

## MINUTA REUNIÓN ACADÉMICA JUNIO 2017

### PE TURISMO

Reunidos en la sala de juntas del PE de Turismo, edificio H, planta alta de la UTMV, siendo las 11:00 hrs. del día 14 de junio de 2017, se encuentran los docentes del PE, con el objetivo de tratar los siguientes puntos:

#### I. Pase de lista

#### II. Análisis de situación académica

#### III. Avance de estadías

Docente	Reporte con asesor industrial o visita industrial	Nombre o tema de investigación	Revisión de avances	Número de memorias de estadía	Número de alumnos asignados
Mtra. Esther Botho Clemente	No ha localizado al asesor	1. DNC y Plan de Capacitación para personal de Alimentos y Bebidas, Oasis Cancún	Si Recibido Revisado	1	1
Lic. Rafael Darío Chaparro Rangel	Si	1. Declaración de marca de mezcal. 2. Pendiente 3. Pendiente 4. Pendiente	Recibido Pendiente por revisar	4	6
Mtro. Darío Eduardo Ortiz Quijano	Si No	1. Nueva ruta Turística 2. Atención a personas sordas 3. Pueblos mágicos 4. Pendiente	Recibió tres, Ya se enviaron correcciones	4	8
Mtra. Yesenia Mendoza Cruz	Si Si No No	1. Corcierge 2. Alimentos y bebidas 3. Recursos humanos 4. Recepción	Recibidos Revisados dos	4	7
Lic. Edith Carmina Sánchez Trejo	Si Si	1. Manual de procedimientos 2. Pendiente 3. Pendiente	Se ha recibido una memoria, pendientes tres.	3	8
Lic. Angélica Ma. Daniel Medina	Si	1. Noches temáticas 2. Actividades recreativas 3. Auditoria 4.	Ha recibido tres memorias, ya regresó observaciones Falta la memoria de Francisco (cero avances)	4	9
Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera	Si No	1. Pendiente 2. Pendiente 3. Pendiente	Todos han enviado avances	3	6
Mtra. Haidé Hernández Escamilla					

Lic. Bertha Eugenia García Alarcón	Cinco empresa	1. Manual de Capacitación	Recibido	6	7
	- SI (Hotel Grand Fiesta Americana)	2. Manual	cuatro		
	- No (Quinta Rivera)	3. Pendiente	Pendiente dos		
	- No (CDI)	4. Manual			
	- No (Nayarit)	5. Pendiente			
	- No (Jalisco)	6. Manual			
Mtra. María Guadalupe Pérez Márquez	- SI	1. Plan de capacitación en el área de servicio al cliente	Recibió tres memorias	3	7
	(Huasteca, hasta el perro se divierte)		Revisada las tres		
	- SI (Turisguía)	2. Diseño de un producto turístico alternativo			
	- No (Palmas)	3. Pendiente			

*Se solicita realizar a la brevedad el contacto con los asesores industriales (contar con evidencia) y definir los proyectos que estarán desarrollando los estudiantes. Así mismo cumplir con las fechas marcadas en el índice.*

**Primer avance, 02 de junio**

**Segundo avance, 30 de junio**

**Tercer avance, 14 de julio**

**Cuarto avance, 11 de agosto**

**Entrega final, 18 de agosto**

#### **IV. Re acreditación del PE de Turismo por organismo CONAET**

*El PE tendrá una de las actividades más importantes que contribuirán a su fortalecimiento, ya que al no estar acreditados no se puede participar en ninguna convocatoria para obtener recursos.*

*Es importante que todos participemos, ya sea directa o indirectamente, e involucrarnos en los criterios que este organismo acreditador solicita.*

*La visita de capacitación se realizará durante los días 01, 02 y 03 de agosto, se requerirá de apoyo logístico:*

- a. Acompañar al evaluador (tiempo completo, se realizará un itinerario, por sorteo)
- b. Preparación de alimentos
- c. Reservación de espacio y colocación de equipo (cómputo y de proyección)
- d. Cafetería y servicio

*Posteriormente nos dan un lapso de dos meses para integrar las evidencias definitivas a los criterios, sin embargo para el 01 de agosto, debemos de mostrar avance, casi completo.*



Por lo anterior, se solicita su apoyo para la revisión e integración de evidencias de los criterios de CONAET y dejarlos concluidos en la primera semana de julio de 2017.

- 1.- Personal Académico (Carmina)
- 2.- Estudiantes (Angélica María)
- 3.- Plan de Estudios (Carmen Julia/Darío/Haié)
- 4.- Evaluación del Aprendizaje (Haidé)
- 5.- Formación Integral (Bertha)
- 6.- Servicios de Apoyo para el Aprendizaje (Darío)
- 7.- Vinculación-Extensión (Rafael/Omar)
- 8.- Investigación (Rafael)
- 9.- Infraestructura y Equipamiento (Yesenia)
- 10.- Gestión Administrativa Y Financiamiento (Ma. Guadalupe)

#### V. Actualización de planes y programas de Turismo

En las reuniones que se están efectuando a nivel nacional con relación a la actualización de Planes y Programas de Estudio, se definieron las tres siguientes competencias:

1. Coordinar la prestación de servicios turísticos, a través de estándares de calidad, técnicas y herramientas especializadas, desde un enfoque sustentable y en apego a la normativa, para contribuir a la rentabilidad de las organizaciones y competitividad del sector turístico.
2. Formular proyectos de productos y servicios de turismo cultural y de naturaleza, a través del uso de metodologías de innovación, proceso de mercadotecnia y legislación aplicable, con un enfoque sustentable para integrar experiencias turísticas que fortalezcan cadenas de valor y diversifiquen la oferta de la región.
3. Dirigir la operación de establecimientos de hospedaje, con base en certificaciones estándares de calidad, procedimientos y normativa aplicable bajo un enfoque sustentable para contribuir a la competitividad del sector turístico.

Se definieron las siguientes asignaturas y número de horas:

CUATRIMESTRE	1o.	2o.	3o.	4o. Alternativo	5o. Alternativo	4o. Hotelería	5o. Hotelería
ÁREAS DEL CONOCIMIENTO							
CIENCIAS BÁSICAS APLICADAS	MATEMÁTICAS FINANCIERAS 75 HRS.	ESTADÍSTICA 75 HRS.					
	OFIMÁTICA 60 HRS.						
FORMACIÓN TECNOLÓGICA	INTRODUCCIÓN AL TURISMO 60 HRS.	SUSTENTABILIDAD EN EL TURISMO 60 HRS.	OPERACIONES CONTABLES Y FINANCIERAS 90 HRS.	CADENAS DE VALOR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS 45 HRS.	COMERCIALIZACIÓN Y HERRAMIENTAS DIGITALES 60 HRS.	VENTAS Y COMERCIO DIGITAL 75 HRS.	RELACIONES PÚBLICAS Y CONCIERGE 30 HRS.
	PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL 90 HRS.	SERVICIOS DE HOSPEDAJE Y ALIMENTOS Y BEBIDAS 75 HRS.	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN 75 HRS.	CAPACITACIÓN Y TALENTO HUMANO 60 HRS.	DISEÑO DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS 105 HRS.	RECEPCIÓN 90 HRS.	ANIMACIÓN TURÍSTICA Y SOCIOCULTURAL 45 HRS.
	ADMINISTRACIÓN 60 HRS.	GESTIÓN DE LA CALIDAD 75 HRS.	CAPITAL HUMANO 60 HRS.	PATRIMONIO Y DESARROLLO TURÍSTICO REGIONAL 75 HRS.	CULTURA Y DESARROLLO TURÍSTICO 90 HRS.	RESERVACIONES 60 HRS.	LOGÍSTICA DE EVENTOS 75 HRS.
		SERVICIOS DE TURISMO	MERCADOTECNIA DE PRODUCTOS Y	TURISMO DE NATURALEZA	INVESTIGACIÓN APLICADA AL TURISMO	ADMINISTRACIÓN DE HABITACIONES	CENTROS DE CONSUMO EN HOTELERÍA



		CULTURAL Y DE NATURALEZA 60 HRS.	SERVICIOS TURÍSTICOS 75 HRS.	90 HRS.	60 HRS.	75 HRS.	60 HRS.
			SERVICIOS DE VIAJE 75 HRS.	ANIMACIÓN SOCIOCULTURAL 45 HRS.		CALIDAD EN SERVICIOS DE HOSPITALIDAD 45 HRS.	FORMACIÓN DE CAPITAL HUMANO 75 HRS.
			INTEGRADORA I 30 HRS.		INTEGRADORA II 30 HRS.		INTEGRADORA II 30 HRS.
LENGUAS Y MÉTODOS	INGLÉS I 90 HRS.	INGLÉS II 120 HRS.	INGLÉS III 90 HRS.	INGLÉS IV 60 HRS.	INGLÉS V 60 HRS.	INGLÉS IV 60 HRS.	INGLÉS V 60 HRS.
				FRANCÉS I 90 HRS.	FRANCÉS II 60 HRS.	FRANCÉS I 90 HRS.	FRANCÉS II 60 HRS.
	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I 75 HRS.				EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II 75 HRS.		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II 75 HRS.
						FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV 45 HRS.	
HABILIDADES GERENCIALES	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I 30 HRS.	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II 45 HRS.	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III 30 HRS.	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV 45 HRS.		FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV 45 HRS.	

A nuestra Universidad le corresponde la integración de DOS asignaturas:

- a. Métodos y técnicas de investigación, 75 horas
- b. Investigación aplicada al turismo, 60 horas

Participan en su elaboración: Lic. Bertha García, Lic. Angélica Daniel, Mtra. María Guadalupe Pérez, Mtra. Haidé Hernández.

#### VI. Sistema de Gestión de Calidad

Se solicita nuevamente lo siguiente, con el objetivo de evitar el levantamiento de acciones correctivas.

- a. Capturas oportunas de acuerdo a planeación.
- b. Captura de avance programático congruente con planeación
- c. Uso de formatos actualizados a la fecha.
- d. Cumplimiento oportuno de indicadores de puntualidad.

#### VII. Visitas Industriales

Se ha autorizado una visita industrial para los días 02, 03 y 04 de agosto, para los grupos de 3ro. del PE de Turismo, asisten la Mtra. María Guadalupe Pérez y Mtra. Haidé Hernández. El costo de la actividad por persona es de \$2,000.00.

#### VIII. Capacitaciones

Se encuentra disponible una capacitación denominada La magia del Servicio, va dirigida a todos los estudiantes de Turismo y Gastronomía. Tiene un costo de \$220.00 por alumno, se les entregará una constancia con valor curricular. El curso consta de cuatro horas y contienen los siguientes temas:

- 1.- El trato mágico
- 2.- El Servicio Compromete
- 3.- La Empatía hace magia
- 4.- Las palabras son Magia
- 5.- El manejo de lo absurdo

6.- Actitud y felicidad

7.- Liderazgo en Disney

8.- El Gran Acto

#### **IX. Convocatoria Amestur, movilidad a Francia.**

*Se solicita a los docentes informar a los estudiantes de Turismo y Gastronomía, noveno cuatrimestre, que la convocatoria de AMESTUR invierno, ya está abierta, interesados acudir a la Dirección del PE.*

#### **X. Asuntos generales**





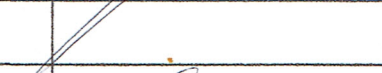

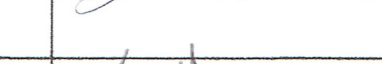


- *Uso de laboratorios de cómputo:*
  - a. *Invitar a los estudiantes a que acudan a los laboratorios de edificio D, H y G, debido a que la mayoría asiste a la biblioteca (siendo este el laboratorio más obsoleto de la UTVM).*
- *Presentación de un exalumno del PE de Turismo emprendedor, quien coordina la empresa KOUA, aventura extrema. Localizada en Puerto Dexthi, Ixmiquilpan, Hgo., ofrece capacitación y pone a disposición las instalaciones para la realización de prácticas de nuestros estudiantes.*
  - o *Los servicios que ofrece son: zona de acampar, travesía (tirolés, rapel, escalada en roca y paso de soldado) y ciclismo de montaña.*
- *El Mtro. Amilcar, expuso que hay alumnos que ya no han asistido a los cursos de francés, por lo que se ha afectado la planeación. Solicita se hable con los estudiantes para hacer conciencia de que su decisión afecta a otras personas.*
  - b. *Ocho de Gastronomía y nueve de Turismo ya no asisten al Programa*
- *Se solicita información de exalumnos que ya están trabajando en empresas, enviar datos: nombre de la egresada, empresa, cargo, foto.*
- *Se solicita a los docentes realizar propuestas de estadía para que los estudiantes de estadía enero – abril, puedan tener opciones y se contacten con tiempo.*
- *Se invita a todos los tutores y docentes participar en el Programa Viernes Verde, coordinar a sus grupos para realizar una convivencia al final de la jornada. Habrá dos garrafones de agua para el PE de Turismo y Tres para el PE de Gastronomía. Cada grupo deberá de traer sus vasos.*

*Se cierra la presente, siendo las 13:00 hrs.*



**PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE**

**Asistencia a la reunión Académica de Junio de 2017**  
**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. Edith Carmina Sánchez Trejo	
4	Lic. Darío Eduardo Ortíz Quijano	
5	Mtra. María Guadalupe Pérez Márquez	
6	Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera	
7	Lic. Bertha Eugenia García Alarcón	
8	Lic. Angélica María Daniel Medina	
9	Lic. Juan Carlos Martínez Hdez / Cynthia Hdez Representante de la Coordinación de Idiomas Cruz	
10		