



Comités Interinstitucionales
para la Evaluación de la Educación Superior

20-7-20-169

INFORME DE EVALUACIÓN

Gastronomía

Licenciatura

Universidad Autónoma de Sinaloa

Dictamen: Acreditado

Vigencia de este reconocimiento:
Septiembre de 2021 a octubre de 2026

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

Comité de Ciencias Sociales y Administrativas

Septiembre de 2021

www.ciees.edu.mx



Miembros del Comité Interinstitucional de Ciencias Sociales y Administrativas

Mtra. Lilia Alanís Gómez
Universidad Autónoma de Coahuila

Mtro. David Alejandro Ceniceros Maya
Universidad Autónoma de Chihuahua

Dr. Plácido Roberto Cruz Chávez
Universidad Autónoma de Baja California Sur

Dr. Sergio Roberto Dávalos García
Universidad de Guadalajara

Dr. Eleazar Santiago Galván Saavedra
Universidad de Quintana Roo

Dra. Anel Yadira Pérez Melo
Universidad de Occidente

Dra. Virginia Guadalupe Reyes de la Cruz
Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca

Mtra. Miriam Yanet Romero Fernández
Universidad del Valle de Atemajac

Mtra. Teresa Gerarda Zamora Díaz de León
Universidad Nacional Autónoma de México

Mtra. Claudia Zermeño Guardado
Universidad Tecnológica de Aguascalientes



**Comisión de Pares Académicos Externos
(visita de evaluación)**

Mtra. Elvia Yanet Sierra Vite
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Lic. Nora González López
Colegio Superior de Turismo y Hotelería Cesar Ritz

Mtra. Sonia Hernández Sánchez
Instituto Suizo de Gastronomía

**Vocalía Ejecutiva del Comité Interinstitucional
de Ciencias Sociales y Administrativas**

Dr. José Alberto Gaytán García
Vocal Ejecutivo

Lic. César Pérez Romero
Asesor institucional del proceso en CIEES

1. Informe ejecutivo

La evaluación del programa Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma de Sinaloa, ubicada en Culiacán, Sinaloa, se integró con la autoevaluación desarrollada por la institución, la visita realizada por la Comisión de Pares Académicos Externos (CPAE) del 29 de junio al 1 de julio de 2021, así como con el análisis de la Vocalía Ejecutiva, y la discusión y dictamen por parte del Comité Interinstitucional.

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 contiene la fundamentación del nivel de calidad otorgado por los CIEES, las principales fortalezas que deben ser conservadas en un ejercicio de aseguramiento de la calidad, así como los aspectos que deben ser trabajados para la mejora del programa (o función) evaluado.

Por otra parte, consigna las valoraciones por cada una de las categorías de análisis y las recomendaciones respectivas emitidas tanto por la CPAE como por los miembros del Comité Interinstitucional, así como la metodología utilizada para hacer la evaluación.



Fundamentación del nivel de calidad otorgado por CIEES

En la XXXIII Sesión del Comité de Ciencias Sociales y Administrativas de los CIEES, celebrada el día 21 de septiembre de 2021, se analizó la evaluación realizada al programa Licenciatura en Gastronomía que se imparte en la Universidad Autónoma de Sinaloa. Después de la revisión de los resultados de este proceso, el Comité Interinstitucional determinó que al programa se le otorgara el dictamen de **Acreditado con vigencia de cinco años** de los CIEES, por haber cumplido con la mayoría de los estándares establecidos en la metodología de los CIEES.

Fortalezas del programa educativo

Los siguientes aspectos aparecen en orden de importancia y se destacan por ser un valor agregado que ofrece el programa educativo, por lo que es conveniente asegurar su buena calidad con el paso del tiempo.

- El programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía cuenta con un gran respaldo por la estructura organizacional establecida por la institución, ya que se tienen perfectamente establecidos los departamentos de las áreas de apoyo, con el personal suficiente para la atención de cada uno de ellos, capacitados y con las funciones claras.
- Cuentan con un plan de estudios completo y derivado de la actualización, se puede observar que está basado en los estudios de pertinencia y factibilidad, acorde con las necesidades, al perfil de egreso y al campo laboral.
- El proceso de ingreso es claro y transparente, a través de exámenes aplicados por organismos externos, se les imparte un curso de inducción a la institución y el programa educativo, de igual manera para el egreso cuentan con procedimientos claros, un adecuado programa de servicio social, seguimiento de egresados y la bolsa de trabajo.
- Amplia gama de opciones de titulación en donde los alumnos pueden optar por lo más adecuado de acuerdo con e sus necesidades y preferencias para el campo laboral en el cual desean ingresar, los trámites son ágiles y con adecuado acompañamiento por parte de los responsables.
- El departamento de tutorías es eficaz y eficiente, con personal capacitado y seguimiento permanente, con apoyo de docentes y estudiantes para las asesorías.

Problemática identificada en el programa educativo

A continuación, se consignan los principales aspectos detectados por la CPAE y el Comité Interinstitucional que dificultan la operación óptima del programa y que impactan en el cumplimiento de sus propósitos y su calidad.

- Falta de conocimiento por parte del coordinador sobre el presupuesto asignado al programa educativo de manera anual, para poder realizar un mejor aprovechamiento y gestión de los recursos, así como las solicitudes correspondientes en cada POA.
- No existen profesores investigadores de tiempo completo asignados directamente a la licenciatura en gastronomía y con la formación disciplinar, para generar su propia línea de investigación y generación del conocimiento.
- No cuentan con plan de mantenimiento preventivo y correctivo anual y con presupuesto asignado.
- Pocas referencias de la disciplina en biblioteca, inexistencia de un software especializados e insuficiente equipo menor acorde con el plan de estudios actual.
- Infraestructura específica para el programa educativo en máxima ocupación, lo que requiere desarrollar un plan de infraestructura contemplando la construcción de un nuevo módulo de laboratorios de cocina, con base en el crecimiento de la matrícula y el plan de estudios.

2. Valoración por categoría y 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 Interinstitucional, se presentan a continuación la valoración por cada categoría de análisis, así como las recomendaciones correspondientes con el propósito de que, al darles cumplimiento, el programa tenga evidencias de su mejora. Las categorías básicas se encuentran señaladas.

Categoría 1. Propósitos del programa (categoría básica)

VALORACIÓN El Plan Estratégico de Desarrollo (PED) de la Facultad establece las metas que sustentan y respaldan al programa educativo. Cuentan con misión, visión, objetivos, propósitos y metas específicos del programa educativo.

Los estudios de pertinencia y factibilidad están actualizados, y refieren que es adecuado para los sectores sociales y productivos, mencionado la vocación turística de la región.

La descripción de los propósitos del programa es clara y suficiente, permitiendo observar el impacto del programa educativo.

RECOMENDACIONES

1. Establecer dentro del plan de desarrollo la creación de una línea de aplicación y generación del conocimiento específica para gastronomía.

Categoría 2. Condiciones generales de operación del programa

VALORACIÓN La normativa es adecuada, suficiente y está actualizada para la operación del programa educativo, y se encuentra aprobada por las instancias correspondientes.

Los reglamentos están visibles en los diferentes espacios físicos y así como toda la normativa en su sitio de internet.

La estructura organizacional es adecuada para la operación eficaz y eficiente del programa educativo.

Los recursos para la operación del programa educativo se establecen en el POA y hasta el momento han sido suficientes.

RECOMENDACIONES

2. Integrar dentro del POA un presupuesto irreductible para el mantenimiento preventivo y correctivo de los laboratorios de especialidad y la adquisición libros para la biblioteca.
3. Incluir en la conformación del POA al coordinador del programa educativo, quien deberá contar con la información necesaria de acuerdo con los proyectos realizados para la atención de las necesidades propias del programa.
4. Desarrollar un plan de infraestructura para la proyección de la carrera con base en el crecimiento de la matrícula y el plan de estudios vigente.

Categoría 3. Modelo educativo y plan de estudios (categoría básica)**VALORACIÓN**

El plan de estudios se creó con la información recabada de los estudios de pertinencia y factibilidad, por lo que cumple de manera directa con los objetivos y propósitos del programa educativo y de la institución misma. El plan de estudios atiende las necesidades del campo laboral y con el rediseño curricular lograron ampliar las posibilidades laborales de los egresados. Además, es flexible y se basa en competencias, por lo que realizan proyectos integradores horizontales cada semestre, lo que les permite fortalecer el aprendizaje a los estudiantes.

Las materias de acentuación les permiten a los estudiantes elegir de acuerdo con el área en la que quieren especializarse y abrir más el campo laboral.

RECOMENDACIONES

5. Mantener comunicación directa con los empleadores, dando a conocer el plan estudios de la Licenciatura en Gastronomía y el impacto que este podría tener en la industria.
 6. Fortalecer la infraestructura con base en el plan de estudios.
-

Categoría 4. Actividades para la formación integral

VALORACIÓN Se cuenta con un programa de actividades de formación integral estructurado y con créditos asignados que deben cubrirse en el transcurso de la carrera. Si bien realizan algunas actividades como participación en festivales y concursos los cuales refieren están establecidos en el POA, se ha visto disminuidos en los últimos meses debido a la pandemia. Los congresos se difunden en la escuela y dan los apoyos y seguimiento para la adecuada asistencia y participación.

Realizan proyectos de autogenerados junto con los alumnos y el recurso lo invierten para cubrir alguna necesidad que detecten los alumnos.

Se participa activamente con asociaciones y organizaciones externas en proyectos y eventos.

RECOMENDACIONES

7. Ampliar el catálogo de cursos y certificaciones disciplinares, que impacten de manera directa en las necesidades del programa educativo y el campo laboral.

Categoría 5. Proceso de ingreso al programa

VALORACIÓN Cuentan con un adecuado proceso para el ingreso al programa educativo avalado por organismos externos. La difusión del plan de estudios es adecuada a través de diversos medios digitales, ferias y visitas a instituciones de educación media. La información para la difusión de misión, visión, objetivos, competencias y plan de estudios es clara y precisa, dándola a conocer de manera digital, verbal e impresa.

Llevar a cabo curso de inducción para los alumnos de nuevo ingreso y se realizan evaluaciones diagnósticas.

El programa de asesorías y tutorías establecido cumple con las necesidades propias del programa educativo.

Algunos docentes participan activamente en los cursos de inducción, principalmente en pláticas para dar a conocer más sobre la profesión y experiencias en relación con esta formación.

RECOMENDACIONES

8. Involucrar en el curso de inducción a algún egresado para impartir una charla con los alumnos de nuevo ingreso.
-

Categoría 6. Trayectoria escolar

VALORACIÓN El departamento de trayectoria escolar recaba la información correspondiente de manera puntual y es otorgada a la coordinación cada que se requiere para poder realizar los estudios o atender las necesidades específicas en cuanto a reprobación de los estudiantes.

El programa de tutorías está perfectamente establecido y apoya de manera directa para la detección de necesidades de los alumnos. Una vez que son detectadas las problemáticas académicas, se ofrecen asesorías que les permiten nivelar o recuperar los aprendizajes buscando disminuir la reprobación o deserción.

Los alumnos desarrollan las prácticas profesionales de manera formal y como requisito, por lo que existen apoyos y seguimiento por parte de la coordinación y los docentes, por ejemplo, en las prácticas, visitas o estancias, intervienen varios departamentos desde contabilidad para gestionar recurso, transporte, etc., así como coordinación, secretaria académica para su logística.

RECOMENDACIONES

9. Incentivar a más estudiantes a participar en la movilidad estudiantil, dando el seguimiento puntual hasta su conclusión.
 10. Formalizar el seguimiento con las unidades receptoras en cuanto a los practicantes e incrementar la oferta de estos espacios.
-

Categoría 7. Egreso del programa

VALORACIÓN Las modalidades de titulación son suficientes y adecuadas, la más solicitada es el diplomado, desafortunadamente algunos alumnos dejan pasar mucho tiempo para realizar los trámites, por lo que es necesario dar un seguimiento más puntual por parte del área correspondiente apoyando para realizarlo al momento de concluir su carrera.

Cuentan con bolsa de trabajo que permite a los estudiantes y egresados insertarse en el campo laboral.

El programa de servicio social es apropiado y difundido correctamente.

RECOMENDACIONES

11. Incentivar otras formas de titulación, principalmente aquellas que tengan relación con la investigación, generando mayor vinculación para los estudios de posgrado.

Categoría 8. Resultados de los estudiantes (categoría básica)**VALORACIÓN**

Los alumnos deben presentar el EGEL para poder titularse.

La certificación del idioma inglés es requisito para titulación, se imparte en dos semestres y también cuentan con el centro de idiomas.

Los alumnos participan en diferentes concursos o exhibiciones principalmente a nivel local y nacional, algunos de ellos a través de organizaciones y asociaciones.

Si bien cuentan con certificaciones, no todos los alumnos participan en ellas y son pocas las ofrecidas directamente enfocadas en el ámbito gastronómico.

RECOMENDACIONES

12. Desarrollar y ofrecer un curso de preparación para el EGEL, para lograr mejores resultados.
13. Dar a conocer las certificaciones que ofrecen, buscar más específicamente en el área gastronómica y dar los incentivos necesarios para que más alumnos se interesen en obtenerlas.

Categoría 9. Resultados del programa (categoría básica)**VALORACIÓN**

En cuanto a los indicadores de resultados del programa, si bien deben fortalecerse, se ha trabajado en ellos a través del departamento de tutorías dando el seguimiento puntual a los estudiantes y ofreciendo asesorías a todos aquellos que lo requieran.

La titulación es adecuada, pero tardan mucho en iniciar los trámites, ya que la mayoría comienza a trabajar y se olvida por un tiempo de ese trámite.

En cuanto a los egresados se tiene un seguimiento y contacto directo con ellos a través de una plataforma, desde la culminación del programa educativo y se les hace llegar de manera permanente diferente información como cursos de educación continua, algunos ya como unidades receptoras para las prácticas profesionales o como empleadores.

RECOMENDACIONES

14. Fortalecer la vinculación entre institución, empleadores, alumnos y egresados para el rediseño curricular.
15. Analizar de manera permanente los resultados del seguimiento de egresados, para conocer las estadísticas en cuanto a inserción laboral y que la propia coordinación pueda tomar acciones para los futuros egresados.
16. Implementar estrategias nuevas de prevención desde el ingreso, tener un acercamiento de escucha activa aún más funcional, detectando desde la parte humana, que permita minimizar la deserción.

Categoría 10. Personal académico (categoría básica)**VALORACIÓN**

Los docentes tienen la formación adecuada y se capacitan permanentemente en diferentes áreas. Los procesos de selección y asignación de las materias son adecuados, buscando siempre el mejor perfil.

El programa de evaluación docente está estructurado y es sistematizado, lo que permite la mejora continua de la labor docente.

Tanto el coordinador como los docentes se encuentran bien preparados y siempre están dispuestos a apoyarlos a los estudiantes.

RECOMENDACIONES

17. Contratar profesores investigadores de tiempo completo específicos para la licenciatura en gastronomía y con la formación disciplinar.
-

Categoría 11. Infraestructura académica (categoría básica)

VALORACIÓN La infraestructura física es acorde con las necesidades actuales del programa. Las aulas y espacios comunes se encuentran en muy buenas condiciones, limpias, iluminadas y con aire acondicionado.

Los laboratorios de cocina son suficientes, cuentan con el equipo mayor, pero es necesario incrementar el equipo menor para el desarrollo de sus asignaturas. Tienen personal asignado como responsable de laboratorios en ambos turnos.

La biblioteca y centro de cómputo son suficientes para el número de estudiantes, así como espacios adecuados para el desarrollo de actividades culturales, deportivas y de esparcimiento.

Todos los espacios cumplen con las medidas de seguridad de la Dirección de construcción y mantenimiento de la UAS. Sus manuales y reglamentos de uso y operación de laboratorios están vigentes, visibles y son conocidos por todos los usuarios.

Realizan los mantenimientos de los espacios físicos de los laboratorios de cocina, así como las fumigaciones de manera habitual, pero aún no se cuenta con el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de manera formal.

RECOMENDACIONES

18. Incrementar y actualizar el acervo bibliográfico específico de la Licenciatura en Gastronomía, así como contar con software especializado.
19. Adquirir equipo acorde con el plan de estudios y a la matrícula.
20. Colocar piso antiderrapante en el laboratorio de repostería, así como conexión a gas o la adquisición de parrillas eléctricas para no tener que salir con los insumos a otro laboratorio.
21. Desarrollar un proyecto para desahogar el uso de la cocina principal como proyecto de crecimiento de la licenciatura, ya que los espacios no concuerdan con la calidad que se tiene dentro del plan de estudios.
22. Elaborar un proyecto de mejora y acondicionamiento para la cafetería, que permita incorporarlo como escenario práctico

cumpliendo con los estándares mínimos indispensables de acuerdo con el programa educativo de gastronomía.

Categoría 12. Servicios de apoyo

VALORACIÓN Los procesos administrativos cuentan con las certificaciones correspondientes y todos los espacios para el desempeño de sus funciones son adecuados, limpios, suficientes y con los requerimientos para el cumplimiento de su trabajo.

El departamento de administración escolar brinda servicio eficaz y eficiente.

Para el otorgamiento de becas para los estudiantes, se tienen procedimientos adecuados que permiten la transparencia y su adecuada distribución.

Si bien no cuentan con transporte universitario, el transporte público es suficiente y para salidas escolares es utilizado el institucional.

RECOMENDACIONES 23. Elaborar un proyecto fundamentado y sustentado, que permita mejorar las condiciones en cuanto a infraestructura, manejo y operación de la cafetería, pudiendo ser también generadora de recursos para apoyar a los estudiantes en algunos proyectos.

Infraestructura del plantel

VALORACIÓN La infraestructura física es acorde con las necesidades actuales del programa. Las aulas y espacios comunes se encuentran en muy buenas condiciones, limpias, iluminadas y con aire acondicionado.

Los laboratorios de cocina son suficientes y cuentan con el equipo mayor necesario. Tienen personal asignado como responsable de laboratorios en ambos turnos.

La biblioteca y centro de cómputo son suficientes para el número de estudiantes, así como espacios adecuados para el desarrollo de actividades culturales, deportivas y de esparcimiento.

Todos los espacios cumplen con las medidas de seguridad de la Dirección de construcción y mantenimiento de la UAS. Sus manuales y reglamentos de uso y operación de laboratorios están vigentes, visibles y son conocidos por todos los usuarios. Realizan los mantenimientos de los espacios físicos de los laboratorios de cocina, así como las fumigaciones de manera habitual, pero aún no se cuenta con el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de manera formal. Hay espacios para que los alumnos pongan sus avisos y anuncios. Cuentan con instalaciones especiales para personas con discapacidad.

RECOMENDACIONES

24. Implementar manuales y bitácoras de mantenimiento preventivo y correctivo por cada laboratorio de especialidad, estos a su vez les servirá para conocer sus necesidades y poder proyectar gastos anualmente.
 25. Mantener una atención constante en los suministros específicamente de agua en los laboratorios y en los baños de limpieza.
 26. Incrementar y actualizar el acervo bibliográfico específico de la Lic. en Gastronomía, así como contar con software especializado.
 27. Actualizar los reglamentos constantemente de acuerdo con las necesidades propias del programa educativo.
-

3. Metodología de la evaluación

El proceso de evaluación tiene como fin emitir la opinión objetiva e imparcial de los CIEES, mediante sus Comités Interinstitucionales, acerca de los esfuerzos de la dependencia por superar la calidad de sus programas, y de su eficiencia y eficacia, a la luz de los *Principios y estándares para la evaluación de programas educativos presenciales en las instituciones de educación superior 2018* (www.ciees.edu.mx).

Inicia el proceso de evaluación diagnóstica de un programa educativo y se toma en cuenta su contexto regional e institucional, con el fin de considerar su pertinencia; prosigue a identificar 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 institución de educación superior, 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 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 1. Fundamentos y condiciones de operación

Categoría 1. Propósitos del programa

- 1.1) Propósitos del programa
- 1.2) Fundamentación de la necesidad del programa
- 1.3) Plan para el desarrollo y mejoramiento del programa
- 1.4) Perfil de egreso

Categoría 2. Condiciones generales de operación del programa

- 2.1) Registro oficial del programa
- 2.2) Normativa específica del programa
- 2.3) Matrícula total y de primer ingreso
- 2.4) Presupuesto/recursos del programa
- 2.5) Estructura organizacional para operar el programa

EJE 2. Currículo específico y genérico***Categoría 3. Modelo educativo y plan de estudios***

- 3.1) Modelo educativo
- 3.2) Plan de estudios y mapa curricular
- 3.3) Asignaturas o unidades de aprendizaje

Categoría 4. Actividades para la formación integral

- 4.1) Cursos o actividades complementarios para la formación integral
- 4.2) Enseñanza de otras lenguas
- 4.3) Cursos, seminarios o capacitaciones para obtener certificaciones externas
- 4.4) Integridad

EJE 3. Tránsito de los estudiantes por el programa***Categoría 5. Proceso de ingreso al programa***

- 5.1) Estrategias de difusión y promoción
- 5.2) Procedimiento de ingreso de los aspirantes
- 5.3) Programas de regularización, acciones de nivelación o apoyo (si es el caso)

Categoría 6. Trayectoria escolar

- 6.1) Control del desempeño de los estudiantes dentro del programa
- 6.2) Servicios de tutoría y asesoría académica
- 6.3) Prácticas, estancias o visitas en el sector empleador

Categoría 7. Egreso del programa

- 7.1) Programa de titulación u obtención del grado
- 7.2) Orientación para el tránsito a la vida profesional

EJE 4. Resultados***Categoría 8. Resultados de los estudiantes***

- 8.1) Resultados en exámenes de egreso externos a la institución
- 8.2) Nivel de dominio de otras lenguas
- 8.3) Participación de estudiantes en concursos, competencias, exhibiciones y presentaciones nacionales o internacionales

8.4) Trabajos emblemáticos de los estudiantes

8.5) Certificaciones externas obtenidas

8.6) Cumplimiento del perfil de egreso

Categoría 9. Resultados del programa

9.1) Deserción escolar

9.2) Eficiencia terminal y eficiencia en la titulación (u obtención del grado)

9.3) Empleabilidad de las cohortes recientes

9.4) Egresados cursando estudios de posgrado

9.5) Opinión de los egresados

Eje 5. Personal académico, infraestructura y servicios

Categoría 10. Personal académico

10.1) Composición actual del cuerpo docente

10.2) Evaluación docente

10.3) Superación disciplinaria y habilitación académica

10.4) Articulación de la investigación con la docencia

Categoría 11. Infraestructura académica

11.1) Aulas y espacios para la docencia, y su equipamiento

11.2) Espacios específicos para la realización de prácticas, su equipamiento e insumos

11.3) Otras instalaciones fuera de la sede (en su caso)

11.4) Biblioteca y acervo

11.5) Servicios tecnológicos

Categoría 12. Servicios de apoyo

12.1) Administración escolar

12.2) Servicios de bienestar estudiantil

12.3) Becas y apoyos estudiantiles

12.4) Gestión de los servicios de transporte (si es el caso)

12.5) Servicio de cafetería

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 institucionales. Una vez recibida y aceptada, la Coordinación General de los CIEES canaliza la solicitud a la Vocalía Ejecutiva correspondiente, quien envía al responsable institucional del proceso de evaluación la liga de acceso a una plataforma electrónica operada por los CIEES denominada GAPES, para que llene un formato en el que hace su ejercicio de autoevaluación de acuerdo con la *Metodología general para la evaluación de programas educativos o funciones de nivel superior*.
2. *La autoevaluación diagnóstica o de seguimiento:* Con base en esta metodología, la dependencia hace el ejercicio de autoevaluación, el cual será la fuente principal de información para realizar la visita de evaluación. Para su aceptación será objeto de un dictamen técnico-académico por parte de la Vocalía Ejecutiva.
3. *Visita de evaluación:* La Comisión de Pares Académicos Externos (CPAE) realiza la visita de evaluación a la dependencia responsable del programa y corrobora, de forma virtual y presencial, 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 educativo: directivos, profesores, alumnos, egresados y empleadores, y se hace un recorrido por las instalaciones donde se desarrolla el programa. La CPAE redacta un reporte de la visita y lo envía a la Vocalía Ejecutiva.
4. *Sesión de análisis y dictamen de nivel de calidad por parte del Comité Interinstitucional (CI):* La Vocalía Ejecutiva presenta ante el CI la información obtenida del ejercicio de autoevaluación institucional, el reporte de la visita de la CPAE, los comentarios de la propia Vocalía, a efecto de que los integrantes del CI, teniendo

como referente los estándares para la evaluación de los programas educativos establecidos por los CIEES, analicen la información, la discutan y asignen un nivel de calidad o acreditación (en el caso de los programas de las escuelas normales), los términos de la vigencia de dicho nivel, así como las recomendaciones referentes al proceso de aseguramiento de la calidad del programa evaluado, y en las áreas que requieren mejora.

5. *Informe final de la evaluación:* Concluidas las etapas citadas, la Vocalía Ejecutiva correspondiente inicia la elaboración del informe final de evaluación, el cual considera de manera especial la autoevaluación, la información recabada por la CPAE y las valoraciones de los integrantes del comité respectivo. El informe de evaluación está ordenado en dos grandes apartados: un informe ejecutivo que sintetiza, con orden de prioridad, las fortalezas del programa evaluado con el objeto de que formen parte de un proceso de aseguramiento de la buena calidad, así como los aspectos por mejorar; y un apartado en el que se deja constancia de las valoraciones que emite la CPAE para cada una de las categorías de análisis. Para cada categoría se emite una serie de recomendaciones, en orden de prioridad, que los CIEES consideran necesarias para el mejoramiento de la calidad del programa educativo o función evaluada. Este informe es enviado a la institución solicitante con el documento en que se consigna el nivel de calidad obtenido.

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 incluyó tres actividades fundamentales: la primera fue 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 fue la autoevaluación, encomendada a las propias IES. Y la tercera, 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 sólo a la evaluación del conocimiento y la cultura, sino a las exigencias y necesidades sociales del país.

Para los CIEES, cada programa educativo, a partir de sus propósitos y visión, se estructura en una unidad académico-administrativa compleja y específica, 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 local y nacional; en tanto la instancia administrativa permite resolver y organizar los diversos recursos del programa, con ello facilita 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 la 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 señalados; es decir, la gestión adecuada de los recursos institucionales para la docencia, además de otros referentes que permitan la formación integral de los estudiantes.

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 señalados en el apartado *Metodología de la Evaluación*.



Los juicios de valor que se incorporan en el informe de evaluación no sólo se basan en estándares de calidad claramente establecidos, 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 y buscan generar las condiciones para el establecimiento de un plan de mejora continua y aseguramiento de la buena calidad que brinde las condiciones para que un programa educativo responda a las expectativas sociales para los cuales fue creado.

Directorio institucional

Mtro. Miguel Ángel Tamayo Taype

Coordinador General

Dra. Rocío Llarena de Thierry

Vocal Ejecutiva

Comité de Administración y Gestión Institucional

Comité de Difusión, Vinculación y Extensión de la Cultura

M.C. Francisco Montes de Oca Garro

Vocal Ejecutivo

Comité de Ciencias de la Salud

Mtro. José Alberto Gaytán García

Vocal Ejecutivo

Comité de Artes, Educación y Humanidades

Comité de Ciencias Sociales y Administrativas

Mtra. Norma Villegas López

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. Beatriz del Carmen Llerena Bejarano

Directora Administrativa

Mtro. Francisco Javier Martínez Esparza

Titular de la Unidad de Sistemas e Informática