



Universidad Autónoma del Estado de México

Facultad de Turismo y Gastronomía

PLAN DE DESARROLLO

2 0 0 9 - 2 0 1 3

M. en E. T. ALEJANDRO BALCÁZAR GONZÁLEZ
DIRECTOR

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

M. en C. Eduardo Gasca Pliego

Rector

M.A.S.S. Felipe González Solano

Secretario de Docencia

Dr. Sergio Franco Maass

Secretario de Investigación y Estudios Avanzados

Dr. en C. Pol. Manuel Hernández Luna

Secretario de Rectoría

M.A.E. Georgina María Arredondo Ayala

Secretaria de Difusión Cultural

Lic. en D. Yolanda E. Ballesteros Sentíes

Secretario de Extensión y Vinculación

Dr. en C. Jaime Nicolás Jaramillo Paniagua

Secretario de Administración

Dr. en Ing. Roberto Franco Plata

Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional

Dr. en D. Hiram Raúl Piña Libien

Abogado General

Lic. en Com. Juan Portilla Estrada

Director General de Comunicación Universitaria

C.P. Alfonso Octavio Caicedo Díaz

Contralor Universitario



FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

M. en E.T. Alejandro Balcázar González
Director

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

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

Dr. en C.P.y S. Marcelino Castillo Nechar
Coordinador del CIETUR

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

Lic. en T. Emelia Vergara Cantorán
Jefa de la Unidad de Planeación

M.V.Z. Gustavo Bernal Moreno
Jefe del Departamento de Control Escolar

Lic. en T. Ricardo Hernández López
Jefa del Departamento de la Licenciatura en Turismo

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Contenido

Presentación.	6
Introducción.	7
I. Marco general	
1.1. La Educación Superior en la Sociedad Contemporánea.	8
1.2. Retos de la educación en México.	13
1.3. Tendencias sobre el conocimiento turístico y gastronómico	16
1.4. Situación actual de la educación turística en México.	19
1.5. Situación actual de la educación gastronómica en México.	23
1.6. Retos de la Educación Superior turística y gastronómica en el Estado de México.	25
II. Contexto	
2.1. Antecedentes históricos de la Facultad de Turismo y Gastronomía.	28
2.2. Situación actual de la Facultad.	32
2.3. Posicionamiento nacional e internacional.	35
III. Conocimiento con valores y responsabilidad social	
3.1. Misión.	39
3.2. Visión 2013.	40
3.3. Valores.	40
3.3.1. Innovación pedagógica a través del uso de las TIC.	41
3.3.2. Vinculación permanente con el sector productivo y social.	41
3.3.3. Optimización de la inversión y el gasto en beneficio de la educación.	42
3.3.4. Formación, desarrollo profesional y dignificación del capital humano.	42
3.3.5. Voluntad y compromiso para la gestión, transparencia y rendición de cuentas.	42
3.3.6. Investigación científica y tecnológica en atención a las necesidades del sector y de la sociedad.	43
IV. Ejes transversales	
4.1. Proyecto: Universidad digital.	44
4.2. Proyecto: Liberar el potencial de la ciencia.	48
4.3. Proyecto: Nodos de Responsabilidad Social.	50
4.4. Proyecto: Observatorio del desarrollo.	52
4.5. Proyecto: Personal universitario de alto nivel.	54
V. Un proyecto con visión para una facultad mejor	
5.1. Docencia de calidad y pertinencia social.	57
Proyecto: Cobertura educativa de licenciatura y educación continua.	61
Proyecto: Fortalecimiento académico.	63
5.2. Investigación humanística, científica y tecnológica	64
Proyecto: Estudios avanzados con pertinencia y calidad.	66
Proyecto: Investigadores de calidad.	67
5.3. Difusión de la cultura para una sociedad humanista	68
Proyecto: Fomento cultural universitario.	69
Proyecto: Innovación de la difusión del arte, la ciencia y la cultura.	70



5.4. Extensión y vinculación para responder a la sociedad	71
Proyecto: Apoyo al alumno.	72
Proyecto: Extensión y vinculación al servicio de la sociedad.	73
5.5. Administración ágil y transparente	75
Proyecto: Ordenamiento y eficiencia administrativa.	75
Proyecto: Obra universitaria.	76
5.6. Gobierno sensible, deporte competitivo y cultura física recreativa	77
Proyecto: Gobierno con Responsabilidad Social.	78
Proyecto: Deporte y activación física.	81
5.7. Modernización y observancia del marco jurídico universitario	81
Proyecto: Modernización y observancia del marco jurídico universitario y de la Facultad.	82
5.8. Comunicación con valores	82
Proyecto: Comunicación con valores.	83
5.9. Fortalecimiento del control interno	84
Proyecto: Fortalecimiento del control interno.	84
VI. Apertura programática.	86
VII. Tablero de indicadores por proyecto.	88
Referencias.	100
Siglas y acrónimos.	105



Presentación

El Plan de Desarrollo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México se enmarca en el contexto de globalización, productividad, competencia y permanencia en el mercado de la prestación de servicios de Educación Superior en los ámbitos internacional, nacional, estatal y regional del desarrollo e intercambio de la ciencia, la tecnología, el arte y la cultura, de manera que las acciones propuestas deben ser pertinentes para dar respuesta a las necesidades prioritarias de nuestra sociedad, la participación con propuestas de servicios concretos, el impulso del conocimiento basado en valores, el fomento de la responsabilidad social con el objeto de preservar, transmitir y acrecentar el conocimiento de nuestra cultura, reforzar la identidad nacional, propiciar una educación de calidad tendiente a garantizar los progresos de la ciencia y la tecnología aplicados a la producción material en pro de la formación integral de nuestros estudiantes.

En este sentido, la facultad al estar comprometida con la sociedad, deberá detectar las necesidades de nuestro entorno, prestar servicios educativos, hacer propuestas que impliquen posibilidades de atender necesidades derivadas de los adelantos científicos y tecnológicos tendientes a un proceso de transformación para la solución de los problemas actuales y contribuir con la formación de profesionales calificados que se incorporen al sector productivo con bases firmes.

Por estas razones, debemos sumarnos a compromisos concretos de fortalecer principios éticos de la profesión en nuestra Universidad, en donde los valores trasciendan en todas las esferas de desarrollo de cada uno de los individuos; ya que como Institución tenemos que seguir un precepto de trabajo que es el compromiso de formar hombres y mujeres capaces no sólo de responder a las necesidades del mercado laboral actual, sino tendientes al ejercicio del entendimiento a los valores de su área de desarrollo.

El documento que se presenta es el resultado de un trabajo de participación de la comunidad de este organismo académico, con el objeto único de elevar la calidad de vida de los estudiantes, la profesionalización de los docentes, el fortalecimiento de la investigación, la difusión de la cultura y del quehacer que emprendemos día a día de los que integramos esta facultad. Es por ello, que con fundamento en el Estatuto Universitario, título cuarto, capítulo V, artículo 115, fracción V y título quinto, capítulo I, artículo 127, fracción I y II, se presenta ante el H. Consejo Universitario, el Plan de Desarrollo de la Facultad de Turismo y Gastronomía para el periodo 2009 – 2013.

M. en E. T. Alejandro Balcázar González
Director



Introducción

La Universidad Autónoma del Estado de México reafirma su compromiso con la sociedad al formar cuadros profesionales con conocimientos basados en valores y responsabilidad social, razón por lo cual para el presente documento se participó en el curso-taller sobre planeación estratégica para la elaboración del plan de desarrollo de la Facultad, actividad que dio pauta para que personal académico y administrativo de confianza se integraran por equipos para construir los diferentes apartados: marco general, contexto, conocimiento con valores y responsabilidad social, ejes transversales y demás proyectos a partir de los resultados obtenidos en los foros de consulta por funciones sustantivas y adjetivas en los que participó la comunidad.

Estos proyectos transversales, pretenden darle un sentido de pertenencia y compromiso institucional y social, lograr en la facultad la conciencia de la existencia en una sociedad que vive un momento histórico cultural definido en un sentido de solidaridad, capacidad crítica y criterio propio, con ello, la comunidad académica podrá asumir los cambios; logrando impactar en el manejo e interiorización de los tres tipos de contenidos de aprendizaje: los que permiten conocer; aprender a aprender y hacer; y aprender a vivir juntos y a ser, situación que orientará una educación superior turística y gastronómica para la vida.



I. Marco General

1.1. La Educación Superior en la Sociedad Contemporánea.

La Universidad se encuentra en un proceso de cambio profundo debido a múltiples causas que afectan de forma diferente a las actuales instituciones, cuyo papel futuro está condicionado por las opciones o alternativas que adopte la sociedad en su conjunto sobre diversos aspectos, en particular, la forma de cubrir sus necesidades de producción y de consumo.

La educación está llamada a consolidarse como un bien público estratégico, del cual todos los gobiernos deben responsabilizarse e invertir los recursos necesarios para que a través de la investigación, la innovación y la creatividad se pueda contribuir a un mundo social y ambientalmente sostenible (UNESCO, 2009). De esta manera, las diferentes regiones del orbe deberán adoptar políticas educativas acordes con sus prioridades, considerando los grandes desafíos globales que se presentan en los escenarios políticos, sociales y ambientales.

El desmoronamiento del bloque socialista y sus consecuencias, el fin de la “Guerra Fría” y la reunificación alemana, fueron sólo los signos externos de un cambio de paradigma mundial mucho más intenso, que bajo el lema de la globalización ha desafiado tanto a los países industrializados como a los países en vías de desarrollo, obligándolos a efectuar reformas e introducir cambios de raíz en sus sistemas socioeconómicos.

Transformaciones que al comienzo únicamente se sentían en la economía de los países en desarrollo, en breve tiempo afectaron amplias esferas de la vida social, invadiendo el ámbito cultural y científico, y de manera creciente también el sector educativo. Por tal motivo, la Educación Superior ya no constituye un lujo, sino un elemento de vital importancia y esencial para el desarrollo social y económico de los países y naciones. Por ello la tendencia que muestran las naciones hacia la mundialización, proceso por el cual se están promoviendo cambios en las formas de organización y se están integrando bloques económicos regionales, como la Comunidad Europea, que a la vez tienden a convertirse en fuerzas económicas y políticas en todo el planeta.

La competitividad es uno de los retos principales de este proceso de globalización; por eso, las Instituciones de Educación Superior (IES) deberán enfrentarla con la generación de avances científicos y tecnológicos. De hecho, éstas fueron algunas de las conclusiones claves a las que llegó el estudio del Banco Mundial aparecido en febrero del 2000, en el cual, en tono optimista, se postulaba que incluso los países menos desarrollados tendrían, a través de inversiones en reformas de su sistema



educativo, la posibilidad de aumentar su competitividad externa y lograr así, éxitos financieros y progreso social.

Así, el sector educativo, y aquí de manera creciente el ámbito de la Educación Superior incluyendo la investigación científico-tecnológica, se convierte cada vez más en uno de los factores decisivos para el éxito o fracaso de los países en el mercado global.

En pocas décadas se ha ido desarrollando un creciente mercado de este nivel de educación: en la actualidad unos dos millones de universitarios estudian en el exterior. Aunque la mayor demanda de estudios superiores proviene de los países en vías de desarrollo y de las economías emergentes de Asia, el número de alumnos internacionales provenientes de América Latina va en aumento. La oferta proviene principalmente de los países industrializados occidentales, sobre todo de los Estados Unidos, cuyas universidades dominan casi a un tercio del mercado con medio millón de estudiantes foráneos, seguidos por las de Gran Bretaña y Alemania.

Los países anglosajones en conjunto (Estados Unidos, Gran Bretaña, Canadá y Australia) absorben alrededor del 90% de los estudiantes internacionales. Así, la venta de servicios educativos calificados es para estos países un factor económico de gran importancia. En el vecino país del norte, los ingresos provenientes de los estudiantes extranjeros superan ampliamente aquéllos obtenidos de la mundialmente conocida industria cinematográfica de Hollywood. Además de este aspecto económico de relevancia, resultan aún más importantes los efectos a largo plazo que genera el hecho que las élites funcionales de muchos países asiáticos, y de manera creciente también de América Latina, hayan realizado sus estudios superiores y vivido sus primeras experiencias internacionales en universidades anglosajonas, sobre todo norteamericanas(http://www.alemaniaparati.diplo.de/Vertretung/mexikogic/es/01/Estudio2C20Universidades_20y_20Becas_20para_2ti/DAAD-LA_seite2.html).

En lo político, el aumento cuantitativo y cualitativo de la pobreza en los países atrasados tiende al endurecimiento de regímenes tradicionalmente ajenos a la democracia, aún dentro de un contexto mundial que favorece la apertura y el cambio democrático. En lo cultural e ideológico han renacido tendencias fundamentalistas y dogmáticas que reducen la tolerancia a lo diverso y a lo diferente. Tales impactos afectan severa y negativamente las condiciones mínimas necesarias para el desenvolvimiento pacífico de las distintas sociedades.

Especialmente la región de América Latina y el Caribe, integrada por países en vías de desarrollo como México, enfrenta grandes problemáticas relacionadas con pobreza extrema, deterioro ambiental y desarticulación social, cuyas manifestaciones se hacen evidentes en los problemas de salud, seguridad, alimentación y educación, así como en la transformación de valores que afectan la identidad y la formación social y cultural.



Motivo por el cual en la Conferencia Regional de Educación Superior de América Latina y el Caribe, celebrada del 4 al 6 de junio de 2008, se manifiesta la necesidad de:

Una educación que contribuya eficazmente a la convivencia democrática, a la tolerancia y a promover un espíritu de solidaridad y de cooperación; que construya la identidad continental; que genere oportunidades para quienes hoy no las tienen y que contribuya, con la creación del conocimiento, a la transformación social y productiva de nuestras sociedades (CRES, IESALC-UNESCO, 2008).

Estos postulados señalan entre otras cosas, que dentro de las políticas educativas es prioritaria la ampliación de la cobertura escolar en el nivel superior (Gasca, 2008), sustentada por programas pertinentes y proyectos de mejora de la calidad mediante la utilización de todos sus recursos en la prestación del servicio educativo, rebasando la dinámica que ha marcado la evolución de los sistemas educativos latinoamericanos de mayor cobertura y menor calidad.

Los proyectos y programas educativos deberán dar respuesta al derecho universal a la educación, diversificando las opciones para permitir a los ciudadanos del mundo global aprovechar sus potencialidades eficientemente, orientando sus intereses y vocaciones, mediante la formación flexible y polivalente acorde a las demandas sociales y del trabajo (CRES, 2008).

El presente siglo será el siglo del saber, dice Guillermo Cardona (2009): "...más precisamente el siglo de la racionalidad científica y tecnológica" en el contexto de la denominada *Sociedad del Conocimiento* y la tecnología. De acuerdo con los expertos, el conocimiento es y seguirá siendo el nuevo factor de producción y el sistema escolar tendrá que adecuarse a tal situación, que condiciona los contenidos curriculares y los medios que se utilizarán en los procesos de enseñanza y aprendizaje.

Esto implica replantear los objetivos de la educación, centrándolos en un solo precepto: gestionar la educación pertinente y permanente para toda la vida que capacite a las personas para desarrollarse creando sus propias oportunidades, mostrándose suficientemente competentes para generar y asumir críticamente los cambios sociales dentro de un entorno productivo, de colaboración democrática.

Estas capacidades sólo se pueden adquirir con un soporte de conocimientos en permanente reconstrucción para comprender, interpretar y transformar la realidad.

Recibir un título académico ya no es suficiente para sobrevivir con éxito en el mundo actual, porque cada día hay que aprender algo nuevo. En consecuencia, la institución educativa ya no es el único escenario o agencia educadora; tampoco el profesor es ya, a la altura del presente siglo, el único agente educativo.



En este marco, la Universidad enfrenta el reto de una responsabilidad más amplia asumiendo un rol no sólo de productora, sino de gestora del conocimiento. Hoy, "las instituciones de conocimiento tienen un papel fundamental en la orientación de las nuevas tecnologías y la innovación hacia sistemas de consumo - producción que no condicionen las mejoras en el bienestar, al consumo creciente de energía y materiales" (CARDONA, 2009), por lo que sus recursos tradicionalmente reconocidos, como la autonomía, deberán ser utilizados con más inteligencia para obtener del medio y de sus actores el mayor provecho en cumplimiento de sus objetivos.

La Universidad debe aprovechar en este sentido, los avances de la tecnología para acudir a la educación virtual y la autoformación como factores cada vez más determinantes para el cumplimiento cabal de su misión. Y precisamente uno de los principales desafíos para la institución educativa es la implementación de innovaciones, como sería un modelo de educación con opciones combinadas, semipresenciales y a distancia, recurriendo a los medios informáticos y telemáticos, pues deberá garantizar a la vez, la calidad educativa y la participación ética de sus actores.

El profesor, deberá asumir su papel de asesor del aprendizaje; y el alumno, de un actor con mayor independencia y responsabilidad para seleccionar lo que quiere aprender y avanzar a su propio ritmo. Ambos, preparados para el desarrollo de competencias de alto nivel de gestión de conocimientos, capaces de utilizar los recursos didácticos multimodales aportados por el desarrollo tecnológico en general y sus componentes como los medios de comunicación tradicionales, las redes telemáticas, internet y multimedia entre otros; haciendo énfasis en aprovechar el potencial del talento humano representado en cada uno de sus agentes y de sus redes sociales para la formación integral del individuo.

La educación es una "responsabilidad compartida" que requiere un "nuevo contrato social", como dice el español César Coll al referirse a ésta (1999). Enseñar a aprender, es ahora y será en adelante, el principio y estrategia pedagógica predominante, independientemente del modelo educativo que se declare, para el desarrollo de las competencias de aprender a conocer, aprender a ser, aprender a hacer y aprender a vivir juntos (UNESCO, 1997).

Otro aspecto tendencial está representado por la formación para el autoempleo. Por lo cual, la Universidad deberá, como afirma Villanueva: "...incorporar en el quehacer pedagógico los ejes del trabajo y el desarrollo productivo (...) y un contenido curricular diversificado y heterogéneo a la especificidad de los entornos sociales" (Villanueva, 1995: 144). Concretamente reforzar lo que hasta hoy se ha realizado, a través de la vinculación Universidad-sociedad, en el eje de la formación para el trabajo y la formación de emprendedores. En este sentido, la capacidad de vinculación de la Universidad, también estará condicionada a la capacidad de respuesta en la solución de problemas y necesidades sociales, lo cual le otorgará



credibilidad a la institución, como formadora de seres integrales y socialmente aptos en su desempeño.

Como soporte a los fines universitarios ampliados de educación, formación, investigación y gestión del conocimiento, es necesario identificar otro tipo de tendencias no menos importantes, que están afectando a las organizaciones de toda naturaleza y de todos los niveles: las que se refieren a la gestión, administración de los recursos y organización.

En este aspecto, una mayor autonomía deberá resultar necesariamente en un nuevo estilo de organización escolar para administrar todos los recursos y componentes del sistema, recuperando la participación democrática y poco a poco superando el autoritarismo en la dirección escolar, para lo cual, se requiere también considerar y valorar las capacidades, responsabilidad, creatividad y compromiso de los actores que integran los subsistemas.

En el documento sobre el financiamiento y la gestión de la educación en América Latina y el Caribe, la CEPAL (Comisión Económica para América Latina) y la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2005) se ha destacado que, para alcanzar las metas establecidas para este milenio, es necesario modernizar la gestión de la educación, profesionalizar y dar protagonismo a los educadores, otorgar un papel más relevante a la comunidad educativa local y conceder una acción más estratégica a la administración central.

Pero además, es necesario incorporar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a los procesos de enseñanza y aprendizaje, orientar el currículo hacia la adquisición de las competencias básicas, formar ciudadanos activos y responsables, asegurar la conexión de la educación con los intereses de los jóvenes y lograr su participación activa en su propia formación. Por lo ya señalado, el cambio en la educación universitaria debe realizarse con una visión holística de largo plazo; sin obviar que las acciones para mejorar resultados son urgentes y requieren la toma de decisiones pertinentes, consensuadas y acertadas.

Estos aspectos también han sido discutidos en diversos encuentros internacionales; entre ellos, la citada Conferencia Mundial sobre Educación Superior (CEMES) con la participación de *Global University Network for Innovation* (GUNI, 2009). A partir de una reunión previa, se debatieron ideas en torno al papel de las Instituciones de Educación Superior como facilitadoras del aprendizaje progresivo, reflexivo, crítico y transformador; la comprensión de la relación entre el conocimiento científico y cotidiano, así como la importancia de la ética y los valores para contribuir al cambio.

Entre las conclusiones a las que ha arribado esta instancia, destaca la necesidad de que las IES fortalezcan su rol de liderazgo social en el actual momento de transformación global, para orientar la búsqueda de soluciones a los desafíos y



reinventar una respuesta innovadora y socialmente comprometida que se anticipe, aporte valor y propicie la transformación social (GUNI, 2009).

Particularizando, el papel de la investigación para encontrar soluciones a los problemas del mundo y es a través de la sustentabilidad como eje transversal en la Educación Superior; la relación Universidad – sociedad y sus aportes mutuos y la importancia de recuperar el liderazgo de la institución educativa en el entramado de las problemáticas sociales, locales y nacionales, esto a partir del contexto global.

1.2. Retos de la educación en México

Actualmente las Instituciones de Educación Superior enfrentan una serie de desafíos que resultan trascendentes para la vida nacional, en la medida que en ellas se fincan gran parte de las expectativas de desarrollo de un país. El avance de la cultura y de la ciencia, encuentra uno de sus motores fundamentales en las IES. El acceso y permanencia en el sistema escolar permiten el desarrollo profesional del individuo, lo que a su vez promueve el desarrollo económico de una nación.

Estos desafíos de la Educación Superior no se pueden entender si no se contextualiza la situación de México. Al respecto, diferentes autores (Witker, 1978; Pedroza, 1997), han señalado las problemáticas estructurales en dicha materia:

- a) Dependencia económica. Limita el crecimiento y desarrollo económico, al canalizar parte del Producto Interno Bruto (PIB) al pago de la deuda externa, motivando la reducción del gasto público que se canaliza a educación, ciencia y tecnología.
- b) Inequidad y desigualdad económica. Crecimiento de los niveles de pobreza como producto de la aplicación de modelos económicos alejados del desarrollo social.
- c) Dependencia técnico-científica. Incapacidad en la generación de ciencia y tecnología endógena.
- d) Inmovilismo empresarial. Plantas industriales con tecnología atrasada, muchas de las veces limitadas para llevar a cabo procesos de modernización acordes con las exigencias del progreso tecnológico, y desatención del sector empresarial a las actividades de Investigación y Desarrollo (I & D).
- e) Democracia limitada. Instauración de gobiernos que limitan los procesos de democratización y de equidad social, quedando restringida la participación de los ciudadanos en la toma de decisiones, que de alguna manera se manifiesta en las instituciones de educación pública, en donde el consenso, la participación razonable y responsable, en muchas ocasiones no caracteriza a las escuelas de nivel superior.



A partir de lo anterior, algunos de los retos estructurales para la Educación Superior en nuestro país están conformados por los siguientes desafíos (Luengo, 2003):

Un primer factor es la dinámica demográfica y la cobertura. Uno de los principales retos para la Educación Superior es sin duda la dinámica poblacional, en particular del segmento de edad demandante, ya que el continuo crecimiento demográfico ha representado una presión sobre el sistema de enseñanza superior, elemento que hace difícil generar y operar variables de mejoramiento cualitativo del sistema. México enfrenta este reto con infraestructuras de cobertura de demanda inferiores al 20% (Rodríguez, 2008) lo que denota un esfuerzo de mejoramiento en la materia.

Una de las amenazas fundamentales a enfrentar en los próximos años será el de desarrollar la infraestructura para atender a la creciente población escolar. Un incremento de gran magnitud en la matrícula, representa un desafío a la imaginación y a la capacidad de innovación educativa de la sociedad mexicana del futuro. La presente administración federal, en su Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012, se ha propuesto elevar la cobertura en Educación Superior, pasando de un 25% actual a un nivel superior a 30% de los jóvenes de 19 a 30 años en el año 2012. Para ello, se fortalecerá la inversión en infraestructura educativa y propiciará un mejor aprovechamiento de las capacidades y del conjunto de productos y servicios que ahora no se ocupan adecuadamente.

Por lo que la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES, 2000) considera que las formas tradicionales de concebir la educación no serán suficientes para responder exitosamente a este desafío de la cobertura, ni en términos de número ni de calidad. El reto será diseñar sistemas pedagógicos que hagan un uso más eficiente de los recursos, los tiempos, los modos y los espacios para aprender incluyendo un amplio espectro de opciones no escolarizadas y programas de educación a distancia, que complementan la oferta de programas convencionales.

Por lo tanto, como una forma de lograr el abatimiento de los problemas de cobertura, la Universidad deberá implantar innovaciones como un modelo de educación virtual con opciones combinadas, semipresenciales y a distancia, recurriendo a los medios informáticos y telemáticos, debiendo garantizar paralelamente la calidad educativa y la participación ética de sus actores.

Un segundo factor es la dinámica del empleo y el reto de la pertinencia, ya que el mercado laboral tiende a profundizar los procesos de diferenciación y segmentación que tiene implicaciones directas e inmediatas sobre la formación en las Instituciones de Educación Superior; éstas presentan en la actualidad una necesidad creciente de un curriculum flexible, con esquemas de formación continua, la enseñanza de lenguas, preparación para el mercado global, y la generación de competencias específicas en actitudes y valores.



Las universidades ya no tienen como función principal formar profesionistas destinados a cubrir el mercado de trabajo existente. Ante las nuevas necesidades de la sociedad se plantean modificar la orientación de sus egresados que puedan crear sus propias fuentes de empleo (autoempleo) o que respondan a las nuevas necesidades del mercado de trabajo que demanda profesionistas cada vez más especializados.

Los graduados de la Educación Superior, menciona la ANUIES (2000), deberán caracterizarse por los siguientes elementos para enfrentar los retos del mundo del trabajo:

- a) Ser polifacéticos en capacidades genéricas que abarquen diferentes disciplinas.
- b) Ser flexibles ante la diversificación y evolución del mundo laboral.
- c) Estar preparados para la internacionalización del mercado laboral mediante una comprensión de diversas culturas y el dominio de otros idiomas.
- d) Ser capaces de contribuir a la innovación y ser creativos.
- e) Contar con una actitud positiva para emprender sus propios negocios y empresas.
- f) Estar interesados en el aprendizaje durante toda la vida y preparados para ello.
- g) Ser capaces de trabajar en equipo.
- h) Contar con capacidades de comunicación y sensibilidad social.
- i) Ser capaces de hacer frente a las incertidumbres.
- j) Estar animados de un espíritu de empresa.
- k) Estar dispuestos a asumir responsabilidades.
- l) Contar con una formación sólida en los conocimientos y capacidades generales.
- m) Desarrollar aptitudes para resolver problemas.

Un tercer factor, es la distribución del ingreso y el reto de la equidad. En la búsqueda permanente de niveles educativos cada vez mejores, se deberán tener presente las desigualdades, a veces muy agudas, de condiciones que distinguen a ciertas IES, dependencias o programas con respecto a otras, y a determinadas personas, en particular alumnos, en función de otros. Al mismo tiempo, se deberán buscar formas de apoyar diferencialmente a instituciones y personas especialmente necesitadas,



dispuestas a hacer los esfuerzos extraordinarios que su rezago relativo exige, para ponerse al nivel de sus pares más consolidados.

Considerando que una necesidad social de todo país moderno, consiste en que su población alcance mejores niveles de escolaridad, las IES buscarán contribuir a mejorar la atención de la demanda de Educación Superior. De manera congruente la cobertura en este nivel deberá aumentar, tender a su universalización y deberán operar procedimientos de selección basados en los méritos de los aspirantes, respetando el principio de igualdad de oportunidades. Para lograr la permanencia en este nivel educativo, de jóvenes en situación de desventaja, es necesario fortalecer los programas de becas dirigidos a los grupos en situación vulnerable, establecer y consolidar sistemas de crédito estudiantil.

Los múltiples retos del sistema de Educación Superior en el presente y ante el porvenir son múltiples y de naturaleza nada simple. Los propósitos de cobertura, pertinencia y equidad, son ciertamente ambiciosos pero también adecuados como medios para conseguir que el sistema educativo sea la puerta de entrada de nuestro país a la *Sociedad del Conocimiento* y un elemento activo para impulsar el crecimiento económico y el desarrollo social que México necesita.

Por ello se requiere del compromiso de todos los actores involucrados en este proceso de cambio. Los tiempos no son favorables, es necesario inyectar nuevas dosis de creatividad, flexibilidad, mejora y capacidades de iniciativa.

1.3. Tendencias sobre el conocimiento turístico y gastronómico

Las tendencias educativas descritas de manera general en apartados anteriores, deben considerarse para la definición de las políticas de nuestra Institución, así como para diseñar y fortalecer la oferta de programas de formación profesional universitaria. En el caso particular de la Facultad de Turismo y Gastronomía, se cuenta con la oferta de programas educativos en dichas disciplinas, dos áreas que de manera particular se relacionan y se encuentran determinadas por los cambios implícitos en los procesos de globalización y para los que se requiere considerar una estrategia permanente de actualización con base en marcadas tendencias que van desde el ámbito científico hasta el de la propia práctica social.

En este sentido se considera la revisión constante de sus múltiples contextos, incluyendo el educativo, dado que la "transversabilidad del turismo conlleva una pluralidad de efectos sociales, medioambientales, económicos" (Collado, 2006: 110), que ocasionan una continua transformación de las relaciones entre sus elementos, lo que implica la actualización y reciclamiento del conocimiento para ajustarse a las exigencias de su permanente evolución.



El turismo como objeto de análisis y campo de desarrollo profesional es relativamente nuevo; sin embargo, su acelerado crecimiento visto desde el enfoque económico, y analizado en especial desde el enfoque sociológico, ha abierto nuevas posibilidades de estudio que abarcan un amplio espectro desde distintas disciplinas, constituyendo paulatinamente un conjunto de saberes que, como afirma Niding (2004) han trascendido desde los tradicionales o prácticos hasta el aprendizaje y la enseñanza del saber científico y profesional.

En este trayecto se han encontrado múltiples enfoques que permite explicar al turismo como un fenómeno social; sin embargo, en la actualidad se asume para su estudio la tendencia de su carácter interdisciplinario. La profesión va apuntalando paulatinamente su posición como un campo de estudio y alcanzando, no sin dificultad, un reconocimiento dentro de la gama de profesiones que una sociedad requiere para atender necesidades específicas.

En este sentido, y sin el afán de ser exhaustivos en su abordaje, las instituciones educativas de nivel superior deben atender a esta demanda, a través de la definición de ámbitos y trayectorias profesionales que determinen las especializaciones, acordes a los intereses de los futuros profesionales, con un conocimiento cabal de lo que resulta y resultará pertinente en la perspectiva futura.

Para tal efecto, es necesario reconocer los fines científicos y educativos que fundamentan su estudio y demarcar las estrategias curriculares para una formación adecuada a cada campo de actuación. Examinar además, las distintas vertientes de investigación y profesionalización y enfocarse a aquella o aquellas que la institución considere como su objetivo y vocación.

Las tendencias más acentuadas en el estudio del turismo se han delimitado a partir de las directrices que a nivel internacional se consideran como relevantes para la realización de estudios especializados, apareciendo nuevas líneas de investigación, que trascienden "la apreciación objetiva de estancia, desplazamiento y actividad, para incorporar nuevos enfoques subjetivos basados en la experiencia de los turistas" (ANECA, 2004: 33).

En este sentido el análisis se fundamenta en la concepción renovada del uso del tiempo denominado de "no-trabajo" (Ibid., 34) y del ocio en actividades relacionadas con la gastronomía, el consumo y la salud, por ejemplo, que generan la creación de empresas y espacios ex profeso para su realización. Auliana Poon en su libro *Tourism, technology and competitive strategies* (1996, cit. en ANECA, 2004), menciona que el turismo de masas ha evolucionado debido a factores cuya incidencia resultará en nuevas perspectivas determinadas por cinco factores externos: la segmentación de mercados, el desarrollo sostenible, la integración diagonal, el concepto de turista más experimentado y el uso de nuevas tecnologías.



Del mismo modo, las tendencias hacia la conservación y recuperación de la calidad ambiental, demarcan nuevos derroteros en la especialización investigativa y de la profesión, enmarcados en el paradigma del desarrollo sostenible, en donde incluso, las empresas turísticas y la comunidad tienen su participación. Finalmente para ampliar aún más el espectro, se debe considerar el desarrollo tecnológico como una de las principales pautas de transformación de la práctica y del estudio de este fenómeno, en lo concerniente a la comercialización, creación de negocios e información, reconociendo su importante potencial como alternativa para la educación en la transmisión y generación de conocimiento a través de redes de investigación y aprendizaje.

En México, de acuerdo al Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística CONAET (2004) se definen en el ámbito nacional los siguientes perfiles: planificación y desarrollo turístico, gestión empresarial turística, gastronomía, administración de instituciones y recreación y tiempo libre, sin obviar el surgimiento de otras líneas como la gestión del patrimonio natural y cultural con todos los aspectos que conlleva, como la creación de nuevos conceptos empresariales y su propia gestión administrativa, legislación, técnicas y tecnologías aplicadas en sus distintas variantes.

En lo concerniente a la gastronomía, durante la última década se ha producido un verdadero interés por intervenir desde diferentes ámbitos en este campo, y como consecuencia por desarrollar estudios profesionales relacionados con el mismo, en sus niveles técnico y universitario.

Es considerable la expansión de los restaurantes como parte del sector terciario y de los institutos como parte del sector educativo, que forman *chefs* y ofrecen la especialidad de gastronomía. A nivel mundial, en los medios de comunicación, así como en el ambiente social, se evidencia una creciente presencia del elemento gastronómico como una práctica social, cultural o empresarial asociada a una revaloración o rescate de la identidad y de las redes sociales, como un factor importante en el desarrollo de la interculturalidad relacionada con el Turismo y con la globalización en general, o bien, como un importante nicho de negocios en distintos rubros relacionados.

En el nivel superior, se ha incrementado de igual manera la demanda de programas de estudios universitarios en esta área; sin embargo, su expansión ha sido limitada en comparación con la de las empresas e institutos anteriormente mencionados. Actualmente existen en México dos universidades públicas y 173 privadas que ofertan un total de 175 programas de formación gastronómica. La tendencia es a su incremento, pero sobre todo la formación se dirige hacia cuadros con perfiles adecuados a las siguientes líneas:

a) Formación de profesionales de la industria gastronómica con competencias que les permitan crear, innovar, desarrollar y promover nuevos productos y servicios.



b) Desarrollo de la gestión administrativa, financiera y de calidad para la creatividad y competitividad.

c) Proyección de la gastronomía como parte de la cultura y la identidad.

La gastronomía se viene descubriendo como un área emergente de conocimiento que se relaciona de manera particular con otros campos como: la antropología, la administración y el turismo, por lo que las universidades no deben perder de vista la conformación de modelos educativos que atiendan y sepan acotar adecuadamente en sus programas educativos los aspectos teóricos, técnicos y operativos de la nueva profesión, identificando las rutas de formación para desarrollar cuadros profesionales que respondan a la conformación y consolidación de la gastronomía como un campo interdisciplinario de conocimiento.

Se debe considerar además, que actualmente la gastronomía constituye un detonador para el desarrollo turístico y económico local y regional, por su capacidad para la generación de empleos y de ingresos; que involucra a otros sectores productivos como el de la agroindustria, la construcción y los servicios adicionales de mantenimiento, informática, entre otros, que se dedican a la generación de productos regionales.

Con base en estos argumentos, la formación superior en gastronomía debe ubicarse principalmente en los escenarios que describen las tendencias del turismo, como factor de globalización, dado que éste es, entre otras áreas de conocimiento, la que puede presentar mayores cambios en el corto plazo. Con ese mismo argumento y a fin de atender a los principios educativos de cobertura y pertinencia, será necesario acudir a modelos mixtos entre lo virtual y lo presencial para la formación.

En dichos modelos, es determinante la movilidad académica de los estudiantes, como estrategia eficaz para paliar las limitaciones de recursos materiales y financieros, sobre todo de las universidades públicas, en donde prácticamente ningún recurso resultaría suficiente para dar cabida a la gran demanda que ahora se presenta en este nuevo campo profesional de amplios requerimientos, principalmente materiales.

1.4. Situación actual de la educación turística en México

La educación turística en México, ha sido desarrollada con base en diversas condiciones socioeconómicas que ha vivido el país; desde la década de los 30 del siglo pasado, hasta los actuales procesos de globalización, el Estado ha considerado la actividad turística como detonadora del progreso, y período tras período gubernamental, los planes de desarrollo han planteado la necesidad de instrumentar programas educativos que otorguen propuestas curriculares innovadoras en este campo, para enfrentar las crecientes dificultades sociales, laborales y profesionales.



El desarrollo histórico de la educación turística evidencia un mayor acercamiento de las instituciones educativas al dinamismo del mundo actual y a los cambios socioculturales de la población. En la actualidad, es un hecho conocido que la actividad turística aporta alrededor del 9% de la producción económica mundial, y en los próximos años se estiman incrementos considerables en el desplazamiento de turistas y el aumento de la derrama económica -dada su participación en el Producto Interno Bruto Nacional y la generación de empleos- y por ende, de captación de divisas (SECTUR, 2009).

Por lo anterior, es menester que las instituciones de educación turística, como la nuestra, mantener activo el proceso de formación integral de los recursos humanos y continuar preparándolos para planear, administrar, gestionar, investigar, evaluar y en suma, desarrollar dicha actividad, sobre todo en el ámbito nacional.

En este sentido debe hacerse énfasis que la educación turística en general, implica un proceso con varias finalidades, tan importantes unas como las otras: la convivencia humana, el desarrollo armónico del individuo y de la sociedad, la conformación y/o reafirmación de una identidad. En términos operativos, sus propósitos van desde el desarrollo humano profesional en áreas administrativas y gerenciales en las empresas turísticas, hasta el aprender formas de relacionarse, así como actitudes y valores para el ejercicio competitivo tanto en lo educativo como en lo laboral.

La propia Secretaría de Turismo ha señalado que las instituciones de nivel superior son aquéllas que ofrecen estudios de licenciatura o especialidad relacionados con el turismo, y que son impartidos en universidades, escuelas públicas o privadas; y que el objetivo de las escuelas que se encuentran en este nivel es "formar profesionales a través del aprendizaje teórico-práctico, para que en el campo laboral ocupen mandos medios o directivos, aplicando sus conocimientos para la toma de decisiones y la adecuada operación de las empresas u organismos del sector" (SECTUR, 2009).

En este orden de ideas, debe destacarse que se consideran oficiales las Escuelas, Institutos y Universidades Autónomas de carácter público, toda vez que existen ejemplos de estas últimas de tipo particular, pero que son independientes a las autónomas. Las instituciones particulares son los Colegios, Universidades e Institutos privados que cuentan con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) otorgado por Universidades Autónomas, por los Gobiernos Estatales o por la Secretaría de Educación Pública. Así, los egresados pueden llegar a ocupar puestos como: gerente de alimentos y bebidas, gerente o director de división cuartos, contralor de costos, *chef* ejecutivo, gerente de grupos y convenciones, puestos directivos en el sector público, entre otros (SECTUR, 2009).

Uno de los principales problemas que enfrenta la educación turística es la incipiente vinculación de las instituciones educativas con los sectores productivo y social que se hace evidente en el momento en que los discentes ingresan formalmente al mercado



laboral, enfrentándose al hecho de que los conocimientos adquiridos no concuerdan con los requerimientos necesarios para desempeñarse laboralmente debido, en la mayoría de los casos, a que los currícula son implementados con limitaciones significativas en la práctica.

A partir del año 2001 el interés por la formación de recursos humanos se ha incrementado considerablemente, sobre todo en instituciones privadas en todo el país. Para el año -2009-, México cuenta con 778 centros de enseñanza turística, lo que da muestra de la necesidad de formación profesional de recursos humanos que permitan mejorar las condiciones de desarrollo de la actividad turística (íbidem). En este sentido, resaltan entidades como el Distrito Federal que cuenta con el 16.5% de centros de enseñanza turística del país, el Estado de México con el 9.1%, Jalisco, Puebla y Veracruz que cada una concentra el 5.2% de dichos centros.

Como se puede observar en los siguientes cuadros, aún cuando desde el 2005 se han considerado a estados como Baja California, Baja California Sur, Guerrero y Quintana Roo, como algunos de los principales destinos turísticos, las instituciones educativas cuentan con un promedio del 2.5% cada una de centros educativos en este campo.

La profesión se constituye así como unidad estructural de la actual sociedad moderna que condensa procesos y elementos de la realidad social y política e ideológica en la que se circunscribe. En estas condiciones sociohistóricas y dadas las características particulares de las instituciones educativas del nivel superior encontramos que en éstas se manifiestan los elementos de la formación de los recursos humanos que habrán de legitimar en un marco social, económico y cultural, la profesión turística.

Cuadro 1. Centros de Enseñanza Turística en la República Mexicana

Entidades	1991	1996	2002	2003	2004	2005	2006
Total	288	534	521	527	551	689	778
Aguascalientes	3	7	7	7	6	7	9
Baja California	5	14	6	6	5	5	12
Baja California Sur	6	15	16	17	17	22	28
Campeche	4	4	4	4	4	8	10
Chiapas	4	12	14	13	14	27	29
Chihuahua	4	9	4	3	3	4	6
Coahuila	7	7	4	4	5	10	9
Colima	8	8	8	8	8	9	11
Distrito Federal	61	93	92	97	100	116	129
Durango	2	1	1	1	1	1	2
Estado de México	23	35	52	54	57	60	71
Guanajuato	22	12	8	8	8	12	17
Guerrero	8	19	14	15	15	19	21
Hidalgo	14	19	12	13	14	17	21
Jalisco	2	34	31	26	29	32	40



Michoacán	9	11	9	9	9	11	10
Morelos	9	13	13	15	15	21	22
Nayarit	1	4	8	8	9	10	13
Nuevo León	6	11	13	14	17	21	21
Oaxaca	9	25	17	16	16	17	22
Puebla	8	32	25	25	25	39	41
Querétaro	5	6	7	7	9	10	10
Quintana Roo	8	15	24	26	29	33	35
San Luis Potosí	6	12	11	11	11	17	18
Sinaloa	8	17	18	19	21	23	23
Sonora	6	9	10	10	10	15	15
Tabasco	5	17	23	22	22	29	34
Tamaulipas	8	14	12	11	11	19	20
Tlaxcala	5	12	6	6	6	6	6
Veracruz	10	24	34	34	34	40	42
Yucatán	10	17	13	13	16	24	26
Zacatecas	2	6	5	5	5	5	5

Fuente: Guía Oficial de Instituciones de Educación Turística (SECTUR, 2009 b).

Las disparidades del desarrollo mexicano obligan a reconocer una doble tarea en la educación turística; por un lado, mejorar la calidad profesional de acuerdo con los requerimientos sociales y económicos regionales, y por otro, incorporar contenidos y habilidades que permitan la movilidad laboral en un contexto de mercado global ya que las áreas de formación que se registran tienen una orientación hacia los siguientes procesos cognitivos:

- 58.21% hacia la administración de empresas de servicios turísticos, hotelería, agencias de viajes, alimentos y bebidas principalmente.
- 26.6% ofrecen la Licenciatura en Turismo.
- .94% hacia aspectos relacionados con animación, recreación turística y tiempo libre.
- 3.10% hacia la gastronomía, artes culinarias y alimentos y bebidas.
- 1.43% hacia aspectos relacionados con la planeación del turismo.
- .94% lenguas extranjeras y turismo.
- .94% de turismo internacional.
- .47% de turismo cultural
- .47% de turismo sustentable.



En relación con las maestrías, se registran seis programas en el país, 34% se dirigen a la administración de empresas, 34% a mercadotecnia, 16% a estudios turísticos y 16% a desarrollo estratégico; actualmente se implementa un Doctorado en Estudios Turísticos. En la actualidad la Secretaría de Turismo del Gobierno Federal, registra un índice de 356 instituciones de educación turística de nivel superior en el país, 81 oficiales y 275 particulares (COPAES, 2007).

Ante los compromisos sociales que tiene la Educación Superior de ofrecer información a la sociedad sobre la calidad de los programas educativos, en materia de turismo se registran 24 programas de Educación Superior turística que cumplen con el estatus de acreditado en el área turística (COPAES, 2007). Sin embargo; se considera que hace falta, en tal sentido, que las instituciones educativas se inclinen hacia objetivos prioritarios desde el punto de vista social y recuperen como objeto de estudio, aquellos problemas productivos, de empleo, salud, vivienda, cultura, entre otros, que tienen que ver con el capital humano, con la preparación de profesionales con una formación educativa para el beneficio de la sociedad.

De tal forma, las instituciones educativas son llamadas a atender su entorno regional inmediato, revitalizando su quehacer en un amplio panorama, para articularse con las esferas globales, sin que se pierda la autonomía de éstas. Si bien los cambios apuntan al fortalecimiento del ejercicio privado o corporativo, deben plantearse algunas particularidades de acuerdo con el papel social de las profesiones, respecto al rol del estado, entorno socioeconómico, sistemas informales de solidaridad social, desarrollo regional y procesos de urbanización, entre otros, como los ejes que determinen las modalidades de la práctica profesional.

1.5. Situación actual de la educación gastronómica en México

En los últimos años la humanidad ha enfrentado cambios que impactan en todos los ámbitos, por lo que actualmente se están asumiendo nuevas estrategias de acción acordes a un mundo cuyas estructuras y relaciones se han transformado de manera sorprendente, no sólo en lo económico, sino en diferentes esferas sociales, por ello se hace necesario asumir nuevas formas de pensar y actuar acordes a las transformaciones que se manifiestan.

De allí la importancia que la educación tiene respecto a una de sus tareas más importantes: la de formar nuevos ciudadanos y, por consiguiente, a los dirigentes del futuro. Mucho se ha comentado que la educación (principalmente en su nivel superior) debe ser el motor que impulse el desarrollo de una nación; sin embargo, los resultados que se han obtenido de ésta no han sido los esperados.

Por tal motivo, en la actualidad el papel de las Instituciones de Educación Superior (IES) debe ser replanteado, toda vez que las nuevas exigencias educativas atañen a todos los campos del conocimiento, particularmente a aquéllos en los que los avances



epistemológicos, teóricos y metodológicos son incipientes, como es el caso de la gastronomía.

La gastronomía como área de formación profesional en el mundo y particularmente en México es limitada y de recién incorporación al campo de las IES, más bien se ha visto como un área disciplinaria eminentemente técnica, con un alto sentido estético. La Secretaría de Turismo registra únicamente cuatro Instituciones de Educación Superior en México que imparten una carrera relacionada con la gastronomía.

Esta disciplina debe ser entendida como un área del conocimiento multifacética y multidisciplinaria integrada por elementos diversos que conforman la amplia industria de la restauración, de la administración, la operación de establecimientos de alimentos y bebidas y la preservación, divulgación y promoción de la cultura gastronómica nacional e internacional. En los últimos años en México y en el mundo, las actividades vinculadas a la gastronomía han registrado un gran crecimiento. A tal punto que hoy en día existen distintos espacios educativos (principalmente de carácter privado) en los que se forman recursos humanos.

Los acelerados cambios que las sociedades modernas presentan, han permitido la transformación de los hábitos alimenticios a tal grado de que hoy en día el campo gastronómico enfrenta un mercado muy segmentado que responde a distintos niveles económicos, preferencias alimenticias, condiciones laborales, entre otros. Este panorama ha estimulado los deseos de aprender la especialidad, no sólo por una cuestión de índole hogareña, sino como una alternativa profesional para la inserción en un mercado laboral.

Bajo este contexto, en las grandes ciudades comienza la proliferación de restaurantes con inquietudes culinarias que buscan, en todos los casos, diferenciarse de la competencia por la elaboración y presentación de sus platos, siendo el denominador común de todos estos restaurantes, la calidad de su servicio.

Hoy en día se observa que un gran número de personas come fuera de sus hogares; este hecho se produce por diferentes razones sociales, algunas de ellas de carácter familiar y laboral. Asimismo, la masificación del consumo de los servicios que producen las cafeterías, los *snacks*, los bares y otros rubros semejantes, ha incorporado diferentes niveles gastronómicos que atienden los diversos poderes adquisitivos, ya sea por la prisa que tiene el comensal, por la celebración de un día especial, o simplemente por la necesidad de alimentación, que cada día y por lo menos tres veces, tenemos los humanos.

La globalización significa y significará por mucho tiempo para los establecimientos de alimentos y bebidas un indudable incremento de la seguridad alimentaria. La gastronomía ha cobrado tal importancia que la misma Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) ha emprendido un



programa que tiene por objetivo: "Apoyar, preservar y difundir las tradiciones gastronómicas así como el Turismo Cultural en América Latina y el Caribe".

Actualmente dicha Organización, en coordinación con la Secretaría de Turismo, el Consejo de Promoción Turística de México (CPTM), el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados A.C. (CANIRAC) y el Gobierno del Estado de Puebla, a través de sus Secretarías de Turismo y Cultura trabajan en un programa que permita la preservación y revaloración de las tradiciones culturales en el que destaca la Gastronomía y los sectores afines a ella.

Actualmente en México se ve a esta disciplina como un conjunto de manifestaciones que motiva significativos desplazamientos de turistas y visitantes, de allí que se considere un asunto que merece especial atención, ya sea como objeto de estudio y como meta profesional. El avance que ha tenido como campo de estudio es reciente, ya que aunque los orígenes de ésta, datan de siglos anteriores, la formación de recursos humanos y los procesos de investigación en esta área son relativamente jóvenes.

La literatura relacionada con este campo también es limitada en el sentido de que en un alto porcentaje corresponde a la compilación de una serie de recetas (de las distintas cocinas del mundo), por lo que queda un largo camino por recorrer para lograr una producción literaria que realmente permita el avance del conocimiento disciplinario, esto es, ser igual de prolífica e innovadora que su objeto de estudio.

En la actualidad, se asiste a momentos de gran convulsión donde lo que impera es el dominio de las técnicas culinarias al servicio de la reinterpretación, con la vista siempre puesta en el tema de la nutrición. Así, la gastronomía en el siglo XXI se presenta más responsable, más estudiada y se espera que más imaginativa, comandada por un grupo de expertos e inquietos profesionales que siguen el ritmo de la sociedad.

1.6. Retos de la Educación Superior turística y gastronómica en el Estado de México

En la entidad la educación ha sido prioridad en la agenda pública, muestra de ello es que actualmente contamos con el sistema educativo más grande del país y destinamos una gran cantidad de recursos para sus fines. En el Estado de México, avanzar en el aspecto educativo frente a una explosión demográfica creciente ha sido un desafío central en las tres últimas décadas, período en el que la población total se quintuplicó, y el número de localidades también.

El sistema educativo estatal atiende a 4.3 millones de alumnos, que representan el 12.6% de la matrícula nacional (GEM, 2006). A los dos sistemas educativos a los que se les está dando mayor apoyo son a la Educación Superior Tecnológica y a la



Educación Superior Universitaria. Particularmente para el caso que nos ocupa en la entidad, la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM) continúa su consolidación como una de las mejores de la República Mexicana con una destacada presencia en el contexto latinoamericano por su calidad académica y el impacto que tienen sus egresados y programas educativos en la sociedad.

En el ciclo escolar 2007-2008, la UAEM atendió una matrícula de 36 mil 299 estudiantes de nivel superior; 33 mil 923 fueron alumnos de licenciatura y 2 mil 376 de Posgrado. Esta institución educativa ha llevado sus beneficios a todo el territorio estatal a través de sus 21 facultades, 10 Centros Universitarios y 2 Unidades Académicas Profesionales, en planteles ubicados en los municipios de Amecameca, Atizapán de Zaragoza, Atlacomulco, Ecatepec de Morelos, Nezahualcóyotl, Temascaltepec, Tenancingo, Teotihuacán, Texcoco, Tianguistenco, Valle de Chalco Solidaridad, Zumpango y Toluca (GEM, 2008).

Estos esfuerzos han permitido que nuestra Máxima Casa de Estudios esté contribuyendo de manera importante en la atención de la creciente demanda. Sin embargo, es importante mencionar que un buen número de aspirantes no logra ingresar a ella, aunado a que persisten desequilibrios entre la demanda social, las necesidades del sector productivo y la oferta educativa.

En términos de dicha oferta, debe recalarse que el Estado de México cuenta con 24 Instituciones de Educación Superior que ofrecen estudios en Turismo y en Gastronomía, 23 de carácter privado y una pública (SECTUR, 2009). En este sentido, se presenta una serie de desafíos que es necesario atender a la brevedad, entre los que pueden citarse los siguientes:

- a) Contar con planes y programas educativo en Turismo articulados y flexibles, que permitan el desarrollo de habilidades del pensamiento; concilien intereses, aptitudes y valores; capaces de responder a las demandas de la sociedad, a las necesidades del sector productivo y de desarrollo de la entidad.
- b) Apoyar a la docencia e investigación con el uso intensivo de Tecnologías de la Información y la Comunicación, a través del aprendizaje de las habilidades que requiere la actual *Sociedad del Conocimiento*.
- c) Contar con recursos humanos, cuya formación se centre en el conocimiento y la tecnología, sin perder la visión humanista.
- d) Dotar al sector turístico de capital humano con altos niveles de formación y capacitación.
- e) Promover la vinculación Escuela-Empresa por medio de diversas estrategias de acercamiento al mundo laboral donde los alumnos y docentes podrán



proyectar sus capacidades y perspectivas de desempeño profesional, para dar testimonio de esfuerzos sostenidos de actualización, suficiencia y pertinencia educativa.

- f) Desarrollar estrategias de actualización del conocimiento y de generación del mismo, mediante proyectos de investigación.
- g) Fomentar la investigación aplicada que coadyuve a la solución de problemas del sector.
- h) Incrementar el número de investigadores con reconocimiento nacional.

En lo que se refiere a la educación en materia de gastronomía, tal y como se ha ido planteando, ésta es un poco reciente, y a pesar de ello nuestra Universidad ha sido pionera en la implementación de un programa de licenciatura de esta naturaleza en una institución pública. Actualmente, existen escuelas tanto públicas como privadas que cuentan dentro de su oferta educativa con la Licenciatura en Gastronomía, no obstante, se trata de una área en la que aún hay mucho por hacer. Entre los retos principales que se pueden citar en este rubro se encuentran:

- a) Implementar mecanismos o acciones que permitan posicionar a la Gastronomía como una disciplina susceptible de estudiarse con rigor científico.
- b) Formar profesionales comprometidos con el aprovechamiento integral tanto de los recursos alimenticios como de la preservación de los recursos naturales locales.
- c) Incorporar dentro de los programas de estudio de la Licenciatura en Gastronomía asignaturas que permitan el estudio de los alimentos desde una perspectiva holística.
- d) Implementar mecanismos que permitan obtener recursos para equipar laboratorios de docencia y plantas piloto para el desarrollo de nuevos productos gastronómicos.
- e) Implementar laboratorios de investigación en tecnología de los alimentos donde los alumnos puedan desarrollar proyectos de tesis enfocados a la tecnología gastronómica.
- f) Diseñar programas de posgrado que permitan formar recursos humanos altamente capacitados dentro del sector gastronómico.
- g) Dotar de laboratorios, equipos científicos y tecnológicos que permitan generar conocimiento en torno a la caracterización del gran número de alimentos



tradicionales con que cuenta nuestro país, y que además, han sido poco estudiados.

- h) Diseñar programas de estudio que proporcionen herramientas y conocimientos que permitan, tanto diseñar, como analizar a los alimentos desde un punto de vista tecnológico y funcional.
- i) Formar profesionales de la gastronomía comprometidos con la producción de alimentos y bebidas nutritivos e inocuos.
- j) Desarrollar proyectos de investigación que promuevan el trabajo multidisciplinario entre gastrónomos y otros especialistas tales como antropólogos, nutriólogos, químicos en alimentos y demás profesionistas involucrados en el estudio de los alimentos.
- k) Implementar mecanismos que permitan incrementar la movilidad estudiantil tanto nacional como internacional de investigadores y alumnos del área gastronómica.
- l) Diseñar mecanismos que hagan posible incrementar los ingresos de la Universidad a través de un departamento de servicios externos que brinde asesorías en torno a certificaciones y análisis tanto de alimentos, bebidas y establecimientos dedicados a su comercialización.

Con base en estos planteamientos, puede afirmarse que la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la Facultad de Turismo y Gastronomía deben, a la brevedad posible, enfrentar múltiples retos claramente definidos tanto en su misión como en su visión, en sus planes y programas de estudio. Toda vez que, estos rubros institucionales son las directrices que permiten determinar el tipo de educación que se desea desarrollar y las estrategias que se pretenden seguir para lograr sus propósitos.

II. Contexto

2.1 Antecedentes históricos de la Facultad de Turismo y Gastronomía

En el año de 1958, el turismo en nuestra entidad manifestaba ya un avance, se contaban con manifestaciones culturales importantes, zonas arqueológicas, artesanías, folklore y la arquitectura, es así que, para fomentar y difundir ese patrimonio cultural tangible e intangible se requería de una profesionalización, de una



vocación, fue entonces que en noviembre de este año un grupo de profesores y estudiantes visionarios le apostaron al turismo.

Entusiastas miembros de nuestra comunidad, quienes vivían los primeros dos años de la Autonomía Universitaria, se reunieron en un Seminario de Cultura Mexicana en la entonces Escuela Superior de Pedagogía de nuestra Alma Mater, donde se observó una ausencia de conocedores de la cultura de nuestra entidad, se sugiere entonces, por parte de los presentes como el Doctor Rubín de la Borbolla asesor del Consejo Nacional de Turismo, Amalia Hernández profesora de arte y danza autóctona y regional, así como el Dr. Emmanuel San Martín, entonces Jefe de Departamento de la Escuela de Verano a quien se le encomienda por conducto del entonces Rector de Nuestra Universidad Juan Josafat Pichardo, la creación de la Escuela de Turismo donde debían preparar a Guías Diplomados en Turismo y Agentes Técnicos en Turismo, la finalidad era formar guías profesionales de turismo capaces de conducir visitantes extranjeros en zonas arqueológicas, museos, y centros culturales, se promovía una notable tendencia hacia la formación acerca del conocimiento de la cultura mexicana y sus manifestaciones, y una mínima formación en el área administrativa.

En el año de 1959 se crea la carrera de Licenciado en Turismo, plan de estudios en el que se enfatiza el carácter administrativo combinado con la orientación humanística hacia el turismo social.

Para los años de 1965 a 69 se aprobó la creación de la carrera de Técnico en Turismo, con duración de cuatro años.

En 1973 se crea la Academia de Turismo dependiente del Instituto de Humanidades y es en 1974 cuando se reanuda la Licenciatura en Turismo con el plan de estudios 01.

En 1985 se instrumenta el plan de estudios 02 donde el perfil del profesional se enfoca a planear, promover, administrar e investigar los elementos que conforman el fenómeno recreativo turístico y formar al personal de dicho campo en bienestar de los diversos grupos que integran la sociedad; en este mismo año, se aprueba la separación y nace la nueva Escuela de Turismo como órgano independiente iniciando una nueva etapa en la historia de la Facultad.

Con la creación de la Maestría en Investigación Turística en 1989, se convirtió de escuela a Facultad de Turismo; una vez siendo Facultad, con este plan de estudios inicia la vocación por la investigación, buscando consolidar la teoría del turismo, por lo que se crea una línea de investigación que abordara los enfoques teóricos del turismo, así pues, el plan de estudios formaría profesionales en turismo para dirigir organizaciones turísticas hacia niveles competitivos, asegurando su productividad, mediante el diseño de nuevos modelos de intervención en la toma de decisiones y en el uso y aprovechamiento de los recursos turísticos, la prestación de servicios y la



creación de productos de calidad que satisfagan las necesidades de la demanda cambiante, considerando la dinámica del contexto que en el turismo ocurre.

Respondiendo a los planteamientos de la modernización educativa, en 1993 entra en vigor el plan de estudios 03, considerando esquemas de globalización y privatización del país, destacando las áreas de planeación, administración y mercadotecnia; en 2000 se instrumenta el plan 04.

En 1996 se oferta la Especialización en Enseñanza Turística, mismo que fue reestructurado en 1998.

Para 1997 se instrumenta el Programa de Maestría en Estudios Socioeconómicos y Físicos del Turismo, misma que fue revisada, reestructurada e instrumentada en el año 2000 con el nombre de Maestría en Estudios Turísticos.

El Programa del Técnico Superior en Turismo surge en 1993 como respuesta a una necesidad por parte del sector productivo en crecimiento y ejerce presiones constantes sobre los servicios.

Las necesidades de desarrollo de la sociedad, demandan la integración social de las ciencias en dos aspectos: la formación profesional y el trabajo. En ambos, el individuo comparte diferentes elementos del saber, por lo que busca aprender a socializar y enriquecer sus conocimientos para lograr su aplicación en el espacio y grupo social en el que se desenvuelva.

Por los anteriores requerimientos, la Universidad Autónoma del Estado de México, es pionera en oferta a nivel nacional la Licenciatura en Gastronomía a través de la Facultad de Turismo en 1999, cuyo objetivo es formar expertos profesionales de la gastronomía que contribuyan al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas de excelencia, mediante higiene, presentación y oportunidad en la prestación del servicio, así como a la solución de los problemas gastronómicos relacionados con la actividad turística.

Para el año 2008 cambió la denominación de Facultad de Turismo a Facultad de Turismo y Gastronomía.

Actualmente la Facultad de Turismo y Gastronomía oferta desde el 2003 un modelo flexible a nivel licenciatura y técnico superior (TSU en desfase), con la finalidad de dar respuesta a la necesidad de talento humano competitivo, que formado en un espacio universitario, asume y demuestra los conocimientos, valores y actitudes para hacer frente a los retos de la globalización.

Los estudios de posgrado de este organismo académico están diseñados para formar especialistas, maestros y doctores de alto nivel académico en la investigación turística y toma de decisiones, capaces de generar investigación básica y aplicada para la



construcción de marcos teóricos y metodológicos, la generación de conocimiento científico y el análisis del desarrollo turístico integral; con habilidades y aptitudes para el trabajo en equipos multi e interdisciplinarios y disposición hacia distintas corrientes del pensamiento científico.

En colaboración con la Facultad de Administración y Contaduría, en 2003, se oferta la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas, que tiene como objeto de estudio la administración de la empresa turística para el aprovechamiento eficiente de los recursos, analizando las oportunidades y amenazas propias del mercado.

La Especialidad en Docencia en Turismo distinguida por su modalidad a distancia y primera en su tipo en la universidad, se oferta desde 2006 con objetivo formar especialistas en la enseñanza – aprendizaje del turismo capaces de ejercer de manera crítica, reflexiva y profesional su práctica docente en las carreras de turismo.

La Maestría y Doctorado en Ciencias Ambientales, programa compartido con las Facultades de Química, Geografía, Ingeniería y Planeación Urbana y Regional tiene como objetivo los procesos ambientales y sus consecuencias en los diferentes ámbitos local, regional, nacional y mundial, dónde deberá reconocer y definir procesos, proponer marcos teóricos y metodológicos de investigación, generar conocimientos para comprender las formas en que la sociedad se vincula con su ambiente, y en ese sentido presentar alternativas de desarrollo con valores éticos.

La Maestría en Estudios Turísticos (2009) que se lleva a la par con el programa de doctorado del mismo nombre, está encargada de formar investigadores competentes en los aspectos sociales, económicos, administrativos, ambientales, educativos y gastronómicos del turismo, preparados para la búsqueda de soluciones a los problemas relacionados con la planeación, creación, gestión e innovación de sus múltiples aspectos y manifestaciones.

Cabe destacar que el Doctorado en Estudios Turísticos, consolida investigadores de primer nivel en el campo del turismo, capaces de explicar y comprender la complejidad de la realidad turística en sus aspectos sociales, económicos, administrativos, ambientales, educativos y gastronómicos con el propósito de generar nuevos paradigmas, metodologías propias y conocimiento de frontera para el desarrollo científico social.

A más de medio siglo, diversas generaciones han recorrido diferentes sedes; desde el edificio de Rectoría, la Facultad de Contaduría, Torre académica hasta las instalaciones de nuestro actual edificio y el campus El Rosedal, espacios que son recordados por profesores, estudiantes, y trabajadores.



2.2. Situación actual de la facultad

El turismo representa una de las actividades más importantes en diversas naciones del mundo, especialmente en México, gracias a su vocación natural y cultural, a los recursos que posee y que motivan el desplazamiento de visitantes para conocer nuestro país. La importancia creciente de este fenómeno en los planos económico, social, cultural, diplomático y medio ambiental, exige la formación de profesionales en el campo.

Con base en lo anterior, la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, consciente del papel esencial que adquiere la formación de Licenciados en Turismo y Licenciados en Gastronomía, así como especialistas en las áreas de Administración de Empresas Turísticas y Docencia en Turismo, Maestría y Doctorado en Estudios Turísticos, asume como compromiso fundamental la formación, capacitación y actualización disciplinaria de alumnos y docentes.

De igual forma, la Facultad participa de manera interinstitucional en el Programa de Maestría y Doctorado en Ciencias Ambientales y en la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario.

Desde su creación, la Facultad de Turismo y Gastronomía se ha distinguido por ser la primera institución de América Latina en ofrecer estudios de turismo en el nivel superior y por desarrollar investigación oportuna en el área del turismo y la gastronomía.

Si bien es cierto, la generación de conocimiento se inicia con el estudio de temas de interés profesional para los académicos de la facultad, también lo es con base en la conformación de cuerpos académicos y la integración de redes de trabajo, producto de esta sinergia, ha sido la creación de la Coordinación de Investigación y Estudios de Posgrado.

En el año 2000 el Centro de Investigación y Desarrollo Turístico (CIDETUR) crea el cuerpo académico en Estudios Turísticos, así como la primera publicación virtual "El Periplo Sustentable", posteriormente se transforma en el CIETUR dando lugar al actual Centro de Investigación y Estudios Turísticos.

Hoy en día, el claustro de investigadores está constituido por 23 Profesores de Tiempo Completo, nueve cuentan con el grado de doctor y siete son miembros del Sistema Nacional de Investigadores (SNI).

Los planes de estudio de los dos programas educativos de turismo y gastronomía que se ofrecen en la Facultad, se reestructuraron de acuerdo con el modelo educativo vigente en la Universidad, a partir del trabajo realizado por los Comités Curriculares en el año 2003.



Para tal efecto, se ha participado de manera activa en el proceso de capacitación para su puesta en marcha, y es a partir de la instrumentación de este nuevo modelo, que cada plan de estudios de las Licenciaturas en Turismo y Gastronomía se han sometido a procesos de evaluación curricular semestralmente.

Cabe resaltar que las Licenciaturas en Turismo y Gastronomía cuentan con el nivel 1 de los CIEES y la de Turismo se encuentra acreditada por el CONAET AC.

La matrícula de este organismo académico, está distribuida de la siguiente manera: 26 alumnos en el Técnico Superior (plan en desfase); 589 en la Licenciatura en Turismo, 320 en la Licenciatura en Gastronomía, ocho de la Especialidad en Docencia en Turismo modalidad a distancia, nueve de la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas y 20 del Programa de Maestría y Doctorado en Estudios Turísticos, que suman un total de 972 estudiantes.

La planta docente de la Facultad de Turismo y Gastronomía está integrada por 128 profesores, el 55.38% cuenta con estudios de posgrado.

El personal administrativo se integra por 36 trabajadores sindicalizados y 18 de confianza.

Con relación al acervo bibliográfico, existe un total de 10 mil 045 títulos, lo que representa en promedio 17.22 volúmenes por alumno.

La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con un laboratorio en el *campus* Rosedal integrado por once islas de cocina, un área de panadería y almacén, con equipo de vanguardia e instrumental menor de laboratorio, lo que facilita a los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía adquirir habilidades prácticas que complementan los conocimientos teóricos adquiridos en el aula.

A la fecha se tiene un total de 168 computadoras, distribuidas de la siguiente manera 83 para alumnos, 50 para personal administrativo y 35 para el personal académico. La relación de alumnos por computadora es de 22.60; es importante señalar que el 98% de los equipos de cómputo están conectados a la red institucional.

Al inicio del 2005 se tenía una cobertura del 47.76% de alumnos con beca. En el presente año, el 93.12% de los estudiantes se encuentran becados; 649 son becarios institucionales y 245 son becarios federales PRONABES.

Cabe hacer notar que el 100% de la matrícula está afiliada al IMSS. De igual manera, a través del servicio de enfermería de este organismo, se han atendido las demandas internas de primeros auxilios.



Respecto a la prestación de servicio social se destaca que, 612 alumnos liberaron su certificado de servicio social. Cinco alumnos de turismo y quince de gastronomía se insertaron en proyectos de las Brigadas Universitarias Multidisciplinarias y nueve más concluyeron sus servicios en las mismas.

En materia de Estancias Profesionales, 328 alumnos se insertaron en empresas y organismos del sector público y privado.

A la fecha se cuenta con un claustro de 49 tutores, distribuidos en los tres programas educativos que atienden al 100% de la matrícula de la Facultad.

El objetivo principal de difusión cultural en nuestro organismo académico pretende contribuir a preservar, incrementar y difundir el conocimiento científico, tecnológico y humanístico a través de programas y/o actividades realizados tanto en el organismo como en espacios de la sociedad en general, destacando la participación de estudiantes de la licenciatura en gastronomía, a través de creaciones culinarias y la integración interdisciplinaria de estudiantes de los tres programas educativos, quienes organizan talleres de ritmos latinos, capoeira, teatro, literatura, cine y distintos proyectos museográficos.

En el periodo 2005-2009 se signaron 17 instrumentos legales, 15 tienen la modalidad de convenio, 2 de acuerdos operativos; 10 corresponden al sector privado (hoteles, aeropuerto, instituciones educativas), 5 al sector público (municipios y universidades) y 2 al sector social (asociaciones). A la fecha, la Facultad cuenta con 10 convenios vigentes, dos vencidos, tres en proceso de firma y dos en proceso de renovación.

En relación con el desarrollo de universitarios emprendedores, se ha propiciado la vinculación de estudiantes con el programa emprendedor, en el que se ha observado una participación hasta la fecha, de 10 proyectos registrados por alumnos en el séptimo Concurso Emprendedor, donde se logró el segundo lugar. Para la edición del 2009, se obtuvo el primer lugar.

Los H.H. Consejos de Gobierno y Académico de la Facultad, se constituyen como máximos órganos, quienes avalan y aprueban acciones para el desarrollo de los programas educativos (PE) en apego a la Legislación Universitaria, así como dar un seguimiento oportuno al cumplimiento de los proyectos institucionales con el fin de posicionar a nuestra facultad como una institución de vanguardia en la formación no únicamente de profesionales que cumplan con el perfil deseado del mercado de trabajo actual, sino como formadora de valores éticos en su desempeño profesional y personal.



2.3. Posicionamiento nacional e internacional

A nivel nacional el turismo viene aportando recursos económicos, generación de empleos, así como el impulso de economías locales, permitiendo la incursión de algunas poblaciones en otra dinámica de trabajo, sobre todo en cuanto a la posibilidad de aprovechar sus recursos ya sean naturales o culturales. Sin embargo, la crisis económica que acontece en nuestro país implica la necesidad de buscar e implementar otras alternativas orientadas a capitalizar profesionales del turismo que a partir de sus conocimientos, habilidades y capacidades ayuden al fortalecimiento de la actividad en México.

Asimismo, se destaca, el reciente impulso que se ha dado a la gastronomía a nivel nacional despertando el interés de gran parte de la población por incursionar en este ámbito, de tal suerte que actualmente se puede hablar de una diversificación de oferta gastronómica al interior de cada estado de la República Mexicana, por ello, se ha dado prioridad a la formación de especialistas preparados que den respuesta a las expectativas de la demanda. En este contexto, la diversificación de mercados que ofrecen el producto turístico y gastronómico no es posible sin el establecimiento de políticas, estrategias y acciones dirigidas a proporcionar un servicio personalizado, eficiente y de calidad.

En el Plan Nacional de Desarrollo Nacional 2006-2012, se establece que el Estado debe promover las condiciones necesarias para la inclusión de un México competitivo en el nuevo orden económico mundial. Una de las estrategias es crear un vínculo estrecho entre el sector público, la academia y el sector empresarial; sólo así podrán plasmarse los nuevos conocimientos en procesos productivos. La finalidad será lograr un crecimiento sostenido más acelerado y generar los empleos formales que permitan mejorar la calidad de vida de todos los mexicanos, especialmente de aquéllos que viven en la pobreza.

En cuanto al turismo, se menciona que este sector es prioridad nacional y se destacan dentro de sus estrategias:

- a) La generación de inversiones, empleos y combate a la pobreza en zonas con atractivos turísticos competitivos.
- b) Mejora de la competitividad y diversificación de la oferta turística nacional, garantizando un desarrollo turístico sustentable y el ordenamiento territorial integral.
- c) Promoción de la calidad de los servicios turísticos y la satisfacción y seguridad del turista.
- d) Actualización y fortalecimiento del marco normativo del sector turístico.



e) Fortalecimiento de los mercados existentes y desarrollo de otros.

f) Diseño de programas de mercadotecnia para cada segmento.

Para lograr lo anterior, es compromiso de las Instituciones de Educación Superior formar a los profesionales en el ámbito turístico y gastronómico en los campos científico, tecnológico, cultural y académico, sin olvidar los valores y el bienestar social de los diferentes actores involucrados. El desafío que se enfrenta a nivel nacional es que las IES estén al pendiente de las expectativas que están siendo demandadas por los sectores público y privado para lograr renovar los procesos productivos de bienes y servicios.

A partir del planteamiento anterior, la Facultad de Turismo y Gastronomía como parte de la universidad pública, responde a distintas necesidades que van desde la atención a los grandes mercados industrializados del turismo y la restauración, hasta aquellas medianas, pequeñas y micro empresas o en su caso cooperativas y programas que mejoren o estimulen el uso de los recursos naturales y culturales de posible uso turístico.

Lo antes expresado tiene relación con la evolución del mercado laboral de los profesionales en turismo y gastronomía, es pertinente mencionar que han trascendido más de 40 años de esfuerzo de los distintos niveles de gobierno y actores involucrados en la actividad, y que hoy en día sea una oportunidad que permita redistribuir y elevar ingresos, convirtiéndose en prioridad nacional, desde la perspectiva gubernamental, que además impulsa el crecimiento económico, la generación de empleo y divisas entre otros beneficios, ocupando el tercer lugar en la economía mexicana.

La Licenciatura en Gastronomía, en el ámbito estatal, es ofertada desde hace ocho años en nuestra Universidad, por lo que a la fecha suman cuatro generaciones de profesionales quienes ofrecen un servicio profesional que obedece a una necesidad de alimentación del hombre, la cual se traduce en la atención de dietas alimenticias para enfermos en los hospitales, centros de investigación para mejorar la alimentación, rescate de los patrimonios gastronómicos e innovación de los productos alimenticios.

Dentro del escenario educativo nacional se puede decir que la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM es pionera en impartir conocimientos turísticos en México a nivel público; y que la formación en las artes y ciencias culinarias se ha convertido en una preocupación reciente ante la demanda del mercado laboral y la no existencia de ella en el sector público, aspecto que imposibilitaba a aquellos estudiantes de escasos recursos económicos poder elegirla como una forma de ejercicio profesional.



A la par de la acción antes citada, la Universidad Autónoma de Baja California oferta la licenciatura en enología y gastronomía en Ensenada desde hace cuatro años y hace 40 años que ofrece la licenciatura en turismo y mercadotecnia campus Tijuana bajo la categoría de escuelas.

Asimismo, este organismo académico hace el esfuerzo de vincular turismo y gastronomía, pero conservando cada una su objeto de estudio, impulsando la restauración, la organización de eventos sociales, el aprovechamiento del patrimonio gastronómico en la actividad turística, entre otras actividades. Asimismo, nuestra Facultad ofrece estudios de Posgrado para ambas profesiones que incluyen especialidades, maestría y doctorado, lo que pudiera resultar paradójico hoy en día, toda vez que el adelgazamiento del gasto público en la educación pública a partir de 1988, ha limitado el crecimiento de las universidades subsidiadas por el Estado.

De hecho, se han estado otorgando mayores licencias y concesiones a la iniciativa privada para incursionar en la educación, ya que el sistema educativo oficial no tiene la capacidad ni la suficiente infraestructura para dar cabida y respuesta a las necesidades de una población mayoritariamente juvenil -producto de la explosión demográfica-, que al egresar de las escuelas preparatorias no logran obtener un lugar dentro de las universidades públicas, las cuales legan incorporaciones a instituciones privadas, esperando que sean éstas las que formen a los nuevos profesionistas, sin embargo, únicamente aquéllos que tienen los medios logran concluir sus estudios.

En este sentido, la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, a través de programas tanto rígidos como flexibles ha posicionado su plan de estudios a nivel nacional apoyando a alumnos del interior del estado como provenientes de otras entidades del país, que están interesados en formarse en estas áreas.

Cabe señalar que las universidades privadas rebasan la oferta educativa del estado y que algunas de ellas han incursionado en la creación de licenciaturas en Turismo y Gastronomía aunque no siempre vinculadas como actividades de estudios universitarios asociados (con la misma denominación). Dentro de esta realidad se encuentra la Universidad del Valle de México que agrupa algunas facultades denominándolas de negocios e incluyen las licenciaturas de Administración de Empresas Turísticas y Gastronomía, en sus quince *campus*, así como en Suiza con el mismo programa de estudios.

Otro ejemplo es la Universidad de las Américas en Puebla que oferta una licenciatura en Artes Culinarias y otra en Gestión del Turismo, pero ambas se encuentran en el bloque de escuelas de negocios y economía, no obstante se manejan autónomamente sin integrar realmente las afinidades que las lleven a convertirse en una facultad. Aunque se debe reconocer que ofertan estudios de diplomados tanto en Turismo como Gastronomía, así como cuatro maestrías en Economía, Finanzas, Marketing y Administración, dos con padrón de excelencia de posgrados con opción



de plan escolarizado o a distancia (ésta sin padrón), y para el área de Gastronomía cuenta con un Doctorado en Ciencia de los Alimentos.

El programa de la Universidad de las Américas se imparte en otras universidades particulares (que pagan su cuota de incorporación a los programas de estudios) en distintos estados como: Distrito Federal, San Luis Potosí, Querétaro, Tabasco. El prestigio de esta universidad es amplio y puede decirse que incluso su plan de estudios de la Licenciatura en Artes Culinarias se ha popularizado en los últimos cuatro años de manera sorprendente, pese a las altas cuotas mensuales, y de inscripción en comparación al salario promedio de los trabajadores del país. Aunque esta universidad cuente con reconocimiento con este programa académico, la Licenciatura en Gastronomía de nuestra Universidad, se presenta una elevada calidad de sus egresados, a pesar de sus bajas cuotas de inscripción, entre otros factores, que nos siguen posicionando como una institución competitiva y reconocida nacionalmente.

Hasta aquí el panorama nacional de competencia pareciera no tan amplio considerando el *status* de Facultad y el de las universidades privadas con mayor reconocimiento, contra la cantidad de egresados que incursionan en un mercado laboral que pretende la especialización para impulsar las actividades turísticas y gastronómicas en sus diversos ámbitos e investigación.

En este sentido, debe destacarse que los estudios en Gastronomía se han multiplicado extraordinariamente en México abriéndose en casi todos los estados y en algunos municipios del país, franquicias de universidades extranjeras o simplemente escuelas de este ramo gastronómico que preparan cocineros o *Chef du cocine*. Los programas de estudios son semejantes oscilando entre ocho y diez periodos divididos en semestres o cuatrimestres con base en tres áreas tradicionales: la primera, cocina (nacional, extranjera y otras combinaciones), genera un imaginario colectivo de éxito al visualizar a un chef con su vestimenta blanca; la segunda, la administración de empresas de la restauración que visualiza en perspectiva a un gerente, y la tercera, la investigación del patrimonio gastronómico (nacional e internacional) en cuyos productos se refleja el conocimiento de lo que existe como un legado gastronómico de usos innumerables.

Precisamente en términos del patrimonio cultural gastronómico, las unidades de aprendizaje en la Facultad ofrecen un saldo positivo pero no dominante. Pero en el caso de las Universidades de las Américas y el Claustro de Sor Juana se han convertido en una fortaleza, sobre todo en ésta última se duplican las unidades de aprendizaje relativas a dicho patrimonio (en relación con lo que ofrece nuestra Facultad), lo que suma un bloque de investigación de seis unidades metodológicas, además de contar con una Maestría de Estudios Virreinales, a través de la que se han construido valiosos acervos.



En cuanto a los perfiles de egreso, objetivos, trayectorias académicas, se encontraron grandes similitudes con los planes de estudio vigentes en esta Facultad; sobre todo en conocimientos relacionados con la administración de negocios de la industria de la hospitalidad, la química, en calidad de herramienta para manejo de cárnicos, conservación y fermento de alimentos. Esto implica que la Gastrotecnología, que involucra conocimientos químicos y tecnológicos en torno a los alimentos, puede convertirse en una gran fortaleza y en una oportunidad que emanará de los nuevos valores de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, así como de la maestría y doctorado dentro de la línea de investigación que lleva el mismo nombre.

Así, el reconocimiento académico permitirá a la licenciatura posicionarse en un nuevo mercado de trabajo y salir de la normalidad de las otras escuelas de este ramo; si a ello se fusiona el área de patrimonio se hablará de una actitud complementaria en términos de las cocinas tradicionales y la innovación.

En lo que se refiere a la carrera de Licenciado en Turismo, ésta por su antigüedad en el mercado laboral se encuentra bien posicionada no sólo en el ámbito turístico sino también a nivel nacional, y gracias a ella se han formado docentes, investigadores y empresarios de distinto rubro al estudiantado. Además, el profesional egresado de la UAEM que labora tanto en el ámbito nacional e internacional, goza de un destacado reconocimiento, aspecto que hace algunos años era inverosímil. Dicho reconocimiento aún no se manifiesta en los egresados de gastronomía quienes, pese a las oportunidades de ocupación que tienen, la sociedad todavía no les otorga esa aceptación como profesional universitario.

En suma, se evidencia que hoy en día existe una conciencia colectiva en torno a las pocas oportunidades de empleo que hay en relación con la gran demanda de mano de obra y de profesionales de gastronomía y turismo que egresan de cualquier universidad o escuela en el ámbito nacional, y que el mercado laboral exige cada vez más diversos conocimientos y habilidades que, como Universidad, tenemos que seguir fomentando e incrementando en los nuevos profesionistas que pronto se insertarán en el ámbito tanto laboral como social para mejorar los niveles de vida y bienestar de la población.

III. Conocimiento con valores y responsabilidad

3.1. Misión

Somos un organismo académico dependiente de la UAEM que ofrece programas educativos de calidad cuya misión es formar profesionistas, especialistas e investigadores en los ámbitos del Turismo y la Gastronomía, que contribuyan a la mejora de las condiciones de vida de la sociedad.



3.2. Visión 2013

Ser un organismo académico pertinente, innovador y competitivo a nivel nacional e internacional, comprometido con la Educación Superior de vanguardia en los campos del turismo y la gastronomía. Aspira a consolidarse como generador de conocimiento para el desarrollo académico, científico y tecnológico vinculado con las organizaciones representativas del sector turístico, procurando la responsabilidad social.

Ambos fines, uno próximo y otro futuro, permiten igualmente formular una serie de principios y valores que, aunados a los propósitos institucionales, deben regir la presencia y permanencia de quienes formamos este organismo académico de la UAEM.

3.3. Valores

- **Integridad:** Actuar con rectitud, honestidad, honradez y transparencia, de manera congruente, sin engaños ni falsedades en la realización de sus funciones.
- **Responsabilidad:** Cumplir con oportunidad, eficiencia y eficacia las tareas inherentes a sus funciones, mismas que serán atendidas con diligencia y conocimiento.
- **Lealtad:** Ajustar su actuación al compromiso personal con los objetivos institucionales, de tal modo que se refleje y fortalezca el conjunto de logros del Organismo Académico.
- **Respeto:** Consideración y tolerancia a las diferencias entre las personas.
- **Solidaridad:** Cooperar activamente con los compañeros de otras áreas, promoviendo el trabajo en equipo.
- **Legalidad:** Conocer y cumplir la normatividad aplicable a las actividades relativas a su ámbito de competencia.
- **Excelencia:** Distinguirse por su alto grado de responsabilidad, atendiendo a su propia formación, con el fin de hacer un trabajo de calidad superior, que lo haga digno de aprecio y estimación en la realización de sus funciones.
- **Empatía:** Mantener una actitud propositiva e incluyente, considerando la mejora continua, la innovación y la creatividad.

Con base en estas directrices, la Facultad de Turismo y Gastronomía ingresa a una nueva etapa en su quehacer educativo, sin perder de vista que los cambios que se



generan cotidianamente en los diversos ámbitos nacionales y regionales le imponen los siguientes retos:

3.3.1. Innovación pedagógica a través del uso de las TIC.

El primer gran desafío que tiene la Facultad de Turismo y Gastronomía es tornarse en un organismo que promueva entre su comunidad la capacidad de innovación y la creatividad, a través de la utilización de sistemas de educación no convencionales; que ofrezca programas actualizados y de calidad, con estudios presenciales y a distancia en todos los niveles educativos que oferta, incorporando la tecnología que se encuentre a su alcance con el propósito de formar profesionistas competitivos.

Para ello deberá contar con estructuras académicas y administrativas flexibles capaces de adaptarse a las necesidades y condiciones del sector, así como a los vertiginosos cambios de orden global. Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) transforman el quehacer educativo en todo el orbe, y nuestra Facultad no puede quedarse aislada de toda posibilidad de desarrollo de nuevos procesos de aprendizaje a través de estas herramientas. Por ello deberá buscar la creación de escenarios diferentes donde docentes y alumnos puedan encontrar nuevas oportunidades para mejorar su formación académica.

3.3.2. Vinculación permanente con el sector productivo y social.

Es claro que la función de vinculación no ha logrado consolidarse como una acción que vaya más allá del simple hecho de presentar programas acabados a la sociedad o de la firma de convenios para la prestación de servicios; así, la Facultad debe buscar un verdadero acercamiento con los sectores productivo y social con la finalidad de que haya una responsabilidad compartida en los procesos de trabajo y en los que se atiendan los problemas reales que la sociedad demanda. Toda vez que la vinculación cuenta con ciertos factores que facilitan los conocimientos, destrezas y experiencias de profesores y alumnos, se prevé que coadyuven al logro de los objetivos profesionales.

Sin embargo, se considera que este reto debe abarcar variados aspectos tales como la normatividad, la política institucional, el grado de competencia y apertura de las empresas; la cooperación regional, nacional e internacional, así como los vínculos entre centros de investigación y el sector empresarial. Además, la comunicación y atención a las condiciones existentes del organismo académico constituyen también importantes elementos que pueden contribuir de manera significativa a la vinculación. Las relaciones que la Facultad ejerza con los diferentes sectores permitirán una retroalimentación de la labor académica y de investigación.



3.3.3. Optimización de la inversión y el gasto en beneficio de la educación.

La inversión y erogación de recursos en la Educación Superior en la mayor parte de los casos, se concibe ante todo bajo el concepto de un costo social; en este marco el reto en el uso de los recursos implica la optimización y el ahorro bajo una estricta planeación que pondere las decisiones y acciones de mejora en aspectos sustantivos y adjetivos del propio organismo académico.

3.3.4 Formación, desarrollo profesional y dignificación del capital humano.

La importancia de articular estos tres elementos se hace evidente en el marco de la política institucional, en la que se evidencia la necesidad de integrar, tanto la dimensión administrativa como la curricular y pedagógica. La cuestión de la formación docente dentro del concepto de aprendizaje considera que los saberes y competencias de los profesores son resultado no sólo de su formación profesional sino de aprendizajes realizados a lo largo y ancho de la vida, dentro y fuera de la escuela, y en el ejercicio mismo de la docencia.

Es por ello que el reto para nuestra Facultad es reconocer la condición específica de la comunidad desde el punto de vista académico, apegado a su situación personal y a sus garantías laborales, lo que supone el desafío de construir certezas situadas en realidades institucionales en las que las razones y condiciones de la formación, desarrollo y dignificación humana dependen del papel que a nivel institucional rija la vida de los recursos humanos.

3.3.5. Voluntad y compromiso para la gestión, transparencia y rendición de cuentas.

El compromiso institucional que asume la Facultad de Turismo y Gastronomía en este aspecto está íntimamente relacionado con la voluntad para desarrollar una cultura en el servicio de calidad y transparencia, por ello se deberán mejorar los sistemas, métodos y procesos de trabajo y se deberá difundir la información oportuna de los aspectos más relevantes.

La rendición de cuentas y la transparencia son dos componentes esenciales en los que se fundamenta una gestión democrática. Por medio de la primera, se explica a la sociedad sus acciones y se acepta consecuentemente la responsabilidad de las mismas. Por su parte la transparencia, abre la información al escrutinio público para que aquellos interesados puedan revisarla, analizarla y, en su caso, utilizarla como mecanismo para sancionar.



En esta perspectiva, el reto es que se cuente con el acceso ágil y expedito a la información a fin de contribuir a reforzar los mecanismos de rendición de cuentas e incidir directamente en una mayor calidad de la democracia. La obligación de transparentar y otorgar acceso público a los datos permite mejorar los canales de comunicación entre las instituciones y la sociedad, al propiciar que la comunidad participe en asuntos del propio organismo académico, procurando a la vez la revisión del ejercicio administrativo.

3.3.6. Investigación científica y tecnológica en atención a las necesidades del sector y de la sociedad.

La facultad tiene el compromiso de formar talentos capaces de proponer nuevas y mejores alternativas de desarrollo a la actividad turística; por lo tanto, debe mantener un equilibrio entre los conocimientos científicos-técnicos que pueden favorecer la gestión y la producción teórica y práctica característica de la investigación turística. Para dar respuesta a esas necesidades, los cuerpos académicos (CA) deberán estar integrados por personal del más alto nivel a fin de lograr su consolidación.

Tales exigencias a la excelencia del recurso humano que aborda la investigación, requieren necesariamente de un fuerte sustento de la enseñanza de posgrado, estructurada como un sistema único a partir de sus dos grandes vertientes: la formación académica -expresada en apoyos ex profeso a través de cursos para la investigación, la especialización, la maestría y el doctorado- hasta la superación profesional, manifiesta en la educación continua.

Es cierto que se cuenta con programas que apuntan a lograr un potencial humano de alta calidad, pero es necesario trabajar paralelamente en la estructuración de prioridades investigativas endógenas y exógenas; considerando entre las primeras, aquéllas que responden a los intereses de la institución y de la comunidad, y entre las segundas, a las de las instituciones, personas o cualquier entidad pública o privada de la región donde tiene influencia el organismo académico.

Con base en estos propósitos y compromisos, se podrá garantizar la pertinencia de nuestra facultad en los campos del turismo y la gastronomía, y su consolidación como una institución educativa de nivel superior generadora de conocimientos para el desarrollo académico, científico y tecnológico del país, pero también, formadora de profesionales con alto sentido de responsabilidad social.



IV. Ejes transversales

4.1. Proyecto: Universidad digital.

La Universidad digital es un modelo de la universidad del futuro que tiene como objetivo primordial generar, distribuir y difundir información en aras de actualizar el conocimiento más rápidamente, mejorar la capacidad de innovación y de adaptación al de las instituciones al nuevo entorno y contribuir a la plena incorporación de éstas a la *Sociedad del Conocimiento*.

De acuerdo con un reciente reporte elaborado por diversas universidades e instituciones privadas españolas, dicho modelo se basa en un buen gobierno y en el uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC), que abarcan un amplio abanico de servicios que van desde las infraestructuras de redes y comunicaciones a los servicios *web*. Las TIC deberán apoyar la transición de las universidades hacia la conformación de una Universidad Digital al facilitar la relación e integración de los espacios comunes de Educación Superior, al favorecer la movilidad académica, la seguridad y la disponibilidad de todo tipo de información académica y administrativa.

El informe publicado (Laviña, et.al., 2008) afirma que la evolución de las instituciones educativas no debe ser ajena a las tendencias del desarrollo social, cultural y económico de las regiones, por lo que su futuro está condicionado por la globalización e internacionalización, por la creciente competencia entre universidades, así como por el surgimiento de nuevas necesidades por parte de los ciudadanos y de la sociedad o nuevos requerimientos legales. Es por ello que prácticas tecnológicas deben ser incorporadas paulatinamente en los diversos aspectos de docencia, investigación, gestión y extensión universitaria.

Ante este panorama, se requiere una serie de respuestas inmediatas que puedan ser puestas en marcha en las actividades cotidianas de la institución. Con base en ello, se presentan varias propuestas que corresponden a los primeros pasos hacia la adopción de TIC. Si bien es cierto que diversas áreas universitarias ya manejan este tipo de tecnologías, también lo es que su uso queda restringido a pocos usuarios y sectores.

Por citar un ejemplo en este sentido, se puede mencionar una de las funciones sustantivas de la institución, la investigación; para los investigadores es esencial el uso de Internet, y aunque la Universidad cuenta con el equipamiento necesario para proveer este servicio, éste resulta lento y deficiente en términos de conexión, de la capacidad de almacenaje, de la restricción a cierta información y de las fallas frecuentes en el servidor.



Ello limita la tarea de investigación, no únicamente tiene que llevarse a cabo en un cubículo, y desde un escritorio; requiere de la comunicación e intercambio constantes, del trabajo de campo, de las prácticas de laboratorio. Y al enfrentarse a estos obstáculos tecnológicos, la tarea de indagación se ve también afectada en términos de la formación de redes con investigadores y de la comunicación con otros colegas y espacios académicos y científicos, que se ubican en otros territorios geográficos a los que, sin las posibilidades que ofrece la *web*, no se podría tener acceso.

Porque es de todos sabido que Internet no sólo implica la búsqueda y consulta de información, la comunicación tanto diacrónica como sincrónica, el acceso a numerosas bases de datos que se actualizan día a día; involucra también la posibilidad de generar y distribuir datos valiosos que pueden ser los detonadores para la creación y aplicación de nuevos conocimientos.

Sin embargo, como advierten los expertos que en conjunto escribieron el “Libro Blanco” (ANECA, 2004), la tecnología por sí sola no es suficiente, y por tanto, para conseguir una Universidad Digital, habrá que rediseñar también las funciones y las tareas de quienes utilicen dichas herramientas; habrá que sensibilizar y cambiar las actitudes de los actores frente a los medios tecnológicos, a través de programas de formación, actualización y capacitación; así como incrementar las alianzas de las universidades con el sector privado para la adquisición de infraestructura, diseño de contenidos, desarrollo de metodologías y buenas prácticas.

En suma, se requiere de la participación y habilitación de cada uno de los integrantes de la comunidad universitaria, paralelamente a la integración de equipos de trabajo con académicos y administrativos de otras universidades del país (inicialmente) y del extranjero, en un futuro próximo. Por lo tanto, es tarea urgente adquirir las herramientas tecnológicas necesarias, al igual que comenzar a generar tecnología propia en la UAEM, que debe ser no únicamente accesible para todos, sino también acorde con las necesidades de cada área y departamento.

Diagnóstico

Sin duda alguna, la formación, capacitación y actualización disciplinaria y docente, es una de las tareas primordiales y periódicas que desarrolla la Facultad a través de la Educación Continua y a Distancia, que encuentran un valioso apoyo en las tecnologías existentes para tal efecto y aquéllas que puedan adquirirse y desarrollarse, toda vez que pueden ofertarse cursos diversos y programas de Posgrado en dichas modalidades.

Para los alumnos, el acceso a las tecnologías les permite tener un panorama más amplio sobre nuestra sociedad y el mundo; hace posible conocer el comportamiento y las tendencias del turismo, y facilita la identificación de temas de interés, para que



puedan desarrollar su capacidad autodidacta, detonar talentos propios, y poner en marcha sus cualidades de innovación por medio de la búsqueda e intercambio de información sin fronteras.

En este sentido, la tutoría académica constituye una actividad primordial, ya que consiste en el acompañamiento y la guía del alumno durante su trayectoria profesional, lo que garantiza de alguna forma la eficiencia terminal y el incremento de la titulación. La identificación oportuna de posibles obstáculos y problemas escolares del estudiante, y su consecuente canalización hacia actividades remediales, encuentra un apoyo importante en las TIC, las cuales hacen posible no únicamente el registro de la información del alumno en un sistema automatizado, sino también la revisión frecuente de su desempeño y la posibilidad de analizar e interpretar los datos almacenados en dicho sistema, para que el propio tutor y las autoridades o instancias correspondientes puedan tomar decisiones fundamentadas y pertinentes a favor de la formación integral de los individuos que se educan en las aulas universitarias.

Otra de las actividades que se ve favorecida con el uso de las herramientas tecnológicas, es la investigación turística que se desarrolla en la Facultad a través de su Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR), el cual por sí mismo, constituye una de sus fortalezas. A partir de las TIC, los alumnos pueden tener acceso a los hallazgos y resultados de la investigación turística, y a un mismo tiempo, pueden compartirla y distribuirla. Igualmente los investigadores tienen la posibilidad de difundir e intercambiar con sus pares las diversas publicaciones que se derivan de sus líneas de investigación y pueden lograr la proyección y reconocimiento internacional que como Facultad podemos tener, producto de la labor desarrollada en este espacio.

Los ya mencionados, son sólo algunos de los ejemplos que presentan un beneficio directo a través del uso de las diversas Tecnologías de la Información y la Comunicación que ya existen en nuestra Universidad, y de todas aquéllas que la Facultad de Turismo y Gastronomía pueda identificar como útiles y necesarias para el logro de sus objetivos, tanto académicos como de corte administrativo. Utilizando dichas herramientas de forma más eficiente, y adquiriendo más recursos tecnológicos de vanguardia, nuestro Organismo Académico, comprometido con la educación en turismo y gastronomía, podrá asumir plenamente su compromiso de insertarse en un mundo globalizado de vertiginosos cambios en el campo de la ciencia y la tecnología.

Con base en estos planteamientos, debe destacarse que nuestra Facultad, aun cuando ha gestionado la instalación y equipamiento de aulas tecnológicas carece de la infraestructura física adecuada para albergar dichos recursos. De hecho, aún cuando se tiene equipo para dos centros de autoacceso, sólo uno se encuentra funcionando en buenas condiciones. De aquí la necesidad de plantear el siguiente propósito, con las estrategias y metas que se consideran adecuadas para lograrlo.



Objetivo

Formar a los integrantes de la comunidad de la Facultad en el uso, implementación y cuidado de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC).

Estrategias

1. Capacitar y/o actualizar al personal académico para ofrecer programas de Educación Continua y a Distancia.
2. Gestionar el acceso a Internet inalámbrico en todo el Organismo Académico.
3. Participar en la convocatoria de la Dirección de Infraestructura Académica para la digitalización del acervo bibliohemerográfico de la Facultad y su consecuente consulta en línea.
4. Fomentar servicios de enlace entre la comunidad estudiantil y los empleadores a través del sitio *web* de Servicio Universitario de Empleo y bolsas de trabajo.
5. Participar en cursos de capacitación para la identificación, acceso y uso de la información electrónica procedente de la red, así como para la adquisición de competencias tecnológicas.

Metas

1. Capacitar al 30 por ciento de los profesores en competencias tecnológicas.
2. Actualizar la información del 50 por ciento de los expedientes de profesores en la base de datos electrónica de la Facultad.
3. Integrar un catálogo de libros en formato electrónico de libre acceso.
4. Contar con dos aulas virtuales equipadas con *lap tops*, pizarrón electrónico y videoprojector para los dos campus.
5. Generar análisis por cohorte y periodo de eficiencia terminal, deserción, rezago, entre otros, con base en la información del Sistema de Control Escolar.
6. Actualizar al 100 por ciento de los equipos de cómputo de la Facultad para agilizar el trabajo de todas las áreas.



4.2. Proyecto: Liberar el potencial de la ciencia.

Los ejes transversales que rigen el Plan Rector de Desarrollo Institucional 2009 - 2013, permiten vincular y articular el trabajo institucional en todas las funciones, generando una visión de conjunto que orienta el rumbo de la Universidad.

Los avances científicos, el cambio tecnológico y la innovación se han convertido en motores clave del modelo económico actual. De esta manera, el éxito en la generación, asimilación y posterior transferencia de conocimiento a la sociedad constituye un factor de éxito para lograr la función social de la Máxima Casa de Estudios de la entidad.

Los retos a los que se enfrenta la sociedad contemporánea exigen a las Instituciones de Educación Superior formar personal altamente capacitado y desarrollar investigación de alto impacto, que genere conocimiento con valores y responsabilidad social, al liberar el potencial de la ciencia desde la perspectiva de la sustentabilidad en beneficio de la población, cumpliendo así el compromiso adquirido.

En orden de lograr dicha obligación, nuestra Facultad considera que la investigación desempeña un rol estratégico, puesto que permite fortalecer la educación y el conocimiento en los ámbitos turístico y gastronómico; hace posible la formación de personas capaces de incursionar con talento y creatividad en los distintos sectores, público, privado y social, para atender las necesidades cambiantes de nuestro estado por medio del diseño y puesta en marcha de proyectos y programas de alto impacto. Proyectos de investigación que procuran además, un beneficio social, toda vez que toman como objetivos prioritarios la solución de problemas regionales y nacionales.

Diagnóstico

Desde su fundación en 1958, la ahora Facultad de Turismo y Gastronomía se ha distinguido por su afán en constituirse, no sólo en la primera institución de América Latina en ofrecer estudios de turismo en el nivel superior, sino en desarrollar investigación pertinente en el área del turismo y la gastronomía para aportar soluciones a la problemática que presenta este sector de la economía.

Si bien es cierto que la generación de conocimiento se inicia con el estudio de temas de interés personal para los académicos de la facultad, también lo es con la conformación de cuerpos académicos y la integración de redes de trabajo, estas propuestas se van difundiendo e institucionalizando, hasta lograr la suma de esfuerzos.

Producto de esta sinergia, ha sido la creación de la Coordinación de Investigación y Estudios de Posgrado a través de la cual se desarrolló el primer programa de Maestría en Estudios Turísticos, en 1996. Posteriormente, con la integración del Centro de



Investigación y Desarrollo Turístico (CIDETUR) en el año 2000, se constituye el Cuerpo Académico en Estudios Turísticos y se logra su registro en la Secretaría de Educación Pública, siendo uno de los primeros de la UAEM en ser registrados ante esta instancia gubernamental. Ese mismo año se crea la revista virtual “El Periplo Sustentable”, y años más tarde el CIDETUR se transforma en el CIETUR dando lugar al actual Centro de Investigación y Estudios Turísticos, con el que su CA, de ser un Cuerpo en Formación alcanzó en 2007, el nivel en Consolidación.

A pesar de estos importantes logros en materia de investigación, aún se requiere de un mayor esfuerzo para la conformación de Cuerpos Académicos registrados ante la SEP que agrupen al total de los Profesores de Tiempo Completo (PTC) de la Facultad, tanto en el ámbito del turismo como de la gastronomía. En orden de superar estos desafíos, se han establecido los siguientes objetivos:

Objetivo

Generar investigación científica, humanística y de desarrollo tecnológico de alto impacto dirigida a lograr el desarrollo turístico y gastronómico sustentable en el Estado de México y el país en su conjunto.

Estrategias

1. Difundir la publicación de las revistas “El Periplo Sustentable” y “Culinaria”.
2. Asegurar que la asignación de recursos humanos, materiales y financieros a proyectos de investigación se realice en función de los productos esperados.
3. Incrementar la participación de los investigadores en convocatorias tanto institucionales como externas para la obtención de recursos extraordinarios que permitan financiar sus proyectos de investigación.
4. Impulsar la investigación científica y tecnológica vinculada con los Programas Educativos de las Licenciatura en Turismo y Gastronomía.
5. Estimular las actividades científicas de alumnos y profesores, que se traduzcan en la elaboración de tesis y publicación de artículos relacionados con las prioridades de formación en las áreas de turismo y gastronomía.
6. Organizar seminarios de investigación periódicos orientados al análisis de la teoría y metodología del turismo y la gastronomía.
7. Impulsar la realización de proyectos de investigación interdisciplinarios, dirigidos de forma estratégica a las prioridades del desarrollo turístico y gastronómico del Estado de México.



8. Vincular de forma permanente las actividades científicas con los sectores productivos de la entidad.

Metas

1. Lograr que dos alumnos de los Programas Educativos de licenciatura de la Facultad participen por año en el Programa de Movilidad Académica Internacional.
2. Promover que dos alumnos de los Programas Educativos de licenciatura participen por año en el Programa de Movilidad Académica Nacional.
3. Promover que un alumno de los programas de posgrado participen por año en el Programa de Movilidad Académica Nacional y/o Internacional.
4. Mantener la revista "El Periplo Sustentable", en el Sistema Regional de Información en Línea para Revistas Científicas de América Latina.
5. Registrar ante la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados de la UAEM, por lo menos un proyecto de investigación turística o gastronómica al año, con diversas fuentes de financiamiento.
6. Realizar una actividad de difusión de la investigación al año.

4.3. Proyecto: Nodos de responsabilidad social

La Facultad de Turismo y Gastronomía, desde su creación, ha participado activamente en los programas institucionales que atienden necesidades del contexto social y ambiental, y en los que se pueden aplicar los conocimientos científicos, humanísticos, tecnológicos y sociales que posee, además de los acervos culturales y éticos que son generadores de sentido para la vida y formadores de sensibilidad que impacta en la convivencia social, en el progreso y en la equidad (UAEM, 2009 a).

Diagnóstico

La responsabilidad social se manifiesta a través de las funciones universitarias de docencia, investigación, difusión cultural y extensión. Como ejemplos de esta expresión, pueden citarse las actividades a las que se han abocado nuestros estudiantes, docentes y administrativos, como el programa de Brigadas Universitarias Multidisciplinarias (BUM), la asistencia y participación en conferencias impartidas en el marco del Programa Jóvenes con Propósitos, en Programas de Cuidado al Medio Ambiente, programa de edificio libre de humo de tabaco, programa de separación de residuos sólidos, campañas de reforestación, acopio de pet, acopio de pilas,



campañas de apoyo a comunidades dañadas por situaciones de siniestro, campañas invernales, actividades altruistas –DIF y asilos-, campañas de vacunación entre otros. En orden de continuar con esta correspondencia y servicio a la sociedad, se han formulados los siguientes objetivos:

Objetivo

Impulsar y participar en todos aquellos programas de acción organizados por nuestra Universidad, que se dirijan al desarrollo humano y sustentable de las distintas dependencias y actores que la conforman, considerando que los recursos para procurarlos son el conocimiento fundamentado en valores e intereses de la comunidad universitaria.

Estrategias

1. Identificar las unidades de aprendizaje vinculadas con los temas de la Responsabilidad Social y el desarrollo de valores, a fin de reforzarlos.
2. Promover la participación de la comunidad de la facultad en el programa institucional de difusión cultural.
3. Realizar análisis teórico-prácticos del turismo y la gastronomía abarcando toda su riqueza temática, para contribuir a la toma de decisiones que impacten positivamente en el desarrollo integral del profesional universitario.
4. Elaborar e implementar un programa de desarrollo sustentable para los *campus* tanto de Ciudad Universitaria (CU) como El Rosedal, que contemple acciones de reciclaje, ahorro de agua y energía, así como manejo de residuos sólidos.
5. Participar activamente con las Brigadas de Protección Civil y Medio Ambiente en programas de reforestación.
6. Fortalecer la cultura ambiental en la comunidad de este organismo académico para contribuir a la disminución del deterioro ecológico y propiciar el mejoramiento del medio ambiente.
7. Promover el cumplimiento de las disposiciones gubernamentales en materia ambiental, respecto al manejo y disposición de residuos peligrosos y sólidos.
8. Realizar trabajos interdisciplinarios para la construcción de objetos de estudio más comprensivos, y que incorporen las tendencias socioeconómicas, culturales y ambientales.



9. Difundir los resultados de la investigación generada en materia ambiental, así como la proveniente de otros centros de investigación y fuentes de información.
10. Realizar trabajos de investigación analíticos de las situaciones tanto presentes como futuras, que permitan anticipar y prevenir los riesgos y oportunidades de la actividad turística ante las transformaciones políticas, sociales, económicas, culturales y ambientales.
11. Atender los procesos de planeación, evaluación y estadística vía el Sistema de Planeación.

Metas

1. Lograr que 800 integrantes de la comunidad participen anualmente en simulacros de evacuación y siniestros.
2. Conseguir que los *campus* CU y el Rosedal hagan un manejo adecuado de sus residuos sólidos.
3. Equipar a los *campus* CU y el Rosedal con señalización adecuada, extintores y equipo de seguridad necesarios.
4. Lograr que un mínimo de cuatro alumnos del organismo académico se integren al Programa de Brigadas Universitarias Multidisciplinarias anualmente.
5. Poner en marcha en los *campus* CU y el Rosedal el proyecto de ahorro de agua y energía.
6. Motivar la participación de un mínimo de 90 alumnos en programas de reforestación anualmente.

4.4 Proyecto: Observatorio del desarrollo

En las sociedades del conocimiento es fundamental captar y analizar la información y el conocimiento que se produce en los distintos ámbitos (estatal, nacional e internacional) y relevante para la toma de decisiones; el observatorio del desarrollo forma parte de una nueva cultura para comunicar y construir el conocimiento (UAEM, 2009 a).



Diagnóstico

La planeación en la Facultad de Turismo y Gastronomía se apega a los lineamientos establecidos en el reglamento de planeación, seguimiento y evaluación para el desarrollo institucional de la Universidad Autónoma del Estado de México. Además de atender las convocatorias que emite la Secretaría de Planeación y Desarrollo Institucional de la UAEM para formular instrumentos de planeación tales como plan de desarrollo, programa operativo anual, programa y proyectos de fortalecimiento institucional así como para la consolidación de la estadísticas, los cuales se integran con la participación de los responsables de las áreas académico-administrativas.

Cabe señalar que aun cuando los instrumentos informáticos están al alcance de la comunidad es necesario fortalecer la cultura del uso de dichos medios para la toma de decisiones.

Objetivo

Participar en el sistema de indicadores en línea de la UAEM para identificar, evaluar, comparar y orientar el grado de avance del organismo académico en materia de docencia, investigación, difusión, extensión y vinculación, así como de aspectos centrales de las funciones adjetivas.

Estrategias

1. Atender vía sistema de Planeación los procesos de planeación, evaluación y estadística.
2. Difundir la dirección electrónica en la que se puede consultar información estadística y documentos institucionales.
3. Acudir a las sesiones de capacitación sobre procesos de planeación, evaluación y estadística.
4. Participar en los programas y proyectos de fortalecimiento institucional.
5. Atender y dar seguimiento a los procesos del Sistema de Gestión de la Calidad en los que participa la Facultad.

Metas

1. Integrar el Plan de Desarrollo de la gestión 2009-2013
2. Integrar la evaluación anual derivada del avance registrado en el Plan de Desarrollo de la Facultad de Turismo y Gastronomía 2009-2013



3. Colaborar en la integración del Programa Operativo Anual en el Sistema de Seguimiento y Evaluación de los Instrumentos de Planeación.
4. Registrar la evaluación trimestral del Programa Operativo Anual en el Sistema de Seguimiento y Evaluación de los Instrumentos de Planeación.
5. Difundir la dirección electrónica de la Secretaría de Planeación y Desarrollo Institucional entre la comunidad de la Facultad a través de correo electrónico.
6. Identificar las acciones relevantes para el informe anual del Sr. Rector en el Sistema de Seguimiento y Evaluación de los Instrumentos de Planeación.
7. Participar anualmente en la integración de la estadística 911 de inicio y fin de cursos.
8. Trabajar conjuntamente con el titular de biblioteca en la integración de la estadística 912 anualmente.
9. Seguimiento del ejercicio de los recursos PIFI
10. Registrar al 100 por ciento los programas de actividades e informes del personal académico en el Sistema de Control de Profesores de la UAEM.

4.5. Proyecto: Personal universitario de alto nivel

Diagnóstico

Actualmente se cuenta con 110 expedientes físicos de 128 profesores que integran la planta docente de la Facultad de Turismo y Gastronomía; 23 son Profesores de Tiempo Completo (PTC). Para el año 2005, la Licenciatura en Turismo contaba con 14 PTC, 2 PMT y 3 PTA; a la fecha se cuenta con 19 PTC, 5 PMT y 1 PTA. A partir de 2006 el Programa de la Licenciatura en Gastronomía registró el primer PTC y a la fecha se cuenta con cuatro profesores con esta categoría y con un Profesor de Medio Tiempo (PTM) quienes atienden la matrícula de este Programa Educativo.

Respecto al personal administrativo de confianza en 2005 se contaba con 14 plazas y para 2009 se alcanzaron 18; 14 secretarías, en relación a auxiliares administrativos se incrementaron de uno en 2005 a cuatro en 2009, tres bibliotecarios, cuatro veladores, un compaginador, un analista y un técnico. Sin embargo, personal de servicios y mantenimiento disminuyó de 10 en 2005 a ocho en 2009 (Facultad de Turismo y Gastronomía, 2005 y 2008). Para fortalecer la planta docente y administrativa de este Organismo Académico, se ha establecido el siguiente objetivo:



Objetivo

Contar con personal preparado y actualizado que garantice y distinga las actividades de docencia, investigación, difusión cultural, extensión y vinculación de la Facultad de Turismo y Gastronomía.

Estrategias

1. Impulsar la formación docente en temas neurálgicos en el ámbito educativo actual como son el diseño curricular, el desarrollo de modelos educativos centrados en el estudiante, métodos de enseñanza en diversos ambientes de aprendizaje, elaboración de programas y contenidos transversales y recursos de apoyo al aprendizaje basados en el uso de tecnologías, entre otros.
2. Detectar las necesidades tanto académicas como administrativas de los profesores de carrera que limitan el fortalecimiento de los Programas Educativos que atienden.
3. Identificar los requerimientos de formación y actualización pedagógica y disciplinaria de los docentes del organismo académico.
4. Gestionar la creación de plazas de PTC's para cerrar las brechas de calidad al interior de nuestro organismo académico.
5. Promover la formación y actualización del personal del área de Gestión Académica para la administración flexible de planes de estudio.
6. Capacitar al claustro de tutores y a los comités curriculares mediante talleres centrados en la evaluación de los planes de estudio.
7. Capacitar al personal administrativo para el desarrollo de sus funciones.

Metas

1. Contar con 12 PTC's con grado académico de Doctorado.
2. Contar con cuatro PTC's con estudios concluidos de doctorado.
3. Lograr que el 75 por ciento de los profesores de la facultad estén formados y actualizados en el Modelo de Educación Basada en Competencias.
4. Conseguir que un 25 por ciento de los profesores al año, tomen cursos de actualización y capacitación en los campos disciplinar y/o pedagógico.



5. Formar anualmente a 15 profesores en el área de desarrollo humano integral.
6. Capacitar y/o actualizar anualmente al Coordinador de Difusión Cultural, para el desarrollo de sus funciones administrativas.
7. Beneficiar con la recategorización por lo menos a un profesor a través del mecanismo institucional de Juicios de Promoción por año.
8. Lograr que 10 trabajadores administrativos mejoren su perfil laboral de acuerdo con el programa de competencias durante la administración 2009 - 2013.
9. Capacitar a los cuatro responsables de TIC's en el uso y manejo de las nuevas tecnologías.

V. Un proyecto con visión para una Universidad mejor

La Facultad de Turismo y Gastronomía en un mundo global y digital

La Universidad Autónoma del Estado de México, como institución pública de nuestra entidad mexiquense, formadora de cuadros profesionales que atienden los requerimientos de nuestra sociedad en diversos campos de ejercicio profesional, plantea la necesidad de incursionar en un nuevo contexto que tienda hacia una educación en el nivel superior cada vez más incluyente, de calidad, innovadora y contemporánea.

Las herramientas y estrategias que sin duda alguna posibilitarán este tránsito de una universidad tradicional a una digital son las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) en su vasta tipología, beneficios y usos.

El turismo por su parte, representa una de las actividades más importantes en diversas naciones del mundo, especialmente en México, gracias a su vocación natural y cultural, a los insumos básicos que poseemos y que motivan a los visitantes a conocer nuestro país. La importancia creciente de este fenómeno en los planos de lo económico, lo social, lo cultural, diplomático y medio ambiental, ha exigido la formación de profesionales en el campo.

Con base en lo anterior y en el contexto educativo al que se hace referencia, la Facultad de Turismo y Gastronomía, consciente del papel esencial que adquiere en la formación de Licenciados en Turismo y Licenciados en Gastronomía, así como de especialistas en las áreas de Administración de Empresas Turísticas y en Docencia en Turismo, o en los niveles de Maestría y Doctorado en Estudios Turísticos, asume como compromiso fundamental contribuir al proceso de transformación hacia una institución digital y por ende, global.



Cabe destacar que la facultad reconoce que dichas tecnologías se conciben como instrumentos que le permitirán ser competitivo como Organismo Académico en el largo plazo en el campo de la educación turística y gastronómica; asimismo, plantea y deja en claro que el uso de las TIC no debe sustituir el trabajo que deben desarrollar los actores involucrados; es decir, las actividades propias de los profesores (de carrera y de asignatura), las autoridades, el personal administrativo y por supuesto, los alumnos.

Las Tecnologías de la Información y la Comunicación se constituyen en el apoyo que puede hacer posible el logro de las competencias requeridas en los alumnos, en el soporte para mejorar el propio proceso de enseñanza, para favorecer el aprendizaje, para agilizar el acceso a la información y para eficientar los procesos administrativos dentro de las diversas áreas que conforman la Facultad.

Por la naturaleza de las carreras que se ofertan en este espacio académico, adquiere vital importancia poner a disposición de la planta docente y del alumnado el *software* específico para apoyar el ejercicio profesional, el abordaje temático de las diversas unidades de aprendizaje tanto en el campo del Turismo como de la Gastronomía.

La comunicación estrecha, rápida y constante que se pueda entablar con diversas instituciones y espacios académicos con los que la Facultad pueda establecer convenios (inter e intrainstitucionales), se verá favorecida por el uso de los medios y canales tecnológicos.

5.1 Docencia de calidad y pertinencia social

Diagnóstico

Los planes de estudio de los dos programas educativos de Turismo y Gastronomía que se ofrecen en la Facultad, se reestructuraron de acuerdo con el modelo educativo vigente en la Universidad, a partir del trabajo realizado por los Comités Curriculares en el año 2003. La implantación del Modelo de Innovación Curricular a nivel institucional ha requerido la transformación de las prácticas docente y administrativa, y aún se encuentra en proceso de consolidación.

Para tal efecto, nuestro organismo académico ha participado de manera activa en el proceso de capacitación para su puesta en marcha a través de los comités curriculares; sin embargo, la instrumentación de los planes de estudio se ha visto limitada por la falta de continuidad o consistencia de los procesos de capacitación y formación de docentes, estudiantes y personal administrativo de la facultad.

Para el periodo administrativo anterior y derivado del trabajo colegiado de las áreas académicas, se crearon y/o actualizaron en su totalidad programas de unidades de



aprendizaje, lo que significó que estos fueran aprobados por los HH. Consejos de Gobierno y Académico de la facultad.

A partir de la aplicación de este nuevo modelo, cada plan de estudios de las Licenciaturas en Turismo y Gastronomía, se han sometido a un proceso de evaluación curricular semestralmente; a pesar de estos esfuerzos, los resultados no se han capitalizado en su totalidad y se continúa trabajando en el replanteamiento de sus contenidos e instrumentación para lograr su pertinencia social.

Aún con estos alentadores resultados, es conveniente dar seguimiento al ejercicio de evaluación interna continua y permanente, a fin de evitar la autocomplacencia, seguir reconociendo y atendiendo los aspectos críticos que sean recurrentes. Por citar un ejemplo, se considera que los programas de estudio por competencias diseñados para la Facultad, requieren de un análisis integral en función de cada currícula, a fin de lograr la alineación con sus propósitos, particularmente en el caso de la Licenciatura en Gastronomía, en donde existe una problemática evidente para su desarrollo.

Por otra parte, en cuanto a la instrumentación de cursos extracurriculares para la comunidad estudiantil en la administración 2005 – 2009 de la Facultad, no se llevaron a cabo, debido que no se plantearon como metas dentro del Plan de Desarrollo.

Cabe resaltar las fortalezas y debilidades en el desarrollo de los currícula. Las Licenciaturas en Turismo y Gastronomía cuentan con el nivel 1 de los CIEES y la de Turismo se encuentra acreditada por el CONAET AC.

Asimismo se organizaron cuatro cursos de inducción, donde se incluyeron en el programa tópicos concernientes al modelo curricular, tutoría académica, DAL, seguro facultativo, mercado de trabajo, identidad y valores, en los que participaron 770 alumnos de primer ingreso.

La matrícula de este organismo académico, se encuentra distribuida de la siguiente manera: 26 alumnos en el Técnico Superior (plan en desfase); 589 en la Licenciatura en Turismo, 320 en la Licenciatura en Gastronomía, ocho de la Especialidad en Docencia en Turismo modalidad a distancia, nueve de la Especialidad en Administración de Empresas Turísticas y 20 del Programa de Maestría y Doctorado en Estudios Turísticos, que suman un total de 972 estudiantes.

Otra área decisiva que requiere un mayor seguimiento y fortalecimiento en nuestra Facultad, es el dominio de una segunda lengua, particularmente del Inglés, que representa una de las herramientas indispensables para el ejercicio de la profesión y el mejor desempeño en el campo laboral del Licenciado en Turismo y Gastronomía, toda vez que otorga una ventaja competitiva. En la práctica, el alto índice de reprobación y/o rezago en dicha área indica la necesidad de establecer estrategias más eficaces que resuelvan la problemática de fondo.



Sabedores de la importancia del dominio de un segundo idioma en el ejercicio profesional se elaboró una guía de autoaprendizaje para el nivel C1, C2 y D2. También se realizó el catálogo del material bibliográfico, hemerográfico, multimedia, películas y sonoro del Autoacceso que tiene por sede el organismo.

La plantilla de profesores en el área de inglés está integrada por 10 profesores; de ellos, el 80% cuenta con la Licenciatura en Lengua Inglesa, el 10% tiene el grado de maestro y el 10% restante se encuentra certificado en inglés avanzado por la Universidad de Cambridge.

En la gestión administrativa anterior 562 alumnos lograron obtener el dominio intermedio de inglés D2, mientras que 218 alumnos concluyeron el nivel D1 y 244 aprobaron el C2. Asimismo, se integraron 28 grupos para su regularización con un resultado de 544 alumnos aprobados. Es importante hacer notar que el plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía, incluye cuatro niveles de francés. Dos alumnos presentaron el examen DELF A2, certificado por el Ministerio de Educación Francesa.

Asimismo se atendieron en el centro de Autoacceso a 15093 alumnos; 1818 acudieron de las Facultades de Arquitectura y Diseño, Ciencias Políticas y Sociales, Contaduría y Administración, Derecho, Economía, Geografía, Humanidades, Ciencias, Ingeniería, Lenguas, Medicina, Odontología, Química, el CELE, el CILC, todos los planteles de las Escuelas Preparatorias ubicados en Toluca y de otras instituciones no especificadas pero registrados así por el sistema de la Dirección de Aprendizaje de Lenguas (DAL).

A través de la DAL, se recibieron 151 materiales biblio-hemerográficos (provenientes del PEF, PIFI 2006 y el FONDICT), además se publicaron boletines de inglés y francés con un tiraje de 100 ejemplares dirigidos a estudiantes de la Facultad, abordando temas relacionados con la Gastronomía y Turismo.

La estabilidad de la planta docente es fundamental para crear grupos de aprendizaje que generen conocimiento mediante el trabajo colaborativo, y el fortalecimiento de la práctica docente en sus aspectos disciplinar, pedagógico y tecnológico; en la Facultad, la formación de los profesores en áreas diversas, deberá favorecer los procesos de enseñanza y aprendizaje así como la adecuada instrumentación de los planes de estudio flexibles. Por otra parte, la inserción de profesores de nuevo ingreso a los programas educativos deberá estar fundamentada en perfiles y criterios que garanticen un desempeño eficiente.

La planta docente de la Facultad de Turismo y Gastronomía está integrada por 128 profesores; el 55.38% cuentan con estudios de posgrado, esto gracias en gran parte al programa de descargas académicas para la obtención de grados. No obstante, sigue siendo insuficiente la planta de profesores de carrera, considerando el número



de estudiantes. Al respecto, se tiene un parámetro poco alentador (dato estadístico) en la proporción de alumnos por Profesor de Tiempo Completo (PTC), valorándose muy por debajo de la recomendación de la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES) que es de 26 alumnos por PTC. Lo anterior pone de manifiesto la necesidad de contar con un mayor número de PTC, para lograr dicha recomendación.

La elaboración de medios y materiales para la docencia, deberán ser en adelante, el resultado de un trabajo colegiado de las academias, en función de las necesidades de enseñanza y aprendizaje. Debido a los cambios instrumentados desde la administración central, como parte de los programas de mejora de la calidad educativa, la generación de estos recursos para la docencia se ha convertido en un requerimiento apremiante que no debe seguirse aplazando.

Aún, cuando el acervo bibliográfico se ha fortalecido, y se cuenta con un total de 10 mil 045 títulos (lo que representa un promedio de 17.22 volúmenes por alumno), resulta conveniente gestionar la adquisición de materiales más específicos, actualizados y en otros idiomas en las áreas de Turismo y Gastronomía, lo que puede lograrse a partir de la identificación de publicaciones de organismos especializados, material digital y bases de datos institucionales internas y externas que permitan ampliar los recursos para la docencia y la investigación.

La Facultad de Turismo y Gastronomía recibió un importante apoyo institucional para la ampliación de los talleres de Gastronomía que coadyuvan al desarrollo de esta licenciatura. Se cuenta con un laboratorio en el *campus* Rosedal integrado por once islas, un área de panadería y almacén, con equipo de vanguardia e instrumental menor de laboratorio, lo que facilita a los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía adquirir habilidades prácticas que complementan los conocimientos teóricos adquiridos en el aula.

A la fecha se cuenta con un total de 168 computadoras, distribuidas de la siguiente forma 83 para alumnos, 50 para personal administrativo y 35 al personal académico. La relación de alumnos por computadora es de 11.6. Es importante señalar que el 98% de los equipos de cómputo están conectados a la red institucional. Asimismo se cuenta con seis proyectores de acetatos, seis vídeos proyectores Sony de 2000 lúmenes y ocho reproductores DVD.

En términos de cumplir con este proyecto, se han establecido objetivos, estrategias y metas a cumplir, que a continuación se mencionan:



Proyecto: Cobertura educativa de licenciatura y educación continúa.

Objetivo

Fortalecer la equidad y la calidad de los Programas Educativos de licenciatura atendiendo los resultados emitidos por los Comités Curriculares y las recomendaciones emitidas por el Organismo Acreditador.

Estrategias

1. Establecer con el Comité Curricular de cada Programa Educativo de licenciatura los contenidos, para la revisión y/o reestructuración de los programas por competencias, a fin de hacerlos acordes a los propósitos de formación profesional.
2. Diseñar diversos mecanismos de difusión para los alumnos de nuevo ingreso para cursar los Programas Educativos correspondientes, previo al inicio de clases.
3. Convocar a los responsables de las diferentes áreas de Servicios al Estudiante de la Universidad y a los de la propia Facultad, a participar en las pláticas informativas y cursos de inducción para los alumnos de nuevo ingreso de ambas licenciaturas previo al inicio de clases (considerar a los que ingresen mediante 2ª. y 3ª. convocatoria).
4. Diseñar y aplicar un instrumento que permita conocer las necesidades de formación de los alumnos de ambas licenciaturas, con el fin de programar los cursos requeridos y destinar los recursos humanos y financieros para su realización.
5. Ofertar y difundir cursos extracurriculares complementarios a su formación profesional, mediante visitas a los salones, elaboración de carteles y envío de correos electrónicos a través de los tutores académicos.
6. Detectar necesidades e intereses de los alumnos a través de la aplicación de encuestas en las Licenciaturas en Turismo y Gastronomía, respecto a los cursos de idiomas requeridos, para poder así, programar días y horarios adecuados.
7. En coordinación con el Comité Curricular de la Licenciatura en Turismo y Gastronomía, determinar los contenidos de cursos que permitan a los profesores de nuevo ingreso el conocimiento sobre el modelo educativo, la metodología del programa así como las herramientas didácticas suficientes.



8. Programar las pláticas informativas acerca de la Licenciatura en Turismo y Gastronomía, previas a la emisión de la convocatoria de ingreso a la UAEM, en los planteles de nivel medio superior.
9. Establecer formas de comunicación permanente entre las autoridades de este Organismo Académico y los estudiantes con el fin de recabar necesidades e inquietudes relacionadas con la mejora de la formación profesional.
10. Revisar las trayectorias académicas por generación.

Metas

1. Llevar a cabo anualmente un curso propedéutico disciplinario para aspirantes de ambas licenciaturas.
2. Organizar un curso de inducción (informativo) para los alumnos de nuevo ingreso.
3. Lograr la asistencia de 50 alumnos de los programas educativos de Turismo y Gastronomía a los cursos extracurriculares que se oferten anualmente.
4. Lograr la asistencia de 50 alumnos de Turismo y Gastronomía a los cursos de idiomas diferentes al inglés anualmente.
5. Realizar un curso de inducción para profesores de nuevo ingreso anualmente.
6. Impartir ocho pláticas profesiográficas en diferentes planteles del nivel medio superior anualmente.
7. Acreditar el Programa Educativo de la Licenciatura en Gastronomía.
8. Reacreditar el Programa Educativo de la Licenciatura en Turismo.
9. Elaborar y/o actualizar anualmente los programas de estudios de 30 unidades de aprendizaje colegiadamente.
10. Contar con el ocho por ciento de Profesores de Tiempo Completo participando como tutores en el Programa Institucional de Tutoría Académica.
11. Integrar al 100 por ciento de los alumnos de Licenciatura en Turismo y Gastronomía al programa de tutoría académica.
12. Incrementar 30 por ciento el índice de titulación en la Licenciatura en Turismo por cohorte generacional.



13. Incrementar 10 por ciento el índice de titulación en la Licenciatura en Gastronomía por cohorte generacional.
14. Gestionar la adquisición de dos *softwares* especializados para servicios turísticos como herramienta fundamental de los procesos de enseñanza-aprendizaje.
15. Elaborar ocho materiales didácticos anualmente en apoyo a la calidad educativa.
16. Elaborar un manual de procedimientos de la actividad tutorial.
17. Incrementar en un 10 por ciento la participación de profesores en el claustro de tutores.
18. Diseñar e instrumentar un programa de seguimiento de atención a las recomendaciones emitidas por el organismo acreditador.
19. Elaborar un programa de seguimiento y evaluación curricular semestral de ambos Programas Educativos de licenciatura.
20. Contar con un cinco por ciento anual de unidades de aprendizaje de cada uno de los PE en línea.
21. Diseñar e instrumentar anualmente un Programa de Trabajo Integral de Capacitación y Formación para docentes de los PE de este OA.

Proyecto: Fortalecimiento académico

Objetivo

Gestionar ante las instancias correspondientes la adquisición de herramientas, equipo y recursos didácticos que favorezcan los procesos de enseñanza-aprendizaje, la investigación, la reflexión y el desarrollo de competencias en estudiantes y académicos.

Estrategias

1. Gestionar la adquisición de mobiliario, equipo de cómputo y comunicaciones para las bibliotecas de los *campus* CU y El Rosedal.
2. Evaluar la suficiencia y actualidad del acervo bibliográfico por Programa Educativo y área curricular.



3. Gestionar recursos para aumentar y actualizar el acervo bibliohemerográfico y digital para ambas bibliotecas.
4. Equipar y dar mantenimiento a laboratorios y talleres.
5. Profesionalizar al responsable de la administración de laboratorios y talleres.
6. Diversificar los servicios de los Centros de Autoacceso para apoyar el aprendizaje de los diferentes idiomas requeridos en ambos Programas Educativos de licenciatura.
7. Evaluar el aprovechamiento académico en el idioma Inglés con relación a los servicios de los Centros de Autoacceso.

Metas

1. Alcanzar la cifra de 18 volúmenes por alumno, actualizados y relacionados con las unidades de aprendizaje en ambas licenciaturas.
2. Fortalecer la formación profesional de los estudiantes a través de la impartición de dos cursos anuales extracurriculares de idiomas.
3. Lograr que ambos Centros de Autoacceso estén equipados con mobiliario y materiales actualizados.
4. Equipar la sala de cómputo en el campus el Rosedal.
5. Renovar el equipo de cómputo de las salas en C.U durante la administración.

5.2 Investigación humanística, científica y tecnológica

Diagnóstico

Los retos a los que se enfrenta la sociedad contemporánea exigen a las Instituciones de Educación Superior (IES) formar personal altamente capacitado y desarrollar investigación de alto impacto, que genere conocimiento con valores y responsabilidad social, al liberar el potencial de la ciencia en beneficio de la sociedad, cumpliendo así el compromiso que como institución pública tiene nuestra Universidad.

La Facultad de Turismo y Gastronomía, consiente del compromiso con la sociedad a través del Centro de Investigación, desarrolla investigación en las áreas del Turismo y la Gastronomía desde diversas perspectivas que brindan soluciones a las problemáticas de estos sectores y que afectan directamente a la economía nacional.



Se señala que la Facultad participa con otros organismos académicos en el Programa de Maestría y Doctorado en Ciencias Ambientales, en la especialidad en Administración de Empresas Turísticas y en la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario; los dos primeros de carácter intrainstitucional y con registro en el Padrón Nacional de Posgrado (PNP), el tercero de carácter interinstitucional. Además se cuenta con la Especialidad en Docencia en Turismo, único programa de posgrado en la UAEM en la modalidad a distancia. De reciente creación es el Programa de Maestría y Doctorado en Estudios Turísticos, aprobado por el H. Consejo Universitario en su sesión de enero de 2009, primer programa en Turismo a nivel doctorado en el país. En este sentido, se considera que las tareas por realizar en el posgrado son las de mantener las acreditaciones de calidad ya obtenidas, adquirir las restantes para los programas de maestría y doctorado en estudios turísticos y propiciar la movilidad estudiantil con instituciones extranjeras para apuntalar la internacionalización de la formación de posgrado.

Actualmente, el claustro de investigación está constituido por 23 Profesores Investigadores de Tiempo Completo; de ellos, nueve cuentan con el grado de doctor y siete son miembros del Sistema Nacional de Investigadores (SNI); todos ellos llevan a cabo investigación a través de 12 proyectos registrados ante la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados de la UAEM, tres de ellos financiados por el CONACYT (Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología) y uno por el PROMEP (Programa para el Mejoramiento del Profesorado), y se desarrollan en las siguientes líneas de generación y aplicación del conocimiento: Estudios socioculturales del Turismo; Estudios económico-administrativos del Turismo; Estudios ambientales del Turismo; Educación en Turismo y Gastronomía y Gastrotecnología.

Producto de los resultados de investigación, los integrantes del CIETUR publicaron seis artículos en las siguientes revistas indexadas: Hospitalidades; Pasos: Turismo y Patrimonio Cultural; Estudios y Perspectivas en Turismo; de Educación a Distancia y de Docencia Universitaria; Gest Tur Valdivia y en la Revista Teoría y Práxis.

Se concluyeron cinco proyectos de investigación registrados ante la SIyEA, y 12 proyectos están vigentes.

También, se ha participado en redes de colaboración con la Academia Mexicana de Investigación Turística AC, donde se ha vinculado con los cuerpos académicos de Análisis Regional y Turismo del Centro Universitario de la Costa de la Universidad de Guadalajara, de Estudios Turísticos y Sociedad y Sistemas Culturales de la UAEM y de Turismo de la Universidad de Quintana Roo, así como la colaboración en la constitución del Grupo de Estudio del Turismo Residencial GESTURE.

En este sentido, se considera necesario incrementar el claustro de investigadores para acrecentar la producción académica de artículos científicos en revistas indexadas, aumentar el número de doctores y de miembros en el SNI, así como



ampliar las fuentes externas de financiamiento para proyectos de investigación. Particularmente resulta inevitable señalar las limitaciones que en materia de infraestructura, equipamiento y conexión a Internet se tienen en el CIETUR, así como la necesidad de contar con instalaciones de laboratorio para la investigación en Gastronomía. Con el fin de consolidar la función de investigación en nuestra Facultad, se han establecido las siguientes directrices:

Proyecto: Estudios avanzados con pertinencias y calidad

Objetivo

Mantener los Programas de Posgrado, Especialidad en Administración de Empresas Turísticas, Maestría y Doctorado en Ciencias Ambientales y Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC) de SEP-CONACYT como garantía de calidad y pertinencia en la formación de recursos humanos de alto nivel.

Estrategias

1. Incrementar los estudios avanzados de calidad, mejorando su nivel de competencia y promoviendo su reconocimiento nacional e internacional.
2. Incentivar la participación activa del claustro académico, en los programas de estudios avanzados, especialmente de PTC con Perfil PROMEP (Programa de Mejoramiento del Profesorado) y que pertenezcan al Sistema Nacional de Investigadores (SNI).
3. Incentivar el acceso a un mayor número de bases de datos en revistas científicas propias a las disciplinas de turismo y gastronomía

Metas

1. Mantener la matrícula de 35 alumnos en programas de estudios avanzados.
2. Contar con dos programas de estudios avanzados en el PNPC.
3. Revisar y/o reestructurar un plan de estudios de posgrado anualmente.



Proyecto: Investigadores de calidad

Objetivo

Fortalecer la vinculación y participación de la comunidad científica y académica de la Facultad en el desarrollo y aplicación de la ciencia y la tecnología en aspectos centrales para el desarrollo integral del Estado de México y del país.

Estrategias

1. Aumentar el número de investigadores con nivel académico de Doctorado y su inserción en el Sistema Nacional de Investigadores.
2. Apoyar a los PTC de la UAEM en sus labores de docencia, investigación, tutoría y formación de nuevos talentos para mejorar los indicadores de impacto que evalúan CONACYT y PROMEP.
3. Promover la participación y permanencia de los académicos en el Programa de Mejoramiento del Profesorado.
4. Gestionar el incremento de la inversión institucional para apoyar la realización de investigación por los Cuerpos Académicos, a través de las líneas de generación y aplicación del conocimiento.
5. Impulsar el trabajo colegiado al interior de los CA en consolidación, así como los consolidados, para brindar los apoyos necesarios en la incentivación de la generación de resultados que les permitan avanzar hacia las categorías establecidas por la SEP.
6. Promover la articulación de esfuerzos interinstitucionales para la creación de redes académicas nacionales e internacionales, mediante el trabajo sostenido de los Cuerpos Académicos.
7. Gestionar los apoyos necesarios para dar visibilidad académica y científica, al esfuerzo realizado en los proyectos de investigación, a través de la publicación permanente y sistemática de libros, artículos y capítulos de libro editados por la UAEM así como en coediciones con otras Instituciones de Educación Superior y/ casas editoriales.



Metas

1. Incrementar a 10 el número de Profesores de Tiempo Completo en el SNI.
2. Mantener el perfil PROMEP de nuestros 23 PTC.
3. Contar con un Cuerpo Académico Consolidado.
4. Contar con dos Cuerpos Académicos en Formación.
5. Participar en cuatro redes académicas.
6. Publicar mínimamente nueve artículos en revistas indexadas anualmente.
7. Contar con dos capítulos publicados en libros científicos anualmente.
8. Publicar un libro científico anualmente.

5.3 Difusión de la cultura para una sociedad humanista

Diagnóstico

En lo que corresponde a la difusión del conocimiento, las artes, el humanismo, la cultura y la tecnología se enfrentan a una nueva época de profundas transformaciones, en la cual la visión humanista es vital. Las nuevas directrices globales establecen: excelencia y diversidad en lo académico y en lo cultural, pero también compromiso de servicio y difusión de valores a la sociedad.

En este sentido, no se puede entender la difusión de la cultura de nuestra Universidad para una sociedad humanista si no se da el impulso a temas como la cohesión y la equidad; si no se contribuye al desarrollo económico y al bienestar de la población, si se pierde el sentido de conciencia y conservación de nuestros entornos y valores; si sólo se habla de comunidades informatizadas pero no de sociedades partícipes de sus logros para todos, difícilmente avanzaremos como sociedad humanista, equitativa y ética.

La difusión cultural en nuestro organismo académico ha contribuido a preservar, incrementar y difundir el conocimiento científico, tecnológico y humanístico a través de programas y/o actividades realizadas tanto al interior como al exterior del mismo. En los últimos cuatro años se organizaron 93 eventos de diferente índole (conferencias, exposiciones, mesas redondas, debates, muestras y festivales gastronómicos), destacando la participación de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía a través de distintas creaciones culinarias. La integración de un grupo interdisciplinario de estudiantes procedentes de los tres programas educativos que



organizaron talleres de ritmos latinos, *capoeira*, teatro, literatura, cine y distintos proyectos museográficos.

Se incrementó de uno a cinco estudiantes la participación en la Red de Divulgadores de la Ciencia y la Cultura José Antonio Alzate.

Se llevaron a cabo nueve presentaciones artísticas, dos obras de teatro y una pantomima presentada en el campus El Rosedal.

Se participó con el montaje número 28 de la ofrenda mestiza, colocada por estudiantes de la Licenciatura en Turismo, originalmente en el patio del cincuentenario del edificio de Rectoría y posteriormente en la Casa de las Diligencias. Los tres años anteriores, la facultad ganó el 1º, 2º y 3er lugar en el Concurso Universitario de Ofrendas Tradicionales, organizado por la Secretaría de Difusión Cultural de nuestra Universidad, con los montajes realizados por alumnos de la Licenciatura en Gastronomía en el campus El Rosedal.

No obstante, se considera que dentro de las actividades académico – culturales que emprendió la Facultad, se trabajaba de manera parcial, ya que no se logró por completo el fortalecimiento de la identidad de la comunidad en su hacer y quehacer. Asimismo no se integró de manera completa a los estudiantes, profesores y personal administrativo para valorar a nuestra Facultad como una institución de vanguardia en los estudios profesionales del Turismo y la Gastronomía, así como el prestigio logrado por los miembros de las distintas áreas académico - administrativas que han generado un mayor reconocimiento por parte de diversas Instituciones tanto nacionales como internacionales.

Proyecto: Fomento cultural universitario

Objetivo

Promover la creación y apropiación de valores simbólicos de los bienes culturales que permitan la reflexión ética y estética, a fin de vincular el avance científico y tecnológico con la responsabilidad social para una sociedad humanista y sustentable.

Estrategias

1. Promover el arte y la cultura al interior de la facultad.
2. Desarrollar cursos y talleres de formación artística y de apoyo académico que contribuyan a la formación integral del individuo.
3. Fomentar un trabajo coordinado, colegiado y eficiente en materia cultural al interior de la facultad.



4. Evaluar el impacto de las actividades de difusión cultural en la formación de los estudiantes de ambos *campus*.

Metas

1. Impartir anualmente cuatro talleres de formación artística y de apoyo académico.
2. Lograr la asistencia de 600 alumnos de los diferentes programas educativos en eventos académico – científico y artístico - culturales anualmente.
3. Realizar dos exposiciones de patrimonio cultural y científico al año.
4. Llevar a cabo dos ciclos de cine al año.
5. Realizar una presentación artístico – cultural anual.
6. Participar anualmente en el montaje de la ofrenda urbana en las instalaciones de la universidad.
7. Realizar una muestra turístico-gastronómica al año.

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

Objetivo

Implementar nuevos mecanismos de promoción y difusión de la cultura que permitan el rescate, la preservación y la difusión del quehacer universitario.

Estrategias

1. Promover entre la comunidad de la Facultad y sociedad, el disfrute y apreciación del patrimonio cultural tangible e intangible que oferta la universidad.
2. Difundir la producción científico-académica institucional y del organismo.

Metas

1. Realizar anualmente dos presentaciones de la producción científico-académica y cultural.
2. Organizar dos conferencias al año de divulgación científica y cultural al año.



3. Difundir bimestralmente la producción científico-académica y cultural en medios de comunicación universitaria

5.4 Extensión y vinculación para responder a la sociedad

Diagnóstico

En el periodo 2005-2009 se signaron en la Facultad 17 documentos; 15 tienen la modalidad de convenio y dos acuerdos operativos; de ellos, 10 corresponden al sector privado (hoteles, instituciones educativas, entre otras), cinco al sector público (municipios y universidades) y dos al sector social (asociaciones). A la fecha, la facultad cuenta con 10 convenios vigentes, dos vencidos, tres en proceso de firma y dos en proceso de renovación.

En este sentido, debe enfatizarse que el principal objeto de los convenios y acuerdos operativos que se han establecido, se centran en la gestión de mayores facilidades para la realización del Servicio Social, de las Estancias y Prácticas Profesionales; sin embargo, su alcance ha sido sólo de carácter local y los alumnos se han visto escasamente beneficiados tanto en términos académicos como económicos, toda vez que no se cuenta con los mecanismos y procedimientos para el seguimiento y evaluación de dichos convenios. Asimismo, se carece de un control institucional para el seguimiento de los egresados y de una Bolsa de Trabajo eficiente.

Al inicio del 2005 se tenía una cobertura de becas del 47.76%, para el presente año, se tienen becados al 93.12% de nuestros estudiantes, de los cuales 649 son becarios institucionales y 245 son becarios federales del programa PRONABES.

Cabe hacer notar que el 100% de la matrícula está afiliada al IMSS. De igual manera, a través, del servicio de enfermería de nuestro organismo, en coordinación con el módulo de Protección Civil que está ubicado en Ciudad Universitaria, se han atendido las demandas internas de primeros auxilios. Asimismo se realizaron dos campañas de vacunación de hepatitis b, tétanos y rubéola para los alumnos, docentes y trabajadores.

Respecto a la prestación de servicio social, se destaca que 612 alumnos liberaron su certificado de servicio social, cabe resaltar que cinco alumnos de Turismo y 15 de Gastronomía se insertaron en proyectos a las Brigadas Universitarias Multidisciplinarias y nueve más finalizaron en las mismas.

En materia de Estancias Profesionales, 328 alumnos las realizaron: 211 de la Licenciatura en Turismo y 117 de la Licenciatura en Gastronomía, en empresas y organismos del sector público y privado.



En relación al desarrollo de universitarios emprendedores se ha vinculado a los estudiantes de la facultad al Programa Emprendedor, donde se ha tenido una participación hasta la fecha de 10 proyectos registrados por alumnos en el séptimo Concurso Emprendedor, donde se obtuvo un segundo lugar.

Tampoco se cuenta con un catálogo de servicios que permita dar a conocer al interior y exterior de la Facultad la amplia oferta de profesionales y productos con los que cuenta. Ante este panorama, se proponen las siguientes normas generales de ejecución:

Proyecto: Apoyo al alumno

Objetivos

Difundir los servicios de becas y otros apoyos a la comunidad de la Facultad de Turismo y Gastronomía, que coadyuven en la formación integral, impulsen y den presencia a la Institución en su contexto local, regional y estatal, privilegiando a los grupos vulnerables.

Fomentar la cultura de prevención y atención a la salud física y mental en los alumnos y brindarles apoyos complementarios para la permanencia y culminación exitosa de sus estudios.

Estrategias

1. Realizar el proceso de asignación de becas con claridad y transparencia de acuerdo a los lineamientos marcados por el Sistema de Gestión de Calidad.
2. Fortalecer la afiliación al seguro de salud para estudiantes y los apoyos complementarios para la salud física y mental de los alumnos.

Metas

1. Becar al 60 por ciento de los estudiantes de los PE de este OA anualmente.
2. Ofrecer un programa de atención a la salud física y mental de toda la comunidad académica y administrativa de la facultad al año.
3. Brindar dos apoyos económicos a alumnos de grupos étnicos al año.



Proyecto: Extensión y vinculación al servicio de la sociedad

Objetivos

Fortalecer los programas de Servicio Social y de Estancias Profesionales para mejorar el desarrollo de las habilidades y competencias de los estudiantes en su desempeño profesional.

Lograr la participación de la comunidad estudiantil de los dos programas educativos de licenciatura, la cultura emprendedora y la aplicación de servicios y avances científicos y tecnológicos.

Estrategias

1. Difundir entre la comunidad estudiantil la importancia de realizar el servicio social y las estancias profesionales
2. Fomentar una cultura emprendedora y empresarial entre los alumnos de la facultad.
3. Fomentar la aplicación de los servicios y los avances científicos y tecnológicos que fortalezcan la vinculación preferentemente con los sectores empresarial y productivo.
4. Promover acciones para la obtención de recursos financieros adicionales.
5. Profesionalizar al responsable del área de Vinculación de la Facultad.
6. Establecer contacto con los responsables de los departamentos de Recursos Humanos de las empresas de servicios turísticos de la entidad, con la finalidad de poner a su disposición la bolsa de trabajo de nuestra facultad.
7. Contar con información actualizada y oportuna de las empresas de servicios turísticos para conocer las vacantes con que cuenten.
8. Publicar en las instalaciones de la Facultad información de las vacantes que se ofertan en las empresas de servicios turísticos, así como enviarla por *email* a los egresados y alumnos del OA.
9. Invitar a egresados y responsables de Recursos Humanos de cadenas hoteleras, alimentos y bebidas y de otros servicios turísticos, a reuniones de trabajo periódicas, con el fin de identificar sus necesidades laborales en cuanto a los perfiles deseados en las diferentes áreas de ejercicio profesional.



10. Establecer comunicación personal con los sectores público, privado y social para formalizar convenios que ayuden a la investigación, intercambio académico, movilidad estudiantil y docente; así como para servicio social, prácticas y estancias profesionales de nuestro organismo académico.
11. Difundir los convenios vigentes a toda la comunidad de la Facultad de Turismo y Gastronomía.
12. Diseñar un instrumento que permita obtener la información de los egresados acerca de su situación laboral.
13. Generar estadísticas y resultados de seguimiento de egresados a partir del análisis de la información obtenida, así como formular las propuestas correspondientes.
14. Gestionar convenios con otras universidades a partir de las estancias académicas de los PTC.

Metas

1. Integrar una cartera anual de empresas e instituciones que apoyen la inserción de alumnos en el programa de Estancias Profesionales y/o Servicio Social.
2. Integrar a seis alumnos en servicios comunitarios anualmente a través de las BUM.
3. Firmar dos instrumentos legales anualmente.
4. Lograr que dos proyectos elaborados por los alumnos de los programas educativos de licenciatura participen anualmente en el programa del Universitario Emprendedor.
5. Realizar dos pláticas anuales con egresados acerca de experiencias profesionales para los alumnos de los últimos periodos.
6. Realizar una conferencia anual de inducción al mercado laboral.
7. Llevar a cabo una reunión anual con los empleadores de diferentes servicios turísticos.
8. Aplicar el instrumento de seguimiento de egresados una vez al año vía correo electrónico.



9. Organizar un curso-taller anualmente para alumnos de los últimos periodos sobre elaboración de currículum vitae y consejos para entrevista.

5.5 Administración ágil y transparente

Diagnóstico

La administración eficiente de los recursos garantiza el buen desarrollo del organismo académico; por ello el manejo adecuado del presupuesto permite el avance y mejora de los procesos y actividades emprendidos en la Facultad. Durante los últimos años la inversión en construcción y equipamiento de edificios ha sido destinada en su mayoría a fortalecer la Licenciatura en Gastronomía, pues la falta de aulas, talleres y servicios complementarios en esta área ha provocado que los recursos hayan sido canalizados al apoyo académico y administrativo del Rosedal. Sin embargo, aunque los edificios que albergan la Licenciatura en Turismo y la carrera de Técnico Superior ubicados en Ciudad Universitaria no se han ampliado y/o remodelado.

Parte del mobiliario institucional también se ha actualizado gracias a los recursos económicos obtenidos por los propios profesores al obtener su Perfil PROMEP. Respecto al equipo de cómputo y audiovisual, se reconoce que éste sigue siendo insuficiente para atender las necesidades de la comunidad académica en su totalidad, y que aún no se contaba con el servicio de Internet de manera permanente, o con una adecuada red inalámbrica. Por otra parte, estamos conscientes de que el equipo audiovisual con el que cuenta la Facultad requiere mantenimiento y la adquisición de un mayor número de unidades acorde con el número de grupos y alumnos que lo solicitan.

En cuanto a la capacitación del personal administrativo, sin duda se han conseguido grandes avances con los programas institucionales que permiten a dicho personal actualizarse y mejorar su desempeño, por lo que se continuará reforzando este rubro. Con base en estos planteamientos, se considera que para mejorar la presente función, deben considerarse el siguiente objetivo:

Proyecto: Ordenamiento y eficiencia administrativa

Objetivo

Optimizar la aplicación y ejercicio de los recursos financieros y materiales, manteniendo una cultura de transparencia y rendición de cuentas.

Estrategias

1. Trabajar de manera coordinada con los involucrados de las áreas en la toma de decisiones administrativas para hacer eficiente el manejo de los recursos.



2. Impulsar la capacitación y actualización del personal directivo y administrativo en ambos campus.
3. Mejorar los mecanismos de control de los ingresos propios y extraordinarios.
4. Actualizar los manuales administrativos.
5. Actualizar el inventario del patrimonio inmobiliario de la institución.

Metas

1. Contar con un Manual de Organización.
2. Contar con un Manual de Procedimientos.
3. Capacitar anualmente al 100 por ciento del personal administrativo y directivo del organismo académico.
4. Revisar el presupuesto asignado al POA una vez al año.
5. Actualizar de forma semestral el inventario del patrimonio inmobiliario del organismo académico.

Proyecto: Obra universitaria

Objetivo

Contar con la infraestructura física -obras nuevas, de ampliación y remodelación- y darle mantenimiento a la existente para disponer de instalaciones sostenibles y adecuadas que favorezcan el fortalecimiento y aseguramiento de la calidad institucional.

Estrategias

1. Gestionar ante las autoridades universitarias la construcción, ampliación y/o remodelación de infraestructura para ambos campus.
2. Salvaguardar los bienes muebles e inmuebles de la facultad.
3. Buscar la funcionalidad de los bienes muebles en los espacios del organismo.
4. Gestionar la ampliación y/o construcción de un taller de alimentos y bebidas, para fines de acreditación y mejora del proceso de enseñanza – aprendizaje.



Metas

1. Construir la barda perimetral para el *campus* El Rosedal.
2. Construir seis aulas en el *campus* CU.
3. Adaptar y/o remodelar un espacio ex profeso para almacén en el campus el Rosedal.
4. Adaptar y/o remodelar un espacio ex profeso para la ejecución del Programa de Tutoría en la facultad.
5. Contar con las instalaciones necesarias para el funcionamiento de una sala de cómputo en el campus el Rosedal.

5.6 Gobierno sensible, deporte competitivo y cultura física recreativa

Diagnóstico

Durante la gestión 2005- 2009 se realizaron conferencias concernientes a seguro de salud para estudiantes, integración social de las personas con capacidades diferentes, enfermedades asociadas al tabaquismo, salud sexual, el aborto y el VIH, esfuerzos a los que se sumaron campañas de vacunación.

Asimismo, se organizaron torneos internos de bienvenida y clasificatorios a juegos universitarios, cuadrangulares, encuentros amistosos y mañanas deportivas en el Gimnasio Adolfo López Mateos, contando con la participación de 2,424 estudiantes, distribuidos en equipos de fútbol rápido y soccer, basquetbol, y voleibol tanto de sala como de playa. Se integró también un equipo representativo de béisbol, se realizaron encuentros deportivos amistosos, una carrera atlética en el circuito de CU y el intercambio cultural y deportivo entre la Facultad de Turismo y Gastronomía UAEM y la Escuela de fútbol Futura de Guatemala, en la que nos representaron 35 alumnos.

Nuestros estudiantes participaron en la Universiada Monterrey 2007, en deportes individuales como ajedrez, natación, atletismo, karate do, tae kwon do, tenis, tenis de mesa y ciclismo de montaña. Se han obtenido 2º y 3er lugar en tae kwon do y karate do respectivamente, así también se ha obtenido el 1er lugar en voleibol de playa en la Universiada 2008.

En la Facultad se llevó a cabo el programa de Residuos Sólidos con un centro de Acopio, donde se lograron recaudar 22 kilos de lata de aluminio, 13 kilos de tapas, cinco kilos de plástico duro, 120 kilos de Pets y 55 kilos de cartón, así como su recolección, separación, clasificación y comercialización de los residuos sólidos; esto



con el fin de brindar una educación ambiental y resaltar la importancia de separar los residuos que diariamente se generan.

Asimismo, se cuenta con el acta de verificación sanitaria para la vigilancia al cumplimiento del reglamento para la protección de los NO FUMADORES en el Estado de México en edificios públicos e instituciones estatales por parte de la Coordinación de Regularización Sanitaria del ISEM.

Los órganos colegiados de nuestra Facultad, han sido un ejemplo de seguimiento permanente de los proyectos institucionales académico – administrativos planteados dentro de cada una de las gestiones de administración, para la dirección (Plan de Desarrollo) de cuatro años de ejercicio académico, donde se toman acuerdos relevantes para la vida académica de la Facultad de Turismo y Gastronomía, los integrantes de estos órganos, representan los tres sectores de este organismo, a través de su participación en las decisiones que permiten un rumbo hacia la formación de recursos humanos en la disciplina del turismo y la gastronomía, y que obedezcan a la propia dinámica y tendencia del entorno global con el firme propósito de consolidar a nuestra Institución como pionera y a la vanguardia del estudio del turismo y la gastronomía a nivel nacional e internacional.

Cabe señalar que los H.H. Consejos de Gobierno y Académico de nuestra facultad, son los máximos órganos, donde se valoran y determinan acciones para dar un cumplimiento cabal a la Legislación Universitaria y a los propios PE de nuestra institución, así como dar un seguimiento permanente y oportuno al cumplimiento de los proyectos señalados, con el fin de posicionar a nuestra facultad, como una institución de vanguardia en la formación no únicamente de profesionales que cumplan con el perfil deseado del mercado de trabajo actual, sino como formadora de valores éticos en su desempeño profesional y personal.

Se incorporaron cuatro alumnos consejeros representantes y dos consejeros profesores ante el H. Consejo Universitario así como la renovación de 10 representantes del personal académico ante el H. Consejo Académico.

Proyecto: Gobierno con responsabilidad social.

Objetivo

Promover una gobernabilidad responsable que impacte en los hábitos cotidianos de los integrantes de la comunidad de la facultad, para reafirmar valores, principios y prácticas ciudadanas, que fortalezcan la democracia, la seguridad, el buen gobierno, la transparencia, la rendición de cuentas, el compromiso con el cuidado medioambiental y que permita el desarrollo de normas de convivencia ética.



Estrategias

1. Conformar las brigadas de Protección Civil y actualización de acta constitutiva en ambos *campus*.
2. Coordinar el funcionamiento operativo del consultorio médico *campus* El Rosedal.
3. Fortalecer las estrategias preventivas en casos de contingencias sanitarias y activar las campañas de vacunación.
4. Difundir procedimientos de prevención y operación en caso de contingencias.
5. Desarrollar la cultura de Protección Civil y autoprotección.
6. Participar conjuntamente con la Dirección de Seguridad, Protección Universitaria y al Ambiente en diversas actividades como: colectas de invierno, Teletón, campañas de donación, etc.
7. Organizar reuniones informativas de carácter administrativo para difundir las actividades a realizar.
8. Verificar la ubicación correcta de los extintores.
9. Dar mantenimiento a los puntos de reunión así como a las áreas de no fumar.
10. Difundir medidas de seguridad en caso de sismo o siniestro.
11. Participar en las campañas institucionales de reforestación.
12. Involucrar a los profesores que impartan unidades de aprendizaje relacionadas con Ecología y medio ambiente, en las actividades que competan a BRIGATUR.
13. Participar en el programa institucional de ahorro de agua y energía.
14. Participar en el programa institucional de acopio de residuos sólidos.
15. Mantener el programa de "Espacio libre de humo de tabaco".
16. Programar las fechas de servicios de desazolve en los Talleres de Gastronomía, *campus* el Rosedal, generando un compromiso de trabajo en tiempo y forma.



17. Solicitar al área de mantenimiento de la Universidad el cambio de tubos semirígidos por mangueras flexibles para las islas de trabajo de los Talleres de Gastronomía.
18. Invitar a la comunidad estudiantil a formar parte de la Brigada de Servicio.
19. Proveer el mantenimiento preventivo y correctivo del equipamiento de cocina.
20. Renovar los órganos colegiados de la Facultad de Turismo y Gastronomía.
21. Difundir los acuerdos derivados de las sesiones ordinarias y extraordinarias celebradas con los H.H. Consejos de Gobierno y Académico a través de la publicación de las actas correspondientes.
22. Establecer canales de vinculación que propicien el reencuentro de la Facultad con sus egresados.

Metas

1. Impartir dos pláticas sobre seguridad a los alumnos en cada *campus* de forma anual.
2. Conformar cinco Brigadas de Protección Civil en el organismo académico.
3. Capacitar al 100 por ciento de las cinco Brigadas de Protección Civil.
4. Lograr la asistencia de 40 participantes anualmente en eventos de Protección Universitaria.
5. Mantener en los dos campus los edificios del programa "Edificios libres de humo de tabaco"
6. Realizar 12 sesiones ordinarias de los H.H. Consejos de Gobierno y Académico para el análisis y emisión de acuerdos y resoluciones al año.
7. Renovar 64 integrantes de los H.H. Consejos de Gobierno y Académico durante la administración.
8. Lograr anualmente que 10 estudiantes participen en acciones de identidad.
9. Actualizar semestralmente la crónica de la Facultad de Turismo y Gastronomía.
10. Integrar y mantener una brigada de servicio de banquetes.



11. Integrar el catálogo de productos para servicio de banquetes a la comunidad universitaria.
12. Atender 12 eventos gastronómicos anuales internos ó externos.
13. Organizar dos cursos gastronómicos anuales dirigidos al público en general.

Proyecto: Deporte y activación física.

Objetivo

Fomentar la cultura física y deportiva para el bienestar y desarrollo de la comunidad de la Facultad.

Estrategias

1. Fomentar el deporte estudiantil para contribuir al desarrollo integral de los alumnos a través de la educación, la práctica deportiva y la instrumentación de talleres recreativos para abatir el sedentarismo y elevar la calidad de vida.
2. Incrementar la participación del personal académico y administrativo en el Programa de Activación Física.
3. Ofrecer apoyo a deportistas universitarios de alto rendimiento de la Facultad.

Metas

1. Lograr que el 60 por ciento anual de los alumnos participen en deportes y/o actividad física.
2. Operar un programa deportivo anual.
3. Conformar cuarenta equipos deportivos al año.

5.7 Modernización y observancia del marco jurídico

Diagnóstico

En lo que respecta a la normatividad, se reconoce que si bien la Universidad cuenta con una Legislación Universitaria que rige el quehacer de los estudiantes y docentes, es necesario establecer otros lineamientos y una normatividad interna que permitan a la Facultad de Turismo y Gastronomía normar las acciones que se realizan en la misma, con cierta autonomía y acorde con sus necesidades y características propias. A la fecha se cuenta con varios reglamentos obsoletos, como son el Reglamento



Interno (que no reconoce todavía al organismo como de Turismo y Gastronomía, ni considera el Modelo de Innovación Curricular), el de Servicio Social y los lineamientos de Prácticas de Campo, que requieren su revisión y actualización; otras leyes y preceptos necesarios para dirigir las acciones tanto administrativas como académicas no existen, tal es el caso del reglamento de tutorías, del centro de investigación, salas de cómputo y talleres de gastronomía.

Proyecto: Modernización y observancia del marco jurídico universitario

Objetivo

Asegurar el cumplimiento de los principios y valores inherentes al Organismo Académico y la observancia de la Legislación Universitaria, mediante la asunción de una cultura de legalidad, transparencia y rendición de cuentas en el desarrollo de las funciones sustantivas y adjetivas.

Estrategias

1. Difundir las normas jurídicas que determinan el desempeño eficaz, eficiente y transparente de la administración universitaria.
2. Fortalecer la cultura de legalidad, transparencia y rendición de cuentas, para hacer de ella una práctica cotidiana entre los integrantes de la comunidad de la Facultad.
3. Contar con lineamientos para el uso y operación de los espacios del organismo académico.

Metas

1. Actualizar el Reglamento Interno de la Facultad.
2. Actualizar los lineamientos internos de la operación de los laboratorios de gastronomía, prácticas de campo, estancias profesionales y/o proyectos de desarrollo profesional, salas de cómputo del Organismo Académico
3. Elaboración de lineamientos del Centro de Investigación de Estudios Turísticos.
4. Difundir el 100 por ciento de los instrumentos jurídicos vigentes del organismo académico en la página *web* de la Facultad.



Diagnóstico

En la administración 2005-2009, se reportó la transmisión de ocho programas de radio para la difusión del quehacer académico, el fomento de la cultura y la investigación en nuestro organismo, de ellos tres como sede, además de la participación en dos programas de televisión.

Para ese periodo, fuimos sede de tres transmisiones de radio a través de la estación de radio de la Universidad, una desde esta facultad, otra en los laboratorios de Gastronomía y una más, en el marco del 50 aniversario de la facultad, desde el patio del Cincuentenario. Asimismo se llevaron a cabo cinco entrevistas en vivo en las instalaciones del Edificio de Educación Continua y a Distancia.

Proyecto: Comunicación con valores

Objetivo

Difundir y socializar el quehacer cotidiano del organismo académico, a fin de mantener informada a la comunidad y a la sociedad en general, acerca de los conocimientos científicos, tecnológicos y humanísticos que se generan y de la responsabilidad social que despliegan sus integrantes para contribuir al desarrollo de la entidad y del país.

Estrategias

1. Lograr la participación de la comunidad estudiantil y docente en los medios de comunicación electrónicos e impresos de la universidad.
2. Difundir los resultados de la investigación que se genere al interior del organismo académico.
3. Mantener una comunicación constante entre los diferentes sectores de la comunidad de la facultad en ambos campus.
4. Mantener la presencia de la Facultad en los medios electrónicos con los que cuenta la Universidad.

Metas

1. Tener una participación al semestre de docentes y/o alumnos en los programas de televisión Enjambre Universitario.



2. Tener una participación bimestral de docentes y/o alumnos en los programas de Uniradio.
3. Tener cuatro participaciones al año en la revista Valor Universitario.
4. Llevar a cabo anualmente un foro de presentación de los proyectos de investigación concluidos y vigentes del año correspondiente para la comunidad.
5. Convocar semestralmente a tres reuniones con representantes de grupo, docentes y trabajadores de la facultad.
6. Diseñar una página *web* propia de este organismo académico.

5.9 Fortalecimiento del control interno

Diagnóstico

Atender los procesos de auditoría permite a las instituciones implementar medidas preventivas y evitar llegar a las correctivas lo cual fortalece la cultura de la transparencia y rendición de cuentas así como los principios de ética, legalidad, calidad, eficiencia y economía, lo que permite un manejo oportuno de los recursos, razón por la cual es necesario reforzar los mecanismos de seguimiento y atención de observaciones derivadas de las auditorías (PRDI, 2009: 137).

La facultad ha atendido auditorías integrales, de entrega-recepción y del sistema de gestión de la calidad por parte de la contraloría universitaria así como de organismo externos, la última auditoría integral que recibió la facultad fue en 2008 y la auditoría entrega-recepción en 2009.

Proyecto: Fortalecimiento del control interno.

Objetivo

Participar en la consolidación de control interno del Organismo Académico, fomentando la transparencia y rendición de cuentas y privilegiando la revisión preventiva y prácticas que aporten calidad, eficiencia, economía y legalidad en el desempeño institucional.

Estrategias

1. Diseñar un programa integral orientado al fortalecimiento de control preventivo interno.



2. Atender a los diferentes esquemas de auditorías.
3. Atender y dar seguimiento a las observaciones emitidas derivadas de las auditorías.
4. Fortalecer la cultura de transparencia y rendición de cuentas.

Metas

1. Elaborar un programa integral de control preventivo interno.
2. Dar seguimiento permanente al 100% de las observaciones realizadas por los órganos fiscalizadores.
3. Diseño e instrumentación de un programa para control interno de uso de recursos materiales y financieros.



VI. Apertura programática

Ejes transversales

1. Universidad digital.
2. Liberar el potencial de la ciencia.
3. Nodos de responsabilidad social.
4. Observatorio del desarrollo.
5. Personal universitario de alto nivel.

Docencia de calidad y pertinencia social

6. Cobertura educativa de licenciatura y educación continua.
7. Fortalecimiento académico.

Investigación humanística, científica y tecnológica

8. Estudios avanzados con pertinencia y calidad.
9. Investigadores de calidad.

Difusión de la cultura para una sociedad humanista

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

Extensión y vinculación para responder a la sociedad

12. Apoyo al alumno.
13. Extensión universitaria y vinculación al servicio de la sociedad.

Administración ágil y transparente

14. Ordenamiento y eficiencia administrativa.
15. Obra universitaria.

Gobierno sensible, deporte competitivo y cultura física recreativa

16. Gobierno con Responsabilidad Social.
17. Deporte y activación física.

Modernización y observancia del marco jurídico universitario

18. Modernización y observancia del marco jurídico universitario.



Comunicación con valores

19. Comunicación con valores.

Fortalecimiento del control interno

20. Contraloría promotora de una mejor gestión.



VII. Tablero de indicadores por proyecto

Ejes transversales

1. Universidad digital

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Porcentaje de profesores capacitados en competencias tecnológicas	0	0	10	20	30	30	Subdirección académica y Apoyo a la docencia
2	Porcentaje de profesores con su currículum actualizado en base de datos electrónica	0	10	20	30	40	50	Coordinación de planeación
3	Catálogo de libros en formato electrónico de libre acceso	0	0	1	1	1	1	Apoyo a la docencia
4	Número de aulas digitales	0	1	1	2	2	2	Subdirección administrativa y Apoyo a la docencia
5	Número de reportes generados de índices de eficiencia terminal, deserción, rezago entre otros	0	0	2	2	2	1	Control de escolar
6	Equipos de cómputo actualizados	0	100	0	0	0	0	Departamento de apoyo a la docencia

2. Liberar el potencial de la ciencia

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Alumnos de licenciatura de movilidad académica internacional	5	4	2	2	2	2	Servicios al estudiante
2	Alumnos de licenciatura en movilidad académica nacional	3	0	2	2	2	2	Servicios al estudiante
3	Alumnos de posgrado en movilidad académica nacional y/o internacional	0	0	1	1	1	0	Posgrado
4	Revista en línea Redalyc	1	1	1	1	1	1	CIETUR
5	Proyectos de investigación turística o gastronómica registrados en UAEM al año	10	10	1	1	1	1	CIETUR
6	Actividades de difusión de la investigación al año	1	1	1	1	1	1	Coordinación de difusión cultural



3. Nodos de responsabilidad social

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Número de alumnos participantes en simulacros de evacuación y siniestros	600	700	800	800	800	400	Protección civil de ambos campus
2	Número de campus que manejan adecuadamente residuos sólidos	1	1	2	2	2	2	Protección civil de ambos campus
3	Número de campus con señalización adecuada, extintores y equipo de seguridad necesarios	2	2	2	2	2	2	Protección civil de ambos campus
4	Número de alumnos que se integren al Programa de Brigadas Universitarias Multidisciplinarias	ND	ND	4	4	4	4	Protección civil de ambos campus
5	Número de campus que ponen en marcha el proyecto de ahorro de agua y energía	0	0	2	2	2	2	Protección civil de ambos campus
6	Participación de alumnos en programas de reforestación	69	70	90	90	90	90	Protección civil de ambos campus

4. Observatorio del desarrollo

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Plan de Desarrollo Gestión 2009-2013	0	1	0	0	0	0	Coordinación de planeación
2	Evaluación derivada del avance registrado en el Plan de Desarrollo de la Facultad de Turismo y Gastronomía 2009-2013	0	0	1	1	1	1	Coordinación de planeación
3	Integración del Programa Operativo Anual (POA) en el Sistema de Seguimiento y Evaluación de los Instrumentos de Planeación.	1	1	1	1	1	0	Coordinación de planeación
4	Evaluación trimestral del POA en el Sistema de Seguimiento y Evaluación de los Instrumentos de Planeación	4	4	4	4	4	2	Coordinación de planeación



Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
5	Difusión de dirección electrónica de la SEPLADI	0	0	1	1	1	1	Coordinación de planeación
6	Acciones relevantes para integrar el informe anual del Señor Rector en el Sistema de Seguimiento y Evaluación de Instrumentos de Planeación	1	1	1	1	1	1	Coordinación de planeación
7	Integración de la Estadística 911	2	2	2	2	2	0	Coordinación de planeación
8	Trabajo conjunto con el titular de biblioteca en la integración de la Estadística 912	1	1	1	1	1	1	Coordinación de planeación
9	Seguimiento al ejercicio de los recursos obtenidos a través del Programa Integral de Fortalecimiento Institucional	1	1	1	1	1	1	Coordinación de planeación
10	Porcentaje de registro de programas e informes del personal académico	100	90	100	100	100	100	Coordinación de planeación

5. Personal universitario de alto nivel

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Número de profesores de tiempo completo con grado académico de doctorado	8	9	10	11	12	12	CIETUR
2	Número de PTC's con estudios concluidos de doctorado	1	1	1	4	4	4	CIETUR
3	Porcentaje de profesores formados y actualizados en el MEBC	18	18	25	45	65	75	Subdirección académica
4	Porcentaje de profesores con cursos de actualización y capacitación disciplinar y/o pedagógico al año	56	43	25	25	25	25	Subdirección académica



Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
5	Número de profesores formados en el área de desarrollo humano	ND	ND	15	15	15	15	Subdirección académica
6	Coordinador de difusión cultural capacitado o actualizado	ND	ND	1	1	1	1	Coordinación de difusión cultural
7	Profesor beneficiado por juicios de promoción	1	1	1	1	1	1	Subdirección académica
8	Número de trabajadores administrativos con perfil laboral mejorado	ND	ND	3	6	8	10	Subdirección administrativa
9	Número de responsables de TIC's capacitados	ND	ND	1	2	3	4	Apoyo a la docencia

Docencia de calidad y pertinencia social

6. Cobertura educativa de licenciatura y educación continúa

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Número de cursos propedéutico disciplinario para aspirantes de ambas licenciaturas	0	0	1	1	1	0	Coordinaciones de licenciatura en turismo y gastronomía
2	Número de cursos de inducción (informativo) para los alumnos de nuevo ingreso	1	1	1	1	1	0	Coordinaciones de licenciatura en turismo y gastronomía
3	Número de alumnos de los programas educativos de Turismo y Gastronomía que asisten a los cursos extracurriculares que se ofrecen	0	0	50	50	50	25	Coordinaciones de licenciatura en turismo y gastronomía
4	Número de alumnos de Turismo y Gastronomía que asisten a los cursos de idiomas diferentes al Inglés	0	0	50	50	50	25	Coordinaciones de licenciatura en turismo y gastronomía con el centro de autoacceso
5	Número de cursos de inducción para profesores de nuevo ingreso	0	0	1	1	1	0	Subdirección académica con comités curriculares
6	Número de pláticas profesiográficas en diferentes planteles del nivel medio superior	ND	ND	8	8	8	4	Coordinaciones de licenciatura en turismo y gastronomía
7	PE a de la Licenciatura en Gastronomía acreditado	0	0	0	1	0	0	Subdirección académica
8	PE de la Licenciatura en Turismo reacreditado	0	0	1	0	0	0	Subdirección académica



Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
9	Número de programas elaborados y/o actualizados de las unidades de aprendizaje en forma colegiada	ND	367	30	30	30	30	Subdirección académica
10	Porcentaje de PTC que participen como tutores en el Programa Institucional de Tutoría Académica	ND	95	2	2	2	2	Coordinación interna de tutoría académica
11	Porcentaje de alumnos de la Licenciatura en Turismo y Gastronomía integrados al programa de tutoría académica	93	100	100	100	100	100	Coordinación interna de tutoría académica
12	Índice de titulación de la Licenciatura en Turismo por cohorte generacional	49	74	30	30	30	15	Evaluación profesional
13	Índice de titulación de la Licenciatura en Gastronomía por cohorte generacional	34	17	10	10	10	5	Evaluación profesional
14	Número de softwares especializados para servicios turísticos como herramienta fundamental de los procesos de enseñanza-aprendizaje	0	0	2	0	0	0	Apoyo a la docencia
15	Número de materiales didácticos en apoyo a la calidad educativa	ND	2	5	5	5	5	Subdirección académica
16	Manual de procedimientos de la actividad tutorial	0	0	1	0	0	0	Coordinación interna de tutoría académica
17	Porcentaje de participación de profesores en el claustro de tutores	46	36	2	2	3	3	Coordinación interna de tutoría académica
18	Programa de seguimiento de atención a las recomendaciones emitidas por el organismo acreditador	0	0	1	1	1	1	Subdirección académica
19	Programa de seguimiento y evaluación curricular semestral de ambos PE de licenciatura	4	4	4	4	4	2	Subdirección académica con presidentes de comités curriculares
20	Porcentaje de unidades de aprendizaje de cada PE en línea	0	0	5	5	5	0	Subdirección académica
21	Programa Integral de Capacitación y Formación para docentes de los PE de este OA	0	0	1	1	1	1	Subdirección académica

7. Fortalecimiento académico

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Volúmenes por alumno	17	17.6	17.8	18	18	18	Apoyo a la docencia
2	Cursos extracurriculares de idiomas impartidos para fortalecer la formación profesional de los estudiantes anualmente	ND	ND	2	2	2	1	Coordinadores de licenciatura y centro de autoacceso
3	Centros de autoacceso equipados	1	1	2	2	2	2	Subdirección administrativa y de centro de autoacceso
4	Sala de cómputo equipada en el Rosedal	0	0	0	1	1	1	Subdirección administrativa y apoyo a la docencia.
5	Sala de cómputo renovada campus CU	0	1	1	1	1	1	Subdirección administrativa y apoyo a la docencia

Investigación humanística, científica y tecnológica

8. Estudios avanzados con pertinencia y calidad

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Matrícula en estudios avanzados	(3)	16	35	35	35	35	Posgrado
2	Programas de estudios de posgrado en el PNPC	1	1	1	1	2	2	Posgrado
3	Revisión y/o reestructuración del plan de estudios de posgrado	ND	1	1	1	1	1	Posgrado

9. Investigadores de calidad

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Número de PTC registrados en el SNI	4	6	7	8	9	10	CIETUR
2	Número de profesores con perfil PROMEP	17	23	23	23	23	23	CIETUR
3	Número de CA Consolidados	0	0	0	1	1	1	CIETUR
4	Número de CA en Formación	1	1	2	2	2	2	CIETUR
5	Número de redes académicas	7	ND	4	4	4	4	CIETUR
6	Número de artículos publicados en revistas indexadas	1	7	7	7	7	2	CIETUR
7	Número de capítulos publicados en libros científicos	ND	ND	2	2	2	0	CIETUR

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
8	Número de libros científicos publicados	ND	4	1	1	1	0	CIETUR

Difusión de la Cultura para una sociedad humanista

10. Fomento cultural universitario

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Talleres anuales de formación artística y de apoyo académico	ND	0	4	4	4	2	Coordinación de difusión cultural
2	Número de alumnos asistentes a eventos académico, científico, artístico-cultural...	ND	600	600	600	600	600	Coordinación de difusión cultural
3	Exposiciones del patrimonio cultural y científico	1	1	2	2	2	1	Coordinación de difusión cultural
	Ciclos de cine al año	0	ND	2	2	2	1	Coordinación de difusión cultural
5	Presentaciones artístico-culturales	ND	ND	1	1	1	1	Coordinación de difusión cultural
6	Participaciones en el montaje de la ofrenda urbana en instalaciones de la UAEM	1	1	1	1	1	0	Coordinación de difusión cultural
7	Muestras turístico-gastronómicas al año	0	1	1	1	1	0	Coordinación de difusión cultural

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

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Presentaciones de la producción científico-académica y cultural anual	ND	ND	2	2	2	1	Coordinación de difusión cultural
2	Conferencias anuales de divulgación científica y cultural para estudiantes	0	0	2	2	2	1	Coordinación de difusión cultural
3	Presentaciones en medios de comunicación para difundir la producción científico-académica y cultural	ND	ND	6	6	6	2	Coordinación de difusión cultural

Extensión y vinculación para responder a la sociedad

12. Apoyo al alumno

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Porcentaje de becas para los estudiantes de los PE de este OA	82	82	60	60	60	0	Servicios al estudiante



Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
2	Número de programas de atención a la salud física y mental de toda la comunidad académica y administrativa.	0	0	1	1	1	1	Coordinación de difusión cultural
3	Número de apoyos económicos a alumnos de grupos étnicos	1	1	2	2	2	1	Coordinación interna de tutoría académica

13. Extensión y vinculación al servicio de la sociedad

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Cartera de empresas e instituciones para estancias profesionales y/o servicio social	0	1	1	1	1	1	Coordinación de extensión y vinculación
2	Alumnos integrados en servicios comunitarios a través de las BUM	0	20	6	6	6	6	Servicio social y estancias profesionales
3	Instrumentos legales firmados	10	10	2	2	2	1	Coordinación de extensión y vinculación
4	Proyectos participantes en el programa universitario emprendedor	ND	2	2	2	2	0	Coordinación de extensión y vinculación
5	Número de pláticas con egresados acerca de experiencias profesionales para alumnos del organismo académico	0	1	2	2	2	1	Coordinación de extensión y vinculación
6	Conferencias de inducción al mercado laboral	1	0	1	1	1	1	Coordinación de extensión y vinculación
7	Número de reuniones con empleadores turísticos	0	0	1	1	1	1	Coordinación de extensión y vinculación
8	Número de aplicaciones del instrumento de seguimiento de egresados	1	1	1	1	1	1	Coordinación de extensión y vinculación
9	Número de cursos-taller para alumnos sobre elaboración de currículum al año	0	0	1	1	1	1	Coordinación de extensión y vinculación

Administración ágil y transparente
14. Ordenamiento y eficiencia administrativa

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Manual de organización elaborado	0	0	1	1	1	1	Subdirección administrativa
2	Manual de procedimientos elaborado	0	0	1	1	1	1	Subdirección administrativa
3	Porcentaje de personal directivo y administrativo capacitado anualmente	ND	100	100	100	100	100	Subdirección administrativa
4	Número de revisiones al presupuesto asignado al POA	0	1	1	1	1	1	Subdirección administrativa
5	Número de actualizaciones al inventario del patrimonio inmobiliario de la institución	2	2	2	2	2	1	Subdirección administrativa

15. Obra universitaria

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Barda perimetral construida	0	0	0	0	0	1	Subdirección administrativa
2	Número de aulas construidas en el campus CU	0	0	0	0	6	0	Subdirección administrativa
3	Espacio ex profeso para almacén en el campus el Rosedal	0	0	0	1	0	0	Subdirección administrativa
4	Espacio ex profeso para la ejecución del Programa de Tutoría	0	0	0	1	0	0	Subdirección administrativa
5	Instalaciones para el funcionamiento de una sala de cómputo en el campus el Rosedal	0	0	0	0	1	0	Subdirección administrativa

Gobierno sensible, deporte competitivo y cultura física recreativa
16. Gobierno con responsabilidad social

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Número de pláticas sobre seguridad a los alumnos en cada campus	ND	ND	4	4	4	2	Protección civil de ambos campus
2	Número de brigadas de protección civil	ND	ND	5	5	5	5	protección civil de ambos campus
3	Porcentaje de alumnos capacitados de las cinco brigadas de protección civil	ND	ND	100	100	100	100	Protección civil de ambos campus



Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
4	Número de alumnos participantes en eventos de protección universitaria	ND	ND	40	40	40	20	Protección civil de ambos campus
5	Número de campus que participan en el programa "Edificios libres de humo de tabaco"	2	2	2	2	2	2	Protección civil de ambos campus
6	Número de sesiones ordinarias de los H.H. Consejos de Gobierno y Académico para el análisis y emisión de acuerdos y resoluciones al año	12	12	12	12	12	5	Subdirección académica
7	Número de integrantes de los H.H. Consejos de Gobierno y Académico renovados	ND	4	26	10	26	0	Subdirección académica
8	Número de alumnos que participen en acciones de identidad	0	0	10	10	10	10	Coordinación de difusión cultural
9	Crónica de la Facultad de Turismo y Gastronomía actualizada	0	1	2	2	2	0	Coordinación de difusión cultural
10	Número de brigadas de servicio de banquetes	0	0	1	1	1	1	Coordinación operativa de Laboratorios de Gastronomía
11	Número de catálogo de productos para servicio de banquetes a la comunidad universitaria	0	0	1	1	1	1	Coordinación operativa de los Laboratorios de Gastronomía
12	Número de eventos gastronómicos atendidos internos o externos	0	0	12	12	12	6	Coordinación operativa de los Laboratorios de Gastronomía
13	Número de cursos gastronómicos dirigidos al público en general	0	0	2	2	2	0	Coordinación operativa de los Laboratorios de Gastronomía

17. Deporte y activación física

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Porcentaje anual de alumnos en deportes y/o activación física	87	66	60	60	60	30	Coordinación de difusión cultural
2	Programas deportivos por campus al año	ND	ND	1	1	1	1	Coordinación de difusión cultural
3	Equipos deportivos al año	86	143	40	40	40	40	Coordinación de difusión cultural



Modernización y observancia del marco jurídico universitario
18. Modernización y observación del marco jurídico universitario

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Reglamento interno actualizado	0	0	0	1	1	1	Subdirección académica y subdirección administrativa
2	Lineamientos actualizados	0	1	1	1	1	0	Subdirección académica y subdirección administrativa
3	Lineamientos de CIETUR elaborados	0	0	0	1	0	0	CIETUR
4	Porcentaje de instrumentos jurídicos vigentes difundido a través de la página web de la Facultad	0	0	100	100	100	100	Servicios al estudiante

Comunicación con valores
19. Comunicación con valores

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Participaciones en Enjambre Universitario	0	0	2	2	2	1	Coordinación de Difusión cultural
2	Participaciones en programas de Uniradio	ND	ND	6	6	6	2	Coordinación de Difusión cultural
3	Participaciones en revista Valor Universitario	ND	ND	4	4	4	1	Coordinación de Difusión cultural
4	Foros para presentación de proyectos de investigación concluidos y vigentes	0	0	1	1	1	0	Coordinación de Difusión cultural
5	Número de reuniones con representantes de grupo, docentes y trabajadores	0	0	6	6	6	3	Subdirección académica, subdirección administrativa y Coordinaciones de Licenciatura
6	Página web diseñada	0	0	1	1	1	1	Servicios al estudiante

Fortalecimiento del control interno
20. Fortalecimiento del control interno

Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
1	Programa integral de control preventivo interno	0	1	1	1	1	1	Subdirección administrativa
2	Porcentaje de observaciones en seguimiento permanente	ND	100	100	100	100	100	Subdirección administrativa



Número	Indicador	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Responsable
3	Programa para control interno de recursos materiales y financieros	0	1	1	1	1	1	Subdirección administrativa



Referencias

ANECA (2004). *Libro Blanco. Título de Grado en Turismo*. Agencia Nacional de la Evaluación de la Calidad y la Acreditación, España.

ANUIES. (2000). *La Educación Superior en el siglo XXI: Líneas estratégicas de desarrollo*. Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, México.

ASA (2007). *Annual Conference of the ASA, Thinking through tourism*. Association of Social Anthropologists of the UK and Commonwealth (ASA), London Metropolitan University UK, April, 2007. Ashgate Publishers, Berg Publishers, Berghahn Books, Blackwell Publishing, Channel View Publications, Pluto Press, Rowman & Littlefield, Routledge /T&F, Sage.

BALCÁZAR González, Alejandro. (2009) Plan de Trabajo 2009 – 2013. Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, Toluca, México.

BANCO MUNDIAL (2000). *Informe sobre el desarrollo mundial 2000 – 2001. Lucha contra la pobreza*. Washington, D.C.

BUTLER, R. (1980). *The concept of a tourist area cycle of evolution: Implications for management of resources*. En "Canadian Geographer", Vol. 24. pág. 15 – 18.

CEPAL-UNESCO (2005). *Invertir mejor para invertir más. Financiamiento y gestión de la educación en América Latina y el Caribe*. Santiago de Chile: Naciones Unidas.

COLL, César (1999). *Psicología y Currículum*. Ediciones Paidós, México.

COLLADO, Lucía (2006). *La Formación del Licenciado en Turismo de la Universidad Autónoma del Estado de México Basada en Competencias Profesionales*. Universidad Autónoma del Estado de México. Tesis de Maestría

CONAET (2004). *Seminario de la Profesión Turística*. Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística. México.

FACTUR (2003). *Curriculum de la Licenciatura en Turismo*. Facultad de Turismo. Toluca, México.

----- (2003). *Curriculum de la Licenciatura en Gastronomía*. Facultad de Turismo. Toluca, México.

----- (2005). *Cuarto Informe Anual de Actividades 2001-2005*. Facultad de Turismo. Toluca, México.



----- (2005). *Plan de Desarrollo 2005-2009*. Facultad de Turismo. Toluca, México.

FACTURYG (2008). *Crónica de los 50 años de la Facultad de Turismo y Gastronomía*. Facultad de Turismo y Gastronomía, Toluca, México.

----- (2008). *Tercer Informe Anual de Actividades 2005-2009*. Facultad de Turismo y Gastronomía. Toluca, México.

----- (2009). *Cuarto Informe Anual de Actividades 2005-2009*. Facultad de Turismo y Gastronomía.

FARRELL, B. y Twining-Ward, L. (2003). *Reconceptualizing Tourism*. En "Annals of Tourism Research", Vol. 31, No. 2. Pergamon, Great Britain.

FUENTES F., M. M. (2002). *La estructura sectorial y la gestión de la calidad total. Impacto en el resultado de las empresas*. En "Economía Industrial", Núm. 345. Vol. III. México. Disponible en: <http://www.anuies.mx//21/3.html>

GASCA, Eduardo (2008). *Programa de Trabajo 2009-2013*. Universidad Autónoma del Estado de México.

GEM (2008). *Tercer Informe de Gobierno*. Gobierno del Estado de México, México.

----- (2006). *Plan de Desarrollo del Estado de México 2005-2011*. Gobierno del Estado de México, México.

----- (2001). *Programa Institucional de Mediano Plazo de la Secretaría de Educación, Cultura y Bienestar Social 2000-2005*. Gobierno del Estado de México, México.

GUNI (2009). *Encuentro de preparación de la Conferencia Mundial sobre Educación Superior*. Global University Network for Innovation, de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, celebrada en París del 5 al 8 de julio.

IESALC-UNESCO (2008). *Declaración de la Conferencia Regional de Educación Superior de América Latina y el Caribe (CRES)*. 4 al 6 de junio de 2008, Cartagena de Indias, Colombia, bajo los auspicios del Instituto Internacional de la UNESCO para la Educación Superior en América Latina y el Caribe (IESALC-UNESCO) y el Ministerio de Educación Nacional de Colombia, con la colaboración de los gobiernos de Brasil, España, México y la República Bolivariana de Venezuela.

JOHNSTON, C. (2001). *Shoring the foundations of the destination life cycle model, part 1: Ontological and Epistemological considerations*. En "Tourism Geographies", 3 (1). Routledge United Kingdom (UK).



LAVIÑA Orueta, Jaime, et. al. (2008). *Libro Blanco de la Universidad Digital 2010*. Ed. Ariel, España.

LEIPER, N. (2000). *An Emerging Discipline*. En "Annals of Tourism Research", Vol. 27, No. 3. Pergamon, Great Britain.

MCDONALD, J.R. (2009). *Complexity Science: An Alternative World View for Understanding Sustainable Tourism Development*. En "Journal of Sustainable Tourism", iFirst 2009. Routledge. United Kingdom (UK).

MILLÁN R., Julio A y Concheiro, Antonio A (2000). *México 2030: Nuevo siglo, Nuevo país*. Ediciones del Fondo de Cultura Económica. México.

NIDING, Marina (2004). *Currícula de la Licenciatura en Turismo y contextos sociales. Aportes y transferencias*. Año 8, vol. I, Universidad Nacional de Mar del Plata, Mar del Plata, Argentina.

ORIA R., V. (2003). *ISO 9000: 2000 en la Educación Mexicana*. SEP. México.
PEDROZA Flores, René (1997). *La Educación Superior y su vinculación con el desarrollo tecnológico. Tópicos y orientaciones*. Universidad Autónoma del Estado de México.

PEÑALOZA Suárez, Laura (2001). *Formación profesional y campo ocupacional del licenciado en Turismo de la Universidad Autónoma del Estado de México*. Tesis de maestría, UAEM.

PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA (2007). *Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012*. GOBIERNO FEDERAL. MÉXICO D.F.

PODER Ejecutivo Federal (2007). *Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012*. Presidencia de la República. México.

SAN MARTÍN, Víctor (1997). *La formación en competencias: el desafío de la Educación Superior en Iberoamérica*. En Revista Iberoamericana de Educación.

SEMARNAT (2006). *Análisis de posibles impactos del cambio climático. Estudio de caso preliminar: Cancún, Quintana Roo, México*. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales – Instituto Mexicano de Tecnología del Agua (SEMARNAT-IMTA), México.

SHARPLEY, R. (2009). *Tourism and Sustainable Development: Exploring the Theoretical Divide*. En "Journal of Sustainable Tourism", Vol. 8, No.1.



UAEM (2009). *Plan Rector de Desarrollo Institucional 2009-2013 y Plan General de Desarrollo 2009-2021*. Plan de trabajo de Desarrollo Institucional 2009, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca.

----- (2008). *Agenda Estadística*. Universidad Autónoma del Estado de México, México.

----- (2009). Plan Rector de Desarrollo Institucional 2009-2013. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, México.

UNESCO (2009 a). *Las nuevas dinámicas de la Educación Superior y de la investigación para el cambio social y el desarrollo*. Conferencia Mundial sobre Educación Superior (CMES 2009) París, 5 al 8 de julio de 2009. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

----- (2005 b) *Hacia la Sociedad del Conocimiento*. En "La Sociedad del Aprendizaje". Capítulo 3, Informe 2005 de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

----- (1998 c). *Declaración Mundial de la Educación Superior en el Siglo XXI. Visión y Acción. Informe final*. Conferencia Mundial sobre la Educación Superior. París, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

----- (1997 d) *The African Regional Consultation preparatory to the World Conference on Higher Education*. Dakar, Senegal, April 1997, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

WITKER, Jorge. (1978). *Universidad y dependencia científica y tecnológica en América Latina*. Universidad Nacional Autónoma de México.

WTO (2003). *Climate Change and Tourism*. En "Proceedings of the 1st. International Conference on Climate Change and Tourism", Djerba, Tunisia, 9-11 April 2003. World Tourism Organization (Organización Mundial del Turismo).

Fuentes electrónicas

CARDONA, Guillermo (s/f). *Tendencias Educativas para el Siglo XXI. Educación virtual, On line y E-learning. Elementos para la discusión*. España. Disponible en: <http://www.docstoc.com/> (consultado el 10 de abril de 2009).

CONAET (2008). *Programas acreditados*. Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística. Disponible en: <http://www.conaet.net/programas-acreditados.html/> (consultado en agosto de 2008).



COPAES (2007). *Consejo para la Acreditación de la Educación Superior*, A.C. Disponible en: <http://www.copaes.edu.mx> (consultado en agosto de 2009).

LUENGO González, Enrique (2003). Disponible en: http://www.anui.es.mx/e_proyectos/pdf/04_Las_reformas_en_la_Educacion_Superior_en_Mexico.pdf (consultado en agosto de 2008).

RODRÍGUEZ Gómez, Roberto. *La universidad latinoamericana y el siglo XXI: algunos retos estructurales*. Disponible en: <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/torres/gomez.pdf> (consultada en agosto de 2008).

SECTUR (2009 a). *Compendio estadístico del Turismo en México*. Secretaría de Turismo, Gobierno Federal. Disponible en: http://www.sectur.gob.mx/wb/sectur/sect_buscaror 8/08/2009 (consultado en agosto de 2009).

----- (2009 b). *Guía oficial de instituciones educativas en Turismo*. Secretaría de Turismo, Gobierno Federal. Disponible en: [http://www.sectur.gob.mx/Guía de instituciones educativas en Turismo](http://www.sectur.gob.mx/Guía_de_instituciones_educativas_en_Turismo) (consultado en agosto de 2009).

----- (2009). *Programa de Desarrollo de estadística y de información geográfica del sector Turismo*. Sistemas Nacionales Estadístico y de Información Geográfica. Secretaría de Turismo, Gobierno Federal. Disponible en: http://datatur.sectur.gob.mx/pubbyrep/cargas_manuales/comite/pdfs/PRONADEIGST.pdf (consultado el 21 de agosto de 2009).

----- (2009). *Datatur Certeza estratégica*. Secretaría de Turismo, Gobierno Federal. En línea: <http://datatur.sectur.gob.mx/jsp/docs.jsp?trep=1>. (consultada en agosto de 2009)

UAEM (2009). *Taller de planeación institucional*. Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca. Disponible en: http://www.uaemex.mx/PRDI/docs/Taller%20de%20Planeacion%20Estrategica/Func_Docencia/7%20%20Valores.pdf (consultada en agosto de 2009).

----- (2009). *Identidad Universitaria de la UAEM*. Autónoma del Estado de México, Toluca. Disponible en: <http://www.uaemex.mx/identidad/docs/LA%20IMPORTANCIA%20DE%20LOS%20VALORES%5B1%5D.pdf> (consultada en agosto de 2009).



VILLANUEVA, Mario (1995). *La Educación en la encrucijada del desarrollo*. Revista Iberoamericana de Educación. Número 7 - Enero Abril. Educación y Democracia, págs. 135-164. Disponible en: <http://www.rieoei.org/oeivirt/rie07a06.pdf>. (consultado el 10 de abril de 2009).



Siglas y acrónimos

ANUIES	Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior
BRIGATUR	Brigada de Interna de Turismo y Gastronomía
BUM	Brigadas Universitarias Multidisciplinarias
CA	Cuerpo(s) académico(s)
CANIRAC	Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados A.C.
CELE	Centro de Enseñanza de Lenguas
CEMES	Conferencia Mundial sobre Educación Superior
CEPAL	Comisión Económica para América Latina
CIDETUR	Centro de Investigación y Desarrollo Turístico
CIEES	Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior
CIETUR	Centro de Investigación y Estudios Turísticos
CILC	Centro Internacional de Lengua y Cultura
CONACULTA	Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
CONACYT	Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
CONAET	Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística
COPAES	Consejo para la Acreditación de la Educación Superior
CPTM	Consejo de Promoción Turística de México
CRES	Conferencia Regional de Educación Superior de América Latina y el Caribe
CU	Ciudad Universitaria
DAL	Dirección de Aprendizaje de Lenguas
DES	Dependencias de Educación Superior
FONDICT	Fondo de Fomento y Desarrollo de la Investigación Científica y Tecnológica
GEM	Gobierno del Estado de México
GUNI	Global University Network for Innovation
I & D	Investigación y Desarrollo
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
PEF	Programa de Egresos de la Federación
PIB	Producto Interno Bruto
PIFI	Programa Integral de Fortalecimiento Institucional
PMT	Profesor(es) de Medio Tiempo
PNP	Programa Nacional de Posgrado



PNPC	Programa Nacional de Posgrados de Calidad
POA	Programa Operativo Anual
PRDI	Plan Rector de Desarrollo Institucional
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
REDALYC	Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
RVOE	Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios
SECTUR	Secretaría de Turismo
SEP	Secretaría de Educación Pública
SEPLADI	Secretaría de Planeación y Desarrollo Institucional
SIIA	Sistema Integral de Información Administrativa
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

