



Comités Interinstitucionales
para la Evaluación de la Educación Superior, A.C.

Ciudad de México, a 19 de julio de 2016
CG/1637/2016

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE SINALOA
RECTORIA

★ 10 OCT. 2016 ★

RECIBIDO

Dr. Juan Eulogio Guerra Liera
Rector
Universidad Autónoma de Sinaloa
Presente

En la IV Sesión Ordinaria del Comité de Ciencias Sociales y Administrativas, celebrada los días 6, 7 y 8 de julio, fue dictaminado el programa de la Licenciatura en Gastronomía, que se imparte en la Unidad Académica de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía, Campus Culiacán de la institución a su digno cargo.

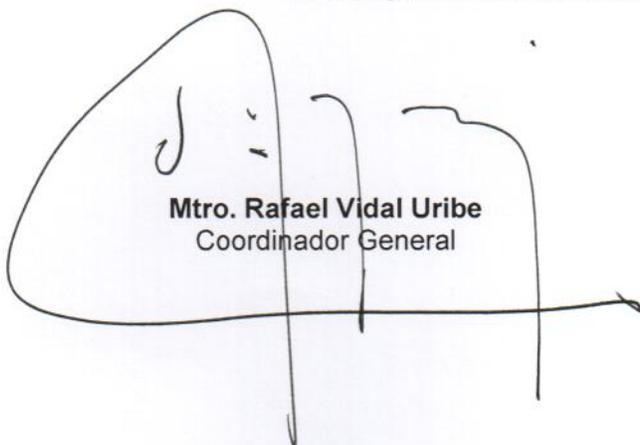
Después de un exhaustivo análisis realizado por parte del Comité y con base en las opiniones de los expertos que integran la Comisión de Pares Académicos Externos (CPAE), le informamos que al programa educativo de la **Licenciatura en Gastronomía**, le fue otorgado el **Nivel 1 de dos años (no refrendable)**, del *Padrón de Programas de Educación Superior Reconocidos por su Buena Calidad* de los CIEES. Este reconocimiento tiene una vigencia, de julio de 2016 a agosto de 2018.

Adjunto a este comunicado encontrará el Informe de Evaluación correspondiente, conformado con base en los datos proporcionados por la propia institución, la información obtenida por parte de la CPAE y las observaciones emitidas por el Comité. Este informe tiene como objetivo complementar el conocimiento que las autoridades y funcionarios tienen del programa evaluado, y apoyar el proceso de aseguramiento y mejoramiento de su calidad.

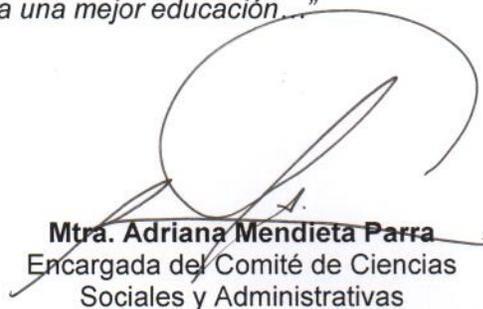
En virtud de que la evaluación es un proceso permanente, los CIEES están a su disposición para realizar las actividades de seguimiento y asesoría a las recomendaciones emitidas en dicho informe.

Atentamente,

"La inteligencia de muchos para una mejor educación..."



Mtro. Rafael Vidal Uribe
Coordinador General



Mtra. Adriana Mendieta Parra
Encargada del Comité de Ciencias
Sociales y Administrativas

www.ciees.edu.mx

Av. San Jerónimo 120
Col. La Otra Banda
Del. Álvaro Obregón
C.P. 01090 México, D.F.
Tel. 01(55) 55 50 05 30



Comités Interinstitucionales
para la Evaluación de la Educación Superior, A.C.

Fundamentación del Nivel del programa de Licenciatura en Gastronomía

En la IV Sesión del Comité de Ciencias Sociales y Administrativas de los CIEES celebrada los días 6, 7 y 8 de julio de 2016, se dictaminó la evaluación diagnóstica realizada por la Comisión de Pares Académicos Externos (CPAE) del programa *Licenciatura en Gastronomía* que se imparte en la Unidad Académica de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía, Campus Culiacán de la Universidad Autónoma de Sinaloa. Después de la revisión de los resultados de este proceso, se determinó que el programa obtuviera **Nivel 1** de calidad de los CIEES con **vigencia de 2 años**, debido a las siguientes consideraciones:

- El programa de Licenciatura en Gastronomía está más orientado a la nutrición; no cuenta con un proyecto de desarrollo propio, por lo tanto carece de elementos para asegurar que cumple con criterios de calidad y que está enfocado a la gastronomía.
- El plan de estudios del programa educativo no está actualizado, además tanto el contenido teórico como el práctico carece de vinculación con las diversas organizaciones de la industria gastronómica.
- Los horarios y créditos de las asignaturas no son congruentes, sobre todo las materias prácticas en las que tres horas son insuficientes para asegurar la realización adecuada de una práctica en gastronomía.
- Las asignaturas del plan de estudios no mantienen una seriación ni una organización idónea, por ejemplo no se puede realizar una práctica de cocina de especialidades sin tener bases culinarias.
- En el programa educativo no se contemplan asignaturas donde aprendan lenguas extranjeras (inglés y francés), lo cual es indispensable para el futuro licenciado en gastronomía.
- La planta docente muestra debilidades con respecto al perfil académico para la implementación del programa educativo; además no existen academias, donde se fomente el



Comités Interinstitucionales
para la Evaluación de la Educación Superior, A.C.

trabajo colegiado, ni la generación de cuerpos académicos que garanticen la formación de los futuros profesionales en gastronomía, con conocimientos y prácticas actualizadas y de calidad.

- Los estudiantes no pueden realizar sus prácticas al 100%, tanto en alimentos, bebidas y panadería, porque los laboratorios destinados a estas prácticas carecen del equipamiento adecuado, además no se realizan fumigaciones y las áreas para la higiene personal (lavado de manos) son deficientes.
- Durante las prácticas, tanto alumnos como profesores no implementan el reglamento para uso de laboratorio de alimentos, tampoco se utilizan normas de higiene básicas, pues algunos docentes usan barba, bigote y carecen de un uniforme.
- En el programa educativo no se ha contemplado la implementación de un programa de tutorías que asegure la formación profesional de los estudiantes.

Las consideraciones hechas por la Comisión de Pares Académicos Externos y los miembros del Comité se describen en el informe de la evaluación anexo al presente dictamen.

Atentamente,

"La inteligencia de muchos para una mejor educación..."

Mtra. Adriana Mendieta Parra

Encargada del Comité de Ciencias Sociales y Administrativas



Los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior, A.C. otorgan el presente

RECONOCIMIENTO

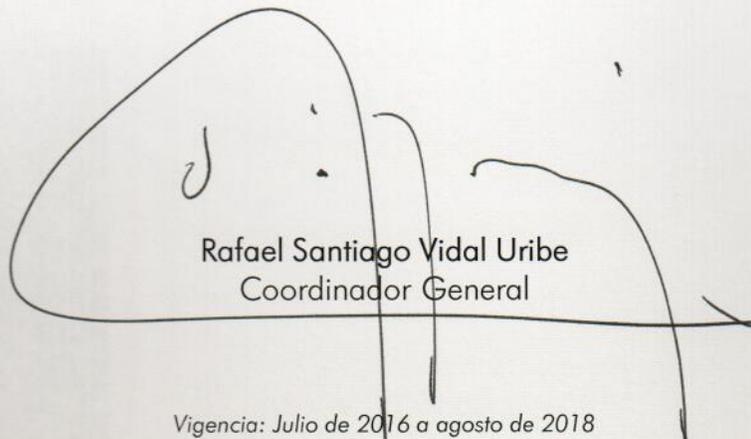
por haber obtenido el · Nivel 1 ·

al programa educativo

Licenciatura en Gastronomía

que se imparte en la Unidad Académica de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía,
Campus Culiacán de la Universidad Autónoma de Sinaloa

como testimonio del cumplimiento satisfactorio de los requisitos académicos establecidos por los CIEES



Rafael Santiago Vidal Uribe
Coordinador General

Vigencia: Julio de 2016 a agosto de 2018



Comités Interinstitucionales
para la Evaluación de la Educación Superior, A.C.

Licenciatura en Gastronomía

Universidad Autónoma de Sinaloa
Unidad Académica de Ciencias de la Nutrición y
Gastronomía
Campus Culiacán

Informe de evaluación **(Diagnóstica)**

Nivel 1

Vigente de julio de 2016 a agosto de 2018

Número de control: 15-7-20-153

Julio de 2016

Miembros del Comité

Mtro. Juan Francisco Cinco Zamarrón
Dr. Plácido Roberto Cruz Chávez
M.C. Eleazar Santiago Galván Saavedra
Mtro. Víctor Manuel Lerma Moreno
Mtro. Abraham Meza Ramos
Dr. Mariano Navarro Arroyo
Dra. Anel Yadira Pérez Melo
Mtro. Hermenegildo Pérez Osorio
Mtra. Yanet Romero Fernández
Mtra. Beatriz Adriana Sánchez Hernández
Mtra. Teresa Gerarda Zamora Díaz de León
Lic. Claudia Zermeño Guardado

Comisión de Pares Académicos Externos

Mtra. Nora González López
L.G. Chef Elvia Yanet Sierra Vite
L.G. Chef Sandra Ortega Onofre

Vocal Ejecutivo del Comité

Dr. Enrique Gutiérrez López

Asistente de la Vocalía a cargo del proceso y responsable de la integración del informe

Ing. Arián Mendoza Martínez

1. Informe ejecutivo

La evaluación del programa de la Licenciatura en Gastronomía de la Unidad Académica de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Sinaloa, Campus Culiacán, ubicada en Culiacán, Sinaloa, se integró con la autoevaluación desarrollada por la institución, la visita realizada por la Comisión de Pares Académicos Externos (CPAE) los días 9 al 11 de diciembre de 2015, así como con el análisis de la Vocalía Ejecutiva, y la discusión y dictamen por parte del comité.

Todos los pares académicos evaluadores, los integrantes de la Vocalía Ejecutiva y los miembros de cada comité de los CIEES que participan en este proceso de evaluación guían sus acciones de acuerdo con los estándares internacionales para la evaluación de programas y funciones de la educación superior.

Este informe destaca las principales fortalezas y los aspectos que deben ser trabajados para la mejora del programa (o función) evaluado, consigna las recomendaciones emitidas tanto por la CPAE como por los miembros del comité, así como su justificación y, finalmente, hace una valoración de los hallazgos significativos por cada eje y categoría analizados.

Fortalezas del programa

Los siguientes aspectos aparecen en orden de importancia y constituyen el “activo” del programa evaluado, por lo que es conveniente asegurar su buena calidad con el paso del tiempo.

- Se cuenta con herramientas adecuadas para la vinculación egresado-institución.
- Los estudiantes evalúan a los maestros, quienes reciben retroalimentación por parte de la dirección, con mejoras para el desarrollo del docente.
- La Institución cuenta con participación en foros y encuentros gastronómicos, así como simposios, congresos y concursos.

- Se imparte capacitación continua al personal docente.
- Cuentan con reconocimiento a los estudiantes con alto desempeño.
- La asignación del gasto es de acuerdo con las políticas nacionales.
- Cuentan con su proceso certificado en el servicio social y en el área de administración escolar.

Oportunidades de mejora

A continuación se consignan, en orden de importancia, los aspectos que a juicio de la CPAE y los miembros del Comité deben ser atendidos con el objeto de mejorar el programa evaluado.

- Se recomienda reestructurar el plan de estudios basado en competencias de acuerdo al modo de evaluación.
- Se sugiere realizar un proceso de calidad para la mejora continua del programa.
- Generar más convenios para el área de especialidad gastronómica.
- Se debe incrementar la titulación de los egresados.
- Es importante implementar de manera obligatoria las materias de idioma extranjero como inglés y francés para la mejora en la preparación de los estudiantes.
- Se debe generar una bolsa de trabajo, así como los programas para su difusión.
- Sería conveniente impartir actividades culturales y deportivas para la formación integral de los alumnos.
- Se recomienda incrementar los espacios para las prácticas de alimentos y bebidas, así como el desarrollo de programas de seguridad, higiene y protección civil.

Recomendaciones

Con base en la información documental recibida como producto de la autoevaluación, la visita de la CPAE, el análisis de la información por parte de la Vocalía Ejecutiva y la discusión en la sesión del Comité, se presentan a continuación las recomendaciones formuladas por el comité, con el deseo de que, al darles cumplimiento, el programa tenga evidencias de su mejora.

Categoría 1: Normativa y políticas generales

No.	Recomendación	Justificación
1.	Aplicar el reglamento de uso del laboratorio de alimentos para docentes y alumnos con normas de higiene que sean congruentes con las prácticas.	Se verificó que durante las prácticas no se lleva a cabo la aplicación del reglamento para uso de laboratorio de alimentos para docentes y alumnos, ya que no manejan normas de higiene, como el uso de barba y bigote por los docentes, asimismo, hace falta darle formalidad al uniforme de docentes.

Categoría 2: Planeación-evaluación

No.	Recomendación	Justificación
2.	Implementar proyectos de mejora para la licenciatura con docentes y directivos que aseguren la calidad del programa de acuerdo a su perfil.	Actualmente, para la Licenciatura de Gastronomía no existen proyectos de aseguramiento de la calidad, ya que pertenece a la dirección de nutrición.

Categoría 3: Modelo educativo y plan de estudios

No.	Recomendación	Justificación
3.	Asegurar el cumplimiento del modelo educativo, así como sus procesos.	Es importante definir el modelo educativo, ya que denominan que está basado en competencias, pero los procesos no son los adecuados en planeación, evaluación, perfil de egreso y apoyo didáctico.
4.	Actualizar el plan de estudios con materias prácticas desde los primeros semestres.	Realizar la actualización del plan de estudios de una manera seriada para que exista congruencia entre las asignaturas, involucrando a egresados, empleadores, alumnos y profesores.

No.	Recomendación	Justificación
5.	Incluir materias prácticas desde el primer semestre, así como asignaturas donde el estudiante aprenda lenguas extranjeras.	Será importante incluir materias prácticas desde el primer semestre, con duración mayor a tres horas prácticas, ya que el tiempo es insuficiente para su realización. Es importante considerar asignaturas de lenguas extranjeras que permitan a los egresados mejores oportunidades laborales, así como crecimiento profesional.

Categoría 4: Alumnos

No.	Recomendación	Justificación
6.	Reducir los grupos para el mejor aprovechamiento de las actividades didácticas.	Se tienen grupos mayores de 25 a 30 alumnos y no se cuenta con un buen aprovechamiento pedagógico, además, las instalaciones son reducidas.

Categoría 5: Personal Académico

No.	Recomendación	Justificación
7.	Contratar profesores de tiempo completo que tengan el perfil deseable de la carrera.	Solo se cuenta con un profesor de tiempo completo, que es insuficiente para atender las actividades sustanciales del programa educativo.
8.	Generar un cuerpo académico para desarrollar líneas de investigación y mejoramiento del programa educativo.	No se trabaja en un cuerpo académico con líneas de investigación, o que genere productos integrales para fomentar el trabajo en equipo.

Categoría 6: Servicios de apoyo a los estudiantes

No.	Recomendación	Justificación
9.	Implementar un programa de tutorías acorde al perfil de la carrera.	Es importante contar con un programa de tutorías por semestre, así como tomar en cuenta el perfil de la especialidad.
10.	Incrementar la difusión de la bolsa de trabajo para egresados y alumnos que requieran laborar.	Es importante que el departamento encargado tenga un acercamiento con el sector productivo para conocer sus necesidades y ofertar sus vacantes.
11.	Impulsar las actividades culturales y deportivas.	Es importante tomar en cuenta las actividades complementarias, ya que por competencias es una formación integral.

Categoría 7: Instalaciones, equipo y servicios

No.	Recomendación	Justificación
12.	Adquirir mayor y mejor equipo del laboratorio de alimentos.	Se recomienda la adquisición de mejor equipamiento, ya que el actual es insuficiente para la población de la licenciatura, lo que impide que las prácticas se realicen al 100%.
13.	Implementar un espacio y equipamiento para la realización de las prácticas de bebidas.	No se cuenta con un espacio habilitado para la realización de prácticas de bebidas, así como equipamiento para bares, que se requiere según el programa educativo.
14.	Colocar apoyos visuales en el laboratorio de alimentos, con las normas de higiene como el Distintivo H.	Es recomendable que los alumnos cuenten con apoyos visuales sobre las normas de higiene para que consideren durante sus procesos de aprendizaje.
15.	Introducir un programa de fumigación y limpieza profunda en los laboratorios, espacios comunes y sanitarios.	Es de vital importancia contar con fumigaciones periódicas para eliminar plagas, así como tener programas de higiene que se lleven a cabo constantemente en todas las instalaciones. Los sanitarios deben contar con los suministros necesarios para el lavado y desinfección de manos.
16.	Solicitar mayor equipo para prácticas de panadería y repostería.	Ya se cuenta con el espacio de panadería, pero es importante continuar con la gestión de recursos para la adquisición del equipamiento.
17.	Incrementar el acervo bibliográfico	No se cuenta con suficientes títulos de bibliografía de la especialidad gastronómica, es recomendable ampliarla para abastecer a la población estudiantil.

Categoría 8: Productividad académica

8.1 Docencia

No.	Recomendación	Justificación
19	Generar academias de la especialidad de la carrera.	No se cuenta con academias propias de la carrera, que se consideran de importancia para generar productos integrales, además de fomentar el trabajo en equipo entre la plantilla docente.
20	Incrementar la producción académica de materiales de apoyo.	Los profesores no generan productos integrales como manuales estandarizados de todas las asignaturas, recetarios con un formato homogéneo para los alumnos, así como

No.	Recomendación	Justificación
		portafolios de evidencia y antologías, entre otros.

Categoría 8.2: Investigación

No.	Recomendación	Justificación
21	Construir un cuerpo académico para la investigación y trabajar en líneas de investigación.	No se cuenta con actividades propias de un cuerpo académico, además de comenzar a trabajar en líneas de investigación.

Categoría 9. Vinculación con los sectores de la sociedad

No.	Recomendación	Justificación
22	Incrementar convenios para el área gastronómica y diseñar programas para su difusión.	Es importante contar con diversos convenios para la especialidad y los alumnos tengan mayores oportunidades de realizar prácticas, así como ofertas laborales, ya que no existe una relación con los empleadores. Adicional se deberán diseñar programas para difusión de las ofertas.
	Se recomienda crear un comité de pertinencia laboral.	Es recomendable contar con un comité de pertinencia que ayude a conocer el comportamiento del programa en el área laboral, así como con los egresados.

Categoría 10. Trayectoria, perspectivas e impacto social del programa

No.	Recomendación	Justificación
23	Incrementar el número de estudiantes titulados	Incrementar el número y porcentaje de alumnos titulados, ya que los alumnos no se titulan al concluir sus estudios, se sugiere implementar estrategias para que el alumno retome la titulación y concluya el proceso.

2. Valoración por categoría de análisis

Eje: Intencionalidad

1. Normativa y políticas generales

La Licenciatura en Gastronomía fue aprobada por el Consejo Universitario de la Universidad, en el Acuerdo No. 1097 con fecha 2 de abril de 2009. El Programa Educativo de la Licenciatura en Gastronomía fue registrado ante la Dirección General de Profesiones de la Secretaría de Educación Pública, con clave DGP 615318 el 2 de diciembre de 2009.

La misión y la visión son congruentes en relación a los objetivos de la carrera y el programa tiene pertinencia social con base en la aceptación de los egresados en el mercado laboral. Se destaca la buena relación de la Institución con los egresados, además de ser un programa reconocido a nivel nacional e internacional con un amplio marco normativo que ayuda a regular la operación y el desarrollo de las actividades del plan de estudios.

Se cuenta con diversos reglamentos para docentes, administrativos y alumnos, sin embargo se observó que en los laboratorios no existen reglamentos para docentes ni alumnos, además el que existe es incongruente con las prácticas, por lo que se sugiere el rediseño del reglamento para el mejor aprovechamiento de las instalaciones.

2. Planeación-evaluación

En la Unidad Académica existe un plan estratégico de desarrollo, administración 2013-2016, que cuenta con una visión a corto, mediano y largo plazo y busca la mejora y aseguramiento de la calidad del programa educativo. En él se basan sus indicadores y se plantean las metas y los objetivos, así como los presupuestos.

Debido a que la licenciatura pertenece a la dirección de nutrición, los proyectos están más enfocados a la carrera de nutrición; la Licenciatura en Gastronomía no cuenta con proyectos de mejoramiento, han participado en diferentes eventos gastronómicos, pero

no con el alcance de aseguramiento de la calidad, por ello se deben implementar proyectos de mejora, en donde docentes y directivos aseguren la calidad del programa enfocado a la gastronomía.

Eje: Estructura

3. Modelo educativo y plan de estudios

El modelo educativo institucional es denominado: Docencia Centrada en el Aprendizaje, que sienta sus bases en las necesidades de promover el pensamiento crítico y la ciudadanía activa para contribuir al desarrollo sostenible, hacer realidad los derechos humanos, la equidad de género, la paz y el bienestar, pero es importante esclarecer la aplicación del modelo, ya que los procesos no son adecuados en planeación, evaluación y apoyo didáctico.

El plan de estudios implica establecer una vinculación más estrecha entre los diferentes organismos de la industria gastronómica, y para ello es importante hacer una actualización en el plan de estudios con materias prácticas desde el primer semestre en donde acerque a los alumnos al perfil de egreso.

Los horarios y créditos de las asignaturas no son congruentes, sobre todo las materias prácticas están saturadas y en el área gastronómica es importante que exista una seriación de las asignaturas, ya que no pueden cocinar especialidades sin antes tener bases culinarias, se carece de una buena planeación de las asignaturas con duración mayor a tres horas de práctica, ya que el tiempo es insuficiente para su realización.

Es importante incluir materias obligatorias de la especialidad de idiomas, sobre todo por la región en donde se encuentran ubicados, que permitan a los egresados mejores oportunidades laborales, así como crecimiento profesional.

Con la próxima actualización se sugiere verificar el perfil de ingreso con la especialidad de la licenciatura, para que pueda cumplir con los objetivos de la licenciatura. Asimismo se sugiere hacerlo con el de egreso.

Cabe mencionar que se cuentan con el proceso certificado para el área en el servicio social y en el área de administración escolar, de esta forma el procedimiento facilita el control exacto de los alumnos en este proceso de su carrera.

4. Alumnos

La matrícula del programa educativo es de 719, el ingreso a estudiantes es un proceso que tienen bien definido, ya que la unidad académica se encarga de realizarlo, la comisión institucional de admisión le da una ponderación de 60% al resultado del examen EXANI II, 30% al promedio obtenido de bachillerato y 10% a los resultados del TOEFL y psicométrico.

Se cuenta con los mecanismos para obtener la información de la trayectoria de los estudiantes desde el ingreso hasta el egreso, donde se observa que la tasa de retención incrementó, dando como resultado mejor atención a los estudiantes.

Es recomendable que los grupos sean de 25 a 30 alumnos para el mejor aprovechamiento, tanto de las clases teóricas como de las prácticas, así como del equipo de los laboratorios, sobretodo en un modelo curricular por competencias y en una carrera que requiere de muchas horas de práctica.

Cuentan con diferentes opciones de titulación que son por promedio, con calificación de 9, elaboración de memoria de servicio social, defensa de tesis, y examen general, entre otras, así como las instancias para su verificación.

Se puede destacar la movilidad estudiantil que se realiza, ya que es receptora de estudiantes de diferentes instituciones nacionales e internacionales, logrando fortalecer este vínculo para que cada año se incrementé el número de estudiantes que participen en las convocatorias.

5. Personal académico

La Licenciatura en Gastronomía cuenta con 31 profesores, 1 de tiempo completo y los 30 restantes son profesores adjuntos. Se observó que en su totalidad no cuentan con el perfil de la carrera. Es importante considerar que los perfiles de los profesores y

directivos sean acordes al de la Licenciatura en Gastronomía para que exista una congruencia en la asignación de actividades, así como de proyectos. Aunque los profesores se muestran con aptitudes de acuerdo al plan que se imparte, es importante crear academias donde se fomente la investigación.

Generar un cuerpo académico para desarrollar líneas de investigación y mejoramiento del programa educativo y productos integrales, además de fomentar el trabajo en equipo.

6. Servicios de apoyo a los estudiantes

Existe un departamento de tutorías institucional, pero se recomienda que realicen un programa de tutorías acorde al perfil de la carrera para fortalecer la formación integral de los alumnos.

Es importante que el departamento encargado tenga un acercamiento con el sector productivo para conocer cuáles son sus necesidades y ofertar las vacantes, así mismo incrementar la difusión con el sector productivo y los estudiantes para que el vínculo o contacto sea directo.

Sí existen actividades culturales y deportivas, pero los estudiantes manifiestan que no se enteran de ellas en tiempo y forma. Se recomienda implementar un programa de difusión para obtener mejor participación de los alumnos.

Cuentan con un reconocimiento a los alumnos con los tres promedios más altos al concluir el ciclo escolar y durante la ceremonia de graduación se les entrega un reconocimiento a los alumnos con los promedios más alto de la generación.

Existe la convocatoria para la obtención del Premio al Mérito Deportivo Dr. Jesús Alfredo Cuen Ojeda, a atletas de alto rendimiento y es por postulación del Consejo Técnico de cada Unidad Académica.

Se observó que hace falta homogeneizar los materiales didácticos de acuerdo a la Institución, así como ampliar el acervo bibliográfico.

Eje: Infraestructura

7. Instalaciones, equipo y servicios

Los grupos están saturados, por lo cual la capacidad de las aulas se sobrepasa, lo que provoca que pedagógicamente no sea funcional para el proceso de enseñanza-aprendizaje. La Institución cuenta con un edificio nuevo, todas las aulas tiene aire acondicionado, pintarrón y el proyector lo solicitan los docentes al área correspondiente.

Los espacios para profesores son adecuados, cuentan con una sala de maestros y equipo necesario para el desarrollo de sus actividades.

En cuanto a los espacios para prácticas se requiere mayor equipo y un laboratorio para sus prácticas, así como mayor espacio para panadería y repostería.

Es de vital importancia contar con fumigaciones periódicas para eliminar plagas y programas de higiene que se lleven a cabo constantemente en todas las instalaciones. Asimismo que sanitarios cuenten con suministros para el lavado y desinfección de manos.

No se cuenta con suficientes títulos de bibliografía de la especialidad gastronómica, es recomendable ampliarla para abastecer a la población estudiantil.

Cuentan con explanadas, estacionamientos, así como un auditorio para realizar encuentros académicos. Las áreas están en buenas condiciones y los alumnos se encargan de acondicionar de acuerdo a la necesidad.

El servicio de cómputo es bueno, los alumnos pueden entrar al laboratorio mientras no se esté impartiendo alguna clase y cuentan con internet. Para la carrera de Licenciatura en Gastronomía no se tiene con un *software* especializado, los equipos son insuficientes cuando se dan clases que requieren computadora, debido a que los grupos están saturados.

Los alumnos cuentan con un seguro facultativo que los protege contra accidentes y les ofrece los servicios médicos, farmacéuticos y hospitalarios, además tienen consulta de nutrición dentro de la Universidad. Los servicios de cafetería y fotocopiado son buenos,

sus costos son accesibles y cubren las necesidades de los alumnos, así como señal de internet.

No se cuenta con un programa de mantenimiento, en el departamento encargado de esta actividad tienen una bitácora de incidencias y otra con peticiones y reportes de mantenimiento.

Eje: Resultados

8. Productividad académica

Al no contar con profesores de tiempo completo de la especialidad, se descuidan las actividades sustanciales de la carrera, por lo complicado de trabajar con profesores de asignatura y los recetarios que se realizan no están estandarizados, ya que se carece de una academia de la especialidad.

Los docentes reciben capacitación, sin embargo no generan productos integrales como manuales estandarizados, recetarios con un formato homogéneo para los alumnos, manuales de todas las asignaturas, así como, portafolios de evidencia y antologías, entre otros.

8.2. Investigación

No se cuenta con líneas de investigación, ya que no hay profesores de tiempo completo de la especialidad, por lo cual no se ha podido formar un cuerpo académico.

Realizan muestras gastronómicas, en donde interviene la parte artística del alumno. Tienen un número de alumnos, así como profesores que participan en el verano científico, pero se inclina más por la parte de la salud y química.

9. Vinculación con los sectores de la sociedad

La comunicación que se tiene con el egresado es relativamente efectiva, solo utilizan el correo electrónico, se sugiere fortalecerla utilizando los medios más comunes. Los cursos que se ofertan son enfocados al área de la salud y la química, por lo que es importante considerar curso de la especialidad, pero que a su vez sean impartidos por docentes con perfiles acorde a la carrera.

No se cuenta con una sociedad de alumnos, pero entre los egresados han formado un vínculo de comunicación efectiva. Existe el departamento de vinculación, pero no hay información de los egresados, es importante implementar estrategias para el seguimiento de egresados ya que ellos comentan que no reciben información directa de la Universidad.

Es importante contar con diversos convenios para la especialidad, con la finalidad de que los alumnos tengan mayores oportunidades de realizar prácticas, así como ofertas laborales. Adicional se deberán celebrar nuevos convenios para que los alumnos cuenten mayores ofertas de empresas para realizar prácticas.

10. Trayectoria, perspectivas e impacto social del programa

Actualmente se cuenta con un número muy pequeño de egresados que se han titulado, por lo que se recomienda impulsar los programas y generar más estrategias para que los egresados concluyan el proceso. Eficiencia terminal promedio de 21.75%, eficiencia de titulación respecto al egreso 37.39%.

Se tiene un gran número de alumnos rechazados en el examen de admisión, por lo cual la cobertura no es suficiente, dentro de ello es que se tiene alumnos que tienen como primera opción la carrera.

Directorio institucional

Mtro. Rafael Vidal Uribe

Coordinador General

Dr. Enrique Gutiérrez López

Vocal Ejecutivo

Comité de Administración y Gestión Institucional

Comité de Ciencias Sociales y Administrativas

Comité de Difusión, Vinculación y Extensión de la Cultura

Mtra. Adriana Mendieta Parra

Vocal Ejecutivo

Comité de Artes, Educación y Humanidades

M.C. Francisco Montes de Oca Garro

Vocal Ejecutivo

Comité de Ciencias de la Salud

Mtro. David René Thierry García

Vocal Ejecutivo

Comité de Ciencias Agropecuarias

Comité de Ciencias Naturales y Exactas

Mtro. Héctor Fernando Sánchez Posadas

Vocal Ejecutivo

Comité de Arquitectura, Diseño y Urbanismo

Comité de Ingeniería y Tecnología

Lic. Javier Ramón Díaz de la Serna Braojos

Director Técnico

C.P. Sergio Dávila Placencia

Director Administrativo

Anexo 1

Semblanza de los CIEES

La Comisión Nacional de Evaluación de la Educación Superior puso en marcha, en 1990, un sistema de evaluación que asumió la tarea de coordinar la participación colegiada de las autoridades gubernamentales y de las propias instituciones de educación superior (IES). Este sistema incluye tres actividades fundamentales: la primera es la evaluación global del sistema y los subsistemas de este nivel, encomendada a la entonces Subsecretaría de Educación Superior e Investigación Científica, actualmente Subsecretaría de Educación Superior; a la Subsecretaría de Educación e Investigación Tecnológicas; a la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, y al Consejo del Sistema Nacional de Educación Tecnológica. La segunda es la autoevaluación, encomendada a las propias IES. Y la tercera es la evaluación interinstitucional, que se otorgó a los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES), creados en 1991.

Los CIEES realizan sus tareas mediante comités interinstitucionales colegiados, cuyos integrantes son pares representativos de la comunidad académica nacional. Se cuenta con un comité de evaluación por cada una de las áreas del conocimiento en las que está organizada la educación superior; a saber: Arquitectura, Diseño y Urbanismo, Artes, Educación y Humanidades, Ciencias Agropecuarias, Ciencias de la Salud, Ciencias Naturales y Exactas, Ciencias Sociales y Administrativas, así como Ingeniería y Tecnología.

El principal objetivo de la evaluación que realizan los comités consiste en contribuir a mejorar la calidad y eficiencia de la educación superior en el país. Su tarea se inscribe en la búsqueda de modelos de educación superior que respondan no solo a la evaluación del conocimiento y la cultura, sino a las exigencias y necesidades sociales del país.

Para los CIEES, cada programa educativo representa una unidad académico-administrativa compleja, donde la instancia académica hace posible la actividad docente a partir de un plan de estudios formalmente establecido, que aspira a satisfacer un perfil del estudiante y del egresado, que responda a las necesidades académicas, laborales, sociales y culturales de una profesión específica en nuestra sociedad actual y en el contexto nacional; en tanto la instancia administrativa permite resolver y organizar los diversos recursos del programa, facilitando con ello que se alcancen los objetivos académicos determinados por el propio plan de estudios y el modelo educativo. Ante esta estructura funcional, los CIEES consideran los aspectos contextuales en los que está inserta la institución y el programa educativo, así como los insumos relacionados para ponerlo en operación, los cuales están establecidos en su normativa y planeación, los procesos que lleva a cabo para la concreción de las metas y objetivos en dicha planeación, así como los productos, los cuales son los referentes objetivos que dan cuenta del nivel o grado de logro de los objetivos y metas.

La interacción de los diferentes elementos de los programas debe corresponder a las decisiones académicas y administrativas plasmadas en los reglamentos, y también a los usos establecidos tanto por los sujetos directamente relacionados con la enseñanza, como por las autoridades centrales. Los CIEES retoman el concepto de estructura curricular, como referente teórico y metodológico que permite advertir la relación que se da entre los objetivos del programa, la participación de los profesores, los tiempos que lo rigen, las instalaciones que tienen, los recursos didácticos y las formas de evaluación. Igualmente, hace posible delimitar los espacios curriculares reales que se establecen para el aprendizaje.

Los criterios del análisis curricular que aplican los CIEES se refieren a la congruencia, consistencia y validez externa e interna. Los referentes externos son los avances de las disciplinas relacionados con la formación profesional, así como lo que demanda el mercado de trabajo y las necesidades de desarrollo del país. En cuanto a los referentes internos, se analiza la pertinencia de los objetivos y los contenidos de los programas, y la conformación de la estructura curricular en los términos arriba señalados; es decir, la

gestión adecuada de los recursos institucionales para la docencia, además de otros referentes.

Metodología de la evaluación

Los puntos anteriores determinan los aspectos relevantes a considerar en la evaluación. La información respectiva se obtiene de fuentes directas e indirectas. Se hace uso de diversas técnicas (análisis documental, entrevistas y observación, entre otras) con el fin de cubrir aspectos cuantitativos y cualitativos. La investigación se complementa con datos de otras fuentes con el fin de validarla. El análisis se orienta con los criterios conceptuales y el enfoque metodológico antes señalados.

Los juicios de valor, que se incorporan en el informe de evaluación no solo se basan en parámetros preestablecidos, sino que el mismo enfoque posibilita evaluar cada caso de acuerdo con sus propias características. Por lo demás, las recomendaciones se refieren a decisiones posibles en el contexto actual de la institución.

La institución tiene que ser capaz de producir los programas a manera de reconocimientos y las estrategias institucionales que mejoren y fortalezcan los áreas de oportunidad que resulten de la evaluación para fortalecer la institución para afrontar los retos que la investigación educativa

La evaluación se refiere a los juicios de valor que se emiten sobre un programa de un programa de un programa

Objetivos de la evaluación

1. Identificar y analizar los problemas
2. Planificar la evaluación

Objetos de la evaluación

3. Modelo curricular y plan de estudios
4. Alumnos
5. Personal docente

Estructura de la evaluación

7. Indicadores de calidad y eficiencia

Anexo 2

Metodología de la evaluación

El proceso de evaluación tiene como fin obtener la opinión objetiva e imparcial de los CIEES, mediante sus Comités, acerca de los esfuerzos de la dependencia por superar la calidad de sus programas, y de su eficiencia y eficacia.

El Comité inicia el proceso de evaluación diagnóstica de un programa educativo tomando en cuenta su contexto regional e institucional, con el fin de considerar su pertinencia; prosigue identificando su ubicación dentro de la institución y de la dependencia, así como las leyes, estatutos y reglamentos que regulan las actividades que se realizan en la universidad, la facultad y el programa mismo.

La evaluación destaca los aspectos positivos del programa a manera de reconocimiento a las estrategias institucionales de mejora e identifica las áreas de oportunidad que requieren de atención para fortalecer o consolidar algún aspecto que los CIEES consideren no satisfactorio.

La evaluación se refiere a los siguientes elementos de un programa educativo:

Eje: Intencionalidad

1. Normativa y políticas generales
2. Planeación-evaluación

Eje: Estructura

3. Modelo educativo y plan de estudios
4. Alumnos
5. Personal académico
6. Servicios de apoyo a los estudiantes

Eje: Infraestructura

7. Instalaciones, equipo y servicios

Eje: Resultados

- 8. Productividad académica
 - 8.1. Docencia
 - 8.2. Investigación
- 9. Vinculación con los sectores de la sociedad
- 10. Trayectoria, perspectivas e impacto social del programa

Etapas de la evaluación

Los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior consideran para la aplicación del proceso de evaluación las siguientes etapas:

1. *Solicitud de evaluación:* La institución de educación superior solicita a la Coordinación General de los CIEES formalmente y por escrito, la evaluación del o de los programas educativos o funciones que desea evaluar, una vez recibida y aceptada, la Coordinación General de los CIEES envía al responsable del proceso de evaluación la Metodología general para la evaluación de programas educativos o funciones de nivel superior, con los correspondientes formatos para la elaboración de su autoevaluación.
2. *La autoevaluación diagnóstica o de seguimiento:* Con base en esta metodología, la dependencia hace el ejercicio de autoevaluación, el cuál será la fuente principal de información para la evaluación diagnóstica. Para su aceptación será objeto de un dictamen técnico-académico por los propios CIEES.
3. *Visita de evaluación:* La Comisión de Pares Académicos Externos (CPAE), realiza la visita de evaluación a la dependencia responsable del programa y corrobora lo informado en la autoevaluación. Con base en la información completa y su apreciación directa y presencial sobre la situación que guarda el programa educativo, establece sus juicios de valor y emite sus recomendaciones. En esta visita se realizan entrevistas con los principales actores del proceso