



Comités Interinstitucionales
para la Evaluación de la Educación Superior

22-7-20-074

INFORME DE EVALUACIÓN

Gastronomía

Licenciatura

Universidad Autónoma de Sinaloa

Dictamen: Acreditado

Vigencia de este reconocimiento:

Septiembre de 2022 a octubre de 2027

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

Comité de Ciencias Sociales y Administrativas

Septiembre de 2022

www.ciees.edu.mx

Miembros del Comité Interinstitucional de Ciencias Sociales y Administrativas

Dr. Héctor Enrique Arreola Ibarra
Instituto Universitario Anglo Español

Mtro. David Alejandro Ceniceros Maya
Universidad Autónoma de Chihuahua

Dr. Gustavo Rodolfo Cruz Chávez
Universidad Autónoma de Baja California Sur

Dr. Julio Francisco Curioca Vega
Universidad Tecnológica de Huejotzingo

Dr. Sergio Roberto Dávalos García
Universidad de Guadalajara

Dr. Eleazar Santiago Galván Saavedra
Universidad de Quintana Roo

Dr. Daniel Armando Olivera Gómez
Universidad Veracruzana

Dra. Eva María Pérez Castrejón
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla

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

Mtra. Miriam Yanet Romero Fernández
Universidad del Valle de Atemajac

Dra. Guadalupe Valenzuela Ríos
Universidad Virtual del Estado de Guanajuato

Dra. Lucía Yfarraguerri Villarreal
Universidad Iberoamericana



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

Lic. Sandra Téllez Medellín
Universidad Autónoma del Estado de México

Mtro. Jesús Ediberto Madrigal Hernández
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Dra. Yesbek Rocío Morales Paredes
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

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

Dr. José Alberto Gaytán García
Vocal Ejecutivo

Ing. Arián Mendoza Martínez
Asesor institucional del proceso en CIEES

1. Informe ejecutivo

La evaluación del programa Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma de Sinaloa, ubicada en Mazatlán, Sinaloa, se integró con la autoevaluación desarrollada por la institución, la visita realizada por la Comisión de Pares Académicos Externos (CPAE) del 6 al 9 de septiembre de 2022, 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 XLI Sesión del Comité de Ciencias Sociales y Administrativas de los CIEES, celebrada el día 30 de septiembre de 2022, 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 **Acreditado con vigencia de 5 años** de los CIEES, por cumplir con la mayoría de los estándares establecidos en la metodología.

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 prestigio del programa educativo y las competencias adquiridas son evidentes en el sector de empleadores y egresados.
- Proceso definido y adecuado para la evaluación de prácticas profesionales.
- Perfil de egreso pertinente de acuerdo con el área de influencia.
- Estrategias implementadas para el dominio del idioma inglés que contribuyen positivamente al egreso del estudiante.
- Servicios de bienestar como atención a la diversidad, centro de atención estudiantil, unidad de bienestar universitario, entre otros.

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.

- Las líneas de generación y aplicación de conocimiento y las investigaciones realizadas no se relacionan con el programa educativo.
- La cobertura para contactar a los egresados y empleadores es insuficiente.
- El laboratorio de bromatología no tiene la capacidad para alojar las generaciones recientes de más de 30 estudiantes.
- La difusión de la bolsa de trabajo no es suficiente, sólo contempla a las redes sociales.
- De las modalidades de titulación existentes, los egresados no emplean el 63%.

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 Los propósitos (misión, visión, propósito) del programa educativo están plenamente definidos en el documento Reforma Curricular de la Licenciatura en Gastronomía elaborado en 2017; este documento es difundido por medio de folletos a candidatos externos y en la página de internet para estudiantes; presenta de forma amplia la fundamentación tomando en cuenta a los diversos actores del ramo (egresados, docentes, empleadores, estudiantes) y responde a las necesidades de la región dado el apresurado crecimiento del sector gastronómico local.

Se verifica el cumplimiento mediante el plan de trabajo de los profesores, los eventos integradores, los resultados del examen de conocimientos al egreso, el análisis y evaluación del cumplimiento de metas del Plan de Desarrollo Institucional (PDI) vigente y de la elaboración y seguimiento del Plan Operativo Anual (POA), pero no se evidencia.

Para el plan de desarrollo y mejoramiento del programa educativo, se realizan reuniones docentes semestrales (al inicio y final de cada semestre), en las cuales se entregan las planeaciones de las clases, eventos, visitas, entre otros, para determinar su pertinencia, la asignación de tiempo y recursos; asimismo, se plantean mejoras para el cumplimiento de los objetivos del programa, pero no hay un registro sistemático o evidencia oficial de la pertinencia de estos cambios.

RECOMENDACIONES

1. Difundir y verificar de forma sistemática que los docentes y los alumnos conozcan los propósitos del programa educativo.

2. Sistematizar la información proporcionada por los empleados, egresados, docentes y actores del ramo para la actualización del plan de estudios y el seguimiento del cumplimiento de los propósitos del plan de estudios.

Categoría 2. Condiciones generales de operación del programa

VALORACIÓN

La normativa y los reglamentos institucionales del programa educativo son apropiados, claros y suficientes para su actual ejecución, describen las normas para administrativos, personal docente y alumnos. La normativa específica se redacta durante las reuniones de academias y con el personal administrativo, en donde se desarrollan los lineamientos para el acceso a aulas y talleres, participan los docentes y alumnos de cada grado (que se denominan consejo técnico) y se difunden a través de esta comunidad; el cumplimiento se verifica con los profesores y no hay sanciones fuertes debido a que se difunde continuamente.

La matrícula actual de la Licenciatura es de 439 estudiantes, por lo que los recursos disponibles están equilibrados en función de sus necesidades.

La adquisición de material y equipo para los talleres y aulas debe ser considerada a mediano plazo a fin de mantener la cobertura en la operación.

La estructura organizacional está en concordancia con el estatuto general y el manual de organización de la Universidad, suficiente y adecuada para la operación del programa educativo. El personal está calificado y es suficiente para atender a la comunidad, y aunque el coordinador del programa no trabaja directamente con el coordinador operativo, la comunicación entre ambos ha permitido el desarrollo de las actividades sin ningún problema o dificultad, pero no se evidencia con claridad cuáles son las funciones de cada uno.

RECOMENDACIONES

3. Adquirir material y equipo para los talleres y aulas en función de las necesidades que presenta la demanda del programa educativo con el aumento de matrícula.

4. Implementar un perfil de puesto para el responsable del programa y colaborador operativo a fin de estructurar, registrar y sistematizar las actividades que corresponden a cada uno.

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

VALORACIÓN El modelo educativo establece los fundamentos teóricos y metodológicos para sustentar el programa educativo; está basado en el sistema por competencias integrales y vincula a los estudiantes con la sociedad por medio de eventos académicos, se aplica de forma correcta gracias al seguimiento de los docentes y de algunos alumnos que se involucran en el consejo técnico.

A pesar de que la última actualización del plan de estudios y del mapa curricular se realizó hace cinco años, los contenidos de las asignaturas continúan siendo pertinentes tomando en cuenta los diferentes actores que participan en el contexto educativo-laboral de los y las estudiantes, los requerimientos de éste y el equilibrio entre asignaturas teóricas, prácticas, culinarias, administrativas y de otras temáticas.

Los programas de las asignaturas son acordes con el nivel educativo, cuentan con secuencia en los temas y actividades teórico-prácticas que se evalúan mediante los proyectos integradores o finales.

El apoyo de los docentes permite establecer las estrategias para que los alumnos mejoren su rendimiento académico.

RECOMENDACIONES

5. Actualizar el plan de estudios considerando la opinión de los empleadores con quienes se realizan las prácticas profesionales para conocer las necesidades actuales del sector gastronómico; dar secuencia y relación entre las asignaturas según el rango de importancia en la formación de los estudiantes y el semestre a cursar, cumpliendo con las fechas que establece la Institución para llevar a cabo este ejercicio, máximo cinco años.

Categoría 4. Actividades para la formación integral

VALORACIÓN El programa educativo incluye en diferentes asignaturas actividades para la formación integral; también promueve actividades artísticas,

deportivas, de investigación u otra índole sin valor curricular; son difundidas por medio de comités conformados por docentes y estudiantes o en el curso de inducción, por ello la comunidad estudiantil las conoce, pero participa de forma limitada debido a que no son obligatorias.

El programa educativo imparte dos niveles de inglés en los dos primeros años, además de cursos de capacitación en el Centro de Estudios de Idiomas para que los estudiantes cumplan con el requerimiento de obtener 400 puntos en el TOEFL para egresar. Debido a la cobertura y a las estrategias implementadas para la enseñanza-aprendizaje del idioma inglés en el programa, la última generación mejoró sus resultados en el TOEFL un 20% con respecto a la 2016-2020; las estrategias empleadas para este logro han redundado en el aumento de estudiantes con la obtención de la puntuación indicada. En algunas asignaturas se implementan diversas actividades en idioma inglés (lecturas, búsqueda de información, entrega de tareas). La infraestructura y el equipamiento tecnológico de la Institución para la enseñanza de otras lenguas deben actualizarse de forma continua.

La Universidad tiene el proyecto dinámico de educación de calidad global que ofrece certificaciones en diseño gráfico, uso de TIC, docencia y emprendedurismo, asistencia a congresos y charlas de expertos, pero no destaca la participación de su comunidad.

La integridad se promueve por medio del modelo educativo y en algunas asignaturas del programa, como Trabajo en equipo y Derecho y legislación empresarial.

RECOMENDACIONES

6. Incentivar la participación de la comunidad estudiantil en las actividades de formación integral, deportivas, de salud y artísticas a través del área de tutoría académica y la planta docente, midiendo el impacto en el desarrollo del estudiante.
7. Fomentar la participación en actividades internas y externas como concursos gastronómicos, congresos, foros, entre otras.

Categoría 5. Proceso de ingreso al programa**VALORACIÓN**

La difusión del programa educativo se lleva a cabo por medio de Facebook, la página de internet y muestras profesiográficas en diferentes

preparatorias de la Institución o no pertenecientes a ella, en las cuales se entregan folletos con los contenidos del plan de estudios, perfiles de ingreso y de egreso, entre otros.

El proceso de ingreso está plenamente identificado y estructurado, promueve la equidad e inclusión, la Institución implementa el rechazo cero; también se incluye la revalidación de estudios para incentivar el ingreso de los candidatos.

La Institución no declara un procedimiento para conocer el nivel académico de los aspirantes aceptados, pero menciona la dinámica una vez que son seleccionados, consiste en un curso de inducción y nivelación.

RECOMENDACIONES Sin recomendaciones.

Categoría 6. Trayectoria escolar

VALORACIÓN Se tiene un registro sistematizado y actualizado para conocer el avance académico de cada uno de los estudiantes llamado Sistema Integral de Información Administrativa (SIIA), es accesible, fidedigno y analiza de manera constante la información disponible para mejorar la experiencia del alumno y generar estrategias en caso de ser necesario, por ejemplo, los resultados obtenidos de este informe sirven para implementar cursos remediales en aquellas unidades de aprendizaje donde se detectan altos índices de reprobación o deserción.

Por medio del Programa Institucional de Tutorías se promueven actividades y estrategias para evitar el rezago y la reprobación, sin embargo, no se ha implementado un instrumento ni mediciones específicas que lo avalen, por lo tanto, no se detecta evidencia concreta sobre el impacto de las acciones de tutoría.

Las prácticas profesionales, obligatorias u optativas, tienen valor curricular y son reconocidas mediante la constancia correspondiente. Para ello se ha establecido un programa específico que el alumno cursa en los semestres quinto y sexto, el cual es supervisado y asesorado por un docente, quien se encarga, asesora y valida sus prácticas a través de 20 horas teóricas en el aula, 400 horas prácticas en una empresa de acuerdo con el perfil y el promedio del alumno.

El programa educativo promueve el desarrollo de competencias para el ejercicio de la disciplina incluyendo las prácticas de manera curricular.

RECOMENDACIONES

8. Implementar herramientas para medir el impacto de la tutoría en los índices de reprobación, deserción, atención psicológica y aquellas áreas involucradas con la formación de los alumnos de manera grupal y personalizada.

Categoría 7. Egreso del programa**VALORACIÓN**

El proceso de titulación está definido y establecido por escrito, es accesible para los estudiantes, tiene ocho modalidades de titulación, cinco de las cuales no han sido elegidas por ningún estudiante; las más populares son la titulación por promedio, el ingreso a diplomado y el examen general de conocimientos, por lo que no se registran trabajos de investigación a pesar de que en algunas asignaturas se promueve la realización de tesis u otro tipo de trabajo escrito para la obtención del grado.

El programa educativo orienta a los estudiantes sobre las posibles opciones de desempeño profesional por medio de las prácticas profesionales, el servicio social y la feria de emprendedores, pero no hay evidencia de un proceso sistematizado.

El seguimiento a egresados se realiza mediante formularios que permiten identificar el ámbito laboral donde se tiene mayor participación (servicios de restauración y hotelería), pero no hay evidencia del impacto para la toma de decisiones.

RECOMENDACIONES

9. Generar investigación gastronómica con el claustro docente y estudiantil mediante la creación de estrategias de capacitación investigativa.
10. Involucrar a los alumnos en proyectos de investigación gastronómica estableciendo productos alcanzables con periodicidad.
11. Medir el impacto de las estrategias implementadas y las asignaturas de metodología por medio del número de estudiantes que se titularán por tesis.

12. Sistematizar las actividades de orientación para el tránsito a la vida profesional.
13. Promover con más ahínco la bolsa de trabajo entre los empleadores y el claustro estudiantil para su difusión e implementar instrumentos que permitan el análisis de datos para la toma de decisiones.

Categoría 8. Resultados de los estudiantes (categoría básica)

VALORACIÓN Una de las opciones de titulación es la presentación del EGEL. Los porcentajes en la obtención de resultados satisfactorios o sobresalientes han aumentado en los últimos dos años (en 2021 aumentó más de 35% con respecto al 2019 y en el 2021 aumentó más de 10% con respecto al 2021), esto permite conocer las deficiencias del programa educativo para atenderlas y reforzar el conocimiento.

El programa educativo propicia entre los estudiantes la participación en trabajos y actividades académicas de manera que repercute en el prestigio de la Institución, pero es necesario incentivar aquellas que corresponden al área de gastronomía en particular.

Las competencias establecidas en el perfil de egreso del programa educativo son genéricas (liderazgo, actuar ético, uso del pensamiento crítico, inglés, tecnologías, comprensión de la información y autonomía); específicas (dominio y manejo de competencias culinarias, administración de establecimientos de alimentos y bebidas, conocimiento de procesos químico, físicos y sensoriales, entre otros); específicas por acentuación y transversales; los empleadores coinciden en que los egresados cuentan con ellas.

RECOMENDACIONES 14. Fomentar la participación de los estudiantes en congresos, muestras gastronómicas, concursos, certificaciones y aquellas actividades propias del quehacer gastronómico para el logro de trabajos emblemáticos que puedan evidenciarse y ser avaladas por instancias internas y externas.

Categoría 9. Resultados del programa (categoría básica)

VALORACIÓN La deserción escolar disminuyó 20% de 2020 a 2021 y 30% desde 2016, sin embargo, para 2022 aumentó a 36%. Se ha detectado que es en el tercer semestre cuando hay mayor deserción.

Las estrategias que se han implementado para apoyar en la disminución de la deserción son tutorías, exámenes extraordinarios, becas y Centro de atención Estudiantil (CAE), sin embargo, no se tiene información de su impacto.

Desde la generación 2013 hasta la 2017-2021, la eficiencia terminal ha disminuido casi 20% y más de 20% para la generación 2016-2020; la misma situación presenta la eficiencia de titulación.

La Unidad Académica tiene una plataforma electrónica denominada Programa Institucional para el Seguimiento de Egresados (PISE), con formularios institucionales que permiten dar seguimiento con el levantamiento de información semestral y con cuestionarios, lo cual se procesa y se analiza para obtener la información necesaria, pero no hay evidencia de su impacto o de que la cobertura sea adecuada.

Las ocho modalidades de titulación para promover la eficiencia terminal, aunadas a las acciones establecidas por el programa educativo para elevar la eficiencia terminal, han dado pocos resultados y no han impactado al grado de aumentar el porcentaje.

RECOMENDACIONES

15. Medir el impacto de las estrategias empleadas para reducir la deserción académica para la toma de decisiones.
 16. Reforzar la vinculación con los egresados para que participen en la actualización del plan de estudios y el contenido de asignaturas, así como definir las vías y periodicidad para contactarlos, ampliando la cobertura para su seguimiento.
 17. Definir las causas de no titulación para establecer estrategias efectivas que promuevan y agilicen este proceso.
-

Categoría 10. Personal académico (categoría básica)

VALORACIÓN La composición actual de la plantilla docente es suficiente y adecuada para atender el tamaño de la matrícula, pero dado el incremento actual es necesario pensar en planes a mediano plazo.

El programa educativo tiene ocho profesores investigadores de tiempo completo (30 horas) recientemente nombrados y la matrícula actual es de 439 estudiantes, por lo que la proporción directa es de 55 estudiantes por docente. Los profesores de asignatura son 21.

La carga docente frente a grupo de los profesores de tiempo completo es de 15 a 20 horas, lo que permite la realización de otras actividades de gestión o investigación.

La evaluación docente es pertinente, permite conocer el desempeño de la práctica docente; según los resultados, los docentes con baja puntuación son capacitados para reforzar el conocimiento.

Los profesores tienen el perfil requerido y se capacitan de manera constante, pero el programa educativo no ha establecido un sistema de concurso por oposición o similar para la asignación de plazas docentes.

La Institución apoya a los profesores de tiempo completo y a los de asignatura con becas para cursar estudios de posgrado.

La habilitación disciplinaria se ha limitado a la asistencia a un congreso de Contaduría Pública sin importar el perfil del docente.

RECOMENDACIONES

18. Establecer que todos los alumnos evalúen semestralmente a todos los docentes.
 19. Implementar concursos de oposición para el otorgamiento de plazas, que consideren lineamientos específicos de evaluación para el ramo.
 20. Ampliar las temáticas de actualización disciplinaria relacionadas con el perfil.
-

Categoría 11. Infraestructura académica (categoría básica)

VALORACIÓN La infraestructura e instalaciones permiten el desarrollo de las actividades académicas y contribuyen a la integración de los ambientes en los cuales se lleva a cabo el proceso educativo; los espacios incluyen el equipamiento adecuado y los insumos necesarios para la realización de las prácticas y el funcionamiento del programa, garantizan la integridad física de la comunidad con protocolos de seguridad e higiene. Ante el actual incremento de la matrícula es evidente la necesidad de generar un plan a corto y mediano plazo a fin de cubrir las necesidades de la comunidad. El laboratorio de bromatología no tiene la capacidad para alojar las generaciones recientes de más de 30 estudiantes.

El programa educativo dispone de 72 títulos para su consulta en biblioteca, la compra de la bibliografía se hace de forma institucional; en los programas de asignatura los docentes establecen la bibliografía adecuada y se ejerce el recurso.

Las 40 computadoras del programa educativo tienen conexión a internet alámbrica e inalámbrica, no se ha instalado un software específico para el ramo gastronómico.

RECOMENDACIONES

21. Ampliar el acervo ya que el número de títulos es insuficiente y adquirir bases de datos (EBSCO, e-books, etc.) que permitan la realización de investigación y tareas.
22. Adquirir software para el ramo gastronómico (Softrestaurant, micros, entre otros) para ser incluido en las asignaturas.
23. Fortalecer el laboratorio de bromatología para alojar a más de 30 estudiantes de las nuevas generaciones.

Categoría 12. Servicios de apoyo

VALORACIÓN Las áreas de apoyo son pertinentes, están a cargo de personal capacitado que conoce correctamente sus funciones; la atención a los estudiantes es oportuna y los trámites están sistematizados, lo cual permite agilizar los procesos, además cuentan con certificaciones que garantizan la calidad de estos procesos.

La Institución brinda servicios de bienestar como atención a la diversidad, centro de atención estudiantil, apoyo de tutores de grupo, unidad

de bienestar universitario, centro de políticas de género, entre otros. La accesibilidad es pertinente y la oportunidad de acceder a ellos equitativa.

Se tienen siete tipos diferentes de becas difundidas por medio de la página de internet, visitas a aulas y colocación de pósteres. Un docente se encarga de proporcionar la información (convocatorias abiertas, requisitos, entre otros).

El programa educativo no ofrece servicio de transporte, los estudiantes reciben un descuento de 50% al mostrar su credencial, sin embargo, dicha medida es gubernamental y no de la Institución.

La sede en donde está el programa educativo tiene una cafetería que tiene variedad y precios adecuados; es supervisada por la COFEPRIS y la misma Institución para el correcto manejo y preparación de los alimentos y bebidas.

RECOMENDACIONES Sin recomendaciones.

Infraestructura del plantel

VALORACIÓN Las aulas son pertinentes y adecuadas para la oferta educativa, dispone de los espacios idóneos para el desarrollo de las clases teóricas y prácticas.

Las instalaciones del programa educativo son medianamente suficientes ante el actual incremento de la matrícula; las aulas ofrecen un espacio reducido para el número de personas que ingresan y, en algunos casos, los talleres se comparten entre grupos distintos, es decir, dos asignaturas con maestros diferentes colaboran en el mismo espacio físico, y aunque gestionan estrategias para asegurar la calidad (por ejemplo, integrar a esta dinámica a los grupos más pequeños), es evidente que deben contemplar acciones a corto y mediano plazo que permitan solventar estas dificultades. La adquisición de material y equipo también opera con limitaciones debido a la cantidad de alumnos que hacen uso de ellos.

Se tienen rampas para el acceso de personas con discapacidad motriz, pero no se contemplan estrategias de acceso a segundos pisos o niveles.

Se percibe un plan y seguimiento del mantenimiento preventivo y correctivo y procesos claros para dar seguimiento a cada caso.

RECOMENDACIONES

24. Evitar impartir clases simultáneas en cocina para respetar la privacidad de cátedras.

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 Ejecutiva

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