

**PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA EDUCATIVO DE
GASTRONOMÍA (ProPE) 2007**

DOCUMENTO EN EL QUE SE CONSIGNA EL RESULTADO DEL PROCESO DE ACTUALIZACIÓN
DE LA PLANEACIÓN DEL PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA

C O N T E N I D O

I. Descripción del proceso para actualizar el ProPE.....	2
II. Autoevaluación académica del PE seguimiento académico.....	3
III. Políticas de la institución para elaborar el ProPE.....	7
IV. Actualización de la Planeación del PE.....	8
V. Valores de los indicadores del PE a 2006-2012.....	9
VI. Formulación de los objetivos particulares del PE.....	13
VII. Consistencia interna del ProPE.....	14
VIII. Conclusiones.....	15

Anexos:

1. Eliminación y atención de debilidades.
2. Auto-evaluación de metas compromiso.
3. Metas compromiso 2007-2012.

Cancún, Quintana Roo, Junio de 2007.

I. Descripción del proceso para actualizar el ProPE

En el mes de mayo 2007 con base en las Políticas Institucionales para la Elaboración del PIFI 2007 se integró el Comité ProPE del programa educativo de Gastronomía conformado por el Jefe del Departamento de Turismo, Hotelería y Gastronomía, los Profesores de Tiempo Completo, la coordinadora del PE y el Enlace de la Secretaría de Planeación y Desarrollo Institucional. Al momento de su integración, el Comité recibió los insumos necesarios para realizar las actividades que dieran lugar a la actualización del ProPE, tales como la guía PIFI 2007 emitida por la Subsecretaría Educación Superior (SES), los indicadores del PE, las políticas para la elaboración del ProPE 2007, las recomendaciones de la evaluación del PIFI 3.3 emitida por la SES y el informe de evaluación con recomendaciones de los CIEES. Para apoyar este proceso, se recibió la asesoría del Mtro. José Aguirre Vázquez, instructor de ANUIES. A partir de lo anterior, el Comité actualizó el ProPE de Gastronomía conforme las siguientes etapas:

1. **Revisión y actualización de datos.** Los integrantes del Comité ProPE realizaron una revisión y análisis de los documentos base, recabaron e integraron los datos respecto al cumplimiento de indicadores, metas compromiso y actividades realizadas en el marco del ProPE 3.3.
2. **Análisis y auto-evaluación.** El Comité ProPE se reunió para identificar y analizar los diferentes aspectos definidos en la guía: contribuciones del PIFI, evolución de los indicadores, avances y cumplimiento de las metas compromiso, perfil del profesorado, y principales fortalezas y problemas. El énfasis se sustentó en el análisis del informe de evaluación y recomendaciones de los CIEES al PE.
3. **Actualización de la planeación.** El Comité ProPE desarrolló las actividades de integración de las políticas para la elaboración del ProPE; análisis y actualización de la visión al 2012, objetivos estratégicos, estrategias e indicadores, y se definieron los objetivos particulares, metas y acciones de fortalecimiento.
4. **Elaboración del documento final ProPE.** En esta etapa se elaboró la matriz de consistencia, se redactaron las conclusiones y se terminó el primer borrador; el enlace realizó la revisión y retroalimentación al Comité ProPE y se produjo la versión final del documento.
5. **Validación Comité PIFI 2007.** La versión final del ProPE fue revisada y validada por el Comité PIFI, con el objetivo de asegurar su apego a la Guía y políticas institucionales para la elaboración del PIFI 2007.

II. Autoevaluación académica del PE. Seguimiento académico

II.1 Análisis de las contribuciones del PIFI a la mejora del desempeño del PE.

A. Incidencia del PIFI en la solución de problemas del PE.

Los proyectos han incidido favorablemente en la solución de la mayoría de los problemas diagnosticados por el programa educativo. A continuación se describen las principales contribuciones: **a)** Evaluación diagnóstica y obtención del nivel 1 de los CIEES. **b)** Operación del posgrado especialización en Gestión e Innovación en la Industria Gastronómica para la mejora de la habilitación académica de los PTC. **c)** Apoyo para que los PTC asistan a congresos y cursos especializados. **d)** Capacitación a los PTC en tutoría, lo que permite que actualmente la cobertura estudiantil sea del 100% y la totalidad de los PTC participen en el programa. **e)** Implantación del modelo educativo flexible y centrado en los aprendizajes. **f)** Puesta en operación del centro de auto-acceso para la enseñanza aprendizaje del inglés. **g)** Realización de eventos académicos que coadyuvan a la formación integral del estudiantado. **h)** Formulación de lineamientos y acciones para reconocer el buen desempeño académico estudiantil. **i)** Actualización del plan de estudios. **j)** Elaboración del estudio del impacto del modelo educativo en la formación académica del estudiantado. **k)** Elaboración del primer estudio de seguimiento de egresados. **l)** Desarrollo de Diplomados y educación continua. **m)** Adquisición de acervo y equipo para apoyar la enseñanza aprendizaje del idioma inglés. **n)** Adquisición de acervo disciplinario para atender los requerimientos del plan de estudios. **ñ)** Equipamiento de talleres y laboratorios. **o)** Mejora de los procesos de evaluación docente, programación académica, prácticas profesionales y servicio social, así como la implantación de módulos automatizados para su operación. **p)** Elaboración de la normativa institucional que regula al PE. **q)** Desarrollo, implantación y certificación de los procesos estratégicos de planeación didáctica, servicios escolares, programación y presupuesto, y administrar recursos materiales y financieros, bajo la norma ISO 9001:2000. **r)** Desarrollo e implantación de los módulos automatizados que soportan la operación de los procesos de gestión. **s)** Rehabilitación de infraestructura y equipos.

B. Cumplimiento de objetivos y metas de fortalecimiento.

El PE estableció 6 objetivos con 20 metas de fortalecimiento, a pesar de que no se recibieron recursos del PIFI 3.3 a la fecha se ha logrado el cumplimiento de 11 (55%) metas y están en desarrollo 9 (45%) metas. Entre las metas cumplidas destacan el logro del nivel 1 de los CIEES y el avance en la atención de sus recomendaciones, la participación de PTC en el posgrado de especialización en Gestión e Innovación en la Industria Gastronómica para la mejora de su habilitación académica, el apoyo a la formación de los PTC y la mejora de la vinculación. Las metas pendientes son las relacionadas con el equipamiento de laboratorios, adquisición de acervo, establecimiento de condiciones para el desarrollo de la investigación, mejora del sistema de enseñanza del inglés.

C. Eliminación y atención de debilidades. (Ver anexo 1)

El PE identificó 17 debilidades en el ProPE 3.3, a la fecha todas están en atención a excepción de la relacionada con el proceso de programación y presupuesto centralizado, mismo que se desconcentró y certificó en el año 2006. El que la mayoría de las debilidades estén en atención se debe a que están asociadas al crecimiento constante de la matrícula y personal del PE y a la falta de recursos — éstas últimas centradas en los rubros de infraestructura, equipo y acervo —.

II. 2. Análisis de la evolución de los indicadores del PE 2006 y avances en 2007

Los valores evolucionaron y evolucionan positivamente en los siguientes indicadores: **a)** número de PTC, se tiene 9 de los 10 programados; **b)** Habilitación de PTC con nivel especialización, cinco cursan este nivel de posgrado que lo concluirán en marzo de 2008; **c)** PTC que participan en el desarrollo de LGAC, 9 (100% de los existentes) **d)** PTC que participan en actividades de tutoría, el 100%; **e)** becas estudiantiles (8%); **f)** estudiantes que reciben tutoría, el 100%; **g)** tasa de retención en el primero y segundo año, actualmente iguales o mayores al 70%; **h)** índices de satisfacción de estudiantes y empleadores, iguales o cercanos al 80%; **i)** % de egresados con empleo en menos de 6 meses después de egresar, 83.8%; **j)** % de egresados que realizaron alguna actividad laboral que tuvo pertinencia con sus estudios durante el primer año de egreso, 90.3%. Estos indicadores evolucionan positivamente debido a los procesos de contratación de PTC, a la impartición del posgrado a nivel especialización, a la participación de los PTC en el CA en formación, a la capacitación para tutoría y operación del programa específico, al apoyo del PRONABES, a la fuerte relación e interacción del personal académico con el estudiantado, a los permanentes procesos de planeación y evaluación, así como a la fuerte vinculación del PE con su entorno, y a los recursos, equipos e infraestructura que ha recibido el PE. **Los indicadores que muestran rezago son:** **a)** el tiempo promedio para concluir el plan de estudios y **b)** las tasas de egreso y de titulación. Debido a los criterios de flexibilidad del plan de estudios el estudiantado opta por llevar cargas académicas menores, lo que amplía su tiempo de permanencia, además de que según el estudio de egresados el

70.3% de éste tenía trabajo durante el último año de sus estudios. Los indicadores crecimiento del acervo y software educativo incisos c y d, no se han logrado principalmente por la falta de presupuesto y a que en el último año no se recibieron apoyos PIFI. Finalmente, el número y porcentaje de profesores con reconocimiento al perfil PROMEP, muestra un rezago debido a su habilitación académica actual y al incipiente desarrollo de las LGAC.

Las tendencias observadas permiten establecer que el cumplimiento de los indicadores es posible siempre y cuando se de continuidad a la formación de los PTC, se apoye su habilitación para el desarrollo de la función investigación en el marco de su participación en el CA y se fortalezca los programas de tutoría y atención de estudiantes. Finalmente, es necesario hacer un replanteamiento del perfil y características idóneo del personal académico necesario para operar un PE de Gastronomía que es atípico a la mayoría de los PE nacionales y por ende sus criterios de desarrollo y evolución requieren una valorización diferente.

II. 3. Análisis de los avances y cumplimiento de las metas compromiso del PE. (Ver Anexo 2: Auto-evaluación de Metas Compromiso PE de Gastronomía)

A. Metas compromiso 2006.

De 17 metas compromiso **9 (52.9%)** se cumplieron y **8 (47.1%)** no se cumplieron. Éstas últimas son: **a)** Número de PTC adscritos al PE, 9 de los 10 programados; por falta de presupuesto no se contrató al PTC faltante. **b)** Elaboración del estudio de seguimiento de egresados, se avanzó un 70% del 100% programado, pero se concluyó en abril 2007. **c)** Tasa de titulación del cohorte igual o mayor al 70%, se logró una tasa del 45.3%, debido a los criterios de flexibilidad del plan de estudios y a que más del 70% de los egresados trabajan durante el último año de estudios, los estudiantes permanecen más tiempo en el PE; asimismo, cabe señalar que la tasa de titulación de egresados acumulada es del 89%. **d)** Indicador de desempeño de egresados, no se pudo medir debido a que el estudio de egresados se concluyó en abril de 2007. **e)** Desarrollar programas de extensión y educación continua, se realizaron acciones aisladas pero aun no se tiene un programa formal **f)** Acervo suficiente y actualizado para las asignaturas del plan de estudios; **g)** equipamiento de laboratorios y **h)** estudiantes por computadora, estas tres últimas no se han logrado por la falta de recursos presupuestales y de apoyos del PIFI 3.3.

B. Metas compromiso 2007.

De 17 metas compromiso **10 (58.8%)** se cumplieron y **7 (41.2%)** están en proceso de cumplimiento. Éstas últimas son: **a)** Número de PTC adscritos al PE, 9 de los 10 programados; inició el proceso de selección en el mes de mayo, por lo que se prevé alcanzar la meta. **b)** PTC con reconocimiento al perfil deseable PROMEP, 1 (10%), se está trabajando en la mejora de la habilitación de los PTC y apoyando su participación en el CA para que generen sus primeros productos de investigación. Es importante comentar que el PE es eminentemente práctico y es prácticamente inexistente la oferta de posgrados en gastronomía, por ser una especialidad de reciente incursión en la educación superior. Por ello será necesario continuar los apoyos para que los PTC cursen el posgrado en especialización que imparte la Universidad del Caribe, así como apoyar su formación en el contexto de desarrollo del CA. **c)** Tasa de titulación igual o mayor al 70%, se estima que la tasa de titulación del cohorte sea cercana al 50%, una vez concluido el año posterior al egreso, lo que reflejará un incremento de cerca de cinco puntos porcentuales con respecto a la del año anterior; para este indicador es importante retomar los criterios argumentados en el párrafo anterior sobre la flexibilidad de los planes de estudios y la proporción de estudiantes que trabajan, ya que alargan la permanencia del estudiantado en el PE; sin embargo, se espera que la tasa de titulación acumulada se mantenga por arriba del 80%. **d)** Desarrollar programas de extensión y educación continua, se han realizado acciones aisladas pero aun no se integra un programa formal. **e)** Acervo suficiente y actualizado para las asignaturas del plan de estudios; **f)** equipamiento de laboratorios y **g)** estudiantes por computadora, estas tres últimas no se han logrado por la falta de recursos presupuestales y de apoyos del PIFI 3.3.

Asociado al cumplimiento de las metas compromiso se deberán fortalecer los siguientes aspectos: **a)** Apoyar acciones que permitan la atención de las recomendaciones de los CIEES, relacionadas con el logro de las metas compromiso tales como: **a)** Incrementar el número de PTC, **b)** Apoyar la mejora del perfil del personal académico y su formación para desarrollar la función investigación; **c)** continuar con los procesos de formación pedagógica y didáctica del personal docente de nuevo ingreso; **d)** concluir la implantación del sistema de institucional de tutorías para elevar las tasas de egreso y titulación; **e)** fortalecer los procesos de enseñanza aprendizaje del idioma inglés; **f)** apoyar la participación del estudiantado en proyectos de investigación o productivos; **g)** dotar acervo bibliográfico para atender el crecimiento matricular 2007-2008; **h)** apoyar la adquisición de equipo para los laboratorios; **i)** dotar de los espacios necesarios para el trabajo colegiado de academias y de los profesores de asignatura; **j)** apoyar los procesos para iniciar la acreditación externa del PE; **k)** Consolidar el SGC y considerar la ampliación de su alcance.

II. 4. Análisis del perfil del profesorado

El personal académico es competitivo y reconocido en el medio laboral gastronómico y representa una gran fortaleza para la Universidad. El nivel de habilitación de los PTC se ha mejorado a partir del proceso de selección del personal y convocatorias de amplia difusión. El 100% de los PTC's tienen una formación a nivel licenciatura o TSU con especializaciones práctico-disciplinarias¹ en instituciones nacionales o del extranjero, así como una amplia experiencia profesional demostrada. El personal académico está conformado por 9 PTC con las siguientes características: 6 (67%) PTC con licenciatura, 2 (22%) PTC con estudios de nivel técnico superior universitario y especializaciones práctico-disciplinarias del área de artes culinarias con duración de un año, 1 (11%) PTC con maestría. El problema para su formación y cumplimiento de su función investigativa se resume en la dificultad de encontrar personal con la habilitación y experiencia en investigación requeridas por la inexistencia de programas de posgrado en esta área. Para ello se deberá continuar con los apoyos para que los PTC participen en el programa de posgrado a nivel especialidad en Gestión e Innovación en la Industria Gastronómica, para formarlos en el desarrollo de proyectos de investigación y para que cursen programas a distancia siempre que cubran requisitos de reconocimiento y calidad académica. El personal académico participa en el CA, mismo que tiene los primeros proyectos en ejecución y todos los PTC imparten asignaturas relacionadas con las LGAC. En los proyectos de investigación se considera la participación de estudiantes, principalmente provenientes del programa de servicio social. Finalmente, es importante señalar que este ejercicio de autoevaluación incluye las debilidades asociadas al perfil del profesorado identificadas en el ejercicio de la evaluación del PIFI 3.3, así como lo establecido por las políticas institucionales

II. 5. Análisis de las principales fortalezas y problemas del PE

Con base en el análisis de la evolución del programa educativo y la revisión de las fortalezas identificadas en el ProPE 3.3, así como del proceso de evaluación de los CIEES se definieron 31 puntos fuertes del PE. Derivado de un ejercicio integrador se determinaron las 10 principales fortalezas, las cuales fueron priorizadas utilizando los lineamientos de la Guía PIFI 2007, las políticas institucionales y su contribución al logro de la visión, objetivos, metas compromiso y los elementos del paradigma de un PE de buena calidad.

Matriz de Fortalezas del PE de Gastronomía

Prioridad	Proceso de Enseñanza Aprendizaje	Proceso de evaluación de los aprendizajes	Atención a los estudiantes	Características del currículo	Capacidad de la planta académica	Infraestructura y equipamiento para la operación del PE	Servicio Social	Sistemas de gestión, administración	Tasa de egreso y titulación
1							1. El programa educativo fue evaluado con nivel 1 de los CIEES		
2							2. Los indicadores de desempeño de los egresados en el sector productivo son satisfactorios.		
3			3. El personal académico de tiempo completo es un equipo unido, pro-activo, especialista en su disciplina y altamente integrado con el estudiantado.						
4							4. El PE está integrado a los procesos de gestión certificados con ISO 9001 2000		
5			5. El plan de estudios es flexible, incorpora la formación humanista, el aprendizaje de un segundo idioma, el emprendimiento y prácticas profesionales.						
6	6. El modelo educativo está centrado en el aprendizaje.								
7			7. El 100% de los estudiantes reciben tutorías.						
8				8. Las tasas de retención de estudiantes y titulación acumulada de egresados son superiores al 80%					
9							9. El PE está altamente vinculado con el sector productivo y social.		
10						10. La infraestructura y equipo actual son modernos y de calidad.			

Las principales acciones para conservar y aprovechar las fortalezas son las siguientes: 1. Procesos de planeación y evaluación participativos orientados al logro y mantenimiento de los indicadores de calidad de los CIEES y CONAET. 2. Prioridad al desarrollo de programas transversales que apoyen la

¹ Se entiende por especializaciones práctico-disciplinarias a estudios del área de gastronomía y artes culinarias con duración de un año, sin reconocimiento oficial como estudios de posgrado.

formación integral del estudiantado y el manejo eficiente de recursos. 3. Fomento al trabajo colegiado. 4. Estrecha relación con el sector productivo. 5. Elaboración de estudios de egresados y de satisfacción de empleadores. 6. Capacitación del personal académico en aspectos disciplinarios y pedagógicos. 7. Estímulos al desempeño académico. 8. Estudios de satisfacción estudiantes y personal académico. 9. Participación en la operación, seguimiento y mejora continua de los procesos certificados del SGC. 10. Seguimiento y mejora del proceso de planeación didáctica. 11. Actualización y revisión periódica del plan de estudios. 12. Cursos de inducción sobre el modelo educativo y elaboración de estudios de impacto. 13. Análisis y mejora del programa de tutorías. 14. Adecuado mantenimiento de las instalaciones y equipos.

Actualmente, de 18 recomendaciones de los CIEES, 8 están siendo atendidas y 10 se programan para su atención en el presente ProPE. Con base en las recomendaciones y el análisis realizado en este ProPE se determinaron en orden de prioridad los 10 problemas siguientes:

Matriz de Problemas del PE de Gastronomía

Prioridad	Proceso de Enseñanza Aprendizaje	Proceso de evaluación de los aprendizajes	Atención a los estudiantes	Características del currículo	Capacidad de la planta académica	Infraestructura y equipamiento para la operación del PE	Servicio Social	Sistemas de gestión y administración	Tasa de egreso y titulación
1			1. El personal académico de tiempo completo aunque es experto en su disciplina y altamente reconocido profesionalmente, no cuenta con el nivel de posgrado.						
2								2. Las tasas de egreso y titulación por cohorte aún no llegan al 70%.	
	3. El estudiantado no alcanza los niveles de inglés establecidos en el perfil de egreso.								
3			4. La capacidad de atención y equipo de los laboratorios de servicios y pastelería es insuficiente para atender los requerimientos del plan de estudio y el crecimiento matricular.						
4						5. Es insuficiente el acervo, software educativo y equipos de cómputo para atender los requerimientos del plan de estudio y el crecimiento matricular.			
5			6. Son insuficientes los eventos académicos y recursos de apoyo para la formación del estudiantado.						
6						7. No se cuenta con programas de movilidad y superación académica para de estudiantes y profesores.			
7			8. Se carece de espacios físicos para el trabajo de los profesores de asignatura.						
9							9. Los mecanismo de difusión de la normativa y perfiles de egreso son deficientes.		
10			10. Es incipiente la participación de estudiantes en los proyectos de investigación que realiza el cuerpo académico.						

Los principales problemas detectados y las recomendaciones de los CIEES son atendidos mediante procesos de planeación, ejecución y evaluación internos del PE, de coordinación con las áreas de apoyo e institucionales, y mediante los proyectos de fortalecimiento del PIFI. En su análisis se consideraron los principales problemas y fortalezas identificadas en los PIFIs anteriores, así como las recomendaciones aplicables del PIFI 3.3. emitidas por la SES.

III. Políticas de la Institución para Elaborar el ProPE

ÁMBITO	POLÍTICA
<p><i>Atender las áreas débiles señaladas en la evaluación del PIFI 3.3.</i></p>	<p>POL1. Las políticas, objetivos y estrategias que se planteen en los diferentes documentos deberán estar ampliamente relacionados con las problemáticas identificadas en el ejercicio de diagnóstico. Para lo anterior, los elaboradores de cada documento se auxiliarán con las distintas metodologías de análisis existentes (lluvia de ideas, los 5 por qué?, el marco lógico, matriz FODA, Diagrama de Ishikawa, etc) para la identificación de las problemáticas principales, fortalezas y estrategias a implementar para su solución.</p>
	<p>POL2. Los problemas planteados en los documentos PROPEs, PROGES, PROFOE y PIFI deberán estar ordenados por su prioridad. Para lo anterior, se dará prioridad, en primera instancia, a los problemas que se relacionen directamente con: (1) las recomendaciones de los CIEES y obstáculos para el avance hacia la acreditación de los programas educativos; (2) con brechas en la capacidad académica del personal docente y obstáculos para la consolidación de los CA; (3) con las brechas de calidad entre los programas educativos y sus indicadores de desempeño; (4) con obstáculos para mejorar y asegurar la calidad de los servicios dirigidos hacia estudiantes y egresados; (5) con obstáculos a la mejora y aseguramiento de la calidad de los servicios de gestión; y (6) con factores que limitan las actividades de vinculación de la institución con el sector académico, productivo y social.</p>
	<p>POL3. Todas las estrategias y acciones planteadas deberán enfocarse en consolidar a los cuerpos académicos, en mejorar y asegurar la calidad de los programas educativos, en la mejora de los servicios de gestión y su certificación, en mejorar los servicios estudiantiles, en la atención a las recomendaciones de los CIEES, en la reducción de brechas entre indicadores de desempeño de los PE y CA, y en mejorar la vinculación con los sectores productivos, egresados y la sociedad.</p>
	<p>POL4. Para establecer requerimientos de espacios y profesores, se deberá tomar en cuenta el uso óptimo de la capacidad instalada con que se cuenta en la actualidad. En la medida de lo posible, tender a los criterios nacionales establecidos por el PROMEP, la ANUIES o la instancia que aplique.</p>
	<p>POL5. Los objetivos estratégicos que formulen deberán plantearse con base en las brechas que tengan que reducirse para lograr la visión al 2012.</p>
	<p><i>Fomentar la realización de un proceso integral de planeación estratégica participativa que permita actualizar el ProFOE, el ProGES y el PIFI 3.3.</i></p>
<p>POL7. La formulación del PIFI 2007 y sus elementos debe ser un proceso analítico y participativo, por lo tanto, se formará un Comité de formulación del PIFI integrado por el Rector, la Secretaría Académica, el Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional, el Jefe del Departamento de Planeación y Presupuesto, el Jefe del Departamento de Gestión de la Calidad y el Coordinador Administrativo.</p>	
<p>POL8. El Comité PIFI será responsable de promover la participación y el apego a las políticas en los procesos de elaboración de los ProFOE, ProGES y ProPES</p>	
<p>POL9. Para la formulación de los ProPE's se conformará un Comité de formulación del ProPE por cada programa educativo integrado por la totalidad de sus profesores de tiempo completo, bajo la coordinación del respectivo Jefe de Departamento, el coordinador del programa educativo y el apoyo de un asesor institucional.</p>	
<p>POL10. El Comité PIFI realizará las acciones necesarias para que el personal convocado realmente el documento del PIFI hasta su versión final</p>	
<p>POL11. Los equipos de trabajo que se conformen contarán con el apoyo de un enlace de planeación como guía y facilitador del proceso de elaboración de los diferentes documentos.</p>	
<p>POL12. Debe prevalecer la comunicación entre las personas, en la discusión de los problemas, en la discusión de las alternativas de solución y en su implementación. Si bien se pueden utilizar diversos canales para ampliar, aclarar la comunicación, los medios oficiales para proporcionar instrucciones, difundir acuerdos, entre otros se reconocen los medios: escrito, correo electrónico y la página web de la Institución.</p>	
<p><i>Mejorar la capacidad académicas de la institución.</i></p>	
	<p>POL14. En la medida de lo posible, se deberá aprovechar la capacidad y experiencia del personal de la institución en la elaboración de documentos estratégicos y actualizaciones de los planes y programas de estudio.</p>
	<p>POL15. Los PTC deberán cursar programas de posgrado reconocidos por el PROMEP o que cumplan con criterios de calidad internacionales; y deberán estar ampliamente relacionados con las asignaturas del programa educativo donde impartan clases de manera preponderante.</p>
<p><i>Mejorar la competitividad académica de la institución</i></p>	<p>POL16. El modelo educativo con enfoque centrado en el autoaprendizaje deberá constituirse en la directriz del proceso enseñanza-aprendizaje.</p>
	<p>POL17. Deberá aplicarse especial importancia a los procesos de actualización curricular de los planes y programas de estudios incorporando la flexibilidad curricular, las recomendaciones de los CIEES, los resultados de seguimientos de egresados y satisfacción de sectores interesados, así como el uso de la innovación educativa.</p>
	<p>POL18. Con respecto a la empleabilidad y satisfacción de egresados, tasas de egreso y titulación deberán implementarse acciones específicas para la reducción de brechas entre los programas educativos y avanzar hacia los estándares nacionales e internacionales.</p>
	<p>POL19. Las diferentes actividades que se realizan en la Institución deberán realizarse en un ambiente de respeto, participación y tolerancia a los distintos puntos de vista.</p>
	<p>POL20. Se deberá aprovechar la estructura departamental-matricular para promover el uso eficiente y compartido de los recursos.</p>
	<p>POL21. Para el desempeño de las funciones aplicables a todas las áreas de la Institución se debe mantener en condiciones adecuadas los instrumentos de trabajo y los espacios físicos.</p>
	<p>POL22. Cada vez que se utilizan recursos debe pensarse en términos del alcance de los objetivos y metas compromiso, y de que éstos se alcancen haciendo el menor esfuerzo y gasto de recursos.</p>
<p><i>Incrementar la pertinencia de la institución mediante su vinculación con el entorno</i></p>	<p>POL23. Se debe promover el establecimiento de convenios de colaboración e intercambio académico que permitan a los estudiantes, profesores y personal de la institución aprovechar la calidad de los programas y la experiencia docente y práctica de otras instituciones, nacionales e internacionales, para completar su formación y ampliar sus perspectivas de conocimiento y desarrollo profesional.</p>
	<p>POL24. Estrechar las relaciones con los diferentes sectores sociales, externos a la Universidad, como una función irrenunciable y, con vocación académica, haciendo aportaciones que tengan impacto en la vida social y productiva del estado y de la región de influencia.</p>
	<p>POL25. La Universidad del Caribe debe participar en la difusión y preservación del conocimiento científico, deportivo y cultural en sus diversas manifestaciones, tanto en el ámbito estatal, nacional e internacional.</p>
	<p>POL26. De manera periódica se deben de implementar estudios y acciones para valorar la pertinencia de la Institución con sus egresados, empleadores y sociedad en general; entendiéndose éstos como una oportunidad de mejorar el quehacer institucional.</p>

IV. Actualización de la Planeación del PE

VISIÓN DEL PE AL 2012

En el año 2012, el programa educativo de Licenciatura en Gastronomía con opción terminal en profesional asociado tiene 487 estudiantes, cuenta con el nivel 1 de los CIEES y esta acreditado ante el Consejo Nacional para la Calidad en la educación Turística (CONAET), organismo reconocido por COPAES. Su plan de estudios es flexible y responde a las principales tendencias internacionales del sector. Los procesos de enseñanza y de aprendizaje se sustentan en enfoques centrados en el aprendizaje y se realizan en espacios adecuados (laboratorios, talleres y aulas) equipados con la bibliografía, software y recursos materiales de vanguardia que responden a las necesidades de los programas de enseñanza y al tamaño de la matrícula. Cuenta con procesos eficientes de evaluación de los aprendizajes y ofrece servicios de orientación y acompañamiento individual y grupal, apoyos pedagógicos y becas que permiten alcanzar tasas de egreso y titulación de 70%. Sus egresados logran incorporarse en el medio laboral durante el primer año de egreso y son aceptados y reconocidos por sus sólidos conocimientos y habilidades en las áreas de Artes Culinarias y Administración de la industria gastronómica y por su responsabilidad y perfil humanista. El personal docente está integrado por 15 profesores de tiempo completo, de los cuales el 53%% tienen el reconocimiento al perfil deseable PROMEP. Los PTC realizan actividades de docencia, tutoría, gestión académica e investigación y están integrados en un cuerpo académico en proceso de formación reconocido por el PROMEP. Se cuenta con programas de extensión universitaria, movilidad, educación continua y no presencial y vinculación con los sectores académico, productivo y social, que se aprovechan para diversificar el financiamiento del programa. El estudiantado realiza prácticas profesionales, así como proyectos de servicio social que los involucran con la comunidad. La gestión del programa educativo está integrada en la operación del Sistema de Gestión de Calidad certificado bajo la norma ISO 9001:2000 que cuentan con el soporte de los módulos del sistema de información institucional, lo que permite establecer acciones de mejora continua, así como promover un ambiente universitario colegiado y de participación responsable.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL PE

Con base en el análisis y actualización de fortalezas y problemas del PE, se han planteado tres objetivos estratégicos para orientar el desempeño del PE al 2012.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS
OE1. Mejorar y asegurar la calidad del programa educativo.
OE2. Conformar una plantilla de personal académico de alta calidad para el desarrollo de las funciones sustantivas y adjetivas del programa educativo.
OE3. Mejorar y consolidar la vinculación con el sector académico, productivo y social.

Los objetivos estratégicos definidos son pertinentes para guiar la mejora y contribuir al aseguramiento de la calidad del PE. Han sido formulados para lograr las metas compromiso al 2007-2012 (*Ver anexo 3 – Metas compromiso 2007-2012*) y alineados al logro progresivo de la visión al 2012.

Para la definición de estrategias se consideraron las establecidas en el PIFI 3.2 y PIFI 3.3 y se asociaron con las fortalezas y problemas del diagnóstico. Las estrategias fueron diseñadas para lograr los objetivos estratégicos y solucionar los problemas prioritarios; finalmente, éstas fueron la base para el diseño de los objetivos particulares, metas y acciones de fortalecimiento que servirán de insumo al ProFOE.

ESTRATEGIAS

OE	FORTALEZAS	PROBLEMAS	ESTRATEGIAS
OE1 Mejorar y asegurar la calidad del programa educativo.	F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, F10	P2, P3, P4, P5, P6, P7, P8, P9, P10.	E1. Mejorar y operar los mecanismos e instrumentos que aseguren la incorporación de estudiantes que cumplan el perfil de ingreso.
			E2. Consolidar la operación del sistema de acompañamiento, orientación y apoyo del estudiantado para elevar las tasas de eficiencia terminal y de titulación.
			E3. Apoyar el fortalecimiento del sistema de enseñanza aprendizaje del inglés y monitorear sus resultados.
			E4. Gestionar la ampliación de espacios y equipamiento necesario para los laboratorios de pastelería y servicios para atender los requerimientos del plan de estudios y el crecimiento matricular.
			E5. Gestionar la adquisición de acervo, software y equipo de cómputo para atender los requerimientos del plan de estudios y el crecimiento matricular.
			E6. Impulsar el desarrollo de eventos académico para apoyar la formación integral del estudiantado.
			E7. Promover la incorporación de estudiantes de pregrado en los proyectos de investigación de los CA.
			E8. Mejorar los mecanismos de difusión de la normativa y los perfiles de ingreso y egreso del estudiantado.
			E9. Operar un programa de seguimiento para la atención de las recomendaciones de los CIEES y acreditar el PE ante el CONAET.
			E10. Garantizar la pertinencia y actualización periódica del plan de estudios considerando los requerimientos y tendencias del entorno de la disciplina, así como el desempeño de egresados y opiniones de especialistas.
			E11. Diversificar y consolidar programas para la atención y formación integral del estudiantado basados en el modelo educativo centrado en el aprendizaje.
OE2. Conformar una plantilla de personal académico de alta calidad para el desarrollo de las funciones sustantivas y adjetivas del programa educativo.	F1, F3, f4, F6, F7, F9, F10	P1, P8,	E12. Gestionar los apoyos para que continúe en operación el programa de posgrado en gestión e innovación en la industria gastronómica, así como su ampliación a nivel de maestría, para elevar así el nivel de habilitación de los PTC del PE.
			E13. Apoyar la formación de los PTC para que participen en el desarrollo de las LGAC del Cuerpo Académico de Gastronomía.
			E14. Estimular y apoyar a los PTC para obtener el perfil PROMEP.
			E15. Desarrollar e implantar el programa de movilidad académica.
			E16. Establecer un programa permanente de organización y participación en eventos de difusión del conocimiento.
			E17. Fomentar el apego de los PTC a los procesos de gestión y planeación.
			E18. Capacitar a los profesores de tiempo completo y de asignatura sobre los contenidos del plan de estudios actualizado, así como en el manejo de tecnológicas que impulsen el modelo centrado en el aprendizaje.
OE3. Mejorar y consolidar la vinculación con el sector académico, productivo y social.	F1, F5, F8, F9, F10	P7, P6, P9.	E19. Gestionar los recursos de infraestructura, equipamiento y tecnología necesarios para el desarrollo de las funciones sustantivas del profesorado de tiempo completo, así como para los profesores de asignatura.
			E20. Fortalecer el seguimiento y operación de los programas de prácticas profesionales y servicio social.
			E21. Establecer un programa de educación continua hacia los egresados y nichos de mercado del P.E.
			E22. Desarrollar un programa de vinculación y apoyo con los sectores productivos para apoyar la movilidad educativa y académica, así como para desarrollar eventos y adquirir insumos para el desarrollo de las prácticas profesionales y de laboratorios del estudiantado.

V. Valores de los indicadores del PE 2006, 2007 a 2012.

Nombre del programa educativo:	Gastronomía
Clave de PE en formato 911:	615318
Clave del formato 911 de la escuela a la que pertenece:	
Campus:	Cancún (Único campus)

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA EDUCATIVO

	TSU	LIC	ESP	MAE	DOC
Nivel Educativo:	X	X*			

*El programa educativo ofrece la opción terminal de Profesional Asociado.

	Trimestre	Cuatrimestre	Semestre	Anual
Período lectivo:			X	
Duración en periodos lectivos:	8			

	Cursos básico disciplinarios	Cursos de preespecialidad disciplinarios	Cursos de elección libre multidisciplinarios	Cursos de desarrollo humano multidisciplinarios
Porcentaje del plan en:	53%	8%	20%	19%

	NO	SI
El servicio social está incorporado al PE:	X	
El PE aplica procesos colegiados de evaluación del aprendizaje	X	
El PE incorporó elementos centrados en el estudiante o en el aprendizaje	NO	SI
El PE tiene un currículum flexible	NO	SI
En el PE se ha realizado un estudio de factibilidad que justifica su pertinencia		X

En su creación (2001) se realizó dicho estudio.

Año de la última actualización del currículum:	2004
--	------

	Nivel obtenido		
	1	2	3
Evaluado por los CIEES:	X		
Acreditado por un organismo reconocido por el COPAES:	X		
La bibliografía recomendada está actualizada:		X	

Listar opciones de titulación:	
1. Titulación automática	7
2	8
3	9
4	10
5	11
6	12

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Matrícula del PE:	379	423	438	453	480	484	487

PERSONAL ACADÉMICO																								
Concepto:	2006			2007			2008			2009			2010			2011			2012					
	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T			
Número de profesores de tiempo completo que participan en el PE	6	3	9	6	3	9	7	4	11	8	5	13	9	6	15	9	6	15	9	6	15	9	6	15
Número de profesores de tiempo parcial que participan en el PE	18	11	29	9	6	15	12	8	20	12	8	20	13	8	21	13	8	21	12	7	19	12	7	19
Total de profesores que participan en el PE	24	14	38	15	9	24	19	12	31	20	13	33	22	14	36	22	14	36	21	13	34	21	13	34
% de profesores de tiempo completo que participan en el PE	25.0%	21.4%	23.7%	40.0%	33.3%	37.5%	36.8%	33.3%	35.5%	40.0%	38.5%	39.4%	40.9%	42.9%	41.7%	40.9%	42.9%	41.7%	42.9%	41.7%	42.9%	46.2%	44.1%	44.1%
Número de profesores visitantes que participan en las actividades del PE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Profesores de Tiempo Completo con:	2006			2007			2008			2009			2010			2011			2012		
	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T
Especialidad	0	0	0	0.0	0	0	3.0	2	5	3.0	2	5	4.0	2	6	5.0	2	7	6.0	5	11
Maestría	0	1	1	1.0	1	2	0.0	1	1	0.0	1	1	0.0	1	1	0.0	1	1	1.0	1	2
Doctorado	0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	1
Miembros del SNI	0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0
Miembros del SNC	0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0
Perfil deseable PROMEP, reconocido por la SEP	0	0	0	0.0	0	0	0.0	0	0	0	0	0	1.0	0	0	3.0	3	6	4.0	4	8
Imparten tutoría	6	3	8	6.0	3.0	9	7.0	4.0	11	8.0	5.0	13	9.0	6.0	15	9.0	6.0	15	9.0	6.0	15

Profesores de Tiempo Completo con:	2006			2007			2008			2009			2010			2011			2012		
	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T
Especialidad							42.9	50.0	45.5	37.5	40.0	38.5	44.4	33.3	40.0	55.6	33.3	46.7	66.7	83.3	73.3
Maestría		33.3	11.1	16.7	33.3	22.2		25.0	9.1		20.0	7.7		16.7	6.7		16.7	6.7	11.1	16.7	13.3
Doctorado																					
Miembros del SNI																					
Miembros del SNC																					
Perfil deseable PROMEP, reconocido por la SEP													11.1		6.7	33.3	50.0	40.0	44.4	66.7	53.3
Imparten tutoría	100	100	100	100	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

PROCESO EDUCATIVO														
Concepto:	2006		2007		2008		2009		2010		2011		2012	
	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%
Número y % de becas otorgadas por la institución	0		0		0		0		0		0		0	
Número y % de becas otorgadas por el PRONABES	31	8	47	11	48	11	50	11	53	11	53	11	54	11
Número y % de becas otorgadas por el CONACyT	0		0		0		0		0		0		0	
Número y % de becas otorgadas por otros programas o instituciones	0		0		0		0		0		0		0	
Total del número de becas	31	8	47	11	48	11	50	11	53	11	53	11	54	11
Número y % de alumnos que reciben tutoría	379	100	423	100	438	100	453	100	480	100	484	100	487	100
Número y % de la tasa de titulación o graduación por cohorte generacional	26	57	31	36	32	44	42	41	48	47	53	52	72	71
Número y porcentaje de la tasa de retención del 1ro. al 2do. Año	95	93	88	87	109	87	110	88	110	88	111	89	112	90
Número y porcentaje de satisfacción de los estudiantes (Ver anexo 3 del PIFI)	299	79.0	334	79.0	359	82.0	381	84.0	413	86.0	426	88.0	438	90.0
Tiempo promedio empleado por los estudiantes para cursar y aprobar la totalidad de las materias del plan de estudios		9		9		9		9		9		9		9

RESULTADOS EDUCATIVOS														
Concepto:	2006		2007		2008		2009		2010		2011		2012	
	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%
Número y % de eficiencia terminal (por cohorte generacional)	33	38.4	35	48.6	44	42.7	49	47.6	53	52	72	71.3	89	71.4
Número y % de estudiantes titulados durante el primer año de egreso (por cohorte generacional)	26	56.5	31	36	32	44.4	42	40.8	48	46.6	53	52	72	71.3
Número y % de la matrícula que cursa el último año de la carrera	88	23.2	114	27.0	115	26.3	107	23.6	133	27.7	135	27.9	136	27.9
Número y % de estudiantes que aplicaron el EGEL o EGETSU	0		0		0		0		0		0		0	
Número y % de estudiantes que aprobaron el EGEL o EGETSU	0		0		0		0		0		0		0	
Número y % de egresados que consiguieron empleo en menos de seis meses después de egresar			39	62	39	62	51	65	51	65	71	70	71	70
Número y % de titulados que realizó alguna actividad laboral después de egresar y que coincidió o tuvo relación con sus estudios			51	90	51	90	64	92	64	92	89	94	89	92
Número y % de satisfacción de los egresados (Ver anexo 4 del PIFI)			48	75.7	48	75.7	62	78	62	78	82	80	82	80
Número y % de una muestra representativa de la sociedad que tienen una opinión favorable de los resultados del PE														
Número y % de satisfacción de los empleadores sobre el desempeño de los egresados del PE (Ver anexo 4 del PIFI)			16	75	16	80	21	81	21	82	28	84	28	85

INFRAESTRUCTURA: ACERVOS																		
Libros y revistas en la biblioteca de la IES																		
Área del conocimiento	2006						2007						2008					
	Matrícula (A)	Títulos (B)	Volúmenes (C)	Suscripciones a revistas	B/A	C/A	Matrícula (D)	Títulos (E)	Volúmenes (F)	Suscripciones a revistas	E/D	F/D	Matrícula (G)	Títulos (H)	Volúmenes (I)	Suscripciones a revistas	H/G	I/G
Ciencias Sociales y Administrativas	379	2491	5162	64	6.6	13.6	423	2771	6851	73	6.6	16.2	438	3051	8540	78	6.9	19.5
Ingeniería y Tecnología		669	2244	14				834	3239	14				999	4234	21		
Ciencias de la Salud		0	0	0				0	0	0				0	0	0		
Educación y Humanidades*		2151	4689	9				2301	5703	20				2533	6737	20		
Ciencia Agropecuarias		0	0	0				0	0	0				0	0	0		
Ciencias Exactas y Naturales		0	0	0				0	0	0				0	0	0		
Área del conocimiento	2009						2010						2011					
	Matrícula (A)	Títulos (B)	Volúmenes (C)	Suscripciones a revistas	B/A	C/A	Matrícula (D)	Títulos (E)	Volúmenes (F)	Suscripciones a revistas	E/D	F/D	Matrícula (G)	Títulos (H)	Volúmenes (I)	Suscripciones a revistas	H/G	I/G
Ciencias Sociales y Administrativas	453	3492	11189	89	7.7	24.6	480	3912	13718	94	8.2	28.6	484	4492	17807	105	9.3	36.8
Ingeniería y Tecnología		1164	5229	26				1489	7184	28				1794	9019	38		
Ciencias de la Salud		0	0	0				0	0	0				0	0	0		
Educación y Humanidades*		2683	7771	20				2833	8805	25				2983	9839	25		
Ciencia Agropecuarias		0	0	0				0	0	0				0	0	0		
Ciencias Exactas y Naturales		0	0	0				0	0	0				0	0	0		

Área del conocimiento	2012					
	Matrícula (A)	Títulos (B)	Volúmenes (C)	Suscripciones a revistas	B/A	C/A
Ciencias Sociales y Administrativas	487	5592	21661	120	11.5	44.5
Ingeniería y Tecnología		2419	11460	40		
Ciencias de la Salud		0	0	0		
Educación y Humanidades*		3133	10896	25		
Ciencia Agropecuarias		0	0	0		
Ciencias Exactas y Naturales		0	0	0		

INFRAESTRUCTURA: CUBÍCULOS														
Concepto	2006		2007		2008		2009		2010		2011		2012	
	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%	Núm.	%
Número y % de profesores de tiempo completo con cubículo individual o compartido	8	100	9	100	11	100	13	100	15	100	15	100	15	100

VI. Formulación de objetivos, metas y acciones del PE.

1 OBJETIVO PARTICULAR 1: Apoyar el desarrollo de mecanismos y condiciones necesarios para el aseguramiento y mejora de la calidad del PE.			
	METAS	ACCIONES PRIORIZADAS	CALENDARIO 2008
1.1	Meta 1. Contar con un PE reconocido por su buena calidad.	Acción 1. Elaborar un programa de seguimiento para atender las recomendaciones de los CIEES.	Ene – Dic
		Acción 2. Gestionar ante el CONAET el procedimiento de acreditación del PE.	Ene- Jun
		Acción 3. Ampliar la capacidad y equipamiento para la atención simultánea de los laboratorios de servicios y pastelería.	Jun - Dic
		Acción 4. Fortalecer el acervo, tecnologías y software educativo.	Ene- Abr
		Acción 5. Evaluar los resultados del seguimiento de egresados y operar un plan de mejora.	
1.2	Meta 2. Fortalecer la cultura de calidad del PE.	Acción 6. Mejorar los mecanismos de comunicación institucionales y departamentales..	Ene – Dic
		Acción 7. Mejorar el nivel de conocimiento, operación y apropiación de los procesos del Sistema de Gestión de la Calidad.	Ene – Dic
		Acción 8. Gestionar la mejora y funcionalidad de los módulos automatizados para la operación de los Sistemas de Gestión de la Calidad.	Ene- Dic
2 OBJETIVO PARTICULAR 2: Mejorar los indicadores de desempeño del PE.			
	METAS	ACCIONES PRIORIZADAS	CALENDARIO 2008
2.1	Meta 1. Incrementar al menos en cinco puntos porcentuales los niveles de permanencia, egreso y titulación del estudiantado.	Acción 9. Desarrollar e implantar instrumentos que permitan evaluar el cumplimiento de los perfiles de ingreso y egreso, así como potenciar el uso de la información inherente.	Ene- Ago
		Acción 10. Mejorar los mecanismos e instrumentos de difusión sobre el marco normativo escolar que regula la permanencia estudiantil.	Ene- Dic
		Acción 11. Fortalecer la operación del sistema institucional de tutoría.	Ene- Dic
		Acción 12. Incorporar esquemas de evaluación colegiada del aprendizaje.	Ene- Dic
2.2	Meta 2. Mejorar los programas y sistemas de apoyo a la formación y atención integral del estudiantado.	Acción 13. Apoyar la actualización y mejora del sistema de enseñanza aprendizaje del idioma ingles.	Ene-Dic
		Acción 14. Diseñar, desarrollar y operar el programa de movilidad educativa.	Ene-Dic
		Acción 15. Apoyar el desarrollo de la semana gastronómica y al menos otro evento académico para fortalecer la formación del estudiantado.	Ene - Dic
		Acción 16. Apoyar la adquisición de insumos para que estudiantes destacados participen en el desarrollo de proyectos de investigación de los PTC.	Ene-Dic
		Acción 17. Incorporar la educación no presencial para fortalecer la formación integral del estudiantado.	Ene-Dic
3. OBJETIVO PARTICULAR 3: Fortalecer y apoyar al personal académico para el desarrollo de las funciones de docencia, tutoría, investigación y gestión académica.			
3.1	Meta 1. Logar que al menos el 50% de los PTC cuenten con el grado de posgrado a nivel especialización.	Acción 18. Apoyar la operación del posgrado a nivel especialización para que cinco PTC culminen los estudios de este nivel académico.	Ene- Dic
		Acción 19. Apoyar el desarrollo del estudio de factibilidad para elevar el posgrado de especialización en gestión e innovación en la industria gastronómica a nivel de maestría.	Ene –Sep
3.2	Meta 2. Habilitar al 100% de los PTC para que desarrollen con calidad sus funciones sustantivas.	Acción 20. Desarrollar los cursos de inducción y formación para que los PTC y PA apliquen el enfoque centrado en el aprendizaje.	Ene- Jul
		Acción 21. Fortalecer los mecanismos de difusión y comunicación de los procesos de gestión, normativa institucional y del PE.	Mar – Jul
		Acción 22. Desarrollar cursos para el desarrollo de proyectos de investigación.	Ene - Jul
3.3	Meta 3. Operar los programas para fortalecer la movilidad y superación académica del personal académico.	Acción 23. Traer al menos dos profesores visitantes.	Jun- Oct
		Acción 24. Diseñar, desarrollar y operar el programa de movilidad académica.	Feb- Jun
3.4	Meta 4. Contar con la infraestructura, equipo y tecnología para apoyar a los PTC y PA en el desarrollo de sus funciones.	Acción 25. Diseñar, desarrollar y operar el programa de superación académica.	Ene –Dic
		Acción 27. Diseñar, desarrollar y operar un programa de organización y participación de eventos para la difusión del conocimiento y fortalecimientos de su formación disciplinaria.	Ene –Dic
		Acción 28. Dotar de espacios y equipos necesarios para el desarrollo del trabajo colegiado y la atención de estudiantes tanto para los profesores de tiempo completo como de asignatura.	Mar- Sep
3.4		Acción 29. Apoyar el pago de licencias de software y publicaciones de apoyo al desarrollo de las funciones del personal académico.	Ene – Feb
4. OBJETIVO PARTICULAR 4: Fortalecer los mecanismos y programas de vinculación del PE.			
4.1	Meta 1. Contar un programa de información, seguimiento y retroalimentación sobre la operación de las prácticas profesionales y servicio social.	Acción 30. Acordar con el departamento de prácticas profesionales los mecanismos de coordinación y operación del programa de seguimiento de las prácticas profesionales.	Ene – Abr
		Acción 31. Acordar con el departamento de servicio social los mecanismos de coordinación y operar del programa de seguimiento de los proyectos de servicio social.	Ene - Abr
4.2	Meta 2. Contar con al menos dos programas de educación continua y uno de extensión dirigidos a egresados y empresas.	Acción 32. Desarrollar y difundir programas de educación continua y extensión para diversificar el financiamiento del PE.	Ene - May
		Acción 31. Operar los programas de educación continua y extensión.	Jun- Jul
4.3	Meta 3. Contar con empresas y organismos articulados a la operación de los programas del PE.	Acción 33. Identificar y gestionar ante las empresas del sector su participación en los eventos académicos y apoyo a la formación del estudiantado.	Ene –Dic
		Acción 34. Establecer convenios y proyectos de apoyo al programa de movilidad educativa.	Ene - Dic
		Acción 35. Desarrollar los mecanismos e instrumentos para difundir los programas y proyectos de vinculación.	Ene-dic

VII. Consistencia interna del ProPE

Matriz de consistencia

Políticas	Auto-evaluación		Actualización de la Planeación			Fortalecimiento		
	Fortalezas	Problemas	Objetivos Estratégicos	Metas Compromiso	Estrategias	Objetivos Particulares	Metas	Acciones
1 2 3 4 14 16 17 18 20 25 26	F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, F10	P2, P3, P4, P5, P6, P7, P8, P9, P10.	OE1	F) G) H) I) J) K) L)	E1 E2 E3 E4 E5 E6 E7 E8 E9 E10 E11	OP1 OP2	M1.1 M1.2 M2.1 M2.2	A1 A2 A3 A4 A5 A6 A7 A8 A9 A10 A11 A12 A13 A14 A15 A16 A17
4 5 13 15 20 21 25	F1, F3, F4, F6, F7, F9, F10	P1, P8	OE2	A) B) C) E) I) J)	E12 E13 E14 E15 E16 E17 E18 E19	OP3	M3.1 M3.2 M3.3 M3.4	A18 A19 A20 A21 A22 A23 A24 A25 A26 A27 A28
20 21 23 24 25 26	F1, F5, F8, F9, F10	P7, P6, P9.	OE3	F) I) J)	E20 E21 E22	OP4	M4.1 M4.2 M4.3	A29 A30 A31 A32 A33 A34 A35

Conclusiones

1. El PE de Gastronomía ha evolucionado positivamente en la mejora de su calidad, a finales del año 2006 se realizó su evaluación diagnóstica y a principios del 2007 alcanzó el nivel 1 de calidad de los CIEES. El logro de éste propósito central de su visión estratégica y su participación en la certificación de los procesos de gestión bajo la norma internacional ISO 9001:2000 son muestras fehacientes de su compromiso con la calidad y rendición de cuentas en comunión con el marco institucional.
2. La elaboración del ProPE 2007 permitió al PE realizar un análisis crítico sobre sus logros y principales problemas que enfrenta para lograr la visión, objetivos estratégicos, metas compromiso y estrategias 2007- 2012.
3. El ProPE sustentó su análisis en las variables de capacidad y competitividad académica, con énfasis en la atención de las recomendaciones de los CIEES para iniciar en el 2008 su proceso de acreditación ante el CONAET.
4. La problemática fundamental en el desarrollo de la capacidad académica del PE de Gastronomía es el reciente surgimiento de la disciplina a nivel de estudios superiores, lo que conlleva limitados recursos humanos formados en instituciones de educación superior y con amplia experiencia para la enseñanza en este nivel. Esta condición hace compleja la tarea de integrar personal académico que cumpla el perfil y nivel de habilitación PROMEP conforme a los criterios aplicables a otros PE tradicionales.
5. Por lo anterior, son de suma importancia los apoyos que se solicitan para dar continuidad al programa de posgrado especialización en gestión e innovación en la industria gastronómica en el que participan la mayoría de los PTC y egresados del PE, así como apoyar su ampliación al nivel de maestría. Esto permitirá al personal académico avanzar significativamente en sus niveles de habilitación académica e innovar a nivel nacional.
6. Si bien en el horizonte de la planeación estratégica se establecen estrategias que atienden el logro de la visión, objetivos y metas 2007-2012, así como los problemas diagnosticados; en la formulación de los objetivos particulares, metas y acciones se priorizó la atención de los problemas y el logro de los componentes estratégicos del año siguiente.
7. La no obtención de recursos en el PIFI 3.3 representó para el programa educativo no alcanzar algunas metas compromiso relacionadas con la infraestructura, equipo, acervo y apoyo a la formación del profesorado, por lo que es de vital importancia obtenerlos en este ejercicio.
8. El PIFI es para el PE un importante proceso e instrumento de evaluación y planificación anual que fortalece sus procesos propios e institucionales para lograr una mejora continua de la calidad académica, educativa y de gestión.
9. Finalmente, el fortalecimiento de la calidad del PE también dependerá de que el PIFI y la UNICARIBE apoyen estrategias enfocadas a:
 - a. Mejorar los mecanismos de difusión e inducción sobre el marco normativo.
 - b. Reglamentar y consolidar la operación del sistema institucional de tutorías.
 - c. Consolidar la operación del SGC certificado y planificar su ampliación y mantenimiento.
 - d. Fortalecer el sistema de enseñanza aprendizaje del idioma inglés.
 - e. Consolidar los mecanismos de difusión y comunicación institucional.
 - f. Fortalecer la cultura de planeación, evaluación y trabajo en equipo.
 - g. Atender las áreas de oportunidad detectadas en los estudios de clima laboral y satisfacción de estudiantes.
 - h. Consolidar la operación de la organización departamental matricial.
 - i. Fortalecer la operación y alcance de los sistemas de administración de la gestión educativa y académica.
 - j. Garantizar la operación, seguridad y eficiencia de las tecnologías de información y comunicación.
 - k. Gestionar la infraestructura y condiciones operacionales para el desarrollo de la función investigación.