



- 1.3.1 Total de estudiantes 54, no se ha presentado ninguna baja temporal durante el mes de mayo.
- 1.3.2 La materia con mayor índice de reprobación es Gestión de Calidad

2 - Revisión de los indicadores académicos de Gastronomía

2 Se informaron las calificaciones de los grupos de tercer cuatrimestre

Matrícula	Nombre del Estudiante	Grupo	B		R		EPL			FSO		FVI		ING		PAS		
			1	2	1	2	1	2	3	1	2	1	2	1	2			
113717	BAUTISTA CALZADA GABRIELA	A					NP										9	
113772	HERNÁNDEZ SÁNCHEZ VÍCTOR	B					9										2	
Nomenclatura																		
AAB	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I																	
CPR	COSTOS Y PRESUPUESTOS																	
EPL	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS																	
FSO	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III																	
FVI	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA																	
ING	INGLÉS III																	
PAS	PASTELERÍA																	

Se solicito a los tutores estar al pendiente de los estudiantes que presentan reprobación así como los estudiantes que son posibles **vulnerables** sean informados a la dirección vía memorándum o correo electrónico.

3.- Revisión de indicadores del Sistema de Gestión de Calidad

3.1 Reprobación de 2da oportunidad

Se solicitó a los docentes informar a la dirección el día 13 de junio, si existen casos de estudiantes que no asisten al proceso de regularización con el propósito de convocarlos a una reunión el próximo viernes 15 de junio.

3.2 Estadías

Se informó a los docentes que existe una desviación del procedimiento para la realización de la primera visita de estadías, informando que deben de lograr tener una comunicación con los estudiantes vía correo, msj, chat o cualquier medio electrónico para el cumplimiento de las memorias. Asimismo se solicitó hablar con los jefes inmediatos para estar en comunicación con los mismos a través de los mismo medio y tener sus evidencias para la auditoría interna o externa.

Los docentes informaron que en repetidas ocasiones los asesores industriales a través del correo electrónico no responden al mismo, por lo tanto la vinculación se realiza vía telefónica registrando la llamada en el conmutador como evidencia de auditoría.



Se informó que una estudiante se dará de baja temporal por motivos de salud. Por lo que se solicitó estar muy pendiente de las situaciones de los estudiantes en las empresas para evitar deserción.

3.3. Puntualidad

Se informó a los docentes que el índice de puntualidad ha incrementado, agradeciendo el apoyo por contribuir y lograr los objetivos institucionales.

La Ing. Aurora Castro Samano solicita su reporte de puntualidad.

3.4. Planeación Didáctica

Se informó a los docentes que si programan su captura de calificaciones y está no es captura en el mes correspondiente se levantara una acción correctiva.

Se solicita checar el reporte de evaluaciones con la Maestra Margarita Núñez Zamudio, derivado a que no lo pueden consultar.

4.- Asuntos Generales

- Informar la situación de inglés
- Taller de emprendedores 3°D, E de Turismo; A y B de Gastronomía de 9:00 a 13:00 el día 13 de junio.
- Consultores de Incubadora 9°A; 14 de junio.
- Consultores de Incubadora 9°B; 15 de junio.
- Se informo a los docentes que el día lunes 18 de junio se llevará a cabo en la explanada del edificio d; el homenaje a la bandera con el propósito de rescatar los valores en los estudiantes.
- Entrega de reconocimientos a las 12:00 hrs.
- Viernes 15 de junio se llevará cabo la sesión de valores a las 14:00 hrs en el bicentenario se solicita la presentación de tutores, jefe de grupos ROE
- Se solicita una bascula para la carrera de Gastronomía
- Se solicita a los docentes de Gastronomía dar las cantidades de lo ingredientes para realizar el proyecto integrador para la materia de Costos y Presupuestos.
- Srita. Turismo y Gastronomía 2da semana de 12 julio