UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

4º INFORME ANUAL DE ACTIVIDADES DEL PLAN DE DESARROLLO 2009 - 2013

M. en E. S. F. T. Lucía M. Collado Medina

DIRECTORA

Directorio de la Universidad Autónoma del Estado de México

Dr. en C. Eduardo Gasca Pliego

Rector

Dr. 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

Dra. 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

Directorio de la Facultad de Turismo y Gastronomía

M. en E.S.F.T. Lucia Matilde Collado Medina

Directora

M. en E. T. Elvia Tzutzuki Cruz Arizmendi

Subdirectora Académica

L. en A. E. Gloria Georgina Icaza Castro

Subdirectora Administrativa

L. en T. Emelia Vergara Cantorán

Coordinadora de Planeación

L. en A. Isaac Celaya Lira

Coordinador de Difusión Cultural

Dr. en C. Carlos Viesca González

Coordinador del Centro de Investigación en Estudios Turísticos

L. en T. Juan Roberto Anzaldo García

Coordinador de la Licenciatura en Turismo

L. en T. Eva María Martínez Soto

Coordinadora de la Licenciatura en Gastronomía

L. en T. Maribel García González

Jefa del Departamento de Extensión y Vinculación

C. P. Martha Bejarano Rodríguez

Jefa del Departamento de Control Escolar

M. en A. Trinidad Pérez Maris

Jefa del Departamento de Apoyo a la Docencia

L. en T. Liliana Guadarrama Hernández

Jefa del Departamento de Evaluación Profesional

M. en A. Patricia Velázquez Ávila

Jefa del Departamento de Servicio Social y Estancias Profesionales

L. 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

DIFUSION 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 2012 a mayo de 2013.

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.

DOCENCIA DE CALIDAD Y PERTINENCIA SOCIAL.

- ***Cobertura educativa de bachillerato, 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), una especialidad (Administración de Empresas Turísticas (EAET), la Maestría en Docencia del Turismo, en la modalidad a distancia (MDTD), la Maestría (MET) y Doctorado en Estudios Turísticos (DET), además de participar en tres programas de interinstitucionales posgrado: la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario y la Maestría y Doctorado en Ciencias Ambientales (reconocidos por el PNPC).

Es importante resaltar que las dos licenciaturas que se imparten en este organismo académico se encuentran reconocidas como programas de calidad, en el nivel 1 de los CIEES; asimismo, el programa educativo de la licenciatura en gastronomía está acreditado y el de turismo reacreditado, por el CONAET.

En los meses de agosto y septiembre de 2012 se integró el autoestudio requerido para iniciar el proceso de Certificación Ted.Qual, para las Licenciaturas en Turismo y en Gastronomía, que otorga la Organización Mundial del Turismo (OMT). La visita del evaluador de la OMT se llevó a cabo en el mes de octubre del mismo año, para la verificación de la información enviada. En el mes de enero de 2013 se recibió el dictamen favorable, mismo que certifica internacionalmente los dos programas educativos por cuatro años, periodo máximo que se otorga.

La matrícula de la Facultad de Turismo asciende a 1045 estudiantes, de los cuales 350 son hombres y 658 mujeres; distribuidos en ambos programas 655 en la Licenciatura en Turismo (LTU) y 353 de la Licenciatura en Gastronomía (LGA), y 37 alumnos de posgrado.

Al inicio del ciclo escolar 2012-2013, este organismo académico recibió 1003 solicitudes para ingresar a los programas de licenciatura, de los cuales se inscribieron 213 del total de aceptados, 138 en la LTU y 75 en la LGA. Se registró un incremento en el índice de aceptación real de 2011 a 2012, donde la LTU pasó de 44.4% a 60.3% y la LGA de 9.3% a 10.2%.

El índice de reprobación ordinario para la LTU es de 25.5 y para la LGA 25.5; el índice de reprobación final para LTU es de 20.9 y para LGA 19.9, la eficiencia terminal por cohorte para la LTU es de 52.8 y para la LGA es de 52.4.

Respecto a la evaluación profesional, 85 egresados lograron obtener su título profesional, 24 hombres y 61 mujeres, de los cuales 57 son de la LTU, 26 de la LGA y 2 del Técnico Superior en Turismo (TSU), distribuidos en las diferentes modalidades: 31 por tesis, uno por memoria, uno por artículo especializado, 23 por aprovechamiento académico, 17 por examen general de egreso

(EGEL-CENEVAL) y 12 por reporte; por tanto el índice de titulación global alcanzó un 60.3% y por cohorte un 14.1%.

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 orientar a los alumnos en las estrategias para la elaboración de trabajos escritos, bajo diferentes modalidades, además de proporcionarles información en los trámites de titulación.

En el Programa de Movilidad participaron seis alumnos, dos en la modalidad nacional en las Universidades de Guadalajara y del Caribe, y cuatro en la modalidad internacional, tres en la Universidad Jaume I de España, y uno en la Pontificia Universidad Católica de Chile. Con relación a los alumnos recibidos en este organismo académico, sumaron 10 alumnos, siete provenientes de instituciones nacionales como la Universidad Autónoma de Guerrero, Universidad del Caribe, Universidad de Quintana Roo y Universidad Autónoma de Colima; tres alumnos de instituciones internacionales, uno de la Universidad Nacional de Quilmes, Argentina, uno del Busines and Information Technology School lBiTSI serlohn, Alemania y otro más de la Universidad de Palacký en Olomouc, Republica Cheka.

En el mes de junio, a través del convenio de colaboración AMESTUR-VTF-UNAT-PACA, seis alumnos de la LGA y cuatro de la LTU realizaron estancias profesionales en Francia por un lapso de tres meses, con el objetivo de que los alumnos experimenten un acercamiento a la prestación de servicios en el ámbito internacional, y fortalezcan las habilidades del idioma francés.

En los meses de agosto de 2012 y enero de 2013, se llevaron a cabo las sesiones de los HH. Consejos de Gobierno y Académico, en las que se aprobó la actualización de 47 y la reestructuración de 11 programas de estudio por competencias, correspondientes a los periodos 2012B y 2013A; cabe destacar la participación colegiada de pares adscritos a los Centros Universitarios de Tenancingo, Zumpango, Texcoco y la Unidad Académica Profesional de Chimalhuacán. Las versiones en electrónico de los programas de estudio aprobados en los HH. Consejos de Gobierno y Académico, se encuentran en la página oficial de este organismo académico para consulta de la comunidad.

Con base en la convocatoria emitida por la Secretaría de Docencia de nuestra Institución, en agosto de 2012, nuestro organismo académico canalizó a la Dirección de Estudios Profesionales 31 materiales didácticos para ser evaluados por parte de la Comisión de Calidad de Medios Educativos, con 25 dictámenes favorables.

Los alumnos de nuevo ingreso reciben un curso de inducción, durante el cual se les canaliza a la Coordinación de Tutoría Académica para la asignación de sus tutores, integrándose en su totalidad al sistema.

- ***Fortalecimiento académico.***

La planta docente está conformada por 111 profesores; en el mes de octubre de 2012, se llevó a cabo la Reunión General de Profesores en el Auditorio de nuestro organismo académico, a la cual asistieron 85 de las Licenciaturas en Turismo y en Gastronomía, misma en la que la Coordinadora del Comité Curricular de la Licenciatura en Turismo, desarrolló una sesión de trabajo participativo abordando el modelo de formación basado en competencias que implementa nuestra Institución asociándolo a los programas educativos impartidos en la Facultad.

En el marco de la reunión, se impartieron cursos de inducción para profesores de nuevo ingreso, tres de la Licenciatura en Gastronomía y cuatro de la Licenciatura en Turismo, por parte de los Comités Curriculares, explicando la organización y estructura curricular de ambos programas educativos.

En la apertura de los periodos 2012B y 2013A, las Áreas de Docencia celebraron 40 sesiones con el propósito de dar seguimiento a la revisión, actualización y reestructuración de los contenidos de las unidades de aprendizaje y a las actividades académicas correspondientes.

El Área de Metodología continúa con los trabajos del Seminario Permanente para mejorar los procesos de investigación en la licenciatura, impulsar el índice de titulación, la formación metodológica de los docentes y la redefinición de las modalidades de titulación, adecuándolas a los propósitos establecidos en los programas educativos.

En el periodo que se reporta 54 profesores fueron beneficiados a través de Programa de Estímulos al Personal Académico. Asistieron a cursos de formación, profesionalización y capacitación, entre estos “Desarrollo humano” con una asistencia de 26 profesores, dos participaron en cursos didácticos del Modelo de Innovación Curricular Basado en Competencias (MICC), ocho en cursos de Transversalidad en el MICC, uno participó en cursos disciplinarios y 39 en cursos de enseñanza aprendizaje.

Es importante mencionar que en el campo de la actualización disciplinar, se llevó a cabo en el periodo comprendido del 6 al 9 de agosto de 2012 el curso taller de “Turismo Sustentable”, a cargo del Presidente de Equipo Verde Huatulco como instructor, contando con la participación de 17 docentes. Los días 5, 6, 9 y 13 de julio de 2012, se realizó el curso de “Calidad en el Servicio Turístico”, impartido por un instructor certificado en calidad, participando 12 docentes. Asimismo,

en el mes de diciembre se llevaron a cabo diferentes cursos asociados a las temáticas de paella, etiqueta, cata de vinos, chocolates, cocteles y panqué navideño desarrollados en los Talleres de Gastronomía, en el marco de la “Semana del Sabor”, en los que participaron nueve docentes de la Facultad con el objetivo de apoyar la formación disciplinar.

Con respecto a cursos orientados al desarrollo de competencias tecnológicas se informa que, en el periodo comprendido del mes de enero a junio de 2012, cinco profesoras de tiempo completo adscritas a este organismo académico, participaron en el curso titulado "Diseño de entornos virtuales para la formación, investigación y difusión de conocimiento turístico", mismo que tuvo una duración de 40 horas bajo la modalidad mixta (presencial y a distancia). De igual forma, dos profesoras participaron en el curso titulado "Combinación de documentos de word", con una duración de seis horas, mismo que fue impartido por la Dirección de Recursos Humanos dependiente de la Secretaría de Administración de nuestra Universidad. El 5 de julio de 2012 se llevó a cabo el "Curso de capacitación en el uso del portal SEDUCA" a cuatro profesoras de tiempo completo de la Facultad por parte de la Dirección de Educación Continua y a Distancia y finalmente en enero de 2013 la empresa Vitech impartió a docentes y administrativos el curso titulado “Manejo y optimización del Aula TIC”.

La convocatoria para concursos de oposición 2012; beneficio a nueve profesores de asignatura. Por otra parte con base en la Convocatoria de Juicios de Promoción 2012 y de la Legislación Universitaria, procedió el cambio de categorías laborales para dos Profesores de Tiempo Completo y un medio tiempo a partir del mes de enero 2013.

En el Programa Institucional de Tutoría Académica participan en total 74 profesores, 23 Profesores de Tiempo Completo, cuatro Profesores de Medio Tiempo, dos Profesores Técnicos Académicos y 45 Profesores de Asignatura. Caber señalar que el 100% de los alumnos tienen tutor académico, siendo el promedio de alumnos por tutor es de 14. Cabe señalar que 53 tutores participan en el PE de Turismo y 21 en el de Gastronomía tres de ellos participan en ambos programas. La tutoría que se desarrolla en la facultad fue evaluada por el Programa Institucional de Tutoría Académica obteniendo un nivel de 81.31 por arriba de la media general de la Universidad que se obtuvo en los organismos académicos de nivel superior 80.97

La facultad cuenta con siete aulas TIC, de las cuales tres están equipadas para videoconferencia, las restantes cuentan con pizarrón electrónico, equipo de cómputo, cañón y equipo de sonido. Estas aulas son utilizadas por alumnos de las licenciaturas y de posgrado siendo un total de 1767 usuarios que hacen uso de este servicio de lunes a viernes.

El acervo de la biblioteca “Dr. Daniel F. Rubín de la Borbolla”, está integrado por 11 661 títulos y 16 946 volúmenes, que representa 26 volúmenes y 18 títulos por alumno de la Licenciatura en

Turismo; en tanto la biblioteca “El Rosedal” cuenta con 2127 títulos y 3492 volúmenes dando un total de diez volúmenes y seis títulos por alumno de la Licenciatura en Gastronomía. A nivel general ambas bibliotecas contemplan 20 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 la biblioteca “Dr. Daniel F. Rubín de la Borbolla” hace uso del manejo del sistema Janium y contamos las bases de datos de libre acceso de la Universidad; la facultad registró 383 accesos anuales a la biblioteca digital de la UAEM.

A la fecha la facultad cuenta con 308 equipos de cómputo, distribuidos de la siguiente 175 para alumnos, 68 para académicos-investigadores y 65 para administrativos; el 83.4% del total de los equipos se encuentran conectados a la red institucional. En el periodo a informar se reportan seis alumnos por computadora.

De Junio 2012 a la fecha, se recibieron 1255 visitas a los centros de auto acceso, de las cuales, 333 se realizaron en el campus de C.U. y 922 en el CAA del Rosedal; del total se atendió a 121 alumnos de la Facultad que representan el 18.47% de la matrícula de la Licenciatura en Turismo; para el caso del CAA de “El Rosedal”, se atendió a 142 alumnos, lo cual representa el 40.22% de la matrícula de la Licenciatura en Gastronomía.

Durante el año que se informa se formaron dos grupos de regularización de inglés, el primero de nivel B1 del 21 de Junio al 20 de Julio con la participación de 25 alumnos de la Licenciatura en Turismo. El segundo curso, “Propedéutico 1”, que se realizó del 03 de Septiembre al 19 de Diciembre con la participación de 21 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía.

A principios de 2013 se iniciaron tres cursos de regularización intensivos, “Propedéutico 1” con la participación de 11 alumnos de la Licenciatura en Turismo, “Propedéuticos 2” con la participación de 25 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía y 31 de Turismo. También iniciaron cuatro talleres extracurriculares de idiomas; dos de italiano básico, dos de francés básico, además del curso de fotografía digital básico a los que asisten un total de 85 participantes.

Durante el año que se informa, los coordinadores de ambas licenciaturas atendieron nueve solicitudes para impartir pláticas profesiográficas en el nivel medio superior.

Por otra parte se asistió al 4º. Congreso Internacional de Gastronomía + Turismo “Pasión por México”, con sede en Mazatlán, Sinaloa; al que asistieron un total de 81 estudiantes más un docente y los coordinadores de ambas licenciaturas.

En el campus “El Rosedal” se llevó a cabo la presentación de proyectos finales gastronómicos en inglés, con el apoyo de los docentes que coordinan cada uno de los CAA.

Así mismo, uno de los coordinadores del CAA de la facultad participo en el X Congreso Internacional “*Vision and innovation: Research and learning in EAL*” organizado por la Asociación Nacional Universitaria de Profesores de Inglés, A.C. (ANUPI), con el tema “*¿What kind of activities do I need to promote intercultural dimensión?*”.

En el marco del VII Congreso Nacional de Educación Turística, organizado por CONAET, se integró la Red de Instituciones Acreditadas, y se asignó la coordinación de la misma a nuestra Facultad, por tal motivo CONAET organizó el Primer Foro Nacional de Programas Acreditados, mismo que tuvo como sede las instalaciones de este organismo académico, en los días del 12 al 16 de marzo del presente.

INVESTIGACIÓN HUMANISTICA, CIENTIFICA Y TECNOLÓGICA.

- ***Estudios avanzados con pertinencia y calidad.***

Los PE de posgrado que oferta nuestro organismo académico atienden una matrícula de 37 estudiantes, de los cuales 15 corresponden al Doctorado en Estudios Turísticos, ocho a la Maestría en Estudios Turísticos y 14 a la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas, esta última instrumentada en conjunto con la Facultad de Contaduría y Administración de la UAEMéx y cuenta con el registro en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC).

Programas de posgrado de vanguardia de este organismo académico, lo constituye la Maestría y Doctorado en Estudios Turísticos, que está inscrito en el Programa Nacional de Programas de Calidad a partir del 2 de octubre 2012.

Asimismo, se participa interinstitucionalmente en otros programas de posgrado, como la Maestría y Doctorado en Ciencias Ambientales, con las facultades de Química (sede), Planeación Urbana y Regional, Geografía e Ingeniería, con quienes se trabaja formando profesionales en el área de las ciencias ambientales con un alto sentido humanista y con la conformación de equipos interdisciplinarios, así como la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, con la Facultad de Ciencias Agrícolas, los centros universitarios UAEMéx de Temascaltepec y Tenancingo, y el propio Centro de Investigación en Ciencias Agropecuarias (CICA), ambos programas están registrados en el PNPC.

Durante el periodo a informar dos alumnos de doctorado participaron en movilidad académica, uno en la Escuela de Artes, Ciencias y Humanidades de la Universidad de Sao Paulo, Brasil, otro en la

Universidad de Islas Baleares, Palma de Mallorca España y uno de maestría realizó una estancia de investigación en el Centro de Servicios Ambientales de Matanzas, Cuba.

- ***Investigadores de calidad.***

La investigación es fundamental en el quehacer académico, por ello la Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con el Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR), el claustro de investigadores que lo integran es de 27 profesores de tiempo completo (PTC) adscritos al centro y con registro SEP (20 mujeres y 7 hombres), de ellos 18 (66.7%) cuentan con grado de doctor, 8 (29.6%) se mantiene con grado de maestría y uno (3.7%) con grado de licenciatura.

La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con el Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR), donde están adscritos 27 profesores de tiempo completo con registro SEP, (20 mujeres y 7 hombres), 18 con grado de doctor, 8 con grado de maestría y uno con licenciatura, de los cuales 22 pertenecen al PE de la Licenciatura en Turismo y cinco a la Licenciatura en Gastronomía; siete de los PTC forman parte del Sistema Nacional de Investigadores (SNI), lo que representa el 25.9%; respecto al perfil PROMEP 23 docentes (85.2%) cuentan con el perfil deseable.

En el periodo a reportar la Facultad se registran cuatro Cuerpos Académicos, el de Estudios Turísticos con carácter de Consolidado; Turismo y Educación en Consolidación, 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 indizadas, ponencias para participar en eventos académicos, formación de recursos humanos en la realización de tesis de licenciatura y posgrado, así como elaboración o reestructuración de unidades de aprendizaje en materia de docencia. Como centro de investigación, los CA participan en la organización de seminarios internacionales de investigación turística, así como en seminarios permanentes, foros, coloquios y talleres para la comunidad universitaria del organismo académico, todo con la finalidad de apoyar las actividades de actualización disciplinaria y didáctica del turismo y la gastronomía.

Asimismo la facultad se vio beneficiada para que alumnos de posgrado realicen sus estudios con 14 becas para especialidad, ocho para maestría y 15 para doctorado.

La facultad recibió a dos profesores para realizar sus estancias una postdoctoral y otra de investigación provenientes del Centro de Servicios Ambientales de Matanzas del Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente y de la Universidad del Caribe.

De los proyectos de investigación que se reportan, 22 tienen registro UAEM, de ellos 18 cuentan con financiamiento y cuatro se han registrado sin financiamiento; de ellos, 15 siguen vigentes y siete han sido finiquitados. De los proyectos vigentes con registro UAEM, cuatro se insertan en la línea de Turismo y educación, cinco en la línea de Patrimonio gastronómico, cuatro en la línea de Estudios socioculturales del Turismo, y dos en la línea de Estudios ambientales del Turismo, de los 15 vigentes, seis corresponden a investigación básica, siete a investigación aplicada y dos a desarrollo tecnológico.

Durante el año que se informa sé trabajo de manera conjunta en redes de colaboración académica con la Universidad del Caribe y El Colegio de la Frontera Norte.

Resultado del trabajo que realizan los PTC, se cuenta con la producción académica de un libro denominado, "Avanzando hacia la sociedad de la información en México a través del uso de tecnologías de la información y la comunicación (2000 – 2005)", además se publicaron 11 capítulos de libro "La política turística y la economía del trabajo en el Estado de México", "El Microturismo como alternativa de desarrollo local en Amanalco de Becerra. México", "Turismo y crimen organizado en Nanchititla, reflexiones teóricas, epistemológicas y metodológicas sobre las escalas en el desarrollo turístico-sustentable. (DTS)", "Agua potable y redes de política pública. Entre la captura y la exclusión. Caso de los comités independientes de agua potable en el municipio de Toluca", "Siete décadas de Turismo en Ixtapan de la Sal. La influencia de la Red de política pública en su dinámica", "Aprendiendo a convivir en una realidad educativa multi, inter y transcultural", "El uso del método mixto para la evaluación de la gestión ambiental y la responsabilidad social en hotelería", "Los pueblos del agua", "Introducción. En: Investigación Turística. Hallazgos y aportaciones" y "Diagnóstico del sistema turístico de un área natural protegida" y "Redes de política pública como enfoque analítico para el turismo: caso San Miguel Almaya".

Cabe señalar que durante el periodo que se reporta se publicaron nueve artículos en revistas especializadas como Estudios y Perspectivas en Turismo, Pasos, Vectores de Investigación, Rosa dos Ventos, Gestión y ambiente, Homo Viator, Actualidades Investigativas en Educación, y Latinoamericana de Educación Inclusiva.

La revista Periplo Sustentable de publicación semestral para el periodo que se reporta publicó los números 22 y 23.

En colaboración con el Instituto Politécnico Nacional Escuela Superior de Turismo, Universidad de Guadalajara Centro Universitario de la Costa, Escuela Panamericana Escuela de Administración de Instituciones, Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo y la Facultad, se organizó el "VIII Seminario Internacional de Estudios Turísticos, IV Seminario Internacional de Investigación en Gastronomía y IX Foro de Investigación Turística y

Gastronómica", en el que participaron la Universidad de Alcalá de Henares, España, Tecnológico de Tijuana, Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur, Instituto Culinario de México, Instituto Culinario de Morelia A.C., Colegio de Profesionales en Turismo, Centro Empresarial Gastronómico Hotelero, Universidad Autónoma de Chapingo, Centro Regional Universitario Centro Occidente, Colegio de Michoacán, Universidad del Caribe, Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Universidad de Quintana Roo, Universidad del Mar, Instituto de Turismo, Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo, Unidad Académica de Turismo de la Universidad Autónoma de Guerrero, Universidad Nacional Autónoma de México.

DIFUSIÓN DE LA CULTURA PARA UNA SOCIEDAD HUMANISTA.

- ***Fomento cultural universitario.***

El 8 de septiembre de 2012 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía participaron en el concurso gastronómico en el marco de la primera feria de chorizo artesanal, que tuvo como finalidad impulsar el valor del chorizo rojo y verde como un producto que da identidad al municipio de Toluca, los alumnos obtuvieron el primer lugar donde participaron otras instituciones de nivel superior como el Centro Universitario Siglo XXI, Centro de Gastronomía y Sazón, Centro de Estudios Superiores Olimpo, Centro Universitario de Ixtlahuaca CUI e Instituto Washington A.C.

El taller denominado "La Semana del Sabor", se llevó a cabo del 15 al 19 de Octubre de 2012, presentado a nivel nacional en 12 Estados de la República Mexicana (Cancún, Acapulco, Puebla, Toluca, Monterrey, Vallarta, Veracruz, San Luis Potosí, Los Cabos, Querétaro, Ensenada, Guadalajara, Cuernavaca) y el Distrito Federal, el taller está dirigido a niños de 1° a 6° de primaria.

El objetivo primordial de esta labor es luchar contra el gran problema de salud como lo es la obesidad y todos los problemas de salud que ésta incluye, donde se les introduce a este fascinante mundo explicando de una manera práctica y sencilla como pueden llevar una alimentación sana y nutritiva, así como tener un acercamiento con la profesión de cocinero y advirtieran la relevancia que tiene la gastronomía mexicana en el mundo, esta labor la realiza en conjunto el Club Vatel, la Secretaría de Educación Pública, la Secretaría de Salud y la Embajada de Francia en México, en esta ocasión participaron en total 39 alumnos y tres egresados de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía.

Los ganadores del Concurso Emprendedor 2011, obtuvieron el premio a jóvenes inventores e innovadores del Estado de México 2012 con el proyecto: Productora y comercializadora de pan de pulque Pulkipan S.A. de C.V. en la temática de alimentos.

Durante el año que se informa se ofrecieron 11 talleres de baile de salón, taller de violín, taller de hip hop, danza árabe, yoga, canto y jazz en los que participaron 90 alumnos.

Se llevó a efecto la plática de "Identidad Universitaria", dirigida a alumnos de nuevo ingreso con una asistencia de 78 alumnos.

Se presentaron dos bandas de Rock y dos solistas dentro del programa artístico del Festival de Bienvenida 2012B.

La facultad participó en 10 ocasiones en el programa institucional “Domingos Culturales”, organizados y dirigidos por la Secretaria de Difusión Cultural de la UAEM, en el parque “Simón Bolívar” de la Ciudad de Toluca.

De igual forma se realizaron dos muestras gastronómicas “Fondant y escultura en caramelo” que se llevó acabo en la sala de tutorías de la facultad y “Mercados turísticos” en el parque Simón Bolivar, durante las actividades de los domingos culturales, como resultado de las unidades de aprendizaje que cursaron los alumnos.

En el mes de noviembre de 2012 se realizó la colocación de la ofrenda en las instalaciones del Centro Cultural Universitario, Casa de Las Diligencias, esta actividad se realizó con el apoyo de ambas licenciaturas.

Durante los festejos del 54 aniversario de la facultad se realizó la segunda temporada del ciclo de cine con la proyección de dos películas “El turista” y “Blanca Nieves y el Cazador” con la participación de 63 alumnos así como la obra de teatro “Del arte a la vida” con una participación de 22 alumnos, la presentación del grupo musical “Efectorama” con una participación de 33 alumnos.

Se contó con la participación de la segunda temporada del Coro Universitario de Cámara dirigido a toda la comunidad de la facultad, en dicha actividad asistieron 36 personas, de entre ellas administrativos, docentes, alumnos y directivos. Así mismo se realizó la tradicional posada navideña en la cual ocho alumnos participaron con una presentación artística, contando con un promedio de 100 alumnos.

Durante el periodo a informar se impartieron las siguientes conferencias: “Casos de éxito en empresas turísticas de Cuba”, "Los licores de frutas, cultura y tradición en el valle de Toluca", "Planificación Turística" y la “Conferencia SECTUR federal”; además se llevaron a cabo siete presentaciones de libros; el concurso oye mi canto II, la obra de teatro "Me doy el gusto" y "Dos amores y un bicho" de Adriana Barraza y la exposición plática Toluca Arte y Juventud.

Dentro de las actividades del VIII Seminario Internacional de Estudios Turísticos se presentó una muestra artesanal los días 11, 12 y 13 de septiembre, en las instalaciones de la Facultad, con artesanías de Tule y Lana, así como dulces típicos del Estado de México.

Se realizó el concurso “Se busca” con la finalidad de la creación de un personaje con características específicas del área del turismo y la gastronomía, el cual representaría a la “mascota de la facultad”.

En el mes de Noviembre de 2012 se realizó la “2da Feria del Emprendedor Turístico Gastronómica” en la que participan alumnos de ambas licenciaturas, se contó con la participación de 72 equipos, 28 de Gastronomía y 24 de Turismo, resultando ganadores, en la categoría *senior gastronomía,* 1er lugar el equipo Urban Green, 2do lugar The Wheat Company y 3er lugar Funny Break; en la categoría *junior* turismo, 1er lugar Estancia Tenalli, 2do lugar Memorias y 3er lugar Bitalivyy; en la categoría *junior* gastronomía, 1er lugar Alebrijes, 2do lugar Fotuna y 3er lugar Amaranta.

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

Se llevó a efecto por parte del Centro de Investigación y Estudios Turísticos el Coloquio de Presentación de Avances de Investigación de Maestría y Doctorado en Estudios Turísticos los días 14 y 15 de junio de 2012.

Se organizó el VIII Seminario Internacional de Estudios Turísticos, IV Seminario Internacional de Investigación en Gastronomía y IX Foro de Investigación Turística y Gastronómica los días 11, 12 y 13 de septiembre en coordinación con el Centro de Investigación y Estudios Turísticos de la Facultad. VIII Seminario Internacional de Investigación Turística, con 296 asistentes, en donde se presentaron 67 trabajos de los cuales 30 son producción de investigadores del Centro de Investigación y Estudios Turísticos de la Facultad.

EXTENSIÓN Y VINCULACIÓN PARA RESPONDER A LA SOCIEDAD.

- ***Apoyo al alumno.***

Durante el periodo que se informa se otorgaron 686 becas institucionales, bajo 39 modalidades diferentes y 513 externas, dando un total de 1199 becas, apoyando a un total de 778 alumnos logrando alcanzar una cobertura del 77.2% del total de la matrícula.

Actualmente se cuenta con el 100% de matrícula afiliada al IMSS y Seguro Estudiantil Universitario, además se han impartido conferencias de fomento a la salud para alumnos como las denominadas: “Ciclo Menstrual” y “Anticonceptivos”, se realizaron seis periódicos murales de diversas temáticas como: desarrollo prenatal, cambios durante el embarazo, vacunación, planificación familiar, enfermedades de transmisión sexual y alcohol y sus efectos.

Se impartieron 1183 consultas médicas los padecimientos más relevantes fueron cefalea, hipertensión arterial, dismenorrea, rinitis alérgica, faringoamigdalitis, padecimientos

gastrointestinales, así como la aplicación de medicamento por vía intramuscular con receta médica, toma de glucosa entre otros.

Contribuyendo a mejorar la calidad de vida de los alumnos de nuestra institución, se participó en conjunto con la Facultad de Medicina y otros espacios académicos en el Comité para la Prevención y Vigilancia del Sobrepeso y Obesidad de la Universidad Autónoma del Estado de México.

Se llevó cabo la Campaña de Vacunación I y II, donde se aplicaron las vacunas de Hepatitis B, Tétanos, Rubéola y Sarampión a 228 alumnos de la Facultad.

- ***Extensión universitaria y vinculación al servicio de la sociedad***

En el periodo comprendido de 1° de junio de 2012 al 31 de mayo de 2013, se concretaron siete convenios de los cuales cuatro fueron del sector privado, cuyo objetivo se estableció para la realización de estancias profesionales, servicio social y/o prácticas profesionales de los alumnos y pasantes de la Facultad, con las empresas Restaurante Rojo Jamaica, Hotel Four Season Resort, Punta Mita y con el Restaurante Finca de Adobe. Con la Secretaría de Turismo para Implementar el "Programa Integral de Competitividad del Sector Turístico 2012 (PICST)", asimismo con ICOMOS Mexicano, Pronatura Noroeste y la Universidad de Alicante.

En cuanto a la realización de prácticas y estancias profesionales, 244 alumnos las realizaron durante este periodo, 202 en el sector privado, 33 en el sector público y nueve en el sector social público, principalmente en empresas de alimentos y bebidas y de hospedaje del Estado de México: en Toluca y Metepec, y en los estados de Quintana Roo, Jalisco y Distrito Federal.

Por otro lado, en este periodo se inscribieron 96 alumnos al Programa de Servicio Social, 76 alumnos en el sector público, 22 en el sector privado y 11 en el sector social.

Nueve alumnos de ambas licenciaturas participaron dentro del programa UAEM-PERAJ Adopta un amig@, el cual es un 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 para que fortalezcan su autoestima, sus habilidades sociales, sus hábitos de estudio y se amplié su cultura general y sus horizontes. El joven universitario que funge como tutor se convierte en un modelo positivo a seguir para el amig@.

En relación a Brigadas Universitarias Multidisciplinarias, cabe señalar que participan 16 alumnos, de ambas licenciaturas, de los cuales cinco son hombres y 11 mujeres.

Además 139 alumnos concluyeron su servicio social, 95 en el sector público, 36 en el privado y ocho en el social.

Se llevaron a cabo dos pláticas del programa “egresados exitosos”, la primera el 14 de Mayo de 2012, contó con la asistencia de 21 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía en la línea de acentuación de Innovación en la Gastronomía y un docente de la Licenciatura de la misma.

Esta plática fue impartida por una ex alumna quien se encuentra laborando como Gerente de Calidad en la empresa Gastronomía Artesanal, Toluca.

La segunda plática se llevó a cabo el 23 de octubre de 2012. Contó con la asistencia de 22 alumnos de la Licenciatura en Turismo. Fue impartida por otro ex alumno quien actualmente labora como Director Operativo de Didáctica.

Se llevó a cabo el taller de elaboración del currículo y entrevista de trabajo el día 5 de octubre del 2012, para los alumnos del noveno periodo de ambas licenciaturas, participando un total de 27 alumnos, fue impartido por personal de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, siendo el propósito preparar a los alumnos para el mercado laboral.

La práctica de campo es una estrategia de aprendizaje para fortalecer los diferentes programas por competencias que contribuyen al fortalecimiento de la formación profesional, durante el periodo se realizaron 43 prácticas aprobadas por los HH. Consejos de Gobierno y Académico

El día 10 de junio de 2012, se ofreció una comida de agradecimiento a los empleadores por la apertura de espacios de ejercicio profesional, entre los asistentes al evento estuvieron, representantes de las empresas Hotel Quinta del Rey, Viajes Intersol, Interjet, Pastelería Du Paradis, Restaurante Rojo Jamaica, H. Ayuntamiento de Toluca, Café Mexiquense entre otros.

En este periodo se aperturaron 147 lugares para estancias profesionales en 80 empresas y organismos, los sectores a los que pertenecen son el público 31, privado 46 y tres al social.

Se realizó el tercer foro de vinculación empresarial, en las instalaciones de nuestro organismo, siendo el objetivo mantener un punto de contacto con diferentes instancias del Sector Turístico a través de sus experiencias que fortalezcan la cultura emprendedora, además de proporcionarles sugerencias a los alumnos de la Licenciatura en Turismo y Gastronomía para incursionar y permanecer en el ámbito laboral, se contó con 80 asistentes al evento.

ADMINISTRACIÓN AGIL Y TRANSPARENTE.

- ***Ordenamiento y eficiencia administrativa.***

El personal académico y administrativo con el que cuenta la facultad está conformado por 35 profesores de carrera de los cuales 27 son de tiempo completo, siete de medio tiempo, dos

técnicos académicos y 75 profesores de asignatura, 17 administrativos de confianza y 31 trabajadores sindicalizados.

Personal sindicalizado de la Facultad de Turismo y Gastronomía asistió a cursos de capacitación tales como: “Seguridad y prevención contra la violencia” modulo dos “Técnicas, tácticas y estrategias de seguridad y defensa personal y “Actualización de la calidad”.

Para mejorar la competencia laboral del manejo de TIC el personal administrativo ha asistido a los cursos “Combinación de documentos de Word”, “Manejo y optimización del aula TIC”, “Capacitación básica de tecnologías de la Información”,” Introducción al manejo de las TIC, *photoshop basic CS5*”, cabe señalar que un trabajador cursa el 6º trimestre del bachillerato modalidad a distancia UAEM.

El personal administrativo de confianza ha asistido a diversos cursos de capacitación como: “Diseño de presentaciones educativas con el uso del pizarrón electrónico”, “Taller de elaboración de reactivos para el Examen general de egreso”, “Coaching para tutores, elaboración de textos académicos” (en línea).

Para mejorar las competencias laborales que el perfil de puestos demanda han asistido a los cursos de “Autonomía e iniciativa” a fin de mejorar la competencia laboral de iniciativa, “Combinación de documentos de Word”, “Responsables de aula TIC” correspondiente a la competencia de manejo de TIC.

En el mes junio de 2012 se realizó la actualización del inventario de bienes patrimoniales con el que cuenta la facultad, habiéndose realizado diversas acciones tales como la solicitud de etiquetas, y reasignación física de los mismos.

De las 135 metas planteadas en los diferentes proyectos que integran el plan de desarrollo 2009-2013, se programaron 132 para 2012 de las cuales 114 presentan un avance mayor o igual al 100%, tres metas registraron avance mayor al 75%, dos metas un avance mayor al 50% o igual a 75%, dos metas registraron avance menor al 50% y 11 metas representan un avance nulo; sin embargo, para su cumplimiento se ha realizado la gestión correspondiente; según datos del sistema de seguimiento y evaluación de los instrumentos de planeación. Lo que representa un avance de la metas en el plan de desarrollo del 90% de las metas cumplidas, 2% entre un 50 y 75% de avance moderado, y 8% presentan avance inferior.

En octubre de 2012 se integró el Programa Operativo Anual POA 2013, que permitió programar el ejercicio de los recursos financieros que se ejercen actualmente, a través de las actividades prioritarias, con el objeto de alcanzar las metas académicas y administrativas contempladas en el

plan de desarrollo. Asimismo, durante 2012 se realizaron cuatro evaluaciones trimestrales en el sistema de seguimiento y evaluación al POA 2012.

Se atendieron las solicitudes para actualizar los datos de la estadística 911 de fin e inicio de cursos 2012A y 2012-2013 respectivamente, de igual manera se integró la estadística 912 de Bibliotecas; asimismo, se ingresaron en el Sistema Institucional de Información Universitaria (SIIU) los informes y programas de actividades del personal académico de carrera.

Durante el año que se informa, la facultad obtuvo la certificación ISO 9001-2008 del proceso certificado denominado servicio de prácticas en alimentos y bebidas en los talleres de la Facultad de Turismo y Gastronomía.

Durante el año 2012 la Facultad ejerció para el campus de Ciudad Universitaria donde se imparte la Licenciatura en Turismo un presupuesto de $ 7,021.059.32 de los cuales $ 283,835.50 corresponde a gasto de inversión, $ 2,305,245.82 a gasto corriente y $ 4,431,978.50 a becas.

Se adquirieron a través de la validación de recursos propios: pantallas, grabadoras, cañones, bancas, escritorios, pintarrones, sillas, por la cantidad de $97,967.22

En este periodo se realizó la adquisición proveniente de la validación por ingresos propios de los siguientes bienes: dos bancas de tres plazas, cinco mesas tubulares para exterior ubicadas en El Rosedal, módulo de atención al público ubicado en el CIETUR, 100 sillas ubicadas en diferentes aulas y en la sala de tutorías, cuatro pintarrones, siete video proyectores, cinco radiograbadoras, cuatro pantallas de proyección y cinco escritorios.

Por otra parte con recursos PIFI 2011 se adquirió el equipo básico para el funcionamiento de cuatro nuevas aulas TIC, de las que al momento se espera la adecuación física de las mismas, una vez concluidos estos trabajos la Facultad contará con un total de 11 aulas con estas características, con la asignación de estos recursos se adquirieron también: videoproyectores, multifuncionales, *no breaks*, impresoras, computadoras y acervo bibliográfico que permitirán mejorar la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje. Respecto a los recursos PIFI 2011 se logró un ejercicio del 100% en 2012.

Durante el año que se informa la facultad participo en el seguimiento 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 2011.

- ***Obra universitaria.***

Durante este periodo se proporcionó trabajos de mantenimiento a las instalaciones del Edificio B, CIETUR y pintura interior a los diferentes cubículos y áreas de la facultad en ambos campus.

Además, realizaron trabajos de mantenimiento e impermeabilización en todas las áreas de este Campus, a través del bono de equipamiento con una inversión de $484, 744.51.

Cabe señalar que se cambiaron las luminarias por 286 lámparas LED en los Edificios A, B y el CIETUR a fin de optimizar el rendimiento energético atendiendo las políticas de sustentabilidad y ahorro presupuestal de la UAEM, con el bono de cooperación de alumnos por la cantidad de $576, 668.00.

GOBIERNO SENSIBLE, DEPORTE Y CULTURA FÍSICA.

- ***Gobierno con responsabilidad social.***

La Facultad de Turismo y Gastronomía llevó a cabo 12 sesiones ordinarias con los HH. Consejos de Gobierno y Académico, abordando diferentes asuntos de corte académico-administrativo.

A finales del mes de octubre de 2012 se publicó la convocatoria para la elección y renovación de consejeros alumnos ante el H. Consejo Universitario, de tal manera que en la sesión ordinaria de dicho órgano colegiado, celebrada el día 30 de noviembre de 2012 se tomó protesta de los cuatro alumnos consejeros de este organismo académico, representantes de la Licenciatura en Turismo y Licenciatura en Gastronomía (dos propietarios y dos suplentes), por un periodo de 2 años.

En el mes de julio se llevó a cabo el “Curso Integral de Protección Civil y Primeros Auxilios” para alumnos de nuevo ingreso de ambas licenciaturas teniendo una participación de 150 alumnos, así como una plática denominada “Prevención del Delito”.

También se brindó la plática referente al programa de Medio Ambiente sobre los diferentes proyectos en los que trabaja dicho programa denominado: “Inducción a la perspectiva ambiental universitaria”, a los alumnos de nuevo ingreso con la finalidad de hacerles conciencia y de la importancia del mismo con la participación de 150 alumnos.

En ambos campus se mantiene de forma permanente dicho proyecto, y específicamente en el mes de agosto se colocó en todas las aulas de los dos campus el *sticker* con la leyenda “El último apaga la luz” y en baños y áreas comunes “El agua es como de tu familia ¡Protégela!”.

El día 19 de septiembre, en el marco de la semana de Protección Universitaria se llevaron a cabo ejercicios de evacuación simultáneos en ambos campus con un participación en el campus CU de

470 personas y en campus el Rosedal de 71 personas, teniendo una totalidad de 541 persona miembros de la comunidad de la facultad de Turismo y Gastronomía.

En el mes de septiembre se llevó a cabo la video conferencia sobre la Protección Civil en la Universidad con la participación de 18 personas y se asistió a la Ceremonia Luctuosa de Conmemorativa a los sismo acaecidos en la Ciudad de México en 1985 en la sala Ignacio Manuel Altamirano del Edificio Central de Rectoría.

En el mes de septiembre la Facultad de Turismo y Gastronomía con el apoyo de tres alumnos y dos administrativos, participó en la clausura de la Campaña Universitaria de Reforestación 2012, en el predio de cerro prieto comunidad de San Juan de las Huertas Municipio de Zinacantepec (Parque Nacional Nevado de Toluca).

El Plástico PET, tiene como finalidad su reutilización en la Facultad de Ingeniería de la UAEM para su proceso, en conjunto con la empresa DIBASA se le entregó en el mes de septiembre la cantidad de 150Kg y el aceite procesado es captado por la empresa Astil en conjunto con Protección al Ambiente de la UAEM para la generación de Bio-diesel del cual en el mes de julio se entregó la cantidad de 160L, se sigue trabajando en dichas actividades con el apoyo de la comunidad estudiantil depositando el material en los contenedores.

En el mes de octubre se llevó a cabo en nuestro espacio académico el encalado de árboles con el apoyo y participación de los alumnos de la unidad de aprendizaje de Ecología de los grupos 23 y 31 con una participación de 44 alumnos.

En el mes de octubre se llevó a cabo en el auditorio de la facultad la conferencia denominada “La importancia de la denuncia” impartida por la Secretaria de Seguridad Ciudadana para responsables de Protección Civil de los diferentes organismos académicos en el que participaron 28 asistentes.

También se realizó el “Curso de Prevención de Incendios” para responsables de protección civil, en que participaron de 13 personas.

En el mes de noviembre en la escuela primaria “Prof. Agripín García Estrada” se llevó a cabo un taller ecológico con 80 alumnos de la escuela y con la participación de 40 alumnos de nuestra facultad quienes apoyaron diferentes actividades como la creación de composta, encalado de árboles, el reciclado del PET, entre otras.

Como cada año en el mes de noviembre se llevó a cabo la campaña boteo teletón 2012 en la cual se participó con seis alumnos, cuatro de turismo y dos de gastronomía quienes hicieron su labor recaudando la cantidad de $ 1513.70.

En noviembre la comunidad estudiantil participo en la “12a campaña de calcetas y calcetines” a través de la Dirección de Protección Civil y la Secretaria de Rectoría en la cual se pudo hacer llegar la cantidad de 289 pares, con el fin de apoyar a las familias mexiquenses menos favorecidas, específicamente las que habitan en regiones amenazadas por el clima característico de la temporada invernal.

- ***Deporte y activación física.***

En la Facultad de Turismo y Gastronomía se cuenta con un programa activo de promoción deportiva a través del cual se desarrollan diversas actividades como activación física con zumba, tenis de mesa, basquetbol, voleibol varonil y femenil, entre otros.

Se realizó la mañana deportiva de la Facultad como parte de las actividades de bienvenida para los alumnos de nuevo ingreso al periodo 2012B con una participación de 20 alumnos en tenis de mesa, 24 en basquetbol y 35 en voleibol en las ramas varonil y femenil; además participaron 11 equipos en el Rally recreativo deportivo con un total de 80 alumnos.

Actualmente se realiza el torneo interno con la participación de 84 alumnos en fútbol rápido, 70 en la rama varonil, 10 en basquetbol varonil y 24 en voleibol femenil.

Se conformaron 10 equipos de diferentes disciplinas deportivas futbol asociación varonil y femenil, fútbol rápido varonil y femenil, voleibol varonil y femenil, basquetbol varonil, frontón femenil, natación femenil y varonil, tenis femenil y varonil.

Se reportó la participación de 79 alumnos de la facultad en los X Juegos Selectivos Universitario de la UAEM.

En la Universiada Nacional 2012 en el estado de Veracruz se contó con la participación de 13 alumnos en disciplinas tales como: atletismo, halterofilia, béisbol, futbol femenil, futbol varonil, futbol rápido, gimnasia aeróbica, karate do y voleibol de playa.

MODERNIZACIÓN Y OBSERVANCIA DEL MARCO JURÍDICO UNIVERSITARIO.

- ***Modernización y observancia del marco jurídico universitario.***

En la sesión extraordinaria de los HH. Consejos de Gobierno y Académico, celebrada el 30 de noviembre de 2012, se conformó la comisión especial para llevar a cabo la revisión de los Lineamientos de los Talleres de Alimentos y Bebidas de la Licenciatura en Gastronomía y en diciembre del mismo año se hizo entrega al Presidente de ambos órganos colegiados del dictamen

correspondiente. Queda pendiente su revisión y visto bueno por parte de la Oficina del Abogado General.

COMUNICACIÓN CON VALORES.

- ***Comunicación con valores.***

A la fecha se han realizado 10 emisiones del programa "Contrastes" todos los viernes con la finalidad de apoyar a las amas de casa en la preparación de platillos con la participación de docentes, estudiantes de la licenciatura en gastronomía.

Se realizaron dos participaciones, en el programa Aldaba de UniRadio, la primera con el tema "Mercado Laboral del Turismo y la Gastronomía", y la segunda relacionada con el " VIII Seminario Internacional de Estudios en Turismo".

Se está trabajando en la segunda actualización de la Crónica de la Facultad sobre los temas "Historia de la Investigación en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM".

Se colaboró con cinco publicaciones en la revista Valor Universitario cuyos títulos son: Crucigrama "*Planning*", "Un Dulce Reto", "Crucigrama *Food Chemistry*", "*Civil Engineering*", "Turismo paras todos".

El responsable de Difusión Cultural, curso el cuarto módulo del Seminario de Gestión y Promoción Cultural y Artística por parte de la Secretaría de Difusión Cultural de la UAEM en coordinación con CONACULTA.

CONTRALORÍA PROMOTORA PARA UNA MEJOR GESTIÓN.

- ***Contraloría promotora de una mejor gestión.***

Se recibió la visita de la Contraloría Universitaria durante los meses de septiembre y octubre a fin de revisar el inventario total de bienes muebles de este organismo académico cumpliendo en tiempo y forma con las indicaciones señaladas para tal efecto.

En el mes de febrero de 2013, se recibió la segunda visita de Auditoría para preparar el proceso de entrega recepción.

Mensaje

La comunidad de la Facultad de Turismo y Gastronomía, ha vivido momentos intensos de trabajo en donde los resultados han sido altamente satisfactorios, gracias al esfuerzo realizado con entrega y compromiso, en torno a un propósito del que todos hemos sido partícipes. Desde el inicio de la presente administración, un ferviente deseo de ver a nuestra Facultad crecer y desarrollarse figurando en el contexto nacional e internacional, guía nuestra labor cotidiana que hoy, vemos cristalizada en el reconocimiento de nuestros Programas Educativos, a través de la acreditación otorgada por CONAET y la certificación Ted Qual que otorga la Fundación OMT Themis.

Desde 1958, año en el que fue creada, nuestra Facultad ha sido conducida de manera propositiva marcando la pauta en la academia y la investigación, la vinculación con los sectores productivo y social y la innovación en los procesos y contenidos de formación. Es una institución que busca siempre mejorar sus resultados, segura de que por la relevancia de sus aportaciones al desarrollo científico y social del turismo y la gastronomía, por su contribución a la innovación y a la formación de profesionales integrales en estas áreas, así como al fortalecimiento social, económico y turístico de México, pronto será reconocida como una entidad educativa socialmente responsable y de clase mundial.

En breve, empezaremos una nueva etapa en la cual estamos comprometidos a dar continuidad a nuestros propósitos, velar por el cumplimiento de los valores universitarios, producir y aplicar con eficiencia el conocimiento en el turismo y la gastronomía, bajo los principios del desarrollo sustentable y de la innovación social, fortaleciendo a la planta docente, a los cuerpos académicos y al personal administrativo, con acciones que conduzcan a la reacreditación, recertificación y reconocimiento de los planes y programas de Licenciatura y Posgrado, para construir un modelo educativo pertinente con el constante cambio; orientar los esfuerzos hacia redes de vinculación social e interinstitucional, a través de diversas estrategias y herramientas, además de la movilidad para estudiantes y profesores, los convenios y los acuerdos.

Estimados estudiantes, personal docente, directivo y administrativo de la Facultad de Turismo y Gastronomía, es la oportunidad de agradecerles el apoyo y la aceptación que durante el tiempo de mi permanencia en esta institución y particularmente al frente de la Dirección, han manifestado hacia mi persona, entendiendo que el respeto hacia la diversidad de pensamiento y acción, es la característica común entre los universitarios.

Agradezco de un modo particular a mis queridos padres y hermanos por haberme inculcado la prudencia y la congruencia, el amor a la verdad y los verdaderos valores en la vida. A mi querida familia nuclear y política, por su paciencia, por su espera y por su amor incondicional. A mis amigos y amigas por su lealtad y por hacer de mi vida un goce permanente y, en especial, a mi tutora académica por haberme enseñado el valor de educar.

A quienes dejaron sentadas las bases para forjar un futuro prometedor para nuestra institución, en particular Señor Rector, la Facultad agradece su confianza, su invaluable apoyo y su meritoria labor por hacer de esta Universidad un espacio con calidad y calidez, que motiva a continuar trabajando en favor de la formación de nuestros futuros profesionales del turismo y la gastronomía y nos recuerda que un buen líder no es el que maneja masas, sino el que forma más líderes.

Finalizo apuntando, como lo hice al iniciar esta aventura… no importa el tiempo que dure la experiencia, sino más bien, el significado de su huella.

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO

Indicadores

Indicador	Fórmula	2009	2010	2011	2012
1. Índice de aceptación real	$\frac{\text{Inscritos a primer año}}{\text{alumnos que presentaron exámen de admisión}} \times 100$	13.47	16.2	19.9	22.1
2. Matrícula por programa de licenciatura	Número de alumnos por cada programa ofertado	888	896	980	1008
3. Asistentes a programas de educación continua	Número de asistentes en programas de educación continua	0	0	0	0
4. % de alumnos en programas de calidad.	$\frac{\text{Alumnos que cursan licenciaturas con nivel I de CIEES o acreditadas}}{\text{matrícula de licenciatura}} \times 100$	97	99.7	99.9	100
5. % 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	100
6. Programas de licenciatura con nivel I de CIEES	Número de licenciaturas con nivel I de CIEES	2	2	2	2
7. Programas de licenciatura acreditados	Número de programas de licenciatura acreditados por organismos pertenecientes a Copaes	0	1	2	2
8. Nuevos planes de estudio de nivel superior	Número de nuevos planes de estudio de nivel superior (licenciatura y posgrado)	0	0	0	0
9. Alumnos en la modalidad a distancia	Número de alumnos en la modalidad a distancia	8	14	10	15
10. % 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	20
11. % 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	86.9
12. Índice de eficiencia terminal por cohorte	$\frac{\text{Egresados en el año, de los alumnos que fueron nuevo ingreso a primer año hace 4 a 6 años} *}{\text{Nuevo ingreso a primer año hace 4 a 6 años} *} \times 100$ *Depende de la duración de la carrera	61.2	66.7	39.4	52.7
13. Índice de titulación por cohorte generacional	$\frac{\textit{Títulados al primer año de egreso}}{\textit{Nuevo ingreso hace 5 años} *} \times 100$ *Depende de la duración de la carrera	15.7	23.9	18.7	14.1
14. % 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	100
15. 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	3.5
16. % de alumnos en programas de movilidad estudiantil	$\frac{\text{Alumnos en programas de movilidad}}{\text{matrícula}} \times 100$	1.18	1.22	1.2	0.8
17. Índice de reprobación por licenciatura	$1 - \frac{\text{Aprobados} + \text{regularizados}}{\text{matrícula}} \times 100$	86.82	10.6	23.6	20.2
18. Índice de reprobación por licenciatura, en ordinario	$1 - \frac{\text{Aprobados}}{\text{matrícula}} \times 100$	13.4	10.6	23.6	25.5
19. % de alumnos con tutoría	$\frac{\textit{Alumnos en tutoría}}{\textit{matrícula}} \times 100$	97.72	96.7	99	100
20. Alumnos por tutor	$\frac{\text{Alumnos en tutoría}}{\text{Profesores tutores}}$	16.43	14	13	14
21. % 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/D	N/D
22. % de PTC tutores	$\frac{\text{PTC tutores}}{\text{Profesores tutores}} \times 100$	30.9	29.50	28.4	31.1

23. Alumnos por computadora	$\frac{\text{Matrícula total}}{\text{Computadoras destinadas a alumnos}}$	11	9	11	6
24. % de computadoras conectadas a la red institucional	$\frac{\text{Computadoras conectadas a la red}}{\text{total de computadoras}} \times 100$	96.3	60	85	83.4
25. Aulas digitales equipadas	Número total de aulas digitales y por nivel e equipamiento A, B.	N/D	N/D	3A 4B	3A 4B
26. Usuarios de aulas digitales	Total de alumnos usuarios	N/D	N/D	347	1767
27. % de profesores actualizados en la disciplina que imparten	$\frac{\text{Profesores que dan clase actualizados en la disciplina que imparten}}{\text{total de profesores que dan clase}} \times 100$	N/D	N/D	N/D	N/D
28. % de profesores formados y actualizados en educación basada en competencias	$\frac{\text{Profesores que dan clase actualizados en educación basada en competencias}}{\text{total de profesores que dan clase}} \times 100$	N/D	N/D	N/D	N/D
29. % de profesores de estudios profesionales formados para apoyar la didáctica centrada en el aprendizaje del Micc	$\frac{\text{Profesores de estudios profesionales formados en didáctica centrada en el aprendizaje el Micc}}{\text{total de profesores de estudios profesionales}} \times 100$	N/D	N/D	N/D	N/D
30. % 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	N/D
31. Volúmenes por alumno	$\frac{\text{Total de volúmenes}}{\text{matrícula total}}$	18.7	19.8	19	20
32. Títulos por alumno	$\frac{\text{Total de títulos}}{\text{matrícula total}}$	12.6	13.2	13	13
33. Matrícula por programa de estudios avanzados	Número de alumnos por cada programa ofertado	37	43	47	37
34. Programas de estudios avanzados (doctorado, maestría y especialidad	Número de programas de estudios avanzados	7	7	7	7
35. Programas de estudios avanzados creados que contribuyen a resolver la problemática vinculada con temas de sustentabilidad	Número de programas de estudios avanzados creados vinculada con temas de sustentabilidad	3	3	3	3
36. % 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	100
37. % de programas de estudios avanzados en el PNPC	Número de programas de posgrado en el PNPC	1	1	1	3
38. % de programas de estudios avanzados en el PNPC, compartidos con otras sedes	Número de programas de posgrado en el PNPC	1	1	1	3
39. Programa de estudios avanzados de competencia internacional en PNPC	Número de programas de estudios avanzados de competencia internacional en PNPC	1	1	1	3
40. % de PTC con maestría	$\frac{\text{PTC con maestría}}{\text{total de PTC}} \times 100$	81.3	56	50	29.6
41. % de PTC con doctorado	$\frac{\text{PTC con doctorado}}{\text{total de PTC}} \times 100$	12.5	44	50	66.7
42. % de PTC con perfil Promep	$\frac{\text{PTC con perfil Promep}}{\text{total de PTC}} \times 100$	56.3	88	88.5	85.2
43. % de PTC en el SNI	$\frac{\text{PTC en el SNI}}{\text{total de PTC}} \times 100$	12.5	32	23	25.9

44. % de cuerpos académicos de calidad (consolidados y en consolidación)	$\frac{\text{Número de cuerpos académicos consolidados y en consolidación}}{\text{Número de cuerpos académicos registrados en sep}} \times 100$	50	33.33	25	50
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	2
46. Libros publicados por editoriales reconocidas	Número de libros publicados por editoriales reconocidas	0	0	1	1
47. Capítulos de libros publicados por editoriales reconocidas	Número de capítulos de libros publicados por editoriales reconocida	0	4	3	11
48. Artículos publicados en revistas indexadas	Número de artículos publicados en revistas indexadas	2	2	2	9
49. Patentes en trámite	Número de patentes en trámite.	N/D	N/D	N/D	N/D
50. Proyectos de investigación	Número total de proyectos de investigación	16	21	22	22
51. % de proyectos de investigación básica	$\frac{\text{Proyectos de investigación básica}}{\text{total de proyectos de investigación}} \times 100$	29	28.5	0	32
52. % de proyectos de investigación aplicada	$\frac{\text{Proyectos de investigación aplicada}}{\text{total de proyectos de investigación}} \times 100$	66.6	66.6	0	45
53. % 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	0	0
54. % de proyectos de investigación financiados por Conacyt	$\frac{\text{Proyectos de investigación financiados porConacyt}}{\text{total de proyectos de investigación}} \times 100$	18.75	9.5	0	6.7
55. % 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	0	0
56. % de alumnos participantes en talleres u otras actividades artístico culturales	$\frac{\text{Alumnos participantes en actividades artístico} - \text{culturales}}{\text{total de matrícula}} \times 100$	3850	4349	2249	152
57. % 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	77.2
58. Universitarios colocados a través del servicio universitario de empleo	Número de universitarios colocados a través del servicio universitario de empleo	10	25	20	50
59. Alumnos que prestaron servicio social	Número de alumnos que prestaron servicio social	211	178	134	139
60. Alumnos que participaron en prácticas profesionales	Número de alumnos que participaron en prácticas profesionales	257	39	182	244
61. Alumnos registrados en servicios comunitarios	Número de alumnos registrados en servicios comunitarios	9	33	7	25
62. Instrumentos legales firmados (Convenios)	Número de instrumentos legales firmados (Convenios)	10	10	10	7
63. % de alumnos que participan en programas deportivos	$\frac{\text{Alumnos en programas deportivos}}{\text{matrícula}} \times 100$	173	N/D	54	36
64. Primeros lugares regionales y nacionales en deporte competitivo	Número de primeros lugares regionales y nacionales en deporte competitivo	1	3	2	0
65. % de solicitudes de información en el sitio de Transparencia y Acceso a la Información atendidas	$\frac{\textbf{Solicitudes de información atendidas}}{\textbf{solicitudes de información}} \times \mathbf{100}$	N/D	N/D	N/D	N/D

Anexo estadístico

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 CONAET A.C. (25 marzo 2010-24 marzo 2015) Certificado Internacional por UNWTO. THEMIS, Ted Qual (OMT), 21 enero 2013-21 enero 2017
Licenciatura en Gastronomía	Nivel 1 CIEES acreditado por CONAET A.C. (22 septiembre de 2011-21 septiembre 2016) Certificado Internacional por UNWTO. THEMIS, Ted Qual (OMT), 21 enero 2013-21 enero 2017

Fuente: Coordinación de Planeación

2. **Matrícula total por sexo**

Programa educativo	*Matrícula*	*Hombres*	*Mujeres*	*Porcentaje*
Licenciatura en Turismo	655	183	472	62.7
Licenciatura en Gastronomía	353	167	186	33.8
Doctorado en Estudios Turísticos	15	4	11	1.4
Maestría en Estudios Turísticos	8	3	5	.8
Especialidad en Administración de Empresas Turísticas	14	4	10	1.3
MATRÍCULA TOTAL	**1045**	**361**	**684**	**100**

Fuente: Departamento de Control Escolar, junio 2012-abril 2013.

3. Matrícula por año

Programa educativo	*1*	*2*	*3*	*4*	*5*
Licenciatura en Turismo	272	117	123	122	21
Licenciatura en Gastronomía	136	82	65	49	21
Total	**408**	**199**	**188**	**171**	**42**

Fuente: Departamento de Control Escolar, mayo 2012-abril 2013.

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	239	229	152	138	60.3
Licenciatura en Gastronomía	764	736	86	75	10.2
ORGANISMO ACADÉMICO	**1003**	**965**	**238**	**213**	**22.1**

Fuente: Agenda Estadística, 2012

5. Reprobación en ordinario, deserción

Programa educativo	*Índice de reprobación*	*Índice de deserción*
Licenciatura en Turismo	25.5	6.4
Licenciatura en Gastronomía	25.5	0.6
ORGANISMO ACADÉMICO	**25.5**	**4.5**

Fuente: Agenda Estadística, 2012

6. Egreso, eficiencia terminal

Programa educativo	*Hombres*	*Mujeres*	*Egresados por cohorte*	*Eficiencia terminal por cohorte*
Licenciatura en Turismo	12	54	66	52.8
Licenciatura en Gastronomía	13	20	33	52.4
ORGANISMO ACADÉMICO	**25**	**74**	**99**	**52.7**

Fuente: Agenda Estadística, 2012

7. Titulación e índice de titulación por cohorte

Programa académico	*Titulados*	*Hombres*	*Mujeres*	*Índice por programa educativo*
Licenciatura en Turismo	*19*	*3*	*16*	*15.0*
Licenciatura en Gastronomía	*9*	*2*	*7*	*12.7*
ORGANISMO ACADÉMICO	***28***	***5***	***23***	***14.1***

Fuente: Departamento de Evaluación Profesional, mayo 2012 abril 2013.

8. Movilidad académica alumnos y docentes

Programa educativo	*Alumnos*		*Docentes*		***Total***
	Nacional	**Internacional**	**Nacional**	**Internacional**	
ORGANISMO ACADÉMICO	**2**	**4**	**0**	**1**	**7**

Agenda Estadística, 2012

9. Acervo bibliohemerográfico por programa educativo

ACERVO	TURISMO		GASTRONOMÍA		TOTAL	
	TÍTULOS	*VOLÚMENES*	*TÍTULOS*	*VOLÚMENES*	*TÍTULOS*	*VOLÚMENES*
Libros	11661	16946	2127	3492	13788	20438
Tesis	975	2310	227	285	1202	3129
Documentos especializados	211	248	39	50	250	298
Documentos universitarios	545	545	0	0	545	545
Videos	341	367	48	0	389	367
Revistas	986	986	285	285	1271	1271
Cd´s	157	235	0	0	157	235
Videos y películas DVD	32	38	17		49	17
TOTAL	**14908**	**21675**	**2743**	**4112**	**17651**	**26300**

Fuente: Departamento de Apoyo a la Docencia junio 201-abril 2013.

10. Distribución de equipos de cómputo

Usuarios	*Equipos Asignados*	*Porcentaje*
Alumnos	175	56.8
Personal académico	68	22.1
Administrativos	65	21.1
TOTAL	**308**	**100**
Equipos conectados a la red institucional	**257**	**83.4**

Fuente: Departamento de Apoyo a la Docencia, mayo 2012-abril 2013.

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 Administración de Empresas Turística (*registrado en el PNPC*)	14	38
Maestría en Estudios Turísticos	8	22
Doctorado en Estudios Turísticos	15	40
TOTAL	**37**	**100**

Fuente: Área de posgrado, mayo 2012-abril 2013.

2. **Proyectos de investigación turística o gastronómica**

CUERPOS ACADÉMICOS	NOMBRE DEL PROYECTO
Estudios Turísticos	Actores, redes de política pública y turismo sustentable en San Miguel Almaya, Estado de México. El patrimonio cultural de las haciendas del municipio de Aculco de Espinoza: posibilidades para un desarrollo agroturístico. Ecoinnovación y Política Tecnológica: su implementación en la actividad hotelera. Integración de las actividades turísticas en un modelo de manejo sustentable para el Santuario de la Mariposa Monarca Piedra Herrada, Estado de México.
Turismo y educación	Modelos de formación en turismo, perspectivas de innovación y desarrollo. Innovación y desarrollo en la formación profesional en turismo. 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.
Alimentos cultura y sociedad	Estudios sobre la aceptación y preferencia de licores de naranja artesanales producidos en el Valle de Toluca. Identificación y valoración de los recursos patrimoniales para la generación de turismo sustentable a partir de un estudio de caso. Estado actual de la gastronomía del norte del Estado de México en el marco de la valoralización patrimonial. La Cocina del Sur del Estado de México: recursos naturales, preparaciones, fiestas y costumbres Oferta, Consumo y Apropiación Cultural entre los estudiantes de la UAEM: Una revisión de la Política Cultural Institucional.
Turismo, desarrollo y sustentabilidad	Modelo para el rescate de áreas naturales protegidas a partir del turismo armónico. Caso Ciénaga de Chimaleapan, San Pedro Tultepec. El cambio Climático y el Turismo. Antecedentes y Discusión Actual.

Fuente: CIETUR, mayo 2012-abril 2013.

3. Proyectos de Investigación con temas de sustentabilidad

Núm.	NOMBRE DEL PROYECTO
1	Integración de las actividades turísticas en un modelo de manejo sustentable para el Santuario de la Mariposa Monarca, Piedra Herrada, Estado de México.
2	Actores, redes de política pública y turismo sustentable en San Miguel Almaya, Estado de México.
3	Modelo para el rescate de áreas naturales protegidas a partir del turismo armónico. Caso Ciénega de Chimaleapan, San Pedro Tultepec.
4	Ecoinnovación y Política Tecnológica: su implementación en la actividad hotelera.
5	Identificación y valoración de los recursos patrimoniales para la generación de turismo sustentable a partir de un estudio de caso.
6	El cambio Climático y el Turismo. Antecedentes y Discusión Actual.

Fuente: CIETUR, mayo 2012-abril 2013.

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

Núm.	PROYECTOS CONCLUIDOS
1	La construcción del objeto de estudio del turismo como distinción de la modernidad.
2	Diseño instruccional y contenidos de aprendizaje en las licenciaturas del turismo y gastronomía de la UAEMéx.
3	Modelos de formación en turismo e innovación curricular: referencias paradigmáticos desde la complejidad.
4	Turismo armónico y desarrollo local.
5	Condiciones ambientales y sociales para el desarrollo de la actividad ecoturística en la comunidad de La Peñuela, Parque Nacional Nevado de Toluca.
6	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.
7	Principales tendencias de la investigación turística en España y Europa.

Fuente: CIETUR, mayo 2012-abril 2013.

5. Producción académica y de investigación

NOMBRE DEL ARTICULO	NOMBRE DE LA REVISTA	FECHA
Los indígenas son mis padres, yo ya no. El día que Ángel decidió dejar de ser indio.	Revista Latinoamericana de Educación Inclusiva	marzo-agosto 2012
Hacia una caracterización de la Política Turística.	PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural	Vol. 10, No. 3 2012
Responsabilidad ambiental empresarial: el caso de “Hotelera Posadas”	El Periplo Sustentable Revista Indizada en Redalyc, Latindex Facultad de Turismo y Gastronomía UAEM	No. 22 2012
La transición de una comunidad Agrícola a Turística: Ixtapan de la Sal, México.	Revista Rosa dos Ventos	Vol 4 II 2012

Redes de política pública como enfoque analítico para el turismo. Caso San Miguel Almaya.	Vectores de Investigación	Julio 2012
Análisis de las visiones del turismo en México	Turismo em Análise	Agosto 2012
Imagen Turística y Medios de Comunicación	Estudios y Perspectivas del Turismo	Vol. 21 No. 6 2012
La recolección, venta y consumo de insectos en Toluca, México y sus alrededores.	Rosa dos Ventos	Vol. 4 II 2012
Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México	Actualidades Investigativas en Educación	Septiembre – diciembre de 2012

Fuente: CIETUR, mayo 2012-abril 2013.

6. Capítulos de libro

NOMBRE DEL CAPITULO	LIBRO	FECHA
La política turística y la economía del trabajo en el Estado de México	Livro de Atas do VII Citurdes	2012
El Micoturismo como alternativa de desarrollo local en Amanalco de Becerra. México	Livro de Atas do VII Citurdes	2012
Turismo y crimen organizado en Nanchititla, reflexiones teóricas, epistemológicas y metodológicas sobre las escalas en el desarrollo turístico-sustentable. (DTS)	Lo Glocal y el Turismo, nuevos paradigmas de interpretación.- AMIT A.C.	2012
Agua potable y redes de política pública. Entre la captura y la exclusión. Caso de los comités independientes de agua potable en	Gobernanza y redes de la política pública en espacios locales de	2012

el municipio de Toluca.	México. Instituto Mora.	
Siete décadas de Turismo en Ixtapan de la Sal. La influencia de la Red de política pública en su dinámica.	Gobernanza y redes de la política pública en espacios locales de México. Instituto Mora.	2012
Aprendiendo a convivir en una realidad educativa multi, inter y transcultural.	Algunas experiencias en evaluación educativa	2012
El uso del método mixto para la evaluación de la gestión ambiental y la responsabilidad social en hotelería	ECICUSXXI. Ciencias Sociales, Humanidades y Salud. Metodología y Análisis	2012
Los pueblos del agua.	Monte Tlaloc II	2012
Introducción. En: Investigación Turística. Hallazgos y aportaciones.	Investigación Turística. Hallazgos y aportaciones.	2012
Diagnóstico del sistema turístico de un área natural protegida.	Investigación Turística. Hallazgos y aportaciones.	2012
Redes de política pública como enfoque analítico para el turismo: caso San Miguel Almaya	ECICUSXXI. Ciencias Sociales, Humanidades y Salud. Metodología y Análisis	2012

Fuente: CIETUR, mayo 2012-abril 2013.

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 Consolidación reconocimiento SEP	6
3.- Alimentos, Cultura y Sociedad	En formación, reconocimiento SEP	4
2.- Turismo, desarrollo y sustentabilidad	En formación, reconocimiento SEP	5

Fuente: CIETUR, mayo 2012-abril 2013.

8. **Profesores de carrera**

Categoría	Número	Licenciatura	Maestría	Doctorado	SNI	Perfil Promep
PTC	27	1	8	18	7	23
Medio tiempo	0	0	6	0	0	0
Técnico académico	0	0	2	0	0	0
TOTAL	27	1	17	18	10	23

Fuente: CIETUR, mayo 2012-abril 2013.

Función. Difusión de la cultura para una sociedad humanista

1. **Actividades artístico-culturales y de investigación**

Evento	Asistentes
Conferencia "Casos de éxito en empresas turísticas de Cuba"	91
Conferencia "Los licores de frutas, cultura y tradición en el valle de Toluca"	29
Conferencia "Planificación Turística" SECTUR federal	N/D
Concurso "Se Busca..."	500
Presentación del Libro "Alfabetización en la UAEM"	61
Concurso "oye mi canto II"	N/D
Presentación de cinco libros de investigación turística	100
Presentación de la Orquesta de Cámara de la UAEM	150
"Domingos culturales"	143
Exposición Artesanal de productores del Estado de México	298

Platica de "Identidad Universitaria"	78
Obra de teatro "Me doy el gusto" y "Dos amores y un bicho" de Adriana Barraza	80
Total	1530

Fuente: Coordinación de Difusión Cultural, mayo 2012-abril 2013.

Función. Extensión y vinculación para responder a la sociedad

1. **Becas por periodo**

Tipo de Beca	2012
Apoyo económico	347
Escolaridad	108
Económica	161
Económica de Primer Ingreso	37
Económica extraordinaria	39
Bono Alimenticio (ordinario y extraordinario)	2
Beca Ignacio Manuel Altamirano	11
Prácticas Profesionales	0
Jóvenes Brigadistas	7
Servicio Social	4
Beca Mónica Pretellini	38
Madres Jóvenes y jóvenes Embarazadas	29
Pueblos y comunidades indígenas	4
Jóvenes con capacidades diferentes	1
Apoyo a guardería	4
Conectividad	4
Del conocimiento	4
Promotores de extensión y vinculación	N/A
Divulgadores de la Cultura y la Ciencia "José Antonio Alzate"	0
De apoyo (exención pago y pagos mensuales)	26
Deportiva	34
Hospedaje	15

Hospedaje y transporte	**N/A**
Transporte	**49**
Jóvenes Ecologistas	**3**
Ventanilla de Atención Universitaria	**2**
Bono Alimenticio Fundación UAEMex	**N/A**
Grupos Artísticos	**N/A**
Movilidad Estudiantil	**5**
Prestación personal UAEM	**16**
Seguro Estudiantil	**10**
Enlace de Investigación	**22**
Apoyo a la Investigación	**9**
Adolfo López Mateos (proyecto de investigación)	**0**
Titulación Fundación UAEMex	**17**
Escolaridad para estudios de posgrado	**36**
Brigada de Servicio de Alimentos y bebidas	**38**
BECAS INSTITUCIONALES	**686**
BECAS EXTERNAS	**513**
Beca PRONABES*	**206**
Proyectos de investigación (organismos externos)	**0**
Beca de permanencia (Gob. Estatal)	**19**
Becas Universitarias (Gob. Federal)	**288**
Otras	**0**
TOTAL BECAS	**1199**

Fuente: Departamento de Apoyo al Estudiante, mayo 2012-abril 2013.

2. Prácticas y Estancias profesionales

Sector	Público	Privado	Social	TOTAL
TOTAL	**33**	**202**	**9**	**244**

Fuente: Departamento de Servicio Social y Estancias Profesionales, mayo 2012 – abril 2013.

3. Servicio Social (Alumnos que concluyeron su trámite de servicio social)

Sector	Público	Privado	Social	TOTAL
TOTAL	95	36	8	139

Fuente: Departamento de Servicio Social y Estancias Profesionales, mayo 2012 – abril 2013.

4. Prácticas de campo por destino

Destinos	Número de Visitas
Baja California Sur	1
Chiapas	1
Distrito Federal	10
Estado de México	18
Guanajuato	1
Hidalgo	1
Puebla	4
Querétaro	2
Tlaxcala	2
Veracruz	10
Total de entidades visitadas	10
Cobertura del territorio nacional	31.25

Fuente: Departamento de Prácticas de Campo, mayo 2012 - abril 2013.

5. Actividades de extensión y vinculación

Actividad / Evento	*Número*
Platica egresados exitosos	43
Feria del emprendedor	1
Seguimiento de egresados	2
3er Foro de vinculación empresarial	80
Taller “elaboración de la currícula y entrevista de trabajo”	27

Comida de agradecimiento a empleadores	15
Total	

Fuente: Departamento de Extensión y Vinculación, mayo 2012 - abril 2013.

Función. Administración ágil y transparente

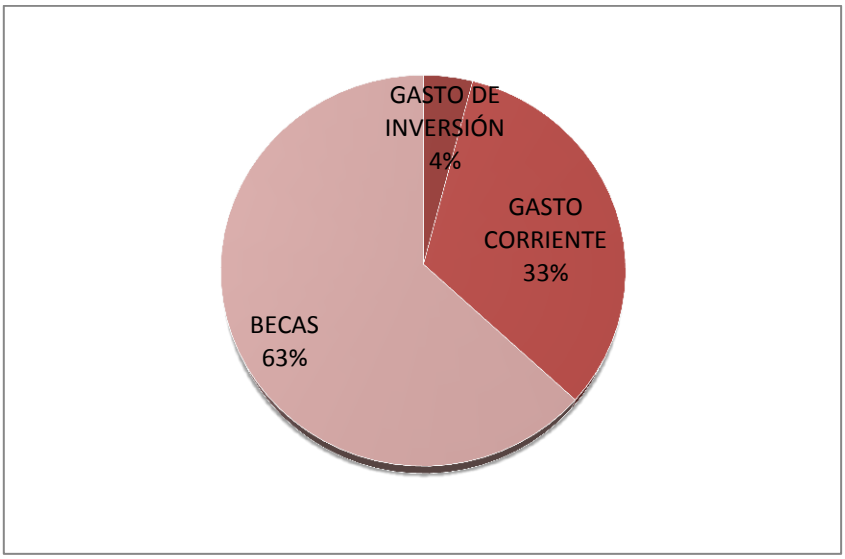
1. **Actividades e instrumentos de planeación**

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 2012-abril 2013.

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

1. **Recursos ejercidos gráfica 1.**



Gráfica 1. Recursos ejercidos

Siglas y Acrónimos

AMIT	Academia Mexicana de Investigación Turística
AECIT	Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo
ANUPI	Asociación Nacional Universitaria de Profesores de Inglés, A.C.
BRIGATUR	Brigada de Interna de Turismo y Gastronomía
BUM	Brigadas Universitarias Multidisciplinarias
CA	Cuerpo(s) académico(s)
CEGAHO	Centro Empresarial Gastronómico Hotelero
CENEVAL	Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior
CESTUR	Centro de Estudios Superiores de Turismo
CICA	Centro de Investigación en Ciencias Agropecuarias
CIEES	Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior
CIETUR	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
CIRET	Centro internacional de Investigación en Estudios Turísticos
COMPEHT	Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, gastronomía y Turismo
CONACYT	Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
CONAET	Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística
CU	Ciudad Universitaria
CUI	Centro Universitario de Ixtlahuaca
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
OMT	Organización Mundial del Turismo
PE	Programa Educativo
PET	Polietileno Tereftalato
PIFI	Programa Integral de Fortalecimiento Institucional
PICST	Programa Integral de Competitividad del Sector Turístico
PMT	Profesor(es) de Medio Tiempo
PNPC	Programa Nacional de Posgrados de Calidad
POA	Programa Operativo Anual
PROINSTA	Programa Institucional de Tutoría Académica
PROMEP	Programa para el Mejoramiento del Profesorado
PRONABES	Programa Nacional de Becas para la Educación Superior
PTA	Profesor(es) Técnico Académico
PTC	Profesor(es) de Tiempo Completo
RCEA	Registros del Conacyt de Evaluadores Acreditados
RECADyT	Red de Cuerpos Académicos sobre Desarrollo y Turismo
REDALYC	Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
RICIT	Red de Investigadores de Centros de Investigación en Turismo
SACI	Seminario de Administración del Conocimiento y la Información
SECTUR	Secretaría de Turismo
SEP	Secretaría de Educación Pública
SIAL	Sistemas Agroalimentarios Localizados

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