



2012



INFORME DE LABORES



Escuela de Turismo y Gastronomía





UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Directorio

Ramón Arturo Cedillo Nakay

Rector

Christian Jorge Torres Ortiz Zermeño

Secretario General

Juan Carlos Yáñez Velazco

Coordinador General de Docencia

Carlos Eduardo Monroy Galindo

Director General de Educación Superior

José Martín Torres Ríos

Delegado Regional No. 1

Martha Alicia Magaña Echeverría

Directora 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



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

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.....	18
II.VIII Servicios médicos y seguro social facultativo.....	19
II.IX Becas.....	19
II.X Programa de Estudiantes Voluntarios Universitarios (EVUC).....	21
II.XI Programa de movilidad académica de estudiantes.....	21
II.XII Servicio social universitario, servicio social constitucional y práctica profesional.....	23
II.XIII Educación continua.....	24
II.XIV Eventos realizados para la promoción de la ciencia, tecnología, cultura y manifestaciones artísticas.....	25
Capítulo III. Mejora y aseguramiento de la calidad educativa.....	25
III.I Programas educativos.....	25
III.II Evaluación y actualización curricular.....	26
III.III Innovación educativa y sus impactos en el rendimiento escolar.....	27
III.IV Análisis de las acciones para promover el desarrollo sustentable, la educación ambiental y su incorporación en el currículum.....	27
III.V Análisis de la cooperación académica nacional e internacionalización.....	27
III.VI Avances en la competitividad académica.....	28
III.VI Resultados del Examen General de Egreso de Licenciatura.....	30
III.VII Prácticas de talleres y laboratorios.....	30
III.VIII Incorporación de tecnologías de información al proceso formativo.....	31
III.IX Vinculación con sectores sociales, gubernamentales y productivos.....	31
III.X Mejora de la capacidad física instalada y equipamiento.....	32



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

III.XI Contribución al cumplimiento de los objetivos estratégicos del PIDE 2010-2013.....	35
Capítulo IV. Personal	36
IV.I Personal académico.....	36
IV.II Reconocimiento al desempeño docente	36
Reconocimiento a los Mejores Docentes	36
Reconocimiento al desempeño de PTC	38
IV.III Academias	39
IV.IV Movilidad de profesores	39
IV.V Profesores visitantes.....	40
IV.VI Capacitación docente y actualización disciplinar	40
IV.VII Generación y aplicación del conocimiento.....	41
Cuerpos académicos registrados en PROMEP.....	41
Líneas de generación y aplicación del conocimiento establecidas.....	41
Proyectos y productos de GAC 2012	41
Trabajo en redes	42
IV.VIII Personal administrativo y de apoyo	43
Capacitación y actualización del personal de la dependencia	46
Capítulo V. Gestión académica	46
V.I Actividades de los cuerpos colegiados y comités del plantel.....	46
V.II Proyectos específicos asociados a las dependencias	47
Capítulo VI. Informe financiero	47
Capítulo VII. Avances del Programa Operativo Anual 2012	49
Conclusiones	54
Galería de imágenes.....	57
Anexos	65
Anexo I. Productos académicos publicados en 2012	65
Anexo II. Movilidad de personal durante 2012.....	66



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

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	Mazanillo		
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



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Presentación

PRESENTACIÓN

Dr. Ramón Arturo Cedillo Nakay
Rector de la Universidad de Colima.

Lic. José Martín Torres Ríos
Delegado Regional de Manzanillo.

M.C. Juan Carlos Yáñez Velasco
Secretario Académico

Dra. Martha Alicia Magaña Echeverría
Directora General de Planeación y Desarrollo Institucional

Dr. Carlos Eduardo Monroy Galindo
Director General de Pregrado

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

De conformidad con la reglamentación Universitaria me es grato comparecer ante ustedes, para presentar mi primer informe de labores, en el cual se plasman las acciones académicas y administrativas que se realizaron en nuestra dependencia, desde que me dieron mi nombramiento como director que fue la misma fecha en la que se inauguró la Escuela de Turismo y Gastronomía, esto es el 30 de enero del presente año, por ello el informe comprende los meses de enero de 2011 a septiembre de 2012; actividades que no son más que 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.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Capítulo I. Población estudiantil

I.1 Estudiantes de nuevo ingreso

Considero que la cantidad de jóvenes que desean ingresar a la Escuela de Turismo y Gastronomía a primer semestre, es suficiente para la Licenciatura en Gestión Turística ya que tuvimos 44 aspirantes y para la Licenciatura en Gastronomía la demanda es alta ya que tuvimos 58 aspirantes, dando así un total de 102 jóvenes que deseaban ingresar a nuestra escuela; de los cuales terminaron el proceso de admisión 100 tal y como se observa en los cuadros subsiguientes:

Nótese que de los 77 aspirantes aceptados 45 provienen de bachilleratos de la Universidad de Colima lo que corresponde al 58.44% 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. Con ello la demanda aumentó de 90 aspirantes en el 2011 a 102 aspirantes en el 2012. El porcentaje de aceptación fue de un 75.49%.

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	6	13	6	13	19	100%
Otras del Estado	11	14	9	13	22	88%
Del país	1	2	1	2	3	100%
Del extranjero	0	0	0	0	0	
Total	18	29	16	28	44	93.62%

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	13	22	9	17	26	74.29%
Otras del Estado	6	8	3	3	6	42.86%
Del país	2	7	0	1	1	11.11%
Del extranjero	0	0	0	0	0	
Total	21	37	12	21	33	56.9%

Concentrado del Proceso de Selección 2012. 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	19	35	15	30	45	83.33%

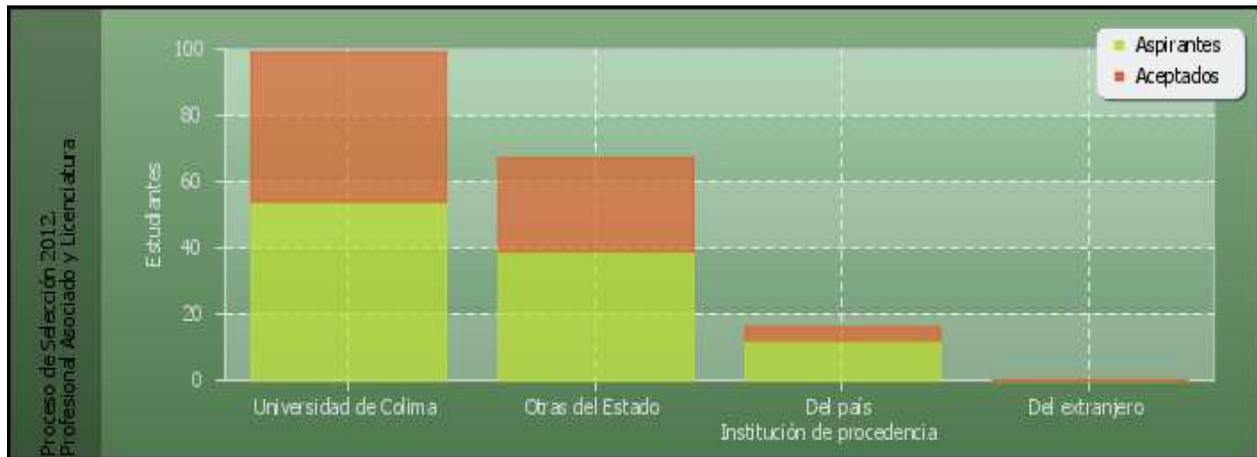


UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Otras del Estado	17	22	12	16	28	71.79%
Del país	3	9	1	3	4	33.33%
Del extranjero	0	0	0	0	0	
Total	39	66	28	49	77	73.33%



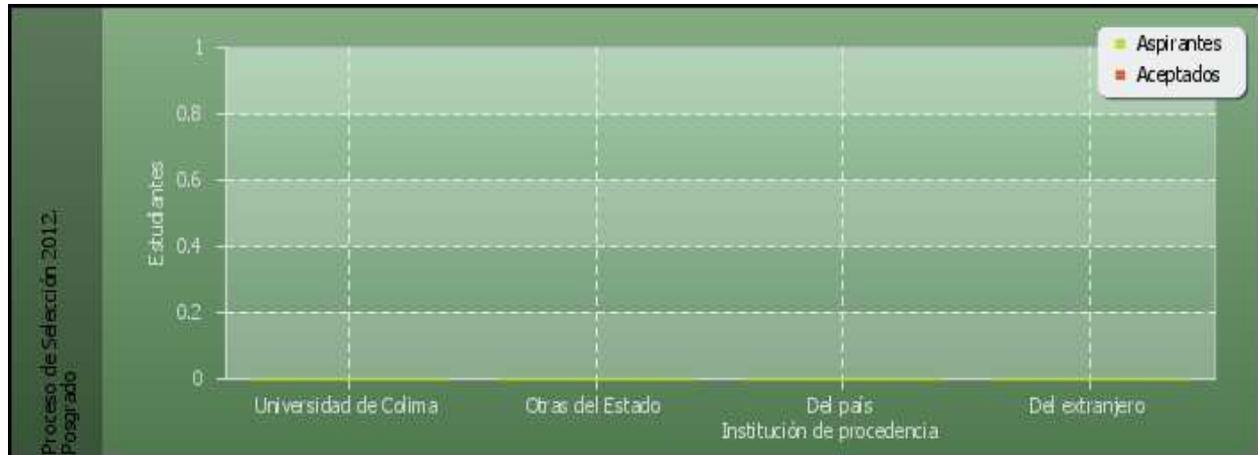
Concentrado del Proceso de Selección 2012. Posgrado						
Institución de procedencia de los aspirantes	Número de Aspirantes		Aceptados		Total de aceptados	% de aceptación
	H	M	H	M		
Universidad de Colima						
Otras del Estado						
Del país						
Del extranjero						
Total	0	0	0	0	0	



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012



Se puede observar que el mejor promedio del puntaje obtenido en el EXANI-II lo lograron los aspirantes al programa de 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 8.75 y en segundo lugar los aspirantes a Gestión Turística con un promedio general de 8.56.

Aspirantes que presentaron el EXANI-II en Profesional Asociado y Licenciatura Ciclo escolar: Agosto 2012 - Julio 2013				
Programa Educativo	Aspirantes			Promedio del puntaje obtenido en EXANI-II
	Total de Inscritos	Núm. que presentó el Exani-II	%	
Licenciado en Gestión Turística	44	44	100%	997.27
Licenciado en Gastronomía	58	56	96.55%	1004.41
Total	102	100	98.04%	1000.84

Resultados del Proceso de Selección en Profesional Asociado y Licenciatura Ciclo escolar: Agosto 2012 - Julio 2013				
Programa Educativo	EXANI II Aceptados			Promedio general de bachillerato
	Puntaje más bajo	Puntaje más alto	Promedio	
Licenciado en Gestión Turística	922	1156	1008.1	8.56
Licenciado en Gastronomía	1006	1180	1072.9	8.75
Total	1928	2336	1040.5	8.66

Resultados del Proceso de Selección de los Alumnos Aceptados PA. y Lic. Ciclo



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Escolar 2012 - 2013						
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	1027.6	1008.7	1018.15	7.95	8.5	8.23
Otros bachilleratos del Estado	989	978.1	983.55	8.7	8.72	8.71
Bachilleratos de otros estados de la República	970	1051	1010.5	8.5	8.48	8.49
Bachilleratos de otros países	0	0	0	0	0	0
Total	995.53	1012.6	1004.07	8.38	8.57	8.48

Resultados del Proceso de Selección de los Alumnos Aceptados PA. y Lic. Ciclo Escolar 2012 - 2013						
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	1092.2	1072	1082.1	8.85	8.76	8.81
Otros bachilleratos del Estado	1070.5	1052	1061.25	8.58	9.3	8.94
Bachilleratos de otros estados de la República	0	1120	1120	0	9.1	9.1
Bachilleratos de otros países	0	0	0	0	0	0
Total	1081.35	1081.33	1087.78	8.72	9.05	8.95

Concentrado de resultados del Proceso de Selección de los Alumnos Aceptados PA. y Lic. Ciclo Escolar 2012 - 2013						
Escuela de Procedencia	EXANI II			PROMEDIO DE BACHILLERATO		
	Hombre	Mujer	Promedio General	Hombre	Mujer	Promedio General
Bachilleratos de la U de C	1059.9	1040.35	1050.13	8.4	8.63	8.52
Otros bachilleratos del Estado	1029.75	1015.05	1022.4	8.64	9.01	8.83
Bachilleratos de otros estados	970	1085.5	1027.75	8.5	8.79	8.65



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

de la República						
Bachilleratos de otros países	0	0	0	0	0	0
Total	1019.88	1046.97	1033.43	8.51	8.81	8.67



Podemos observar que vienen con mejores promedios los aspirantes procedentes de otros bachilleratos del Estado, sin embargo los resultados de CENEVAL son más altos en los alumnos procedentes de bachilleratos de la Universidad de Colima.

Resultados del EXANI-III Ciclo escolar: Agosto 2012 - Julio 2013			
Programa Educativo	Aceptados		
	Puntaje más bajo	Puntaje más alto	Promedio
Total	0	0	0

I.II Matrícula total

"2012, 50 AÑOS DE LA FACULTAD DE CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN, COLIMA"



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Actualmente la Escuela Turismo y Gastronomía es, a nivel de educación superior, el plantel más nuevo, sin embargo contamos ya con 274 alumnos inscritos en nuestros dos programas pertinentes.

Este año se inscribieron 77 nuevos alumnos.

El 62.77% de la población estudiantil es del género femenino y el 37.23% del género masculino.

Matrícula Escolar por Programa Educativo de PA y Lic.											
Área del conocimiento	Programa Educativo	Febrero-julio 2012					Agosto 2012-Enero 2013				
		Hombres		Mujeres		Total	Hombres		Mujeres		Total
		No.	%	No.	%	No.	No.	%	No.	%	No.
Ciencias Sociales y Administrativas	Licenciado en Gestión Turística	40	32.79%	82	67.21%	122	55	33.74%	108	66.26%	163
Ciencias Sociales y Administrativas	Licenciado en Gastronomía	46	45.54%	55	54.46%	101	47	42.34%	64	57.66%	111
Total		86	38.57%	137	61.43%	223	102	37.23%	172	62.77%	274

Matrícula Escolar por Programa Educativo de Posgrado											
Área del conocimiento	Programa Educativo	Febrero-julio 2012					Agosto 2012-Enero 2013				
		Hombres		Mujeres		Total	Hombres		Mujeres		Total
		No.	%	No.	%	No.	No.	%	No.	%	No.
Total			0%		0%			0%		0%	

Matrícula con Necesidades Educativas Especiales (NEE) Febrero-Julio 2012				
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



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Estudiantes con Necesidades Educativas Especiales	0	0	0	0
--	----------	----------	----------	----------

Matrícula con Necesidades Educativas Especiales (NEE) Agosto 2012- Enero 2013

	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" contamos con el servicio de Orientación Escolar y Psicológica, el cual ha tenido una fuerte aceptación por parte del alumnado así como del personal docente que efectúa acciones de tutoría, ya que este servicio sirve de apoyo y complemento para dicha actividad. Durante el año que se informa 124 alumnos recibieron asesoría psicológica. Además se ofrecieron varias conferencias y talleres beneficiando a 553 alumnos.

Conferencias: "Mitos y realidades sin drogas", "Armando el Reven", "Fobias", "Prevención de accidentes" y "Sexualidad con responsabilidad".

Talleres tales como: "Adaptación al nivel Profesional", "Diplomado Desarrollo Humano e Inteligencia Emocional", "El Futuro egresado y su primer trabajo" y "Antes del intercambio".

Atención que brinda el Orientador Educativo		
Tipo de Entrevista	Modalidad de Atención	No. De Beneficiados
Psicológica	Individual	124
	Pareja	1
	Familiar	1
	Grupo	
Vocacional	Individual	2
	Grupo	
Escolar	Individual	6
	Grupo	
Total		134

Actividades Grupales de Orientación Educativa	
Evento	Beneficiados
Charla / Conferencia	228
Talleres	325
Total	553

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

Durante el año que se informa 55 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 y que les facilita el tomar mejores decisiones y a la vez ser más emprendedores.

Al taller: Liderazgo en la acción para la inserción laboral asistieron 33 alumnos.

A la conferencia: Liderazgo en acción para la inserción laboral asistieron 45 alumnos.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Al Seminario PROLIDEH asistieron 8 alumnos, de los cuales dos asistieron al "Seminario de Liderazgo"; uno al de "La Relación de pareja" y cinco al de "Sexualidad".

II.III Programa institucional de tutoría

Se asignó un maestro por cada grupo de cada programa educativo que se ofrece, para que efectúen 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.

GASTRONOMIA

- 1o. Sem. Adriana del Carmen Bautista Hernández
- 3o. Sem. Juan Alonzo Livas de la Garza
- 5o. Sem. José Antonio López Ramírez
- 7o. Sem. María del Carmen Sánchez García

TURISMO

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

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.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Tutoría				
Periodo	Individual		Grupal	
	Participantes			
	No. de profesores	No. de estudiantes	No. de profesores	No. de grupos
Febrero 2012 - Julio 2012	8	70	8	8
Agosto 2012 - Enero 2013	8	79	8	9

II.IV Programa Universitario de Inglés.

Aunque el programa de inglés funciona bien en la Escuela de Turismo y Gastronomía, ya que se mide el rendimiento o avance de semestre a semestre en el examen TOEFL, considero que los alumnos que aprenden el idioma son porque lo estudian por fuera de nuestra institución.

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 2011 - Enero 2012								
Nivel PUI	Matrícula por nivel	Ordinario		Extraordinario		Regularización		% de aprobación
		No.	%	No.	%	No.	%	
2	62	53	85.48	7	11.29	2	3.23	100.00
1	11	10	90.91	0	0	1	9.09	100.00
4	38	36	94.74	2	5.26	0	0	100.00
3	92	84	91.30	6	6.52	2	2.17	100.00
5	31	29	93.55	2	6.45	0	0	100.00

Aprobación Escolar en el Programa Universitario de Inglés. Ciclo Febrero - Julio 2012								
Nivel PUI	Matrícula por nivel	Ordinario		Extraordinario		Regularización		% de aprobación
		No.	%	No.	%	No.	%	
1	6	6	100.00	0	0	0	0	100.00
2	61	57	93.44	3	4.92	0	0	98.36
3	91	89	97.80	2	2.20	0	0	100.00
4	39	39	100.00	0	0	0	0	100.00
5	25	25	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 que sirve de complemento para el aprendizaje del idioma inglés, nuestros alumnos pueden disponer de dicha oportunidad, aunque creemos que por cuestiones de distancia nuestros estudiantes casi no asisten a dicho espacio.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Asistencia al CAAL			
Programa educativo	Estudiantes		
	No.		%
Licenciado en Gestión Turística	3		2.7
Licenciado en Gastronomía	6		4.3

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 "Tercer Congreso de Turismo y Gastronomía" así como el "Cuarto Seminario Taller de Entorno Turístico"

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 profesores y directivos se lograron resultados satisfactorios en la organización de los eventos. Así mismo la participación activa de los estudiantes coadyuvo en la interacción profesor - alumno - directivos - alumnos logrando con ello aprendizajes significativos.

Número de eventos académicos del Nivel Superior 2012				
Nombre del evento	Tipo de evento	Número de eventos	Número de participantes	
			Alumnos	Profesores
III Foro de Investigación Turística	Académico	1	58	
III Foro de Investigación Gastronómica	Académico	1	44	
Congreso de Turismo y Gastronomía	Académico	1	223	
Club de cine	Académico	1	68	
Total		4	393	

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, ellos realizan muchas salidas locales para conocer y practicar el turismo rural.

Como parte de las actividades realizadas durante todo el proceso de los viajes de prácticas se identifican como fortalezas el trabajo en equipo, habilidades de liderazgo, buena comunicación, interés en la temática del viaje; todo ello propicia una excelente motivación y responsabilidad en los estudiantes.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Respecto a las debilidades que observamos en los procesos de un viaje de estudios, consideramos que la adaptación, madurez, toma de decisiones y la comunicación son aspectos que debemos fortalecer en los estudiantes con la finalidad de lograr formarlos íntegramente.

Viajes de Estudio por Programa Educativo 2012						
Fecha	Objetivo	PE	Fuente de Financiamiento	Costo	Destino	No. de alumnos
2012-04-26	Visitar agencias de viaje mayoristas, hoteles, realizar actividades eco turísticas para aplicar los conocimientos adquiridos en las materias de promoción de servicios turísticos, contabilidad y economía.	Licenciado en Gestión Turística	Servicios Estudiantiles	30	Nacional	61
2012-05-25	Que los alumnos conozcan los procesos e integración de los costos de un producto desde un punto de vista gastronómico así como los atractivos turísticos de la región	Licenciado en Gastronomía	Recursos propios de los alumnos	0	Nacional	86
Total						

II.VII Verano de la investigación

La escuela es reciente creación y por ello aún los alumnos no participan en ningún verano de investigación.

Verano de la Investigación - 2012

"2012, 50 AÑOS DE LA FACULTAD DE CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN, COLIMA"



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

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 223 altas en el semestre enero a julio de 2012 y 274 alumnos dados de alta para el semestre agosto 2011 - enero 2012.

Como parte de las actividades de la Institución se apoyó en la aplicación del Examen Médico Automatizado a los 77 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 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 56 becas, tomando en cuenta que tenemos actualmente 274 alumnos esto representa que se consigue y otorga una beca al 20.43% del alumnado de la Escuela de Turismo y Gastronomía.

En el periodo agosto 2012- enero 2013, son 35 los alumnos que postularon por la beca PRONABES que de momento es la única que se ha ofertado para este nuevo ciclo escolar.

Apoyos a estudiantes de Profesional Asociado y Licenciatura								
Tipo de Beca	Agosto 2011- Enero 2012		Total	%	Febrero - Julio 2012		Total	%
	H	M			H	M		
Excelencia	4	5	9	3.07	2	6	8	3.59
Inscripción	4	3	7	2.39	2	3	5	2.24
PRONABES	3	5	8	2.73	3	5	8	3.59
Coca-Cola	0	0	0	0	0	0	0	0
Peña Colorada	0	0	0	0	0	0	0	0
Roberto	0	0	0	0	0	0	0	0



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Rocca Education Program									
Grupo ALPE	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fideicomiso de Apoyo Estudiantil	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Coca Cola-Sorteos Loro	2	3	5	1.71	2	2	4	1.79	
Grupo ALPE-Sorteos Loro	0	2	2	0.68	0	0	0	0	
Roberto Rocca Education Program-Sorteos Loro	0	0	0	0	0	0	0	0	
Otras	0	0	0	0	0	0	0	0	
Total	13	18	31	10.58	9	16	25	11.21	

Apoyos a estudiantes Posgrado

Tipo de Beca	Agosto 2011- Enero 2012			%	Febrero - Julio 2012			%	Total de becas
	H	M	Total		H	M	Total		
Beca Loro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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 Carolina	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Otras	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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 36 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 7 escuelas primarias y 2 escuelas secundarias, en donde 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 en las instituciones receptoras, 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 y la adquisición de nuevas competencias que le proporcionarían en un futuro herramientas que les proyectaran como profesionales competitivos en sus entornos laborales.

Estudiantes en movilidad académica: 2012 Licenciatura							
Ciclo escolar	IES Nacionales			IES del Extranjero			Total 2012
	Hombres	Mujeres	Total	Hombres	Mujeres	Total	
Febrero 2012 - Julio 2012	3	2	5	1	2	3	8
Agosto 2012 - Enero 2013	3	3	6	2	2	4	10



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Instituciones receptoras de estudiantes en movilidad académica: 2012 Licenciatura	
IES Nacionales	Número de alumnos
Universidad Autónoma del Estado de México	3
Universidad del Caribe	3
Universidad Anáhuac Mayab	2
Universidad Autónoma de Baja California	1
UPAEP (Puebla)	2
Total de instituciones: 5	Total de estudiantes: 11

IES del Extranjero	Número de alumnos
Vancouver Island University	1
Universidad de Valparaiso (Chile)	2
Universidad de Málaga (España)	1
Instituto Tecnológico Puerto Montt (Chile)	2
Universidad Nacional de Córdoba (Argentina)	1
Total de instituciones: 5	Total de estudiantes: 7

Rendimiento académico de los estudiantes de movilidad: 2012							
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 2011 - Enero 2012	6	6	100%	3	2	66.67%	88.89%
Febrero - Julio 2012	5	5	100%	3	3	100%	100%
Total	11	11	100%	6	5	83.33%	94.12%

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: 2012	
IES Nacionales	Número de alumnos
Universidad de Chapingo, México	2
Universidad de Guadalajara	2
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo	1



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Total de instituciones: 3		Total de estudiantes: 5	
IES del Extranjero		Número de alumnos	
Deggendorf University of Applied Sciences Alemania	4		
Total de instituciones: 1		Total de estudiantes: 4	

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 comprando o vendiendo un boleto del Sorteo Loro.

El principal beneficio de realizar prácticas o servicio social constitucional es enfrentarse en un ambiente real a situaciones que complementen su aprendizaje y los hagan tener experiencias que los van formando como profesionistas. Otra ventaja para los estudiantes 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, a través de 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 2011- julio 2012, 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 periodos 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 turismo, 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, y en ella observamos resultados y comentarios muy favorables.

Por otra parte, desde el año ante-pasado se inició la actividad de pasantías realizadas por los alumnos de noveno semestre del programa de la Licenciatura en Gestión Turística, para lo 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 2012						
SCC/PP	Sector educativo		Sector privado	Sector público	Sector social	Total de estudiantes
	En la propia institución	En otras instituciones educativas				
Servicio Social Constitucional	17	4	0	26	2	49
Práctica Profesional	6	0	39	1	0	46



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

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 - 2012												
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
Curso - taller	Calidad en el servicio	2020-06-12	X					PIFI	20	47	20	0
Congreso	Congreso de turismo y gastronomía	2016-05-12	X		x			PIFI	75	223	0	90
Foro	Foro de investigación	2028-05-12	X					PIFI	20	102	0	20
Total									\$ 115.00	372	20	110

Programa de Educación Continua - Alcance y Temática - 2012				
Nombre del evento	Temas centrales del evento	Alcance del evento		
		Internacional	Nacional	Local
Calidad en el servicio	Importancia del servicio, los clientes, trabajo en equipo, la imagen, motivación, etc.			X
Congreso de turismo y gastronomía	Turismo y ecología, turismo sustentable, turismo rural, etc. la gastronomía en México y su impacto en el turismo, cocina de fusión, etc.			X
Foro de investigación	Presentación de los trabajos de investigación tanto de los alumnos de turismo como los de gastronomía			X
Total: 3				



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

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

Los principales eventos realizados en la escuela son las exposiciones de mercadotecnia, los organizados por los maestros de la materia de inglés, los eventos organizados por los maestros y alumnos del área gastronómica y las conferencias y talleres ofrecidos por los orientadores psicológicos. También se llevó a cabo el foro de investigación, en el cual todos los alumnos del último semestre presentaron sus trabajos de investigación.

Por otro lado contamos con un club de cine.

Eventos	Técnico Científicos	Artístico Culturales	Deportivos	Total			
				Eventos	Alumnos Participantes		
					H	M	Total
Conferencias	11	0	0	11	89	134	223
Exhibiciones	0	0	0	0	0	0	0
Exposiciones	0	0	0	0	0	0	0
Talleres	26	0	0	26	89	134	223
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	1	0	1	22	63	85
Total	37	1	0	38	200	331	531

Acreditación de actividades culturales y deportivas en periodo ordinario								
No. de alumnos inscritos			No. de alumnos acreditados			% de acreditación		
Agosto 2011 - Enero 2012	Febrero - Julio 2012	Total	Agosto 2011 - Enero 2012	Febrero - Julio 2012	Total	Agosto 2011 - Enero 2012	Febrero - Julio 2012	Total
241	222	463	235	218	453	97.51%	98.2%	97.84%

Capítulo III. Mejora y aseguramiento de la calidad educativa

III.I Programas educativos

Hemos iniciado la conformación de las carpetas electrónicas de cada variable a evaluar para buscar la acreditación del programa de la Licenciatura en Gestión Turística.

Reconocimiento de la Calidad de los Programas Educativos de Profesional Asociado y



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Licenciatura 2012										
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					CONAET	
Licenciado en Gestión Turística	X			X					CONAET	

Para el programa de la Licenciatura en Gestión Turística se buscará la acreditación por parte de CONAET en el mes de febrero del próximo año. Está autorizado aspirar a dicha acreditación sin la necesidad de pasar por la evaluación de los CIEES. Para el Programa de la Licenciatura en Gastronomía se buscará la acreditación, por el mismo organismo, hasta noviembre del mismo año.

Reconocimiento del Programa Nacional de Posgrado de Calidad						
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

A finales del año 2011 y principios del año 2012 se inició la reestructuración del programa de la Licenciatura en Gestión Turística en conjunto con la Facultad de Turismo ubicada en Villa de Álvarez, de esas reuniones y con la recomendación de la Dirección de Pregrado se diseñará un programa específico para el Licenciado en Gestión Turística de Manzanillo, plasmado en un nuevo documento curricular en el cual se incorporará el nuevo modelo educativo con el enfoque basado en competencias.

Del programa de la Licenciatura en Gastronomía desde enero de 2012 se está trabajando fuertemente en la reestructuración del plan de estudios incluyendo también el enfoque basado en competencias.

Evaluación y Actualización Curricular 2012					
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	2011-07-29	40	SÍ	SÍ	SÍ



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Gastronomía					
Licenciado en Gestión Turística	2006-07-28	5	SÍ	SÍ	SÍ

Creación o liquidación de PE 2012

	Nombre del Programa Educativo
Nuevos	
Liquidados	

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

A pesar de que formalmente no se ha implementado el nuevo modelo educativo, existen diferentes profesores que imparten clases a un mismo semestre y programa, que trabajan en proyectos conjuntos y facilitan el trabajo y aprendizaje global del estudiantado. Por otro lado algunos profesores han incorporado a sus cátedras el sistema de aprendizaje basado en competencias.

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 cuatro escuelas preescolares y cuatro primarias, 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.

III.V Análisis de la cooperación académica nacional e internacionalización

La pertinencia de los programas educativos de la Escuela de Turismo y Gastronomía se ha visto reflejada en la movilidad estudiantil a nivel nacional e internacional debido a que los estudiantes que efectúan la movilidad hacia universidades de otros países, tales como: Dinamarca, Canadá, Estados Unidos, Chile, Argentina y Perú; logran buenos resultados.

Para el área de gastronomía iniciamos las gestiones en el mes de septiembre para formar una red de colaboración con profesores investigadores de la Universidad del Caribe.

Los consorcios que tenemos con América del norte han permitido que profesores investigadores de esas universidades participen junto con nuestros alumnos y profesores en proyectos virtuales o en investigaciones conjuntas.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

III.VI Avances en la competitividad académica

El programa de la Licenciatura en Gestión Turística se someterá a la acreditación en febrero de 2013 por el organismo acreditador CONAET y el programa de la Licenciatura en Gastronomía a finales del mismo año.

Hace poco más de un año 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 turismo.

La Tasa de retención (84.35%) y la tasa de eficiencia terminal por cohorte (65%) 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 primera generación con 19 alumnos. Ellos ya presentaron y acreditaron su examen de egreso y están próximos a titulables los 19 juntos.

Indicadores de competitividad académica PA y Lic. 2012							
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	85.36	66.66	14.67	72	16	74.1	N.A.
Licenciado en Gastronomía	83.33	63.33	0	63.33	0	85.7	N.A.
Promedio de PA y Licenciatura	84.35	65	7.34	67.67	8	79.9	0

Los resultados obtenidos para los semestres agosto 2011 - enero 2012 y febrero - julio 2012 han sido satisfactorios, ya que el porcentaje de aprobación es en promedio del 88%.

El 12 % 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, desmotivación y por lo tanto el empeño o dedicación al estudio es poco, etc.

Aprobación Escolar. Semestre Agosto 2011 - Enero 2012 Profesional Asociado y Licenciatura								
PE de: Profesional Asociado y Licenciatura	Matrícula por semestre	Ordinario		Extraordinario		Regularización		% de aprobación
		No.	%	No.	%	No.	%	
Licenciado en Gestión	182	92	50.55%	32	17.58%	25	13.74%	81.87%



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Turística								
Licenciado en Gastronomía	104	58	55.77%	18	17.31%	13	12.5%	85.58%
Promedio de Profesional Asociado y Licenciatura	286	150	53.16%	50	17.45%	38	13.12%	83.73%

Aprobación Escolar. Semestre Agosto 2011 - Enero 2012 Posgrado

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

Aprobación Escolar. Semestre Febrero 2012 - Julio 2012 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	122	82	67.21%	15	12.3%	15	12.3%	91.8%
Licenciado en Gastronomía	101	67	66.34%	18	17.82%	7	6.93%	91.09%
Promedio de Profesional Asociado y Licenciatura	223	149	66.78%	33	15.06%	22	9.62%	91.45%

Aprobación Escolar. Semestre Febrero 2012 - Julio 2012 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 7% y 5% 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 2012 Profesional Asociado, Licenciatura y Posgrado

Nivel Educativo	Promedio anualizado - Agosto 2011-Julio 2012		
	% Aprobación	% Reprobación	% Deserción
Profesional Asociado	0	0	0
Licenciatura	88	7	5



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

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 80.65% del cual un 45.16x% obtuvo testimonio de desempeño satisfactorio y el 35.48x% 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 mejoró ya que fue de un 80.65%.

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 Pregrado, quien da la validez y confiabilidad. Este año fueron 19 alumnos los que lo presentaron tanto el examen práctico como el teórico y el 100% de ellos tuvieron resultados favorables.

Del plantel, en forma general el porcentaje de aprobación del examen de egreso es de 90.32%.

Resultados del EGEL, por Programa Educativo. 2012			
Programa Educativo	Resultados	Número de sustentantes	%
Licenciado en Gestión Turística	Menos de 999 puntos	6	19.35%
	T. Desempeño Satisfactorio	14	45.16%
	T. Desempeño Sobresaliente	11	35.48%
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	19.35%
	T. Desempeño Satisfactorio	14	45.16%
	T. Desempeño Sobresaliente	11	35.48%

III.VII Prácticas de talleres y laboratorios

En el semestre agosto 2011 a enero 2012 se programaron 111 prácticas en laboratorio o taller. Los resultados obtenidos fueron muy satisfactorios ya que se lograron realizar el 100% de dichas prácticas.

En el semestre enero a julio 2012 se programaron 108 prácticas de las cuales se realizaron 108 con ello se obtuvo una eficiencia del 100 por ciento.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

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 lo son los foros virtuales, en donde se interactúa con el alumno, permitiendo con ello la comunicación más allá de las aulas, ejemplo de ello es el blog seminario de integración.blogspot.com. Este permite al alumno 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.

III.IX Vinculación con sectores sociales, gubernamentales y productivos

Actualmente la Escuela de Turismo y Gastronomía y en muchos de los casos en unión con la Escuela de Comercio Exterior contamos con 32 empresas en las que los alumnos pueden realizar su servicio social o sus prácticas profesionales.

Cabe hacer notar que de las 32 empresas con las que colaboramos, 16 son locales, 14 nacionales y 2 regionales.

Una de nuestras tareas próximas a realizar es formalizar o actualizar los convenios de colaboración con éstas empresas.

Instituciones u organismos con convenios de colaboración		
Formales	Nombre	Principales actividades
Local		
Nacional		
Regional		
Internacional		
Total Formales	0	

Instituciones u organismos SIN convenios de colaboración		
Sin Convenio	Nombre	Principales actividades
Local	Hotel Canino Real Zlo. H. Karmina Palace Hotel Marbella Hotel Plaza Tucanes Hotel El Tesoro H. Villa La Audiencia H. Vista Playa de Oro Inmobi. Hotelera Coca I. MPAL De la Juventud Mariscos Nety Motel Maeva Rest. Bar Aquariu?s Rest. El Huachinango Rest. Marildo?s	Prácticas profesionales y Servicio social



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

	Sánchez Amador y Asoc Sec. de Seg. Pública Sec. de Turismo	
Nacional	Excursiones Lujo Farmer?s Den Rrst. Haro Tours Hotel Alondra Hotel Careyes Beach R Hotel Crown Paradise Hotel Lucerna H. Marina Pto. Dorado Operadora Turística H Hotel Presidente Hotel Río Balsas Hotel Roma Palladium Vallarta Riviera Mayan, S.A.	Prácticas profesionales y
Regional	Sec. Turismo Colima Universidad de Colima	Prácticas profesionales y Servicio social
Internacional		
Total SIN convenio		32

Acciones de vinculación con sectores sociales y productivos

Nombre del programa de vinculación	No. de participantes	
	Profesores	Estudiantes
Pasantías	2	32
Prácticas de turismo 2° sem. en veranos operativos	2	43
Prácticas de turismo 4° sem en mandos medios	2	33

Proyectos de vinculación 2012

Áreas	Investigación y Desarrollo	Asesoría Técnica	Práctica profesional	Educación continua	Servicio social	Otro	Total
Sector Público	0	0	0	0	1	0	1
Microempresas	0	0	0	0	0	0	0
Pequeñas empresas	0	0	0	0	0	1	1
Medianas empresas	0	0	0	0	0	0	0
Grandes empresas	0	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	1	1	2

III.X Mejora de la capacidad física instalada y equipamiento

La Escuela de Turismo y Gastronomía tiene 274 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. y compartimos espacios de la Escuela de Comercio



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

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 biblioteca.

Infraestructura académica del Plantel. 2012								
	Aulas		Laboratorios		Centro de computo		Talleres	
	No.	Prom	No.	Prom	No.	Prom	No.	Prom
	1	274	2	137	1	274	3	91.33

En la Escuela de Turismo y Gastronomía contamos con un salón de clases clásico y dos auditorios demostrativos, 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 80%.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Tomando en cuenta que tenemos 274 alumnos inscritos y que compartimos el centro de cómputo y la biblioteca (centro de cómputo alterno) con los alumnos de la Escuela de Comercio Exterior, y que 76 computadoras están destinadas a ellos se observa que tenemos una relación de 3.6 alumnos por computadora. Si consideramos que tenemos 29 profesores y 14 computadoras están destinadas para ellos entonces tenemos una relación de 2.07 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	14	10	0	4
Para uso administrativo	27	27	0	0
Total	117	113	0	4

Infraestructura de cómputo	
Concepto	2012 Número
Número de computadoras de escritorio	117
Número de computadores portátiles	5
Número de servidores	1
Impresoras	3
Total de equipos de cómputo	126

La biblioteca especializada que compartimos y se encuentra en las instalaciones de la Escuela de Comercio Exterior cuenta con 1,835 títulos distribuidos en 4,094 ejemplares. Durante el año 2012 se incrementaron 189 títulos en 420 ejemplares. La utilización del acervo es de un 35.4%. Durante el año 2012 se efectuaron 7,300 préstamos internos y 2,304 préstamos externos.

Acervo por Plantel 2012	
Acervo	Número
Bibliográfico	4094
Hemerográfico	9
Total	4103



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Se terminó de construir la segunda y tercer etapa de las instalaciones que están siendo utilizadas tanto por el programa de la Licenciatura en Gastronomía como la Licenciatura en Gestión Turística; las cuales incluyen: Salón tipo auditorio para demostraciones gastronómicas, salón de clases clásico, espacio de restaurante - bar, oficinas administrativas y estacionamiento. También se incluye el equipamiento de dichos espacios. El monto global de estas etapas asciende a \$15,400.000.00

No.	Área de mejora	Monto invertido en infraestructura	Monto invertido en equipamiento	Fuente de financiamiento
1	Segunda etapa de Escuela de Turismo y Gastronomía	4	1	PEF
2	Tercer etapa de la Escuela de Turismo y Gastronomía	10	0.4	PEF
Total		\$ 14.00	\$ 1.40	

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.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Capítulo IV. Personal

IV.I Personal académico

Durante el presente año no se incorporó ningún profesor de tiempo completo.

Cabe señalar que tenemos 3 profesores de tiempo completo y 26 profesores por asignatura por ello considerando que tenemos 274 estudiantes la proporción de alumnos por profesor de tiempo completo es de 91.33 y la proporción de alumnos por profesor de asignatura es de 10.53

Planta académica por tipo de contratación, género y grado académico 2012							
Género	Profesores por Horas						Total
	Otros	Pasantes de Licenciatura	Licenciatura	Especialidad	Maestría	Doctorado	
Hombre	1	0	7	0	2	0	10
Mujer	0	0	13	0	3	0	16
Total	1	0	20	0	5	0	26

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	1	0	2
Total	0	0	1	0	2	0	3

La Escuela de Turismo y Gastronomía cuenta con pocos profesores de tiempo completo, sin embargo están autorizadas dos plazas de PTC, una para el programa de la Licenciatura en Gastronomía y otra para la Licenciatura en Gestión Turística. Los maestros seleccionados iniciarán sus labores en febrero del próximo año. De los maestros por horas que están estudiando la maestría, lo están haciendo en su área disciplinar, tres de ellos en la Universidad de Colima y una en la Universidad de León, España.

Profesores incorporados a estudios de posgrado y tipo de beca 2012							
Nivel que cursan	Tipo de beca con que cuentan para sus estudios de posgrado						Cuenta propia
	U de C	Conacyt	PROMEP	Peña Colorada	Otras	Total becas	
Especialidad	0	0	0	0	1	0	0
Maestría	2	0	0	0	1	0	0
Doctorado	0	0	0	0	0	0	0
Total	2	0	0	0	2	0	0

IV.II Reconocimiento al desempeño docente

Reconocimiento a los Mejores Docentes



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

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 2011
Licenciado en Gastronomía	Ma. Adelaida Silvestre Campos
Licenciado en Gestión Turística	Ana Guadalupe Valdovinos Rincón

Mejores docentes Agosto 2011 - Enero 2012			
Nombre del profesor	Programa educativo	Semestre	Grupo
Susana López Macías	Licenciado en Gestión Turística	Primero	1E
Christian Velázquez Olguin	Licenciado en Gastronomía	Primero	1F
Susana López Macías	Licenciado en Gestión Turística	Tercero	3E
Ernesto Pérez León	Licenciado en Gastronomía	Tercero	3F
Juan Alonzo Livas de la Garza	Licenciado en Gestión Turística	Quinto	5E
Martha María Sánchez García	Licenciado en Gastronomía	Quinto	5F
Ana G. Valdovinos Rincón	Licenciado en Gestión Turística	Septimo	7E
José Antonio López Ramírez	Licenciado en Gastronomía	Septimo	7F

Mejores docentes Febrero - Julio 2012			
Nombre del profesor	Programa educativo	Semestre	Grupo
Ana G. Valdovinos Rincón	Licenciado en Gestión Turística	Segundo	2A
Juan Alonzo Livas de la Garza	Licenciado en Gastronomía	Segundo	2B
Ana G. Valdovinos Rincón	Licenciado en Gestión Turística	Cuarto	4A
Sandra Castillo Leal	Licenciado en Gastronomía	Cuarto	4B
Karla Verónica Noyola Moreno	Licenciado en Gestión Turística	Sexto	6A
Susana López Macías	Licenciado en Gastronomía	Sexto	6B
Ana G. Valdovinos Rincón	Licenciado en Gestión Turística	Octavo	8A
Martha María Sánchez García	Licenciado en Gastronomía	Octavo	8B



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Reconocimiento al desempeño de PTC

De los tres PTC adjudicados a la Escuela de Turismo y Gastronomía, sólo dos están registrados en la BICA y sólo uno de ellos cuenta con perfil PROMEP. Dos de los PTC tienen maestría y el otro PTC está por obtener el grado.

Mientras tengamos escasez de maestros de tiempo completo (sólo 3 para 274 alumnos) y como consecuencia la relación de alumnos/PTC sea tan grande como es nuestro caso, siendo esta de 91.3 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 2012														
Perfil PROMEP			S.N.I. - S.N.C.							ESEPED				
H	M	Total	Hombres				Mujeres			Total	H	M	Total	
		PROMEP	C	I	II	III	C	I	II	III	SNI/SNC			ESEPED
	1	1											1	1



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

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 turismo está realizando reuniones con la finalidad de reestructurar el documento curricular de la Licenciatura en Gestión Turística y de armar las carpetas electrónicas para buscar la acreditación del programa en febrero de 2013.

La academia de gastronomía está realizando reuniones con la finalidad de reestructurar el documento curricular de la Licenciatura en Gastronomía y además para juntar los documentos comprobatorios y conformar las carpetas electrónicas para buscar la acreditación del programa en noviembre de 2013.

Academias integradas en Educación Superior		
Tipo de Academia	No. de sesiones	No. de participantes
Academia por materia		
Academia por semestre	1	8
Academia por PE	16	18
Academia por área de formación		
Academia regional		
Total	17	26

IV.IV Movilidad de profesores

Cinco profesores realizaron movilidad hacia la Universidad del Caribe con la finalidad de iniciar la investigación conjunta y el trabajo en redes de las líneas de generación y aplicación del conocimiento y con ello fortalecer los vínculos del cuerpo académico. Durante su estancia el maestro Lic. Juan Carlos Benavides Araiza presentó una ponencia sobre una investigación en el área turística.

Movilidad de Profesores. 2012		
Programa Educativo	Institución o evento al que asistieron	No. de profesores
Licenciado en Gastronomía	VI Congreso de Gastronomía de la Universidad del Caribe	3
Licenciado en Gestión Turística	II Encuentro Internacional de Administración Pública par el Desarrollo, Cuba.(Presentación de	3



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

ponencia de turismo) XI Seminario de Turismo y sustentabilidad (Presentación de ponencia en la Universidad del Caribe)	
Total	6

IV.V Profesores visitantes

Algunas de las principales actividades de los profesores visitantes son asistir a reuniones con socios de universidades extranjeras para tratar aspectos relacionados a la movilidad de estudiantes y a la investigación conjunta.

Algunos otros profesores visitantes viene a nuestra escuela a con la finalidad de presentar algunas conferencias que resultan provechosas y complementarias del aprendizaje de nuestro alumnado.

Los profesores visitantes para el área de Gestión Turística son: Alfonso Jiménez Martínez (U. del Caribe), Karla Alejandra Rivera del Águila (independiente), Rosa María Chávez Dagostino (CU costa de U de G), Rodrigo Espinoza Sánchez (CU costa de U de G), Elva Esther Vargas Martínez (UAEM) y Ernesto Manuel Conde Pérez (U. de C.).

Los profesores visitantes para el área de Gastronomía son: Zahie Neme Téllez (El Gourmet), Ingrid Valdéz Ramos (El Gourmet), Mariano Valdéz Ruiz (Restaurante "Miel"), Hugo Ramírez (Bar Zacarías), Oscar Rito (El Gourmet), Josefina Santacruz (El Gourmet), Sergio Sánchez (Bar Zacarías) y Thot Kinji (Colegio Thotal Gourmet).

Profesores visitantes 2012		
Programa Educativo	No. de Profesores	Institución de Procedencia
Licenciado en Gastronomía	8	Varias
Licenciado en Gestión Turística	6	Varias
Total	14	

IV.VI Capacitación docente y actualización disciplinar

Dos 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.

Programa de capacitación docente y actualización disciplinar - 2012						
Tipo	Nombre del evento	Fecha de realización	Fuente de Financiamiento	Monto invertido	Número de participantes	
					Profesores de Tiempo Completo	Profesores por Horas
Curso	Calidad en el servicio		PIFI	30,000.00	3	10
Curso-taller	Pares evaluadores de		REcursos propios	18,490.00	0	2



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

	CONAET					
Curso	Ventas- Marketing y Calidad en el servicio		PIFI	14,060	1	0
Total				62	4	

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 dos PTC registrados en la BICA, mismos que están integrados en el cuerpo académico UCOL 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. 2012										
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		
1			1	7		7			4	0
Total				7		7			4	

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.

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

Proyectos y productos de GAC 2012

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

En el proyecto "Evaluación de la sustentabilidad para el desarrollo de la actividad turística en las comunidades rurales en el Estado de Colima" se señala que participan cuatro PTC, ya que aunque la Escuela de Turismo y Gastronomía sólo tiene dos PTC el trabajo fue colegido incluyendo a otros PTC de la DES.

Proyectos de Investigación (GAC) vigentes. 2012								
No.	Nombre del	Avance	No. de	¿Cuenta con	Organismo	Monto	Periodo de	Modalidad



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

	proyecto	en % logrado en 2012	participantes			financiamiento?		financiador	total aprobado	Vigencia		individual/colegiado
			PTC	PH	Alumnos	Sí	No			Año de inicio	Año de Termino	
1	Evaluación de la sustentabilidad para el desarrollo de la actividad turística en las comunidades rurales en el Estado de Colima	95	4		8	x		Promep	257,000	2011	2012	Colegiado
2	Evaluación de la calidad de los servicios hoteleros y restaurantes como factor de la competitividad turística en Manzanillo, Colima.	30	5		6		x			2011	2013	Colegiado
3	Educación y cultura turística en Manzanillo, Colima	10	5		2		x			2011	2013	Colegiado

Nombre de Cuerpo Académico	No. de Publicaciones en:				No. de Ponencias en eventos:				Patentes o registros de derechos de autor
	Revista arbitras	Revista de difusión	Libros	Capítulos de libro	Local	Regional	Nacional	Internacional	
UCOL-CA-1 042		2		2				5	

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.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

- 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.

Los proyectos PROMESAN además de servirnos para que los estudiantes realicen movilidad por un semestre, los alumnos que no puedan hacerlo, tengan la oportunidad de participar en proyectos virtuales. También hemos logrado traer como ponentes internacionales a congresos de la DES FCA Manzanillo a socios de nuestros consorcios.

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 TURISM
CA-042		Red PROMESAN Proyecto Logist

IV.VIII Personal administrativo y de apoyo

En forma general los 39 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. 2012								
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	0	2	3	3	7	11	10	16
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	0	0	0	0	0	0	0	0



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

de SSC y PP*								
Becarios	0	0	0	1	0	0	0	1
Participantes Proyectos "EVUC"	0	0	0	0	14	22	14	22
Total	6	8	3	4	21	33	30	45



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Personal de la dependencia por grado de estudios. 2012										
Personal	Grado máximo de estudios								Total	
	Otro	Sec.	Bach.	PA	Lic.	Esp.	Mae.	Doc.		
Directivo	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
Personal de apoyo técnico	2	0	0	0	3	0	1	0	0	6
Docentes	1	0	0	0	19	0	6	0	0	26
Personal de apoyo administrativo	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
Personal secretarial	1	0	0	0	1	0	0	0	0	2
Intendencia y mantenimiento	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2
Prestadores de SSC y PP*	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Becarios	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
Participantes Proyectos "EVUC"	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	5	1	0	1	23	0	9	0	0	39

Una de las ventajas de que el personal de esta dependencia este realizando estudios para actualizarse o 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. 2012							
Personal	Otros	Licenciatura	Especialidad	Maestría	Doctorado	Pos-doctorado	Total
Directivo	0	0	0	0	0	0	0
Personal de apoyo técnico	0	0	0	0	0	0	0
Docentes	0	0	1	3	0	0	4
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	0	0	0	0	0	0



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Becarios	0	0	0	0	0	0	0
Participantes Proyectos "EVUC"	0	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	1	3	0	0	4

Capacitación y actualización del personal de la dependencia

Gracias a estos cursos todos los trabajadores de la Escuela de Turismo y Gastronomía tenemos ahora una mejor actitud de servicio, tanto hacia el estudiantado como con el personal que nos tenemos que involucrar para realizar nuestras funciones complementarias.

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.

Por los tipos de programas que de estudio que ofrecemos decidimos ofertar el mismo curso de "Calidad en el Servicio" a nuestro alumnado con la finalidad de mejorar la actitud y la amabilidad entre todos los que convivimos en el plantel.

Asistencia a cursos. 2012		
Nombre del curso o taller	Número de asistentes	Lugar
Calidad en el servicio (estudiantes)	46	Restaurante de la E. T. G.
Calidad en el servicio (trabajadores de la E.T.G.)	20	Restaurante de la E. T. G.

Cursos impartidos durante 2012		
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. 2012											
Consejo Técnico	Cuerpo Académico	Academia	Comité de Movilidad	Comité de Becas	Comité de Educación Continua	Comité Curricular	Comisión de revalidación, convalidación y equivalencia	Reunión con Rector	Reunión con Padres de Familia	Otras	Total
2	2	17	4	4	1	12	3	6	3		52



V.II Proyectos específicos asociados a las dependencias

Con el Fondo de Aportación Múltiple 2010 se construyó la segunda y tercera etapa de las instalaciones de la Escuela de Turismo y Gastronomía, mismas que son utilizadas por los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, así como por los alumnos de la Licenciatura en Gestión Turística. Estas etapas incluyen el equipamiento y construcción de: Salón rojo tipo auditorio para demostraciones gastronómicas, salón de clases clásico, espacio de restaurante-bar, oficinas administrativas y estacionamiento.

Avances del PEF			
Proyecto 1: Fondo de aportaciones múltiples FAM 2010			
Metas del Proyecto		% de avance	Explicación de las diferencias Programado vs. realizado
1	Construcción y equipamiento de la segunda y tercera etapa de las instalaciones de la Escuela de Turismo y Gastronomía	95	Faltan unas alacenas y refrigeradores del restaurante.

Avances del PEF		
Proyecto 1: Fondo		
Metas del Proyecto	% de avance	Explicación de las diferencias Programado vs. realizado

La PTC Nuchnudee Chaisatit fue beneficiada con recurso PROMEP por un monto de \$257,000.00, los cuales fueron terminados de ejercer durante el presente año.

Capítulo VI. Informe financiero

Gracias al apoyo constante de la Rectoría, a la obtención de recursos en proyectos específicos como del PIFI, así como por tener cuotas especiales para el programa de gastronomía, mismas que nos generan ingresos para las realizaciones de las prácticas en talleres y laboratorios, contamos con ingresos suficientes pero muy justos; por ello aprovechamos de manera eficiente nuestros recursos financieros y con ello logramos tener un buen equipamiento, así como todos los enseres y materiales necesarios para lograr operar adecuadamente el plantel, logrando con ello la satisfacción tanto del estudiantado como del personal.

El saldo de los recursos con los que contamos los ejerceremos durante el resto del año, de la siguiente manera:

Suministros y materiales	\$217,158.00
Bienes muebles e inmuebles	\$ 53,251.75
Servicios generales	\$ 89,559.00
Total	\$359,968.75



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Ingresos	Ingresos*
Presupuesto ordinario regularizable (anualizado)	\$ 64,100.20
Presupuesto ordinario no regularizable (clasificado por su origen)	
- Aportaciones de Rectoría	\$ 30,000.00
Presupuesto por proyectos específicos.	
- Ingresos por proyectos del Programa Integral de Fortalecimiento Institucional (PIFI)	\$ 0.00
- 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	\$ 0.00
- Ingresos por convenios	\$ 0.00
Otros ingresos clasificados por su origen	
- Ingresos por cuotas de recuperación	\$ 45,724.00
- Intereses por cuentas bancarias	\$ 0.00
- Donativos	\$ 0.00
- Otros (talleres, laboratorios y sinodalías)	\$ 1,000,000.00
Subtotal: ingresos hasta el 30 de septiembre de 2012	\$ 1,139,824.20
- Servicios generales	\$ 721,387.57
- Becas	\$ 0.00
- Bienes muebles e inmuebles	\$ 58,467.88
- Otros (talleres, laboratorios y sinodalías)	\$ 0.00
- Otros (talleres, laboratorios y sinodalías)	
Total de egresos hasta el 30 de septiembre de 2012	\$ 779,855.45
Saldo al 30 de septiembre de 2012	\$ 359,968.75



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Capítulo VII. Avances del Programa Operativo Anual 2012

Proy.1.-Lograr las condiciones para tener los programas educativos de calidad en la UA					
O.P.1.-Tener programas educativos de calidad					
E. Metas (M)	Valor programado	Valor semestral	Valor alcanzado	% alcanzado	Explicación de las diferencias
1.1.- Un programa educativo reestructurado atendiendo las orientaciones metodológicas y técnicas del nuevo modelo educativo.	50		50	100%	El programa de la Licenciatura en Gastronomía se está reestructurando bajo el modelo en competencias.
1.1.- Un programa educativo preparado para ser evaluado	90		50	55.56%	La fecha de evaluación se cambió para febrero de 2013. Se tomó un curso en CONAET y ya se está trabajando en las carpetas electrónicas.
1.1.- Fortaleciendo las relaciones de los dos programas educativos de la UA con la sociedad.	100		90	90%	La escuela está en proceso de aumentar su posicionamiento en la sociedad, sin embargo tenemos ya 34 empresas con las que nos relacionamos. Tenemos una buena demanda de aspirantes
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 2 PE a través de actividades	100		100	100%	Se realizó: "El Foro de Investigación" y El "Congreso de Turismo y Gastronomía.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

extracurriculares					
2.1.- Ofertar 2 cursos de educación continua para egresados y público en general	100		100	100%	Se realizó el curso "Calidad en el servicio" así como el Congreso de Turismo y Gastronomía
2.1.- Ofrecer 4 cursos de orientación escolar	100		100	100%	Se relizaron 4 talleres y 5 conferencias
2.1.- Tutorar de manera personalizada al 25% de la matrícula de la UA	100		100	100%	Se efectuó la tutoría personalizada con el 28.83 del alumnado, esto es con 79 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.- Realizando 3 proyectos de investigación	100		100	100%	Los proyectos son: 1.- Evaluación de la sustentabilidad para el desarrollo de la actividad turística en las comunidades rurales en el Estado de Colima. 2.- Evaluación de la calidad de los servicios hoteleros y restauranteros como factor de la competitividad turística en Manzanillo, Colima. 3.- Cultura Turística en Manzanillo, Colima.
3.1.- Mejorar la capacidad	100		50	50%	Un profesor participó en un



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

académica					curso de actualización disciplinar. Nos faltan PTC, sin embargo en septiembre del presente año salió la convocatoria abierta para incorporar dos PTC uno en cada uno de los programas que ofrecemos, mismos que se integrarán a partir del próximo semestre en el inicio del año 2013.
O.P.4.-Mantener una óptima gestión educativa					
E. Metas (M)	Valor programado	Valor semestral	Valor alcanzado	% alcanzado	Explicación de las diferencias
4.1.- Optimizando los recursos asignados (materiales y financieros)	100		100	100%	La escuela opera adecuadamente y controlamos y optimizamos los recursos materiales y financieros
4.1.- Atendiendo la gestión de dos procedimientos administrativos (escolares y financieros)	100		100	100%	Se hacen los trámites y gestiones internas para la captación de recursos financieros y materiales. Se presta especial atención a todos los trámites escolares para dar un buen servicio al estudiantado.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Proy.2.-Lograr optimizar los recursos del programa educativo de Gastronomía

O.P.1.-Mantener una óptima gestión educativa

E. Metas (M)	Valor programado	Valor semestral	Valor alcanzado	% alcanzado	Explicación de las diferencias
1.1.- Optimizando los recursos asignados (materiales y financieros)	100		100	100%	Nos ajustamos al presupuesto, controlamos los inventarios del almacén y los alumnos están cooperando con despensa.

Proy.3.-Lograr optimizar los recursos del PROMESAN

O.P.1.-Finalizar el consorcio "Alianza para facilitar las relaciones comerciales y el turismo a través del desarrollo de recursos humanos en america del norte"

E. Metas (M)	Valor programado	Valor semestral	Valor alcanzado	% alcanzado	Explicación de las diferencias
1.1.- Asistir a la reunion de lideres del proyecto	100		100	100%	Asistimos a la reunión. Fue en mayo 2012 en Conway, Arkansas, U.S.A.
1.1.- Lograr la movilidad de estudiantes entre las universidades socias en el consorcio de turismo	100		100	100%	Se mandaron los alumnos programados en el consorcio y se finalizó el mismo.

O.P.2.-Dar continuidad al consorcio "Alianza para lograr la competitividad logística a través del liderazgo estratégico en la zona del TLCAN"

E. Metas (M)	Valor programado	Valor semestral	Valor alcanzado	% alcanzado	Explicación de las diferencias
2.1.- Asistir a la reunion de lideres del proyecto de logística	100		100	100%	Asistimos a la reunión. Fue en julio 2012 en la Isla Victoria, Canadá
2.1.- Lograr la movilidad de estudiantes entre las universidades socias en el consorcio de	100		100	100%	Se mandaron los alumnos programados en el consorcio.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

logística					
-----------	--	--	--	--	--



Conclusiones

Conclusiones

Dr. Ramón Arturo Cedillo Nakay
 Rector de la Universidad de Colima.

Lic. José Martín Torres Ríos
 Delegado Regional de Manzanillo.

M.C. Juan Carlos Yáñez Velasco
 Secretario Académico

Dr. Carlos Eduardo Monroy Galindo
 Director General de Pregrado

Dra. Martha Alicia Magaña Echeverría
 Directora General de Planeación y Desarrollo Institucional

Honorables miembros del presidium.
 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 y talleres equipados.
Se terminó la construcción de la segunda y tercera etapa de la construcción de los talleres, laboratorios, salones y espacios administrativos que dan servicio tanto para el programa de Gastronomía como al de Gestión Turística.	Prácticas más reales y con mayor participación de los alumnos, por ello el aprendizaje es más completo. Mejor atención al alumnado.
Tenemos una buena participación de estudiantes	Mejora la calidad de nuestros egresados. Aumenta



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

dentro del programa de movilidad.	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 32 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 está trabajando en la reestructuración del programa de la Licenciatura en Gastronomía.	Programa actualizado y bajo el nuevo modelo educativo. Estudiantes más satisfechos y aprendizaje más completo y con competencias comprobables.
Se inició la reestructuración del programa de la Licenciatura en Gestión Turística.	Programa actualizado y bajo el nuevo modelo educativo. Estudiantes más satisfechos y aprendizaje más completo y con competencias comprobables.
Participamos en el incremento de los productos académicos generados y publicados por el cuerpo académico de la DES. Solicitamos una plaza de profesor de tiempo completo (PTC) para el programa de la Licenciatura en Gestión Turística. Ya salió publicada la convocatoria abierta. El nuevo PTC se integrará en febrero de 2013.	En un futuro próximo se logrará la consolidación del Cuerpo Académico de la DES. Mejora la satisfacción y atención hacia nuestros estudiantes. Mejora la productividad del cuerpo académico.
Solicitamos una plaza de profesor de tiempo completo (PTC) para el programa de la Licenciatura en Gastronomía. Ya salió publicada la convocatoria abierta. El nuevo PTC se integrará en febrero de 2013.	Mejora la satisfacción y atención hacia nuestros estudiantes. Mejora la productividad del cuerpo académico.

Principales áreas de atención (debilidades)

Retos/Área de atención	Estrategia para su atención en 2013
Lograr la acreditación del programa de la Licenciatura en Gestión Turística.	Estamos en coordinación con la Dirección de Pregrado y estamos preparando las carpetas electrónicas y documentación necesaria para presentarlas ante CONAET y buscar la acreditación en febrero de 2013.
Lograr la acreditación del programa de la Licenciatura en Gastronomía.	Estamos en coordinación con la Dirección de Pregrado y estamos preparando las carpetas electrónicas y documentación necesaria para presentarlas ante CONAET y buscar la acreditación en noviembre de 2013.
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.
Formalizar los convenios de colaboración con las empresas.	Coordinarnos con el Abogado General de la Universidad de Colima, visitar o mantener la comunicación con las empresas interesadas para dar



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

	celeridad a la firma de los convenios.
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.

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

La Escuela Turismo y Gastronomía es el plantel más nuevo dentro de la Universidad de Colima, por ello es que la historia y los logros están por venir, sin embargo estamos llenos de retos y oportunidades de crecimiento, mismas que en equipo buscaremos lograr.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Galería de imágenes

Escuela de Turismo y Gastronomía



Alumnos en la Expo-Gourmet en la ciudad de M



Viaje de pr





UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Visita a la casa hogar Liborio Espinoza por los alumnos de la ETG



Alumnas de nacionalidad Alemana de movilidad en nuestra escuela



En clase de cocteler



Aula taller-auditorio

"2012, 50 AÑOS DE LA FACULTAD DE CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN, COLIMA"



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012



Reuni



Oficina del Director



Alumnos de Turismo en el muelle tur



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012



Alumnos en trabajo en el centro de c



Aula de clases



Alumnos de turismo en viaje de pr



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012



Recorrido en el catamaran de Manzanillo, alumnos de turismo y de intercambio.



Alumnos de turismo en congreso.



Triatl



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012



Seminario taller de Turismo y Gastronomía



Inauguración



Participación

"2012, 50 AÑOS DE LA FACULTAD DE CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN, COLIMA"



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012



Foto grupal con maestro tutor



Participaci



Alumnos en clase de reposter



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012





UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Anexos

Anexo I. Productos académicos publicados en 2012

Listado de Productos Académicos 2012		
Artículos		
No.	Autor o Autores	Ficha bibliográfica completa
1.	Nuchnudee Chaisatit	Chaisatit, N. (2011). Sustainable assesment system of natural resource management for tourism in the community of San Pedro Atlapilco, State of México, México. <i>Avancing the Social Science of Tourism</i> .
2.	Nuchnudee Chaisantit, Aurelio Deniz Guizar, Juan Alonzo Livas De La Garza	Chaisantit, N., Deniz Guizar, A., Livas De La Garza, J. A. (2011). Estrategia comercial para impulsar el turismo rural en la comunidad Abillal, Colima, México. <i>Rosa dos Ventos</i> . 284 - 289.
Artículos de conferencias		
No.	Autor o Autores	Ficha bibliográfica completa
1.	Nuchnudee Chaisantit, Aurelio Deniz Guizar, Juan Alonzo Livas De La Garza	Chaisantit, N., Deniz Guizar, A., Livas De La Garza, J. A. (2012). Tourism and natural resource management in the community of San Pedro Atlapulco, the state of México. En <i>The 5th International Colloquium on Tourism and Leisure (ITCL)</i> , 09/07/2012(págs.). Bangkok, Tailandia: University of London.
2.	Nuchnudee Chaisatit, Juan Carlos Benavides Araiza, Rocío Molina	Chaisatit, N., Benavides Araiza, J. C., Molina, R. (2013). La calidad del servicio en los restaurantes de la playa Miramar como factor de la competitividad turística en Manzanillo, Colima. En <i>XI SEminario de Turismo y Sustentabilidad y VI Congreso de Gastronomía</i> , 20/09/2012(págs.). Cancún, Quintana Roo: Universidad del Caribe.
3.	Nuchnudee Chaisatit, Aurelio Deniz	Chaisatit, N., Deniz Guizar, A.



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

	Guizar	(2012). Participación y capacidad colectiva para el desarrollo turístico sostenible en el ejido de Canoas, Manzanillo, Colima. En X Seminario de Turismo y Sustentabilidad y V Congreso de Gastronomía, Sep., 2012(págs.). Cancún, Quintana Roo: Universidad del Caribe.
4.	Nuchnudee Chaisatit, Aurelio Deniz Guizar	Chaisatit, N., Deniz Guizar, A. (2011). Evaluación de la sustentabilidad de los recursos naturales en la comunidad de Agua Fría, Minatitlán, Colima, para el desarrollo ecoturístico sostenible.. En 5° Congreso Internacional de la Academia mexicana de Investigación Turística y 3a Cátedra Patrimonial Sergio Molina, Nov 2011(págs.). Ciudad Juárez, Chihuahua, México: AMIT.

Anexo II. Movilidad de personal durante 2012

Listado de profesores que realizaron movilidad 2012			
Nombre	Lugar	Institución	propósito
Adriana Bautista Hernández	Cancún, Quintana Roo	Universidad del Caribe	Participación en el XI Seminario de Turismo y Sustentabilidad y el VI Congreso de Gastronomía.
José Antonio López Ramírez	Cancún, Quintana Roo	Universidad del Caribe	Participación en el XI Seminario de Turismo y Sustentabilidad y el VI Congreso de Gastronomía.
Juan Alonzo Livas de la Garza	Cancún, Quintana Roo	Universidad del Caribe	Participación en el XI Seminario de Turismo y Sustentabilidad y el VI Congreso de Gastronomía.
María del Carmen Sánchez García	Cancún, Quintana Roo	Universidad del Caribe	Participación en el XI Seminario de Turismo y Sustentabilidad y el VI Congreso de Gastronomía.
Juan Carlos Benavides Araiza	Cancún, Quintana Roo	Universidad del Caribe	Participación en el XI Seminario de Turismo y Sustentabilidad y el VI



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

			Congreso de Gastronomía.
Jesús Otoniel Sosa Rodríguez	Conway, Arkansas, U.S.A.	University of Central Arkansas	Efectuar la reunión de los socios del consorcio del Programa de Movilidad con América del norte llamado COMTUR y realizar el cierre del proyecto.
Juan Alonzo Livas de la Garza	Conway, Arkansas, U.S.A.	University of Central Arkansas	Efectuar la reunión de los socios del consorcio del Programa de Movilidad con América del norte llamado COMTUR y realizar el cierre del proyecto.
María Adelaida Silvestre Campos	Roma, Italia	University América of Roma	Presentación de ponencia en The Conference of the International Journal of Arts and Science.
Juan Alonzo Livas de la Garza	Roma, Italia	University América of Roma	Presentación de ponencia en The Conference of the International Journal of Arts and Science.
Juan Alonzo Livas de la Garza	La Habana, Cuba	Asociación Nacional de economistas y contadores de Cuba	Presentación de la ponencia: Estrategias mercadotécnicas para promocionar lugares con potencial turístico en el Estado de Colima.
Nuchnudee Chaisatit	Bangkok, Tailandia	University of London	Participación como ponente en el 5° Internatinal Colloquium on Tourism and Leisure
Nuchnudee Chaisatit	Toluca, México	Universidad Autónoma del Estado de México	Participación como ponente en el VIII Seminario Internacional de Estudios Turísticos, IV Seminario Internacional de Investigación en Gastronomía y IX Foro de investigación Turística y Gastronomía con el trabajo: "El manejo de los recursos naturales y fauna para el turismo cinegético en la comunidad de Agua Fría, Estado de Colima"



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Informe de Actividades 2012

Juan Carlos Benavides Araiza	Cd. Juárez, Chihuahua	Universidad Autónoma de Ciudad Juárez	Participación con ponencia en el 5° Congreso Internacional de la Academia Mexicana de Investigación Turística y Tercera cetera Patrimonial en Turismo Sergio Molina
---------------------------------	-----------------------	--	---