de protección civil, así como la presentación de la página electrónica de la Facultad y la presentación de autoridades. Estas actividades informan y orientan a los alumnos de nuevo ingreso sobre los servicios que ofrece la UAEMex, al tiempo que facilitan la integración a la comunidad de la facultad fomentando así la identidad universitaria.

La constante necesidad de actualización o especialización que el mercado laboral demanda de los estudiantes, les obliga a adquirir competencias que les permitan desarrollarse profesional y laboralmente.

Los cursos extracurriculares les permiten satisfacer esas necesidades de capacitación que apoyan la trayectoria académica y, de esta manera, acceder a mejores oportunidades de desarrollo. Por esta razón, en la facultad se ofertan aquellos cursos que dan respuesta a estas inquietudes de los alumnos.

De esta manera, mediante una investigación entre los alumnos para identificar sus necesidades, durante el periodo intersemestral se llevaron a cabo cuatro cursos extracurriculares dirigidos a la Licenciatura en Turismo y la Licenciatura en Gastronomía, los cuales fueron de Panadería, con la participación de siete alumnos; el de Coctelería, 13 asistentes; el de Fotografía con 35 participantes y finalmente, un taller de Danza al cual asistieron 40 alumnos, en total 95 alumnos. De esta manera se fomenta un interés por adquirir competencias fuera del currículo, desarrollar habilidades y lograr la integración de estudiantes de ambas licenciaturas.

Con el fin de generar el interés en los alumnos por aprender otros idiomas diferentes al inglés, se llevaron a cabo dos cursos de idiomas, uno de italiano, con la asistencia de 17 asistentes y otro de francés con una participación de 18 alumnos, dando un total de 35 estudiantes.

La Facultad participó en la XXI Expo-Orienta llevada a cabo en el Centro Internacional de Convenciones y Exposiciones del Estado de México (CIECEM) en la ciudad de Toluca, la cual fue visitada por más de 60000 personas, organizada por el Departamento para el Desarrollo de la



Academia de nuestra Universidad. En la atención del pabellón colaboraron los coordinadores de las dos licenciaturas, además de profesores de la facultad y alumnos de ambas licenciaturas, quienes en conjunto brindaron información a los asistentes sobre el objetivo de las carreras, perfil de ingreso, mercado laboral, plan de estudios, costos de las carreras, entre otros datos. Se repartieron 10,000 folletos (5000 de cada licenciatura) que fueron otorgados por el departamento antes citado perteneciente a la Dirección de Estudios de Nivel Medio Superior de nuestra Universidad.

En este mismo rubro, los coordinadores, de la Licenciatura en Gastronomía como de la Licenciatura en Turismo, así como la coordinadora de Tutoría Académica, atendieron a las siete invitaciones que recibieron para impartir pláticas profesiográficas sobre "El perfil del aspirante a ingresar a la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM", en el Plantel "Dr. Ángel María Garibay Kintana" de la Escuela Preparatoria, con la asistencia de 50 alumnos; en la Escuela Preparatoria Oficial 57, San Juan de los Jarros municipio de Atlacomulco, en el CECYTEM Plantel Malinalco y en la Preparatoria Anexa a la Normal 1 de Toluca.

Estas pláticas aclaran dudas del alumno referentes al objetivo de la carrera, perfil de ingreso, desempeño profesional, plan de estudios, prácticas de campo, costos, a fin de ayudarles a definir su orientación vocacional.

Se impartió el curso de capacitación presencial de acuerdo con la Norma de Competencia Laboral de CONOCER producto del esfuerzo compartido de la Secretaría de Turismo, la Secretaría de Turismo Estatal y la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Se llevó a cabo en las instalaciones de nuestra Institución, con una duración de 20 horas. Se contó con la participación de 22 asistentes: 10 estudiantes, nueve docentes, una ex alumna de la facultad y dos miembros de la SECTUR Estatal. El propósito del mismo fue proporcionar las condiciones para que los participantes reafirmaran los conocimientos y las habilidades requeridas para impartir cursos de capacitación grupales y presenciales con base en los lineamientos establecidos en la Norma de Unidad de Gestión del Capital Humano del CONOCER: NUGCH001.01 con el fin de evaluar su competencia en ésta y certificarse.

## Proyecto 8. Extensión universitaria y vinculación al servicio de sociedad

Actualmente se cuenta con una cartera de 164 empresas para que los alumnos se inserten a realizar su ejercicio profesional, ya sea servicio social, prácticas o estancias profesionales, de éstas: 118 (72%) son del sector privado y dentro de las cuales la mayoría son del giro de alimentos y bebidas (38.4%), y de hospedaje (17%); al sector público corresponden 42 empresas (26%) que son, principalmente gubernamentales (17%) del público y cuatro organizaciones son del sector social. En las empresas antes mencionadas, 111 alumnos iniciaron su servicio social, 78 de la Licenciatura en Turismo, de los cuales 67% se insertó en empresas del sector público, 22% en el sector privado y 11% en el social; en lo que respecta a los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía, 33 alumnos iniciaron su servicio social, de los cuales 52% se insertó en el sector público y 48% en el privado.

El 52% de los alumnos de gastronomía realizaron su servicio social en organizaciones educativas, 27% en establecimientos de alimentos y bebidas, los de turismo en organizaciones educativas con un 50%, gubernamentales 17% y recreativas 8%.

Los alumnos que tramitaron su certificado de servicio social en este periodo fueron 178: 105 de Turismo de los cuales 68% lo realizó en el sector público, 26% en el privado y 4% en el social; en el caso de Gastronomía 61 alumnos realizaron su servicio, 39% se insertó en el sector público y 25% en el sector privado, el resto lo hizo en el sector social; los alumnos de la Carrera de Técnico Superior en Turismo 12, ocho en el sector privado y cuatro en el público.

En este año se registraron seis alumnos del 10 periodo de la Licenciatura en Gastronomía como candidatos para recibir el Premio el Servicio Social Universitario 2010, de los cuales cuatro

fueron ganadores del primer lugar en la categoría de servicios comunitarios con el proyecto "La cocina... un medio sustentable" que se llevó a cabo en Mexicaltzingo, México: sus nombres son Mónica Álvarez Morales, Juan Pablo Domínguez Sánchez, Evelyn Dinorah Legorreta Bautista y Esther Baeza Zepeda, quienes recibieron distintivo, reconocimiento y la cantidad de \$5,000.00.

Los alumnos que se integraron al Programa de Brigadas Universitarias Multidisciplinarias fueron 29 de gastronomía y cuatro de turismo, en las comunidades de Santa Cruz Atzacapotzaltongo, San Mateo Mexicaltzingo, Santa María Atarasquillo, Xonacatlán, Barrio de la Palma Totoltepec, Tlalachoya, San Felipe Tlamimilolpan y Calimaya, en donde principalmente se dieron cursos de cocina a los habitantes de dichas poblaciones, para que puedan aplicar los conocimientos adquiridos en su hogar o inicien un negocio propio y de ahí puedan obtener ingresos.

Los alumnos que realizaron prácticas profesionales fueron 39, de la licenciatura en Turismo 28 y 11 de Gastronomía, de ellos 31 las realizaron en el sector privado y ocho en el sector público, principalmente en empresas de hospedaje y de alimentos y bebidas.

Los alumnos que concluyeron sus estancias profesionales fueron 178, 118 del sector privado, 54 del sector público y seis del social, en empresas principalmente de hospedaje, alimentos y bebidas, y en organizaciones gubernamentales.

Actualmente 138 alumnos del décimo periodo se encuentran realizando estancias profesionales, 54 de la Licenciatura en Gastronomía y 84 de la Licenciatura en Turismo.

Derivado del programa egresados exitosos se invitó a una ex alumna de la Licenciatura en Gastronomía que labora en la cadena Mayan Palace, para compartir su experiencia en el ámbito laboral con estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía; dicha plática se realizó en una de las aulas del Campus "El Rosedal" y se contó con la asistencia de 22 alumnos y un docente.

Se llevó a cabo otra plática denominada "Egresados exitosos" en el auditorio de este organismo académico, en la cual se tuvo como invitados a la directora del Museo José Ma. Velasco y al Jefe de Calidad y Normalización de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de México, quienes compartieron sus experiencias laborales con los estudiantes del séptimo y noveno periodo de la licenciatura en turismo, contándose con la asistencia de 36 alumnos a este evento.

El Departamento de Extensión y Vinculación tiene como función primordial establecer vínculos con los sectores público, privado y social para fortalecer los rubros de investigación, movilidad estudiantil, intercambio académico, servicio social, prácticas profesionales y estancias profesionales de la Facultad de Turismo y Gastronomía en beneficio de su comunidad, en este periodo, se concretaron 10 convenios de los cuales siete se realizaron con el sector privado y tres con el sector público, asimismo, cuatro convenios fueron gestionados en colaboración con Rectoría y en 2011 se han firmado cinco convenios más; en cuanto a su objetivo 11 fueron para Estancias Profesionales, Servicio Social y/o Prácticas Profesionales, uno para establecer las bases para la realización de actividades encaminadas a la investigación y generación de estrategias de desarrollo turístico sustentable en beneficio del municipio Isidro Fabela, cinco para la Cooperación Internacional en cuanto a la investigación, el intercambio y movilidad estudiantil y docente, uno para la planeación, instrumentación y ejecución del Programa Integral de Capacitación y Competitividad Turística (PICCT), uno para la cooperación mutua para coadyuvar en el desarrollo de las actividades de formación para los alumnos de la facultad, a través de la difusión de la lengua, chino-mandarín.

Derivado del convenio con Gobierno del Estado de México, se llevaron a cabo 53 pagos del programa de capacitación, entre otros del Programa Integral de Capacitación y Competitividad Turística, Programa Moderniza y Capacitación Artesanal, por una cantidad de \$2000000.

En el 2010 se contó con la participación de tres alumnos de la Licenciatura en Turismo con dos proyectos de inversión en el *8° Concurso del Emprendedor Universitario*. El primer proyecto consistió en una consultora turística denominada *Vivetur*. El segundo proyecto denominado

*Zinacantepec Mágico*, consistió en crear un modelo de negocios para propiciar el desarrollo de la actividad turística en los diferentes municipios del Estado de México, por medio de recorridos turísticos teatralizados, basados en la tradición oral de cada uno de los lugares donde éste se implemente, iniciando como proyecto piloto en el Municipio de Zinacantepec. Cabe mencionar que este proyecto quedó dentro de los seis trabajos finalistas de la categoría Tecnología Intermedia o Tradicional.

Como parte de la difusión para impulsar la cultura emprendedora en nuestra comunidad estudiantil se llevó a cabo el Curso “Los 13 pasos para elaborar un plan de negocios” impartido por Nacional Financiera (NAFIN) y que contó con la asistencia de 44 alumnos de la Licenciatura en Turismo.

Asimismo, tuvo verificativo el “Taller de elaboración de currícula y entrevista de trabajo” para los alumnos del noveno periodo, en él participaron un total de 34 estudiantes de la Licenciatura en Turismo. Este taller lo impartió personal del Museo Modelo de Ciencias e Industria (MUMCI) dentro de sus instalaciones, con el propósito de inducir a los alumnos al mercado laboral.

Se ofreció un desayuno a los empleadores para agradecer sus atenciones en la apertura de espacios de ejercicio profesional de servicio social, estancias profesionales y/o proyectos de desarrollo profesional del periodo 2010A, en el Restaurante de los Talleres de Gastronomía, de los 87 empresarios invitados asistieron 23 representando a empresas como Hotel Best Western Campanario, Holiday Inn Toluca, Hotel Gran Class Toluca, CEPANAF, Secretaría de Turismo y de los ayuntamientos de Toluca, Atlacomulco e Ixtapan de la Sal, El Restaurante Las Tejas, La Mula Negra, Mulli, entre otras.

Gracias a esta plática se logró estrechar vínculos entre nuestro organismo académico y los diferentes sectores público, privado y social, para continuar con el trabajo en conjunto.

Se aplicó el instrumento del Sistema de Información de Seguimiento de Egresados (SISE) a los alumnos del último periodo, 50 de la Licenciatura en Turismo y 52 de la Licenciatura en Gastronomía. Derivado de la actividad anterior se integro un directorio de egresados, cuya finalidad es registrar sus datos para enviarles información académica, y registrarlos en bolsa de trabajo.

Durante el mes de marzo se aplicó a los egresados un cuestionario de seguimiento vía correo electrónico con el propósito de conocer si las actividades en las que se encuentran laborando están relacionadas con su formación profesional, así generar una red de egresados que permita una comunicación efectiva para ofertas laborales y donde se puedan incorporar recién egresados o aquellos que estén desempleados, además de conocer su interés por continuar con sus estudios de posgrado.

Con el fin de detectar las posibles empresas u organismos de su interés para la realización de estancias profesionales, se aplicó una encuesta a los alumnos del noveno periodo, logrando que 45 organizaciones aceptaran a nuestros estudiantes, de los cuales 14 pertenecen al sector público y 29 al privado y dos ONG, con un total de 256 lugares otorgados. Con base en dichas acciones se generó la cartera de estancias profesionales con 45 empresas registradas: siete empresas de A y B, una de ellas del sector público (comedor de la Cámara de Diputados) y seis del sector privado; 19 de hospedaje, de las cuales una es del sector público (Centro Vacacional Issemym); dos en transportes aeropuerto (AMAIT INTERJET); dos museos; 12 organismos públicos; dos organismos sociales y un centro recreativo. Dichas empresas u organismos se localizaron en los municipios de Toluca, Lerma, Villa Victoria, Calimaya, Ixtapan de la Sal y Valle de Bravo, así como en la ciudad de México, y en los estados de Quintana Roo, Oaxaca, Sinaloa y Jalisco.

Con el objetivo de mantener un punto de contacto con diferentes instancias, se organizó el Segundo Foro de Vinculación Empresarial y la Primera Feria del Empleo, en donde la participación de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de México y del titular de la CANACO-SERVYTUR del Valle de Toluca, a través de sus experiencias, fortaleciendo la cultura

empresadora entre los alumnos del octavo y décimo periodo de la Licenciatura en Turismo y Licenciatura en Gastronomía, así como de la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas y egresados.

Asimismo se llevó a cabo la Primera Feria del Empleo cuyo objetivo consistió en conocer las oportunidades de trabajo efectivos en el mercado de los servicios turísticos, a fin de identificar los perfiles laborales de manera directa y simultánea que demanda el sector productivo y las condiciones de trabajo ofrecidas, así como vincular de manera ágil y oportuna a solicitantes con las empresas que demandan personal.

Las empresas participantes fueron: Secretaría del Trabajo, Hotel Real Hacienda Santo Tomas, Aerolínea Volaris, Restaurante Parian, Hotel del Rey Inn, Restaurante Jajalpa, Hotel Crowne Plaza, Grupo Ofertur, Hotel Santuario, Hotel Holiday Inn Toluca, Operadora Britos Tours, Hotel Best Western, registrando un total de 218 asistentes entre alumnos, egresados y profesores.

Cabe señalar que el Foro de Vinculación Empresarial, contó la participación del presidente de la asociación de hoteles turísticos del Estado de México, del Presidente de la CANIRAC Valle de México, de la Propietaria del Restaurante Finca de Adobe, del Presidente de la Cámara de Nacional de Comercio (CANACO), y representantes de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de México y la asistencia de 204 personas.

Los temas que se abordaron por parte de los empresarios fueron: Cultura emprendedora y características de los líderes emprendedores, fortalezas empresariales en el mercado de los servicios turísticos, principales problemas a los que se enfrentan los empresarios para llegar al éxito, Cuál es el perfil de los recursos humanos deseable en las empresas de servicios turísticos?, ¿Cómo ser exitoso en época de crisis?, Prospectiva: ¿hacia dónde van los profesionales del turismo?.

La práctica de campo implica el desplazamiento con la finalidad 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 discente, desarrollando en él una serie de actitudes, habilidades y valores que le permitan ese desarrollo profesional y enfrentar los aspectos teóricos con la realidad, para así permitir la formulación de nuevas alternativas de desarrollo y el aprovechamiento turístico en niveles teórico-prácticos.

Con base en lo anterior, durante el periodo comprendido del 1 de junio de 2010 al 31 de mayo de 2011 se realizaron 49 prácticas aprobadas por los HH. consejos de Gobierno y Académico, correspondiendo 15 a la Licenciatura en Gastronomía y 34 a la Licenciatura en Turismo, teniendo un total de 33 grupos con práctica de campo y la participación de 2 387 alumnos.

En el aspecto territorial, durante este periodo se realizaron 14 prácticas en el Distrito Federal y sitios del Estado de México en segundo lugar con nueve prácticas se encuentran el estado de Puebla y en tercer lugar con ocho salidas la entidad de Baja California Sur. Las entidades de Michoacán, Veracruz, Tlaxcala, Campeche, Quintana Roo, Yucatán, San Luis Potosí, Chihuahua, Guanajuato, Chiapas, Tabasco, Hidalgo, Jalisco, Oaxaca y Guerrero también se consideraron como destino para la realización de prácticas de campo con una menor participación. Es decir, se visitaron 21 de las 32 entidades de nuestro país, 66% del territorio nacional. En relación con destinos internacionales, durante el periodo que se reporta se realizaron tres prácticas de campo a Cuba.

### *Función Administración ágil y transparente*

#### Proyecto 9. Ordenamiento y eficiencia administrativa

El personal académico y administrativo con el que cuenta la facultad es de 25 profesores de tiempo completo, siete de medio tiempo, dos técnicos académicos de tiempo completo, 78 de asignatura, un directivo, 16 administrativos de confianza y 33 trabajadores sindicalizados. En

este periodo se autorizaron para el campus El Rosedal las plazas de encargado de biblioteca (15 noviembre 2010) y de Centro de Autoacceso (1 octubre 2010).

La integración de expedientes electrónicos de los profesores ha permitido contar con información precisa para gestión académica y administrativa, a la fecha contamos con una base en Excel en la que se ha logrado registrar los expedientes digitales del 84% de PTC, 83.33% de PMT, 50% de PTA y 87.17% de PA.

Personal administrativo, directivo y sindicalizado 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 curso "Trabajo en equipo y relaciones interpersonales", del 3 al 16 de julio 2010, obteniendo constancia de participación 24 personas.

El personal sindicalizado ha asistido a diversos cursos como PNL El camino a la excelencia personal, Mantenimiento eléctrico básico, Mantenimiento preventivo a los equipos de cómputo, Importancia y tipos de los documentos de archivo, Pautas metodológicas para administrar mi archivo, Administración de archivos electrónicos y Flash.

Por otra parte, recibimos 10 equipos más en calidad de donación para equipar la sala de cómputo de gastronomía.

Se realizó en colaboración con otros organismos académicos el manual de procedimientos que tiene como objetivo colaborar con los sistemas y la operación sobre el trabajo, de acuerdo con los criterios señalados por la Dirección de Organización y Desarrollo Administrativo, y que se difunde a través del sitio web de transparencia de nuestra Universidad.

El plan de desarrollo de este organismo académico está integrado por 135 metas, de las cuales 17 presentan un avance inferior al 50%, dos registraron un avance moderado entre 45 y 59% y 118 metas se cumplieron al 100%, lo que representa un avance del 87.40%.

En noviembre de 2010 se integró el Programa Operativo Anual POA 2011, 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 cuatro evaluaciones trimestrales de seguimiento y evaluación a este programa.

De manera interna se realizaron dos evaluaciones semestrales para evaluar el avance de los proyectos y metas que integran el plan de desarrollo, en el que se logró que todas las áreas entregaran los reportes semestrales de manera digital, agilizándose así los trabajos de la comisión especial que revisó y evaluó el avance alcanzado en cada una de las metas programadas para 2010.

Se atendieron las solicitudes para actualizar los datos de la estadística 911 de fin e inicio de cursos 2010A y 2010-2011 respectivamente, de igual manera se integró la estadística 912 de Bibliotecas; asimismo, se ingresaron en el Sistema Institucional de Información Universitaria (SIIU) los informes y programas de actividades del personal académico de carrera.

Durante el año que se informa la facultad fue sede de la coordinación de la DES Ciencias Sociales del PIFI 2010-2011 y se realizaron cuatro evaluaciones trimestrales al Programa Integral de Fortalecimiento Institucional 2009.

En 2010 se ejerció un presupuesto total de \$8 904 025.53, de los cuales \$868 007.09 (9.74%) corresponde a gasto de inversión, \$4 592 304.01 (51.58%) a gasto corriente y \$3 443 714.43 (38.68%) a becas.

Respecto a los recursos PIFI 2009 se reporta el ejercicio del 100% y del PIFI 2010, el 94% se ha ejercido hasta el momento.

Como apoyo especial a la Licenciatura en Gastronomía se recibió por parte del Rector la cantidad de \$54 307.00 la compra de 360 unidades de equipo menor, en beneficio de las unidades de aprendizaje de Repostería Básica, Intermedia y Avanzada.

Respecto a infraestructura académica nuestro organismo académico en sus dos campus tiene 20 aulas, de las cuales dos se acondicionaron como aulas digitales, un centro de autoacceso, dos bibliotecas, tres salas de cómputo, un auditorio y 46 cubículos, de los cuales 19 son para PTC.

#### Proyecto 10. Obra universitaria

Con el fin atender la demanda de nuestros programas de estudio se inició el 21 de febrero del presente en el campus ubicado en Ciudad Universitaria la construcción del cuarto nivel del Edificio A para tres aulas TIC y sala de tutoría con una inversión de \$3 610 383.84, obra que finalizará el 30 de junio del presente y en donde se equiparán las aulas y sala de tutoría con recursos propios.

El pasado 14 de marzo en el campus El Rosedal se inició la adecuación de obra realizada con la validación de ingresos propios que asciende a: \$90,783.81 para un espacio destinado a sala de cómputo, habiéndose instalado 20 computadoras lo que permite atender una de las peticiones constantes de la comunidad académica de dicho campus, en ese mismo espacio se realizó la adecuación de espacio que permite la puesta en marcha del centro de autoacceso que dará servicio a los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía.

Durante el mes de enero del presente en ambos campus se realizó la impermeabilización para lo cual se utilizó el material proporcionado para tal fin por la Rectoría de nuestra Universidad.

En el mes de noviembre del 2010 se realizó la entrega del aula TIC asignada al programa de licenciatura del campus de Ciudad Universitaria y en el mes de marzo del 2011 se entregó el aula TIC con equipo de alta definición en el campus El Rosedal.

Asimismo, se inició la construcción En el campus el Rosedal de un Laboratorio de Investigación en Ciencia y Tecnología en Gastronomía, con un importe de \$2 000 000.00 para favorecer la línea de acentuación de Gastrotecnología de la Licenciatura en Gastronomía donde podrá llevarse a cabo el análisis fisicoquímico y microbiológico de los alimentos tradicionales.

#### *Función Gobierno sensible, deporte y cultura física*

#### Proyecto 11. Gobierno con responsabilidad social

Se celebraron tres sesiones extraordinarias del H. Consejo Académico, cinco sesiones extraordinarias del H. Consejo de Gobierno y 22 sesiones de ambos órganos colegiados. Con respecto a las sesiones ordinarias, se informa que éstas se llevaron a cabo de manera conjunta con los integrantes de los HH. consejos de Gobierno y Académico, celebrándose ocho sesiones; de tal forma que en total, 38 ocasiones se convocaron a nuestros consejeros representantes para tratar asuntos de diversa índole e importancia para la facultad.

Derivado de la renovación de los HH. consejos de Gobierno y Académico de nuestro organismo académico, se informa que se llevó a cabo la renovación de dos alumnos consejeros titulares y dos suplentes representantes ante el H. Consejo Universitario. Asimismo, se informa que se llevó a cabo la renovación de cinco profesores titulares y cinco profesores suplentes del nivel licenciatura y un profesor titular y un profesor suplente del nivel de posgrado, representantes ante el H. Consejo de Gobierno de nuestra facultad.

Se dio el "Curso de control y combate de incendios" enfocado en el uso y manejo de extintores, capacitándose a 11 personas del personal administrativo y de intendencia con la finalidad de fomentar las medidas de seguridad en nuestro espacio académico.

En ambos campus se actualizó la carpeta y se realizó la evaluación de Edificio Libre de Humo de Tabaco, por parte de la Secretaría de Salud del Estado de México (ISEM).

En nuestro organismo académico se llevó a cabo la conferencia Prevención, Sexualidad, Inducción e Integración Social de Personas con Discapacidad, enfocadas a la integración educativa, cultural, rehabilitación y el Programa Respeta mi Espacio, el día 30 de agosto de 2010, y donde participaron 20 alumnos.

En conmemoración de los 25 años del sismo de 1985 y en el marco de la Semana Universitaria de Protección Civil, se llevó a cabo el ejercicio de evacuación en ambos campus con el apoyo de alumnos, docentes y trabajadores administrativos. Para el campus "Rosedal" se contó con la participación de las 430 personas que conforman toda la comunidad del campus tanto del turno matutino como del vespertino, y de 120 personas en el Rosedal.

En el marco de la Semana Universitaria se llevó a cabo la videoconferencia impartida por el director general de Protección Civil del Gobierno del Estado de México, con el tema "Protección Civil, 1985: 25 años después", a la cual asistieron 44 alumnos de nuestro organismo académico.

En ambos campus se llevó a cabo el "Curso integral de protección civil", en específico para los alumnos que ingresaron en el periodo 2010 B con una participación total para ambos campus de 144 alumnos, esto con el objetivo de prevenir, orientar y proteger a la comunidad ante la eventualidad de un desastre o siniestro provocado por agentes naturales o humanos.

Se participó como cada año, en el proyecto Teletón 2010, en ambos campus, se contó con el apoyo de 12 alumnos, ocho del campus CU y cuatro del campus Rosedal, recabando un total \$3320.20. De igual manera se participó en la décima colecta regional *Calcetas y Calcetines*, recaudándose un total de 292 pares.

Asimismo y a solicitud del H. Ayuntamiento de Lerma, 12 grupos de nuestra comunidad estudiantil colaboraron con doce piñatas para los jardines de niños más desfavorecidos de ese municipio.

Como es tradición, la Universidad Autónoma del Estado de México en colaboración con el comité de Educación y Cultura Forestal de la entidad llevó a cabo la "Campaña Universitaria de Reforestación 2010", en el predio de San José Contadero, ubicado en el Parque Nacional Nevado de Toluca, Municipio de Zinacantepec, y en donde se tuvo la participación de 70 personas de nuestro organismo académico.

Se llevó a cabo la jornada de encalado de árboles dentro de nuestro organismo académico con la colaboración de 14 alumnos que cursan la unidad de aprendizaje de Ecología con la finalidad de concientizarlos en cuanto a la importancia del cuidado del entorno.

En ambos campus se sigue llevando a cabo el Programa de Residuos Sólidos, por el cual se invita a la comunidad depositar el PET en la pirámide que se encuentra a un costado de las escaleras de la Facultad de Turismo y Gastronomía y a su vez se cuenta con un mega sacó para la recolección del plástico en el campus El Rosedal, el cual se entrega cada mes a la Facultad de Ingeniería para su trituración.

Para el periodo 2010B-2011A se integraron 10 chicos a la brigada, dando un total de 20. Ellos son los encargados de la organización del mise en place, la preparación de platillos y el servicio durante los eventos realizados. Para la difusión de estos eventos y para la selección de nuevos menues se cuenta con un catálogo de productos con fotografías que en este año se actualizó.

La brigada de eventos de la Facultad atendió los siguientes actos: exhibición de bocadillos a base de trucha para la sociedad de productores acuícolas del Estado de México, comida para la Facultad de Veterinaria con la temática las diversas formas de consumir cordero mediante una exhibición de bocadillos a base de cabrito, dos servicios de bocadillos para la Facultad de Arquitectura y Diseño, otro durante la Semana de la Salud para la FAAPAUAEEM, otro para la Secretaría de Turismo del Estado de México y dos más para la propia Facultad de Turismo y Gastronomía, también la brigada atendió el desayuno de fin de año para profesores de la facultad, la reunión general de profesores de inicio de periodo 2011A y la comida del día del maestro.

La brigada de eventos también participó en la Muestra gastronómica prehispánica Ocoyoacac Estado de México, organizó la plática-taller "Manejo y preparación inocua de los productos acuícolas", donde se preparó la una exhibición de platillos, siendo el ingrediente principal las truchas. Este evento se realizó en las instalaciones de El Rosedal y fue planeada para 150 personas.

## Proyecto 12. Deporte y activación física

Las actividades deportivas que se llevaron a cabo durante el periodo 2010 son las siguientes: Rally Deportivo Recreativo Bienvenida al periodo 2010B, participación de nueve equipos con un total de 94 asistentes; participación de seis trabajadores en el cuadrangular de futbol soccer inter facultades; torneo de Bienvenida al periodo 2010B; torneo Interno del periodo 2010B y juegos amistosos de futbol soccer inter facultades.

Asimismo, se opera un programa deportivo anual, donde se desarrolla de forma puntual el procedimiento para desarrollar las actividades deportivas dentro del organismo académico y con base para desarrollar en el programa operado en la Dirección de Actividades Deportivas de la UAEM.

Durante el periodo febrero-junio 2010 se conformaron nueve equipos deportivos para participar en los Juegos Deportivos Selectivos Universitarios en las diversas disciplinas: volibol de playa varonil y femenil, hadball, basquetbol, beisbol, futbol asociación varonil y femenil, futbol rápido varonil y femenil. Para el periodo 2010B en el rally deportivo recreativo se integraron nueve equipos, y en el Torneo Interno participan 12 equipos en futbol asociación y futbol rápido en sus ramas varonil y femenil.

## Proyecto 13. Modernización y observancia del marco jurídico universitario

Se informa que producto del trabajo realizado entre la Comisión Permanente de Legislación de los HH. consejos de nuestro organismo académico y del apoyo y asesoría brindada por la Oficina del Abogado General, se aprobó en el H. Consejo Universitario la actualización al Reglamento Interno de la facultad, lo cual permitirá actualizar los lineamientos que rigen nuestro actuar para estar al día a las necesidades actuales del trabajo que se realiza en nuestro organismo académico.

Se realizó en colaboración con otros organismos académicos el manual de procedimientos que tiene como objetivo colaborar con los sistemas y la operación sobre el trabajo, de acuerdo con los criterios señalados por la Dirección de Organización y Desarrollo Administrativo, y él se difunde a través del sitio web de transparencia de nuestra Universidad.

## Proyecto 14. Comunicación con valores

Como parte de la responsabilidad social 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, los eventos realizados en la facultad fueron cubiertos por la Dirección de Comunicación Universitaria.

En el mes de noviembre se realizaron dos participaciones con la reseña de la Muestra Turística Gastronómica "El mundo para todos: turismo unificador de pueblos" y la inauguración del Foro Nacional de Gastronomía, todos estos publicados en la página UAEMEX.TV.

La facultad participa en el programa de radio Contrastes, el cual se emite por la señal de Uni Radio 99.7, emisora de la Universidad Autónoma del Estado de México, cuenta con 37 transmisiones ininterrumpidas, dirigido principalmente para apoyar a amas de casa que requieren de innovar en sus preparaciones. La temática del mismo va encaminada a presentar recetas de cocina, consejos, música, arte, historia y cultura.

De igual forma el programa cuenta con un blog en la web, en el cual se presenta una réplica con la receta del día y la explicación para su preparación, esto con la finalidad de tener a la mano las recetas de todos los programas para los radioescuchas, la dirección de consulta es <http://contrastes997.blogspot.com/>.

La participación en radio se ha llevado de la siguiente forma, a través del programa Aldaba de la emisora de radio de nuestra Universidad UniRadio, en el que se presentó una cápsula en el programa referente a la comida típica mexicana y el programa alusivo al Día Mundial del Turismo. Además, se realizaron dos participaciones durante los eventos del 52 aniversario de la facultad, uno sobre el Foro Nacional de Gastronomía y el segundo alusivo al Seminario Internacional de Investigación Turística.

Integrantes de la comunidad publicaron tres artículos en la *Revista Valor Universitario*: "Gastronomía eco-sustentable", "Aratmósfera museo abierto" y "Entre soldaderas y antojitos".

El 29 de noviembre de 2010, en el Municipio de Tepoztlán, Estado de México, se presentó la nueva imagen turística del estado denominada, La Maravilla de Tenerlo Cerca, por parte del gobernador Enrique Peña Nieto. La presentación fue celebrada en el Templo de San Francisco Javier, sede del Museo Nacional del Virreinato, donde también se dio a conocer el logotipo y un video promocional. Asimismo, se hizo un reconocimiento a la aportación de la Universidad Autónoma del Estado de México, que mediante la Facultad de Turismo y Gastronomía, ha presentado propuestas innovadoras al sector turístico de la entidad.

Al terminar la presentación, dentro de las propias instalaciones se montó una recepción para 300 personas y donde el servicio de Alimentos y Bebidas fue presentado por la brigada de servicio de la facultad, conformada por 17 alumnos en producción y 15 alumnos en servicio.

Entre las personalidades que asistieron a la recepción estuvieron el gobernador del Estado de México, su esposa, la secretaria de Turismo estatal y el alcalde del Municipio de Tepoztlán.

También asistieron a la presentación, la embajadora plenipotenciaria del Reino Unido de La Gran Bretaña e Irlanda del Norte en México; el presidente de la Asociación de Hoteles Turísticos del Estado de México; el presidente de la Confederación Nacional Turística; la directora del Museo Nacional del Virreinato; el presidente del Consejo Empresarial de Fomento al Turismo del Estado de México, e invitados especiales y empresarios del sector.

La página web de este organismo académico ya se diseñó y subió a la red, beneficiando en primera instancia a alumnos, profesores y administrativos ya que cuenta con información que atañe a los tres sectores, como la misión, visión y valores que rigen a la actual administración, el plan de desarrollo 2009-2013 y el primer informe de actividades, así como la oferta de cursos intersemestrales, destinados al público en general y el manejo de información dirigida a egresados, como bolsa de trabajo y posgrados entre otras cuestiones.

Como en cada periodo, se llevó a cabo la Reunión General de Profesores, contando con la asistencia de los 60 docentes que conforman la plantilla de la Licenciatura en Turismo y la

Licenciatura en Gastronomía, puntualizando la participación de una profesora de tiempo completo adscrita a nuestro organismo académico, quien abordó la temática de las competencias.

## Proyecto 15. Contraloría promotora de una mejor gestión

En ambos campus se han implementado controles que permiten el registro oportuno de entradas y salidas del almacén de consumibles y artículos normalizados de la Facultad; la calendarización de requisiciones al almacén general de artículos consumibles y normalizados, la calendarización de las verificaciones automotrices; servicios automotrices; requisiciones de servicio de cafetería para diversas reuniones de los HH. consejos, áreas, visitas, firmas de convenios etc.; uso del auditorio, aulas TIC y restaurante; empleo de equipo de apoyo para la docencia como cañón, proyector de acetatos, computadoras, etc.; servicio de fumigación de las instalaciones; desasolve de trampas de grasa y sondeo de las líneas de drenaje en las instalaciones de El Rosedal; limpieza de grasa de las lámparas en los talleres de gastronomía; poda de áreas verdes; mantenimiento eléctrico básico y de mantenimiento, servicio de plomería y de pintura en las instalaciones de ambos campus; así como mantenimiento preventivo a la subestación eléctrica del campus El Rosedal e impermeabilización en ambos campus.

La instrumentación de estos controles ha permitido planear el mejor uso de los recursos y cumplir con las indicaciones que la administración central indica y evitar así observaciones y señalamientos en el sistema de Gestión de la Calidad.

## Mensaje

Respetable Dr.en C. Eduardo Gasca Pliego, rector de la UAEMEX, integrantes de los HH. consejos de Gobierno y Académico, invitados especiales, docentes, trabajadores, alumnos, medios de comunicación, universitarios todos.

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 se 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, presento un recuento de los avances y logros realizados durante el último año en esta organismo académico, en cada uno de ellos se ha puesto todo el empeño personal e institucional de que somos capaces, pero también conscientes de que en ocasiones, lo deseable cede ante lo posible.

La participación de todos y cada uno de los miembros de esta comunidad fue elemental para concretar las actividades señaladas en este segundo informe.

A nombre de este organismo, al que represento, le expreso mi lealtad y reitero mi 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.

Asimismo, recalco que las personas que integramos esta administración, asumimos el compromiso de continuar trabajando, ya que aún hay retos trascendentales por alcanzar, para ello exhorto a alumnos, investigadores y personal administrativo a ocuparnos para lograr nuevos desafíos en aras de consolidar nuestra identidad y compromiso como miembros de este organismo académico.

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO

## ANEXO ESTADÍSTICO

<b>Indicador</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
1. Índice de aceptación real	13.47	28.26
2. Matrícula por programa de licenciatura	888	896
3. Asistentes a programas de educación continua	0	0
4. % de alumnos en programas de calidad	97	99.7
5. % de alumnos de licenciatura en programas acreditados	62.38	64.28
6. Programas de licenciatura con nivel I de CIEES	2	2
7. Programas de licenciatura acreditados	1	1
8. Nuevos planes de estudio de nivel superior	0	0
9. Programas en la modalidad a distancia	1	1
10. Alumnos en la modalidad a distancia	14	14
11. % de titulados que aprobaron el Examen General de Egreso de Licenciatura (EGEL)	22.22	18.3
12. % de transición de primero al segundo ciclo escolar	99.03	90.29
13. Índice de eficiencia terminal por cohorte	61.2	66.7
14. Índice de titulación por cohorte generacional	15.7	23.9
15. % de egresados con dominio del segundo idioma, nivel D2	100	100
16. Promedio anual de libros leídos por alumnos de licenciatura	N/D	3
17. % de alumnos en programas de movilidad estudiantil	1.18	1.22
18. Índice de reprobación por licenciatura	86.82	10.6
19. Índice de reprobación por licenciatura, en ordinario	69.70	21.1
20. % de alumnos con tutoría	97.72	96.7
21. Alumnos por tutor	16.43	14
22. % de alumnos de licenciatura que declaran recibir satisfactoriamente tutoría académica	N/D	N/D

23. % de PTC tutores		29.50
24. Alumnos por computadora	11	9
25. % de computadoras conectadas a la red institucional	96.3	59.7
26. % de profesores actualizados en la disciplina que imparten	N/D	N/D
27. % de profesores formados y actualizados en educación basada en competencias	N/D	N/D
28. % de profesores de estudios profesionales formados para apoyar la didáctica centrada en el aprendizaje del Micc	N/D	N/D
29. % de profesores de estudios profesionales formados para apoyar la transversalidad del MIC	N/D	N/D
30. Volúmenes por alumno	18.7	20
31. Títulos por alumno	12.6	13
32. Matrícula por programa de estudios avanzados	37	43
33. Programas de estudios avanzados (doctorado, maestría y especialidad)	7	7
34. Programas de estudios avanzados creados que contribuyen a resolver la problemática vinculada con temas de sustentabilidad	3	3
35. % de alumnos de estudios avanzados en programas de calidad	24.32	16.27
36. % de programas de estudios avanzados en el PNPC	1	4
37. Programa de estudios avanzados de competencia internacional en PNPC	1	1
38. % de PTC con maestría	57.69	56
39. % de PTC con doctorado	38.46	44
40. % de PTC con perfil Promep	76.92	88
41. % de PTC en el SNI	30.76	32
42. % de cuerpos académicos de calidad (consolidados y en consolidación)	50	33.33
43. Redes académicas en las que participan investigadores de la UAEM	9	1
44. Libros publicados por editoriales reconocidas	0	0
45. Capítulos de libros publicados por editoriales reconocidas	0	4
46. Artículos publicados en revistas indexadas	2	2
47. Patentes en trámite	N/D	N/D
48. Proyectos de investigación	16	21
49. % de proyectos de investigación básica	29	28.5
50. % de proyectos de investigación aplicada	66.6	66.6

51. % de proyectos de investigación de desarrollo tecnológico	4.1	4.7
52. % de proyectos de investigación financiados por el Conacyt	18.75	9.5
53. % financiamiento de proyectos de investigación por fuentes externas	N/D	19
54. % de alumnos participantes en talleres u otras actividades artístico-culturales	3850	4349
55. % de la matrícula con algún tipo de beca	80.6	81.5
56. Universitarios colocados a través del servicio universitario de empleo	10	25
57. Alumnos que prestaron servicio social	211	178
58. Alumnos que participaron en prácticas profesionales	257	39
59. Alumnos registrados en servicios comunitarios	9	33
60. Instrumentos legales firmados (convenios)	10	10
61. % de alumnos que participan en programas deportivos	173	N/D
62. Primeros lugares regionales y nacionales en deporte competitivo	1	3
63. % de solicitudes de información en el sitio de Transparencia y Acceso a la Información atendidas	N/D	N/D

## Cuadros y gráficas estadísticas

### **Función. Docencia de calidad y pertinencia social**

#### **1.- Oferta de programas educativos**

<i>Programa educativo</i>	<i>PE Evaluado, Organismo Acreditador</i>
Licenciatura en Turismo	Nivel 1 CIEES y reacreditado por CONAET (25 marzo 2010-24 marzo 2015)
Licenciatura en Gastronomía	Nivel 1 CIEES

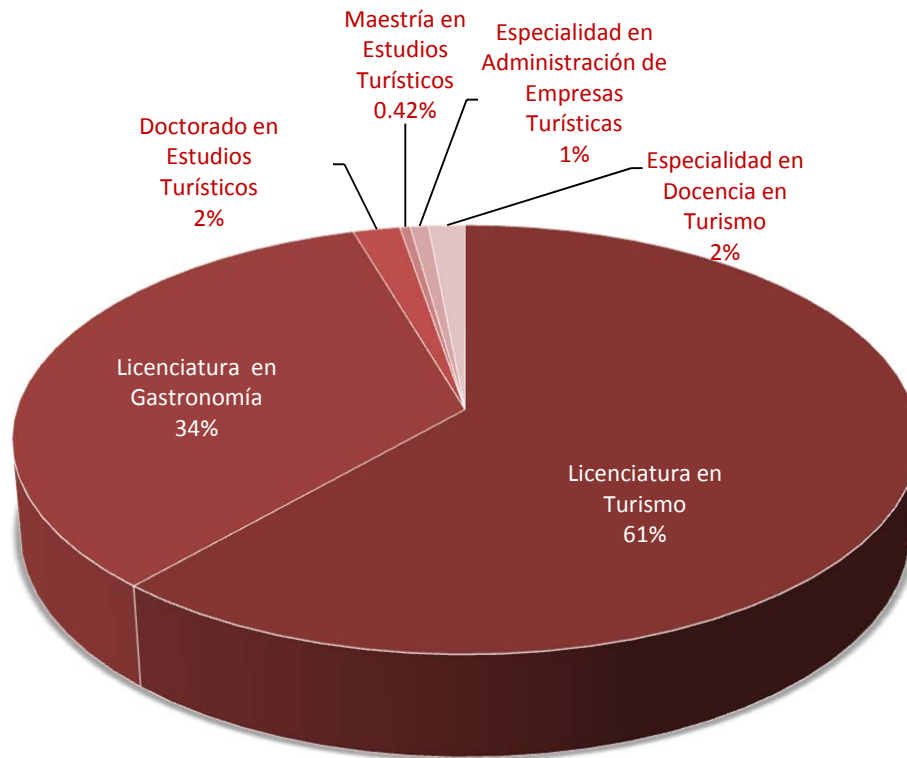
Fuente: Coordinación de Planeación, abril 2011.

#### **2.- Matrícula total por sexo**

<i>Programa educativo</i>	<i>Matrícula</i>	<i>Hombres</i>	<i>Mujeres</i>	<i>Porcentaje</i>
Licenciatura en Turismo	576	156	420	61.34
Licenciatura en Gastronomía	318	129	189	33.86
Técnico Superior en Turismo	2	2	0	0.21
Doctorado en Estudios Turísticos	18	7	11	1.91
Maestría en Estudios Turísticos	4	1	3	0.42
Especialidad en Administración de Empresas Turísticas	7	3	4	0.74
Especialidad en Docencia en Turismo	14	6	8	1.49
<b>MATRÍCULA TOTAL</b>	<b>939</b>	<b>304</b>	<b>635</b>	<b>100</b>

Fuente: Departamento de Control Escolar, mayo 2010-abril 2011.

### Gráfica 1. Matrícula



### 3.- Matrícula por año

<i>Programa educativo</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Licenciatura en Turismo	243	136	105	78	14
Licenciatura en Gastronomía	154	50	46	30	38
Técnico Superior en Turismo			2		

Fuente: Departamento de Control Escolar, mayo 2010-abril 2011.

#### 4.- Nuevo ingreso, solicitudes de ingreso, realizaron examen, atención real a la demanda

<i>Programa educativo</i>	<i>Solicitudes de ingreso</i>	<i>Presentaron examen</i>	<i>Aceptados</i>	<i>Inscritos a primer año</i>	<i>Índice de aceptación real</i>
Licenciatura en Turismo	327	323	158	134	41.5
Licenciatura en Gastronomía	1025	996	96	80	8.0
<b>ORGANISMO ACADÉMICO</b>	<b>1352</b>	<b>1319</b>	<b>254</b>	<b>214</b>	<b>16.2</b>

Fuente: *Agenda Estadística*, 2010.

#### 5.- Reprobación en ordinario, deserción

<i>Programa educativo</i>	<i>Índice de reprobación</i>	<i>Índice de deserción</i>
Licenciatura en Turismo	18.0	4.7
Licenciatura en Gastronomía	24.5	4.5
<b>ORGANISMO ACADÉMICO</b>	<b>21.1</b>	<b>4.6</b>

Fuente: *Agenda Estadística*, 2010.



## 6.- Egreso, eficiencia terminal

<i>Programa educativo</i>	<i>Hombres</i>	<i>Mujeres</i>	<i>Egresados por cohorte</i>	<i>Eficiencia terminal por cohorte</i>
Licenciatura en Turismo	20	55	75	64.1
	24	28	52	70.3
Técnico en Turismo	4	15	19	67.9
<b>ORGANISMO ACADÉMICO</b>	<b>48</b>	<b>98</b>	<b>146</b>	<b>66.7</b>

Fuente: *Agenda Estadística*, 2010.

## 7.- Titulación e índice de titulación

<i>Programa académico</i>	<i>Titulados</i>	<i>Hombres</i>	<i>Mujeres</i>	<i>Índice por programa educativo</i>
Licenciatura en Turismo	57	22	35	66.3
Licenciatura en Gastronomía	22	10	12	39.3
Técnico Superior en Turismo	3		3	13.6
<b>ORGANISMO ACADÉMICO</b>	<b>82</b>	<b>32</b>	<b>50</b>	<b>50.0</b>

Fuente: Departamento de Evaluación Profesional, mayo 2010-abril 2011.

## 7.- Movilidad académica alumnos y docentes

<i>Programa educativo</i>	<i>Alumnos</i>		<i>Docentes</i>		<i>Total</i>
	<i>Nacional</i>	<i>Internacional</i>	<i>Nacional</i>	<i>Internacional</i>	
Organismo Académico	8	3	-	1	12

Fuente: *Agenda Estadística*, 2010.

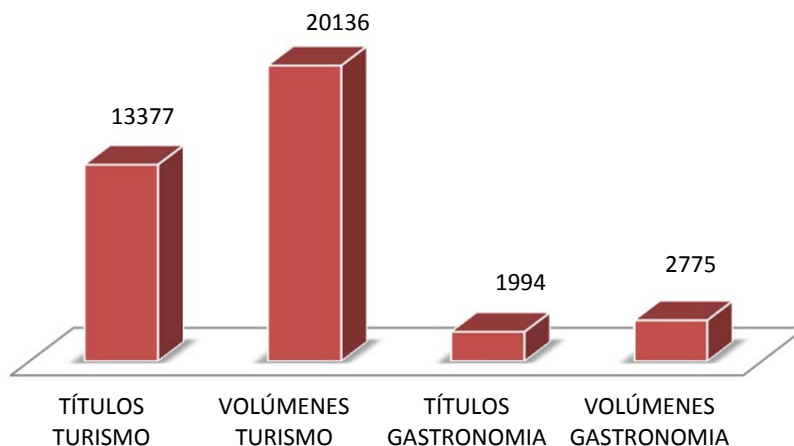
## 8.- Acervo bibliohemerográfico por programa educativo

ACERVO	TURISMO		GASTRONOMÍA		TOTAL	
	TÍTULOS	VOLÚMENES	TÍTULOS	VOLÚMENES	TÍTULOS	VOLÚMENES
Libros	11,001	16383	1467	2215	12468	18598
Tesis	897	2145	187	212	1084	2357
Documentos especializados	203	235	22	22	225	257
Documentos universitarios	501	501	0	0	501	501
Videos	209	221	0	0	209	221
Revistas	380	380	278	278	658	658
Cd´s	157	235	0	0	157	235
Videos y películas DVD	29	36	40	48	69	84
<b>Total</b>	<b>13377</b>	<b>20136</b>	<b>1994</b>	<b>2775</b>	<b>15371</b>	<b>22911</b>
Por alumno	14.2	21.44	2.12	2.95	16.36	24.39
<i>ACERVO BIBLIOGRÁFICO (VOLÚMENES POR ALUMNO) 20</i>						

Fuente: Departamento de Apoyo a la Docencia, junio 2010-mayo 2011.

Gráfica 2.

### Acervo bibliográfico



## 9.- Distribución de equipos de cómputo

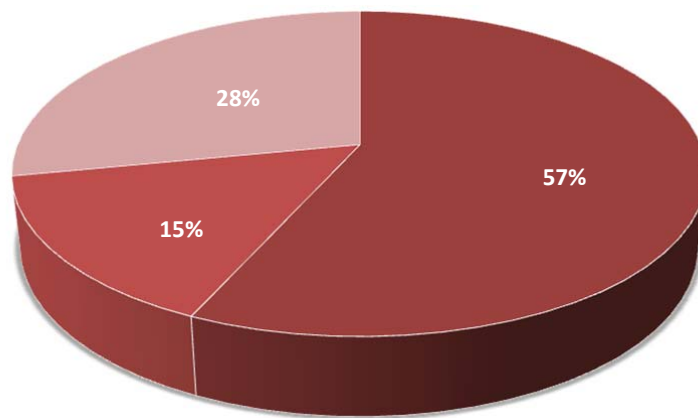
<i>Usuarios</i>	<i>Equipos asignados</i>	<i>Porcentaje</i>
Alumnos	104	57.4
Personal académico	27	14.9
Administrativos	50	27.6
<b>Total</b>	<b>181</b>	<b>100</b>
Equipos conectados a la red institucional	108	59.7

Fuente: Departamento de Apoyo a la Docencia, mayo 2010-abril 2011.

Gráfica 3.

### Equipos de cómputo

■ Alumnos ■ Personal académico ■ Administrativos



***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)	14	32.55
Especialización en Administración de Empresas Turísticas ( <i>registrado en el PNPC</i> )	7	16.28
Maestría en Estudios Turísticos	4	9.30
Doctorado en Estudios Turísticos	18	41.87
<b>TOTAL</b>	<b>43</b>	<b>100</b>

Fuente: Área de Posgrado, mayo 2010-abril 2011.

**11.- Producción académica y de investigación**

<b><i>NOMBRE DEL ARTICULO</i></b>	<b><i>NOMBRE DE LA REVISTA</i></b>	<b><i>FECHA</i></b>
Implicaciones epistemológicas en la investigación	Estudios y perspectivas en turismo	Publicado: marzo 2011
Análisis del aprovechamiento turístico del parque estatal Sierra de Tepetzotlán México, desde la perspectiva de la sustentabilidad	El periplo sustentable	Publicado: diciembre 2010
Evaluación multicriterio de los recursos turísticos del parque estatal Sierra de Nachititla, Estado de México	El periplo sustentable	Publicado: diciembre de 2010
La recolección de insectos con fines alimentarios en la zona turística de Otumba y Teotihuacán Estado de México	Pasos	Publicado: enero 2011

El impacto de la desecación de la laguna de Lerma en la Gastronomía lacustre de San Pedro Tultepec, Estado de México.	El Periplo Sustentable	Registrado el 10 de agosto de 2010
Luncheon Meat Including Bologna (p 233-254)	Handbook of Poultry Science and Technology, volume 2	Publicado: 14 de abril de 2010
Análisis del aprovechamiento turístico del parque estatal Sierra de Tepotzotlán, desde la perspectiva de la sustentabilidad	El Periplo Sustentable	Julio-Diciembre 2010 30-agosto-2010
Redes de política pública y turismo en San Miguel Almaya, ¿Promotoras o limitantes del desarrollo local	Estudios y Perspectivas en Turismo	Volumen 19, 2010
Ambigüedad e incertidumbre en desarrollo sustentable (DS) y turismo sustentable (TS): sus implicaciones epistemológicas	INTEC	1-02-2011
La escala en el desarrollo sustentable DS) y turismo sustentable (TS): sus implicaciones epistemológicas	INTEC	1-02-2011
Estudio de los recursos, productivos y humanos de la cadena productiva de la "Trucha Arco Iris", elementos susceptibles de aprovechamiento para el agroturismo como alternativa para favorecer el desarrollo local del Municipio de Amanalco de Becerra, Estado de México, México	International EAAE-SYAL Seminar	Octubre-2010
Turismo, científicidad y epistemología. Implicaciones constructivas	Homo Aviator. Revista hermenéutica del viaje, la hospitalidad y el ocio	Dic 2010

## 12.- Capítulos de libro

<b>NOMBRE DEL CAPITULO</b>	<b>LIBRO</b>	<b>FECHA</b>
La educación ambiental en el currículo	Colección Bicentenario del Gobierno del Estado de México	2010
Educación sustentable y ética para el fomento de comportamientos	El diseño ante el deterioro ambiental	2010

proambientales en universitarios		
Homicidios y violencia contra mujeres en el Estado de México	Por eso la mate. Una aproximación sociocultural a la violencia contra las mujeres	2010
Crimen organizado en la Sierra de Nanchititla: un viaje en las escalas implicadas en el desarrollo turístico sustentable (DTS)	INTEC	Vol.17, 2010
Ambientes de aprendizaje y acción lúdica en la formación universitaria	Universidad Autónoma del Estado de Morelos	Febrero 2011
Diseño y vida en el arte popular. Cerámica y textiles mexiquenses	Toluca, México	Febrero 2010
Monte Tláloc Aguas míticas, cumbre sagrada	Gobierno del Estado de México	2010
Creación de una red de conocimiento en el ámbito de la educación para la formación permanente y difusión de la investigación educativa	Memoria del Congreso Estatal Educación Formación de Docentes y Evaluación Educativa	2010
Redes de política pública en san Miguel Almaya. ¿Promotoras o limitantes del desarrollo local)	CIET Estudios y perspectivas del turismo	Vol. 19, 2010

Fuente: CIETUR, mayo 2010-abril 2011.

### **13.- Cuerpos académicos reconocidos por grado de consolidación**

<i>Cuerpo académico</i>	<i>Estado</i>	<i>Número de integrantes</i>
<b>1.- Estudios turísticos</b>	Consolidado, registro SEP	8
<b>2.-Turismo y educación</b>	En formación, reconocimiento SEP	5
<b>3.- Alimentos, Cultura y Sociedad</b>	En formación, reconocimiento SEP	5

Fuente: CIETUR, mayo 2010-abril 2011.

### **14.- Profesores de carrera**

Categoría	Número	Licenciatura	Maestría	Doctorado	SNI	Perfil Promep
PTC	25	-	14	11	8	22
Medio tiempo	7	2	5	0	-	-
Técnico académico	2	0	2	0	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>34</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>22</b>

Fuente: CIETUR, mayo 2010-abril 2011.

## ***Función. Difusión de la cultura para una sociedad humanista***

### **15.- Actividades artístico-culturales y de investigación**

<i>Actividad</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Participantes</i>
Bienvenida 2010B	1	600
Foro Nacional de Gastronomía	1	563
<b>Conferencia del Día Mundial del Turismo</b>	1	350
<b>Sexto Seminario Internacional de Investigación Turística</b>	1	653
<b>Noveno Foro de Animación Turística</b>	1	389
Conferencia "La cibergeneración"	1	
Conferencia "Marco Jurídico, derechos, obligaciones y cultura de la legalidad universitaria"	1	94
II Foro de Vinculación Empresarial y Primera Feria del Empleo Turístico	1	220
Concurso de Canto "Oye Mi Canto"	1	1000
Final del Concurso de Baile "Dance Contest 2"	1	400
Crónica: Plática sobre Publicaciones de la Facultad y presentación de libro " <i>Cultura y sociedad en el Tlalpizahuac Prehispánico</i> "	1	15
Conferencia "Travesuras de la niña mala, de Mario Vargas Llosa"	1	23
Concierto de trova	1	37
Ciclo de Cine "Premios Nobel"	1	5
<b>Total de participaciones</b>	<b>14</b>	<b>4 349</b>

Fuente: Coordinación de Difusión Cultural, junio 2010-abril 2011.

***Función. Extensión y vinculación para responder a la sociedad***

**16.- Becas por periodo**

<i>Modalidad</i>	<i>2010A</i>	<i>2010B</i>	<i>TOTAL</i>
	Institucionales		
Escolaridad	171	113	284
Económica	158	88	246
Bono alimenticio	17	122	139
Apoyo	2	7	9
Apoyo a guardería	0	0	0
Divulgadores de la cultura y la ciencia	0	1	1
Deportiva	15	17	32
Desarrollo "Ignacio Manuel Altamirano"	1	1	1
Transporte	0	3	3
Hospedaje y transporte	8	6	14
Jóvenes brigadistas	11	3	14
Jóvenes ecologistas	3	4	7
Lic. Adolfo López Mateos	8	0	8
Movilidad estudiantil	1	3	4
	Mónica Pretelini de Peña		
Jóvenes con capacidades diferente	2	1	3
Madres jóvenes y jóvenes embarazadas	1	2	3
Pueblos y comunidades indígenas	1	3	4
Padres jóvenes	1	0	1
Prácticas profesionales	1	1	2
Promotores de extensión y vinculación	1	4	5
Servicio social	4	5	9
Ventanilla de atención	1	0	1
	Becas anuales		
Conectividad	3	0	3
Del conocimiento	4	0	



	SECTOR EXTERNO (público y/o social)		4
PRONABES	0	198	198
MEFUAEMEX A.C.	9	0	9
TOTAL DE BECAS OTORGADAS	423	582	1005

Fuente: Departamento de Apoyo al Estudiante, mayo 2010-abril 2011.

### 17.- Actividades de apoyo al estudiante

<i>Actividad</i>	<i>Alumnos participantes</i>
Curso integral de protección civil	144
Curso básico de primeros auxilios	150
Curso de capacitación para voluntarios de hospedaje por zonas (universiada)	134
<i>Conferencia valores universitarios</i>	
<b>Total de participantes</b>	<b>338</b>

Fuente: Departamento de Apoyo al Estudiante, junio 2010-mayo 2011.

### 18.- Prácticas profesionales

<i>Sector</i>	<i>Público</i>	<i>Privado</i>	<i>Total</i>
Total	8	31	39

Fuente: Departamento de Servicio Social y Estancias Profesionales, enero-diciembre 2011. Agenda Estadística 2010.

### 19.- Estancias profesionales

<i>Sector</i> <i>PE</i>	<i>Público</i>	<i>Privado</i>	<i>Social</i>	<i>Total</i>
Licenciatura en Turismo	43	44	6	93
Licenciatura en Gastronomía	7	55	-	62
Técnico Superior en Turismo	4	19	-	23
Total	54	118	6	178

Fuente: Departamento de Servicio Social y Estancias Profesionales, junio 2010-mayo 2011.

### 20.- Servicio Social

<i>Sector</i>	<i>Público</i>	<i>Privado</i>	<i>Social</i>	<i>Total</i>
Total	104	47	27	178

Fuente: Departamento de Servicio Social y Estancias Profesionales, enero-diciembre 2010. Agenda Estadística 2010.

## 21.- 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	34	15	-	49

Fuente: Departamento de Prácticas de Campo, junio 2010-mayo 2011.

## 22.-Prácticas de campo por destino

<i>Destinos</i>	<i>Número de visitas</i>
México	14
Distrito Federal	14
Puebla	9
Baja California sur	8
Michoacán	6
Veracruz	6
Tlaxcala	5
Campeche	5
Yucatán	5
San Luis Potosí	4
Tabasco	4
Quintana Roo	3
Chihuahua	3
Guanajuato	2
Chiapas	2
Jalisco	2
Oaxaca	2
Hidalgo	2
Morelos	2
Querétaro	1
Guerrero	1
TOTAL DE ENTIDADES VISITADAS	21
COBERTURA DEL TERRITORIO NACIONAL	66 %

Fuente: Departamento de Prácticas de Campo, mayo 2010-abril 2011.

## 23.- 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

## Función. Administración ágil y transparente

### 24.- Actividades e instrumentos de planeación

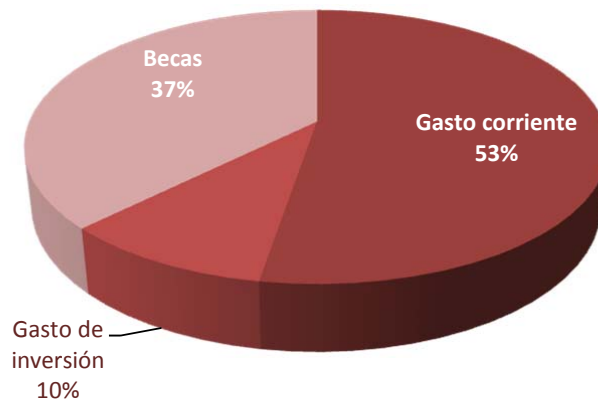
<i>Actividad/Instrumento integrado</i>
Programa Operativo Anual (POA)
Estadística 911
Estadística 912
Sistema Institucional de Información Universitaria (SIU)
Programa Integral de Fortalecimiento Institucional 2010 (PIFI)

Fuente: Coordinación de Planeación, mayo 2010-abril 2011.

## Función. Gobierno sensible, deporte competitivo y cultura física recreativa.

Gráfica 4.

### Recursos ejercidos



## Siglas y acrónimos

AMESTUR	Asociación Mexicana de Centros de Enseñanza Superior en Turismo, A.C.
AMIT	Academia Mexicana de Investigación Turística
AECIT	Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo
BRIGATUR	Brigada Interna de Turismo y Gastronomía
BUM	Brigadas Universitarias Multidisciplinarias
CA	Cuerpo(s) Académico(s)
CECyTEH	Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Hidalgo
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
COPAES	Consejo Nacional para la Acreditación de la Educación Superior
CU	Ciudad Universitaria
DAL	Dirección de Aprendizaje de Lenguas
DES	Dependencias de Educación Superior
DIFEM	Desarrollo Integral de la Familia Estado de México
FAAPAUDEM	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
PICCT	Programa Integral de Capacitación y Competitividad Turística
PIFI	Programa Integral de Fortalecimiento Institucional
PMT	Profesor(es) de Medio Tiempo
PNPC	Programa Nacional de Posgrados de Calidad
POA	Programa Operativo Anual
PROED	Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente

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
UNAM	Universidad Nacional Autónoma del Estado de México
UNESCO	Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
UNIPRE	Universidad Internacional de Profesiones