UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

3er INFORME ANUAL DE ACTIVIDADES DEL PLAN DE DESARROLLO 2009 - 2013

M. en E. T. Alejandro Balcázar González

DIRECTOR

Universidad Autónoma del Estado de México
Directorio

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 Sentíes
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 Libién
Abogado General

Lic. Juan Portilla Estrada
Director General de Comunicación Universitaria

Facultad de Turismo y Gastronomía
Directorio

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 Anzaldo García
Coordinador de Difusión Cultural

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

Dr. en H. A. 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

M. en A. 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 Y 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
- Modernización y observancia del marco jurídico universitario

COMUNICACIÓN CON VALORES
- Comunicación con valores

CONTRALORÍA PROMOTORA DE UNA MEJOR GESTIÓN
- 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 Universidad Autónoma del Estado de México, 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 2011 a junio de 2012.

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 señor 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 lo soportan 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.

FUNCIONES UNIVERSITARIAS Y PROYECTOS

Función. Docencia de calidad y pertinencia social

Cobertura educativa de licenciatura y educación continua

A la fecha la Facultad de Turismo y Gastronomía oferta seis programas educativos, dos de licenciatura (Turismo LTU y Gastronomía LGA), dos especialidades (Administración de Empresas Turísticas EAET y la de Docencia en Turismo en su modalidad a distancia EDT), la Maestría MET y Doctorado en Estudios Turísticos DET, además de participar en dos programas de posgrado interinstitucionales, tales como: la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario y la Maestría y Doctorado en Ciencias Ambientales (ambos reconocidos por el PNPC).

Uno de los logros alcanzados en este año fue la acreditación del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía, por un periodo de cinco años (2011-2016) otorgada por el Consejo Nacional para la Educación Turística A.C. (CONAET), razón por la cual se tiene 99.9% de alumnos en programas de calidad de este organismo académico.

Respecto al programa de seguimiento y evaluación curricular se realizó un diagnóstico de la estimación cualitativa del currículum de la Licenciatura en Turismo a partir de la metodología de Grupos de Enfoque Múltiple y después con el procesamiento y la interpretación de la información. El impacto radica en contar con elementos que permitan definir la congruencia y responsabilidad de nuestro organismo académico en la formación de cuadros profesionales acordes a lo requerido en el campo profesional del turismo, en sus diferentes vertientes; así como en orientar las actividades propias del comité en torno a una posible reestructuración del plan de estudios vigente, en función de la información recabada por alumnos, empresarios y facilitadores del conocimiento.

Para el caso de la Licenciatura en Gastronomía se inició el seguimiento curricular a partir de la revisión de contenidos de los programas de las unidades de aprendizaje del plan de estudios correspondiente. La importancia de esta labor consiste en definir los contenidos que apoyen el desarrollo de las competencias requeridas por los alumnos en su formación integral, contenidos disciplinarios actuales, objetivos y que no se repitan en las unidades de aprendizaje; de igual manera este ejercicio permite que los docentes continúen trabajando y familiarizándose con el diseño instruccional.

Durante el año 2011 en nuestro organismo académico, en los dos periodos escolares, se llevaron a cabo un total de 39 reuniones de áreas de docencia, 23 en el periodo 2011A y 16 en 2011B, en las que se da apertura a los periodos y se tratan asuntos relacionados con la academia y el trabajo colegiado entre los docentes y nuestros pares en los centros universitarios.

En la página oficial de nuestro organismo académico (http://www.uaemex.mx/fturismoygastronomia), cada inicio de periodo se actualiza el estado de los programas por competencias vigentes para consulta de la comunidad estudiantil y del profesorado; en el año que se informa se incorporaron 73 programas de estudio de las unidades de aprendizaje, perteneciendo 38 al plan de estudios de la Licenciatura en Turismo y 35 a la Licenciatura en Gastronomía. Lo que representa 52.8%, dado que ambos planes de estudio suman 138 programas.

Derivado del trabajo realizado por los docentes que imparten en las diversas unidades de aprendizaje de la Licenciatura en Turismo y la Licenciatura en Gastronomía, se actualizaron 22 programas de estudios y se reestructuraron 27 en el periodo 2011A; se actualizaron 37 y reestructuraron 21 correspondientes al periodo 2011B. Cabe señalar que 32 programas (29.9%) de ellos son producto del trabajo de revisión y propuestas en conjunto, realizados con los pares de los centros universitarios de Texcoco, Tenancingo y Zumpango, con quienes se comparten los planes de estudios citados anteriormente.

Por otra parte, la matrícula de la Facultad de Turismo y Gastronomía está conformada por 1 027 alumnos, 340 hombres y 687 mujeres; distribuidos de la siguiente manera: 652 de la Licenciatura en Turismo, 327 Licenciatura en Gastronomía, uno de Técnico Superior en Turismo y 47 de los programas de posgrado.

En el ciclo escolar 2011-2012, la facultad recibió 1144 solicitudes para ingresar a los programas de licenciatura, inscribiéndose a primer año 222 estudiantes, 150 en la Licenciatura en Turismo y 72 en la Licenciatura en Gastronomía. Cabe resaltar que se incrementó el índice de aceptación real de 2010 a 2011, donde la LTU avanzó de 41.5% a 44.4% y la LGA de 8.0% a 9.3%.

En materia de evaluación profesional, se titularon un total de 88 egresados, 18 hombres y 70 mujeres, de los cuales 62 corresponden a la LTU, 21 a la LGA y cinco al TST; la modalidad por la cual se titularon corresponde a 42 por aprovechamiento académico, 23 bajo la modalidad de tesis, 21 por reporte, uno por memoria y otro más por Examen General de Egreso (EGEL). El índice de titulación global se ubica en 87.1%, incrementándose a 74.2% en comparación al año 2010. Por otra parte, el indicador de titulación por cohorte generacional alcanzó 18.7%; con el mismo grado de importancia y para hacer más amigable el proceso de evaluación profesional, en diciembre de 2011 los HH. Consejos del organismo académico aprobaron el documento denominado *Orientaciones para la investigación y trabajos de evaluación profesional* disponible en la página de la facultad, el cual permitirá a los docentes mantenerse en constante actualización y perfeccionamiento de las técnicas metodológicas y consecuentemente transmitir a los alumnos las estrategias para la elaboración de trabajos escritos, bajo las diferentes modalidades, además de proporcionarles un mejor manejo de la información en la investigación y apoyo en los trámites de titulación, y de esta manera la generación de documentos de calidad y trascendencia.

A lo largo del presente periodo que se reporta se ha trabajado en la actualización de la base de datos de alumnos y egresados, contando a la fecha con 92 expedientes en prerregistro de la LTU, 26 de la LTU y 28 de la LGA en registro, y en revisión 25 expedientes de la LTU, 11 de la LGA y uno del TSU.

Considerado como Examen General de Egreso (EGEL) el CENEVAL, en febrero de 2012, con base en un análisis de 11 programas educativos de la Licenciatura en Gastronomía, presentó las estrategias de diseño, así como las consideraciones para la construcción del objeto de medida del EGEL en Gastronomía, donde actualmente un profesor participa como miembro del Consejo Técnico para la integración de dicha prueba con referencia a un estándar de desempeño.

Se informa que ocho estudiantes participaron en el Programa de Movilidad Estudiantil, cinco en el Programa de Movilidad Internacional (dos en la Universidad de Morón, Buenos Aires, Argentina; dos en la Universidad de Jaume I, Castellón de la Plana, España, y uno en la Pontificia Universidad Católica de Chile), y tres en el Programa de Movilidad Nacional, dos de ellos en la Universidad de Quintana Roo (Unidad Académica Cozumel) y uno en la Universidad del Caribe, Cancún, Quintana Roo.

Asimismo, la facultad recibió a seis estudiantes como parte del Programa de Movilidad Estudiantil, dos de ellos provenientes de la Universidad de Palacky en Olomouc, República Checa; uno de la Universidad Caxias do Sul, Brasil y tres más de la Universidad de Colima, México.

En el mes de junio tres alumnos de la LGA y una alumna de la LTU a través del convenio de colaboración AMESTUR-VTF-UNAT-PACA, realizaron estancias profesionales en Francia por un lapso de tres meses, el objetivo de este convenio es que los alumnos tengan un acercamiento con la prestación de servicios en el ámbito internacional, así como fortalecer las habilidades del idioma francés.

El claustro de tutores se conforma por 74 profesores, de los cuales un PTC y un profesor de asignatura atienden a tutorados de ambos PE. Para el caso del PE de la LTU colaboran 54 tutores, de los cuales 33 son profesores de asignatura, 15 PTC, cuatro profesores de medio tiempo y dos

técnicos académicos; para el PE de la LGA participan un total de 22 tutores, de los cuales 15 son de asignatura y siete PTC, y quienes atienden 99% de la matrícula de los PE de licenciatura.

La Comisión de Calidad de Medios Educativos dictaminó favorablemente 12 materiales didácticos que fueron elaborados por profesores adscritos a nuestro organismo académico. Dichos materiales se turnaron en el último trimestre de 2010 para su evaluación y en febrero de 2011 se emitieron las constancias correspondientes.

Los alumnos de la LGA obtuvieron el segundo lugar del Concurso de Cocina Mexicana dentro del Congreso Internacional Cancún, 2011, X Seminario de Turismo y Sustentabilidad y V Congreso de Gastronomía de la Universidad del Caribe, V Encuentro Internacional de Turismo de la Escuela de Turismo de La Salle, III Congreso de Gastronomía de la Universidad Tecnológica de Cancún y 8º Congreso de la CONPEHT, capítulo México. Tres alumnos de la LGA participaron en el concurso nacional de “Gastronomía SPA”, organizado por la UVM campus Toluca, obteniendo el tercer lugar.

En el mes de mayo se llevó a cabo el concurso de cocina “La Hoja de Laurel”, cuyo objetivo es fomentar la participación, la creatividad y el trabajo en equipo de los alumnos a través de la creación de platillos e investigación documental con la finalidad de promover la cultura gastronómica mexicana, contando con una participación de cuatro equipos; además en el marco de este evento se realizó el "Pabellón gastronómico" donde egresados compartieron parte de su experiencia laboral dentro de sus propias empresas reconocidas en el ámbito gastronómico. En el mes de junio se realizó el concurso interno de “Chocolatería” contando con la participación de dos equipos.

Durante el mes de junio 2011 se llevó a cabo el Curso de Inducción (informativo) para alumnos de nuevo ingreso de ambas licenciaturas, con una asistencia de 137 de la LTU y 70 de la LGA, sumando en total 207 participantes. El programa del curso se integró por cuatro conferencias y seis pláticas que abordaron temas de identidad y valores, transparencia universitaria, importancia del profesional en turismo y gastronomía en el siglo XXI, modelo curricular, seguro facultativo, l idioma inglés, tutoría académica, importancia del mercado de trabajo a través de las competencias, derechos y obligaciones de los alumnos apoyo al estudiante; además de la presentación de autoridades a fin de que los alumnos ubiquen a los responsables de las diferentes áreas y conozcan las funciones que realizan.

Durante el mes de julio se realizó un curso propedéutico disciplinario dirigido a los estudiantes de nuevo ingreso de cada uno de los programas educativos de licenciatura, denominados curso de conocimientos básicos en turismo y en gastronomía, al primero asistieron 140 alumnos y el segundo registró una participación de 67 estudiantes, sumando un total de 207 alumnos de ambas licenciaturas beneficiados con 14 conferencias programadas para el curso; con esta actividad se logró homologar los conocimientos básicos sobre las disciplinas y alcanzar un equilibrio académico en los alumnos aceptados.

Fortalecimiento académico

A la fecha la facultad cuenta con 198 computadoras, distribuidas de la siguiente manera: 92 para alumnos, 55 para académicos-investigadores y 51 para administrativos. Cabe resaltar que 85% de los equipos de cómputo se encuentran conectados a la red institucional.

La plantilla docente está conformada por 105 docentes, en el mes de enero de 2011 participaron 19 profesores en el curso "Cómo tratar al adolescente posmoderno" y una profesora en el curso "Manejo de emociones", representando 19.04%. En el mes de junio se llevó a cabo en las instalaciones de nuestro organismo académico, el curso denominado "El museo como signo", en el que participaron 17 profesores, lo que representa 16.19% del total de la plantilla. En el mes de septiembre se llevó a cabo el curso "Plan de negocios" impartido por la Dirección de Organización y Desarrollo Administrativo (DODA) a cinco docentes de nuestro organismo, representando 4.76%.

En el marco del curso de inducción para profesores, se abordó el origen, la importancia, características del modelo educativo basado en competencias y su aplicación al campo del turismo y la gastronomía, contando con la asistencia de 10 profesores.

En adición a lo anterior, y como parte del "Taller de análisis de diseño instruccional", instrumentado por el Cuerpo Académico de Educación y Turismo y las coordinadoras de los Comités Curriculares de los PE de las licenciaturas, 18 docentes de la Licenciatura en Turismo y 17 de la Licenciatura en Gastronomía abordaron como temática previa a la revisión, la congruencia de los planes de estudios de las licenciaturas, y el modelo educativo basado en competencias. En total 40 docentes de nuestro organismo y cinco docentes de los centros universitarios de Tenancingo, Texcoco, Chimalhuacán y Zumpango son formados en el modelo educativo implementado por nuestra Institución y, por ende por nuestro organismo académico. De nuestra Facultad participan 38.09% de la plantilla actual.

En el periodo comprendido del 27 de junio al 1 de julio se llevó a cabo el curso "Introducción al desarrollo humano", en el cual participaron 15 profesores de nuestro organismo académico. Curso que forma parte de la oferta que la Dirección de Desarrollo del Personal (DIDEPA) pone a disposición de la Institución, participando 14.28% de los docentes.

Los días 18 y 25 de marzo, 1, 8 y 29 de abril y 6 de mayo del presente, se llevó a cabo el curso "Seguimiento de trayectorias estudiantiles", mismo que se orientó a abordar la tutoría como proceso conversacional, la metodología de intervención en la tutoría y el seguimiento de las trayectorias de los estudiantes en el marco del modelo educativo institucional. Participaron 19 profesores, lo cual representa 18.09%, del total de profesores.

En el mes de marzo 2012, ocho profesores participaron en el curso taller de pares evaluadores impartido por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C. (CONAET), lo que representa 7.61%, y cuya finalidad consiste en conocer la metodología y los procesos de evaluación para la acreditación, reacreditación y seguimiento, dado pues que estamos inmersos en el proceso de mejora continua es pertinente estar actualizados y contar con las herramientas suficientes para atender las necesidades al momento de la visita de pares evaluadores y continuar con programas de calidad.

En enero de 2011, nueve profesores asistieron al curso “Uso de Moodle aplicado a la docencia” y 21 profesores al curso-taller “Manejo del aula TIC”. Siendo un total de 30 profesores y que representa 28.57% de la plantilla académica, además, cinco profesores participaron en el curso de SPSS, llevado a cabo en las instalaciones de nuestro organismo académico, lo cual representa 4.76% de profesores capacitados en competencias tecnológicas.

En la promoción 2011 del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente (PROED) de este organismo académico participaron un total de 56[1] profesores (24 de carrera y 32 de asignatura), de los cuales 50 fueron acreedores a un estímulo, representando 89.3% y seis no cumplieron los requisitos establecidos para verse beneficiados (10.7%).

Durante el periodo a informar, 105 profesores de licenciatura y posgrado fueron evaluados por su desempeño a través del Proceso de Apreciación Estudiantil, obteniendo un promedio general el organismo de 8.72.

Tres profesoras de tiempo completo y una profesora de plaza de técnico académico, promovieron de categoría, dada su participación en la convocatoria emitida por Secretaría de Docencia en su versión 2010.

La facultad cuenta con siete aulas TIC, que brindan servicio de lunes a viernes, tanto a estudiantes de licenciatura como de posgrado, dando un total de 347 usuarios. Tres aulas están equipadas

[1] De los 56 profesores cinco participaron en PROINV.

para videoconferencia, las restantes cuentan con pizarrón electrónico, equipo de cómputo, cañón y equipo de sonido.

El acervo de la biblioteca “Dr. Daniel F. Rubín de la Borbolla” está integrado por 11 182 títulos y 16 262 volúmenes, que representa 25 volúmenes y 17 títulos por alumno de la Licenciatura en Turismo; en tanto la biblioteca “El Rosedal” cuenta con 1 833 títulos y 2 929 volúmenes dando un total de nueve volúmenes y seis títulos por alumno de la Licenciatura en Gastronomía. A nivel general ambas bibliotecas contemplan 19 volúmenes y 13 títulos por alumno.

Es importante señalar que este acervo se ha incrementado y actualizado a través de donaciones de alumnos próximos a titularse, docentes e instituciones y del recurso PIFI 2010 y 2011. Asimismo, las dos bibliotecas hacen uso del manejo del sistema Janium y se puede tener acceso a las bases de datos de libre acceso de la Universidad; la facultad ha tenido 261 accesos anuales a la biblioteca digital de la UAEM.

Se llevó a cabo un curso de francés para 20 alumnos de la LTU, y un curso de italiano básico para 12 alumnos, un trabajador administrativo y un estudiante de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, en total 14 personas se beneficiaron con dicho curso.

Respecto a los cursos extracurriculares de idiomas impartidos para fortalecer la formación profesional de los estudiantes se llevaron a cabo tres cursos de inglés nivel A2 y cuatro de nivel B1, en los que participaron 128 alumnos.

En el periodo 2011B se contó con 193 visitas en el CAA de CU y 123 en el CAA El Rosedal, de las cuales 169 alumnos fueron de la facultad, campus CU, lo que representa 29.34% de la matrícula, mientras que en el Rosedal, 100% fueron alumnos de la LGA.

En agosto de 2011 comenzó a dar servicio el CAA campus El Rosedal, el cual logró su certificación por parte de la DAL en noviembre del mismo año, en este centro se impartió un taller de conversación con la participación de cinco alumnos de Gastronomia del nivel C1.

Los responsables de lo CAA participaron en el curso “Diseño de recursos educativos digitales” impartido por la DAL y la DIDEPA, y en el curso “Valores universitarios”.

Se realizaron tres cursos intersemestrales extracurriculares: dos de barista con una participación de 12 alumnos, y el de mixología con 23 asistentes.

Función. Investigación humanística, científica y tecnológica
Estudios avanzados con pertinencia y calidad

Los PE de posgrado que oferta nuestro organismo académico atienden una matrícula de 47 estudiantes, de los cuales 18 corresponden al Doctorado en Estudios Turísticos, cuatro a la Maestría en Estudios Turísticos, 10 a la Especialidad en Docencia en Turismo a Distancia y 15 a la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas, esta última instrumentada en conjunto con la Facultad de Contaduría y Administración de la UAEMéx y que cuenta con el registro PNPC (Programa Nacional de Posgrados de Calidad).

Programas de posgrado de vanguardia de este organismo académico, lo constituye 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, en coordinación con las facultades de Química (sede),

Planeación Urbana y Regional, Geografía e Ingeniería, así como la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, con la Facultad de Ciencias Agrícolas, los centros universitarios UAEM de Temascaltepec y Tenancingo, y el propio Centro de Investigación en Ciencias Agropecuarias (CICA), ambos programas están registrados en el PNPC.

Cabe señalar que durante este periodo se cuenta con un alumno en movilidad internacional en la Universidad de Sao Paulo, Brasil y tres en movilidad en instituciones como El Colegio Mexiquense, El Instituto Superior en Ciencias de la Educación del Estado de México y en la UAEM, en la Facultad de Antropología.

Investigadores de calidad

La investigación es fundamental en el quehacer académico, por ello el nivel de habilitación de los investigadores es cada vez más exigente, el claustro de investigadores lo integran 26 profesores de tiempo completo (PTC), adscritos al CIETUR; de ellos, 50% cuentan con grado de doctor y 50% con grado de maestría.
El número de PTC reconocidos por el Programa de Mejoramiento del Profesorado (PROMEP) es de 88.5% y 23% tienen registro en el Sistema Nacional de Investigadores (SNI); la relación de alumnos por PTC es de 39.5%.

La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con el Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR), donde están adscritos 26 profesores de tiempo completo con registro SEP (20 mujeres y 6 hombres), 13 con grado de doctor y 13 con grado de maestría, de los cuales 21 pertenecen al PE de la Licenciatura en Turismo y cinco a la Licenciatura en Gastronomía; seis de los PTC forman parte del Sistema Nacional de Investigadores (SNI), lo que representa 23%; respecto al perfil PROMEP 23 docentes (88.5%) cuentan con el perfil deseable.

Durante el periodo a reportar la facultad cuenta con cuatro cuerpos académicos, el de Estudios Turísticos con carácter de Consolidado; Turismo y Educación; Turismo, Desarrollo y Sustentabilidad, y el de Alimentos, Cultura y Sociedad que tienen 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 indexadas, 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 y MT 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, cinco obtuvieron licencia con goce de sueldo para continuar con sus estudios de doctorado, mismos que ya fueron concluidos.

Asimismo, la facultad se vio beneficiada para que alumnos de posgrado realicen sus estudios con siete becas enlace de investigación, cuatro de escolaridad y una de movilidad nacional a través del programa Santander.

El trabajo que realizan los PTC, se cuenta con una producción académica de tres libros denominados: *Entorno del turismo Vol. 4 Turismo una visión multidimensional, Glosario de términos relacionados con instituciones de educación superior, Monte Tláloc. Aguas míticas, cumbre sagrada, Turismo, desarrollo y sustentabilidad: reflexiones teórico-metodológicas y el de Investigación Turística, hallazgos y aportaciones,* este último resultado del convenio signado con la Secretaría de Turismo (SECTUR) federal; tres capítulos de libros, denominados, “Participación de la mujer en la ciencia”, “Convivir en realidad educativa, multi, inter y transcultural” y “De la hacienda hacia la definición de políticas educativas que delinean la transición”; seis artículos en revistas

indexadas entre las principales revistas destacan *Turismo en Análisis, Sincretismos Sociológicos, Estudios y Perspectivas en Turismo, Gestión Turística y Ciencia y Sociedad.* Cabe resaltar que como resultado de los proyectos de investigación se logró publicar un libro, tres capítulos de libro y dos artículos publicados en revistas.

Los proyectos de investigación que se reportan son 22, de los cuales 12 tienen registro UAEM, de ellos ocho cuentan con financiamiento y cuatro sin financiamiento; de éstos, 10 están vigentes y dos han sido finiquitados. Del total de los 19 proyectos vigentes, siete corresponden a investigación básica, 10 a investigación aplicada y dos a investigación tecnológica, de los cuales dos son financiados por el Conacyt y siete cuentan con financiamiento externo.

Durante el año que se informa, nuestros profesores han trabajado de manera conjunta en redes de colaboración académica, la Academia Mexicana de Investigación Turística (AMIT), Red de Cuerpos Académicos sobre Desarrollo y Turismo (RECADyT), REDALyC y la Red de Estudios Críticos del Turismo (ESCRITUR) de Brasil, Red ESCRITUR.

Cabe señalar que durante el periodo que se reporta se publicaron 10 artículos en Redalyc, se signaron dos convenios con la Universidad Nacional de Costa Rica y con la Universidad de Sao Paulo, Brasil.

Como resultado del VII Congreso Nacional de Educación Turística, la facultad coordinará la Red de Instituciones Acreditadas (CONAET).

La revista *Periplo Sustentable* de publicación semestral para el periodo que se reporta publicó los números 20 y 21; en relación con la revista virtual *Culinaria,* cabe resaltar que se publicaron dos números 1 y 2 de la nueva época y está integrada por artículos científicos arbitrados, resultado de investigaciones y de una sección de divulgación científica de aspectos histórico-culturales; en este momento se encuentra en proceso de registro ante indautor, es importante señalar que esta revista se reestructuró de acuerdo con los indicadores que sugiere el Conacyt para que en un futuro se pueda incluir en una base de datos.

Función. Difusión de la cultura para una sociedad humanista
Fomento cultural universitario

Durante el año que se informa se ofrecieron siete talleres de logística de eventos, violín, danza, baile, hip hop y jazz en los que participaron 72 asistentes. También se llevó a cabo el taller de danza folclórica en su segunda promoción con 12 participantes, otro taller más fue el de modelado en resina con una asistencia de 15 personas, finalmente se dio apertura al taller de danza árabe con una participación de 10 alumnas, y a cuatro talleres artístico-culturales con una asistencia de 44 alumnos.

La facultad participó en ocho ocasiones en el programa institucional “Domingos Culturales”, organizados por la Secretaría de Difusión Cultural de la UAEM, en el parque “Simón Bolívar” de la ciudad de Toluca, con los cuales se busca proponer nuevas formas para preservar las manifestaciones de la cultura, que fomenten una mayor identidad, sensibilidad para apreciar y ejercer el arte y la ciencia. De igual forma se realizaron dos muestras gastronómicas como parte del trabajo que realizan los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía. En términos generales tuvimos una participación de seis docentes y cerca de 100 alumnos de ambas licenciaturas en este programa dominical.

De forma general 213 alumnos de nuevo ingreso participaron en el curso integral de protección civil, capacitación en primeros auxilios, así como una plática de Identidad Universitaria y Valores Universitarios, respectivamente.

Cabe señalar que durante el desarrollo del programa institucional “Abril mes de la lectura” en su versión 2011 se tuvo la asistencia de 1, 794 personas y se generaron eventos como el concurso de baile “Dance Contest II” con las presentaciones artísticas de 10 parejas de baile y 350 asistentes; el concurso de canto “Oye mi canto” con la participación de 18 solistas en diversos géneros y una asistencia de 900 personas; el ciclo de cine “Premios Nobel” donde se presentaron documentales sobre el área de la mercadotecnia y se llevó a cabo también el concierto de trova en el que se presentó el dúo de Daniel Colín y Martha Fonseca, así como el dúo de los hermanos José María y Hugo Villavicencio, estos últimos de la Escuela de Música Sacra de Toluca. Es importante señalar que todos estos eventos se han transmitido en línea y han sido subidos a la página web JustinTV, esto con la finalidad de que los egresados y el público en general conozcan las actividades artístico – culturales que se desarrollan en nuestro espacio académico.

En el periodo que se informa se participó en el Foro Kultur 2011 por invitación de la SECTUR estatal, dicho evento tuvo lugar en Valle de Bravo, donde participaron 60 alumnos de las licenciaturas de Turismo y Gastronomía. Durante este foro hubo presentaciones y mesas redondas respecto a los puntos de contacto entre el turismo y la cultura, como los festivales culturales, los museos y otras cumbres capaces de generar flujos turísticos relevantes en la región emisora.

Durante la comida del festejo del día del maestro se presentó el grupo de balada pop “Plug and Play”, para un foro de 120 asistentes.

De forma tradicional se efectuó el festival de bienvenida, el cual tiene como objetivo generar un ambiente de intercambio y convivencia entre los alumnos de nuevo ingreso, para con el resto de la comunidad de la facultad, dicho evento tuvo un programa cultural en el que se realizaron diversas presentaciones artísticas de canto y baile, al que asistieron 400 alumnos.

Durante los festejos del Día Mundial del Turismo se presentó la conferencia magistral: "La actividad turística en el Estado de México: desarrollo y perspectiva en la presente administración de gobierno 2011-2017", por parte de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de México con una asistencia de 150 personas.

Asimismo, se participó en la presentación de la *Guía turística y artesanal de Toluca,* con los comentarios del M. en E. T. Alejandro Balcázar González, en el museo de las Torres del Bicentenario, al que asistieron 30 alumnos de nuestro organismo académico.

Se tuvo presencia en el programa de Televisión Mexiquense “En el Camino” con una asistencia de 13 alumnos y dos docentes de la facultad, quienes trataron temas referentes al escenario político de la entidad mexiquense.

Como parte de los festejos del 53 aniversario de nuestro organismo académico, recibimos durante la Ceremonia Conmemorativa por parte del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística CONAET A.C. el documento que acredita a la Licenciatura en Gastronomía como un Programa de Calidad. Además, se organizó la Feria del Emprendedor Turístico Gastronómico 2011, cuyo propósito era promover actividades que estimularán actitudes emprendedoras y habilidades empresariales, y apoyar así la consolidación de proyectos presentados por alumnos emprendedores de las licenciaturas de Turismo y Gastronomía, a fin de fortalecer su participación en el Concurso del Universitario Emprendedor, versión 2012.

En este concurso se convoca a los alumnos de ambas licenciaturas para que presenten proyectos de negocios viables, encaminados a producir beneficio económico y/o social, reflejado en rendimiento de la inversión y en factores que den certidumbre a ésta. En este contexto participaron 18 proyectos en la categoría “Junior”, quienes eran alumnos de los primeros periodos de ambas licenciaturas y 21 proyectos de la categoría “Senior”, elaborados por aquellos alumnos próximos a graduarse.

Es importante señalar que resultado de este ejercicio, el proyecto denominado Pulkipan, SA. de CV. obtuvo el primer lugar del décimo concurso del Universitario Emprendedor dentro de la categoría de Tecnología Intermedia o Tradicional, cuyo objetivo es lograr una gestión integral del patrimonio gastronómico por medio del pan de pulque, y que mediante la investigación humanística, tecnológica, administrativa, financiera, mercadológica, pretende el desarrollo de un producto alimenticio de calidad e higiene a escala regional, que pueda continuar con el patrimonio cultural, como lo es la tradición de la elaboración y el consumo del pan de pulque en el Estado de México.

Como parte de las presentaciones artísticas que se efectuaron en nuestro organismo académico, tuvimos la presencia del grupo de jazz "Laberintos del Caos" con una presencia de 50 personas; de igual forma contamos con la colaboración de la Dirección de Promoción Artística para la presentación de la compañía teatral O de Madera con la obra "Don Juan Tenorio", y que contó con la asistencia de 100 personas.

También, en coordinación con la Dirección de Promoción Artística, se llevaron a efecto dos presentaciones de la Orquesta de Cámara de la UAEM, la cual en su primera ejecución nos deleitó con el programa "The Beatles y Agustín Lara", y que tuvo una asistencia de 260 personas, en su segunda presentación la temática fue "Villancicos Navideños", con una asistencia de 100 personas, entre ellas alumnos, personal docente, sindicalizados y administrativos.

Por otra parte, haciendo muestra del aprendizaje adquirido en los talleres artístico-culturales que se llevan a efecto en la facultad durante el periodo 2011B, se organizó una presentación conjunta, donde se mostraron piezas coreográficas de los grupos de danza árabe, danza folclórica y del taller de hip-hop, evento al que asistieron 200 personas.

Por su parte la brigada de eventos especiales de la Licenciatura en Gastronomía realizó con el apoyo de siete alumnos y cinco docentes una muestra turística-gastronómica de algunas regiones de la República Mexicana. Como parte del programa institucional de los Domingos Culturales en el Parque Simón Bolívar de esta ciudad de Toluca.

Asimismo, alumnos de la Licenciatura en Gastronomía, realizaron también la muestra gastronómica "Sabor a México", dedicada a las cinco regiones gastronómicas del país, en donde presentaron platillos típicos y artículos artesanales de las diversas regiones, resaltando la cultura y tradiciones gastronómicas de nuestro país.

Durante el año que se reporta se llevaron a cabo las ocho presentaciones de libros: *Cujtlacochi. El cuitlacoche", "Servir con calidad en México, Caracterización del queso crema de Chiapas: aspectos socioeconómicos y tipicidad del producto, El tapete de Temoaya, anudación de arte, lana y sociedad, Monte Tláloc, aguas míticas, cumbre sagrada, turismo y cambio sociocultural, Entorno del turismo 4: Turismo una visión multidimensional y El sabor de nuestra cultura. Gastronomía indígena del valle de Toluca.*

Como cada año, docentes y alumnos de la Facultad de Turismo y Gastronomía, participaron en el montaje de la ofrenda urbana, referente a los festejos del Día de Muertos y en la presentación de la obra teatral El fandango de los muertos, la cual se desarrolla en las instalaciones del Centro Cultural Universitario "Casa de las Diligencias".

El encargado de difusión cultural de la facultad concluyó de forma satisfactoria los módulos II y III del Seminario a Distancia Gestión y Promoción Cultural y Artística, que oferta nuestra Universidad en coordinación con el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Conaculta.

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

El Centro de Investigación y Estudios Turísticos de la facultad llevó a cabo el Coloquio "Presentación de proyectos de investigación" que obedece al trabajo realizado por parte de

alumnos de la Maestría en Estudios Turísticos y del Doctorado en Estudios Turísticos; así mismo y en coordinación con el área de enseñanza de docencia, se realizó la "Semana del Desarrollo Discente", en la que se presentaron pláticas referentes a emprendedurismo, marca país, gestión innovadora y desarrollo personal, así como una muestra artesanal en las instalaciones de la facultad.

Durante la Feria del libro FENIE 2011 se presentó la segunda edición del libro Entorno del turismo 3: Perspectivas, por el Mtro. Guillermo Miranda Román, cronista de la Facultad, obra que en coordinación con la Dirección de Divulgación Cultural es producida por el Centro de Investigación y Estudios Turísticos.

A fin de generar intercambio académico con otras universidades, se presentaron diversas pláticas enfocadas a la formación de los programas de estudio de las licenciaturas en Turismo y en Gastronomía, entre las que destacan: "La asertividad en la comunicación aplicada a la gastronomía", "El cuitlacoche en la gastronomía mexicana", "Evaluación sensorial de alimentos tradicionales", "Las últimas tendencias de la mercadotecnia aplicada a los servicios", "Haciendo la diferencia" del grupo BIMBO, "Ciclo de conferencias del CA de Alimentos, Cultura y Sociedad", "Casos de éxito en empresas turísticas de Cuba", "Plática sobre planificación turística", así como la conferencia "Conservación e investigación de la cocina mexicana".

Asimismo, se publicó en los diarios de circulación local (*La Calle, Portal, El Diario, El Valle, El Heraldo de Toluca* y en la propia síntesis informativa de la página web universitaria), el previo del Segundo Foro de Vinculación Empresarial y Primera Feria del Empleo Turístico, efectuado en las instalaciones de la facultad y que permite de forma directa dar a conocer los proyectos que generan los alumnos de ambas licenciaturas a la sociedad en general.

Por otra parte, se llevó a cabo el programa de atención médica de vacunación, planificación familiar y contra la influenza AH1N1, dirigida a la comunidad en general (académicos, administrativos y alumnos de ambos campus).

Del mismo modo, se realizó la exposición de maquetas de los monumentos más emblemáticos de México a la que asistieron 50 personas, y que presentan docentes y alumnos del Plantel de la Escuela Preparatoria Dr. Ángel Ma. Garibay Kintana.

Función. Extensión y vinculación para responder a la sociedad

Apoyo al alumno

Durante el periodo a informar se otorgaron 743 becas institucionales, bajo 22 modalidades diferentes, 241 becas externas, apoyando en total a 257 hombres y 727 mujeres, (984 becas otorgadas a la facultad). Asimismo, se reporta el apoyo a 690 alumnos con becas institucionales y/o del sector externo logrando alcanzar 70.4% del total de la matrícula. Es importante señalar que en este periodo que se reporta, se creó la beca de brigada de A y B en beneficio de 20 estudiantes, beca que consiste en el pago de $9 000 pesos diferidos y cuyo objetivo es apoyar a los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía que trabajan en eventos de la facultad y de otros espacios.

En cuanto a estilos de vida saludable y prevención de enfermedades comunes de acuerdo con edad y género, la comunidad de la facultad participó en la campaña de vacunación "influenza trivalente" en donde se aplicaron las vacunas de hepatitis B, difteria, tétanos, rubéola y sarampión, a 155 personas, entre académicos, alumnos y personal administrativo. Posteriormente, se realizaron dos campañas más primera y segunda etapa en la que participaron 171 integrantes de la facultad; dichas campañas forman parte del programa integrado de salud PREVENIMSS-UAEM, denominado Hablando de Salud.

Es importante señalar que 99.5% de la matrícula está afiliada al Instituto Mexicano del Seguro Social, como parte del Programa Institucional denominado Seguro Estudiantil; además, se

autorizaron tres seguros de estudios universitarios que consiste en la exención de pago de inscripción.

Anualmente se imparte a la comunidad estudiantil la conferencia "Prevención, sexualidad e integración social y cultural de personas con discapacidad" cuyo objetivo es crear una cultura de sensibilización y respeto entre la población universitaria por las personas con capacidades diferentes.

Al promover la salud se busca generar individuos con capacidad reflexiva y crítica que analicen los factores condicionantes del fenómeno salud-enfermedad y valoren comportamientos y estilos de vida, como los factores de protección y riesgo ante las enfermedades sexualmente transmisibles y la planificación sexual; en este tenor se atendieron en el consultorio de la facultad a 327 personas. Entre los padecimientos más comunes que se presentaron están cefalea, hipertensión arterial, dismenorrea, rinitis alérgica y la aplicación, previa receta médica, de medicamento por vía intramuscular.

A fin de contribuir a mejorar la calidad de vida de alumnos, docentes y trabajadores, la facultad participa conjuntamente con la Facultad de Medicina y otros espacios académicos en el Comité para la Previsión y Vigilancia del Sobrepeso y Obesidad de la Universidad Autónoma del Estado de México, con quienes se realiza un diagnóstico de los alumnos de nuevo ingreso, administrativos y académicos anualmente; el objetivo de esta actividad es establecer y actualizar políticas y estrategias para la prevención oportuna de control de sobrepeso y obesidad en la comunidad estudiantil vía la promoción del bienestar activo saludable presente y futuro.

Durante el desarrollo de la Exporienta 2011, llevada a cabo del 3 al 7 de octubre, se impartieron ocho pláticas profesiográficas en las que se atendieron a 250 alumnos del nivel medio superior. Se impartieron dos pláticas el 7 de noviembre en la Escuela Preparatoria Oficial Anexa a la Normal Núm. 1 de Toluca, para el turno matutino, a las que asistieron 40 estudiantes; otra plática fue impartida el 10 de noviembre durante la 6a Feria Profesiográfica organizada en la Escuela Preparatoria Oficial Núm. 57 en San Juan de los Jarros, municipio de Atlacomulco a la que asistieron 250 alumnos.

Extensión universitaria y vinculación al servicio de la sociedad

La facultad cuenta con 29 convenios vigentes publicados en la página web del propio organismo académico. En 2011 se firmaron 10 convenios con los sectores público y privado para la realización de estancias profesionales, servicio social y/o prácticas profesionales, y el desarrollo de programas de estudio conjuntos, intercambio y cooperación en el campo de la docencia, formación de estudiantes, así como para realizar actividades encaminadas a la investigación y generación de estrategias de desarrollo turístico en beneficio del municipio Isidro Fabela y comunidades que lo constituyen. Se signó convenio con la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de México para la planeación, instrumentación y ejecución del "Programa Integral de Capacitación y Competitividad Turística", acciones que se realizarán a efecto de proporcionar los servicios de capacitación y consultoría, definir los compromisos y las acciones concretas que adquieran las partes para implementar una estrategia que dé certidumbre al fomento y modernización de la prestación del servicio turístico, y a la capacitación de la actividad artesanal, y establecer bases de colaboración en planeación, instrumentación y ejecución del Programa Integral de Capacitación y Competitividad Turística.

Derivado de este convenio se impartió un curso de actualización a 14 docentes denominado "Diseño de cursos de capacitación presenciales, sus instrumentos de evaluación y material didáctico, de acuerdo con el Estándar de Competencia EC0049", siendo el propósito principal que los docentes puedan certificarse en esta norma; asimismo, se llevó a cabo la capacitación de 28 empresas en el Estado de México para poder obtener el distintivo "M".

De la renovación del convenio con la Alianza Franco Mexicana de Toluca, se obtuvo como beneficio que 18 docentes pudieran ingresar al nivel A1, con el objeto de que el próximo año a través del convenio de colaboración AMESTUR-VTF-UNAT-PACA puedan realizar una estancia por 15 días en Francia.

Se renovó el convenio con la Asociación de Hoteles Turísticos del Estado de México, cuyo objetivo es la colaboración en los programas de Servicio Social, Prácticas Profesionales y Estancias Profesionales, estableciéndose también vínculos con las empresas: Servicios Hoteleros de Punta Cancún, Hotel Camino Real Zaashila, Huatulco, Promotora Turística SA. de CV. y Hotel Krystal Vallarta.

De igual forma se estableció convenio con la Universidad del Claustro de Sor Juana, con el Instituto Superior de Ciencias de la Educación del Estado de México y con la Universidad Panamericana, a objeto de establecer y desarrollar tareas de investigación y difusión del conocimiento, el intercambio estudiantil y la colaboración académica, científica y cultural entre estas instituciones.

En el tercer trimestre de 2011 se aplicó una encuesta a los alumnos del noveno periodo para detectar las posibles empresas u organismos de su interés para la realización de estancias profesionales lográndose que 54 empresas y organismos aceptaran a nuestros estudiantes, de los cuales 10 pertenecen al sector público, 38 al privado y seis al social, con un total de 150 lugares otorgados. Dichas empresas u organismos están ubicados en los municipios de Toluca, Lerma, Ixtapan de la Sal y Valle de Bravo, así como en la Ciudad de México y en los estados de Quintana Roo, Colima, San Luis Potosí, Nayarit, Chiapas, Oaxaca, Sinaloa, Jalisco, Baja California Sur, Guanajuato y Querétaro.

Durante el mes de noviembre se llevaron a cabo seis pláticas informativas referentes a estancias profesionales, cuatro para alumnos de la Licenciatura en Turismo y dos para los de la Licenciatura en Gastronomía, con el objetivo de dar a conocer el concepto de estancias profesionales, propósito, duración, permanencia, derechos y obligaciones de los actores involucrados, así como el nombre del asesor interno para cada uno de los alumnos.

Durante el periodo 2012 A, 148 alumnos realizaron su estancia profesional, uno en el extranjero (Wisconsin): 60 en diferentes estados del país, 50 alumnos realizaron sus estancias en la ciudad de Toluca, 15 en el Distrito Federal, 11 en Metepec y el resto en distintos municipios de nuestro estado (/Valle de Bravo, Villa del Carbón, Atlacomulco, El Oro, Jocotitlán, Mexicaltzingo, Zinacantepec y Capulhuac).

De igual manera se llevó a cabo una reunión con los padres de familia o tutores de 61 alumnos que decidieron realizar su estancia profesional fuera de la entidad y del país, esto con la finalidad de informarles acerca del destino, periodo y actividades a realizar en las empresas elegidas, firmar una carta responsiva. Cabe mencionar que a dicha reunión asistieron 53 padres de familia.

Por otro lado, en este periodo se inscribieron 151 alumnos al Programa de Servicio Social, 109 en el sector público, 32 en el privado y 10 en el social, de estos últimos cinco estuvieron dentro del programa de Brigadas Universitarias Multidisciplinarias, dos en el municipio de Zinacantepec y tres en San Cristóbal Huichochitlán. Los cinco alumnos restantes estuvieron dentro del programa UAEM-PERAJ Adopta un amig@, programa nacional en el que jóvenes universitarios realizan su servicio social como tutores de niños de primaria y secundaria pública, apoyándolos y motivándolos para desarrollar su máximo potencial, fortalecer su autoestima, su habilidad social, hábitos de estudio y ampliar su cultura general y horizontes. El joven universitario que funge como tutor se convierte en un modelo positivo a seguir para el amig@.

Además, 134 alumnos realizaron su servicio social, 75 en el sector público, 49 en el privado y 10 en el social.

Otro de los proyectos en los que participaron cinco alumnas fue en el ANUIES-FESE, Mi Primera Empresa: Emprender Jugando, dentro del cual las alumnas se desempeñaron como asesores junior de proyectos que crearon conjuntamente con niños de 5 y 6° grado de escuelas primarias, dichos proyectos fueron trabajados desde su diseño hasta su desarrollo, es decir, materializaron el producto propuesto y lo pusieron a la venta.

En cuanto a la realización de prácticas profesionales, 182 alumnos las realizaron durante este periodo, 98 en el sector privado, 79 en el público y 5 en el social, principalmente en empresas de alimentos y bebidas y de hospedaje de la ciudad de Toluca (47 alumnos), y en estados como Oaxaca, Jalisco y Quintana Roo.

La práctica de campo implica el desplazamiento a determinados destinos 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 formular nuevas alternativas de desarrollo y llevar el aprovechamiento turístico a niveles teórico-prácticos.

En relación con lo anterior, durante el periodo 1 de junio de 2011 al 31 de mayo de 2012 se realizaron 60 prácticas aprobadas por los HH. consejos de Gobierno y Académico, 16 referentes a la Licenciatura en Gastronomía y 44 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 23 prácticas en el Estado de México, 15 en el Distrito Federal, cinco prácticas en los estados de Puebla, Oaxaca y Quintana Roo y cuatro salidas al estado de Veracruz; las entidades de Tlaxcala, Querétaro, Hidalgo, Morelos, Jalisco, Chiapas, Campeche, Zacatecas, Aguascalientes, Guerrero, Sinaloa, Tabasco y Yucatán, también se consideraron destinos para la realización de prácticas de campo con una menor participación. Es decir, se visitaron 19 de las 32 entidades de nuestro país, lo cual representa 60% del territorio nacional.

Como parte de las funciones de vinculación con el sector productivo, la facultad ofreció un desayuno a los empresarios para agradecer sus atenciones en la apertura de espacios para el ejercicio profesional de servicio social, estancias profesionales y/o proyectos de desarrollo profesional, asistieron al evento empresas como: Administradora Mexiquense del Aeropuerto Internacional de Toluca, SA. de CV., Centros Vacacionales ISSEMYM, Restaurante Du Paradis Patissiers, Gastronomía Artesanal SA. de CV., Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México, Maliemociones, Radio y Televisión Mexiquense, Zoológico de Zacango, Hotel Quinta del Rey, entre otros. Como resultado de esta actividad se logró estrechar vínculos entre el organismo académico y los diferentes sectores público, privado y social, a fin de seguir trabajando conjuntamente.

Además se aplicó un cuestionario a los empresarios para identificar áreas de mejora y fortalezas de los estudiantes en los ámbitos de ejercicio profesional, el resultado de la encuesta arrojó que las principales fortalezas son: responsabilidad, puntualidad, compromiso, creatividad, disciplina, buena disposición e interés en el aprendizaje.

Durante el año 2011 se registraron dos proyectos en el Noveno Concurso del Universitario Emprendedor, uno de ellos denominado “Reactivación de la Estación Ferroviaria San Martín, Jajalpa”, cuyo objetivo es el desarrollo, la promoción y el incremento del sector turístico en el municipio de Ocoyoacac, Estado de México; las integrantes del equipo fueron cuatro alumnas del décimo periodo de la Licenciatura en Turismo. El otro proyecto consistía en innovar en materia de ahorro de energía y reciclaje de agua y residuos, a la par de ofrecer una verdadera experiencia en hospedaje en la comarca de San Miguel, proyecto elaborado por una egresada de nuestro organismo académico.

Como otra alternativa de acercar a los estudiantes al ámbito de ejercicio profesional, se realizó la plática con egresados en las instalaciones de la facultad; a ésta asistieron 45 alumnos de diferentes grupos y un docente de la Licenciatura en Turismo; el invitado fue un ex alumno gerente de ventas de la cadena de Hoteles City Express, quien compartió sus experiencias y respondió preguntas de los asistentes relacionadas con las actividades que desempeña en su lugar de trabajo, también habló de las oportunidades que hay en el campo laboral para los alumnos de la Licenciatura en Turismo y de la importancia de realizar prácticas profesionales para adquirir experiencia profesional previo al egreso.

También se llevó a cabo la plática denominada "Competencias laborales en el mercado del trabajo actual", a la cual se invitó a la jefa del Departamento de Inducción al Mercado Laboral de la UAEM y a la coordinadora de exposiciones del Museo Modelo de Ciencias e Industria; evento que tuvo como objetivo transmitir a los alumnos del octavo periodo de nuestro organismo académico, sugerencias para poder ingresar en el ámbito laboral, contando con la presencia de 35 estudiantes.

Se aplicó el instrumento de pre seguimiento del SISE a 102 alumnos del último periodo de ambas licenciaturas, Licenciatura en Turismo 50 y Licenciatura en Gastronomía 52.

De igual forma en 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, y así generar una red de egresados que nos permita comunicar efectivamente ofertas laborales donde se puedan incorporar recién egresados o aquellos que estén desempleados, además de conocer su interés por continuar estudios de posgrado.

En septiembre de 2011 se llevó a cabo un taller de elaboración de currícula y entrevista de trabajo para los alumnos del noveno periodo, en el que participaron 35 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía, éste fue impartido por personal del Museo Modelo de Ciencias e Industria MUMCI dentro de sus instalaciones, el propósito fue inducir a los alumnos al mercado laboral.

Durante el periodo a informar se llevó a cabo el Segundo Foro de Vinculación Empresarial y Primera Feria del Empleo, evento que se desarrolló en las instalaciones de nuestro organismo académico con el objetivo de mantener un punto de contacto con diferentes instancias; participaron la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de México y el titular de la CANACO-SERVyTUR del valle de Toluca, quienes abordaron el tema del fomento a una cultura emprendedora, contada con la asistencia de alumnos del octavo y décimo periodo de ambas licenciaturas, así como de estudiantes y egresados de la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas.

Para la inauguración se contó con la presencia del Sr. rector de la UAEM, Dr. Eduardo Gasca Pliego, quien dirigió un mensaje a la comunidad resaltando la importancia de la vinculación con el sector empresarial para beneficio de los alumnos. Al mismo tiempo se llevó a cabo el Foro de Vinculación Empresarial con la participación del presidente de la Asociación de Hoteles Turísticos del Estado de México, el presidente de la CANIRAC Valle de México, la propietaria del Restaurante Finca de Adobe, el presidente de la Cámara Nacional de Comercio (CANACO), también se contó la presencia de la secretaria de Turismo del Gobierno del Estado de México. 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? y "Prospectiva: ¿hacia dónde van los profesionales del turismo?"; se contó con 204 asistentes al evento.

En este mismo evento se inauguró la Primera Feria del Empleo cuyo objetivo fue dar a conocer las oportunidades de trabajo en el mercado de los servicios turísticos e identificar los perfiles laborales de manera directa y simultánea que demanda el sector productivo, además de vincular

directamente a solicitantes de empleo con las empresas que requieren personal de manera ágil y oportuna.

Las empresas participantes fueron: Secretaría del Trabajo y Previsión Social, Hotel Real Hacienda Santo Tomás, Aerolínea Volaris, Restaurante El 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.

Como parte de la capacitación al personal administrativo la responsable del Departamento de Extensión y Vinculación concluyó el diplomado de Formación de Gestores de la Vinculación que ofrece la ANUIES.

Cabe destacar que la facultad fue sede en el mes de agosto para la reunión de trabajo de la Red de Vinculación de nuestra Universidad, y en la cual se les ofreció a los integrantes una comida en los talleres del campus El Rosedal.

La Facultad de Turismo y Gastronomía participó en la Cuarta Feria Universitaria de Servicios al Estudiante, con un espacio donde se dieron demostraciones de los cursos intersemestrales que se imparten como: tallado de frutas y verduras, esculturas en caramelo, repostería, chocolatería, enología, entre otros.

En el mes de noviembre se llevó a cabo la Primera Feria del Emprendedor Turístico-Gastronómico con la finalidad de impulsar la cultura emprendedora entre la comunidad estudiantil, al tiempo de captar los mejores proyectos para el Concurso Universitario Emprendedor.

La participación de nuestra facultad en el Foro Temático de Turismo para la integración del Plan de Desarrollo del Estado de México, administración 2011–2017, del candidato Dr. Eruviel Ávila Villegas, permitió establecer las bases para la realización de actividades conjuntas encaminadas a la superación académica, la formación y capacitación de profesionales del área, el desarrollo de la ciencia y la tecnología, así como facilitar la participación de los actores que inciden en el sector de servicios y particularmente en la actividad turística mediante la planeación, programación y realización de acciones de colaboración que beneficien a las partes y a la sociedad misma.

En este sentido, el foro estuvo comprometido con las instituciones y la sociedad misma, para detectar las necesidades de nuestro entorno y contribuir con propuestas, servicios y profesionales calificados en la solución de los problemas actuales, tendientes a un proceso de transformación.

En este foro se presentaron un total de 50 ponencias donde se trabajaron los temas socioculturales, económico-administrativos, política turística, ambiental, tendencias y educación relacionados con la actividad turística.

Durante este periodo se reporta que se actualizaron en la página web de la Facultad, los convenios que se tienen con diversas empresas e instituciones públicas y privadas.

La brigada de Gastronomía brindó 11 servicios para diferentes organismos académicos, con el servicio de alimentos y bebidas.

Función. Administración ágil y transparente
Ordenamiento y eficiencia administrativa

El personal académico y administrativo con el que cuenta la facultad está conformado por 26 profesores de tiempo completo, cinco de medio tiempo, dos técnicos académicos de tiempo completo, 73 de asignatura, un directivo, 20 administrativos de confianza y 32 trabajadores sindicalizados.

La integración de expedientes electrónicos de los profesores ha permitido contar con información precisa para gestión académica y administrativa. Durante el periodo a reportar la base de datos en Excel alcanzó un registro del 100% de PTC, 100% de PMT, 100% de PTA y 78% de PA. Cabe señalar que dichos expedientes aún carecen de algunos documentos.

Personal sindicalizado de la Facultad de Turismo y Gastronomía asistió al curso “el museo como signo” y a la visita guiada a la Ciudad de México al Castillo de Chapultepec y al Museo de Antropología e Historia durante el mes de agosto de 2011 en el que participaron 17 personas.

Con la finalidad de mejorar el perfil del personal administrativo de la facultad se llevó a cabo el curso “5s de la calidad”, en el que participaron 18 trabajadores administrativos. Por otra parte, en el campus El Rosedal se realizó el curso “HACCP para restaurantes” enfocado a mejorar las prácticas del laboratorio y en el que participaron cinco personas. Un integrante del personal administrativo asistió al curso “Word básico”. El 77% del personal directivo y administrativo se encuentra capacitado con la participación de manera indistinta en los dos cursos antes mencionados.

Los manuales de organización y procedimientos de la facultad se encuentran en la página web de la dirección de transparencia de la UAEM para su consulta.

Es importante señalar que se actualizó el inventario de bienes patrimoniales. Por otra parte, se recibieron 25 equipos de cómputo, 25 multifuncionales, 16 no break y 10 impresoras vía recursos PIFI 2010, PIFI 2011 y por el fondo CUPIA 2011.

De las 135 metas planteadas en los diferentes proyectos que integran el Plan de Desarrollo 2009-2013, 121 presentan 100% de avance, una meta registró 75%, otra más del 50%, seis metas menos del 50% y seis metas para cuyo cumplimiento se ha realizado la gestión correspondiente, según datos del sistema de seguimiento y evaluación de los instrumentos de planeación, se lleva un avance hasta el momento de un 90%.

En noviembre de 2011 se integró el Programa Operativo Anual POA 2012, que permitió programar el ejercicio de los recursos financieros que se ejercen actualmente, a través de las actividades prioritarias para alcanzar las metas académicas y administrativas contempladas en el plan de desarrollo. Asimismo, durante 2011 se realizaron cuatro evaluaciones trimestrales en el sistema de seguimiento y evaluación al POA 2011.

Se atendieron las solicitudes para actualizar los datos de la estadística 911 de fin e inicio de cursos 2011A y 2011-2012 respectivamente, de igual manera se integró la estadística 912 de Bibliotecas, así como 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 participó en la formulación del Programa Integral de Fortalecimiento Institucional en su versión bianual (PIFI 2012-2013) de la DES Ciencias Sociales y se realizaron cuatro evaluaciones trimestrales al Programa Integral de Fortalecimiento Institucional 2010.

En 2011 se ejerció un presupuesto total de $11 466 219.48, de los cuales $2 127 578.56 (18.55%) corresponde a gasto de inversión, $5 749 113.92 (50.14%) a gasto corriente y $3 589 527.00 (31.31%) a becas.

Respecto a los recursos PIFI 2010 se logró un ejercicio del 98.76% y de PIFI 2011, 35.90% ejercido hasta el momento.

Obra universitaria

Se ha concluido 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, obra que favorece la línea de acentuación de Gastrotecnología de la Licenciatura en Gastronomía y donde se realizará análisis fisicoquímicos y microbiológicos de los alimentos tradicionales.

Cabe señalar que con remanentes PIFI de la construcción del cuarto piso, se colocó un techo de cristal templado en las escaleras de acceso del edificio A, mismo que ayudará a la comunidad de la facultad a resguardarse de las inclemencias del tiempo.

Función. Gobierno sensible, deporte competitivo y cultura física

Gobierno con responsabilidad social

Durante el periodo a informar se llevaron a cabo 12 sesiones de los HH. consejos de Gobierno y Académico de nuestro organismo académico en calidad de ordinarias, como lo establece la legislación universitaria; en ellas se abordaron asuntos diversos de interés para nuestra comunidad, relacionados con la labor académica, de investigación y administrativa de la facultad.

En el periodo anual de 2011 se celebraron 25 reuniones extraordinarias con el objeto de tratar diversos asuntos relacionados por el quehacer académico y administrativo de nuestro organismo académico, seis de ellas se llevaron a cabo con el H. Consejo de Gobierno, dos con el H. Consejo Académico y 17 con ambos órganos colegiados.

Asimismo, se llevó a cabo la renovación de profesores ante el H. Consejo de Gobierno de la Facultad. Se incorporaron a este órgano colegiado particularmente 12 académicos, con base en la representatividad de las licenciaturas en Turismo y Gastronomía así como de Posgrado.

Durante el periodo a informar se reporta la integración de cinco alumnos de primer periodo a la brigada de eventos. Dicha brigada atendió un evento del Centro de Investigación ICAR, 11 de la propia facultad y una muestra gastronómica en el marco de los domingos culturales organizados por la Universidad, con el objetivo de dar a conocer la actividad gastronómica de calidad que se desarrolla en el organismo académico. Además, se impartió el curso de dulces y chocolates en el mismo marco de “Domingos culturales de la Universidad Autónoma del Estado de México”.

En el mes de julio se impartió el “Curso taller integral de protección civil y primeros auxilios” dirigido a los alumnos de primer ingreso con el objetivo de prevenir, orientar y proteger la integridad física de la comunidad universitaria. En el marco de la Semana Universitaria de Protección Civil 2011 se llevó a cabo la conferencia virtual con el tema “La cultura de autocuidado” impartida por el director del H. Cuerpo de Bomberos y Protección Civil Municipal, evento al que asistieron 15 integrantes del personal administrativo.

Como resultado del curso integral de protección civil realizado en el mes de julio 2011, en el que se capacitó a los alumnos de nuevo ingreso, manifestaron éstos su interés por incorporarse a la brigada interna de protección civil.

Durante el periodo a informar se realizaron dos simulacros simultáneos en ambos campus, contando con la participación de 535 estudiantes en total. También en ambos campus se llevaron a cabo la “Undécima colecta regional de calcetas y calcetines”, en la que se donaron 470 pares; la “Colecta de juguetes” en la que se recaudaron 170 piezas con el apoyo de alumnos y personal administrativo la colecta anual en apoyo al proyecto Teleton 2011, con la participación de 12 alumnos por campus.

Derivado de la continuidad del programa “Espacio libre de humo de tabaco”, en nuestros campus el Gobierno del Estado de México a través de la Secretaría de Salud nos otorgó el reconocimiento respectivo ante tal labor.

En el mes de julio, la Facultad de Turismo y Gastronomía participó en la campaña universitaria de reforestación 2011, llevada a cabo en el predio de la unidad deportiva San Antonio Buena Vista, y en el mes de agosto en la campaña externa de reforestación 2011 en el predio de San José Contadero, municipio de Zinacantepec.

Cabe señalar que en el mes de noviembre de 2011, en el campus El Rosedal Protección Civil, con el apoyo de la Secretaría de Rectoría, llevó a cabo la supervisión y recarga de 18 extintores. En el mes de enero 2012 se recargaron 18 extintores para el campus de CU. Asimismo, se recibió la visita de inspección de la Comisión de Seguridad e Higiene UAEM-FAAPA, indicando que el campus está libre de peligro y riesgos.

Deporte y activación física

Se conformaron nueve equipos deportivos de diversas disciplinas y tres competidores individuales para participar en los XXX Juegos Selectivos Universitarios y un equipo en la copa TELMEX durante el periodo 2011B, así como una programación de juegos amistosos con diversos organismos académicos.

Se aperturó el torneo de voleibol de sala mixto y el de basquetbol mixto en las instalaciones de la Unidad Deportiva “Filiberto Navas” y en la “Lic. Adolfo López Mateos” de nuestra universidad, de igual forma se generó el programa de zumba en la facultad el cual tuvo solo una fecha para el periodo 2011B, reactivándose posteriormente todos los viernes en el periodo 2012A.

En apego a las recomendaciones y propias normatividades de la Dirección de Actividades Deportivas, se trabajó en la Universiada Nacional 2011 con una participación de 120 alumnos como monitores y en los servicios de hospedaje para los deportistas participantes. Además, se generó el programa operativo de difusión y ejecución de eventos deportivos, al interior de la facultad.

En el torneo interno participaron 12 equipos de futbol rápido varonil, 13 equipos de voleibol mixto y seis equipos de basquetbol.

Función. Modernización y observancia del marco jurídico universitario

Modernización y observancia del marco jurídico universitario

Actualmente se trabaja en conjunto con la Oficina del Abogado General de nuestra Universidad en los Lineamientos del Centro de Investigación Turística, una vez que fue revisado por la Comisión de Legislación de nuestros órganos colegiados.

Comunicación con valores

Se abrió el portal Eventostur en la página web JustinTV con la finalidad de realizar la transmisión en línea de los eventos al interior de la Facultad, concurso de baile “*Dance Contest II*”, de canto como “*Oye mi canto”* y el de gastronomía *“La hoja de laurel”.*

Durante el evento Sabor a México se transmitió en vivo desde las instalaciones de la facultad el programa *Contrastes,* producción de UniRadio de forma permanente se presenta todos los viernes y que tiene como objetivo dar a conocer diversas recetas de cocina, así como su preparación y tips para mejorarlas, está dirigido principalmente a las amas casa, presenta también cápsulas culturales referentes a la gastronomía mexicana. La facultad ha participado en 21 emisiones.

Se participó en la publicación de cuatro artículos en la revista Valor Universitario “Mi primera empresa, aprender jugando”, “Alumnos en acción”, “Práctica turística” y “Los trámites administrativos para titularte”.

Contraloría promotora de una mejor gestión

Se recibió la visita de la Contraloría de la Universidad para revisar que los procesos se realicen de forma adecuada y se cuente con evidencias que den fe de que se trabaja de forma apropiada de acuerdo con los lineamientos señalados en la legislación universitaria; una vez cotejados cada uno de los procesos que se llevan a cabo en la facultad, se realizaron 36 observaciones, de las cuales se tuvieron que atender y señalar las acciones que coadyuven al mejoramiento de dichos procesos.

MENSAJE

Respetable Dr. en C. Eduardo Gasca Pliego, rector de la Universidad Autónoma del Estado de México, 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.

En este tercer informe de actividades me permito expresar a cada uno de ustedes mi agradecimiento y permitirme ser un medio de información en está tribuna universitaria de las actividades llevadas a cabo en este año que se informa, con el único objetivo de llevar a buen término las metas planteadas que se programaron hace tres años de la presente administración, ya que al inicio se hicieron una serie de planteamientos que nos permitiria consolidar lo que hoy en día es nuestra Facultad de Turismo y Gastronomía; sin la voluntad de cada uno de nosotros, no se hubieran logrado las metas, me queda perfectamente claro que aún faltan muchos compromisos porque y para qué trabajar, mi compromiso ante Usted señor Rector y de la comunidad a la que represento, es dedicarme hasta el último momento de mi honorable encomienda, a dar mi mejor esfuerzo para que la facultad que me vio desarrollarme profesional y académicamente se encuentre en el nivel que todas las personas que trabajamos nos sintamos orgullosos de formar parte de ella.

Es por esto, que los exhorto a seguir trabajando como hasta el momento, de manera colegiada y abierta, a fin de consolidarnos como una gran institución de educación superior en el área del Turismo y la Gastronomía, tanto a nivel nacional como internacional, y buscar no solamente el bienestar de nuestros alumnos, razón de ser de nuestros esfuerzos, sino también de docentes y trabajadores.

Señor Rector, especialmente gracias por todo el apoyo recibido, tenga la certeza de que seguiremos en esta dinámica de trabajo y compromiso para lo que fuimos conferidos en esta noble representación; de igual manera ratifico mi lealtad hacia usted en este espacio de rendición de cuentas. Agradezco a los secretarios y a directivos de las diferentes áreas que forman parte de esta noble institución por su apoyo incondicional, pues gracias a ellos se han logrado grandes avances en el cumplimiento de las metas.

A todo el personal directivo, académico y administrativo, mi agradecimiento y respeto por siempre mostrar su compromiso en el trabajo hecho en estos últimos tres años.

A mi familia por su apoyo en esta aventura de grandes satisfacciones pues han estado siempre a mi lado, no tengo más que agradecer sus grandes lecciones de vida, enseñanzas que siempre se verán reflejadas en mi actuar cotidiano.

No me resta más que agradecer a todos ustedes los asistentes por acompañarme y ser participes de esta lectura de rendición de cuentas como parte del tercer informe de actividades del Plan de Desarrollo de nuestro organismo académico 2009-2013.

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO

ANEXO ESTADÍSTICO

Indicador	Fórmula	2009	2010	2011
1. Índice de aceptación real	$\frac{\text{Inscritos a primer año}}{\text{Alumnos que presentaron examen de admisión}} \times 100$	13.47	16.2	19.9
2. Matrícula por programa de licenciatura	Número de alumnos por cada programa ofertado	888	896	980
3. Asistentes a programas de educación continua	Número de asistentes en programas de educación continua	0	0	0
4. Porcentaje de alumnos en programas de calidad	$\frac{\text{Alumnos que cursan licenciaturas con nivel I de los CIEES o acreditadas}}{\text{Matrícula de licenciatura}} \times 100$	97	99.7	99.9
5. Porcentaje de alumnos de licenciatura en programas acreditados	$\frac{\text{Alumnos que cursan licenciaturas acreditadas}}{\text{Matrícula de licenciatura}} \times 100$	62.38	64.28	100
6. Programas de licenciatura con nivel I de los CIEES	Número de licenciaturas con nivel I de los CIEES	2	2	2
7. Programas de licenciatura acreditados	Número de programas de licenciatura acreditados por organismos pertenecientes al Copaes	0	1	2
8. Nuevos planes de estudios de nivel superior	Número de nuevos planes de estudio de nivel superior (licenciatura y posgrado)	0	0	0
9. Programas en la modalidad a distancia	Número de programas en la modalidad a distancia	1	1	1
10. Alumnos en la modalidad a distancia	Número de alumnos en la modalidad a distancia	8	14	10
11. Porcentaje de titulados que aprobaron el Examen General de Egreso de Licenciatura (EGEL)	$\frac{\text{Titulados por opción del Examen Gral. de Egreso de Licenciatura}}{\text{Titulados}} \times 100$	22.22	18.3	1.1
12. Porcentaje de transición de primero a segundo ciclo escolar	$\frac{\text{Alumnos inscritos a segundo año}}{\text{Inscritos a primer año en el ciclo anterior}} \times 100$	99.03	90.29	89.2
13. Índice de eficiencia terminal por cohorte	$\frac{\text{Egresados en el año, de los alumnos de nuevo ingreso a primer año hace } 4-6 \text{ años} *}{\text{Nuevo ingreso a primer año hace } 4-6 \text{ años} *} \times 100$ *Depende de la duración de la carrera	61.2	74.9	39.4
14. Índice de titulación por cohorte generacional	$\frac{\text{Títulados al primer año de egreso}}{\text{Nuevo ingreso hace 5 años} *} \times 100$ *Depende de la duración de la carrera	15.7	23.9	18.7

15. Porcentaje de egresados con dominio del segundo idioma, especificar nivel	$\frac{\text{Egresados de nivel C2 o avanzado}}{\text{Total de egresados}} \times 100$	100	100	100
16. Promedio anual de libros leídos por alumnos de licenciatura	$\frac{\sum \text{Libros leídos en el año por cada alumno}}{\text{Matrícula}}$	N/D	3	3.5
17. Porcentaje de alumnos en programas de movilidad estudiantil	$\frac{\text{Alumnos en programas de movilidad}}{\text{Matrícula}} \times 100$	1.18	1.22	1.2
18. Índice de reprobación por licenciatura	$1 - \frac{\text{Aprobados} + \text{regularizados}}{\text{Matrícula}} \times 100$	86.82	10.6	23.6
19. Índice de reprobación por licenciatura, en ordinario	$1 - \frac{\text{Aprobados}}{\text{Matrícula}} \times 100$	13.4	10.6	23.6
20. Porcentaje de alumnos con tutoría	$\frac{\text{Alumnos en tutoría}}{\text{Matrícula}} \times 100$	97.72	96.7	99
21. Alumnos por tutor	$\frac{\text{Alumnos en tutoría}}{\text{Profesores tutores}}$	16.43	14	13
22. Porcentaje de alumnos de licenciatura que declaran recibir satisfactoriamente tutoría académica	$\frac{\text{Alumnos que declaran recibir satisfactoriamente la tutoría}}{\text{Alumnos en tutoría encuestados}} \times 100$	N/D	N/D	N/P
23. Porcentaje de PTC tutores	$\frac{\text{PTC tutores}}{\text{Profesores tutores}} \times 100$	30.9	29.50	28.4
24. Alumnos por computadora	$\frac{\text{Matrícula total}}{\text{Computadoras destinadas a alumnos}}$	11	9	11
25. Porcentaje de computadoras conectadas a la red institucional	$\frac{\text{Computadoras conectadas a la red}}{\text{Total de computadoras}} \times 100$	96.3	60	85
26. Aulas digitales equipadas	Número total de aulas digitales y por nivel y equipamiento A, B.	N/D	N/D	3A 4B
27. Usuarios de aulas digitales	Total de alumnos usuarios	N/D	N/D	347
28. Porcentaje de profesores actualizados en la disciplina que imparten	$\frac{\text{Profesores actualizados en la disciplina que imparten}}{\text{Total de profesores que dan clase}} \times 100$	N/D	N/D	N/D
29. Porcentaje de profesores formados y actualizados en educación basada en competencias	$\frac{\text{Profesores actualizados en educación basada en competencias}}{\text{Total de profesores que dan clase}} \times 100$	N/D	N/D	N/D
30. Porcentaje de profesores de estudios profesionales formados para apoyar la didáctica centrada en el aprendizaje del Micc	$\frac{\text{Profesores de estudios profesionales formados en didáctica centrada en el aprendizaje del Micc}}{\text{Total de profesores de estudios profesionales}} \times 100$	N/D	N/D	N/D

31. Porcentaje de profesores de estudios profesionales formados para apoyar la transversalidad del MIC	$\frac{\text{Profesores de estudios profesionales formados para apoyar transversalidad}}{\text{Total de profesores de estudios profesionales}} \times 100$	N/D	N/D	N/D
32. Volúmenes por alumno	$\frac{\text{Total de volúmenes}}{\text{Matrícula total}}$	18.7	19.8	19
33. Títulos por alumno	$\frac{\text{Total de títulos}}{\text{Matrícula total}}$	12.6	13.2	13
34. Matrícula por programa de estudios avanzados	Número de alumnos por cada programa ofertado	37	43	47
35. Programas de estudios avanzados (doctorado, maestría y especialidad	Número de programas de estudios avanzados	7	7	7
36. Programas de estudios avanzados creados que contribuyen a resolver la problemática vinculada con temas de sustentabilidad	Número de programas de estudios avanzados vinculados con temas de sustentabilidad	3	3	3
37. Porcentaje de alumnos de estudios avanzados en programas de calidad	$\frac{\text{Alumnos en posgrados de calidad (en el PNP)}}{\text{Matrícula de posgrado}} \times 100$	24.32	16.27	31.9
38. Porcentaje de programas de estudios avanzados en el PNPC	Número de programas de posgrado en el PNPC	1	1	1
39. Programa de estudios avanzados de competencia internacional en el PNPC	Número de programas de estudios avanzados de competencia internacional en el PNPC	1	1	1
40. Porcentaje de PTC con maestría	$\frac{\text{PTC con maestría}}{\text{Total de PTC}} \times 100$	81.3	56	50
41. Porcentaje de PTC con doctorado	$\frac{\text{PTC con doctorado}}{\text{Total de PTC}} \times 100$	12.5	44	50
42. Porcentaje de PTC con perfil Promep	$\frac{\text{PTC con perfil Promep}}{\text{Total de PTC}} \times 00$	56.3	88	88.5
43. Porcentaje de PTC en el SNI	$\frac{\text{PTC en el SNI}}{\text{Total de PTC}} \times 100$	12.5	32	23
44. Porcentaje de cuerpos académicos de calidad (consolidados y en consolidación)	$\frac{\text{Número de cuerpos académicos consolidados y en consolidación}}{\text{Número de cuerpos académicos registrados en la SEP}} \times 100$	50	33.33	25
45. Redes académicas en las que participan investigadores de la UAEM	Número total de redes académicas en las que participan investigadores de la UAEM	9	1	5

46. Libros publicados por editoriales reconocidas	Número de libros publicados por editoriales reconocidas	0	0	1
47. Capítulos de libros publicados por editoriales reconocidas	Número de capítulos de libros publicados por editoriales reconocida	0	4	3
48. Artículos publicados en revistas indexadas	Número de artículos publicados en revistas indexadas	2	2	2
49. Patentes en trámite	Número de patentes en trámite	N/D	N/D	N/D
50. Proyectos de investigación	Número total de proyectos de investigación	16	21	22
51. Porcentaje de proyectos de investigación básica	$\frac{\text{Proyectos de investigación básica}}{\text{Total de proyectos de investigación}} \times 100$	29	28.5	
52. Porcentaje de proyectos de investigación aplicada	$\frac{\text{Proyectos de investigación aplicada}}{\text{Total de proyectos de investigación}} \times 100$	66.6	66.6	
53. Porcentaje de proyectos de investigación de desarrollo tecnológico	$\frac{\text{Proyectos de investigación de desarrollo tecnológico}}{\text{Total de proyectos de investigación}} \times 100$	4.1	4.7	
54. Porcentaje de proyectos de investigación financiados por Conacyt	$\frac{\text{Proyectos de investigación financiados por el Conacyt}}{\text{Total de proyectos de investigación}} \times 100$	18.75	9.5	
55. Porcentaje de financiamiento de proyectos de investigación por fuentes externas	$\frac{\text{Pesos asignados a proyectos de investigación financiados por fuentes externas}}{\text{Total de pesos asignados a proyectos de investigación}} \times 100$	N/D	19	
56. Porcentaje de alumnos participantes en talleres u otras actividades artístico-culturales	$\frac{\text{Alumnos participantes en actividades artístico – culturales}}{\text{Total de matrícula}} \times 100$	3850	4349	2249
57. Porcentaje de la matrícula con algún tipo de beca	$\frac{\text{Alumnos con beca}}{\text{Total de matrícula}} \times 100$	80.6	81.5	70.4
58. Universitarios colocados a través del Servicio Universitario de Empleo	Número de universitarios colocados a través del servicio universitario de empleo	10	25	20
59. Alumnos que prestaron servicio social	Número de alumnos que prestaron servicio social	211	178	134
60. Alumnos que participaron en prácticas profesionales	Número de alumnos que participaron en prácticas profesionales	257	39	182
61. Alumnos registrados en servicios comunitarios	Número de alumnos registrados en servicios comunitarios	9	33	7
62. Instrumentos legales firmados (convenios)	Número de instrumentos legales firmados (convenios)	10	10	10

63. Porcentaje de alumnos que participan en programas deportivos	$\frac{\text{Alumnos en programas deportivos}}{\text{Matrícula}} \times 100$	173	N/D	54
64. Primeros lugares regionales y nacionales en deporte competitivo	Número de de primeros lugares regionales y nacionales en deporte competitivo	1	3	2
65. Porcentaje de solicitudes de información atendidas en el sitio de Transparencia y Acceso a la Información	$\frac{\text{Solicitudes de información atendidas}}{\text{Solicitudes de información}} \times 100$	N/D	N/D	N/D

Cuadros y gráficas

Función. Docencia de calidad y pertinencia social

1. Oferta de programas educativos

Programa educativo	*PE Evaluado, organismo acreditador*
Licenciatura en Turismo	Nivel 1 CIEES y reacreditado por el CONAET AC. (25 marzo 2010-24 marzo 2015)
Licenciatura en Gastronomía	Nivel 1 CIEES acreditado por el CONAET AC. (21 septiembre de 2011)

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

2. Matrícula total por sexo

Programa educativo	*Matrícula*	*Hombres*	*Mujeres*	*Porcentaje*
Licenciatura en Turismo	652	175	477	63.5
Licenciatura en Gastronomía	327	148	179	31.84
Técnico Superior en Turismo	1	1	0	.09
Doctorado en Estudios Turísticos	18	7	11	1.75
Maestría en Estudios Turísticos	4	1	3	.39
Especialidad en Administración de Empresas Turísticas	15	5	10	1.46

Especialidad en Docencia en Turismo	10	3	7	0.97
Matrícula total	**1027**	**340**	**687**	**100**

Fuente: Departamento de Control Escolar, mayo 2011-abril 2012.

3. Matrícula por año

Programa educativo	*1*	*2*	*3*	*4*	*5*
Licenciatura en Turismo	270	125	119	116	22
Licenciatura en Gastronomía	152	66	60	35	14
Técnico Superior en Turismo			1		

Fuente: Departamento de Control Escolar, mayo 2011-abril 2012.

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

Programa educativo	*Solicitudes de ingreso*	*Presentaron examen*	*Aceptados*	*Inscritos a primer año*	*Índice de aceptación real*
Licenciatura en Turismo	344	338	168	150	44.4
Licenciatura en Gastronomía	800	778	84	72	9.3
Organismo académico	1144	1116	252	222	19.9

Fuente: Agenda Estadística, 2011.

5. Reprobación en ordinario, deserción

Programa educativo	*Índice de reprobación*	*Índice de deserción*
Licenciatura en Turismo	22.7	4.0
Licenciatura en Gastronomía	25.1	4.7
Organismo académico	23.6	4.3

Fuente: Agenda Estadística, 2011.

6. Egreso, eficiencia terminal

Programa educativo	*Hombres*	*Mujeres*	*Egresados por cohorte*	*Eficiencia terminal por cohorte*
Licenciatura en Turismo	12	25	37	29.1
Licenciatura en Gastronomía	13	28	41	57.7
Técnico en Turismo	2	0	2	
Organismo académico	27	53	80	39.4

Fuente: Agenda Estadística, 2011.

7. Titulación e índice de titulación por cohorte

Programa académico	Titulados	Hombres	Mujeres	Índice por programa educativo
Licenciatura en Turismo	75	20	55	25
Licenciatura en Gastronomía	52	24	28	9.5
Técnico Superior en Turismo	19	4	15	17.9
Organismo académico	146	48	98	52.4

Fuente: Departamento de Evaluación Profesional, mayo 2011-abril 2012.

8. Movilidad académica alumnos y docentes

Programa educativo	*Alumnos*		*Docentes*		*Total*
	Nacional	**Internacional**	**Nacional**	**Internacional**	
Organismo académico	3	9	N/D	N/D	12

Fuente: Agenda Estadística, 2011.

9. Acervo bibliohemerográfico por programa educativo

Acervo	Turismo		Gastronomía		Total	
	Títulos	*Volúmenes*	*Títulos*	*Volúmenes*	*Títulos*	*Volúmenes*
Libros	11182	16262	1833	2929	13015	19191
Tesis	943	2258	223	269	1166	2527
Documentos especializados	211	248	39	50	250	298
Documentos universitarios	545	545	0	0	545	545
Videos	341	367	5	5	346	372
Revistas	213	213	114	114	327	327
Cd´s	157	235	0	0	157	235
Videos y películas DVD	32	38	36	36	68	74
Total	**13624**	**20166**	**2250**	**3403**	**15874**	**23569**

Fuente: Departamento de Apoyo a la Docencia, junio 2011-mayo 2012.

10. Distribución de equipos de cómputo

Usuarios	*Equipos asignados*	*Porcentaje*
Alumnos	92	46
Personal académico	55	28
Administrativos	51	26
Total	**198**	**100**
Equipos conectados a la red institucional	**168**	**85**

Fuente: Departamento de Apoyo a la Docencia, mayo 2011-abril 2012.

Función. Investigación humanística, científica y tecnológica

Proyecto: Estudios avanzados con pertinencia y calidad

1. Programas de posgrado y matrícula

Programa de posgrado	*Matrícula*	*Porcentaje*
Especialización en Docencia del Turismo (modalidad a distancia)	10	21
Especialización en Administración de Empresas Turísticas (*registrado en el PNPC*)	15	32
Maestría en Estudios Turísticos	4	9
Doctorado en Estudios Turísticos	18	38
Total	**47**	**100**

Fuente: Área de Posgrado, mayo 2011-abril 2012.

2. Proyectos de investigación turística o gastronómica

Cuerpos Académicos	*Nombre del proyecto*
Turismo y Educación	El diseño instruccional y sus factores de impacto en la innovación curricular en las licenciaturas de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx
	Modelos de formación en turismo e innovación curricular: referentes paradigmáticos desde la complejidad
	Un modelo de profesionalización docente en red para el fortalecimiento de la formación en Turismo
	Dispositivos didácticos para el aprendizaje del Turismo en redes virtuales
	Innovación y desarrollo en la formación profesional en Turismo
Estudios Turísticos	La construcción del objeto de estudio como distinción de la modernidad
	Turismo armónico y desarrollo local
	Caracterización de las condiciones ambientales y turísticas en el Monte Tláloc, Texcoco, México
	Gestión y promoción de los recursos naturales y culturales: la ranchería las Palomas, Estado de México. H. Ayuntamiento de Isidro Fabela

Alimentos, Cultura y Sociedad	"Del plato a la boca… el ajolote a la sopa", rescate tradicional del uso y consumo de la fauna lacustre del valle de Toluca, una visión biocultural
	Rescate y caracterización de embutidos tradicionales del Valle de México
	Estudio sobre la aceptación y preferencia de licores de naranja artesanales producidos en el valle de Toluca
	La cocina del sur del Estado de México: recursos naturales, preparaciones, fiestas y costumbres

Fuente: CIETUR, mayo 2011-abril 2012.

3. Proyectos de investigación con temas de sustentabilidad

Núm.	*Nombre del proyecto*
1	Turismo armónico y desarrollo local
2	Caracterización de las condiciones ambientales y turísticas en el Monte Tláloc, Texcoco, México
3	Condiciones ambientales y sociales para el desarrollo de la actividad ecoturística en la comunidad de La Peñuela, Parque Nacional Nevado de Toluca
4	El cambio climático y el turismo. Antecedentes y discusión actual
5	Ecoinnovación y política tecnológica: su implementación en la actividad hotelera
6	Integración de los hongos comestibles silvestres en un modelo de manejo sustentable para las comunidades indígenas de Amanalco, Estado de México

Fuente: CIETUR, mayo 2011-abril 2012.

4. Registro de proyectos de investigación turística o gastronómica con finiquito académico

Núm.	*Nombre del proyecto*
1	Un modelo de profesionalización docente en red para el fortalecimiento de la formación en turismo
2	Caracterización de las condiciones ambientales y turísticas en el Monte Tláloc, Texcoco, México
3	Turismo armónico y desarrollo local
4	Condiciones ambientales y sociales para el desarrollo de la actividad ecoturística en la comunidad de La Peñuela, Parque Nacional Nevado de Toluca
5	Gestión y promoción de los recursos naturales y culturales: La Ranchería las Palomas, Estado de México

Fuente: CIETUR, mayo 2011-abril 2012.

5. Producción académica y de investigación

Nombre del artículo	*Nombre de la revista*	*Fecha*
Epistemología crítica del turismo, ¿Qué es eso? Marcelino Castillo Nechar.	*Turismo em Análisis,* vol 22, Núm. 3, Brasil.	2011 Diciembre.
Acerca de la rigurosidad y lo científico del conocimiento del turismo: un enfoque crítico reflexivo. Esteban Arias Castañeda y Marcelino Castillo Nechar	*Sincretismos Sociológicos,* revista electrónica de la RNES, año 2, núm. 2.	Mayo de 2011.
Implicaciones epistemológicas en la investigación turística. Marcelino Castillo Nechar y Alexandre Panosso Netto	*Estudios y Perspectivas en Turismo,* vol. 20, núm. 2, 2011, pp. 384-403. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina (Redalyc).	2011
Turismo y sustentabilidad. Una reflexión epistemológica. Elva Esther Vargas Martínez, Marcelino Castillo Nechar y Lilia Zizumbo Villarreal	*Estudios y Perspectivas del Turismo.* Vol. 20, 2011. Buenos Aires, Argentina.	2011
Enfoques teóricos para aplicaciones concretas: complejidad y turismo. Graciela Cruz Jiménez y Rocío del Carmen Serrano Barquín	*Revista Gestión Turística,* Chile	2011
Ambigüedad e incertidumbre en desarrollo sustentable (ds) y turismo sustentable (ts): sus implicaciones epistemológicas. Irma Luz Ramírez De La O, Gabino Nava Bernal, Maribel Osorio García, Sergio Franco Maass	*Ciencia y Sociedad,* vol. XXXVI, núm. 1, enero-marzo, 2011, pp. 7-28 Instituto Tecnológico de Santo Domingo, República Dominicana	2011

Fuente: CIETUR, mayo 2011-abril 2012.

6. Capítulos de libro

Nombre del capítulo	*Libro*	*Fecha*
Participación de la mujer en la ciencia		2011
Convivir en realidad educativa multi, inter y transcultural	Respostas socioeducativas para igualdade ha escola	2011
De la hacienda hacia la definición de políticas educativas que delinean la transición		2011

Fuente: CIETUR, mayo 2011-abril 2012.

7. Cuerpos académicos reconocidos por grado de consolidación

Cuerpo académico	*Estado*	*Número de integrantes*
1. Estudios turísticos	Consolidado, registro SEP	5
2. Turismo y educación	En formación, reconocimiento SEP	6
3. Alimentos, Cultura y Sociedad	En formación, reconocimiento SEP	4
4. Turismo, desarrollo y sustentabilidad	En formación, reconocimiento SEP	3

Fuente: CIETUR, mayo 2011-abril 2012

8. Profesores de carrera

Categoría	*Número*	*Licenciatura*	*Maestría*	*Doctorado*	*SNI*	*Perfil Promep*
PTC	26		13	13	6	23
Medio tiempo						
Técnico académico	2		2			
TOTAL	28		15	13	6	23

Fuente: CIETUR, mayo 2011-abril 2012.

Función. Difusión de la cultura para una sociedad humanista

1. Actividades artístico-culturales y de investigación

Evento	*Participantes*
Primera presentación de la Orquesta de Cámara de la UAEM	260
Festival de bienvenida al periodo 2011B	400
Ceremonia conmemorativa Día Mundial del Turismo	150
Participación en la presentación de la *Guía Turística y Artesanal de Toluca*	30
Participación en el Programa de TV “En el Camino”	13
Feria del Emprendedor Turístico-Gastronómico 2011	200

Presentación del Grupo de Jazz “Laberintos del Caos”	50
Segunda presentación de la Orquesta de Cámara de la UAEM	100
Exposición de maquetas de Monumentos Históricos de México	50
Presentación de la obra de teatro *Don Juan Tenorio*	100
Presentación de los grupos de danza de la facultad	200
Ocho participaciones en el programa institucional “Domingos Culturales”	N/D
Ciclo de Cine “Documentales de Mercadotecnia”	12
Conferencia “Licores de frutas, cultura y tradición en el valle de Toluca”	29
Ciclo de Cine de Guillermo del Toro	153
Presentación de Entorno del turismo, vol. IV	38
Presentación El sabor de nuestra cultura. Gastronomía indígena del valle de Toluca”	32
Conferencia “Casos de éxito de empresas turísticas en Cuba”	131
Conferencia “Planeación turística” Caravanas SECTUR Federal	175
Conferencia “Profesional socialmente responsable”	52
Conferencia magistral “Turismo y economía”	74
Total de participantes	**2249**

Fuente: Coordinación de Difusión Cultural, mayo 2011-abril 2012.

Función. Extensión y vinculación para responder a la sociedad

1. Becas por periodo

Modalidad	*2011A*	*2011B*	*TOTAL*
INSTITUCIONALES			
APOYO ECONÓMICO			
Escolaridad	121	107	228
Económica	147	168	315
Bono alimenticio	10	9	19
Prestación personal UAEM	0	19	19

BECA “IGNACIO MANUEL ALTAMIRANO”			
Prácticas profesionales	2	0	2
Jóvenes brigadistas	8	3	11
Servicio social	2	11	13
BECA “MÓNICA PRETELINI”			
Madres jóvenes y jóvenes embarazadas	3	15	18
Pueblos y comunidades indígenas	2	4	8
Jóvenes con capacidades diferentes	1	1	2
Apoyo a guardería	0	4	3
HOSPEDAJE Y TRANSPORTE			
Hospedaje	11	5	16
Transporte	10	4	26
Apoyo	3	5	8
Deportiva	17	17	34
Ventanilla de atención iversal	0	1	1
Jóvenes ecologistas	5	4	9
Lic. Adolfo López Mateos (Proyectos de investigación)	0	4	4
Apoyo a la investigación	0	4	4
BECAS ANUALES			
Conectividad	0	3	3
Del conocimiento	3	4	3
SECTOR EXTERNO (público y/o social)			
PRONABES	0	4	206
Beca de permanencia	0	20	20
Movilidad estudiantil	8	4	12
Proyectos de investigación	0	3	3
Total de becas otorgadas	**353**	**634**	**984**

Fuente: Departamento de Apoyo al Estudiante, mayo 2011-abril 2012.

2. Actividades de apoyo al estudiante

Actividad	*Alumnos participantes*
Curso integral de protección civil	213
Curso básico de primeros auxilios	213
Conferencia "valores universitarios"	213
Conferencia virtual "la cultura de autocuidado"	15
Total de participantes	**654**

Fuente: Departamento de Apoyo al Estudiante, mayo 2011-abril 2012.

3. Prácticas profesionales

Sector Público	*Sector Privado*	**Total**
79	***98***	***182***

Fuente: Departamento de Servicio Social y Estancias Profesionales, mayo 2011-abril 2012.

4. Estancias profesionales

PE / *Sector*	**Público**	**Privado**	**Social**	**Total**
Licenciatura en Turismo	36	58	8	102
Licenciatura en Gastronomía	2	44	0	46
Técnico Superior en Turismo	0	0	0	**0**
Total	**38**	**102**	***8***	***148***

Fuente: Departamento de Servicio Social y Estancias Profesionales, mayo 2011-abril 2012.

5. Servicio social (alumnos que concluyeron su trámite de servicio social)

Sector	**Público**	**Privado**	**Social**	**Total**
Total	**75**	**49**	**10**	***134***

Fuente: Departamento de Servicio Social y Estancias Profesionales, mayo 2011-abril 2012.

6. Prácticas de campo por destino

Destinos	*Número de visitas*
Aguascalientes	1
Campeche	2
Chiapas	2
Distrito Federal	15
Estado de México	23
Guerrero	1
Hidalgo	2
Jalisco	2
Morelos	2
Oaxaca	5
Puebla	5
Querétaro	2
Quintana Roo	5
Sinaloa	1
Tabasco	1
Tlaxcala	3
Veracruz	4
Yucatán	1
Zacatecas	2
TOTAL DE ENTIDADES VISITADAS	19
COBERTURA DEL TERRITORIO NACIONAL	60%

Fuente: Departamento de Prácticas de Campo, mayo 2011-abril 2012.

7. Actividades de extensión y vinculación

Actividad/Evento	*Número de participantes*
Noveno Concurso del Emprendedor Universitario	5
Programa Egresados Exitosos	45
Plática “Competencias laborales en el mercado de trabajo actual"	35

Taller “Elaboración de currícula y entrevista de trabajo”	35
Segundo Foro de Vinculación Empresarial y Primera Feria del Empleo	10
Total	130

Función. Administración ágil y transparente

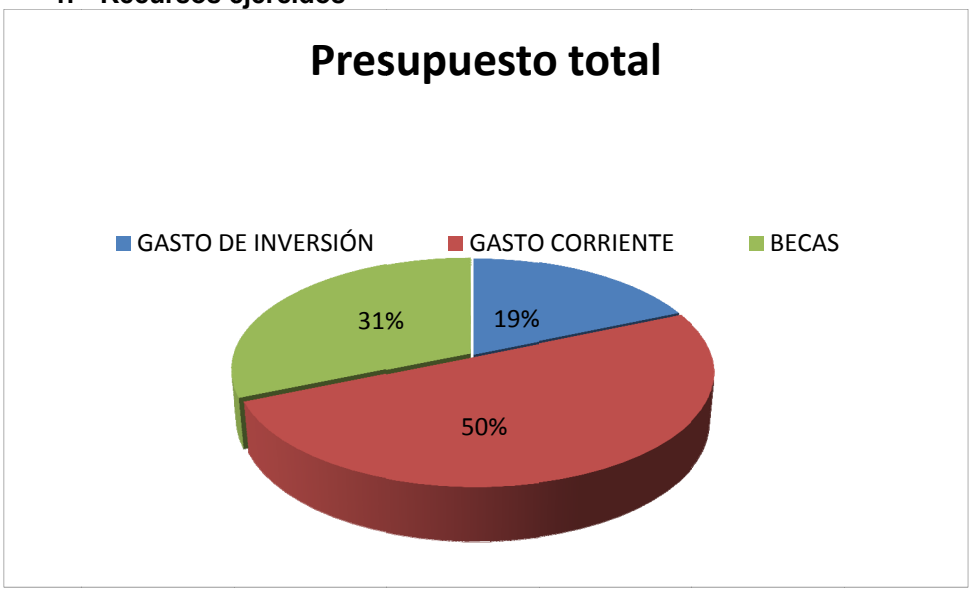
1. Actividades e instrumentos de planeación

Actividad/Instrumento integrado
Programa Operativo Anual (POA)
Estadística 911
Estadística 912
Sistema Institucional de Información Universitaria (SIIU)
Programa Integral de Fortalecimiento Institucional 2011 (PIFI)

Fuente: Coordinación de Planeación, mayo 2011-abril 2012.

Función. Gobierno sensible, deporte competitivo y cultura física recreativa

1. Recursos ejercidos



SIGLAS Y ACRÓNIMOS

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)
CEGAHO	Centro Empresarial Gastronómico Hotelero
CENEVAL	Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior
CESTUR	Centro de Estudios Superiores de Turismo
CICA	Centro de Investigación en Ciencias Agropecuarias
CIEES	Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior
CIETUR	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
CIRET	Centro internacional de Investigación en Estudios Turísticos
COMPEHT	Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo
CONACYT	Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
CONAET	Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística
CU	Ciudad Universitaria
DAL	Dirección de Aprendizaje de Lenguas
DES	Dependencias de Educación Superior
DIFEM	Desarrollo Integral de la Familia Estado de México
FAAPAUAEM	Federación de Asociaciones Autónomas del Personal Académico de la Universidad Autónoma del Estado de México
EGEL	Examen General de Egreso de Licenciatura
GEM	Gobierno del Estado de México
GIST	Grupo de Investigación sobre Sostenibilidad y Territorio
IES	Instituciones de Educación Superior
IMSS	Instituto Mexicano del Seguro Social
ISEM	Instituto de Salud del Estado de México
LGAC	Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento
MEBC	Modelo de Educación Basada en Competencias
MIC	Modelo de Innovación Curricular
OA	Organismo Académico
PE	Programa Educativo
PET	Polietileno Tereftalato
PIFI	Programa Integral de Fortalecimiento Institucional
PMT	Profesor de Medio Tiempo
PNPC	Programa Nacional de Posgrados de Calidad
Poa	Programa Operativo Anual
Proinsta	Programa Institucional de Tutoría Académica
Promep	Programa para el Mejoramiento del Profesorado
PRONABES	Programa Nacional de Becas para la Educación Superior
PTA	Profesor Técnico Académico
PTC	Profesor de Tiempo Completo
RCEA	Registros del Conacyt de Evaluadores Acreditados
RECADyT	Red de Cuerpos Académicos sobre Desarrollo y Turismo
REDALyC	Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
RICIT	Red de Investigadores de Centros de Investigación en Turismo
Saci	Seminario de Administración del Conocimiento y la Información
SECTUR	Secretaría de Turismo
SEP	Secretaría de Educación Pública
SIAL	Sistemas Agroalimentarios Localizados
SPyDI	Secretaría de Planeación y Desarrollo Institucional

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