

ESTADÍSTICAS DE LA EDUCACIÓN **GASTRONÓMICA DE MÉXICO,
GENERADAS CON INFORMACIÓN ACUMULADA DE 62 PROCESOS DE
EVALUACIÓN DE PROGRAMAS EDUCATIVOS DE NIVEL SUPERIOR,
REALIZADOS ENTRE 2004 y feb 2020.**

INDICADORES DE CONAET, COMPRENDIDOS EN 10 CATEGORÍAS DE COPAES

DATOS/ PROMEDIOS

CATEGORÍA I. PERSONAL ACADÉMICO

| | | |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1.1 Normativa y políticas de personal académico | Proceso formal de reclutamiento: a) Por medios internos b) Por medios externos | El 100% de los Programas cuentan con un proceso formal de reclutamiento para Personal académico y, para publicar las convocatorias, utilizan tanto medios internos como externos |
| 1.1.2 Reglamentación para el personal de carrera | | |
| 1.2.1 Mecanismos de Selección | Proceso formal de selección realizada por órganos colegiados. | Este indicador se cumple en el 100% de los Programas. |
| 1.3.1 Mecanismos de asignación | Normativa para tabulador de sueldos de profesores. Criterios para asignación de materias a personal docente. | El 100% de los programas de Gastronomía, tiene una normativa para la asignación de sueldos de profesores. El 99.19% de los programas lo cumplen. Los diversos criterios utilizados son: Según el Perfil del docente, Experiencia Profesional, Evaluación, Desempeño, Antigüedad y Tipo de nombramiento. Esto se realiza a través de las Academias, Comisiones Dictaminadoras y Reglamentos. |
| 1.3.2 Orientación para profesores de nuevo ingreso | Proceso formal de ingreso del personal académico: (Inducción) a) aspectos laborales, b) modelo educativo y c) plan de estudios. | Este indicador se cumple en un 99.19% , Un programa no lo cumple. El 99.19% incluye aspectos laborales, Plan de Estudios y Modelo Educativo en los contenidos del curso de inducción. |
| 1.3.3 Equilibrio entre antigüedad y edad en la planta docente | Antigüedad promedio de los profesores Edad promedio de los profesores | La antigüedad promedio de los profesores de los 59 programas es de 4.97 años . La edad promedio de los profesores es de 37.15 años . |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.3.4 Horas frente a grupo de profesores por hora o de asignatura/unidad de aprendizaje | Tiempo frente a grupo de los profesores de asignatura | Los docentes de asignatura dedican 14.87 horas promedio de clase en aula. |
| 1.4.2 Planeación del desarrollo de los docentes | Número de actividades de actualización y formación docente por ciclo escolar. | El 97.40% de los Programas de Gastronomía cumplen con actividades de formación docente. Los docentes participan en promedio en 3 cursos por semestre. |
| 1.4.4 Actualización docente | | Para la actualización disciplinar específica, se contabilizan 3 actividades en promedio por ciclo. |
| 1.5.1 Estudios, experiencia y formación docente | Profesores (de todo tipo) con experiencia profesional en su área de docencia. | Se tiene un promedio de 31.24 profesores con experiencia profesional por programa. |
| | Profesores (de todo tipo) con experiencia profesional en la misma especialidad que el Programa Educativo | Hay un promedio de 15.79 profesores por programa con experiencia laboral en el área turística y/o gastronómica. |
| | Integración de la planta docente. | El total de la planta docente de Gastronomía es de 1498 profesores. |
| 1.5.2 Proporción de profesores de carrera | | El promedio por programa es de 24.16 profesores. |
| | Profesores de Carrera: tiempo completo, $\frac{1}{4}$ de tiempo y medio tiempo (con 20 mínimo – 40 máximo horas/semana/ciclo) | Se cuenta con 445 profesores de tiempo completo, 10 de medio tiempo y 11 de $\frac{3}{4}$, lo que representa el 29.70% respecto al total de la planta docente de Gastronomía. |
| | Relación de profesores de tiempo completo con respecto a la matrícula. | La relación promedio Profesor de Tiempo Completo-Alumno es de 27.6 alumnos por cada Profesor de Tiempo Completo. |
| 1.5.3 Relación de profesores de carrera frente al total de estudiantes matriculados | Profesores de Carrera con la misma especialidad del programa, ya sea por Formación Académica, Experiencia Profesional, Asesoría/Consultoría al sector y/o Investigación realizada. | Hay un promedio de 9.92 profesores por programa con la misma especialidad, lo que equivale a menos del 20% del total de PCs. |
| 1.5.7 Proporción de profesores de carrera con la misma especialidad que el Programa | | |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.6.1 Distribución de la carga de trabajo del personal de carrera | Tiempo dedicado a la docencia. | Los profesores dedican en promedio 18.53 horas a la docencia. |
| | Tiempo dedicado a la generación y aplicación del conocimiento (investigación). | Le dedican a esta actividad un tiempo promedio de 4.54 horas a la semana. |
| | Tiempo dedicado a la tutoría. | Los académicos dedican un promedio de 5.53 horas a la semana para actividades de tutoría. |
| | Tiempo dedicado a la gestión académico-administrativa. | Le dedican un promedio de 12.63 horas a la semana a la gestión académico-administrativa. |
| 1.6.2 Créditos u horas impartidos por profesores de carrera | Proporción de créditos impartidos por Profesores de Carrera frente al total de créditos del Plan de Estudios | El porcentaje de créditos del Plan de Estudios impartidos por Profesores de Carrera equivale al 41.5% en promedio. |
| 1.6.3 Asignaturas/unidades de aprendizaje a cargo de profesores de carrera en los dos primeros ciclos del plan de estudios | Profesores de Carrera que imparten cursos en los dos primeros ciclos del Programa. | En promedio 23.5% de profesores de carrera imparten clase en los cursos básicos. |
| 1.7.1 Registros actualizados de profesores | Expedientes actualizados de los profesores. | El indicador se cumple en un 100% |
| | Curriculum Vitae | Todos los programas cumplen con el indicador, por lo que se cumple en un 100% . |
| | Control de carga académica por ciclo escolar. | Se cumple al 100% |
| | Resultados de la evaluación docente. | El 99.25% de los Programas presentan los resultados de la Evaluación docente. |
| 1.8.1 Sistema de estímulos | Sistema de estímulos | El 71.93% de los Programas cuentan con Sistema de Estímulos. El 87.6% de ellas otorga Reconocimientos a los docentes y el 80.12% lo refleja, además, en Promoción y Permanencia y, el 77.5% lo utiliza como medio para detectar necesidades de Capacitación. |

CATEGORÍA II. ESTUDIANTES

| | | |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1.1 Equidad de ingreso | Equidad en el ingreso frente a lo establecido por la UNESCO y la Declaración de Derechos Humanos. | El 100% de los Programas cumple con la equidad en las políticas de selección. |
| 2.1.2 Políticas de selección | Manual o guía para el proceso de admisión. | El 100% de los programas cuentan con un documento formal para el proceso de admisión. |
| 2.3.1 Evaluación de la trayectoria escolar | Tiempo máximo de permanencia del estudiante en el programa. | Se tiene en promedio 6 años para finalizar los estudios. |
| | Asignaturas con mayores índices de reprobación. | En los programas analizados se encontró que los mayores índices de reprobación se dan en asignaturas relacionadas a la gastronomía, contabilidad financiera, matemáticas, estadística y formulación de proyectos. Además del Inglés. |
| 2.4.1 Tamaño de los grupos | Estudiantes por grupo. | Se tiene un promedio de 32.66 alumnos por grupo. |
| 2.5.2 Eficiencia de graduación o titulación | Eficiencia de titulación de los egresados. | El promedio de eficiencia de titulación es de 81% . |
| | Titulación automática o Titulación "cero" por haber cumplido los créditos y requisitos | 24.19% de los programas tienen Titulación Automática. |
| | # De opciones de titulación para los egresados | Las opciones de titulación corresponden a 8.45 en promedio. De los programas que tienen opciones de titulación, el 26% se titula a través de tesis, el 45% lo hace a través de examen del CENEVAL (nivel satisfactorio o sobresaliente) y los programas de TSU 29% , se titulan presentando un reporte de Estadía. |
| | Programas para elevar el índice de titulación de los egresados | El 98.52% están aplicando programas para elevar el índice de titulación. |
| 2.5.4 Exámenes de egreso | Promedio del EGEL- Gastronomía del Ceneval | Los Programas de Gastronomía arrojaron resultados del Egel-Gastro con cifras de 9.35% de los alumnos con resultado Sobresaliente; 77.3% con calificación Satisfactoria, y el 13.3% Sin Testimonio. En el caso de las UT, éstas no han aplicado el instrumento por falta de convenio con el Ceneval. |
| 2.6.2 Estadísticas de reprobación | Índice de reprobación | El índice de reprobación es de 26.22% del total de las materias que presentan al menos un 20% de alumnos reprobados. |

2.6.3 Eficiencia terminal y deserción

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Eficiencia terminal : (% de estudiantes por cohorte generacional que finalizan los créditos y requisitos totales del plan de estudios y por lo tanto son considerados como EGRESADOS) | En promedio señalan 46.26% de eficiencia terminal. |
| Deserción: (% de estudiantes por cohorte generacional que se dieron de baja total, ya sea por decisión propia, por incumplimiento de normativa o por haberse dado de baja temporal y el plazo previsto en el reglamento finalizó sin que volvieran a inscribirse) | Se reporta una deserción promedio equivalente a 36.48% . |
| Rezago: (% de estudiantes que pertenecen al mismo cohorte generacional pero no finalizan al mismo tiempo que sus compañeros) | El rezago promedio es del 16.91% . |
| Estrategias para mejorar la eficiencia terminal | El 100% tiene un programa de mejora de este rubro. |

CATEGORÍA III. PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIOS

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1.1 Políticas y estrategias institucionales sobre los planes de estudio | Políticas y estrategias institucionales sobre los planes de estudio | El 96.42% de los Programas que atendieron este indicador cumplen con él. |
| 3.1.2 Fundamentación del plan de estudios | Fundamentación del plan de estudios | El 98.21% de los Programas tienen fundamentado el plan de estudios. |
| | Estructura | En general, 11.48% de los programas se cursa en 10 semestres, 13.96% en 9 semestres, 23.17% en 8 semestres, 17.53% en 11 cuatrimestres, 14.28% en 9 cuatrimestres, 23.55% en 6 cuatrimestres. En particular, los programas de TSU, se cursan en un promedio de 6 cuatrimestres. |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Requisito B) | Modelo Educativo | El 98.75% de las instituciones con Programas de Gastronomía evaluados por CONAET del 2004 a la fecha, trabajan con un Modelo Educativo basado en Competencias; las otras 1.25% desarrollaron Modelos Institucionales propios con diversos elementos didáctico-pedagógicos. |
| Requisito D) | Estudio de Pertinencia (contemplando diversos mecanismos como investigación de campo, documental, opinión de expertos, de empleadores, de egresados, de alumnos, de profesores) | El 100% los Programas cumplen con él. En el caso de la UTs, lo refieren como Análisis Situacional de Trabajo (AST). |
| 3.2.2 Mecanismos y resultados de evaluación del perfil de ingreso | Criterios de suficiencia académica para el ingreso. ¿Inciden oficialmente en la aceptación del aspirante? ó ¿sirven únicamente como fuente de información y/o ubicación? | <p>72.55% de los programas aplican un instrumento de evaluación para el ingreso; dos o más criterios; 27.45%.</p> <p>29.03% solicitan únicamente haber concluido el TSU en Gastronomía.</p> <p>El 66.12% de las instituciones utilizan el EXANI (CENEVAL).</p> <p>El 14.51% toman en cuenta para el ingreso el promedio del bachillerato.</p> <p>El 19.35% tienen curso propedéutico.</p> <p>El 12.90% realizan entrevistas.</p> |
| | Aspirantes inscritos | <p>El 99.37% de los programas llevan registro de aspirantes, aceptados e inscritos. En promedio reportan el 80.48% de aspirantes inscritos. Arrojando los siguientes resultados:</p> <p>IES PÚBLICAS: se inscribe el 77.11% de los aspirantes</p> <p>IES PRIVADAS: se inscribe el 75.96% de los aspirantes.</p> |
| 3.3.1 Normativa institucional que afecta al Programa académico | Difusión de la normativa, a los estudiantes y comunidad académica. | <p>100% de los programas lo dan a conocer al alumno por escrito, al ingresar a la institución.</p> <p>Prácticamente todos lo difunden a través de su página electrónica en redes sociales de la institución.</p> |
| 3.3.2 Normativa específica del Programa educativo | | |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.3.3 Normativa para acreditar las asignaturas/unidades de aprendizaje y tiempo para cubrir créditos | | |
| 3.4.2 Programas de las asignaturas | Programas con un formato oficial y homologado | El 99.10% de los programas tiene programas de asignatura con un formato oficial. |
| | Programas con bibliografía básica y complementaria suficiente | 53.10% enuncia bibliografía básica y complementaria. |
| 3.4.3. Estrategias de aprendizaje | Porcentaje de utilización de equipo de cómputo y audiovisual en los programas de asignatura. | Alrededor del 98.75% de los alumnos y profesores, de los programas de Gastronomía, enuncia equipo de cómputo y audiovisual como apoyo en distintas asignaturas. |
| 3.5.2 Carga total de actividades de aprendizaje | Carga crediticia | El promedio por programa es de 351.8 créditos en Licenciatura. Para TSU, el promedio es de 197 créditos. |
| | Horas teóricas | Un promedio de 3045.6 horas teóricas por programa de licenciatura en general. En TSU, un promedio de 3238.83 horas teóricas. |
| | Horas prácticas curriculares | Un promedio de 1,704.98 horas prácticas por programa. 3.38% de los programas de licenciatura están por debajo de las 1,000 horas de práctica. En los programas de TSU el promedio es de 1691.75 horas prácticas curriculares. |
| | Número de asignaturas | En los programas de licenciatura, se tiene un promedio de 61.82 asignaturas. En TSU y Prof. Asociado, tienen 39.08 asignaturas en promedio. |
| | Asignaturas promedio por ciclo escolar | En licenciatura se imparten en promedio 9.3 asignaturas/unidades de aprendizaje y en TSU, se imparten un promedio de 7.02 asignaturas por ciclo escolar. |
| | Asignaturas obligatorias | En licenciatura se tiene un promedio de 57.2 asignaturas obligatorias por programa, mientras que en TSU y Profesional Asociado la cifra es de 39.6 materias. |
| | Asignaturas de formación profesional | Un promedio de 31.09% DE asignaturas de formación profesional por programa en licenciatura. En TSU y Prof. |

| | | |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Asociado el promedio es de 22.29% asignaturas de formación profesional. |
| | Número de semanas por ciclo escolar | En promedio se tienen 15.98 semanas por ciclo escolar tanto en licenciatura como en TSU y Prof. Asociado. Se conserva esta cifra en Programas con estructura semestral y con estructura cuatrimestral. |
| | Promociones del programa por año | 15.25% realiza 3 promociones al año; 20.96% hace 2 y 64.51% sólo una promoción. |
| 3.5.4 Idioma extranjero co-curricular (INGLÉS) | Acreditación de un idioma extranjero | El 97.79% de los Programas incluyen la acreditación de un idioma extranjero, destacando que el 50% incluye 550 puntos del TOEFL que corresponde al nivel B2, de acuerdo a los requerimientos de CONAET. |
| | ¿Qué nivel alcanzan de acuerdo a la tabla? | 48.38% incluye 550 puntos del TOEFL que corresponde al nivel B2; 35.48% , 500 puntos, es decir, B1; 16.9% A2, que equivale a 450 puntos. |
| 3.5.5 Tercer idioma co-curricular | Idiomas adicionales | 76.96% de los Programas incluyen un tercer idioma. |
| 3.5.6 Métodos y técnicas de investigación | Asignaturas de investigación | En los programas de Gastronomía se incluye un promedio de 2.5 asignaturas de investigación. |
| 3.6.2 Asignaturas/unidades de aprendizaje optativas | Asignaturas optativas | El 35.93% incorporan asignaturas optativas, con un promedio de 8.5 materias por programa. En los programas de las UTs, NO APLICA. |
| 3.7.1 Seguimiento integral del Plan de Estudios | Tiempo de restructuración del plan de estudios | 62.9% tiene un tiempo de restructuración de cada 4 años; mientras que 19.35% lo hace cada cinco; el 10.16% cada 3 años, el 3.38% cada 6, y el 5.08% lo hace de manera permanente. |
| 3.8.2 Divulgación de los elementos del plan de estudios | Medios por los que se difunden la misión y visión institucional y/o del programa académico | 100% difunden estos documentos a través de redes sociales, página web, pláticas informáticas, folletos, pláticas de inducción y en espacios comunes de la institución. |

CATEGORÍA IV. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

| | | |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1.2 Evaluación del aprendizaje | Porcentaje asignado a las distintas experiencias de aprendizaje de las asignaturas | En los programas de asignatura de las licenciaturas asignan un promedio del 91.06% del total de la evaluación, al desarrollo de experiencias de aprendizaje. Las UTs ponderan 70% a las actividades prácticas. |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Conformación de la evaluación final | La estrategia de evaluación con mayor peso 67.5% pondera la parte práctica, (ejercicios prácticos, uso de laboratorios, ensayos, estudios de caso, proyectos, entre otros) El 75% de los programas siguen considerando los exámenes como estrategia de evaluación, otorgándole una ponderación del 33% en promedio sobre la evaluación total. |
| 4.2 Estímulos al rendimiento académico | Estímulos al rendimiento académico (sean económicos o de otro tipo) | 100% de los programas otorgan becas de diferentes tipos (en promedio 6.83), tanto económicas como académicas, cubriendo en promedio al 50% de los estudiantes. |

CATEGORÍA V. FORMACIÓN INTEGRAL

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.1.1 Formación de emprendedores y resultados | % de programas que cuentan con estrategias de aprendizaje para desarrollar proyectos emprendedores | El 96.42% de los programas tienen mecanismos formales, sistematizados y medibles para la formación de emprendedores. |
| 5.2 .1 Actividades Culturales | % de alumnos del programa que participa activamente | El 98.21% de los programas cumplen el indicador, con una participación promedio del 65% de los alumnos. |
| 5.3.1 Actividades Deportivas | % de alumnos del programa que participa activamente | El 98.21% de los programas cumplen el indicador, con una participación promedio del 67% de los alumnos. |
| 5.4.1 Programa de Asesoría a los Estudiantes sobre su futura inserción Profesional | Orientación Profesional sobre el Turismo y la Gastronomía. | 97.32% de los programas cumplen con la actividad. |
| 5.4.2 Actividades complementarias para el aprendizaje permanente | Actividades complementarias y extracurriculares en que participan los estudiantes cada curso | Los estudiantes participan en un promedio de 7 actividades por ciclo escolar. |
| 5.5. 1 Programa de Orientación Psicológica | Programa de orientación y asesoría psicológica | 95.69% de los programas cumplen el indicador. |
| 5.6.4 Seguro médico para la Formación Práctica de Profesionalización | La comunidad cuenta con seguro médico. | El 100% cuenta con seguro médico para la formación práctica, para actividades extramuros y para intercambios académicos. |
| 5.7.1 Programa de Enlace con la Comunidad | Las familias de la comunidad institucional tienen acceso a: | En el 95.69% de los programas tienen vínculo con las Familias, tanto en pláticas informativas sobre el PE, como referentes a la seguridad del plantel, uso de instalaciones |

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> a) Pláticas informativas sobre el PE b) Uso de instalaciones deportivas y culturales c) Información sobre la seguridad en la IES. | deportivas, eventos de diversa índole, etc. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|

CATEGORÍA VI. SERVICIOS DE APOYO PARA EL APRENDIZAJE

| | | |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.1.1 Programa de Tutorías | Tutorías individuales Preventivas: % Correctivas: % De impulso a estudiantes con mejor desempeño académico: % | El 92.74% de los programas académicos realiza esta actividad de manera formal. En el 96.25% de los casos son correctivas, y en el 91.43% son también preventivas. |
| 6.1.2 Programa y registro de resultados de Tutorías personalizadas | Tutorías grupales Preventivas: % Correctivas: % De impulso a estudiantes con mejor desempeño académico: % | En el 95.53% de las instituciones también llevan a cabo Tutorías personalizadas. |
| 6.2.1 Programas de Apoyo Académico | Tipos de asesoría | El 98.21 % de los programas, realizan asesoría académicas. El 1.79% no cuenta con un programa formal de asesorías. |
| 6.3.1 Personal especializado y automatización | Servicios bibliotecarios | El 97.47% de los programas tienen servicios bibliotecarios acordes con sus necesidades. |
| | ¿Cuentan con la Norma CONPAB-IES? | El 32.25% de las instituciones, cuenta con la Norma CONPAB-IES; 49.15% tienen SIABUC y 12.9% SIBIS UT y 6.77% tiene Certificado IQNet Biblioteca y Certificado ISO 9001-2008. |
| 6.3.2 Calidad del acervo propio de la disciplina | Selección de bibliografía básica y complementaria | 95.42% de los programas tiene acervo propio de la disciplina. |
| 6.3.5 Instalaciones | (Obsoleta, Insuficiente, Suficiente) | En el 34.73% Suficiente y el 62.60% insuficiente. |
| | Otras fuentes de información afín al programa | 58.26% de los programas cuentan con Hemerografía para las carreras del área. |
| | Bases electrónicas de datos: | El 92.8% de los programas de Gastronomía cuentan con bases de datos electrónicas. |
| | Convenios de vinculación con otras bibliotecas de otras IES: | El 65.17% de los programas, tienen vinculación con bibliotecas externas. |

CATEGORÍA VII. VINCULACIÓN Y EXTENSIÓN

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1.1 Formalización de la vinculación | Participación de sectores productivo, social y de servicios en la planeación del programa | El 63.98% de los programas académicos cuenta con la participación de los sectores productivo, social y de servicios. |
| 7.2.1 Seguimiento de Egresados | Manera en que el seguimiento de egresados repercute en la planeación de actividades académicas y revisiones curriculares | El 67.74% consigna esta actividad, obteniendo las siguientes observaciones: El 50% de los Programas obtiene retroalimentación referente a lugar de trabajo, salarios, antigüedad, etc., a través de Encuentros y Cuestionarios tanto por vía electrónica como presencial. En el 53.22% de los programas, la participación de los egresados impacta en el fortalecimiento y actualización de los Planes de Estudio. |
| 7.3.1 Intercambio Académico | Intercambio y movilidad académica (Estudiantes, Docentes/Académicos e Investigadores) | El 89.76% de los PE realizan intercambios académicos, mientras que el 10.24% no realizan la actividad. El promedio de estudiantes que participan es de 11.29 y 3 docentes e investigadores. |
| 7.4.1 Proyectos de Servicio Social | Proyectos de Servicio Social relacionados con la misma especialidad que el programa. | El 100% de los programas realizan Servicio Social, sin especificar si es o no relacionado con la especialidad que el programa. En los Programas de TSU, NO APLICA. |
| 7.4.2. Estadísticas de servicio social | Horas de servicio social | El 99.19% de los programas cumple 480 horas. Los programas de TSU consideran el servicio social y estadía como equivalentes y corresponden al 35.48% |
| | Control y seguimiento de los prestadores de servicio social | De esta actividad, 94.85% de los programas llevan un control y seguimiento. |
| 7.5.1 Bolsa de Trabajo | % de egresados que se han beneficiado de la Bolsa de Trabajo. | De las instituciones que reportan el dato, sólo tienen "bases de datos" y no hay seguimiento ni registro de los beneficiados por el servicio. |
| 7.6.2 Cursos o programas de educación continua propios de la disciplina o del Programa educativo | Cursos, talleres, diplomados propios de la especialidad turística y/o gastronómica% por área de conocimiento: | El 70.98% de las instituciones imparten cursos, talleres, etc. de manera institucional. El 94.91% de ellos abordan temáticas relacionadas con Alimentos, bebidas y gastronomía y el 35% combinan además temas de Turismo, Gestión Turística y Turismo Alternativo. |
| SUBCATEGORÍA VII A: FORMACIÓN PRÁCTICA Y VINCULACIÓN CON EL ENTORNO (CONAET) | | |
| 7.A.1 Mecanismos formales para el desarrollo de Prácticas | Relaciones con empresas, organismos, asociaciones y autoridades para realizar prácticas | El 90.32% de las instituciones tiene mecanismos formales para el desempeño de las prácticas, sin embargo, los empleadores desconocen el perfil de egreso y plan de estudios del programa educativo, lo |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | que impide ubicar a los alumnos durante sus prácticas, en funciones y responsabilidades pertinentes con su avance curricular y perfil de egreso. |
| 7.A.2 Programa integral de Formación Práctica | Programa integral de formación práctica formal, permanente, sistemático y medible | El 66.12% de las instituciones, cuentan con un Programa integral de prácticas. Para los programas de Gastronomía, el promedio de horas de práctica es de 2607.07 . |
| | Número de modalidades prácticas | El 100% de los programas cumplen las cuatro modalidades. |
| | Número de horas por modalidad | En general, las prácticas de <i>INDUCCIÓN</i> se dan en promedio de 82.46 horas; las de <i>APROXIMACIÓN</i> en alrededor de 377.33 horas, las de <i>SIMULACIÓN</i> , 1,281.98 horas y las de <i>PROFESIONALIZACIÓN</i> en 865.3 horas. |
| 7.A.4 Participación de los académicos en la modalidad de Formación Práctica de Profesionalización | Que cuente con la participación de los docentes | Los académicos participan en un 78.95% de los programas. |
| 7.A.5 Elaboración de Reportes de Investigación aplicada en la práctica de Profesionalización de los estudiantes | Reporte de investigación aplicada y no solo descriptivo | Los estudiantes desarrollan un reporte de investigación aplicada y no sólo descriptivo en un 83.87% |

CATEGORÍA VIII. INVESTIGACIÓN

| | | |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.1.2 Líneas y Proyectos de Investigación | Proyectos de investigación del programa | En 70.61% de los programas se realiza investigación, con un promedio de 2.25 proyectos por Programa. |
| | Líneas de investigación: Desarrollo turístico: Solución a problemas de prestadores de servicios turísticos, Gastronomía, Lucha contra la pobreza a través del turismo | El 78.62% de los programas señala de manera explícita las líneas de investigación (2.25 por Programa), todas con temas relacionados a la disciplina, principalmente (de mayor a menor) en: Gastronomía, Desarrollo económico, sostenibilidad y bienestar, Desarrollo Turístico y Gestión de negocios y estrategias de negocios. |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.2.1 Registro y presupuesto asignado | Recursos suficientes | Los Programas que realizan investigación 72.58% , reportan que cuentan con recursos para la realización de ésta. |
| 8.2.2 Personal académico e Infraestructura | Número y categoría de Profesores que realizan investigación | Un promedio de 5 docentes por Programa, que en su mayoría son Profesores de Tiempo Completo. |
| 8.3.1 Difusión de la Investigación | Canales de difusión y divulgación | Los canales más frecuentes de difusión son: Revistas internas, revistas indexadas, foros, congresos, libros, etc. |
| 8.4.1 Pertinencia de la investigación | Resultados e Impacto de la Investigación | Los resultados de las investigaciones han impactado en la contribución a la resolución de problemas actuales y aplicación del conocimiento del turismo y la gastronomía. |
| 8.4.2 Participación de la comunidad del Programa educativo en proyectos de investigación | Estudiantes que participan en estos proyectos (alumnos y/o tesis) | La participación de los estudiantes en los proyectos de investigación se da en el 17.74% , con un promedio de 3.5 estudiantes. |

CATEGORÍA IX. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

| | | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9.1.2 Aulas | Suficiencia de aulas en número y tamaño #de Estudiantes por grupo frente a cada modelo educativo | Este indicador se cubre en 96.42% |
| | Condiciones de iluminación, ventilación y temperatura | El 99.10% de los programas cumplen este indicador. |
| 9.1.6 Talleres especializados para la Formación Práctica de Simulación | Personal especializado para talleres | 95.83% de los programas cuenta con personal con el perfil deseado para atender los talleres. |
| | Capacidad | Los espacios de los talleres son cubiertos plenamente por 61.41% de los programas. |
| | Equipamiento | Al equipamiento le corresponde el 97.37% de cumplimiento. |
| | Manuales de operación | El 100% de los talleres de Gastronomía tiene manuales de operación. |
| | Dispositivos de seguridad en talleres propios de la | De los talleres propios de la carrera, 94.64% tienen adecuadas condiciones de seguridad. |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | especialidad del programa | |
| | Programa de mantenimiento general | En 79.16% de los espacios destinados para la práctica, recibe mantenimiento. |
| 9.2.1 Características y suficiencia del equipo audiovisual y de cómputo Equipamiento | Número de computadoras y equipo audiovisual | 83.33% de los programas tiene equipo suficiente, con un promedio de 10.8 estudiantes por computadora. Un 99.10% cuenta con equipo audiovisual suficiente. |
| 9.2.4 Equipo de seguridad | Equipo e infraestructura de seguridad | 98.38% de las carreras de Gastronomía cumplen este indicador. |
| 9.2.5 Programas computacionales propios de la actividad turística y/o gastronómica | Aplicaciones propias del Programa | Apenas 71.77% tiene aplicaciones propias de la actividad turística y/o gastronómica, con un promedio de 2 programas. |

CATEGORÍA X. CONTEXTO INSTITUCIONAL, GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIAMIENTO

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10.1.2 Plan de desarrollo | Metas a corto, mediano y largo plazos (Plan de desarrollo) | El 100% de los programas, tienen un plan de desarrollo. |
| 10.1.3 Registro de verificación y cumplimiento del Plan de desarrollo del Programa | Mecanismos para verificar su cumplimiento | El 83.33% llevan un registro de verificación y cumplimiento del mismo. |
| 10.1.4 Estructura y manuales | Organigramas y manuales de organización y procedimientos | El 100% de los programas, tienen un plan de desarrollo estructurado y con manuales. |
| 10.2.2 Administración escolar | Registros homologados | 99.10% de los programas académicos cumplen con el indicador, |
| | Tamaño de la matrícula | La matrícula promedio equivale a 342.23 alumnos. 633 hombres y 682 mujeres, lo que representa el 47.18% y 52.81% respectivamente. |
| 10.3.1 Suficiencia presupuestal | Suficiencia presupuestal | Este indicador es cumplido en 100% de los programas. |
| 10.3.2 Presupuesto para el desarrollo docente | Asignación presupuestal para el desarrollo docente | 94.64% de los programas aporta recursos para el desarrollo de sus profesores. |
| 10.3.3 Recursos | Recursos extraordinarios generados por el programa | 74.87% obtiene beneficios por esta vía. |

| | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| extraordinarios generados por el Programa | independientes de la asignación presupuestal |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|