

## Minuta del mes de marzo de 2018

Siendo las 14:00 hrs., del día jueves 08 de marzo de 2018, nos encontramos reunidos en la sala de juntas de los Programas Educativos de Turismo y Gastronomía, con la finalidad de tratar los siguientes puntos:

1. **Pase de lista (se anexa lista)**
2. **Resultados CONAET**

Se comentó a grandes rasgos sobre las principales áreas de oportunidad del Programa Educativo de Turismo (área Hotelería), emitidas por el comité evaluador:

- Vinculación local
- Capacitación docente
- Asignación de horas de acuerdo a perfil
- Distribución de horario
- Prácticas de estudiantes (mayor planeación y verificación)
- Plan de estudios confuso

3. **Actualización de planes de estudio de Licenciatura**

Se informó a los docentes que se estará compartiendo la información derivada de los trabajos de la actualización del plan de estudios de la Licenciatura en Desarrollo Turístico Sustentable, el cual inicio en febrero y concluirá en agosto de 2018, para ponerse en marcha a partir de septiembre de 2019.

4. **Análisis de grupo**

Se ha solicitado a los docentes, hagan llegar a la brevedad el análisis de sus grupos tutorados, con el objetivo de identificar estudiantes vulnerables y atender oportunamente, además de que es un documento que puede ser importante durante las auditorias.

5. **Avance de estadía**

Se solicita a los docentes estar al pendiente de sus estudiantes de estadía, verificar avances de acuerdo al cronograma. Se reporta el caso de una estudiante que se fracturó la clavícula y tendrá que dejar la estadía en el lugar actual y concluirá en la UTVM.

6. **Se solicita a los docentes que inviten a empresarios y estudiantes a participar en el Programa Mi primer Empleo de Vacaciones**

Hasta el momento se tiene la solicitud de 4 empresas, con 29 alumnos requeridos, en caso de que alguna empresa esté interesada, deben solicitar a la Universidad por escrito, dirigido al Mtro. Marco Ocadiz Cruz, Rector.

Difundir entre los estudiantes a cerca de las ventajas de trabajar (mayor seguridad, fortalecimiento de experiencia y curriculum; así como obtención de ingresos).

7. **Proyectos integradores y actividades complementarias**

PE	Turismo	Gastronomía
2do.	Marzo 08 Visita Industrial	Proyecto Integrador: marzo 27 Visita industrial: Marzo 20 y 21
5to.	Proyectos integradores Abril 16	Proyecto Integrador: Marzo 23

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5A Manual de procedimientos</li> <li>- 5B Farmacia Viviente</li> </ul>	
	Actividad Complementaria Marzo 28 (5A) Lunes 12 (8:30 am): Revisión de proyecto Hotelería	
	Visita Industrial 5A Marzo 23, 24 y 25 de marzo Visita Industrial 5B Abril 11, 12 y 13 de abril	
<b>8vo.</b>	Visita industrial Marzo 22 y 23	

**8. SGC (Auditoria)**

Se informa a los docentes que durante la semana del 12 al 16 de marzo se llevará a cabo la auditoria interna ordinaria, cuyo objetivo es:

Verificar la conformidad con los requisitos de ISO 9001:2015 y los determinados por la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital, así como la eficacia del Sistema de Gestión de Calidad para proporcionar servicios que satisfagan los requisitos de nuestros usuarios.

Alcance: Aplica para auditar todos los procesos del SGC (Liderazgo, Planeación y Evaluación, Mejora Continua, Diseño de Programas Educativos, Proceso de enseñanza y aprendizaje, Vinculación y servicios tecnológicos, Servicios Complementarios, Gestión de Recursos, Capacitación y Desarrollo del Personal), para los programas de estudio de TSU, Licenciatura e Ingeniería Técnica

Proceso	Subproceso	Documentos a auditar	Requisitos de la norma ISO 9001:2015	Día y hora
<b>Diseño de Programas Educativos (GASTR)</b>	Diseño de Contenido Temático (LIC/ING)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PR-DIS-01</li> <li>• GR-DIS-01</li> <li>• PI-DIS-01</li> </ul>	7.3, 8.3	12/03/2018 10:00 – 12:00 Martha Becerril Falcón
<b>Proceso de Enseñanza Aprendizaje Turismo</b>	Programación y Seguimiento de Actividades Académicas (TSU)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PR-PAA-01</li> <li>• P-DA-01</li> <li>• P-DA-31</li> <li>• P-DA-32</li> <li>• GR-PAA-01</li> <li>• PI-PAA-01</li> </ul>	7.3, 8.1, 8.2, 8.5.1, 8.5.2, 8.5.3, 8.5.4, 8.6, 8.7, 9.1	12/03/2018 15:00 – 17:00 Jonathan Zúñiga Morales
<b>Proceso de Enseñanza Aprendizaje Turismo</b>	Evaluación del Aprendizaje basado en competencias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PR-EAP-01</li> <li>• P-SA-08</li> <li>• GR-EAP-01</li> <li>• GR-EAP-02</li> <li>• GR-EAP-03</li> </ul>	7.3, 8.1, 8.2, 8.5.1, 8.5.2, 8.5.3, 8.5.4, 8.6, 8.7, 9.1	13/03/2018 15:00 – 17:00 Mtra. Elia Trejo

	(TSU)	PI-EAP-01		
<b>Mejora Continua TUR</b>	Control de Salidas No Conformes (TSU)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PR-SNC-01</li> <li>• P-SA-05</li> <li>• PI-SNC-01</li> <li>• GR-SNC-01</li> </ul>	4.1, 6.1, 6.2, 6.3, 7.3, 7.4, 7.5, 9.1, 9.2, 10.1, 10.2, 10.3	14/03/2018 15:00 – 17:00 Jesús Cervantes Miranda
<b>Proceso de Enseñanza Aprendizaje Gastronomía</b>	Investigación (TSU)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PR-INV-01</li> <li>• GR-INV-01</li> <li>• PI-INV-01</li> <li>• PR-INV-01</li> <li>• GR-INV-01</li> <li>• PI-INV-01</li> </ul>	7.3, 8.1, 8.2, 8.5.1, 8.5.2, 8.5.3, 8.5.4, 8.6, 8.7, 9.1	15/03/2018 09:00 – 11:00

Se les recomienda leer los documentos que corresponden y prepararse para atender la auditoria en caso de ser requeridos.

### 9. Capacitaciones

Se les compartió a los docentes la propuesta de capacitación registrada en el SIIN en el Inventario de habilidades y necesidades de capacitación.

### 10. Acreditaciones

Se les informa a los docentes de ambos PPEE que es imprescindible que todos los PPEE de TSU y Licenciatura se acrediten el presente año, por lo que se les solicita de su colaboración, para integrar las evidencias de los criterios siguientes, mismas que deberán concluirse en la penúltima semana del mes de abril.

	PE TSU Alternativo y Licenciatura	PE Gastronomía TSU y Licenciatura
Introducción	Lic. Haidé Hernández Escamilla	Lic. Haidé Hernández Escamilla
1.- Personal Académico	Lic. Victoria Gutiérrez Olvera	Lic. Edith Sánchez Trejo
2.- Estudiantes	Lic. Angélica María Daniel Medina	Lic. Héctor Alonso Pérez Arreola
3.- Plan de Estudios	Lic. Juan Pablo Pérez Espinoza Lic. Selene Muñoz Ortega	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez Lic. Mildred Moreno Aguilera
4.- Evaluación del Aprendizaje	Lic. Rafael Chaparro Rangel	Lic. Araceli Andrés Mejía
5.- Formación Integral	Lic. Bertha García Alarcón	Lic. Luis Alberto López
6.- Servicios de Apoyo para el Aprendizaje	Lic. Rafael Chaparro Rangel	Lic. Denhi Villeda Muñoz
7.- Vinculación-Extensión	Mtro. Darío Ortiz Quijano	Mtra. Ana Cruz González
8.- Investigación	Mtro. Darío Ortiz Quijano	Mtra. Ana Cruz González
9.- Infraestructura y Equipamiento	Mtra. Yesenia Cruz Mendoza	Lic. Jonathan de la Torre Almaráz
10.- Gestión	Mtra. Yesenia Cruz	Ing. Carmen Julia

Administrativa y Financiamiento	Mendoza	Ramírez Nájera Lic. Antonio Vargas Márquez
------------------------------------	---------	--

### 11. Asuntos generales

#### - Encuesta

Como parte de las investigaciones que realizan los PPEE de Turismo y Gastronomía, el día 12 de marzo, estudiantes de segundo ctm., participaran en un levantamiento de encuesta en el municipio de Actopan, Hgo. (2A y 2B de Turismo; 2C y 2D de gastronomía) marzo 15 y 16 de marzo (captura de encuestas)

#### - Prácticas de simulación

Con relación a las prácticas de simulación de estudiantes de 5ª de Turismo (área Hotelería), se solicita al Lic. Rafael Chaparro, los siguiente:

- Diseñe un instrumento de evaluación del desempeño de los estudiantes en las empresas.
- Generar las constancias a las empresas, por haber brindado las facilidades de realizar dichas prácticas.
- Solicitar a los estudiantes las evidencias de la práctica de simulación.

#### - Estadías mayo – agosto 2018

Se les solicita a los tutores de 5to. Enviar la propuesta de empresas de estadía en las fechas establecidas.

#### Cursos y talleres a estudiantes








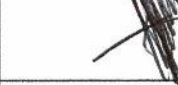



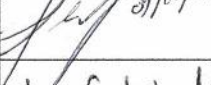

- Se otorgará un curso de técnicas de estudio a los estudiantes de segundo ctm.
- Se otorgará un curso de cómo integrar un curriculum, a los estudiantes de quinto ctm.

#### - Certificaciones



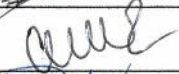

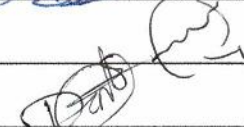

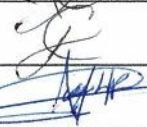
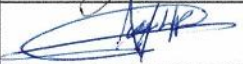



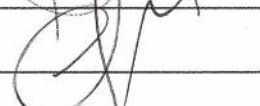

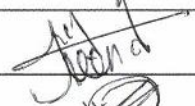

Se solicita a los tutores de 5to. Recordar a los estudiantes que deben de realizar el pago de la certificación de francés DELF-Pro A1

Sin otro tema, que tratar, se cierra la presente, siendo las 15:30 hrs. Del mismo día.

**Asistencia a la reunión Académica de Marzo de 2018**  
**P.E. de Turismo y Lic. en Desarrollo Turístico Sustentable**

No.	NOMBRE DE DOCENTE	Firma de Asistencia
1	Lic. Rafael Darío Chaparro Rangel	
2	Mtra. Yesenia Mendoza Cruz	
3	Lic. Daniel Martínez Arteaga	
4	Mtra. Edith Carmina Sánchez Trejo	
5	Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera	
6	Lic. Bertha Eugenia García Alarcón	
7	Lic. Angélica María Daniel Medina	
8	Lic. Haidé Hernández Escamilla	
9	Lic. Juan Pablo Pérez Espinoza	
10	Lic. Victoria Gutiérrez Olvera	
11	Mtra. Selene Muñoz Ortega	
12	Mtro. Alan Ageo Amaya Álvarez	
13	Representante de la Coordinación de Idiomas	Juan Carlos Mtz 
14		

**Asistencia a la reunión Académica de Marzo de 2018**  
**P.E. de Gastronomía.**

No.	NOMBRE DE DOCENTE	Firma de Asistencia
1	Mtra. Haidé Hernández Escamilla	
2	L.G. Luis Alberto López Cervantes	
3	L.G Héctor Alonso Pérez Arreola	
4	Mtra. Ana Rosa Cruz González	
5	L.G. Jonathan De la Torre Almaraz	
6	C.P. Antonio Vargas Márquez	
7	L.G. Denhi Villeda Muñóz	
8	Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera	
9	Ing. Iván Hernández Rivera	
10	Ing. Quetzabel Moreno Mayorga	
11	Lic. Juan Pablo Pérez Espinoza	
12	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez	
13	Mtra. Selene Muñoz Ortega	
14	Mtro. Alan Ageo Amaya Álvarez	
15	Q. A. Obdulia Estrada Urbano	
16	Representante de la Coordinación de Idiomas	
17	Lic. Mildred Moreno Aguilera	

Lic Araceli Andrés Mejía.

