



EDUCACIÓN CON
RESPONSABILIDAD
SOCIAL



Informe de labores 2013

Escuela de Turismo y Gastronomía





Directorio

José Eduardo Hernández Nava
Rector

Christian Jorge Torres Ortiz Zermeño
Secretario General

Martha Alicia Magaña Echeverría
Coordinador General de Docencia

Carlos Eduardo Monroy Galindo
Director General de Educación Superior

Edna Irela Velázquez Chávez
Delegado Regional No. 1

Carlos Enrique Tene Pérez
Director General de Planeación y Desarrollo Institucional

Escuela de Turismo y Gastronomía
Juan Alonzo Livas de la Garza
Director(a) del Plantel

Subdirector(a) del Plantel

Jesús Otoniel Sosa Rodríguez
Coordinador(a) Académico

Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez
Asesor(a) Pedagógico

Jeante Valencia Puga
Secretario Administrativo



Índice

| | |
|--|----|
| Datos de Identificación del Plantel | 5 |
| Presentación | 6 |
| Capítulo I. Población estudiantil | 7 |
| I.I Estudiantes de nuevo ingreso..... | 7 |
| I.II Matrícula total..... | 11 |
| Capítulo II. Programas de atención y apoyo a estudiantes..... | 14 |
| II.I Orientación educativa | 14 |
| II.II Programa de Liderazgo con Desarrollo Humano (PROLIDEH) | 14 |
| II.III Programa institucional de tutoría | 15 |
| II.IV Programa Universitario de Inglés. | 16 |
| II.V Centro de Autoacceso al Aprendizaje de Lenguas (CAAL) | 16 |
| II.VI Apoyos otorgados como parte del programa de servicios estudiantiles | 17 |
| -Organización y asistencia a de eventos académicos, culturales y deportivos..... | 17 |
| Viajes de estudios | 17 |
| II.VII Verano de la investigación | 21 |
| II.VIII Servicios médicos y seguro social facultativo | 21 |
| II.IX Becas | 21 |
| II.X Programa de Estudiantes Voluntarios Universitarios (EVUC) | 23 |
| II.XI Programa de movilidad académica de estudiantes..... | 23 |
| II.XII Servicio social universitario, servicio social constitucional y práctica profesional | 25 |
| II.XIII Educación continua | 26 |
| II.XIV Eventos realizados para la promoción de la ciencia, tecnología, cultura y manifestaciones artísticas | 27 |
| Capítulo III. Mejora y aseguramiento de la calidad educativa..... | 27 |
| III.I Programas educativos | 27 |
| III.II Evaluación y actualización curricular | 28 |
| III.III Innovación educativa y sus impactos en el rendimiento escolar | 29 |
| III.IV Análisis de las acciones para promover el desarrollo sustentable, la educación ambiental y su incorporación en el currículum..... | 29 |
| III.V Análisis de la cooperación académica nacional e internacionalización | 30 |
| III.VI Avances en la competitividad académica | 30 |
| III.VI Resultados del Examen General de Egreso de Licenciatura..... | 32 |
| III.VII Prácticas de talleres y laboratorios..... | 33 |
| III.VIII Incorporación de tecnologías de información al proceso formativo | 34 |
| III.IX Vinculación con sectores sociales, gubernamentales y productivos | 34 |
| III.X Mejora de la capacidad física instalada y equipamiento | 36 |





| | |
|--|----|
| III.XI Contribución al cumplimiento de los objetivos estratégicos del PIDE 2010-2013 | 39 |
| Capítulo IV. Personal | 40 |
| IV.I Personal académico | 40 |
| IV.II Reconocimiento al desempeño docente | 41 |
| Reconocimiento a los Mejores Docentes..... | 41 |
| Reconocimiento al desempeño de PTC | 42 |
| IV.III Academias | 43 |
| IV.IV Movilidad de profesores | 43 |
| IV.V Profesores visitantes | 44 |
| IV.VI Capacitación docente y actualización disciplinar | 45 |
| IV.VII Generación y aplicación del conocimiento..... | 46 |
| Cuerpos académicos registrados en PROMEP | 46 |
| Líneas de generación y aplicación del conocimiento establecidas | 46 |
| Proyectos y productos de GAC 2013..... | 46 |
| Trabajo en redes | 47 |
| IV.VIII Personal administrativo y de apoyo | 48 |
| Capacitación y actualización del personal de la dependencia | 50 |
| Capítulo V. Gestión académica | 50 |
| V.I Actividades de los cuerpos colegiados y comités del plantel..... | 50 |
| V.II Proyectos específicos asociados a las dependencias | 51 |
| Capítulo VI. Informe financiero | 51 |
| Capítulo VII. Avances del Programa Operativo Anual 2013 | 53 |
| Conclusiones | 59 |
| Galería de imágenes | 62 |
| Anexos | 68 |
| Anexo I. Productos académicos publicados en 2013 | 68 |
| Anexo II. Movilidad de personal durante 2013 | 69 |





Datos de Identificación del Plantel

| Datos del Plantel | | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|-----------|-------|
| Director del Plantel | Juan Alonzo Livas de la Garza | | |
| Subdirector del Plantel | | | |
| Coordinador Académico | Jesús Otoniel Sosa Rodríguez | | |
| Asesor Pedagógico | Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez | | |
| Secretario Administrativo | Jeante Valencia Puga | | |
| Delegación | 1 | | |
| Clave del centro de trabajo | 1328 | | |
| Turno | Matutino | | |
| Domicilio | Av. Elías Zamora Verduzco No 269 | | |
| Localidad | Valle de las Garzas, Barrio III | | |
| Municipio | Manzanillo | | |
| Código postal | 28219 | | |
| Teléfono | 314-13-8-35-61 | Extensión | 53650 |
| Email | livasabc@ucol.mx | | |
| Página Web | www.ucol.mx/turismoygastronomia | | |

| Programas Educativos que oferta el Plantel | |
|--|---------------------------------|
| Nivel y Tipo | Nombre del Programa Educativo |
| Licenciatura | Licenciado en Gestión Turística |
| Licenciatura | Licenciado en Gastronomía |



Presentación

Presentación

Mtro. José Eduardo Hernández Nava
Rector de la Universidad de Colima.

Dra. Martha Alicia Magaña Echeverría
Coordinadora General de Docencia

Lic. Edna Irela Velázquez Chávez
Delegada Regional de Manzanillo.

Dr. Carlos Enrique Tene Pérez
Director General de Planeación y Desarrollo Institucional

Dr. Carlos Eduardo Monroy Galindo
Director General de Pregrado

Honorables miembros del presídium.
Estimados compañeros catedráticos.
Alumnado en general.

De conformidad con la reglamentación Universitaria me es grato comparecer ante ustedes, para presentar mi segundo informe de labores, en el cual se plasman las acciones académicas y administrativas que se realizaron en nuestra dependencia, del 15 de octubre de 2012 al 15 de octubre del presente año; actividades que son el resultado del esfuerzo y trabajo compartido de nuestras autoridades universitarias, compañeros directivos, administrativos, docentes y del alumnado en general.

A todos ellos les expreso mi agradecimiento sincero, el reconocimiento a su desempeño y los exhorto para que continuemos trabajando como hasta ahora en pro de nuestra escuela.

M. D. O. Juan Alonzo Livas de la Garza.



Capítulo I. Población estudiantil

I.I Estudiantes de nuevo ingreso

Considero que la cantidad de jóvenes que desearon ingresar a la Escuela de Turismo y Gastronomía a primer semestre, fue suficiente para la Licenciatura en Gestión Turística ya que tuvimos 35 aspirantes y para la Licenciatura en Gastronomía la demanda fue ligeramente alta ya que tuvimos 43 aspirantes, dando así un total de 78 jóvenes que deseaban ingresar a nuestra escuela; de ellos terminaron el proceso de admisión 75, tal y como se observa en los cuadros subsiguientes:

Nótese que de los 67 aspirantes aceptados 40 provienen de bachilleratos de la Universidad de Colima lo que corresponde al 59.70% de la matrícula de primer semestre.

Se estableció como requisito de ingreso 8.0 de promedio de bachillerato para el programa de la Licenciatura en Gestión Turística y 8.5 para la Licenciatura en Gastronomía.

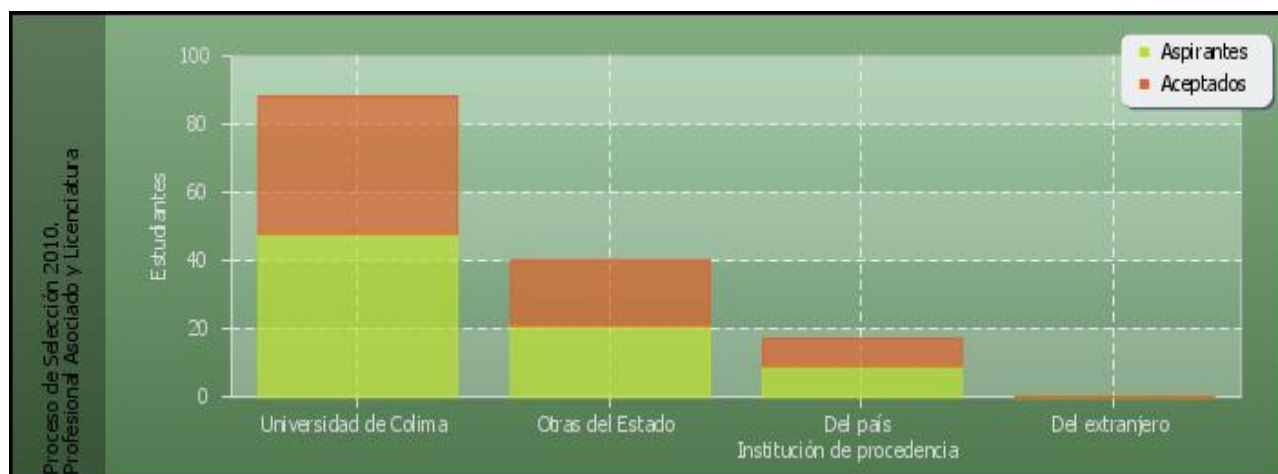
La demanda disminuyó de 102 aspirantes en el año 2012 a 78 aspirantes en el año 2013, sin embargo el porcentaje de aceptación aumentó de 73.33% en el año 2012 a 89.33% en el presente año.

Creemos que las causas probables de la disminución de la demanda son: problemas económicos familiares que impiden a los jóvenes continuar con sus estudios, la apertura de escuelas que ofrecen programas similares en modalidades cuatrimestrales por lo que terminan sus estudios en tres años o menos o que les ofrecen la modalidad semi-presencial, esto es, sólo asistir los viernes por la tarde y los sábados; esto resulta conveniente y cómodo para algunos jóvenes aunque descuiden la calidad de sus estudios y aprendizajes.

| Programa Educativo: Licenciado en Gestión Turística | | | | | | |
|---|----------------------|-----------|-----------|-----------|--------------------|-----------------|
| Institución de procedencia de los aspirantes | Número de Aspirantes | | Aceptados | | Total de aceptados | % de aceptación |
| | H | M | H | M | | |
| Universidad de Colima | 4 | 13 | 3 | 13 | 16 | 94.12% |
| Otras del Estado | 5 | 10 | 5 | 10 | 15 | 100% |
| Del país | 0 | 3 | 0 | 3 | 3 | 100% |
| Del extranjero | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Total | 9 | 26 | 8 | 26 | 34 | 97.14% |

| Programa Educativo: Licenciado en Gastronomía | | | | | | |
|---|----------------------|-----------|-----------|-----------|--------------------|-----------------|
| Institución de procedencia de los aspirantes | Número de Aspirantes | | Aceptados | | Total de aceptados | % de aceptación |
| | H | M | H | M | | |
| Universidad de Colima | 8 | 23 | 5 | 19 | 24 | 77.42% |
| Otras del Estado | 2 | 4 | 2 | 2 | 4 | 66.67% |
| Del país | 3 | 3 | 3 | 2 | 5 | 83.33% |
| Del extranjero | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Total | 13 | 30 | 10 | 23 | 33 | 76.74% |

| Concentrado del Proceso de Selección 2013. Profesional Asociado y Licenciatura | | | | | | |
|---|----------------------|-----------|-----------|-----------|--------------------|-----------------|
| Institución de procedencia de los aspirantes | Número de Aspirantes | | Aceptados | | Total de aceptados | % de aceptación |
| | H | M | H | M | | |
| Universidad de Colima | 12 | 36 | 8 | 32 | 40 | 83.33% |
| Otras del Estado | 7 | 14 | 7 | 12 | 19 | 90.48% |
| Del país | 3 | 6 | 3 | 5 | 8 | 88.89% |
| Del extranjero | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Total | 22 | 56 | 18 | 49 | 67 | 85.9% |



| Concentrado del Proceso de Selección 2013. Posgrado | | | | | | |
|--|----------------------|----------|-----------|----------|--------------------|-----------------|
| Institución de procedencia de los aspirantes | Número de Aspirantes | | Aceptados | | Total de aceptados | % de aceptación |
| | H | M | H | M | | |
| Universidad de Colima | | | | | | |
| Otras del Estado | | | | | | |
| Del país | | | | | | |
| Del extranjero | | | | | | |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

Se puede observar que el mejor promedio del puntaje obtenido en el EXANI-II lo lograron los aspirantes al programa de la Licenciatura en Gastronomía y en segundo lugar los aspirantes al programa de la Licenciatura en Gestión Turística.

En lo que se refiere a los promedios de bachillerato, los mejores fueron las aspirantes de Gastronomía con un promedio general de 8.85 y en segundo lugar los aspirantes a Gestión Turística con un promedio general de 8.48.

| Aspirantes que presentaron el EXANI-II en Profesional Asociado y Licenciatura Ciclo escolar: Agosto 2013 - Julio 2014 | | | | |
|--|--------------------|-------------------------------|-------------|---|
| Programa Educativo | Aspirantes | | | Promedio del puntaje obtenido en EXANI-II |
| | Total de Inscritos | Núm. que presentó el Exani-II | % | |
| Licenciado en Gestión Turística | 35 | 35 | 100% | 967.08 |
| Licenciado en Gastronomía | 43 | 43 | 100% | 1045.06 |
| Total | 78 | 78 | 100% | 1006.07 |

| Resultados del Proceso de Selección en Profesional Asociado y Licenciatura Ciclo escolar: Agosto 2013 - Julio 2014 | | | | |
|---|--------------------|------------------|---------------|----------------------------------|
| Programa Educativo | EXANI II Aceptados | | | Promedio general de bachillerato |
| | Puntaje más bajo | Puntaje más alto | Promedio | |
| Licenciado en Gestión Turística | 808 | 1174 | 967.1 | 8.48 |
| Licenciado en Gastronomía | 850 | 1210 | 1045.1 | 8.85 |
| Total | 829 | 1192 | 1006.1 | 8.67 |

| Resultados del Proceso de Selección de los Alumnos Aceptados PA. y Lic. Ciclo Escolar 2013 - 2014 | | | | | | |
|--|--------------|---------------|------------------|--------------------------|-------------|------------------|
| Programa Educativo: Licenciado en Gestión Turística | | | | | | |
| Escuela de Procedencia | EXANI II | | | PROMEDIO DE BACHILLERATO | | |
| | Hombre | Mujer | Promedio General | Hombre | Mujer | Promedio General |
| Bachilleratos de la U de C | 966 | 996.7 | 981.35 | 8.57 | 8.59 | 8.58 |
| Otros bachilleratos del Estado | 950.8 | 944.6 | 947.7 | 8.5 | 8.4 | 8.45 |
| Bachilleratos de otros estados de la República | 0 | 928 | 928 | 0 | 8.17 | 8.17 |
| Bachilleratos de otros países | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 958.4 | 956.43 | 952.35 | 8.54 | 8.39 | 8.4 |

| Resultados del Proceso de Selección de los Alumnos Aceptados PA. y Lic. Ciclo Escolar 2013 - 2014 | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| Programa Educativo: Licenciado en Gastronomía | | | | | | |



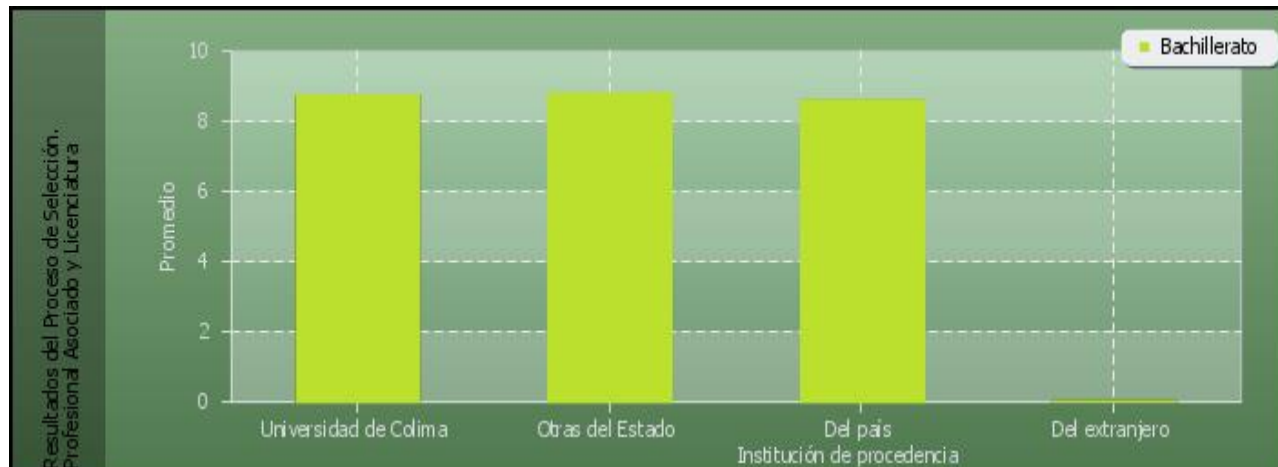


| Escuela de Procedencia | EXANI II | | | PROMEDIO DE BACHILLERATO | | |
|--|----------------|-------------|------------------|--------------------------|-------------|------------------|
| | Hombre | Mujer | Promedio General | Hombre | Mujer | Promedio General |
| Bachilleratos de la U de C | 1046.8 | 1084 | 1065.4 | 8.84 | 8.91 | 8.88 |
| Otros bachilleratos del Estado | 1021 | 1009 | 1015 | 8.95 | 9.3 | 9.13 |
| Bachilleratos de otros estados de la República | 1002 | 1045 | 1023.5 | 8.76 | 8.64 | 8.7 |
| Bachilleratos de otros países | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 1023.27 | 1046 | 1034.63 | 8.85 | 8.95 | 8.9 |

Concentrado de resultados del Proceso de Selección de los Alumnos Aceptados PA. y Lic. Ciclo Escolar 2013 - 2014

| Escuela de Procedencia | EXANI II | | | PROMEDIO DE BACHILLERATO | | |
|--|--------------|----------------|------------------|--------------------------|-------------|------------------|
| | Hombre | Mujer | Promedio General | Hombre | Mujer | Promedio General |
| Bachilleratos de la U de C | 1006.4 | 1040.35 | 1023.38 | 8.71 | 8.75 | 8.73 |
| Otros bachilleratos del Estado | 985.9 | 976.8 | 981.35 | 8.73 | 8.85 | 8.79 |
| Bachilleratos de otros estados de la República | 1002 | 986.5 | 994.25 | 8.76 | 8.41 | 8.59 |
| Bachilleratos de otros países | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 998.1 | 1001.22 | 999.66 | 8.73 | 8.67 | 8.7 |





Podemos observar que para la Licenciatura en Gestión Turística los aspirantes procedentes de los bachilleratos de la Universidad de Colima, llegan ligeramente con mejores promedios y sus resultados en el EXANI II son más altos que los de los alumnos procedentes de otros bachilleratos, tanto del Estado como de otros Estados de la República.

Por otro lado observamos que los aspirantes de la Licenciatura en Gastronomía procedentes de los bachilleratos de la Universidad de Colima, llegan con promedios ligeramente más bajos, pero sus resultados en el EXANI II son más altos que los de los alumnos procedentes de otros bachilleratos, tanto del Estado como de otros Estados de la República.

| Resultados del EXANI-III Ciclo escolar: Agosto 2013 - Julio 2014 | | | |
|---|------------------|------------------|----------|
| Programa Educativo | Aceptados | | |
| | Puntaje más bajo | Puntaje más alto | Promedio |
| Total | 0 | 0 | 0 |

I.II Matrícula total

Actualmente la Escuela Turismo y Gastronomía es, a nivel de educación superior, el plantel más nuevo, sin embargo contamos ya con 271 alumnos inscritos en nuestros dos programas pertinentes. En el semestre enero a julio de 2013 tuvimos 240 estudiantes.

Este año se inscribieron 67 nuevos alumnos.

El 66.05% de la población estudiantil es del género femenino y el 33.95% del género masculino.

| Matrícula Escolar por Programa Educativo de PA y Lic. | | | | | | | | | | | |
|--|--------------------|------------------|---|---------|---|-------|------------------------|---|---------|---|-------|
| Área del conocimiento | Programa Educativo | Enero-Julio 2013 | | | | | Agosto 2013-Enero 2014 | | | | |
| | | Hombres | | Mujeres | | Total | Hombres | | Mujeres | | Total |
| | | No. | % | No. | % | No. | No. | % | No. | % | No. |
| | | | | | | | | | | | |





| | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------------|------------|---------------|------------|---------------|------------|-----------|---------------|------------|---------------|------------|
| Ciencias Sociales, Administración y Derecho | Licenciado en Gestión Turística | 47 | 35.07% | 87 | 64.93% | 134 | 53 | 33.54% | 105 | 66.46% | 158 |
| Ciencias Sociales, Administración y Derecho | Licenciado en Gastronomía | 62 | 58.49% | 44 | 41.51% | 106 | 39 | 34.51% | 74 | 65.49% | 113 |
| Total | | 109 | 45.42% | 131 | 54.58% | 240 | 92 | 33.95% | 179 | 66.05% | 271 |

Matrícula Escolar por Programa Educativo de Posgrado

| Área del conocimiento | Programa Educativo | Enero-Julio 2013 | | | | | Agosto 2013-Enero 2014 | | | | |
|-----------------------|--------------------|------------------|-----------|---------|-----------|-------|------------------------|-----------|---------|-----------|-------|
| | | Hombres | | Mujeres | | Total | Hombres | | Mujeres | | Total |
| | | No. | % | No. | % | No. | No. | % | No. | % | No. |
| Total | | | 0% | | 0% | | | 0% | | 0% | |

Matrícula con Necesidades Educativas Especiales (NEE) Enero-Julio 2013

| Estudiantes con Necesidades Educativas Especiales | Hombres | Mujeres | Total | % Matrícula con NEE |
|---|----------|----------|----------|---------------------|
| Condición o discapacidad asociadas a las NEE de los alumnos: | | | | |
| Ceguera | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Baja Visión | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Sordera | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Hipoacusia | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Discapacidad motriz | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Discapacidad Intelectual | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Discapacidad múltiple | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Autismo | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Aptitudes sobresalientes | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Problemas de comunicación | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Problemas de conducta | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otras condiciones | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Estudiantes con Necesidades Educativas Especiales | 0 | 0 | 0 | 0 |

Matrícula con Necesidades Educativas Especiales (NEE) Agosto 2013- Enero 2014

| | Hombres | Mujeres | Total | % Matrícula con NEE |
|---|---------|---------|-------|---------------------|
| Condición o discapacidad asociadas a las NEE de los alumnos: | | | | |
| Ceguera | 0 | 0 | 0 | 0 |





| | | | | |
|--|----------|----------|----------|----------|
| Baja Visión | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Sordera | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Hipoacusia | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Discapacidad motriz | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Discapacidad Intelectual | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Discapacidad múltiple | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Autismo | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Aptitudes sobresalientes | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Problemas de comunicación | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Problemas de conducta | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otras condiciones | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | | |
| Estudiantes con Necesidades Educativas Especiales | 0 | 0 | 0 | 0 |



Capítulo II. Programas de atención y apoyo a estudiantes

II.I Orientación educativa

En las instalaciones del "Campus Las Garzas" se cuenta con el servicio de Orientación Educativa y Vocacional, el cual ha tenido una fuerte aceptación por parte del alumnado así como el personal docente que asiste a la asesoría tanto escolar como psicológica. Además se efectúan acciones en coordinación con el programa de Tutoría, ya que este servicio de orientación sirve de apoyo y complemento para dicha actividad.

Durante el año que se informa 110 alumnos recibieron asesoría psicológica.

Además se ofrecieron conferencias y talleres beneficiando a 644 alumnos.

Conferencias tales como: "Manejo de conflictos", Sexualidad con responsabilidad", y Autoestima".

Talleres como: "Ser universitario", "Estrategias de estudios y estilos de aprendizaje", "Motivación", Integración Grupal", "El futuro egresado y su primer trabajo", "Futuro laboral" y "Descubriendo el sentido de mi vida" y el "Diplomado en Desarrollo Humano e Inteligencia Emocional".

| Atención que brinda el Orientador Educativo | | |
|---|-----------------------|---------------------|
| Tipo de Entrevista | Modalidad de Atención | No. De Beneficiados |
| Psicológica | Individual | 226 |
| | Pareja | |
| | Familiar | |
| | Grupo | 15 |
| Vocacional | Individual | |
| | Grupo | |
| Escolar | Individual | 12 |
| | Grupo | |
| Total | | 253 |

| Actividades Grupales de Orientación Educativa | |
|---|--------------|
| Evento | Beneficiados |
| Charla / Conferencia | 145 |
| Talleres | 499 |
| Total | 644 |

II.II Programa de Liderazgo con Desarrollo Humano (PROLIDEH)

Durante el año que se informa 17 alumnos de la Escuela de Turismo y Gastronomía asistieron a algún evento coordinado por el Programa de Liderazgo con Desarrollo Humano (PROLIDH), el cual está lleno de actividades que los hacen tener una mayor seguridad en sí mismos, que les facilita el tomar mejores decisiones y por otro lado los motiva a ser más emprendedores.

Al taller: Liderazgo en la acción para la inserción laboral, asistieron 13 alumnos.





Al Seminarios PROLIDEH asistieron 4 alumnos, de los cuales dos asistieron al "Seminario de Liderazgo" y dos al de "La relación de pareja".

II.III Programa institucional de tutoría

Se asignó un maestro por cada grupo de cada programa educativo que se ofrece, para que efectúe actividades de tutoría en forma grupal y a la vez de seguimiento de tutoría personalizada a aquellos alumnos de ese mismo grupo que lo ameriten o lo soliciten.

Los maestros quedaron asignados de la siguiente manera:

GASTRONOMÍA

- 1o. Sem. Yesbek Morales Paredes
- 3o. Sem. Adriana del Carmen Bautista Hernández
- 5o. Sem. Roberto Sánchez Vilchis
- 7o. Sem. José Antonio López Ramírez

TURISMO

- 1o. Sem. Nuchnudee Chaisatit T.
- 3o. Sem. Martha Sánchez Vilchis
- 5o. Sem. Adelaida Silvestre Campos
- 7o. Sem. Juan Carlos Benavides Araiza
- 9o. Sem. Nuchnudee Chaisatit T.

De acuerdo a los resultados de evaluación de las dificultades de la acción tutorial se observa lo siguiente:

- 1.- Los tutores están totalmente de acuerdo con la acción tutorial, considerando que hay claridad en las acciones y estrategias a seguir.
- 2.- Se ha manifestado que con esta labor se tiene acceso a técnicas e instrumentos para precisar la identificación de problemas de los alumnos.
- 3.- Tenemos un espíritu de colaboración entre los tutores y profesores coincidiendo con un ambiente positivo entre los distintos actores del programa tutorial.
- 4.- El tiempo y el lugar para la tutoría es adecuado, así mismo se tiene rápido acceso a la información escolar de los alumnos, permitiendo con ello programarlos para que asistan a los cursos o talleres que requieren para mejorar su desempeño.

Con respecto al instrumento para evaluar el desempeño de la tutoría se observaron los siguientes resultados:

Fue evidente la buena disposición para atender a los alumnos, logrando un clima de confianza para que el estudiante pueda exponer sus problemas, respetando y atendiendo a sus tutorados y permitiendo al tutor mostrar interés en los problemas académicos y personales que afectan el rendimiento de su tutorado; esto permite mantener una comunicación permanente entre ambos, que facilita el diagnóstico del problema así como la determinación de las acciones pertinentes para resolverlo.

Tutoría



| Periodo | Individual | | Grupal | |
|--------------------------|-------------------|--------------------|-------------------|---------------|
| | Participantes | | | |
| | No. de profesores | No. de estudiantes | No. de profesores | No. de grupos |
| Enero 2013 - Julio 2013 | 8 | 55 | 8 | 8 |
| Agosto 2013 - Enero 2014 | 8 | 73 | 8 | 9 |

II.IV Programa Universitario de Inglés.

El programa de inglés en la Escuela de Turismo y Gastronomía funciona bien ya que se mide el rendimiento o avance de semestre a semestre en el examen TOEFL. Considero que sería recomendable, que en su tiempo libre, los alumnos reforzaran su aprendizaje del idioma estudiando en instituciones especializadas que se dedican a ofrecer este servicio; con ello aumentaría su posibilidad de buscar una movilidad internacional.

Una fortaleza del programa es que los maestros organizan eventos donde los alumnos presentan su exposición en el idioma inglés ante invitados externos incluyendo extranjeros.

Una estrategia para apoyar al programa, sería que los maestros que imparten las otras materias promuevan la investigación de sus temas en libros o artículos escritos en inglés.

Aprobación Escolar en el Programa Universitario de Inglés. Ciclo Agosto 2012 - Enero 2013

| Nivel PUI | Matrícula por nivel | Ordinario | | Extraordinario | | Regularización | | % de aprobación |
|-----------|---------------------|-----------|--------|----------------|------|----------------|---|-----------------|
| | | No. | % | No. | % | No. | % | |
| 1 | 12 | 10 | 83.33 | 0 | 0 | 0 | 0 | 83.33 |
| 2 | 70 | 69 | 98.57 | 1 | 1.43 | 0 | 0 | 100.00 |
| 3 | 118 | 114 | 96.61 | 2 | 1.69 | 0 | 0 | 98.31 |
| 4 | 40 | 39 | 97.50 | 1 | 2.50 | 0 | 0 | 100.00 |
| 5 | 7 | 7 | 100.00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 100.00 |

Aprobación Escolar en el Programa Universitario de Inglés. Ciclo Enero - Julio 2013

| Nivel PUI | Matrícula por nivel | Ordinario | | Extraordinario | | Regularización | | % de aprobación |
|-----------|---------------------|-----------|--------|----------------|-------|----------------|------|-----------------|
| | | No. | % | No. | % | No. | % | |
| 2 | 75 | 68 | 90.67 | 3 | 4.00 | 2 | 2.67 | 97.33 |
| 3 | 118 | 108 | 91.53 | 7 | 5.93 | 1 | 0.85 | 98.31 |
| 4 | 39 | 34 | 87.18 | 5 | 12.82 | 0 | 0 | 100.00 |
| 5 | 8 | 8 | 100.00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 100.00 |

II.V Centro de Autoacceso al Aprendizaje de Lenguas (CAAL)



En el Campus "El Naranjo" se cuenta con este Centro de Autoacceso, que sirve de complemento para el aprendizaje del idioma inglés. Nuestros alumnos tienen la oportunidad de asistir al C.A.A.L., aunque creemos que por cuestiones de distancia no asisten a dicho espacio.

| Asistencia al CAAL | | |
|---------------------------------|--------------------|----------|
| Programa educativo | Estudiantes | |
| | No. | % |
| Licenciado en Gestión Turística | 22 | 13.9 |
| Licenciado en Gastronomía | 6 | 5.3 |

II.VI Apoyos otorgados como parte del programa de servicios estudiantiles

-Organización y asistencia a de eventos académicos, culturales y deportivos.

Se llevó a cabo el "Cuarto Congreso de Turismo y Gastronomía". Los estudiantes se muestran muy participativos en estos tipos de eventos ya que son un complemento de su aprendizaje y escuchan opiniones y experiencias de otras personas ajenas al personal de la escuela.

Gracias al trabajo de los alumnos de octavo semestre de la Licenciatura en Gestión Turística, a los profesores y directivos se lograron resultados satisfactorios en la organización de los eventos.

La participación activa de los estudiantes coadyuvó en la interacción profesor - alumno - directivos logrando con ello aprendizajes significativos.

| Número de eventos académicos del Nivel Superior 2013 | | | | |
|---|-----------------------|--------------------------|--------------------------------|-------------------|
| Nombre del evento | Tipo de evento | Número de eventos | Número de participantes | |
| | | | Alumnos | Profesores |
| IV Foro de Investigación Turística | Académico | 1 | 75 | 13 |
| II Foro de Investigación Gastronómica | Académico | 1 | 75 | 13 |
| IV Congreso de Turismo y Gastronomía | Académico | 1 | 211 | 6 |
| Club de cine | Cultural | 2 | 98 | 1 |
| Total | | 5 | 459 | 33 |

Viajes de estudios

Los viajes de estudio son un complemento de las clases y materias recibidas durante el semestre.

Se destaca fuertemente la necesidad de incluir viajes de estudio en el programa de la Licenciatura en Gestión Turística. Los alumnos realizan muchas salidas locales para conocer y practicar el turismo rural.

Como parte de las actividades realizadas durante todo el proceso de aprendizaje, los viajes de estudio son una fortaleza. Esta actividad se puede aprovechar para manejar el trabajo en equipo, las habilidades de liderazgo, la buena comunicación, despertar el interés de la temática del viaje; todo ello propicia una excelente motivación y responsabilidad en los estudiantes.

Respecto a las debilidades que observamos en los procesos de un viaje de estudios, son: la falta de adaptación a las necesidades grupales, madurez para no ser dependientes de nadie durante el viaje, y puntualidad para cumplir el programa. Estos aspectos los debemos fortalecer en los estudiantes con la finalidad de lograr formarlos íntegramente.

| Viajes de Estudio por Programa Educativo 2013 | | | | | | |
|---|---|---------------------------------|--------------------------|-------|----------|----------------|
| Fecha | Objetivo | PE | Fuente de Financiamiento | Costo | Destino | No. de alumnos |
| 2013-03-05 | Que los alumnos conozcan empresas del ramo e identifiquen las actividades que conforman el sector turístico y la importancia que tienen dentro de la economía del estado; además que conozcan los edificios y construcciones que forman parte del pat | Licenciado en Gestión Turística | Recursos propios | 90 | Nacional | 36 |
| 2013-05-17 | Conocer los edificios y construcciones que forman parte del patrimonio cultural del Estado de Colima y reforzar los conocimientos teóricos de la | Licenciado en Gestión Turística | Recursos propios | 5 | Local | 42 |



| | | | | | | |
|------------|---|---------------------------------|------------------|---|----------|----|
| | materia de Entorno Turístico Nacional. | | | | | |
| 2013-03-05 | Que los alumnos conozcan el procedimiento jurídico de creación de leyes, en el Estado de Colima; así mismo presenciar una sesión ordinaria en el congreso del Estado para conocer el trabajo que están realizando nuestros legisladores en materia turí | Licenciado en Gestión Turística | Recursos propios | 5 | Local | 42 |
| 2013-03-12 | Que los alumnos de 8vo semestre de la Licenciatura en Gestión Turística conozcan las instalaciones del hotel Grand Bay Isla Navidad Resort; así como el funcionamiento y operación del departamento de Grupos y Convenciones. | Licenciado en Gestión Turística | Recursos propios | 5 | Nacional | 28 |
| 2013-03-22 | Que los | Licenciado en | Recursos | 4 | Local | 42 |





| | | | | | | |
|--------------|--|---------------------------------|------------------|-----|----------|----|
| | estudiantes aprendan que de la conservación del medio ambiente dependerá el desarrollo de actividades turísticas en espacios naturales. | Gestión Turística | propios | | | |
| 2012-11-15 | Que los alumnos conozcan empresas del ramo turístico e identifiquen las actividades que conforman el sector y la importancia que tienen dentro de la economía del Estado; además que conozcan los edificios y construcciones que forman parte del patrimonio | Licenciado en Gestión Turística | Recursos propios | 110 | Nacional | 61 |
| 2013-04-26 | Promocionar el Estado de Colima a través de Blitz | Licenciado en Gestión Turística | Recursos propios | 183 | Nacional | 61 |
| 2012-10-05 | Que los alumnos estén en contacto con las últimas tendencias gastronómicas. | Licenciado en Gastronomía | Recursos propios | 94 | Nacional | 40 |
| Total | | | | | | |



II.VII Verano de la investigación

Hasta el momento los alumnos de la Escuela de Turismo y Gastronomía no participan en veranos de investigación; sin embargo, a través de las asignaturas de Seminario de Investigación, buscaremos invitar y motivar a los estudiantes para que se involucren en esta actividad.

| Verano de la Investigación - 2013 | | | |
|-----------------------------------|-----------------------|---|----------|
| Programa Educativo | Número de estudiantes | Universidad receptora ó Centro de investigación | Proyecto |
| Licenciado en Gestión Turística | 0 | | |
| Licenciado en Gastronomía | 0 | | |
| Total | 0 | | |

II.VIII Servicios médicos y seguro social facultativo

En el plantel se otorgó Seguro Social Facultativo al 100% de los alumnos durante los dos ciclos escolares de la anualidad, correspondiendo a 240 altas en el semestre enero a julio de 2013 y 271 alumnos dados de alta para el semestre agosto 2013 - enero 2014.

Como parte de las actividades de la Institución se apoyó para que se aplicara el Examen Médico Automatizado a los 67 alumnos de nuevo ingreso.

II.IX Becas

Hemos observado que los estudiantes que postulan por una beca están completamente dedicados tanto a su educación como a apoyar a sus familias, además tienen el sueño de alcanzar y obtener una educación universitaria de calidad.

Las becas universitarias son una oportunidad para nuestros alumnos de menores ingresos y los impulsa a ser mejores estudiantes, pues dedican mayor tiempo a sus estudios en lugar de realizar trabajos en sus tiempos libres para generar ingresos que ayuden a sus familias, pero que les impiden generar un mejor rendimiento educativo.

Sumados los dos semestres se otorgaron 50 becas, tomando en cuenta que tenemos actualmente 271 alumnos esto representa que se consigue y otorga una beca al 18.45% del alumnado de la Escuela de Turismo y Gastronomía. Podemos observar una ligera disminución en el otorgamiento de becas con respecto al año anterior, ya que anteriormente el porcentaje era 20.43%

| Apoyos a estudiantes de Profesional Asociado y Licenciatura | | | | | | | | |
|---|-------------------------|---|-------|------|--------------------|---|-------|------|
| Tipo de Beca | Agosto 2012- Enero 2013 | | Total | % | Enero - Julio 2013 | | Total | % |
| | H | M | | | H | M | | |
| Excelencia | 1 | 7 | 8 | 3.33 | 2 | 6 | 8 | 3.33 |
| Inscripción | 2 | 1 | 3 | 1.25 | 2 | 1 | 3 | 1.25 |



| | | | | | | | |
|--|----------|-----------|--------------|----------|-----------|-----------|--------------|
| PRONABES1 | 8 | 9 | 3.75 | 1 | 8 | 9 | 3.75 |
| Coca-Cola | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Peña Colorada | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Roberto Rocca Education Program | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Grupo ALPE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideicomiso de Apoyo Estudiantil | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Coca Cola-Sorteos Loro | 2 | 3 | 2.08 | 2 | 3 | 2.08 | 2.08 |
| Grupo ALPE-Sorteos Loro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Roberto Rocca Education Program-Sorteos Loro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otras | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 6 | 19 | 10.42 | 7 | 18 | 25 | 10.42 |

| Apoyos a estudiantes Posgrado | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------------|---|-------|---|--------------------|---|-------|---|----------------|
| Tipo de Beca | Agosto 2012- Enero 2013 | | | % | Enero - Julio 2013 | | | % | Total de becas |
| | H | M | Total | | H | M | Total | | |
| Juan Garcia Ramos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Relaciones Exteriores | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CONACYT | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| PROMEP | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fulbright | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Becas mixtas CONACYT | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| AUIP | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fundación | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |



| | | | | | | | | | |
|--------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Carolina | | | | | | | | | |
| Otras | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otras | | | | | | | | | |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

II.X Programa de Estudiantes Voluntarios Universitarios (EVUC)

En la Escuela de Turismo y Gastronomía se cuenta con un grupo de 53 alumnos voluntarios registrados bajo el programa de Estudiantes Voluntarios de la Universidad de Colima (EVUC).

Durante el año que se informa los alumnos de nuestra escuela inscritos en EVUC visitaron un total de 4 escuelas de nivel pre escolar, 3 escuelas primarias y una escuela secundaria, en ellas se llevó a cabo la concientización del cuidado de mascotas, especialmente los perros y los gatos. También se concientizaba a los niños sobre el cuidado de nuestro entorno desde el punto de vista ecológico, tratando temas tales como: el no botar la basura en la calle, la reforestación, cuidado del agua y la contaminación en general.

Se realizó una visita al asilo de ancianos y dos visitas a la casa hogar para compartir con ellos las fiestas navideñas y hacerlos pasar un momento agradable.

II.XI Programa de movilidad académica de estudiantes

En la Escuela de Turismo y Gastronomía se ha dado especial importancia al programa de movilidad académica, esto en virtud de la tendencia que nuestra máxima casa de estudios ha marcado en relación a la internacionalización de la misma mediante la cooperación académica tanto nacional como internacional, siguiéndose en ese contexto un cuidadoso mecanismo de selección tanto para nuestros estudiantes como para los estudiantes huéspedes.

En virtud de eso, es que los resultados académicos de los que han participado en el programa de movilidad, han sido satisfactorios.

Por otro lado el proceso de movilidad académica también aporta a los participantes de la misma experiencias relevantes, tales como: la participación en cursos de verano en los países de destino, antes del inicio propiamente de la movilidad, el conocimiento de otros entornos tanto culturales como académicos, el desarrollo de nuevas habilidades académicas y personales, el fortalecimiento de sus lazos familiares, la consolidación de su identidad como universitarios y la generación de lazos de amistad con las personas que les acompañaron durante su experiencia de movilidad.

El impacto en materia académica que se genera para nuestros estudiantes como para los huéspedes en el marco del programa de movilidad se basa principalmente en la adquisición de nuevos conocimientos en entornos internacionales que proporcionan al participante una visión más globalizada. Por otro lado también adquieren nuevas competencias que le proporcionarán en un futuro, herramientas que les proyectarán como profesionales competitivos en sus entornos laborales.

| Estudiantes en movilidad académica: 2013 Licenciatura | | | |
|--|-----------------------|---------------------------|-------------------|
| Ciclo escolar | IES Nacionales | IES del Extranjero | Total 2013 |



| | Hombres | Mujeres | Total | Hombres | Mujeres | Total | |
|--------------------------|---------|---------|-------|---------|---------|-------|----|
| Enero 2013 - Julio 2013 | 3 | 6 | 9 | 1 | 0 | 1 | 10 |
| Agosto 2013 - Enero 2014 | 4 | 2 | 6 | 4 | 6 | 10 | 16 |

Instituciones receptoras de estudiantes en movilidad académica: 2013 Licenciatura

| IES Nacionales | Número de alumnos |
|---|---------------------------------|
| Universidad Anáhuac Mayab, Yucatán | 1 |
| Universidad Autónoma del Estado de México | 1 |
| Universidad del Caribe, Quintana Roo | 3 |
| Universidad Autónoma de Baja California | 3 |
| Universidad Autónoma de Chiapas | 2 |
| Total de instituciones: 5 | Total de estudiantes: 10 |

| IES del Extranjero | Número de alumnos |
|---|--------------------------------|
| Universidad de los lagos, Chile | 1 |
| Universidad Nacional del Sur, Argentina. | 2 |
| Universidad Peruana de ciencias aplicadas | 1 |
| Universidad de Valparaiso, Chile | 1 |
| Universidad de Aalborg, Dinamarca. | 1 |
| Total de instituciones: 5 | Total de estudiantes: 6 |

Rendimiento académico de los estudiantes de movilidad: 2013

| Ciclo escolar | IES Nacionales | | | IES del Extranjero | | | Total |
|--------------------------|----------------------|-------------------|-----------------|----------------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| | Alumnos en movilidad | Alumnos Aprobados | % de aprobación | Alumnos en movilidad | Alumnos Aprobados | % de aprobación | % de aprobación |
| Agosto 2012 - Enero 2013 | 1 | 1 | 100% | 7 | 6 | 85.71% | 87.5% |
| Enero - Julio 2013 | 9 | 9 | 100% | 1 | 1 | 100% | 100% |
| Total | 10 | 10 | 100% | 8 | 7 | 87.5% | 94.44% |

Por las áreas de estudio que ofrecemos en la Escuela de Turismo y Gastronomía, así como por la futura actividad en la que se van a desempeñar nuestros estudiantes, apoyamos y promovemos fuertemente la movilidad académica de nuestros educandos ya que ésta mejora su visión profesional.

Una de las experiencias más importantes que viven los estudiantes en movilidad es que aprenden a apreciar más a su Escuela y a la Universidad de Colima.

Considero que tanto la estancia como el aprovechamiento de los estudiantes visitantes son muy buenos. Algunos de ellos vienen por un semestre y prolongan su estancia por un año. Hemos tenido estudiantes visitantes que toman algunas clases en la Escuela de Turismo y Gastronomía y algunas otras en la Escuela de Comercio Exterior.

Estudiantes visitantes dentro del programa de movilidad académica: 2013

| IES Nacionales | Número de alumnos |
|----------------|-------------------|
|----------------|-------------------|





| | |
|--|--------------------------------|
| Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo | 1 |
| Universidad Autónoma de Baja California | 1 |
| Universidad de Guadalajara | 1 |
| | |
| Total de instituciones: 3 | Total de estudiantes: 3 |

| IES del Extranjero | Número de alumnos |
|---|--------------------------------|
| Russian State University of Trade and Economics | 1 |
| Deggendorf University of Applied Sciences | 2 |
| | |
| Total de instituciones: 2 | Total de estudiantes: 3 |

II.XII Servicio social universitario, servicio social constitucional y práctica profesional

Durante el año que se informa la totalidad de los alumnos inscritos cubrieron en forma satisfactoria su Servicio Social Universitario.

El principal beneficio de realizar prácticas o servicio social constitucional es enfrentarse en un ambiente real a situaciones que complementen su aprendizaje y hagan a los estudiantes tener experiencias que los van formando como profesionistas. Otra ventaja para los alumnos es que empiezan a conocer empleadores, de tal manera que algunos de ellos tienen trabajo antes de finalizar su carrera. El beneficio de esta actividad para la institución es hacerse presente en el ámbito laboral a través de sus estudiantes.

La Escuela de Turismo y Gastronomía, con los estudiantes del programa de la Licenciatura en Gestión Turística ha brindado, a través de las prácticas y la pasantía, en el transcurso del periodo agosto 2012- agosto 2013, un apoyo importante a las empresas del sector público y privado, no sólo del Estado de Colima, sino de otros Estados importantes en el área turística dentro de la República.

En los períodos vacacionales de invierno, semana santa y verano, se apoyó a La Secretaría de Turismo en los módulos informativos, distribuidos en los puntos importantes de este Municipio.

Se han realizado actividades de prácticas operativas, mandos medios y profesionales en hoteles de 3 a 5 estrellas; así como en otros establecimientos del sector turístico, tales como: operadoras de viajes, restaurantes, bares, agencias de viajes, transportistas, etc., donde al final de dicha actividad el empresario generó una evaluación del practicante en la que, generalmente, observamos resultados y comentarios muy favorables.

Por otra parte, desde el año 2010 se inició la actividad de pasantía, realizada por los alumnos de noveno semestre del programa de la Licenciatura en Gestión Turística, para la cual se realizaron convenios con empresas del sector en varios puntos de la República como: Querétaro, Morelia, Guanajuato, Puebla, Morelos, Tijuana, Los Cabos, Puerto Vallarta, Nayarit, Guadalajara, Careyes, Playa del Carmen, Rivera Maya, Huatulco, San Cristóbal de las Casas, Colima y Manzanillo.

| Estudiantes en Servicio Social Constitucional y Práctica Profesional 2013 | | | | | | |
|---|--------------------------|------------------------|----------------|----------------|---------------|----------------------|
| SCC/PP | Sector educativo | | Sector privado | Sector público | Sector social | Total de estudiantes |
| | En la propia institución | En otras instituciones | | | | |
| | | | | | | |



| | | educativas | | | | |
|-----------------------------------|----|------------|----|----|---|----|
| Servicio Social Constitucional | 38 | 4 | 0 | 29 | 0 | 71 |
| Práctica Profesional | 10 | 0 | 57 | 12 | 0 | 79 |

II.XIII Educación continua

Las actividades que se realizaron de Educación continua fueron principalmente diseñadas para que participaran nuestros estudiantes y fueron recibidas con mucho entusiasmo.

| Programa de Educación Continua - 2013 | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|----------------------|----------------------------|----------------|-----------|----------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|-----------|--------------------|--|
| Tipo | Nombre del evento | Fecha de realización | Colaboración con pares de: | | | | | Fuente de Financiamiento | Monto invertido | Número de participantes | | | |
| | | | La misma DES | Otras UA o DES | Otras IES | ORG no gubernamental | Colegios de profesionales | | | Estudiantes | Egresados | Público en general | |
| Foro | Foro de Investigación en Gastronomía | 2013-05-27 | X | | | | | POA | 10 | 75 | 0 | 0 | |
| Congreso | Turismo y Gastronomía | 2013-05-12 | X | | | | | POA | 20 | 211 | 0 | 0 | |
| Foro | Foro de Investigación Turística | 2013-05-28 | X | | | | | POA | 10 | 75 | 0 | 0 | |
| Total | | | | | | | | \$ | 40.00 | 361 | | | |

| Programa de Educación Continua - Alcance y Temática - 2013 | | | | |
|--|--|--------------------|----------|-------|
| Nombre del evento | Temas centrales del evento | Alcance del evento | | |
| | | Internacional | Nacional | Local |
| Congreso de Turismo y Gastronomía | Turismo y ecología, turismo sustentable, turismo rural, etc. La gastronomía en México y su impacto en el turismo, etc. | | | X |
| Foro de Investigación | Presentación de los trabajos de investigación, tanto de los alumnos de gestión turística como | | | X |

| | | | | |
|-----------------|------------------------------|--|--|--|
| | la de los de gastronomía. | | | |
| Total: 2 | | | | |

II.XIV Eventos realizados para la promoción de la ciencia, tecnología, cultura y manifestaciones artísticas

Los principales eventos realizados en la Escuela de Turismo y Gastronomía son:

Las exposiciones de mercadotecnia,

Las exposiciones organizadas por las maestras de la materia de inglés,

Los eventos organizados por los maestros y alumnos del área gastronómica

Las conferencias y talleres ofrecidos por los orientadores psicológicos, y

El foro de investigación, en el cual todos los alumnos del último semestre presentaron sus trabajos de investigación.

Por otro lado contamos con dos clubes de cine.

| Eventos | Técnico Científicos | Artístico Culturales | Deportivos | Total | | | |
|-----------------|---------------------|----------------------|------------|-----------|-----------------------|------------|------------|
| | | | | Eventos | Alumnos Participantes | | |
| | | | | | H | M | Total |
| Conferencias | 15 | 0 | 0 | 15 | 143 | 277 | 420 |
| Exhibiciones | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Exposiciones | 1 | 0 | 0 | 1 | 10 | 22 | 32 |
| Talleres | 18 | 0 | 0 | 18 | 123 | 237 | 360 |
| Musicales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Obras de teatro | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Danza | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Festivales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Torneos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maratones | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Clubes | 0 | 2 | 0 | 2 | 29 | 69 | 98 |
| Total | 34 | 2 | 0 | 36 | 305 | 605 | 910 |

| Acreditación de actividades culturales y deportivas en periodo ordinario | | | | | | | | |
|--|--------------------|-------|----------------------------|--------------------|-------|--------------------------|--------------------|-------|
| No. de alumnos inscritos | | | No. de alumnos acreditados | | | % de acreditación | | |
| Agosto 2012 - Enero 2013 | Enero - Julio 2013 | Total | Agosto 2012 - Enero 2013 | Enero - Julio 2013 | Total | Agosto 2012 - Enero 2013 | Enero - Julio 2013 | Total |
| 279 | 211 | 490 | 279 | 211 | 490 | 100% | 100% | 100% |

Capítulo III. Mejora y aseguramiento de la calidad educativa

III.I Programas educativos



Tenemos autorización de la Dirección General de Educación Superior de la Universidad de Colima de buscar directamente la acreditación de nuestros programas, sin tener la necesidad de pasar por la evaluación de los CIEES.

Ya se conformaron las carpetas electrónicas de cada variable a evaluar para buscar la acreditación, por parte de CONAET, para el programa de la Licenciatura en Gestión Turística. De hecho ya recibimos la visita del presidente de organismo acreditador el Lic. Rafael Gutiérrez Niebla, en la cual nos hizo las observaciones que creyó pertinentes, a fin de que cuando vengan los evaluadores, la documentación esté mejor presentada y más completa. Pensamos que recibiremos la vista de los evaluadores en el mes de octubre y que lograremos la acreditación en el mes de noviembre.

| Reconocimiento de la Calidad de los Programas Educativos de Profesional Asociado y Licenciatura 2013 | | | | | | | | | | |
|---|-----------|----|--------------------|----|----------------------|---------------------|------------|----|-----------------------|-----------------------|
| Programa Educativo | Evaluable | | Evaluado por CIEES | | Nivel otorgado CIEES | Fecha de evaluación | Acreditado | | Organismo acreditador | Fecha de acreditación |
| | Si | No | Sí | No | | | Si | No | | |
| Licenciado en Gastronomía | X | | | X | | | | X | CONAET | |
| Licenciado en Gestión Turística | X | | | X | | | | X | CONAET | 29/11/13 |

Para el Programa de la Licenciatura en Gastronomía con el reciente egreso de la segunda generación de alumnos, el programa pasó automáticamente a la categoría de evaluable, por ello, empezaremos a formar las carpetas electrónicas durante el presente semestre y buscaremos la acreditación del programa para mediados del año próximo.

| Reconocimiento del Programa Nacional de Posgrado de Calidad 2013 | | | | | | |
|---|--------------------------|---------------------------|-------------|---------------|-------------------|----------------|
| Programa educativo | No reconocido en el PNPC | Calidad del PE | | | | Año de ingreso |
| | | PNP | | PFC | | |
| | | Competencia Internacional | Consolidado | En desarrollo | Reciente creación | |
| Licenciado en Gastronomía | | | | | | |
| Licenciado en Gestión Turística | | | | | | |

III.II Evaluación y actualización curricular

Para el programa de la Licenciatura en Gastronomía desde enero de 2012 se trabajó fuertemente en la reestructuración del plan de estudios incluyendo el enfoque basado en competencias. Durante todo ese tiempo

recibimos el apoyo del equipo de la Dirección de Educación Superior y del equipo de la Coordinación General de Docencia. A principios de agosto del presente año el documento quedó terminado y autorizado.

A finales del año 2011 y durante el año 2012 se efectuaron, en conjunto con la Facultad de Turismo, algunas reuniones con la finalidad de reestructurar el programa de la Licenciatura en Gestión Turística, de esas reuniones y con la recomendación de la Dirección de Educación Superior se diseñará un programa específico para la Licenciatura en Gestión Turística de Manzanillo. Durante el mes de julio del presente año se inició el estudio de pertinencia y el documento curricular para dicho programa, al se le incorporará el nuevo modelo educativo con el enfoque basado en competencias. Pensamos que este documento quedará terminado en abril de 2014.

| Evaluación y Actualización Curricular 2013 | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|
| Programa Educativo | Fecha de la última evaluación curricular | % de avance en la reestructuración o actualización curricular | ¿La actualización atiende los lineamientos del nuevo modelo curricular? | Se han incorporado al PE enfoques educativos centrados en el aprendizaje | Se ha incorporado el enfoque basado en competencias |
| Licenciado en Gastronomía | 2013-08-05 | 100 | Sí | Sí | Sí |
| Licenciado en Gestión Turística | 2007-07-28 | 10 | Sí | Sí | Sí |

| Creación o liquidación de PE 2013 | |
|--|-------------------------------|
| | Nombre del Programa Educativo |
| Nuevos | |
| Liquidados | |

III.III Innovación educativa y sus impactos en el rendimiento escolar

Para la Licenciatura en Gastronomía se utiliza el nuevo modelo educativo del aprendizaje basado en competencias, principalmente en los grupos de primer y tercer semestre. Para los demás grupos, tanto de este programa como para el programa de la Licenciatura en Gestión Turística, de manera independiente, algunos profesores han incorporado a sus cátedras este mismo modelo.

Además algunos profesores que imparten clases a un mismo semestre y programa, se reúnen en academias semestrales y trabajan en proyectos conjuntos y facilitan el trabajo, aprendizaje global y evaluación del estudiantado.

III.IV Análisis de las acciones para promover el desarrollo sustentable, la educación ambiental y su incorporación en el currículum.

A través de la asignatura: Turismo y Medio Ambiente que se imparte en el segundo semestre de la Licenciatura en Gestión Turística, se desarrollan proyectos enfocados a crear una conciencia ecológica que tenga un



impacto positivo en los estudiantes y a su vez en la comunidad, pues se realizaron actividades en tres escuelas preescolares, cuatro primarias y una escuela secundaria, así como en diferentes colonias del municipio de Manzanillo.

Algunos de los temas tratados en ellas son: Cuidado del agua, la contaminación del suelo, el aire y el agua, cuidado de animales, cuidado de plantas y manejo de reciclado.

Algunas acciones realizadas son: Reforestación de las áreas verdes de las escuelas visitadas y limpieza y mantenimiento de las mismas.

Durante el año que se informa se creó un club de ecología de nombre: "Pachamama" lo que significa Madre tierra y con él se llevaron a cabo diferentes actividades, tales como: limpieza de playas, recolección de pet, etc.

En el nuevo documento curricular de la Licenciatura en Gastronomía se incluyeron, dentro de las materias electivas, temas de ecología y desarrollo sustentable.

III.V Análisis de la cooperación académica nacional e internacionalización

La pertinencia y aceptación de los programas educativos de la Escuela de Turismo y Gastronomía se ha visto reflejada en la movilidad estudiantil, tanto a nivel nacional como internacional. Algunos países a los que han viajado nuestros alumnos para asistir a una universidad extranjera para tener la experiencia y lograr buenos resultados en la movilidad, son: Dinamarca, Canadá, Estados Unidos, Chile, Argentina y Perú.

Para el área de gastronomía y con el ingreso de la nueva PTC M.A. Yesbek Morales Paredes se está desarrollando un proyecto de investigación en colaboración con profesores investigadores de la Universidad del Caribe.

Los consorcios que tuvimos con América del norte, apoyados por el PROMESAN han permitido que profesores investigadores de esas universidades participen junto con nuestros alumnos y profesores en investigaciones conjuntas, como es el caso de la investigación llamada: El uso de redes sociales en las MIPYMES turístico-gastronómicas de Manzanillo, Colima, México.

III.VI Avances en la competitividad académica

El programa de la Licenciatura en Gestión Turística se someterá a la acreditación en noviembre del presente año por el organismo acreditador CONAET y el programa de la Licenciatura en Gastronomía a mediados del año 2014.

Hace poco más de dos años se iniciaron las prácticas reales en nuestros propios talleres de gastronomía, esto nos permitió elevar el nivel de satisfacción tanto de los estudiantes de Gastronomía como los de Gestión Turística.

La Tasa de retención (82.56%) y la tasa de eficiencia terminal por cohorte (61.6%) pensamos mejorarlas con el apoyo tanto del programa de tutorías como con el psicológico brindado en el plantel.



En la Licenciatura en Gestión Turística el proceso de titulación es lento ya que los alumnos se van de pasantía todo el noveno semestre y muchos de ellos se quedan a trabajar en otros Estados de la República, restándole importancia al trámite de la titulación. En cuanto a los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía tenemos recién egresada a la segunda generación con 28 alumnos. Ellos ya presentaron y acreditaron su examen de egreso y están próximos a titulares 24 de ellos.

| Indicadores de competitividad académica PA y Lic. 2013 | | | | | | | |
|---|------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------|
| Programas Educativos de PA y Licenciatura | Tasa de retención de 1° a 3° | Eficiencia terminal por cohorte | Eficiencia de titulación por cohorte | Eficiencia terminal global | Eficiencia de titulación global | Índice de satisfacción de: | |
| | | | | | | Estudiantes | Egresados |
| Licenciado en Gestión Turística | 77.27 | 57.5 | 37.5 | 65 | 53.6 | 88.8 | N.A. |
| Licenciado en Gastronomía | 87.85 | 82.14 | 85.7 | 86 | 85.7 | 91.5 | N.A. |
| Promedio de PA y Licenciatura | 82.56 | 69.82 | 61.6 | 75.5 | 69.65 | 90.15 | 0 |

Los resultados obtenidos para los semestres agosto 2012 - enero 2013 y febrero - julio 2013 han sido satisfactorios, ya que el porcentaje de aprobación es en promedio del 91.3%.

El 8.7 % restante corresponde a la suma del porcentaje de reprobación y el porcentaje de deserción, el cual lo consideramos alto y tendremos que aplicar medidas para disminuirlo.

Algunas de las principales causas por las cuales se dan éstos porcentajes altos en reprobación y deserción, son: problemas económicos en la familia, embarazos no planeados, falta de orientación vocacional y la desmotivación; por lo tanto el empeño o dedicación al estudio es bajo, etc.

| Aprobación Escolar. Semestre Agosto 2012 - Enero 2013 Profesional Asociado y Licenciatura | | | | | | | | |
|--|------------------------|------------|---------------|----------------|---------------|----------------|--------------|-----------------|
| PE de: Profesional Asociado y Licenciatura | Matrícula por semestre | Ordinario | | Extraordinario | | Regularización | | % de aprobación |
| | | No. | % | No. | % | No. | % | |
| Licenciado en Gestión Turística | 164 | 114 | 69.51% | 27 | 16.46% | 11 | 6.71% | 92.68% |
| Licenciado en Gastronomía | 110 | 74 | 67.27% | 24 | 21.82% | 1 | 0.91% | 90% |
| Promedio de Profesional Asociado y Licenciatura | 274 | 188 | 68.39% | 51 | 19.14% | 12 | 3.81% | 91.34% |

Aprobación Escolar. Semestre Agosto 2012 - Enero 2013 Posgrado



| PE de: Posgrado | Matrícula por semestre | Ordinario | |
|-----------------------------|------------------------|-----------|---|
| | | No. | % |
| Promedio de Posgrado | | | |

| Aprobación Escolar. Semestre Enero 2013 - Julio 2013 Profesional Asociado y Licenciatura | | | | | | | | |
|---|------------------------|------------|--------------|----------------|--------------|----------------|--------------|-----------------|
| PE de: Profesional Asociado y Licenciatura | Matrícula por semestre | Ordinario | | Extraordinario | | Regularización | | % de aprobación |
| | | No. | % | No. | % | No. | % | |
| Licenciado en Gestión Turística | 134 | 84 | 62.69% | 19 | 14.18% | 18 | 13.43% | 90.3% |
| Licenciado en Gastronomía | 106 | 90 | 84.91% | 5 | 4.72% | 3 | 2.83% | 92.45% |
| Promedio de Profesional Asociado y Licenciatura | 240 | 174 | 73.8% | 24 | 9.45% | 21 | 8.13% | 91.38% |

| Aprobación Escolar. Semestre Enero 2013 - Julio 2013 Posgrado | | | |
|--|------------------------|-----------|---|
| PE de: Posgrado | Matrícula por semestre | Ordinario | |
| | | No. | % |
| Promedio de Posgrado | | | |

En lo que respecta a los porcentajes de reprobación y deserción se encuentran en 1.62% y 7.23% respectivamente, por ello se han implementado actividades como asesoría académica y psicológica de manera individual y grupal con la finalidad de apoyar a los estudiantes a continuar satisfactoriamente sus estudios.

| Concentrado de indicadores de rendimiento académico 2013 Profesional Asociado, Licenciatura y Posgrado | | | |
|---|--|---------------|-------------|
| Nivel Educativo | Promedio anualizado - Agosto 2012-Julio 2013 | | |
| | % Aprobación | % Reprobación | % Deserción |
| Profesional Asociado | 0 | 0 | 0 |
| Licenciatura | 91 | 2 | 7 |
| Posgrado | 0 | 0 | 0 |

III.VI Resultados del Examen General de Egreso de Licenciatura

El Examen General de Egreso (EGEL) en el caso de la Escuela de Turismo y Gastronomía aplica exclusivamente para la Licenciatura en Gestión Turística. Para el presente año los resultados fueron favorables, ya que el porcentaje de aprobación fue de 81.25% del cual un 43.75% obtuvo testimonio de desempeño satisfactorio y el 37.5% testimonio de desempeño sobresaliente. Cabe señalar que el comité curricular analiza los resultados con la finalidad de implementar estrategias que nos permitan seguir mejorando nuestros resultados.





En la Licenciatura en Gestión Turística el porcentaje de aprobación en el año 2011 fue de un 43.86%, en el año 2012 fue de 80.65% y en el presente año fue de 81.25% por lo que podemos deducir que ha mejorado el desempeño de nuestros alumnos ante el examen EGEL.

Finalmente los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía son evaluados a través de un examen general de egreso diseñado por el comité y las academias del área y revisado en una segunda instancia por la Dirección de Educación Superior, quien da la validez y confiabilidad. Este año fueron 24 alumnos los que lo presentaron tanto el examen práctico como el teórico y el 100% de ellos tuvieron resultados favorables.

Sabemos que para el próximo año ya se aplicará el Examen General de Egreso (EGEL) para el área de gastronomía, ya que durante el presente año se hicieron las pruebas piloto.

Del plantel, en forma general el porcentaje de aprobación del examen de egreso es de 89.28%.

| Resultados del EGEL, por Programa Educativo. 2013 | | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------------|---------------|
| Programa Educativo | Resultados | Número de sustentantes | % |
| Licenciado en Gestión Turística | Menos de 999 puntos | 6 | 18.75% |
| | T. Desempeño Satisfactorio | 14 | 43.75% |
| | T. Desempeño Sobresaliente | 12 | 37.5% |
| Licenciado en Gastronomía | Menos de 999 puntos | 0 | 0% |
| | T. Desempeño Satisfactorio | 0 | 0% |
| | T. Desempeño Sobresaliente | 0 | 0% |
| Total del Plantel | Menos de 999 puntos | 6 | 18.75% |
| | T. Desempeño Satisfactorio | 14 | 43.75% |
| | T. Desempeño Sobresaliente | 12 | 37.5% |

III.VII Prácticas de talleres y laboratorios

En el semestre agosto 2012 a enero 2013 se programaron 620 prácticas en laboratorio o taller. Los resultados obtenidos fueron muy satisfactorios ya que se lograron realizar 616 lo que representa un 99.3% de dichas prácticas.

En el semestre enero a julio 2013 se programaron 497 prácticas de las cuales se realizaron 495 con ello se obtuvo una eficiencia del 99.5 por ciento.

Con los nuevos talleres de gastronomía y lo bien equipados que están el porcentaje de prácticas programadas y realizadas es mayor, así como la satisfacción de los estudiantes y de los maestros.





Las prácticas en laboratorio han favorecido significativamente al aprendizaje de los estudiantes ya que les permite integrar contenidos teóricos y prácticos, mientras que a los profesores les facilita la enseñanza y cumplimiento de los objetivos de la asignatura.

III.VIII Incorporación de tecnologías de información al proceso formativo

Se han incorporado herramientas como es el "Sistema para la Gestión del Aprendizaje en Línea" EDUC, para llevar a cabo los foros virtuales. En ellos se interactúa con el alumno, permitiendo con ello la comunicación más allá de las aulas, este permite al estudiante avanzar en el desarrollo de actividades a su propio ritmo y por ende permite lograr una comunicación efectiva entre el alumno y el profesor.

Por otro lado se da asesoría por el clásico correo electrónico y la mensajería instantánea.

Se utilizan también las redes sociales con la finalidad de estar en comunicación con los alumnos que están realizando su pasantía y también para estar en contacto con los egresados, ya que a través de ellas se ha promovido una bolsa de trabajo.

Se incorporó, como parte del proceso formativo el globalizador World Span y se están haciendo los trámites para adquirir y promover el uso del software hotelero Nasa y SAHM.

III.IX Vinculación con sectores sociales, gubernamentales y productivos

Actualmente en la Escuela de Turismo y Gastronomía y en muchos de los casos en unión con la Escuela de Comercio Exterior contamos con 39 empresas en las que los alumnos pueden realizar su servicio social o sus prácticas profesionales.

Cabe hacer notar que de las 39 empresas con las que colaboramos, 21 han firmado convenio con la Universidad de Colima a través de nosotros.

Una de nuestras tareas próximas a realizar es formalizar, con convenios legales, la vinculación con las 18 empresas con las que no existe convenio formal.

Cabe aclarar que además contamos, gracias a la Facultad de Turismo del Campus de Villa de Álvarez, con 150 convenios institucionales de vinculación con el sector turístico, mismos que se aprovechan para la realización de prácticas profesionales de los alumnos de la Escuela de Turismo y Gastronomía. (La relación a detalle de estas instituciones es reportada por dicha facultad).

| Instituciones u organismos con convenios de colaboración | | |
|--|--|--|
| Formales | Nombre | Principales actividades |
| Local | | |
| Nacional | Kantenah Servicios, SC. Hotel el Careyes Beach Resort Monitoreo Maya S.A. de C.V. Las Glorias de Occidente, S.A. de C.V. Rivera Mayan S.A. de C.V. Compañía | Prácticas Profesionales Prácticas de Verano Estancia Profesional |



| | | |
|-----------------------|--|---|
| | <p>Hotelera Lucerna S.A. de C.V. Acuario de Veracruz, A.C. Hotel Operadora Turística Hotelera, S.A. de C.V. Hotel Fairmont Mayacoba Hotel Crown Paradise Club Hotel Grand Velas All Sunes & Spa Resort; Riviera de Nayarit Ecoturismo Morelia, S.A. de C.V. Hotel Casablanca Resort Hotel Emily Servicios Profesionales Hojara, S.A. de C.V. (Hotel Camino Real Guadalajara) Inmobiliaria Hotelera Coca, S.A. de C.V. (Hotel Fiesta Inn Celaya) Inversiones Hoteleras del Norte, S.A. de C.V. (Hotel Fiesta Inn Reynosa.) African Safari Hard Rock Hotel Hotel Iberostar</p> | |
| Regional | | |
| Internacional | Disneyland | Prácticas Profesionales Prácticas de Verano Estancia Profesional |
| Total Formales | 21 | |

Instituciones u organismos SIN convenios de colaboración

| Sin Convenio | Nombre | Principales actividades |
|---------------------------|---|---|
| Local | <p>Hotel Camino Real Hotel Karmina Palace Hotel Marbella Hotel Tesoro Hotel Grand Festival El Hotelito Inn Hotel Caracoles Hotel Costa Brava Restaurante Boston Café Sirena Restaurante Ante Restaurante La Terraza Tránsito y vialidad H. Ayuntamiento de Manzanillo CONALEP Comisión de agua potable drenaje y alcantarillado</p> | Prácticas voluntarias, profesionales, veranos operativos veranos de mandos medios y servicio social constitucional |
| Nacional | <p>Hotel Meliá, Playa del Carmen. Pastelería Paulette,</p> | Prácticas voluntarias, profesionales, veranos operativos veranos de mandos medios y servicio social constitucional |
| Regional | SECTUR | Prácticas profesionales Servicio social constitucional |
| Internacional | | |
| Total SIN convenio | 19 | |

| Acciones de vinculación con sectores sociales y productivos | | |
|--|----------------------|-------------|
| Nombre del programa de vinculación | No. de participantes | |
| | Profesores | Estudiantes |
| Pasantías | 3 | 29 |
| Prácticas de turismo 2° sem. en veranos operativos | 1 | 64 |
| Prácticas de turismo 4° sem. en mandos medios | 1 | 56 |

| Proyectos de vinculación 2013 | | | | | | | |
|--------------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------|--------------------|-----------------|----------|------------|
| Áreas | Investigación y Desarrollo | Asesoría Técnica | Práctica profesional | Educación continua | Servicio social | Otro | Total |
| Sector Público | 0 | 0 | 22 | 0 | 71 | 0 | 93 |
| Microempresas | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Pequeñas empresas | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 7 |
| Medianas empresas | 0 | 0 | 39 | 0 | 0 | 0 | 39 |
| Grandes empresas | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 10 |
| Total | 0 | 0 | 79 | 0 | 71 | 0 | 150 |

III.X Mejora de la capacidad física instalada y equipamiento

La Escuela de Turismo y Gastronomía tiene 271 alumnos repartidos en 9 grupos.

En cuanto a la infraestructura para uso académico se utiliza de 7:00 a.m. a 16:00 p.m.

Compartimos espacios de la Escuela de Comercio Exterior de 7:00 a.m. a 11:00 a.m. para los 4 grupos del programa de la Licenciatura en Gestión Turística y para el uso general del centro de cómputo y la biblioteca.

| Infraestructura académica del Plantel. 2013 | | | | | | | | |
|--|-------|------|--------------|-------|-------------------|------|----------|------|
| | Aulas | | Laboratorios | | Centro de computo | | Talleres | |
| | No. | Prom | No. | Prom | No. | Prom | No. | Prom |
| | 1 | 271 | 2 | 135.5 | 1 | 271 | 3 | 90.3 |

En la Escuela de Turismo y Gastronomía contamos con un salón de clases clásico y dos auditorios demostrativos (laboratorios), en cada uno de ellos tenemos un cañón proyector, pantalla, C.P.U., teclado, y pintarrón, así como aire acondicionado.

Los talleres de cocina fría y cocina caliente están totalmente equipados, lo que permite realizar prácticas de una manera completa y profesional.

El restaurante - bar está equipado al 90%.



Tomando en cuenta que tenemos 271 alumnos inscritos, que compartimos el centro de cómputo y la biblioteca (donde está el centro de cómputo alterno) con los alumnos de la Escuela de Comercio Exterior, y considerando que tenemos 76 computadoras destinadas a los estudiantes, se observa que tenemos una relación de 3.56 alumnos por computadora.

Si consideramos que tenemos 27 profesores y 16 computadoras en operación están destinadas para ellos, entonces tenemos una relación de 1.68 profesores por computadora.

| Infraestructura de cómputo | | | | |
|-----------------------------------|--------------|---------------------|----------------------|-------------------------------|
| Núm. de computadoras | Total | En operación | Descompuestas | Guardadas o en reserva |
| Para estudiantes | 76 | 76 | 0 | 0 |
| Para profesores | 19 | 16 | 0 | 3 |
| Para uso administrativo | 8 | 8 | 0 | 0 |
| Total | 103 | 100 | 0 | 3 |

| Infraestructura de cómputo | |
|--------------------------------------|------------------------|
| Concepto | 2013 Número |
| Número de computadoras de escritorio | 103 |
| Número de computadores portátiles | 5 |
| Número de servidores | 1 |
| Impresoras | 4 |
| Total de equipos de cómputo | 113 |

La biblioteca especializada que compartimos y se encuentra en las instalaciones de la Escuela de Comercio Exterior cuenta con 2,024 títulos distribuidos en 4,548 ejemplares.

Durante el año 2013 se incrementaron 189 títulos en 454 ejemplares.

La utilización del acervo es de un 37.5%.

Durante el año 2013 se efectuaron 7,620 préstamos internos y 1,895 préstamos externos.

| Acervo por Plantel 2013 | |
|--------------------------------|---------------|
| Acervo | Número |
| Bibliográfico | 4548 |
| Hemerográfico | 14 |
| Total | 4562 |



Como la Escuela de Turismo y Gastronomía es de reciente creación, durante el período que se informa no se hicieron ampliaciones o adecuaciones, sin embargo hemos estado dando mantenimiento preventivo y correctivo tanto al estacionamiento, a los jardines, el inmueble, el equipo, así como a todos los talleres y laboratorios.

III.XI Contribución al cumplimiento de los objetivos estratégicos del PIDE 2010-2013

| Área de desempeño | Principal actividad y su contribución al logro de los objetivos del proyecto estratégico institucional para la implantación del nuevo modelo educativo. |
|--|--|
| Actividades que se realizan en la práctica docente colegiada en función del nuevo modelo educativo | Elaboración de proyectos conjuntos. Presentación en exposiciones abiertas al público. Visitas a empresas coordinadas por los docentes. |
| Actividades para atender los requerimientos en materia de recursos educativos para el aprendizaje educativo. | Habilitación de espacios. Equipamiento de aulas y talleres con proyector, computadora y pantalla, así como los enseres para uso gastronómico. Instalación de programas (software) para las diferentes carreras. Compra de un amplificador de sonido. |
| Actividades para el diseño de metodologías de apropiación del conocimiento acordes al modelo educativo | Implementación de metodologías de aprendizaje, como son: desarrollo de competencias, el estudio de casos, el ABP, el método de proyectos, los trabajos colaborativos, etc. |



Capítulo IV. Personal

IV.I Personal académico

Durante el presente año se incorporaron dos nuevos profesores de tiempo completo, ellas son: M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos para el programa de la Licenciatura en Gestión Turística y la M.A. Yesbek Rocío Morales Paredes quien participará en los dos programas que ofrecemos, ya que además de tener la Maestría en Administración, tiene la Licenciatura en Gastronomía y la Licenciatura en Administración Turística.

Cabe señalar que tenemos 5 profesores de tiempo completo y 22 profesores por asignatura por ello considerando que tenemos 271 estudiantes la proporción es de 54.2 alumnos por profesor de tiempo completo y 12.31 alumnos por profesor de asignatura.

| Planta académica por tipo de contratación, género y grado académico 2013 | | | | | | | |
|--|----------|--------------------------|----------------------|--------------|----------|-----------|-----------|
| Género | Otros | Pasantes de Licenciatura | Profesores por Horas | | | | Total |
| | | | Licenciatura | Especialidad | Maestría | Doctorado | |
| Hombre | 1 | 0 | 4 | 0 | 3 | 0 | 8 |
| Mujer | 0 | 0 | 11 | 0 | 3 | 0 | 14 |
| Total | 1 | 0 | 15 | 0 | 6 | 0 | 22 |

| Profesores de Tiempo Completo | | | | | | | |
|-------------------------------|----------|--------------------------|--------------|--------------|----------|-----------|----------|
| Género | Otros | Pasantes de Licenciatura | Licenciatura | Especialidad | Maestría | Doctorado | Total |
| Hombre | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| Mujer | 0 | 0 | 1 | 0 | 3 | 0 | 4 |
| Total | 0 | 0 | 1 | 0 | 4 | 0 | 5 |

La PTC Adriana del C. Bautista Hernández obtendrá su grado de Maestra en Administración durante el presente semestre. Cursó los estudios en la Universidad de Colima.

El Lic. Juan Carlos Benavides y la Lic. Martha Sánchez Vilchis ambos profesores de asignatura de 40 horas obtendrán el grado de Maestría en Competitividad Turística durante el presente semestre. Cursaron sus estudios en la Universidad de Colima.

La PTC Nuchnudee Chaisatit iniciará su doctorado en Ciencias Ambientales durante el año 2014 en la Universidad Autónoma del Estado de México.

La profesora de asignatura Norma Griselda Hernández Chávez iniciará su Doctorado en Estudios Turísticos durante el año 2014 en la Universidad Autónoma del Estado de México.

La maestra por horas y asesora pedagógica Marcela Reyes Ramírez terminó el "Diplomado de Asesoramiento Pedagógico para la mejora docente" el cual, estoy seguro ayudará fuertemente para que apoye a los docentes de esta escuela. Este diplomado fue impartido en la Universidad de Colima y nuestra asesora fue becada.



| Profesores incorporados a estudios de posgrado y tipo de beca 2013 | | | | | | | |
|---|--|----------|----------|---------------|----------|-------------|---------------|
| Nivel que cursan | Tipo de beca con que cuentan para sus estudios de posgrado | | | | | | Cuenta propia |
| | U de C | Conacyt | PROMEPE | Peña Colorada | Otras | Total becas | |
| Especialidad | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maestría | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Doctorado | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

IV.II Reconocimiento al desempeño docente

Reconocimiento a los Mejores Docentes

Aquellos maestros que se preocupan frecuentemente por innovar en el proceso de enseñanza aprendizaje, se comprometen con su materia y con sus alumnos, les proporcionan asesoría extra clase, asisten constantemente a cursos sobre enseñanza y la aplican en las aulas y además se actualizan en su área disciplinar son los que generalmente salen mejor evaluados por los estudiantes.

| Programa Educativo | Mejor Docente 2012 |
|---------------------------------|---------------------------|
| Licenciado en Gastronomía | Ana valdovinos Rincón |
| Licenciado en Gestión Turística | Karla V. Noyola Moreno |

| Mejores docentes Agosto 2012 - Enero 2013 | | | |
|--|---------------------------------|----------|-------|
| Nombre del profesor | Programa educativo | Semestre | Grupo |
| Graciela Torre Sánchez | Licenciado en Gestión Turística | Primero | A |
| Briseida Segura Cabrera | Licenciado en Gastronomía | Primero | B |
| Alfonso Marban Ocampo | Licenciado en Gestión Turística | Tercero | A |
| Ernesto Pérez León | Licenciado en Gastronomía | Tercero | B |
| Ana Valdovinos Rincón | Licenciado en Gestión Turística | Quinto | A |
| Fabiola C. Ávila Palma | Licenciado en Gastronomía | Quinto | B |
| Ana Valdovinos Rincón | Licenciado en Gestión Turística | Septimo | A |
| Susana López Macías | Licenciado en Gastronomía | Septimo | B |

| Mejores docentes Enero - Julio 2013 | | | |
|--|---------------------------------|----------|-------|
| Nombre del profesor | Programa educativo | Semestre | Grupo |
| Graciela Torre Sánchez | Licenciado en Gestión Turística | Segundo | A |
| Alma Korina Martínez Arce | Licenciado en Gestión Turística | Cuarto | A |
| Karla V. Nyola Moreno | Licenciado en Gastronomía | Cuarto | B |



| | | | |
|------------------------|---------------------------------|--------|---|
| Ana Valdovinos Rincón | Licenciado en Gestión Turística | Sexto | A |
| Karla V. Noyola Moreno | Licenciado en Gastronomía | Sexto | B |
| Karla V. Noyola Moreno | Licenciado en Gestión Turística | Octavo | A |
| Karla V. Noyola Moreno | Licenciado en Gastronomía | Octavo | B |

Reconocimiento al desempeño de PTC

De los cinco PTC adjudicados a la Escuela de Turismo y Gastronomía, sólo uno está registrado en la BICA y sí cuenta con perfil PROMEP. Dos de los PTC son de reciente incorporación y tienen maestría. Un PTC está por obtener el grado y el otro PTC tiene maestría y es el director de la escuela, por ello no está registrado en la BICA y no participa en el programa ESDEPED ya que la mayoría de sus actividades son de gestión.

Mientras tengamos escasez de maestros de tiempo completo, sólo 5 para 271 alumnos, y como consecuencia la relación de alumnos/PTC sea tan grande como es nuestro caso, siendo esta de 54.2 alumnos por PTC; será difícil que los maestros obtengan el perfil PROMEP ya que no tienen un equilibrio en sus funciones, destacándose fuertemente la actividad de la gestión.

| Reconocimientos al desempeño académico 2013 | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--------------|-----------------|---|----|-----|---------|---|----|-----|---------------|---------|---|---------------|
| Perfil PROMEP | | | S.N.I. - S.N.C. | | | | | | | | | ESDEPED | | |
| H | M | Total PROMEP | Hombres | | | | Mujeres | | | | Total SNI/SNC | H | M | Total ESDEPED |
| | | | C | I | II | III | C | I | II | III | | | | |
| | 1 | 1 | | | | | | | | | | 1 | 1 | |



IV.III Academias

Las reuniones y actividades de las academias que se integran en la Escuela de Turismo y Gastronomía son indispensables para respaldar y actualizar los contenidos de los planes y programas que se ofertan al estudiantado y con ello lograr que ellos tengan un buen desempeño a la hora de egresar.

Un aspecto importante de las academias por semestre es el generar un proyecto integrador como trabajo final que cubra aspectos que estén involucrados en la mayoría de las materias que se cursan durante el semestre; esto desgasta menos al alumnado.

La academia de gastronomía llevó a cabo una gran cantidad de reuniones con la finalidad de reestructurar el documento curricular de la Licenciatura en Gastronomía. Durante el presente semestre iniciaron las reuniones y asignaciones de trabajo para juntar los documentos comprobatorios y conformar las carpetas electrónicas para buscar la acreditación del programa de gastronomía a mediados de 2014.

La academia de turismo realizó varias reuniones con la finalidad de armar las carpetas electrónicas para buscar la acreditación del programa en noviembre del presente año. Por otro lado se están realizando reuniones con la finalidad de reestructurar el documento curricular de la Licenciatura en Gestión Turística.

| Academias integradas en Educación Superior | | |
|---|------------------------|-----------------------------|
| Tipo de Academia | No. de sesiones | No. de participantes |
| Academia por materia | | |
| Academia por semestre | 8 | 48 |
| Academia por PE | 40 | 16 |
| Academia por área de formación | 4 | 2 |
| Academia regional | | |
| Total | 52 | 66 |

IV.IV Movilidad de profesores

Fueron cinco los profesores de la Escuela de Turismo y Gastronomía que efectuaron movilidad durante el período que se informa, según se relaciona en el cuadro siguiente.

Los objetivos de dichas movilidades son principalmente: hacer investigación conjunta con otras universidades o presentar los resultados de investigaciones a través de ponencias en congresos nacionales o internacionales.

| Movilidad de Profesores. 2013 | | |
|--------------------------------------|---|--------------------------|
| Programa Educativo | Institución o evento al que asistieron | No. de profesores |
| Licenciado en Gastronomía | | 0 |
| Licenciado en Gestión Turística | Congreso Internacional de Turismo (Adelaida Silvestre Campos). Universidad Rajabhat Dusit, Tailandia. (Nuchnudee Chaisatit T.) Universidad de Chiang Mai. Tailandia. (Nuchnudee Chaisatit T.) | 5 |



| | | |
|--|--|----------|
| | IX Encuentro Internacional de Contabilidad, Auditoría y Finanzas, Habana, Cuba. (Jesús Otoniel Sosa Rodríguez) (Juan Alonzo Livas de la Garza) | |
| | Total | 5 |

IV.V Profesores visitantes

Algunos profesores visitantes viene a nuestra escuela a con la finalidad de presentar algunas conferencias o talleres que resultan provechosos y complementarios del aprendizaje de nuestro alumnado.

Para el área de turismo:

C. Héctor Sandoval Fierros -- SECTUR Colima -- "Perspectiva del crecimiento turístico en Manzanillo-Planeación de cruceros"

Lic. Eduardo Islas Fuentes -- Oficina de Ventas Aeroméxico -- Operatividad y conectividad de las líneas aéreas- Sky team.

Lic. Félix Armando Velázquez Mejía. -- Oficina de Ventas Aeroméxico. -- Operatividad y conectividad de las líneas aéreas- Sky team.

Dr. Ernesto Conde Pérez -- Universidad de Colima --La vocación turística como el pilar para el desarrollo en el destino.

Lic. Dora Gabriela Amezcua Villa -- Gerente de grupos y convenciones. Hotel Gran Festival. -- Organización de eventos especiales - grupos y convenciones

Para el área de gastronomía

Lic. Carlos Cardoso Jiménez. -- UAEM -- "Del Turismo al turismo gastronómico"

Lic. Juan Francisco Aguilar. -- Universidad Anáhuac Mayab. -- Gastronomía de América del Sur.

Dr. David Oseguera Parra. -- Universidad autónoma Chapingo. -- Singularidad de la cocina Colimota.

De igual forma, en el marco de este mismo evento se recibieron profesores visitantes para la impartición de talleres prácticos.

Luis Elías Antonio Olvera. -- Hotel Zacarías -Bar. -- Mixología andina.



Lic. Francisco Pérez Aguilar. -- Gerente peletería La Michoacana. -- Elaboración de helados.

Marco Antonio Rodríguez. -- Hotel Barceló Karmina Palace. -- Flameos

Chef Miguel Ángel Arcos. -- Instituto Aguascalientes, Campus Manzanillo. -- Escultura en Hielo.

Srichai Pangsri. -- Chef de la embajada de Tailandia en México. -- Arte Mukimono (tallado de frutas y verduras)

Lic. Juan Francisco Aguilar. -- Universidad Anáhuac Mayab. -- Repostería Fina.

C .Antonio Palacios. -- Hotel las Hadas, Encargado de A&B. -- Arte en la mesa

| Profesores visitantes 2013 | | |
|---------------------------------|-------------------|----------------------------|
| Programa Educativo | No. de Profesores | Institución de Procedencia |
| Licenciado en Gastronomía | 9 | Varias |
| Licenciado en Gestión Turística | 6 | Varias |
| Total | 15 | |

IV.VI Capacitación docente y actualización disciplinar

Cuatro de los eventos a los que asistieron los profesores fueron apoyados con recursos de PIFI.

Un sólo evento fue realizado con recursos propios ya que es difícil ofertar más, porque nuestro presupuesto es bajo.

Al curso de Diseño Curricular se invitó a profesores de otras Unidades Académicas de la misma DES.

| Programa de capacitación docente y actualización disciplinar - 2013 | | | | | | |
|---|---|----------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------------|----------------------|
| Tipo | Nombre del evento | Fecha de realización | Fuente de Financiamiento | Monto invertido | Número de participantes | |
| | | | | | Profesores de Tiempo Completo | Profesores por Horas |
| Curso | Diseño curricular bajo el enfoque en competencias | 2013-01-15 | PIFI-2012 | 58.59 | 11 | 19 |
| Curso | Investigación gastronómica | 2013-06-20 | PIFI-2012 | 9 | 4 | 11 |
| Jornada | Jornada académica Iberoamericana de turismo | 2013-06-10 | PIFI-2012 | 12 | 1 | 0 |
| Curso | Calidad en el servicio | 2013-08-15 | PIFI-2012 | 16.94 | 1 | 0 |
| Curso | Curso | 2013-01-29 | POA | 4.8 | 3 | 4 |



| | | | | | | | |
|--------------|--|--|--|---------------|-----------|--|--|
| | introdutorio para profesores en el manejo de la plataforma de educación a distancia de la U. de C. | | | | | | |
| Total | | | | 101.33 | 20 | | |

IV.VII Generación y aplicación del conocimiento

Cuerpos académicos registrados en PROMEP

La Escuela de Turismo y Gastronomía no cuenta con un cuerpo académico del área, ya que tiene dos programas académicos distintos y sólo un PTC registrado en la BICA, mismo que está integrado en el cuerpo académico UCOL-CA- 042 coordinado por la Facultad de Contabilidad y Administración de Manzanillo.

Dos PTC pertenecientes a este cuerpo académico, más no a esta unidad académica están realizando sus estudios de doctorado, hecho que en un futuro próximo ayudará a mejorar el nivel de consolidación del Cuerpo Académico.

| Cuerpos Académicos de la Unidad. 2013 | | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------|----|----|------------|--|----------|---|---|----------------------|----------------|
| Nombre de los Cuerpos Académicos | Grado de Consolidación del CA | | | No. de PTC | Nivel de Habilitación de PTC registrados | | | | No. de Perfil PROMEP | No. de SNI/SNC |
| | C | EC | EF | | D | M | E | L | | |
| Estudios administrativos y mercadotécnicos | | | 1 | 7 | 1 | 6 | | | 5 | 0 |
| Total | | | | 7 | 1 | 6 | | | 5 | |

Líneas de generación y aplicación del conocimiento establecidas

El nombre de la Línea de generación del conocimiento es:

Estudios Administrativos, Comerciales y Turísticos de las empresas de la región en un entorno nacional e internacional

Los trabajos de investigación se realizaron con la colaboración de los estudiantes de ambas licenciaturas.

Proyectos y productos de GAC 2013

La Escuela de Turismo y Gastronomía es de reciente creación y sus dos programas son los programas más nuevos dentro de la DES F.C.A. Manzanillo, sin embargo estamos apoyando al cuerpo académico al que

pertecemos y tenemos la intención de incrementar los proyectos y productos de la investigación relacionados al área de nuestros programas académicos.

| Proyectos de Investigación (GAC) vigentes. 2013 | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----------------------------|----------------------|----|---------|---|-----------------------|----------------------|---------------------|----------------|--------------------------------|
| No. | Nombre del proyecto | Avance en % logrado en 2012 | No. de participantes | | | Área del Conocimiento | Organismo financiador | Monto total aprobado | Periodo de Vigencia | | Modalidad individual/colegiado |
| | | | PTC | PH | Alumnos | | | | Año de inicio | Año de Termino | |
| 1 | Turismo rural y desarrollo sustentable | 80 | 2 | 2 | 12 | Ciencias Sociales, Administración y Derecho | | | 2011 | 2014 | Colegiado |
| 2 | Calidad de servicio | 50 | 2 | 2 | 9 | Ciencias Sociales, Administración y Derecho | | | 2011 | 2014 | Colegiado |
| 3 | Turismo cultural | 50 | 2 | 2 | 9 | Ciencias Sociales, Administración y Derecho | | | 2011 | 2014 | Colegiado |
| 4 | | | | | | Agronomía y Veterinaria | | | | | |

| Nombre de Cuerpo Académico | No. de Publicaciones en: | | | | No. de Ponencias en eventos: | | | | Patentes o registros de derechos de autor |
|----------------------------|--------------------------|---------------------|--------|--------------------|------------------------------|----------|----------|---------------|---|
| | Revista arbitradas | Revista de difusión | Libros | Capítulos de libro | Local | Regional | Nacional | Internacional | |
| CA-042 | 1 | 3 | 1 | | | | 2 | 3 | |

Trabajo en redes

Para nuestra Escuela el trabajo en Redes nos trae los siguientes beneficios:

- Ayuda en la elaboración de la metodología de investigación en el área de las ciencias sociales.
- Unirse para facilitar la publicación de un libro.
- Mejorar la calidad del trabajo de investigación de manera colegiada con diferentes enfoques.
- Mejora de documentos curriculares o programas académicos.
- Intercambio de profesores para investigación, docencia y/o participación en foros y congresos.

El último proyecto PROMESAN además de servirnos para que los estudiantes realicen movilidad por un semestre, nos facilita que los alumnos que no pueden realizarla, tengan la oportunidad de participar en proyectos virtuales. También hemos logrado traer a congresos de la DES FCA Manzanillo a socios de nuestros consorcios, como ponentes internacionales.



| Trabajo en redes | | |
|------------------|--|------------------------------|
| CA | Nacionales | Internacionales |
| CA-042 | RECADyT (Red de Cuerpo Académico sobre Desarrollo y Turismo) | |
| CA-042 | Gestión Integrada de Agua Centro Interamericano de recurso Agua (CIRA, UAEM) | |
| CA-042 | | Red PROMESAN Proyecto Logist |

IV.VIII Personal administrativo y de apoyo

En forma general los 34 trabajadores que integramos el personal adscrito a la Escuela de Turismo y Gastronomía laboramos con entusiasmo y en forma comprometida.

Cada miembro del personal hace lo que le corresponde y siempre se muestra dispuesto a apoyar a los compañeros cuando las circunstancias lo ameritan, por ello en este plantel se respira y se vive un ambiente de trabajo armonioso y de mucha camaradería logrando con ello ofrecer un buen servicio a nuestro estudiantado.

| Personal de la dependencia por función, género y tiempo de dedicación. 2013 | | | | | | | | |
|---|-----------------|-----------|--------------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Personal | Tiempo completo | | Medio tiempo | | Por horas | | Total | |
| | Hombres | Mujeres | Hombres | Mujeres | Hombres | Mujeres | Hombres | Mujeres |
| Directivo | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Personal de apoyo técnico | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 |
| Docentes | 1 | 4 | 3 | 2 | 5 | 12 | 9 | 18 |
| Personal de apoyo administrativo | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Personal secretarial | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Intendencia y mantenimiento | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| Prestadores de SSC y PP* | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 10 | 7 | 10 |
| Becarios | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Participantes Proyectos "EVUC" | 0 | 0 | 0 | 0 | 11 | 42 | 11 | 42 |
| Total | 7 | 10 | 3 | 2 | 23 | 64 | 33 | 76 |

| Personal de la dependencia por grado de estudios. 2013 | | | | | | | | | |
|---|--------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|------------|
| Personal | Grado máximo de estudios | | | | | | | | Total |
| | Otro | Sec. | Bach. | PA | Lic. | Esp. | Mae. | Doc. | |
| Directivo | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| Personal de apoyo técnico | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 1 | 0 | 6 |
| Docentes | 1 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 10 | 0 | 27 |
| Personal de apoyo administrativo | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| Personal secretarial | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Intendencia y mantenimiento | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Prestadores de SSC y PP* | 0 | 0 | 17 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 |
| Becarios | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Participantes Proyectos "EVUC" | 0 | 0 | 53 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 53 |
| Total | 4 | 1 | 70 | 0 | 21 | 0 | 13 | 0 | 109 |

Una de las ventajas de que el personal de esta dependencia este realizando estudios para actualizarse o este próximo a iniciar estudios de posgrado para mejorar su nivel académico, es que gracias a ello ofreceremos un servicio más profesional y pertinente a nuestros estudiantes.

| Personal de la dependencia realizando estudios. 2013 | | | | | | | |
|---|-------|--------------|--------------|----------|-----------|---------------|-------|
| Personal | Otros | Licenciatura | Especialidad | Maestría | Doctorado | Pos-doctorado | Total |
| Directivo | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Personal de apoyo técnico | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Docentes | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Personal de apoyo administrativo | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Personal secretarial | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Intendencia y mantenimiento | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Prestadores de SSC y PP* | 0 | 17 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 |

| | | | | | | | |
|--------------------------------------|----------|-----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| Becarios | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Participantes Proyectos "EVUC" | 0 | 53 | 0 | 0 | 0 | 0 | 53 |
| Total | 1 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 71 |

Capacitación y actualización del personal de la dependencia

Gracias al curso de "Integración Grupal" los trabajadores de la Escuela de Turismo y Gastronomía trabajamos en forma integrada y armoniosa y mejoramos nuestra actitud de servicio, tanto hacia el estudiantado como con el personal que nos tenemos que involucrar para realizar nuestras funciones complementarias.

Gracias al Curso de "Diseño Curricular con enfoque en Competencias" se facilitó el trabajo de la academia que se encargó de la elaboración del documento curricular del programa de la Licenciatura en Gastronomía. También facilitará los trabajos de la academia de turismo que está por iniciar la restructuración del plan de estudios de este programa bajo el nuevo modelo educativo.

Al personal en general le gusta y lo motiva que se le considere y se le invite a participar en cursos de capacitación y actualización.

| Asistencia a cursos. 2013 | | |
|---|----------------------|------------------------------|
| Nombre del curso o taller | Número de asistentes | Lugar |
| Integración Grupal | 19 | E.T.G. Universidad de Colima |
| Diseño Curricular con Enfoque de Competencias como respuesta a las necesidades educativas del siglo XXI | 11 | E.T.G. Universidad de Colima |
| El Poder del Servicio al Cliente | 1 | Azertum, Monterrey, N.L. |

| Cursos impartidos durante 2013 | | |
|--------------------------------|----------------------|-------|
| Nombre del curso o taller | Número de asistentes | Lugar |

Capítulo V. Gestión académica

V.I Actividades de los cuerpos colegiados y comités del plantel

Las reuniones y actividades de los cuerpos colegiados y de los diferentes comités que se integran en la Escuela de Turismo y Gastronomía son indispensables para respaldar y regular las diferentes funciones y actividades que se realizan con la finalidad de apoyar, mantener informado y brindar un buen servicio al estudiantado.

| Actividades de los cuerpos colegiados y comités del plantel. 2013 | | | | | | | | | | | |
|---|------------------|----------|---------------------|-----------------|------------------------------|-------------------|---|--------------------|--------------------|-------|-------|
| Consejo Técnico | Cuerpo Académico | Academia | Comité de Movilidad | Comité de Becas | Comité de Educación Continua | Comité Curricular | Comisión de revalidación, convalidación | Reunión con Rector | Reunión con Padres | Otras | Total |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|----|---|---|---|----|-------------------|---|---------------|--|----|
| | | | | | | | y equivalencia | | de Familia | | |
| 1 | 6 | 22 | 6 | 4 | 1 | 30 | 4 | 5 | 2 | | 81 |

V.II Proyectos específicos asociados a las dependencias

La Profesora de Tiempo Completo PTC Nuchnudee Chaisantit fue beneficiada con recurso PROMEP 2013 de Reconocimiento a Perfil Deseable y Apoyo por la cantidad de \$30,000.00

Capítulo VI. Informe financiero

El dinero que nos queda por solicitar y ejercer para el resto del semestre es de \$ 287,432.30

Cabe aclarar que el dinero que nos queda por ejercer se encuentra ubicado en la cuenta concentradora de la Universidad de Colima; por ello en la cuenta de la Escuela de Turismo y Gastronomía no hay fondos disponibles, porque cantidad que se nos autoriza y asigna, cantidad que se ejerce o aplica.

En cuanto se reciban los \$30,000.00 de PROMEP se asignarán a la P.T.C. Nuchnudee Chaisatit Thampalo para adquisición de equipo de cómputo.

| Informe financiero. 2013 | |
|--|-----------------|
| Ingresos | Ingresos* |
| Presupuesto ordinario regularizable (anualizado) | \$ 1,000,000.00 |
| Presupuesto ordinario no regularizable (clasificado por su origen) | |
| - Aportaciones de Rectoría | \$ 0.00 |
| Presupuesto por proyectos específicos. | |
| - Ingresos por proyectos del Programa Integral de Fortalecimiento Institucional (PIFI) | \$ 249,583.00 |
| - Ingresos por proyectos del Presupuesto de Egresos de la Federación (PEF) | \$ 0.00 |
| - Fondo Ramón Álvarez Buylla de Aldana (FRABA) | \$ 0.00 |
| - Ingresos PROADU/PADES | \$ 30,000.00 |
| - Ingresos por convenios | \$ 0.00 |
| Otros ingresos clasificados por su origen | |
| - Ingresos por cuotas de recuperación | \$ 0.00 |
| - Intereses por cuentas bancarias | \$ 0.00 |
| - Donativos | \$ 0.00 |
| - Otros (talleres, laboratorios y sinodalías) | \$ 13,012.50 |
| Subtotal: ingresos hasta el 15 de septiembre de 2013 | \$ 1,292,595.50 |
| - Servicios generales | \$ 571,953.93 |
| - Becas | \$ 0.00 |



| | |
|--|-----------------|
| - Bienes muebles e inmuebles | \$ 38,641.36 |
| - Otros (talleres, laboratorios y sinodalías) | \$ 394,567.91 |
| - Otros (talleres, laboratorios y sinodalías) | |
| Total de egresos hasta el 15 de septiembre de 2013 | \$ 1,005,163.20 |
| Saldo al 15 de septiembre de 2013 | \$ 287,432.30 |



Capítulo VII. Avances del Programa Operativo Anual 2013

| Proy.1.-Lograr las condiciones para tener los programas educativos de calidad en la Escuela de Turismo y Gastronomía | | | | | |
|---|------------------|-----------------|-----------------|-------------|--|
| O.P.1.-Tener programas educativos de calidad | | | | | |
| E. Metas (M) | Valor programado | Valor semestral | Valor alcanzado | % alcanzado | Explicación de las diferencias |
| 1.1.- El programa educativo de la Licenciatura en Gestión Turística reestructurado atendiendo las orientaciones metodológicas y técnicas del nuevo modelo educativo | 1 | 1 | 1 | 100% | Aclarando que el programa que se reestructuró fue el de la Licenciatura en Gastronomía. También se iniciaron los trabajos para la reestructuración de la Licenciatura en Gestión Turística. |
| 1.1.- El programa educativo de la Licenciatura en Gestión Turística reestructurado atendiendo las orientaciones metodológicas y técnicas del nuevo modelo educativo | 1 | 1 | 1 | 100% | Aclarando que el programa que se reestructuró fue el de la Licenciatura en Gastronomía. También se iniciaron los trabajos para la reestructuración de la Licenciatura en Gestión Turística. |
| 1.1.- El programa educativo de Gestión Turística evaluado por CONAET y el PE de LG revisada la autoevaluación | 2 | 1 | 1 | 50% | Ya se recibió la primera visita de CONAET y la evaluación de la Licenciatura en Gestión Turística será a principios de noviembre del presente año. La autoevaluación del programa de gastronomía solamente se ha iniciado. |



| | | | | | |
|---|----|----|-----|-----|--|
| 1.1.- El programa educativo de Gestión Turística evaluado por CONAET y el PE de LG revisada la autoevaluación | 2 | 2 | 1 | 50% | Ya se recibió la primera visita de CONAET y la evaluación de la Licenciatura en Gestión Turística será a principios de noviembre del presente año. La autoevaluación del programa de gastronomía solamente se ha iniciado. |
| 1.1.- Convenios con el sector empresarial establecidos para el fortalecimiento de las relaciones con la sociedad de los programas educativos de la Escuela de Turismo y Gastronomía | 10 | 4 | 7 | 70% | Tenemos 7 convenios más que el año pasado. |
| 1.1.- Convenios con el sector empresarial establecidos para el fortalecimiento de las relaciones con la sociedad de los programas educativos de la Escuela de Turismo y Gastronomía | 10 | 10 | 7 | 70% | Tenemos 7 convenios más que el año pasado. |
| 1.1.- Gestionando los trámites iniciales de doble titulación con una Universidad de América Latina | 1 | 0 | 0.2 | 20% | Aunque no se recibió apoyo económico para esta actividad, hemos buscado algunas universidades afines que pudieran estar interesadas en ofertar conjuntamente un programa de |



| | | | | | doble titulación. Hasta el momento La Universidad de Especialidades Turísticas del Ecuador esta interesada y hemos iniciado los estudios pertinentes para ver si es posible concretar este proyecto. |
|--|------------------|-----------------|-----------------|-------------|--|
| 1.1.- Gestionando los trámites iniciales de doble titulación con una Universidad de América Latina | 1 | 0.3 | 0.2 | 20% | Aunque no se recibió apoyo económico para esta actividad, hemos buscado algunas universidades afines que pudieran estar interesadas en ofertar conjuntamente un programa de doble titulación. Hasta el momento La Universidad de Especialidades Turísticas del Ecuador esta interesada y hemos iniciado los estudios pertinentes para ver si es posible concretar este proyecto. |
| O.P.2.-Mantener una atención de calidad a los estudiantes | | | | | |
| E. Metas (M) | Valor programado | Valor semestral | Valor alcanzado | % alcanzado | Explicación de las diferencias |
| 2.1.- Complementar la educación del alumnado de los PE a través de actividades | 10 | 1 | 13 | 130% | Con el IV congreso de turismo y gastronomía se |



| | | | | | |
|---|-------------------------|------------------------|------------------------|--------------------|--|
| extracurriculares realizadas | | | | | ofrecieron 8 conferencias y 5 talleres diarios en cada uno de los tres días del congreso. |
| 2.1.- Complementar la educación del alumnado de los PE a través de actividades extracurriculares realizadas | 10 | 10 | 13 | 130% | Con el IV congreso de turismo y gastronomía se ofrecieron 8 conferencias y 5 talleres diarios en cada uno de los tres días del congreso. |
| 2.1.- Cursos de orientación escolar impartidos | 4 | 2 | 7 | 175% | Se han ofrecido 7 talleres beneficiando a 454 estudiantes. |
| 2.1.- Cursos de orientación escolar impartidos | 4 | 7 | 7 | 175% | Se han ofrecido 7 talleres beneficiando a 454 estudiantes. |
| 2.1.- Tutoría personalizada brindada al 20% de la matrícula de la UA | 54 | 27 | 64 | 118.52% | En promedio al semestre se dio tutoría personalizada a 64 estudiantes. |
| 2.1.- Tutoría personalizada brindada al 20% de la matrícula de la UA | 54 | 89 | 64 | 118.52% | En promedio al semestre se dio tutoría personalizada a 64 estudiantes. |
| O.P.3.-Incrementar el desarrollo docente involucrando la participación del alumnado | | | | | |
| E. Metas (M) | Valor programado | Valor semestral | Valor alcanzado | % alcanzado | Explicación de las diferencias |
| 3.1.- Proyectos de investigación realizados | 4 | 2 | 3 | 75% | Son tres los proyectos de investigación que se están realizando con la participación de 30 alumnos. |
| 3.1.- Proyectos de | 4 | 4 | 3 | 75% | Son tres los |

| | | | | | |
|--|-------------------------|------------------------|------------------------|--------------------|---|
| investigación realizados | | | | | proyectos de investigación que se están realizando con la participación de 30 alumnos. |
| 3.1.- Capacitar a los PTC y PA de los dos programas académicos | 30 | 30 | 53 | 176.67% | Se han ofrecido cuatro cursos en los que han participado 53 profesores. |
| 3.1.- Capacitar a los PTC y PA de los dos programas académicos | 30 | 53 | 53 | 176.67% | Se han ofrecido cuatro cursos en los que han participado 53 profesores. |
| O.P.4.-Mantener una óptima gestión educativa | | | | | |
| E. Metas (M) | Valor programado | Valor semestral | Valor alcanzado | % alcanzado | Explicación de las diferencias |
| 4.1.- Administrar mensualmente los recursos asignados (materiales y financieros) | 12 | 6 | 9 | 75% | Aunque el presupuesto es anual, los recursos se asignan y ejercen mensualmente. |
| 4.1.- Administrar mensualmente los recursos asignados (materiales y financieros) | 12 | 12 | 9 | 75% | Aunque el presupuesto es anual, los recursos se asignan y ejercen mensualmente. |
| 4.1.- Gestionar mensualmente procedimientos administrativos, escolares y financieros | 12 | 6 | 9 | 75% | La gestión y operación de la escuela ha sido satisfactoria durante los 9 meses transcurridos. |
| 4.1.- Gestionar mensualmente procedimientos administrativos, escolares y financieros | 12 | 12 | 9 | 75% | La gestión y operación de la escuela ha sido satisfactoria durante los 9 meses transcurridos. |



Conclusiones

M.A. José Eduardo Hernández Nava
Rector de la Universidad de Colima.

Dra. Martha Alicia Magaña Echeverría
Coordinadora General de Docencia

Lic. Edna Irela Velázquez Chávez
Delegada Regional de Manzanillo.

D. en C. Carlos Enrique Tene Pérez
Director General de Planeación y Desarrollo Institucional

Dr. Carlos Eduardo Monroy Galindo
Director General de Educación Superior

Honorables miembros del presídium.
Estimados compañeros catedráticos, administrativos y de servicios.
Alumnado en general.

Es fácil observar que en la Escuela de Turismo y Gastronomía, de reciente creación, independientemente del rol que cada uno de nosotros tenga que desempeñar, ya sea de intendencia, administrativo, alumno, docente o como directivo, existe el compromiso por el bienestar de nuestra organización y por ende el de nuestra Institución. Contamos con la política de trabajar en equipo, logrando con ello mantenernos como una unidad y por lo tanto tenemos en todos los sentidos la camiseta o filipina bien puesta.

Lo anterior se puede percibir en los logros que hemos alcanzado y en los compromisos que hemos adquirido en forma conjunta, ellos son:

| Diez principales acciones realizadas | |
|--|--|
| Acciones | Impacto |
| Continuamente buscamos contar con instalaciones y equipamiento de primer nivel al proyectar la construcción y equipamiento de más espacios, principalmente para el programa de la Licenciatura en Gestión Turística. | Ofreceremos un mejor servicio y comodidad a nuestros estudiantes y profesores al contar con un 100% de aulas, cubículos, cafetería y talleres equipados. |
| Tenemos una buena participación de estudiantes dentro del programa de movilidad. | Mejora la calidad de nuestros egresados. Aumenta mucho el interés de alumnos de los bachilleratos por ingresar a la Escuela de Turismo y Gastronomía. |
| Nuestros alumnos tienen la posibilidad de realizar las prácticas profesionales o el servicio social en 39 empresas con las que estamos vinculados. | Facilita a los alumnos realizar el servicio social o las prácticas profesionales al contar con muchas opciones para elegir donde realizarlo. |



| | |
|---|--|
| Implementar y dar seguimiento al Programa de Tutorías en los 9 grupos de la escuela, incluyendo el grupo de noveno semestre de la Licenciatura en Gestión Turística quienes están realizando su pasantía. | Ir mejorando el índice de retención de alumnos, y el porcentaje de aprobación. |
| Se terminaron los trabajos de la reestructuración del programa de la Licenciatura en Gastronomía. | Programa actualizado y bajo el nuevo modelo educativo. Estudiantes más satisfechos, aprendizaje más completo y con competencias comprobables. |
| Se inició la reestructuración del programa de la Licenciatura en Gestión Turística. | Tendremos nuestro segundo programa actualizado y bajo el nuevo modelo educativo. Estudiantes más satisfechos, aprendizaje más completo y con competencias comprobables. |
| Solicitamos desde el año 2012 una plaza de profesor de tiempo completo (PTC) para el programa de la Licenciatura en Gestión Turística. El nuevo PTC se integró en febrero de 2013. Ella es la M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos. | Mejora la satisfacción y atención hacia nuestros estudiantes. Mejora la productividad del cuerpo académico. |
| Solicitamos desde el año 2012 una plaza de profesor de tiempo completo (PTC) para el programa de la Licenciatura en Gastronomía. La nueva PTC se integró en agosto de 2013. Ella es la M.A. Yesbek Rocío Morales Paredes. | Mejora la satisfacción y atención hacia nuestros estudiantes. Mejora la productividad del cuerpo académico. |
| 9.- Participamos en la generación de productos dentro del cuerpo académico de la DES, así como la publicación de los mismos. | En un futuro próximo se logrará la consolidación del Cuerpo Académico de la DES. |
| Se llevó a cabo el "Cuarto Congreso de Turismo y Gastronomía". | Los estudiantes se muestran muy participativos en estos tipos de eventos ya que son un complemento de su aprendizaje y escuchan opiniones y experiencias de otras personas ajenas al personal de la escuela. |

Principales áreas de atención (debilidades)

| Retos/Área de atención | Estrategia para su atención en 2014 |
|---|--|
| Lograr la construcción de espacios y el equipamiento de los mismos, para el programa de la Licenciatura en Gestión Turística. | Coordinarnos con la Dirección General de Obras Materiales para darle continuidad a la construcción de dichos espacios. |
| Ofrecer cursos de Educación Continua, principalmente en el área de la gastronomía. | Hacer los trámites necesarios para registrarlos en la Dirección de Educación Continua, promoverlos y llevarlos a cabo. |
| Lograr la acreditación del programa de la Licenciatura en Gestión Turística, y posteriormente mantener dicha acreditación. | Estamos en coordinación con la Dirección de Educación Superior preparando las carpetas electrónicas y documentación necesaria para presentarlas ante CONAET y buscar la acreditación en noviembre de 2013. |
| Lograr la acreditación del programa de la Licenciatura en Gastronomía. | Estamos en coordinación con la Dirección de Educación Superior preparando las carpetas |



| | |
|---|--|
| | <p>electrónicas y documentación necesaria para presentarlas ante CONAET y buscar la acreditación a mediados del año 2014. Aprovechar la experiencia reciente del llenado de carpetas electrónicas para buscar la acreditación del programa de Licenciado en Gestión Turística.</p> |
| <p>Contar con un plan de estudios y documento curricular actualizado para la Licenciatura en Gestión Turística.</p> | <p>Efectuar los trabajos de la reestructuración del programa de la Licenciatura en Gestión Turística, aprovechando la experiencia reciente de la reestructuración del programa de estudios de la Licenciatura en Gastronomía.</p> |

Análisis de los principales logros obtenidos en el periodo 2005-2012



Galería de imágenes

ETG



Fachada de la Escuela de Turismo y Gastronomía

Mukimono



Tallado en fruta, arte Mukimono.

Evento C



Evento de los alumnos de Gestión Turística en el jardín municipal de Manzanillo.

Viaje





Viaje de prácticas a la ciudad de Guanajuato de los alumnos de la Licenciatura en Gestión Turística.

Exposici



Exposición de Mercadotecnia de los alumnos de Gastronomía.

Visita



Demostración de elaboración del pastel Ante Colimote, Sra. Dolores Márquez.

Sal





Clase en el salón-auditorio de la Escuela de Turismo y Gastronomía.

Clase



Alumnos de Gastronomía en clase de Gestión de restaurantes y bares.

Cocteler



Clase de coctelería en el bar de la Escuela de Turismo y Gastronomía.



Taller de cocina con los alumnos de Gestión Turística.

Reuni



Reunión de profesores en el salón-auditorio, de la Escuela de Turismo y Gastronomía.

Del mar





Cocina del mar, alumnos de Gastronomía.

en cocina.



Alumnos en cocina caliente.

Platillos



Platillos elaborados por los alumnos.

Evento integrador





Evento de los alumnos de Turismo y Gastronomía.

Pr



Práctica de la clase de coctelería.



Anexos

Anexo I. Productos académicos publicados en 2013

| Listado de Productos Académicos 2013 | | |
|---|---|--|
| Artículos | | |
| No. | Autor o Autores | Ficha bibliográfica completa |
| 1. | Nuchnudee Chaisatit, María Adelaida Silvestre Campos, Juan Alonzo Livas De La Garza, Aurelio Deniz Guizar | Chaisatit, N., Silvestre Campos, M. A., Livas De La Garza, J. A., Deniz Guizar, A. (2013). Análisis de la competitividad turística en destino de sol y playa, caso turismo nacional en manzanillo y Puerto Vallarta, México.. Global Conference on Business and Finance. |
| 2. | María Adelaida Silvestre Campos, Nuchnudee Chaisatit, Aurelio Deniz Guizar, Juan Alonzo Livas De La Garza | Silvestre Campos, M. A., Chaisatit, N., Deniz Guizar, A., Livas De La Garza, J. A. (2012). Economic, Social and Behavior of Tourists that visit Manzanillo, Colima, as Destination of Sun and Beach. Conference of the International Journal of Arts & Sciences. . |
| Artículos de conferencias | | |
| No. | Autor o Autores | Ficha bibliográfica completa |
| 1. | María Adelaida Silvestre Campos, Nuchnudee Chaisatit, Aurelio Deniz Guizar | Silvestre Campos, M. A., Chaisatit, N., Deniz Guizar, A. (2012). Pilot proposal for tourist cultural to sis grade in elementary school Manzanillo, Colima. En International Conference on Business, Hospitality and Tourism Management, 2012(págs.). Jamaica: . |
| Capítulo de libros | | |
| No. | Autor o Autores | Ficha bibliográfica completa |
| 1. | Nuchnudee Chaisatit, Juan Carlos Benavides Araiza, Jesús Otoniel Sosa Rodríguez | Chaisatit, N., Benavides Araiza, J. C., Sosa Rodríguez, J. O. (2013). La calidad del servicio de los restaurantes de la playa Miramar, como factor de competitividad turística en Manzanillo, Colima. XI Seminario de turismo y sustentabilidad y VI Congreso de gastronomía Cancún, México. |



| Memorias | | |
|----------|--|--|
| No. | Autor o Autores | Ficha bibliográfica completa |
| 1. | Nuchnudee Chaisatit, Juan Carlos Benavides Araiza, María Adelaida Silvestre Campos | Chaisatit, N., Benavides Araiza, J. C., Silvestre Campos, M. A. (2012). Turismo cinegético como una estrategia para el desarrollo turístico sostenible en la comunidad de Agua Fría, Minatitlán. Colima, Colima. VI Congreso Internacional de la academia Mexicana de Investigación Turística. (AMIT). |

Anexo II. Movilidad de personal durante 2013

| Listado de profesores que realizaron movilidad 2013 | | | |
|---|---------------------------------|--|--|
| Nombre | Lugar | Institución | propósito |
| Jesús Otoniel Sosa Rodríguez | Habana, Cuba | IX Encuentro Internacional de Contabilidad, Auditoria y Finanzas | Prestación de ponencia y asistencia a curso |
| Juan Alonzo Livas de la Garza | Habana, Cuba | IX Encuentro Internacional de Contabilidad, Auditoria y Finanzas | Prestación de ponencia y asistencia a curso |
| Nuchnudee Chaisatit Thampalo | Tailandia | Universidad Rajabhat Dusit | Hacer investigación y fomentar la investigación colegiada. |
| Nuchnudee Chaisatit Thampalo | Tailandia | Universidad de Chiang Mai | Hacer investigación y fomentar la investigación colegiada. |
| Adelaida Silvestre Campos | Jamaica | Congreso Internacional de Turismo | Presentación de ponencias |
| Juan Alonzo Livas de la Garza | Playa del Carmen, Quintana, Roo | Varios Hoteles | Visitar hoteles para checar el proceso de las pasantías de los alumnos de noveno semestre del programa de Licenciado en Gestión Turística. |
| Jesús Otoniel Sosa Rodríguez | Playa del Carmen, Quintana, Roo | Varios hoteles | Visitar hoteles para checar el proceso de las pasantías de los alumnos de noveno semestre del programa de Licenciado en Gestión Turística. |