



EDUCACIÓN CON
RESPONSABILIDAD
SOCIAL



Informe de labores 2013

Escuela de Turismo y Gastronomía





Directorio

José Eduardo Hernández Nava
Rector

Christian Jorge Torres Ortiz Zermeño
Secretario General

Martha Alicia Magaña Echeverría
Coordinador General de Docencia

Carlos Eduardo Monroy Galindo
Director General de Educación Superior

Edna Irela Velázquez Chávez
Delegado Regional No. 1

Carlos Enrique Tene Pérez
Director General de Planeación y Desarrollo Institucional

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

Subdirector(a) del Plantel

Jesús Otoniel Sosa Rodríguez
Coordinador(a) Académico

Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez
Asesor(a) Pedagógico

Jeante Valencia Puga
Secretario Administrativo



Índice

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





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





Datos de Identificación del Plantel

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

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



Presentación

Presentación

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

Dra. Martha Alicia Magaña Echeverría
Coordinadora General de Docencia

Lic. Edna Irela Velázquez Chávez
Delegada Regional de Manzanillo.

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

Dr. Carlos Eduardo Monroy Galindo
Director General de Pregrado

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

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

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

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



Capítulo I. Población estudiantil

I.I Estudiantes de nuevo ingreso

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

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

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

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

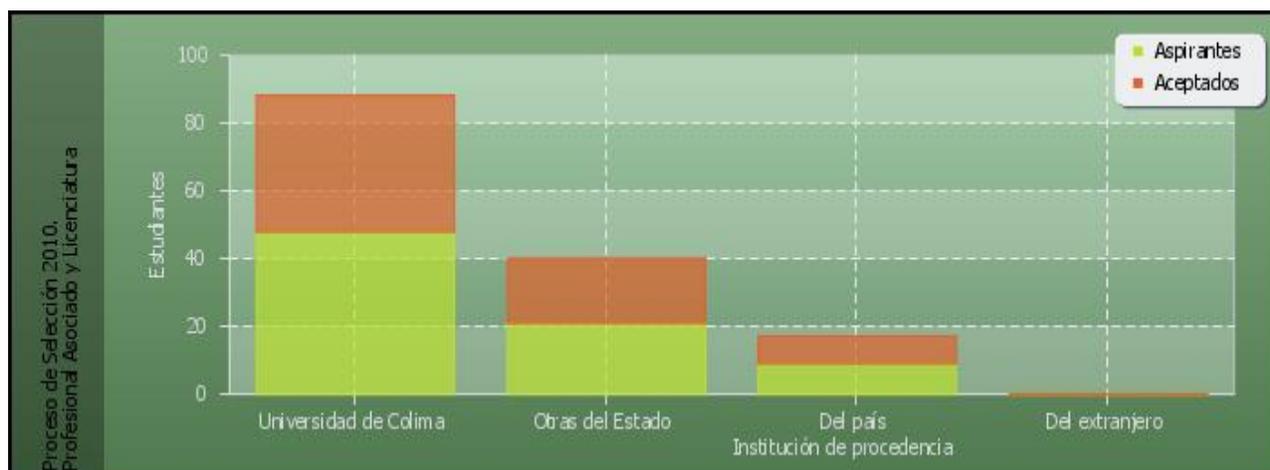
Creemos que las causas probables de la disminución de la demanda son: problemas económicos familiares que impiden a los jóvenes continuar con sus estudios, la apertura de escuelas que ofrecen programas similares en modalidades cuatrimestrales por lo que terminan sus estudios en tres años o menos o que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

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

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



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



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

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



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

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

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

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

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





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

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

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





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

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

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

I.II Matrícula total

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

Este año se inscribieron 67 nuevos alumnos.

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

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

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

Matrícula Escolar por Programa Educativo de Posgrado

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

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

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

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

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





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



Capítulo II. Programas de atención y apoyo a estudiantes

II.I Orientación educativa

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

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

Además se ofrecieron conferencias y talleres beneficiando a 644 alumnos.

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

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

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

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

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

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

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





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

II.III Programa institucional de tutoría

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

Los maestros quedaron asignados de la siguiente manera:

GASTRONOMÍA

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

TURISMO

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

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

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

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

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

Tutoría



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

II.IV Programa Universitario de Inglés.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Viajes de estudios

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

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



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

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

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



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





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



II.VII Verano de la investigación

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

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

II.VIII Servicios médicos y seguro social facultativo

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

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

II.IX Becas

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

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

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

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





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

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



Carolina									
Otras	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Otras									
Total	0								

II.X Programa de Estudiantes Voluntarios Universitarios (EVUC)

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

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

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

II.XI Programa de movilidad académica de estudiantes

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

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

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

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

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



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

Instituciones receptoras de estudiantes en movilidad académica: 2013 Licenciatura

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

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

Rendimiento académico de los estudiantes de movilidad: 2013

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

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

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

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

Estudiantes visitantes dentro del programa de movilidad académica: 2013

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

II.XIII Educación continua

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

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

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



	la de los de gastronomía.			
Total: 2				

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

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

Las exposiciones de mercadotecnia,

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

Los eventos organizados por los maestros y alumnos del área gastronómica

Las conferencias y talleres ofrecidos por los orientadores psicológicos, y

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

Por otro lado contamos con dos clubes de cine.

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

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

Capítulo III. Mejora y aseguramiento de la calidad educativa

III.I Programas educativos



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

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

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

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

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

III.II Evaluación y actualización curricular

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

III.V Análisis de la cooperación académica nacional e internacionalización

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

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

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

III.VI Avances en la competitividad académica

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Aprobación Escolar. Semestre Agosto 2012 - Enero 2013 Posgrado



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

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

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

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

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

III.VI Resultados del Examen General de Egreso de Licenciatura

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



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

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

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

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

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

III.VII Prácticas de talleres y laboratorios

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

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

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



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

III.VIII Incorporación de tecnologías de información al proceso formativo

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

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

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

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

III.IX Vinculación con sectores sociales, gubernamentales y productivos

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

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

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

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

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



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

Instituciones u organismos SIN convenios de colaboración

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

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

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

III.X Mejora de la capacidad física instalada y equipamiento

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

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

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

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

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

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

El restaurante - bar está equipado al 90%.





EDUCACIÓN CON
RESPONSABILIDAD
SOCIAL



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

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

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

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

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

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

La utilización del acervo es de un 37.5%.

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

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



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

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

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



Capítulo IV. Personal

IV.I Personal académico

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

IV.II Reconocimiento al desempeño docente

Reconocimiento a los Mejores Docentes

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

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

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

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



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

Reconocimiento al desempeño de PTC

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

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

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



IV.III Academias

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

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

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

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

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

IV.IV Movilidad de profesores

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

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

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



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

IV.V Profesores visitantes

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

Para el área de turismo:

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

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

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

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

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

Para el área de gastronomía

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

IV.VI Capacitación docente y actualización disciplinar

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

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

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

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



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

IV.VII Generación y aplicación del conocimiento

Cuerpos académicos registrados en PROMEP

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

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

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

Líneas de generación y aplicación del conocimiento establecidas

El nombre de la Línea de generación del conocimiento es:

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

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

Proyectos y productos de GAC 2013

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

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

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

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

Trabajo en redes

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

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

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



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

IV.VIII Personal administrativo y de apoyo

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

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

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

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

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

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



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

Capacitación y actualización del personal de la dependencia

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

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

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

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

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

Capítulo V. Gestión académica

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

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

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

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

V.II Proyectos específicos asociados a las dependencias

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

Capítulo VI. Informe financiero

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

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

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

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



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



Capítulo VII. Avances del Programa Operativo Anual 2013

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



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



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





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



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



Conclusiones

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

Dra. Martha Alicia Magaña Echeverría
Coordinadora General de Docencia

Lic. Edna Irela Velázquez Chávez
Delegada Regional de Manzanillo.

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

Dr. Carlos Eduardo Monroy Galindo
Director General de Educación Superior

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

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

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

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



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

Principales áreas de atención (debilidades)

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





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

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



Galería de imágenes

ETG



Fachada de la Escuela de Turismo y Gastronomía

Mukimono



Tallado en fruta, arte Mukimono.

Evento C



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

Viaje





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

Exposici



Exposición de Mercadotecnia de los alumnos de Gastronomía.

Visita



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

Sal





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

Clase



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

Cocteler



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



Taller de cocina con los alumnos de Gestión Turística.

Reuni



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

Del mar





Cocina del mar, alumnos de Gastronomía.

en cocina.



Alumnos en cocina caliente.

Platillos



Platillos elaborados por los alumnos.

Evento integrador





Evento de los alumnos de Turismo y Gastronomía.

Pr



Práctica de la clase de coctelería.



Anexos

Anexo I. Productos académicos publicados en 2013

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



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

Anexo II. Movilidad de personal durante 2013

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