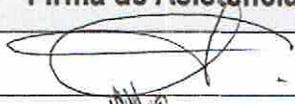
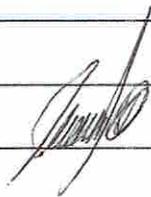


PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

**Asistencia a la reunión Académica de Abril de 2017**  
**P.E. de Gastronomía.**

No.	NOMBRE DE DOCENTE	Firma de Asistencia
1	Lic. Bertha Eugenia García Alarcón	
2	Mtra. Haidé Hernández Escamilla	
3	L.G. Luis Alberto López Cervantes	
4	L.G. Karina Vargas Rivera	
5	L.G. Itzhel Briseida Rebolledo Hernández	
6	L.G Héctor A. Pérez Arreola	
7	Mtra. Ana Rosa Cruz González	
8	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez	
9	Lic. Omar Roldán Palafox	
10	Q.A. Obdulia Estrada Urbano	
11	L.G. Jonathan De la Torre Almaraz	
12	Lic. Juan Pablo Pérez Espinoza	
13	Lic. Daniel Martínez Arteaga	
14	Lic. Oscar Flores Candanedo	
15	C.P. Antonio Vargas Márquez	
16	Lic. Victoria Gutiérrez Olvera	
17	Ing. Héctor Dirceu Reséndiz Trejo	
18	Ing. Mauro Vázquez Jahuey	
19	Ing. Quetzabel Moreno Mayorga	
20	Lic. Denhi Villeda Muñoz	
21	Representante de la Coordinación de Idiomas	

## Reunión académica mensual abril 2017

### PROGRAMA EDUCATIVO Gastronomía

Martes 11 de abril de 2017.

#### Sala de juntas del PE de Turismo y Gastronomía

1. Registro de asistencia (anexo1)
2. Análisis de promedios (anexo 2)
  - a. Complementar la información (enviar promedios generales el día 24 de abril)
  - b. Algunos comentarios generales del PE de Gastronomía (2B, se tramitó la baja de la estudiante María José; 2D, se tramitó la baja de una estudiante durante el cuatrimestre, 2E; les está yendo mal en Francés (aproximadamente la mitad está en primera oportunidad). El tutor platicará con la docente correspondiente. 5 A, el alumno Alejandro Barrera Callejas, se retiró antes de las 12:00 hrs., el día viernes 07, no atendiendo al 100 por ciento sus actividades encomendadas para su proyecto integrador.
3. Fusión de grupos de segundo del PE de Turismo
  - a. Se convocará a reunión el día miércoles 12 de abril a las 9:00 hrs. para realizar la integración de los nuevos grupos (pasará de tres a dos grupos),
4. Cierre de estadías
  - A más tardar entrega de todas las memorias de estadía, viernes 28 de abril (mandar antes paulatinamente las que vayan recibiendo). Después de esta fecha no se recibe ningún trabajo y los estudiantes estarán no aprobados.
  - Revisar minuciosamente el procedimiento CONTROL Y SEGUIMIENTO DE ESTADÍAS (P-SA-02), que contiene a grandes rasgos la siguiente información:
  - Asesor Académico
    - o *Solicita copia de la carta de presentación a estudiantes asignados para iniciar el proceso de estadía.*
    - o *Realiza actividades de asesoría y seguimiento de estadía mensual debiendo reportar por escrito a la dirección del Programa Educativo.*
    - o *Requisita los formatos F-SA-20 y F-SA-21, este último con copia al Departamento de Prácticas y Estadías).*
    - o *Registra la calificación final en el SIIN a través del formato F-SA-20 en la segunda semana del periodo posterior a la estadía. Para ello deberá verificar previamente que el estudiante asesorado haya entregado un ejemplar de la memoria en digital a la organización donde realizó su estadía, así como la Carta de Aceptación y Carta de Terminación al Departamento de Prácticas y Estadías*
    - o *Evalúa a las empresas en que se realizaron estadías, a través del formato F-SA-17 y lo entrega a la dirección del Programa Educativo para que lo remita al Departamento de Prácticas y Estadías en la segunda semana del periodo posterior a la estadía*
    - o *La evaluación de la estadía, se realiza por parte del asesor industrial y el asesor académico de acuerdo al formato F-SA-16. La calificación final de estadía que se registra en el SIIN es el resultado del promedio de las evaluaciones mensuales realizadas y resguardadas por el asesor académico.*

- *El asesor Académico deberá determinar los mecanismos necesarios para mantener comunicación permanente con el estudiante y el asesor industrial desde el inicio hasta la conclusión del proceso de estadía. Podrá realizar hasta dos visitas de seguimiento durante el proceso.*
- *El asesor académico antes de registrar la calificación final durante la segunda semana del cuatrimestre siguiente al cuatrimestre de estadía, deberá capturar en el SIIN la siguiente información validada por el director del Programa Educativo: Función que desempeñó el estudiante en estadía e impacto en la organización; así como el nombre de la memoria de estadía, fecha de inicio y nombre del asesor industrial.*
- *Antes de registrar la calificación final, el director del Programa Educativo es responsable de validar la memoria de estadía de acuerdo al IT-SA-02.*

**Documentos que deberán entregar los estudiantes para el cierre de estadías:**

1. Copia de carta de aceptación.
  2. Copia de carta de terminación.
  3. Dos discos con la memoria en PDF (con la etiqueta correspondiente en el CD) (Puede ser la misma portada de la memoria de estadía).
  4. Libro seleccionado por el docente (anexar ticket de compra).
  5. Evidencia de entrega de la memoria al asesor industrial.
  6. Carta de coautor.
  7. Evidencia de información entregada al departamento de estadías.
5. Nuevas estadías
- a. Formato FSA- 14, para miércoles 26 de abril. Para enviar a prácticas y estadías.
    - i. Incluir datos completos y correctos.
    - ii. Inician 15 de mayo, concluyen 25 de agosto.
    - iii. Asesores de estadía: avisar a los estudiantes que deben de realizar el cambio de clínica IMSS a la entidad donde están asignados (deberán enviarnos copia de dicho trámite a más tardar la segunda semana de iniciada su estadía).
    - iv. Docentes asesores actuales, por favor enviar sugerencias sobre el índice para estadía de TSU ambos PPEE ( a más tardar jueves 27 de abril)
6. Reinscripciones
- a. Para quinto cuatrimestre para día 24 de abril.
  - b. Prórroga hasta el día de mañana, miércoles 12 de abril, pasar con la Mtra. Melisa.
7. Regularizaciones de 5to ctm. Se llevaran a cabo del día 24 al 27 de abril (regularizan mismos docentes que impartieron clases).
8. No conformidades
- a. Se comentó cada uno de los siguientes casos, haciendo comentarios al respecto (Anexo)
    - i. *Eficiencia terminal 50% (septiembre 2014- agosto 2016), el porcentaje fue de 42.38 %) no se alcanzó la meta establecida.*
    - ii. *El indicador porcentaje de estudiantes acreditados tiene como meta 70%, se identificó que en el cuatrimestre sep-dic 2016 el PE de TSU*

en Gastronomía obtuvo un promedio de 58.37, por lo que no se alcanzó la meta establecida.

- iii. El indicador cumplimiento cuatrimestral de programas de estudio tiene como meta el 100%, se identificó que en el cuatrimestre septiembre 2016, el programa educativo de Lic. en Gastronomía, alcanzó un promedio de 96%. Por lo que no se alcanzó la meta establecida.
- iv. El indicador Cumplimiento cuatrimestral de programas de estudio tiene como meta el 100%, se identificó que en el cuatrimestre septiembre 2016, el programa educativo de TSU en Gastronomía, alcanzó un promedio de 97%. Por lo que no se alcanzó la meta establecida.
- v. Se recomienda por parte de los docentes, que se imparta un curso de inducción sobre el SGC, especialmente en la captura de reportes.
- vi. Se realizó hincapié en verificar que la captura del cierre de avance programático corresponda al total de unidades de la asignatura (100 por ciento)

#### 9. Cursos que imparte el PE

- a. Se invita a los docentes para que se inscriban e inviten a sus estudiantes asignados de estadía, para que tomen el curso de Metodología de la Investigación Básica que fortalecerá el desarrollo de su memoria de estadía.
- b. Costo del curso Metodología de Investigación Básica, es de \$261.00. Ponentes: Mtra. Guadalupe Pérez, Mtra. Haidé Hernández y Lic. Angélica Daniel). Fechas: del 24 al 28 de abril de 8:00 a 11:00, con un total de 15 horas.
- c. Todos los cursos que se impartan en el PE por parte de los docentes, deberán registrarse en Educación Continua.

#### Asuntos generales:

- Solicitar un taller de equipos de alto rendimiento para docentes
- Se recomienda a los docentes del PE de Gastronomía que impartirán clases a 3C y 3E, platicar sobre que estrategias aplicar para que todos los estudiantes participen equitativamente en sus cooperaciones para realizar prácticas de cocina.
- Próxima reunión: martes 25 de abril (13:00 Turismo), (14:30 Gastronomía)
- (se entregaran Horarios, asignación de Líderes de proyectos integradores, definición de fechas para dar a conocer a los estudiantes las características de sus entregables).
- Por docente entregar información sobre las actividades realizó este cuatrimestre, para otorgar el oficio de asignación pendiente:
- Asesoría AMESTUR (Mtra. Ana Cruz, Lic. Héctor y Mtra. Yesenia Mendoza)
- Pasiones Culinarias (Coordinación Mtra. Ana Cruz)
- Taller de Embutidos (Coordinación Mtra. Ana Cruz)
- Curso de pastelería (Lic. Karina Vargas)
- Organización Concurso de Paella (Lic. Héctor)
- Trabajos integradores (Segundo, Quinto y Octavo)

Sin más por el momento, se cierra la presente, firmando los asistentes.

### Lluvia de ideas para atender la acción correctiva 1376

Nos encontramos reunidos en la sala de juntas del PE de Gastronomía y Turismo, docentes y personal directivo, con el objetivo de identificar estrategias que permitan la eliminación de la no conformidad y sus causas, de acuerdo a la siguiente estructura:

PE	Gastronomía
No conformidad	Eficiencia terminal 50% (septiembre 2014- agosto 216), el porcentaje fue de 42.38 % no se alcanzó la meta establecida.
Descripción de las causas	Durante los primeros cuatrimestres (primero y segundo), existe una alta deserción, aunada a los hábitos de estudio deficientes que apoye el cumplimiento de tareas académicas.
Técnica empleada para identificar las causas	<b>Lluvia de ideas</b>
Actividades inmediatas que realizara para determinar los efectos de la no conformidad	Fortalecer la inducción al PE, para que los alumnos que se inscriban al PE, realmente sepan en que consiste, desde sus prácticas, sus contenidos temáticos.  En el examen de ingreso, identificar las asignaturas con mayor debilidad y diseñar un plan de regularización durante el primer cuatrimestre.
Actividades que realizará para eliminar la no conformidad y sus causas	Dar mayor seguimiento a la tutoría individual, con los estudiantes identificados con mayor dificultad académica.

### Lluvia de ideas para atender la acción correctiva 1372

Nos encontramos reunidos en la sala de juntas del PE de Gastronomía y Turismo, docentes y personal directivo, con el objetivo de identificar estrategias que permitan la eliminación de la no conformidad y sus causas, de acuerdo a la siguiente estructura:

PE	Gastronomía
No conformidad	El indicador porcentaje de estudiantes acreditados tiene como meta 70%, se identificó que en el cuatrimestre sep-dic 2016 el PE de TSU en Gastronomía obtuvo un promedio de 58.37, por lo que no se alcanzó la meta establecida.
Descripción de las causas	Las características de la mayoría de los alumnos del PE, como su condición social y económica, influyen en su desempeño.  Los planes y programas de estudio son intensivos, lo que descontrola a los estudiantes en sus primeros cuatrimestres.  Se tiene mayor dificultad en el desarrollo de sus actividades escolares al trabajar en equipo, principalmente al trabajar en el laboratorio de cocina.  Los problemas personales de los estudiantes, influyen en su desempeño, a través del ausentismo, distracción e incumplimiento de sus encomiendas escolares, lo que trae como consecuencia un alto índice de no aprobación, sobre todo en los primeros cuatrimestres.
Técnica empleada para identificar las causas	Lluvia de ideas
Actividades inmediatas que realizará para determinar los efectos de la no conformidad	Talleres de Equipos de alto rendimiento en sus primeros cuatrimestres.  Identificación de estudiantes con mayores dificultades académicas para su canalización en atención del área de servicios escolares.
Actividades que realizará para eliminar la no conformidad y sus causas	Dar mayor seguimiento a la tutoría individual, con los estudiantes identificados con mayor dificultad académica.  Fortalecimiento de las asesorías extra clase a los estudiantes por parte de los PTC

### Lluvia de ideas para atender la acción correctiva 1371

Nos encontramos reunidos en la sala de juntas del PE de Gastronomía y Turismo, docentes y personal directivo, con el objetivo de identificar estrategias que permitan la eliminación de la no conformidad y sus causas, de acuerdo a la siguiente estructura:

PE	Turismo
No conformidad	El indicador porcentaje de PTC con reconocimiento al perfil deseable por prodep establece como meta el 50%, se identificó que en el año 2016, el PE de Turismo obtuvo el 33%, por lo que no se alcanzó la meta establecida.
Descripción de las causas	El Cuerpo Académico ha tenido algunos cambios, algunos de los integrantes ya no pertenecen al CA y no se han realizado las modificaciones correspondientes en el sistema.
Técnica empleada para identificar las causas	Tormenta de ideas
Actividades inmediatas que realizará para determinar los efectos de la no conformidad	Actualización de los integrantes del Cuerpo académico en la página de PRODEP. Motivar a los docentes que aún no cuentan con el perfil deseable a que fortalezcan su producción para asegurar su autorización de perfil.
Actividades que realizará para eliminar la no conformidad y sus causas	Verificar y actualizar de manera permanente el estatus del CA en la página de PRODEP y establecer un programa de producción de calidad.

### Lluvia de ideas para atender la acción correctiva 1370

Nos encontramos reunidos en la sala de juntas del PE de Gastronomía y Turismo, docentes y personal directivo, con el objetivo de identificar estrategias que permitan la eliminación de la no conformidad y sus causas, de acuerdo a la siguiente estructura:

PE	Licenciatura en Gastronomía
No conformidad	El indicador Cumplimiento cuatrimestral de programas de estudio tiene como meta el 100%, se identificó que en el cuatrimestre sep-dic 2016, el programa educativo de Lic. en Gastronomía, alcanzo un promedio de 96%. Por lo que no se alcanzó la meta establecida.
Descripción de las causas	El docente no capturó correctamente el avance programático, por confusión, ya que colocó el porcentaje de acuerdo al avance de cada unidad temática y no el acumulado.
Técnica empleada para identificar las causas	Lluvia de ideas
Actividades inmediatas que realizara para determinar los efectos de la no conformidad	Invitar a los docentes a que capturen con mayor cuidado, el avance de evaluaciones correspondientes en el sistema.  Revisión periódica de la captura de avances de los reportes.
Actividades que realizará para eliminar la no conformidad y sus causas	Revisión constante de la captura de avances de los reportes.

### Lluvia de ideas para atender la acción correctiva 1369

Nos encontramos reunidos en la sala de juntas del PE de Gastronomía y Turismo, docentes y personal directivo, con el objetivo de identificar estrategias que permitan la eliminación de la no conformidad y sus causas, de acuerdo a la siguiente estructura:

PE	Gastronomía
No conformidad	El indicador Cumplimiento cuatrimestral de programas de estudio tiene como meta el 100%, se identificó que en el cuatrimestre sep-dic 2016, el programa educativo de TSU en Gastronomía, alcanzo un promedio de 97%. Por lo que no se alcanzó la meta establecida.
Descripción de las causas	El docente no capturó correctamente el avance programático, por confusión, ya que colocó el porcentaje de acuerdo al avance de cada unidad temática y no el acumulado.
Técnica empleada para identificar las causas	Lluvia de ideas
Actividades inmediatas que realizara para determinar los efectos de la no conformidad	Invitar a los docentes a que capturen con mayor cuidado, el avance de evaluaciones correspondientes en el sistema.  Revisión periódica de la captura de avances de los reportes.
Actividades que realizará para eliminar la no conformidad y sus causas	Revisión constante de la captura de avances de los reportes.

### Lluvia de ideas para atender la acción correctiva 1368

Nos encontramos reunidos en la sala de juntas del PE de Gastronomía y Turismo, docentes y personal directivo, con el objetivo de identificar estrategias que permitan la eliminación de la no conformidad y sus causas, de acuerdo a la siguiente estructura:

PE	Turismo
No conformidad	El indicador Cumplimiento cuatrimestral de programas de estudio tiene como meta el 100%, se identificó que en el cuatrimestre sep-dic 2016, el programa educativo de TSU de Turismo, alcanzo un promedio de 99%. Por lo que no se alcanzó la meta establecida.
Descripción de las causas	El docente no capturó correctamente el avance programático, por confusión, ya que colocó el porcentaje de acuerdo al avance de cada unidad temática y no el acumulado.
Técnica empleada para identificar las causas	Lluvia de ideas
Actividades inmediatas que realizara para determinar los efectos de la no conformidad	Invitar a los docentes a que capturen con mayor cuidado, el avance de evaluaciones correspondientes en el sistema.  Revisión periódica de la captura de avances de los reportes.
Actividades que realizará para eliminar la no conformidad y sus causas	Revisión constante de la captura de avances de los reportes.



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL  
PE DE GASTRONOMÍA  
ANÁLISIS DE RESULTADOS ACADÉMICOS MES DE ABRIL DE 2017**

Grupo y tutor	Asignatura	Nombre del docente	Promedio	Alumnos en primera oportunidad	Alumnos en segunda oportunidad	Promedio del grupo	Mejores promedios	Bajas	Casos especiales	Estrategia de mejora
2 "C" Juan Pablo Pérez Espinoza	Estadística	Lic. Juan Pablo Pérez	8.72	0	2	8.71	1ro. Nallely Juan Pablo Boileada (9.27) 2do. Yulisa Rivera Solís (9.21) 3ero. Ariana Catalán Ramírez (9.18) 3ero. Gustavo Ramirez Martínez (9.18)	0		Seguimiento Individual de Promedios
	Fundamentos de nutrición	Ing. Mauro Vázquez Jahuey	8.70	0	1					
	Formación Sociocultural	Lic. Daniel Martínez	8.76	0	0					
	Manejo de almacén	Lic. Bertha García	9.54	0	0					
	Métodos y técnicas culinarias	Lic. Denhi Villeda	8.86	0	0					
	Operación de bar	Lic. Jonathan de la Torre	8.91	0	0					
	Panadería	Lic. Briseida Rebolledo	8.78	0	1					
	Inglés	Lic. Israel Hernández	7.43	0	7					
	Estadística	Lic. Juan Pablo Pérez								
	Fundamentos de nutrición	Ing. Quetzabel Moreno								
2 "D" Bertha García Alarcón	Formación Sociocultural	Lic. Daniel Martínez								
	Manejo de almacén	Lic. Bertha García								
	Métodos y técnicas culinarias	Lic. Hector Alonso Pérez								
	Operación de bar	Lic. Jonathan de la Torre								
	Panadería	Lic. Briseida Rebolledo								
	Inglés	Lic. Isaias Arroyo								

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL**  
**PE DE GASTRONOMÍA**  
**ANÁLISIS DE RESULTADOS ACADÉMICOS MES DE ABRIL DE 2017**

Grupo y tutor	Asignatura	Nombre del docente	Promedio	Alumnos en primera oportunidad	Alumnos en segunda oportunidad	Promedio del grupo	Mejores promedios	Bajos	Casos especiales	Estrategia de mejora
2 "E" Haidé Hernández Escamilla	Estadística	Ing. Hector Dirseu	8.4	0	2	8.6	TORRES MIRANDA MARISA 9.27 y FIGUEROA HERNÁNDEZ KELLY 9.24	0		
	Fundamentos de nutrición	Ing. Quetzabel Moreno	8.8	0	0					
	Formación Sociocultural	Lic. Rodrigo Acevedo	9.07	0	0					
	Manejo de almacén	Lic. Virginia Gutiérrez	9.01	0	0					
	Métodos y técnicas culinarias	Lic. Luis Alberto López	8.6	0	0					
	Operación de bar	Lic. Briseida Rebolledo	8.06	0	1					
	Panadería	Lic. Karina Vargas	8.51	0	3					
	Inglés	Lic. Fredy Rojas	8.4	0	1					



