

LA ACREDITACIÓN DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR EN TURISMO Y GASTRONOMÍA EN MÉXICO 2004-2020

PROCESOS, RESULTADOS Y RETOS



Rafael Gutiérrez Niebla
Diana Castro-Ricalde
Maribel Osorio García
Coordinadores

**La acreditación
de la educación superior
en Turismo y Gastronomía
en México 2004-2020**
Procesos, resultados y retos





**La acreditación
de la educación superior
en Turismo y Gastronomía
en México 2004-2020**
Procesos, resultados y retos

Rafael Gutiérrez Niebla
Diana Castro-Ricalde
Maribel Osorio García
Coordinadores

CONSEJO NACIONAL PARA LA CALIDAD
DE LA EDUCACIÓN TURÍSTICA A.C.
(CONAET)

Para garantizar la calidad, pertinencia académica y científica de esta obra, el manuscrito fue sometido a un riguroso arbitraje por medio de dictaminado a doble ciego, emitido por académicos especialistas en la materia, avalados por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C.

Primera edición, 2022.

D.R. © 2022, CONAET
Monterrey 74-401
Colonia Roma,
Ciudad de México
C.P. 06700

ISBN: 978-1-5136-9656-0

Impreso y hecho en México
Printed and made in Mexico

“Se necesita una definición por parte de las autoridades,
mucho trabajo por parte de las instituciones
y también del Conaet, para juntos seguir elevando
la calidad académica de los programas educativos.
Pero todo eso no se puede dar si no hay evaluación”.

Dr. José O Medel Bello

CONTENIDO

Introducción	II
 Capítulo I La educación turística en México Laura Peñaloza Suárez Elvia Tzutzuki Cruz Arizmendi	 21
 Capítulo II La educación gastronómica en México Diana Castro-Ricalde Ana Leticia Tamayo Salcedo	 73
 Capítulo III La acreditación de la educación superior en turismo y gastronomía Rafael Gutiérrez Niebla Maribel Osorio García Carolina Gómez Hinojosa	 135
 Capítulo IV Metodología y resultados de la acreditación de la educación turística en México Rafael Gutiérrez Niebla Rosa Lezama Cohen Maribel Osorio García Irma Yolanda Cortés Soto	 175

Capítulo V	
El estado de la educación	
turística y gastronómica.	
Un análisis cualitativo de los resultados	
Diana Castro-Ricalde	
Maribel Osorio García	
Irma Cortés Soto	285
Capítulo VI	
Análisis y reflexiones sobre	
los ejes globales de la educación	
superior hacia el 2030	
Maricruz Moreno Zagal	315
A manera de colofón	
Rafael Gutiérrez Niebla	345
Biodatas de los coordinadores	353



INTRODUCCIÓN

La calidad de la educación superior en México ha sido un foco de atención para el sistema educativo nacional desde hace varias décadas; sin embargo, a partir de los cambios producidos en los años ochenta por la implementación del neoliberalismo, la modernización tecnológica, la reconfiguración de los mercados laborales y la proliferación de Instituciones de Educación Superior (IES) (Basáñez, 1990; Castells, 2000), entre otras causas, se configuraron condiciones propicias para instrumentar acciones tendientes a garantizar la calidad de la formación académica impartida por dichas IES (Martínez, Tobón y López, 2018).

Por entonces, distintos organismos internacionales tales como la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) y el Banco Mundial, plantearon recomendaciones a los gobiernos latinoamericanos para incorporar procesos de calidad en sus políticas educativas (Moreno, León y Ramírez, 2013), lo que una década más tarde se tradujo en la creación de organismos de evaluación, acreditación y certificación en distintos países, tales como Argentina, Colombia, Chile y México (Morales, 2013; Revelo, 2002).

En México, la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (Anuies) en conjunto con varias asociaciones profesionales, impulsaron la evaluación de los programas educativos de las instituciones del subsistema de educación superior en sus distintas funciones sustantivas (docencia, investigación, vinculación) y adjetivas (administración, planeación, legislación). Lo anterior como una estrategia para valorar su calidad educativa y afrontar lo comprometido en la firma del Tratado de Libre Comercio de Norteamérica por el estado mexicano (1994), en lo referente a la creación de un Sistema Nacional de Evaluación, Certificación y Acreditación, en cuyas cláusulas se consideró la movilidad académica entre los tres países: Canadá, Estados Unidos y México.

Una primera experiencia de evaluación la constituyeron los Comités Interinstitucionales de Evaluación de la Educación Superior (CIEES), conformados por pares académicos que realizaron evaluaciones de las distintas carreras con fines de diagnóstico. Sin embargo, la necesidad de estructurar y regular el sistema de acreditación impulsó a que la Secretaría de Educación Pública, en el 2000, auspiciara la creación del Consejo para la Acreditación de la Educación Superior, A.C. (Copaes), asociación civil y autónoma facultada para conferir reconocimiento formal a los organismos cuyo fin sea acreditar programas académicos (Morales, 2013). Se normalizan entonces los organismos, procedimientos y criterios de evaluación para que los programas educativos de las IES puedan obtener la acreditación como programas de calidad, reconocimiento que ofrece una garantía pública de la competencia profesional de sus egresados y titulados a nivel nacional e internacional.

En este marco surge el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A.C. (Conaet), como una asociación civil no gubernamental y sin fines de lucro, fundada el 11 de noviembre de 2002, cuyos objetivos son la acreditación, capacitación y divulgación de la educación turística de nivel superior, de acuerdo con la importancia del turismo en la economía nacional e internacional, con los retos que plantea la globalización en el siglo XXI y con los procesos de calidad en la formación establecidos a nivel mundial.

Desde su fundación, el Conaet logró la colaboración de destacados actores vinculados a la educación turística y gastronómica. En principio se contó con la participación de 19 instituciones educativas, públicas y privadas, con la Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles de la República Mexicana y con el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (Ceneval); ampliándose la colaboración al sector público, a los representantes de la iniciativa privada, y a los colegios y asociaciones profesionales a partir de enero de 2004, con lo cual se garantiza la pluralidad, representatividad, imparcialidad y objetividad de los procesos de evaluación con fines de acreditación de los programas educativos.

Desde abril de 2004 se obtuvo el reconocimiento del Conaet por Copaes, como el organismo acreditador oficial de las carreras de turismo y gastronomía en el país. Dicho reconocimiento ha sido refrendado en tres ocasiones: 2009, 2014 y 2019, por lo cual el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística ha podido aplicar y perfeccionar

un modelo de evaluación con fines de acreditación por 18 años consecutivos. La experiencia acumulada por el Conaet como organismo acreditador, con un total de 227 programas evaluados y 195 acreditados, adscritos a universidades públicas y privadas, institutos tecnológicos, y universidades tecnológicas, ha permitido observar las fortalezas y debilidades de los programas, así como los cambios que han tenido a lo largo del periodo, observando una mejora en algunos de los indicadores educativos y la persistencia del incumplimiento en otros, por lo que se considera importante hacer un recuento de los resultados obtenidos en el periodo 2004-2019 (febrero) y dejar registro del comportamiento de los indicadores evaluados. Este registro permitirá construir un panorama sobre la situación que guarda la calidad de los programas educativos del turismo y la gastronomía, y vislumbrar posibles estrategias para su mejora.

Así entonces, el objetivo de esta obra consiste en presentar los resultados de la evaluación con fines de acreditación realizada por Conaet, de los programas educativos de las carreras de turismo y gastronomía del tipo superior, para reconocer la incidencia que ha tenido este organismo en la mejora de la calidad educativa e identificar los retos aún por superar. Se anotan además dos objetivos específicos: 1) Documentar el modelo de acreditación creado y aplicado por el Consejo, especificando los procedimientos, instrumentos, criterios y escalas de evaluación diseñados para el efecto, y 2) Dar a conocer la estadística histórica producida por Conaet, que da cuenta de la evolución de la calidad de la educación turística y gastronómica en México, en el presente siglo.

Para el logro de los objetivos, se contó con un equipo de colaboradores integrado tanto por analistas y evaluadores del propio Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, como por académicos de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex), especialistas en el tema de la educación turística y gastronómica. Cabe aclarar que parte del material aquí incluido tuvo una primera versión en el trabajo de tesis intitulado *Estudio de la gestión de la evaluación con fines de acreditación de la educación turística y gastronómica de tipo superior en México, como herramienta para el desarrollo del país*, presentado por el Mtro. Rafael Gutiérrez Niebla para obtener el grado de Maestro en Gestión para el Desarrollo otorgado por la Universidad Autónoma de Chiapas en 2016.

El libro se integra por seis capítulos que exponen un encuadre conceptual y de contexto, el modelo de evaluación aplicado, los resultados obtenidos y los retos a futuro. En los dos primeros capítulos, “La educación turística en México” y “La educación gastronómica en México”, se abordan cuatro subtemas similares, pero diferenciados en términos de las disciplinas, que permiten tener un panorama general de las Instituciones de Educación Superior (IES) que contribuyen a la formación de profesionales e investigadores en el país, en el campo tanto del turismo como de la gastronomía. El primer subtema, *La oferta educativa en turismo y en gastronomía* –respectivamente–, presenta las universidades, institutos tecnológicos y escuelas, así como las principales denominaciones que reciben las carreras de ambas disciplinas en los distintos Estados que conforman la República mexicana.

El segundo subtema, *Formación profesional turística, y Formación Profesional Gastronómica* hace referencia a los modelos educativos como el modelo por competencias, por objetivos, modelo dual, bilingüe –entre otros, predominantes en las IES– a través de los cuales se prepara al futuro factor humano que demandan ambos sectores (turístico y gastronómico), y se presentan las opciones relacionadas con los programas de posgrado, enfatizándose aspectos relacionados con la especialización en investigación como complemento de dicha formación. El tercer subtema, *Organismos, asociaciones y colegios de profesionales*, alude a las organizaciones turísticas y gastronómicas que trabajan en relación con la defensa y representación de sus miembros o afiliados, sin fines de lucro, y con el fin de tener voz en los procesos de toma de decisiones que compete a dichos ámbitos, a nivel gubernamental, empresarial y social.

El cuarto y último subtema presente tanto en el primer como en el segundo capítulos, *Acreditación y certificación turística en México, y Acreditación y certificación gastronómica en México* –respectivamente– se relaciona con aquellos sellos, distintivos y programas que otorgan las dependencias gubernamentales a nivel nacional, así como algunos organismos a nivel internacional, y determinadas organizaciones privadas, con el fin de garantizar la calidad de los productos y servicios turísticos y gastronómicos que ofertan las entidades económicas que se dedican al ramo. En cuanto a la acreditación de los programas educativos de las instituciones de tipo superior, se hace alusión a la labor del Centro Nacional para la Evaluación de la Educación Superior (Ceneval), y del

Consejo Nacional para la Evaluación de la Calidad Turística (Conaet) de manera breve, en función de que tales tópicos se abordan con mayor amplitud en los capítulos III y IV.

En el capítulo III titulado “La acreditación de la educación superior en turismo y gastronomía”, se presenta una base conceptual que permite esclarecer las nociones de calidad, evaluación, certificación y acreditación, para posteriormente referir a los organismos que tomaron la atribución de otorgar las distintas acreditaciones profesionales en México. Se presenta entonces al Conaet, A.C. como el único organismo acreditador de las carreras de turismo en sus cinco perfiles profesionales existentes, exponiendo sus antecedentes, objetivos, misión, visión, estructura y modelo de gestión de la evaluación con fines de acreditación.

En relación con este último, se presenta pormenorizadamente el proceso que se sigue en el Consejo para llevar a cabo la evaluación que conduce a la acreditación de un programa educativo; se desglosan las etapas, los criterios, los órganos y actores que intervienen, así como sus respectivos roles. Se mencionan también las buenas prácticas que han regido su actuar y que lo han consolidado en el contexto de la educación superior en turismo y gastronomía en el ámbito nacional e internacional.

Justo en este aspecto, se describe la incidencia del Consejo en la política internacional de carreras de turismo y los logros alcanzados durante los últimos años. Este capítulo tercero concluye con una breve descripción de la Red Conaet, instancia creada por el conjunto de las IES (con programas acreditados y reacreditados) interesadas en relacionarse y compartir sus experiencias y aportaciones en el proceso de evaluación para beneficio colectivo.

En el capítulo IV, denominado “Metodología y resultados de la acreditación de la educación turística en México” se desarrolla el proceso de evaluación para la elaboración del Autoestudio que solicita Conaet, detallando las diez categorías que se evalúan en dicho proceso: Personal académico, Estudiantes, Plan de estudios, Evaluación del aprendizaje, Formación integral, Servicios y apoyo para el aprendizaje, Vinculación, Extensión, Investigación, infraestructura y equipamiento, y Gestión administrativa y financiamiento. Por cada categoría, se precisan los criterios e indicadores utilizados en la evaluación, incluyendo la descripción y estándares de cada uno, así como su correspondencia con los criterios establecidos por Copaes.

Una vez presentado el instrumento nodal que guía la evaluación, se incluyeron los resultados a través de la estadística generada por Conaet durante toda su trayectoria. El apartado se organiza en tres subtemas. El primero refiere datos generales, en donde a través de distintas gráficas se ilustra el comportamiento del total de los programas evaluados al corte del estudio. Le sigue el apartado de los *Indicadores de cumplimiento*, que presentan los datos divididos en dos periodos: el primero del 2004-2008 al 2004-2013, agrupados de acuerdo con la primera versión de las categorías, criterios e indicadores que estableció Conaet en su creación; el segundo del 2004-2014 al 2004-2018 (febrero de 2019), con el ajuste a las categorías, criterios e indicadores realizados por Conaet a solicitud de Copaes para armonizar la metodología de acreditación en todos los organismos del país.

A continuación se presentan los *Indicadores de desempeño* que presentan los datos diferenciados por tipo de subsistema y carrera (Gastronomía). Se complementa esta información con un comparativo sobre los *Indicadores de desempeño* del 2004-2008 y el 2004-2018, así como una revisión de *Recurrencia de las Recomendaciones y Sugerencias* generadas a los programas.

Con la información vertida se exponen varios análisis sobre el comportamiento de los indicadores, señalando aquellos que crecieron o decrecieron durante el periodo, lo que permitió conformar un análisis de Fortalezas, Debilidades, Oportunidades y Amenazas (FODA) que sintetiza un panorama general de la situación de los programas educativos.

En el capítulo V de este texto, titulado “El estado de la educación turística y gastronómica. Un análisis cualitativo de los resultados”, se presentan los aspectos más relevantes a considerar en el currículum de las IES, identificados a través de un estudio con enfoque cualitativo y de tipo interpretativo, realizado durante el proceso de integración de este texto con el propósito de determinar cuáles han sido los principales logros obtenidos por las Instituciones de Educación Superior en los últimos años y, a la vez, los retos a enfrentar en los años venideros por las propias universidades y por el Conaet, pero desde la perspectiva de diversos informantes clave involucrados en los procesos de evaluación y acreditación, como lo son dictaminadores, pares evaluadores analistas, coordinadores y expertos en algún aspecto determinado de dicho currí-

culum, así como responsables de apoyo institucional a los procesos de evaluación de algunos programas educativos.

Para una mejor comprensión de tales resultados y desafíos, en el capítulo se incluye una descripción del diseño metodológico empleado, así como una serie de conceptos relacionados con tres de los aspectos que se consideran neurálgicos para el logro de la acreditación de las IES: Procesos de enseñanza y aprendizaje; formación integral, y la contribución a la comunidad a través de la investigación y extensión. Cada uno de estos elementos es descrito por medio de una serie de conceptos formulados por autores reconocidos en el área, y explicado con base en los aciertos obtenidos y en los retos por afrontar, que reportan los actores encuestados.

Al final de este quinto apartado, se presenta una serie de recomendaciones que aportan los entrevistados para que el Conaet pueda incrementar su efectividad en los procesos de evaluación de la calidad que ya viene realizando en las instituciones educativas del país y, por otra parte, pueda potencializar su presencia y prestigio como un organismo acreditador competitivo, y líder en el campo educativo del turismo y la gastronomía.

A manera de conclusión de este texto, en el capítulo VI, “Análisis y reflexiones sobre los ejes globales de la educación superior hacia el 2030”, se reflexiona en torno a las diferentes variables, escenarios mundiales y tendencias de la educación superior identificadas a través de la revisión de distintos estudios e informes que, a nivel tanto nacional como internacional, han llevado a cabo diversas organizaciones como es el caso de *Global University Network for Innovation* (GUNI), de Holon IQ, plataforma global de inteligencia educativa, y de la propia Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (Anuies), entre otros organismos que dictan las directrices y/o orientan las acciones de las IES a nivel global.

La reflexión que se desarrolla versa acerca de cómo debe ser el diseño y desarrollo curricular de las Instituciones de Educación Superior para el 2030; qué nuevas profesiones se requieren para responder a un mundo en constante cambio y cuáles serán las competencias requeridas tanto para los estudiantes como para los docentes del área del turismo y de la gastronomía. Esto con el fin de detonar la discusión en torno a si la educación mexicana en dichos ámbitos está preparada para lograr los objetivos y retos mundiales planteados por el 2030, y cómo organismos

acreditadores como el Conaet, podrían contribuir a alcanzar estos propósitos, y a sortear los posibles obstáculos que ya se vislumbran.

A manera de colofón de este texto, se incluyen algunas precisiones vertidas por el fundador y director del Conaet, Mtro. Rafael Gutiérrez Niebla en torno a los retos que enfrenta no solo el Consejo, sino también las instituciones educativas para continuar contribuyendo a la mejora continua de la formación profesional, especialmente después del periodo de contingencia ocasionado por la pandemia COVID-19 que ha propiciado la reconfiguración y adaptación de los modelos y actores educativos.

Con base en un testimonio personal, el precursor de los procesos de evaluación y acreditación de los programas educativos en turismo y gastronomía en el país ofrece una serie de reflexiones basadas en su experiencia y experticia en función de los logros alcanzados, pero también de lo que falta por hacer en relación con la evaluación y consiguiente acreditación de los Programas Educativos, para así contribuir con la preparación de los profesionales que demanda no solo el mercado laboral sino la sociedad en su conjunto.

Referencias

Libros, capítulos y artículos

- Basáñez, M. (1990). *El Pulso de los Sexenios. 20 años de crisis en México*. Siglo XXI.
- Castells, M. (2000). *La era de la información: economía, sociedad y cultura Vol. I. La sociedad red*. Alianza Editorial.
- Martínez, J. E, Tobón, S. y López, E. (2018). Acreditación de la calidad en instituciones de educación superior: retos pendientes en América Latina. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 5(2), 1-19.
- Morales, R. (2013). Los criterios fundamentales en la evaluación y acreditación de la educación superior en la región de América Latina. En V. M. Rosario, A. Didriksson, E. Marúm, J. Dias, N. Fernández, F. López, E. Fernando y J. M. Ríos (coords.), *La acreditación de la educación superior en Iberoamérica. La gestión de la calidad de los programas educativos. Tensiones, desencuentros, conflictos y resultados* (pp. 85-108). Red de Académicos de Iberoamérica.
- Moreno, M. P., León, M. P. y Ramírez, N. J. (2013). Los organismos acreditadores como referentes educativos para la sociedad en México: algunas tareas pendientes con la pertinente luz del sur. En V. M. Rosario, A. Didriksson, E. Marúm, J. Dias, N. Fernández, F. López, E. Fernando y J. M. Ríos (coords.), *La acreditación de la educación superior en Iberoamérica. La gestión de la calidad de los programas educativos. Tensiones, desencuentros, conflictos y resultados* (pp. 130-145). Red de Académicos de Iberoamérica.
- Revelo, J. (2002). Sistemas y organismos de evaluación y acreditación de la educación superior en Iberoamerica. Reto de garantía y de fomento de la calidad [Working Paper]. https://www.academia.edu/35136845/SISTEMAS_Y_ORGANISMOS_DE_EVALUACION_Y_ACREDITACION_DE_LA_EDUCACION_SUPERIOR_EN_IBEROAMERICA_Reto_de_garant%C3%ADa_y_de_fomento_de_la_calidad



CAPÍTULO I

LA EDUCACIÓN TURÍSTICA EN MÉXICO

Laura Peñaloza Suárez
Elvia Tzutzuki Cruz Arizmendi
Universidad Autónoma del Estado de México

Introducción

El turismo se ha constituido como un detonador de desarrollo económico y social no solo para el país sino para todo el mundo (OCDE, 2017), por su participación en el Producto Interno Bruto (PIB), por la cantidad de empleos que genera tanto directos como indirectos, por la diversificación de servicios que abarca, y por el aprovechamiento y rescate del patrimonio natural y cultural, entre otros aspectos. Es, sin duda, un sector complejo que, por los múltiples factores que involucra, constituye un objeto de estudio para diversas disciplinas.

Hablar de turismo implica identificarle como una actividad dinámica que se mueve progresivamente con los cambios sociales, culturales y medio ambientales de la humanidad; en este sentido, desde sus orígenes ha involucrado la participación del hombre en el desarrollo de diversos productos, servicios e incluso destinos turísticos para satisfacer las necesidades propiciadas por el mismo crecimiento que han ido imponiendo los viajes, por el aumento en el tráfico de turistas nacionales e internacionales, y por las cambiantes preferencias de los viajeros.

Estas transformaciones han dado origen a diferentes retos y oportunidades que deben enfrentar de manera cotidiana empresas y organizaciones que han surgido en los destinos turísticos para satisfacer los requerimientos de la demanda; a la par, las instituciones educativas se ven obligadas a fortalecer sus procesos de enseñanza y aprendizaje, en orden de facilitar la adquisición de conocimientos y competencias relevantes para dotar al sistema turístico de las necesarias competitividad y sostenibilidad que exige el sector.

Es así que se considera que, a través de la formación de profesionales en turismo, las universidades e instituciones educativas en general pueden incidir en la dinámica social y productiva que genera la actividad turística y, del mismo modo, contribuir a su bienestar, así como a la mejora del propio individuo que se prepara en las aulas quien debe ser una persona más culta y conocedora del mundo, toda vez que el turismo se relaciona no solo con diversas disciplinas, sino y sobre todo, extiende su influencia a todas las esferas: sociales, culturales, económicas, políticas y ambientales.

Es por ello que en este capítulo se resalta el papel de las Instituciones de Educación Superior (IES) en las cuales se forman los profesionales que deben hacer frente a los cambios generados en el sector. A través de un recorrido histórico, hasta llegar a la actual situación de los programas educativos que se ofertan en el país, se fundamenta la relevancia que entraña dicha formación y se pone énfasis en el reconocimiento social de la profesión turística; asimismo, se comentan algunas políticas educativas aplicadas en el ámbito del turismo, y se hace una revisión de los organismos, asociaciones y colegios de profesionales relacionados, identificando sus objetivos y relación con el gremio turístico.

Igualmente en este capítulo se resalta el reto que tienen las instituciones educativas de turismo de responder a las necesidades de los viajeros y, en consecuencia, de todos los actores involucrados en dichos viajes, y demostrar a través de acciones concretas, cómo el turismo ya influye, y puede incidir, en el bienestar de las personas; y porqué la validación de la educación por medio de los procesos de acreditación y certificación en la profesión turística resulta tan relevante en la realidad contemporánea, como apoyo a las tareas de las IES, y al propio ejercicio profesional.

En este sentido, resulta importante precisar que la educación superior que reciben los profesionales en turismo debe tender hacia la diferen-

ciación de las organizaciones turísticas, por lo que su formación debe ir acorde con la diversificación que pretenden las políticas actuales, con la innovación que exigen productos y servicios turísticos, con la competitividad que demanda la gestión de recursos; y todo ello aunado al fomento de la investigación en turismo y al desarrollo de más acciones de extensión y vinculación, todo lo cual constituye un reto para la educación universitaria en México y que se describe a través de los siguientes apartados.

La oferta educativa en turismo

A manera de recuento histórico, se destaca que, a principios del siglo XX en países como Italia, Alemania, Reino Unido, Suiza, Estados Unidos y Canadá entre otros, se observó la importancia de la formación de los trabajadores del turismo, que en realidad surgió en forma de procesos de capacitación, y medio siglo después, se elevó al rango de formación de nivel superior, incorporándose al ámbito educativo universitario (Tamayo y Peñaloza, 2005, pp. 89-91).

En dicho periodo –considerado de grandes evoluciones– fueron surgiendo grupos organizados de prestadores de servicios turísticos quienes, de alguna manera, han sido los protagonistas de los cambios ocurridos en la educación turística; y a la par, fueron apareciendo centros educativos de renombre mundial, para dar respuesta a necesidades puntuales de formación en áreas geográficas concretas; ambos (gremios e instituciones) con el paso del tiempo se fueron consolidando gracias a sus labores en el campo de la investigación.

Ejemplo de estos centros educativos son el *Center of Hospitality, Tourism and Travel Administration* de la Universidad de Nueva York y el *Centro Mundial de Investigación y Educación en Turismo* de la Universidad de Calgary en Alberta (Canadá), que de acuerdo con Campos y Sánchez (2001) se convirtieron en ejes de la formación en turismo de la época por su influencia en las tendencias formativas asumidas tanto en instituciones educativas del mundo anglosajón como del europeo.

Es a finales de la década de 1950 cuando las entidades relacionadas con la educación fomentan la formación turística especializada y bajo la orientación de programas educativos particulares, en concordancia con dicha especialización, como una forma de “empatar” el desarrollo de la actividad turística que comenzaba a crecer a pasos agigantados y buscaba

atender las necesidades sociales y productivas que acompañaban a dicho crecimiento. La educación turística se visualizaba, pues, como la oportunidad de fortalecer la participación de los trabajadores del sector turístico, el cual iba requiriendo personal más capacitado y mejor calificado para ocupar puestos en las incipientes empresas proveedoras de servicios.

Ejemplos de ellas se encontraban en países como España, considerada una nación con gran vocación turística y reconocida internacionalmente por su tradición, promoción e interrelación con todo tipo de viajeros; de hecho, los estudios oficiales de turismo en este país se remontan a 1957, año de la creación de la Escuela Oficial de Turismo en Madrid, por parte del Centro Español de Nuevas Profesiones (CENP) y fecha en que se inicia la regulación legal de la formación en turismo; la cual, dos años más tarde se aprueba por decreto: el 7 de septiembre de 1963 se titulan los primeros Técnicos en Empresas y Actividades Turísticas (T.E.A.T.), iniciándose con ello la formación profesional en el sector (Ceballos et al., 2010).

En el estudio de Cristina Ceballos et al. (2010) se reporta que la habilitación de la Escuela Oficial de Turismo es la que marca la pauta para la regulación de la formación profesional en turismo, y la que también comienza a tener influencia en el desempeño laboral del sector; comenzando a exigirse en múltiples empresas de la época, que los trabajadores contaran con dicha formación profesional.

En la misma época (1957) se fundó la Universidad de Nevada en los Estados Unidos (UNLV), la cual se ha considerado durante muchos años (y por lo menos hasta 2018), como una de las mejores universidades del mundo para estudiar turismo, según el *ranking QS* de *Quacquarelli Symonds* (Entorno del Turismo, 2020); dicha institución está acreditada por la Comisión de Colegios y Universidades del Noroeste (NWCCU) y su formación se orienta a la administración de empresas. Cuenta incluso con una Maestría Ejecutiva en Administración de la Hospitalidad y con un Doctorado en Filosofía-Administración de la Hospitalidad, en el que se prepara a los profesionistas para ser tanto profesores como investigadores.

En México, es a mediados de la década de 1950 que la educación en turismo asume un papel importante y se orienta a cubrir las necesidades de ofrecer mejores servicios al viajero que por diversos motivos requería de hospedaje, alimentación y esparcimiento; así, la educación turística se concreta con la fundación de la Escuela Técnica Hotelera –hoy Escuela Mexicana de Turismo– en 1952 (Pérez, 2015, p. 408), cuyo propósito prin-

cial era “formar personal para cuadros medios de las ramas hotelera y gastronómica” (Sectur y Centro de Estudios Superiores en Turismo, 2000, p. 19).

A fines de los años cincuenta, y principios de la década de 1960, la expansión de las líneas aéreas, las tour operadoras, y las cadenas hoteleras en todo el mundo (Sectur y Centro de Estudios Superiores en Turismo, 2000), así como el fuerte impulso que se da en el país a la construcción de infraestructura relacionada con el turismo (aeropuertos y hoteles), favorecen en gran medida la formación profesional y se crea, en 1959, la primera carrera universitaria de turismo en la República mexicana, la cual se oferta en una institución pública, en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex).

En 1962 se crea el Instituto Mexicano de Investigaciones Turísticas (IMIT), con la finalidad de fomentar el desarrollo de estudios sobre turismo, su conceptualización y difusión; así tuvo su origen la investigación del fenómeno turístico, lo que eventualmente se convertiría en una de las funciones sustantivas, e incluso en un elemento diferenciador entre las Instituciones de Educación Superior en las que se imparten carreras relacionadas con él.

En esta década [1960-1970], a la par de la tecnificación y la promoción institucional como ejes rectores de la política turística se estimula el modelo de enseñanza turística creando escuelas y facultades de turismo orientadas a la formación de cuadros a nivel técnico, directivo y gerencial e impulsando modelos de capacitación en el trabajo para el sector (Sectur y Centro de Estudios Superiores en Turismo, 2000, p. 32).

En 1973, se crea el Centro de Investigación y Capacitación Turística (Cicatur), con base en un acuerdo suscrito entre la Secretaría General de la Organización de Estados Americanos (OEA), y el Gobierno de México; físicamente, el Centro estuvo a cargo del Arquitecto Roberto Boullón, y fue inaugurado en la ciudad de México en mayo de 1974. Junto con los subcentros de Argentina y Barbados, se integró un sistema de capacitación y asesoramiento a nivel interamericano, como una forma de “[...] solucionar la falta de capacitación en el sector turístico, tanto de empleados públicos como de profesionales en toda América” (Varisco et al., 2014, p. 5).

Posteriormente, entre 1974 y 1984 (Dávila, 2015) el Gobierno federal mexicano, a través del Fondo Nacional del Fomento al Turismo (Fonatur) inicia los primeros intentos por ordenar el crecimiento del turismo mediante la creación de los llamados Centros Integralmente Planeados (CIP's) tales como: Cancún, Ixtapa-Zihuatanejo, Bahías de Huatulco, Los Cabos y Loreto. Estos se constituyeron en destinos nacionales e internacionales que, además de requerir grandes infraestructuras, les fue necesaria la incorporación de una importante cantidad de factor humano calificado. De aquí que las instituciones educativas tuvieran la oportunidad de ofrecer programas de estudios más numerosos y diversos.

A partir de la década de 1980, ya existían en el país más de 170 escuelas de turismo; para la década de 1990, se documentaban más de 450 con distintos niveles educativos y perfiles profesionales; 128 de estas ofrecían licenciaturas, y de ellas, 16 % se aperturaban en universidades públicas, 9 % en tecnológicos y 75 % en escuelas y universidades particulares (Sectur, 1993). En este periodo, los procesos formativos eran encaminados a la planeación, administración de empresas de servicios, y mercadotecnia enfocada a la comercialización del viaje turístico y en menor medida, al rescate de los espacios culturales. En consecuencia, los programas educativos se orientaban a tres carreras principales: Planeación Turística, Administración de Empresas Turísticas y Patrimonio Cultural.

En cuanto a la educación no formal, se destaca que esta quedó en manos de las empresas turísticas o de organismos oficiales estatales o paraestatales, así como de sindicatos; de tal forma que la capacitación a los trabajadores del sector era brindada mediante programas organizados por agentes externos (tanto oficiales como privados) o por los departamentos de formación de las propias empresas o de asociaciones u organizaciones sin fines de lucro. Al mismo tiempo, se iban capacitando instructores para la propia gestión e instrumentación de los programas que, con el paso del tiempo, tomaron distintas modalidades: capacitación en o para el trabajo, educación continua o permanente, y especialización.

Como se ha venido describiendo, la historia de la educación turística en México ha apuntado a preparar al factor humano que sepa satisfacer las necesidades del turista por medio de la gestión y administración de los servicios turísticos, por un lado; y por otro, a formar profesionales que sepan proyectar y planificar los destinos turísticos, en conjunto con los

recursos tanto naturales como culturales que posee cada uno a lo largo del territorio nacional, buscando aprovechar su vasta biodiversidad.

En ambas vertientes, las instituciones educativas desde sus inicios, han reconocido al turismo como una disciplina nutrida por otras disciplinas más de diferentes áreas de conocimiento, orientadas tanto al área económico administrativa, como al arte, arquitectura y diseño, así como al área de las ingenierías, de las ciencias sociales, y humanidades, al estar íntimamente relacionadas tanto con los servicios turísticos como con la planeación, aprovechamiento sustentable y desarrollo local de sus recursos. La primera vertiente entendida como el conjunto de empresas que satisfacen necesidades básicas, informan, divierten; en una palabra, facilitan al turista la permanencia en el lugar de destino.

La segunda vertiente, relacionada con el conocimiento de los recursos naturales y culturales que alberga el país y otros destinos internacionales; considerando escenarios que van de la playa a la montaña, del desierto a la zona tropical, del campo a la ciudad; de las zonas arqueológicas a los edificios coloniales, e incluso a las edificaciones contemporáneas, integrando todos aquellos atractivos que pudieran ser motivadores de desplazamiento para los turistas, de acuerdo con sus gustos y preferencias.

De aquí la necesidad de que las instituciones educativas continúen siendo un espacio para la transmisión y generación de saberes relacionados con la disciplina, y para la aplicación y reforzamiento de habilidades, actitudes y valores donde los profesionales en turismo obtengan las competencias requeridas para el desempeño de actividades relevantes en los distintos ámbitos que, a la vez, contribuyan al desarrollo del turismo en beneficio, primero, de su contexto inmediato, y después, del escenario global.

En este sentido, se enfatiza la obligatoriedad de las instituciones educativas de diseñar programas educativos pertinentes a los requerimientos del contexto local, nacional e internacional; de generar propuestas y alternativas innovadoras que mejoran el funcionamiento y la prestación de los servicios turísticos. Programas que, en suma, produzcan conocimientos relacionados con geografía, medio ambiente, biodiversidad, sustentabilidad; con historia, zonas arqueológicas, edificaciones prehispánicas y contemporáneas; templos y conventos coloniales, museos y centros culturales; con economía, administración de negocios,

gestión, mercadotecnia, promoción y difusión de servicios, entre otros conocimientos, y todos en relación con el uso de herramientas tecnológicas, el dominio de otros idiomas, la aplicación de principios de ética y otros valores, saberes transversales que debieran también estar presentes en todos los currícula.

De acuerdo con Pimentel (2016, citado en Duarte, 2017), en México existen 2 mil 838 Instituciones de Educación Superior (IES), de las cuales, 255 cuentan con una oferta educativa en turismo que incluyen todos o algunos de los saberes mencionados; el desglose que facilita la identificación de dichas instituciones según su tipo se incluye a continuación:

Tabla 1. Oferta educativa en turismo

NP	Tipo de institución educativa	Pública	Privada	Total
1	Universidad	71	108	179
2	Universidad Tecnológica	—	—	—
3	Centro [educativo]	—	25	25
4	Colegio Técnico	—	—	—
5	Instituto	7	33	40
6	Otros	1	10	11
7	TOTAL	79	176	255

Fuente: elaboración propia, con base en Pimentel (2016, citado en Duarte, 2017, p. 289).

Cabe señalar que, en términos educativos, en un estudio titulado *Distribución de la oferta educativa (OET) y de las estructuras formales de investigación en Turismo (EFIT) en México* (Duarte, 2016) en el que fueron analizados 23 países a nivel internacional son identificadas un total de 21 mil 933 IES, y 2 mil 200 con oferta educativa en turismo (tanto públicas como privadas), lo que posicionaba a México –hace menos de 3 años– en el 3º lugar del *ranking* de las naciones con más cantidad de instituciones, quedando solamente por detrás de países como Estados Unidos y Japón (Duarte, 2016, pp. 31-34).

Sin embargo, de acuerdo con información del “Barómetro de la OMT” (2019, citado en Datatur, 2019), México ocupa el lugar número 7 en el *Ranking de Turismo Internacional* de 2018, con base en el número de

turistas internacionales que recibe (41.4 millones); y ocupa el lugar 16 por ingreso de divisas por turismo (22.5 miles de millones de dólares). Mientras que EU se encuentra en el número 1 por ingreso de divisas, y 3° por llegada de turistas; Japón ocupa los lugares 9 y 11, respectivamente –ambas naciones mencionadas antes, en relación con la cantidad de IES que presentan–.

Estas cifras dan muestra de que, aun cuando existe un creciente interés por parte de las instituciones educativas para fomentar la formación profesional en materia turística tanto en las universidades públicas como privadas del país, no hay mucho apoyo por parte del Gobierno para ello; por lo que se requiere continuar fortaleciendo la vinculación con este sector, al igual que con el empresarial (la llamada “triple hélice”, Universidad-Gobierno-Empresa) para promover el desarrollo del capital humano profesional y especializado en los diversos campos en que incide la actividad turística. Esto serviría también, para superar los números de naciones como Tailandia, Turquía y Australia que igualmente se ubican en el citado *ranking* antes que México, aún sin poseer la riqueza natural y cultural que posee el territorio nacional.

De hecho, en otros estudios como el desarrollado por Alfredo César Dachary y Fernanda César Arnaiz en 2016, titulado *Educación Universitaria y Turismo*, se establece que la educación en turismo no constituye un punto de interés para los gobiernos, ni se ha legitimado en el campo de los estudios profesionales. Los autores hacen hincapié en que la gestión de la educación debe realizarse en un contexto de desarrollo para el país; es decir, ofrecer estudios en turismo para vigorizar la actividad en todas las regiones con vocación turística, centrándose en el ámbito local y paralelamente, animar el análisis y exploración del entorno a través de la investigación, partiendo tanto de las necesidades locales como de los propios requerimientos de las empresas o instituciones. Promoviendo a su vez la actualización de los planes y programas de estudio, e impulsando la extensión y vinculación con el contexto.

Duarte (2016) también se postula por este aspecto; refiere que, para potenciar el conocimiento en el ámbito turístico, resulta esencial un trabajo conjunto entre los centros de investigación y las universidades, las empresas y la esfera gubernamental. Ya que, la relación entre estos entes, si bien puede ser una forma de generar datos e información relevante para contribuir al desarrollo de la actividad, también puede convertirse

en una estrategia integrada para favorecer el desarrollo humano y la producción del conocimiento turístico en el ámbito académico; convirtiendo a las instituciones educativas en el eje clave del proceso de institucionalización y legitimación de la profesión turística.

Porque se reconoce que las universidades poseen la capacidad de lograr que sus estudiantes, desde el proceso formativo, puedan intervenir en la realidad gracias a la adquisición de nuevos conocimientos, al desarrollo de sus habilidades, y a la aplicación de ambos a través del Servicio Social, las Prácticas Profesionales, e incluso, de la realización de investigaciones relacionadas con el ámbito turístico. Pero, de nueva cuenta, ¿cuáles deben ser, en específico, las orientaciones de las carreras profesionales a ofertar en el campo del turismo?

Con base en el Directorio de Instituciones Educativas de la Secretaría de Turismo Federal, actualizado hasta 2014 (Sectur, 2014) y en los registros de la Secretaría de Educación Pública del Gobierno Federal de octubre de 2019 (SEP, 2019), existen 39 denominaciones registradas relacionadas con las carreras profesionales en el campo turístico que se imparten en 495 escuelas del país; aunque se destaca que el Conaet ha llegado a identificar 142 denominaciones distintas.

En tales instituciones estudian 120 mil estudiantes (que pueden considerarse de turismo); 79 % de las escuelas donde se imparten dichas carreras son privadas, y 21 % públicas (Sectur, 2019b). Cabe resaltar que en estas carreras predominan las denominaciones de las licenciaturas en Administración de Empresas Turísticas (33 %); Turismo (23 %); Administración Turística (10 %), y Administración Hotelera y Negocios Turísticos (4 %) (tabla 2).

Tabla 2. Carreras profesionales relacionadas con el campo turístico en México

NP	Denominación de los planes de estudio	No. de planteles	Total de planteles educativos
1	Ingeniería en Desarrollo Turístico Sustentable	1	1
2	Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas	167	168
3	Licenciatura en Administración de Restaurantes	1	169
4	Licenciatura en Administración de Recursos Turísticos	1	170
5	Licenciatura en Administración de Turismo Rural	1	171
6	Licenciatura en Administración Hotelera y Negocios Turísticos	21	192
7	Licenciatura en Administración Turística	51	243
8	Licenciatura en Desarrollo Turístico	6	249
9	Licenciatura en Desarrollo Turístico Cultural	3	252
10	Licenciatura en Dirección de Hoteles y Restaurantes	1	253
11	Licenciatura en Fomento al Turismo	1	254
12	Licenciatura en Recreación	4	258
13	Licenciatura en Gestión de Empresas Turísticas	17	275
14	Licenciatura en Gestión de Negocios Turísticos y Gastronómicos	3	278
15	Licenciatura en Gestión de Servicios Turísticos	1	279
16	Licenciatura en Hotelería	14	293
17	Licenciatura en Lenguas Extranjeras con Especialidad en Hotelería y Turismo	1	294
18	Licenciado en Management y Dirección Hotelera	1	295
19	Licenciatura en Relaciones Turísticas	2	297
20	Licenciatura en Sistemas de Hotelería en Turismo	1	298
21	Licenciatura en Turismo	115	413
22	Licenciatura en Turismo Alternativo	6	419
23	Licenciatura en Turismo de la Mixteca	1	420
24	Licenciatura en Turismo de Negocios	1	421
25	Licenciatura en Turismo Internacional	6	427
26	Licenciatura en Turismo Sustentable	12	439
27	Licenciatura Internacional en Administración de Empresas de la Hospitalidad	13	452
28	Profesional Asociado en Administración de Hoteles	11	463
29	Profesional Asociado en Administración de Restaurantes	6	469
30	Profesional Asociado en Guía de Turistas	2	471
31	Profesional Asociado en Hotelería	3	474
32	Profesional Asociado en Mercadotecnia Turística y de Servicio	1	475
33	Profesional Asociado en Servicios Turísticos	3	478
34	Profesional Asociado en Turismo Alternativo	1	479
35	Técnico Superior en Control de Costos en Servicios Turísticos	1	480
36	Técnico Superior en Ecoturismo	1	481
37	Técnico Superior en Empresas Turísticas	1	482
38	Técnico Superior en Hotelería y Turismo	1	483
39	Técnico Superior en Turismo	12	495

Fuente: elaboración propia con base en los registros de Sectur (2014) y SEP (2019).

La amplia oferta de instituciones educativas y carreras que puede observarse hasta 2019, hace pensar que el turismo está orientado, principalmente, hacia el sector empresarial que integra todo lo relacionado con los servicios de viaje, actividad prioritaria en el desarrollo de las economías internacionales, donde se observa que la formación interviene de manera directa en las actividades económicas impulsando, entre otros aspectos, el desarrollo productivo de las regiones y su dimensión sociocultural.

En este sentido, resulta importante reconocer que el turismo, por su complejidad, se ha convertido en objeto de estudio y análisis desde distintos enfoques y disciplinas, como se ha venido estableciendo, que le permite constituirse en un campo de conocimiento prioritario para las sociedades, especialmente en un país como México donde la actividad turística aporta 8.8 % del Producto Interno Bruto Nacional, participación mayor: “a la de sectores tan importantes como la minería, el petróleo, el sector primario, la construcción y los servicios financieros” (Torruco, 2019, párr. 6).

Por ello se considera que los programas educativos deben ser evaluados de manera permanente, para identificar si las carreras que se ofertan continúan siendo pertinentes y acordes con la realidad, aparte de conocer si están ofreciendo procesos formativos de calidad y con base en los estándares que se requieren para impulsar la actividad turística a nivel tanto nacional como internacional.

En orden de garantizar dicha calidad en la educación superior, es que se han ido incorporando nuevos sistemas de evaluación y acreditación para dar cuenta de la eficiencia y eficacia de las IES que hacen posible la actividad turística; sistemas que también demandan gobiernos, empresas, las propias instituciones –para legitimar sus programas– y que, de igual forma, benefician a pobladores de las comunidades receptoras y destinos turísticos, a turistas y, sobre todo, a los profesionales del turismo quienes se forman en tales centros escolares. Uno de dichos sistemas de valoración son los llamados *rankings*.

Algunos de los indicadores que toman en cuenta estos sistemas son el número de alumnos, grado académico de los docentes; infraestructura tecnológica, bibliotecas, desarrollo de la investigación, cantidad de artículos publicados en revistas indizadas, entre otros. Un ejemplo de *rankings* y los factores que evalúa, es el presentado por QS Top Universities (2019), comunidad mundial en educación superior y asesoramiento

a estudiantes; establece que, para aparecer en el “catálogo” de las IES líderes en el campo turístico se tienen que tomar en cuenta seis factores importantes: reputación académica (40 %), reputación en el mercado laboral (10 %), facilidad para colocar estudiantes en el mercado laboral (20 %), trabajos de investigación presentados por la universidad (20 %), porcentaje de profesores internacionales (5 %) y porcentaje de estudiantes internacionales (5 %).

De acuerdo con estos parámetros, las siguientes universidades que ofertan carreras de turismo son las que aparecen en el *ranking* QS Top Universities (tabla 3); sin embargo, se aclara que el Conaet no toma en cuenta tales *rankings* para la evaluación de las instituciones.

Tabla 3. *Ranking* de las universidades mexicanas que ofertan Licenciaturas en el campo profesional turístico

Ranking	Universidad	Programas educativos que ofrece
1°	Universidad Anáhuac	Licenciaturas en Administración Turística, Dirección de Restaurantes, Dirección Internacional de Hoteles y Gastronomía.
2°	Instituto Politécnico Nacional (IPN)	Licenciatura en Turismo.
3°	Universidad Iberoamericana (UIA)	Licenciatura en Administración de la Hospitalidad.
4°	Universidad de Guadalajara (UDG)	Licenciaturas en Gestión de Negocios Gastronómicos y en Turismo, en Turismo y en Desarrollo Turístico Sustentable.
5°	Universidad de las Américas Puebla (UDLAP)	Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes.
6°	Universidad Panamericana (UP)	Licenciatura en Administración y Hospitalidad.
7°	Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex)	Licenciaturas en Turismo y en Gastronomía.
8°	Universidad de Monterrey (UEM)	Licenciatura en Turismo Internacional.

Fuente: elaboración propia, con base en QS Top Universities (2019) y Universia (2020).

Por su parte, el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet) registraba hasta febrero de 2020, 119 programas de educación turística y gastronómica vigentes y 43 de ellos reacreditados. En relación con dichos programas de educación turística, se identifican cuatro perfiles preponderantes:

- 1) Administración de Instituciones –Hospitalidad–, en el que se encuentra un programa reacreditado.
- 2) Gestión Empresarial Turística, con 31 programas acreditados, de los cuales 13 ya son reacreditados.
- 3) Planificación y Desarrollo Turístico –con Gestión Empresarial–, presenta 31 programas acreditados, de los cuales 14 son reacreditados.
- 4) Turismo Alternativo, con 5 programas acreditados, y uno de ellos reacreditado (tabla 4).

De acuerdo con los datos registrados por el Consejo, las instituciones educativas que tienen el perfil de Planificación y Desarrollo Turístico combinado con Gestión Empresarial representan el 46 % de los programas educativos registrados; el de Gestión Empresarial Turística representan el 44 %, las instituciones orientadas al Turismo Alternativo 8 %, y 2 % al perfil de Administración de Instituciones –Hospitalidad–.

Tabla 4. Instituciones de Educación Superior que cuentan con programas educativos en turismo acreditados por Conaet

NP	Programa educativo	Institución oferente	Perfil
1	Licenciatura en Administración y Hospitalidad (50º reacreditado), segunda reacreditación desde 2006.	Universidad Panamericana Escuela Superior de Administración de Instituciones ESDAI, Ciudad de México.	Administración de instituciones –Hospitalidad– (1 programa)
2	Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas (57º reacreditado) –segundo con mutuo reconocimiento internacional por la agencia AcreditAcción de Chile, en el marco de la Alianza Uxmal Alliance–.	Instituto Tecnológico de Sonora, Unidad Ciudad Obregón, Sonora.	Gestión Empresarial Turística (31 programas).
3	Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas (reacreditado).	Instituto Tecnológico de Sonora (ITSON), Guaymas, Sonora.	
4	Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas (reacreditado), tercero con mutuo reconocimiento internacional por la agencia AcreditAcción de Chile, en el marco de la Alianza Uxmal Alliance.	Instituto Tecnológico de Sonora, Unidad Navojoa, Sonora.	
5	Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas.	Universidad de la Salle de Cancún, Quintana Roo.	
6	Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas.	Universidad del Valle de México campus Hispano, Coacalco, Estado de México.	
7	Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas (reacreditado por segunda vez).	Universidad Regiomontana, Monterrey, Nuevo León.	
8	Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes (51º reacreditado).	Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería, Puebla, Puebla.	
9	Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes (48º reacreditado). Segunda reacreditación desde 2004.	Universidad de las Américas Puebla, Cholula, Puebla.	
10	Licenciatura en Administración Hotelera (reacreditado).	CESSA Universidad, Ciudad de México.	

NP	Programa educativo	Institución oferente	Perfil
11	Licenciatura en Administración Hotelera.	Universidad de Quintana Roo, Playa del Carmen, Solidaridad, Quintana Roo.	Gestión Empresarial Turística (31 programas).
12	Licenciatura en Administración Turística.	Universidad Anáhuac Mayab, Mérida, Yucatán.	
13	Licenciatura en Administración Turística (reacreditado).	Universidad Anáhuac México Sur, Ciudad de México.	
14	Licenciatura en Turismo Internacional.	Universidad Anáhuac Puebla, Puebla.	
15	Licenciatura en Administración Turística.	Universidad Marista de Mérida, Yucatán.	
16	Licenciatura en Administración Turística (reacreditado).	Universidad La Salle Bajío León, Guanajuato.	
17	Licenciatura en Administración y Gestión Turística (53º reacreditado).	Universidad del Valle de Puebla, Puebla.	
18	Licenciatura en Dirección Internacional de Hoteles.	Universidad Anáhuac de Cancún, Quintana Roo.	
19	Licenciatura en Turismo Internacional.	Universidad de Monterrey, Monterrey, Nuevo León.	
20	Técnico Superior Universitario en Hoteles y Restaurantes.	Universidad Iberoamericana Ciudad de México, Ciudad de México.	
21	Técnico Superior Universitario en Turismo (reacreditado).	Universidad Tecnológica de Cancún, Quintana Roo.	
22	Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Hotelería.	Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas, Nuevo Vallarta, Nayarit.	
23	Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Hotelería.	Universidad Tecnológica del Valle de Mezquital, Ixmiquilpan, Hidalgo.	
24	Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Hotelería.	Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende, San Miguel de Allende, Guanajuato.	
25	Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Hotelería (36º reacreditado).	Universidad Tecnológica de León, León, Guanajuato.	

NP	Programa educativo	Institución oferente	Perfil
26	Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Hotelería.	Universidad Tecnológica de Tabasco, Villahermosa.	Gestión Empresarial Turística (31 programas).
27	Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Hotelería.	Universidad Tecnológica del Centro, Izamal, Yucatán.	
28	Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Hotelería.	Universidad Tecnológica de la Costa Grande de Guerrero, Petatlán, Guerrero.	
29	Técnico Superior Universitario en Turismo Área Hotelería.	Universidad Tecnológica de la Paz, Baja California Sur.	
30	Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Hotelería (49º reacreditado).	Universidad Tecnológica de Riviera Maya, Playa del Carmen, Q Roo.	
31	Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Hotelería.	Universidad Tecnológica del Usumancinta, Emiliano Zapata, Tabasco.	
32	Licenciatura en Administración de Recursos Turísticos (4º, reacreditado por segunda vez).	Universidad de Guanajuato, Guanajuato.	Planificación y Desarrollo Turístico –con Gestión Empresarial– (31 programas).
33	Licenciatura en Administración Turística.	Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla.	
34	Licenciatura en Administración Turística.	Universidad Autónoma del Carmen, Ciudad del Carmen, Campeche.	
35	Licenciatura en Desarrollo Turístico Sustentable.	Universidad de Guadalajara, Centro. Universitario del Sur CUSUR, Ciudad Guzmán, Jalisco.	
36	Licenciatura en Desarrollo Turístico.	Universidad de Oriente, Valladolid, Yucatán.	
37	Licenciatura en Desarrollo Turístico Sustentable.	Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital, Ixmiquilpan Hidalgo.	

NP	Programa educativo	Institución oferente	Perfil
38	Licenciatura en Gestión de Servicios Turísticos (56º reacreditado).	Universidad de Quintana Roo, Cozumel, Quintana Roo.	Planificación y Desarrollo Turístico –con Gestión Empresarial– (31 programas).
39	Licenciatura en Gestión Turística (reacreditado).	Universidad Autónoma de Chiapas, campus IV, Tapachula, Chiapas.	
40	Licenciatura en Gestión Turística (55º reacreditado), segunda reacreditación desde el 2006 –primera con mutuo reconocimiento internacional por la agencia AcreditAcción de Chile, en el marco de la Alianza Uxmal Alliance–.	Universidad Autónoma de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez.	
41	Licenciatura en Gestión Turística.	Universidad de Colima, Manzanillo, Colima.	
42	Licenciatura en Gestión Turística.	Universidad de Colima, Villa de Álvarez, Colima.	
43	Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico.	Universidad Tecnológica de la Riviera Maya, Playa del Carmen Quintana Roo.	
44	Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico.	Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende, San Miguel Allende, Guanajuato.	
45	Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico.	Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz, Cuitláhuac, Veracruz.	
46	Licenciatura en Turismo (reacreditado por segunda vez).	Instituto Politécnico Nacional, Escuela Superior de Turismo, Ciudad de México.	
47	Licenciatura en Turismo.	Universidad Autónoma de Nayarit, Tepic, Nayarit.	
48	Licenciatura en Turismo (reacreditado por segunda vez).	Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Chihuahua.	
49	Licenciatura en Turismo.	Universidad Autónoma de Sinaloa, campus Mazatlán.	

NP	Programa educativo	Institución oferente	Perfil
50	Licenciatura en Turismo.	Universidad Autónoma de Tamaulipas, Ciudad Victoria.	Planificación y Desarrollo Turístico –con Gestión Empresarial– (31 programas).
51	Licenciatura en Turismo.	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, ICSA, Pachuca, Hidalgo.	
52	Licenciatura en Turismo (reacreditado por segunda vez).	Universidad Autónoma del Estado de México, Centro Universitario de Tenancingo (Tenancingo, Estado de México).	
53	Licenciatura en Turismo.	Universidad Autónoma del Estado de México, Centro Universitario Teotihuacán, Estado de México.	
54	Licenciatura en Turismo (reacreditado).	Universidad Autónoma del Estado de México, Centro Universitario Texcoco, Texcoco, Estado de México.	
55	Licenciatura en Turismo.	Universidad Autónoma del Estado de México, Centro Universitario Zumpango, Estado de México.	
56	Licenciatura en Turismo (reacreditado por segunda vez).	Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, Estado de México.	
57	Licenciatura en Turismo (reacreditado por segunda vez).	Universidad de Guadalajara (CUCEA) Guadalajara, Jalisco.	
58	Licenciatura en Turismo (reacreditado por segunda vez).	Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa Sur (CUCSUR) Autlán, Jalisco.	Planificación y Desarrollo Turístico –con Gestión Empresarial– (31 programas).
59	Licenciatura en Turismo (reacreditado por segunda vez).	Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa, Puerto Vallarta, Jalisco.	
60	Licenciatura en Turismo (reacreditado).	Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Valles, Ameca, Jalisco.	
61	Licenciatura en Turismo Internacional.	Universidad Anáhuac de Cancún, Quintana Roo.	
62	Licenciatura en Turismo Sustentable y Gestión Hotelera (reacreditado).	Universidad del Caribe, Cancún, Quintana Roo.	

NP	Programa educativo	Institución oferente	Perfil
63	Licenciatura en Turismo (próximamente Licenciatura en Gestión del Turismo Cultural).	Universidad Autónoma de Zacatecas, Zacatecas.	Perfil Turismo Alternativo (5 programas).
64	Técnico Superior Universitario en Turismo, área de Desarrollo de Productos Alternativos.	Universidad Tecnológica de Cancún, Quintana Roo.	
65	Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Desarrollo de Productos Alternativos (54º reacreditado).	Universidad Tecnológica de la Selva, Ocosingo, Chiapas.	
66	Técnico Superior Universitario en Turismo, área de Desarrollo de Productos.	Universidad Tecnológica del Poniente, Maxcanú, Yucatán.	
67	Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Desarrollo de Productos Alternativos.	Universidad Tecnológica Metropolitana, Mérida, Yucatán.	

Fuente: elaboración propia con base en Conaet (2019).

Se destaca que los procesos de evaluación de los profesionales y certificación de las instituciones educativas, responden a los desafíos de generar mayores innovaciones en las prácticas tanto educativas como profesionales; mejorar los servicios de los centros escolares, desarrollar o utilizar nuevas y diversas Tecnologías de Información y Comunicación, con miras a lograr la competitividad y ocupar un lugar preponderante en los espacios globales de mercado y, entre tanto, mejorar la pertinencia de los programas educativos para que respondan a las necesidades que demanda la sociedad contemporánea de los profesionales que se preparan en las aulas universitarias.

Formación profesional turística

La formación profesional es una tarea permanente y conjunta de las instituciones educativas, de las entidades gubernamentales y de las organizaciones productivas que tiene la finalidad de educar al capital humano requerido para la solución de los problemas sociales prioritarios y para la generación del bienestar económico y social del contexto en el que surgen, detonando, del mismo modo, la empleabilidad, acorde con los perfiles profesionales.

Particularmente, la formación en turismo debe aportar los recursos profesionales que favorezcan la construcción de nuevas formas de pensar y actuar para dar respuesta a los requerimientos actuales del contexto global y, al mismo tiempo, para anticiparse a los escenarios inciertos que se perfilan a futuro; tratándose especialmente de carreras universitarias donde se reflexiona y discute la realidad compleja del mundo moderno.

Como bien lo señala Lillo Bañuls (2015), las decisiones relacionadas con los programas de formación en turismo atañen no solo a las instituciones educativas, sino también a las expectativas de los profesionales, a las necesidades de las empresas (en cuanto a su demanda de capital humano), y a los requerimientos de la sociedad en su conjunto, que exigen su satisfacción en pos del bien común.

De hecho, toda carrera universitaria tiene el compromiso social inherente de consolidar el desarrollo profesional, social y personal del ser humano; involucra la implementación de metodologías, estrategias, acciones e instrumentos para potenciar el ejercicio de la profesión y mejorar el desempeño laboral, buscando en ambos sentidos ofrecer mayores beneficios a la sociedad y a los sectores productivos. Propiciando, de igual forma, el reconocimiento de la profesión que se trate, el estatus que le pueda conferir la comunidad en la cual se desarrolla, e inclusive, la retribución económica correspondiente por los servicios prestados en el mercado laboral, contribuyendo así a cerrar su “círculo virtuoso”.

Así, toda profesión relacionada con el turismo debiera conjugar la innovación y pertinencia en términos de la formación (que se produce en las instituciones educativas), y la competitividad y sustentabilidad en el desarrollo del capital humano (que se adquiere a través de la vinculación y extensión con empresas y organizaciones gubernamentales), todo con el fin de orientar los conocimientos turísticos hacia la mejora de la sociedad a la cual se debe la carrera universitaria. Es decir, se tienen que conjugar los saberes inherentes a la propia profesión, como las competencias que demanda el mercado laboral, ya que en las Instituciones de Educación Superior no solo se forma el factor humano que exigen las organizaciones sino y, sobre todo, se educan los profesionales que requiere la sociedad: excelentes seres humanos, sobresalientes profesionales, mejores trabajadores.

De acuerdo con un estudio financiado por la Sectur y coordinado por la Universidad La Salle del Estado de Quintana Roo (Universidad La

Salle, 2012), 70 % de los programas en turismo que se ofertan en México siguen un modelo educativo por competencias y 100 % se inclinan por mantener la vinculación con el sector turístico, por lo que de entrada se evidencia la disposición a la formación de egresados que conjuguen tanto las competencias profesionales relacionadas con la carrera que se cursa, como la obtención de las competencias laborales que demanda el sector productivo.

Sin embargo, en dicho estudio también se pone en evidencia que falta mucho por hacer en el rubro del desempeño laboral de los egresados: la formación suele encontrarse desvinculada del sector productivo, e igualmente se encuentra débil en relación con las necesarias habilidades en investigación que los egresados deben adquirir durante la carrera, ya que a través de ellas se puede lograr la generación de nuevos conocimientos y la innovación que se requiere en el campo turístico, debido a su dinámica cambiante.

La investigación también establece que las deficiencias más evidentes se encuentran en la instrumentación de los programas educativos, es decir, en el proceso enseñanza y aprendizaje de los contenidos donde deberían desarrollarse las competencias tanto profesionales como laborales que requieren los estudiantes. Porque, aun cuando están formuladas en el currículo y en los propios programas de estudio, los egresados ponen en evidencia que tal desarrollo de saberes no se está concretando.

Algunas investigaciones relacionadas con la formación profesional turística (González, Tamayo y Castillo, 2017; Pérez, 2017; Font y Espinosa, 2018; Rivas, Cardoso y Cortés, 2018) entre otras, resaltan el papel que juegan las instituciones educativas no solo en el diseño de programas, sino en la interacción que tienen con el sector turístico y con las necesidades de las comunidades en que se desarrolla. Estos estudios hacen hincapié en cómo las instituciones educativas deben responder a las necesidades sociales y a las expectativas de los empleadores, revisando y valorando algunas de sus prácticas, y cuáles han sido sus resultados en el mercado laboral.

En este sentido, los autores coinciden en que los actores educativos involucrados son esenciales para el logro de la pertinencia social de las propuestas de formación profesional turística. Y están de acuerdo con la necesidad de encontrar nuevas formas y mecanismos para adaptar las funciones universitarias a las exigencias sociales del entorno y, a la

par, a las demandas del mercado, a fin de lograr conjugar lo académico y profesional, con lo investigativo, lo social y lo laboral.

Otros estudios relativos a las instituciones educativas que ofrecen carreras de turismo en países como México, España, Colombia, Ecuador y Perú (Magaña, 2008; Cárdenas, Pulido y Carrillo, 2015; Tejada y Ruiz, 2016 y Martínez, 2019), hacen hincapié en la importancia de la formación profesional turística, resaltando su pertinencia social y la necesidad de la evaluación de las competencias profesionales que generan en los estudiantes que se forman en las aulas universitarias. Enfatizando la importancia de la evaluación de dichas competencias, pero también de las propias instituciones en las que se generan, esto con el fin de determinar cuál debe ser la orientación de los modelos educativos que deben adoptarse.

En estas investigaciones se habla igualmente de la necesidad que tienen las universidades de medir los impactos que genera la formación profesional, pero en relación con la productividad de los trabajadores especializados en ciertos sectores productivos, ya que se considera que esto sería un medio de evaluación que permitiera determinar la pertinencia de ciertas carreras profesionales; porque si bien no todas cumplen con la función social de formar los profesionales que demanda el mercado laboral, sí todas requieren prepararlos para que desarrollen las competencias necesarias propias de una posición o de un puesto de trabajo en dicho mercado, que les permita, a su vez, continuar ejerciendo su profesión en favor del beneficio colectivo y, a la vez, promoviendo la empleabilidad.

Los estudios a los que se hace referencia evidencian las amenazas a las que se enfrentan los programas educativos, pero permiten identificar también los retos y áreas de oportunidad de los programas educativos, en orden de cumplir con la calidad requerida. Porque aun cuando los procesos de evaluación y acreditación certifican que dichos programas contemplan el desarrollo de conocimientos, habilidades, actitudes y valores (competencias) en los estudiantes, se ha identificado la necesidad de mejorar la instrumentación de estrategias de enseñanza y aprendizaje que incluyan tanto prácticas, como experiencias de aprendizaje de entornos y situaciones reales.

Por otro lado, también se cuestiona la necesidad de consensar el sentido de una profesión, aun cuando exista una amplia diversificación de programas educativos; considerando, sobre todo, que dicho sentido de las carreras debe estar vinculado con las exigencias sociales del con-

texto, así como con los requerimientos del mercado laboral. Por lo que resulta insoslayable desarrollar nuevas formas y mecanismos de adaptación de las instituciones educativas a dichas demandas. Se requiere que las universidades trabajen en tal adaptación de manera pronta, para lograr una relación favorable entre lo académico, lo investigativo, lo profesional y lo laboral a fin de responder a lo requerido por todos los sectores involucrados.

Cabe destacar que se considera que la validez de los estudios de licenciaturas relacionadas con el turismo y áreas afines, se encuentra relacionada con la atención a las citadas exigencias, las que a su vez, son orientadas por las directrices de la Organización Mundial del Turismo (OMT) a nivel internacional y por el propio Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet) a nivel nacional, organismos que tratan de “empatar” algunos de los saberes que se visualizan como inherentes a la formación turística. Estas organizaciones sirven, sin duda, para establecer los parámetros a seguir por las instituciones educativas y por los propios profesionales del turismo, garantizando de esta manera, la calidad de la educación (tabla 5).

Tabla 5. Directrices para la delimitación del perfil profesional en turismo

OMT	CONAET
Gobernanza.	Planificación y Desarrollo Turístico.
Ética, desarrollo del capital humano.	Administración de Instituciones –Hospitalidad–.
Sostenibilidad.	Turismo Alternativo –de naturaleza–, cultural, animación/recreación.
Innovación Competitividad Calidad.	Gestión Empresarial Turística.

Fuente: elaboración propia con base en OMT (2018), Conaet (2018).

Se enfatiza que, a través de estas directrices que orientan los procesos de certificación y acreditación educativa, se facilita la definición de perfiles profesionales, entendiendo este término como el producto de una experiencia educativa que, a su vez, está relacionada con las características del alumno y las tareas que potencialmente ya como egresado puede realizar, en conjunto con las competencias y habilidades que ha adquirido durante su formación (Moreno y Marcaccio, 2014). Para Díaz-Barriga (1999), el perfil profesional es un conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes que ayudan a delimitar el ejercicio profesional y debe venir plasmado en el currículo de la carrera que se trate.

Con el objeto de reforzar estos perfiles, las Instituciones de Educación Superior turística orientan sus modelos educativos al desarrollo de competencias –el que prevalece en casi todas las IES –y en menor medida, al modelo de educación por objetivos; destacando que el modelo por competencias –sustentando en el constructivismo– constituye una propuesta de formación que implica la enseñanza de conocimientos tanto conceptuales como factuales, a la par del desarrollo de habilidades prácticas y la resolución de problemas, elevando así el potencial de los estudiantes a través de un proceso integral que conjuga saberes cognitivos, destrezas operativas, capacidades conductuales y valores morales.

En cambio, las instituciones que encaminan su modelo educativo a la consecución de objetivos –sustentado en el conductismo–, orientan sus estrategias de enseñanza a la metacognición del estudiante y a su autorregulación en orden de conducir un aprendizaje autogestivo. Para los autores Méndez y Martínez-Fernández (2015), autores del estudio *Modelo por objetivos vs Modelo por competencias. Un análisis de las estrategias de aprendizaje*, este tipo de modelo prioriza la implementación de estrategias de repetición, elaboración y organización de la información (jerarquización y agrupación), lo que se traduce en la producción de aprendizajes memorísticos y aprendizajes significativos, pero en el aula. Igualmente, los investigadores establecen que no existen diferencias significativas entre ambos modelos educativos.

A través de los modelos educativos de licenciatura que, con base en su orientación permiten instrumentar los procesos de enseñanza y aprendizaje para contribuir a la formación profesional de los estudiantes, las instituciones educativas buscan responder a las necesidades del sector

turístico instrumentando paralelamente estudios de posgrado dirigidos a lograr la especialización en la disciplina a través de la investigación.

De hecho, la investigación ha constituido un hito para aquellas universidades que asumen un papel activo en la generación y aplicación de nuevos conocimientos, fin último de la investigación, ya que están conscientes de su relevancia para el desarrollo económico, social y cultural de los países. De aquí que, de acuerdo con el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt, 2019), ocho IES a nivel nacional hayan desarrollado una serie de programas de posgrado que persiguen la formación de profesionales de alto nivel que contribuyan al avance del conocimiento por medio de la reflexión, análisis, crítica e intervención en el campo del turismo.

Estas IES impulsan procesos de educación permanente buscando la continuidad formativa a través de los estudios de posgrado; y aun cuando México ha incitado la creación de diversos programas de especialidad, maestría y doctorado (que, en conjunto, conforman los estudios de posgrado), son aún muy pocos los que están reconocidos y acreditados por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), predominando los estudios con enfoque económico y administrativo (orientados a la gestión de negocios turísticos), otros con enfoque social y ecológico (encaminados al desarrollo sustentable de las comunidades receptoras). Cabe destacar que la Secretaría de Educación Pública (SEP) y la Secretaría de Turismo (Sectur) cuentan con un registro de 84 programas de posgrado en México, pero se reitera que solo son 8 los programas de calidad registrados (tabla 6).

Tabla 6. Programas de posgrado del campo
turístico acreditados por el Conacyt

NP	Programa de posgrado	Institución y ubicación
1	Maestría en Administración e Innovación del Turismo.	Instituto Politécnico Nacional (Ciudad de México).
2	Especialidad en Administración de Empresas Turísticas.	Universidad Autónoma del Estado de México (ciudad de Toluca).
3	Maestría en Ciencias para el Desarrollo, la Sustentabilidad y el Turismo.	Universidad de Guadalajara (Puerto Vallarta, Jalisco).
4	Maestría en Gestión Sustentable del Turismo.	Universidad de Quintana Roo (Cozumel).
5	Maestría en Paisaje y Turismo Rural.	Colegio de Postgraduados campus Córdoba (Córdoba, Veracruz).
6	Maestría en Desarrollo Local y Territorio.	Universidad de Guadalajara (Guadalajara, Jalisco).
7	Maestría en Negocios y Estudios Económicos.	Universidad de Guadalajara (Zapopan, Jalisco).
8	Maestría en Estudios Territoriales, Paisaje y Patrimonio.	Universidad Autónoma del Estado de Morelos (Cuernavaca, Morelos).

Fuente: elaboración propia con base en Conacyt (2019).

Se destaca que, aun cuando aquí no se encuentran registrados todos los programas de posgrado que se ofertan en el país, por lo menos los que se mencionan representan una oportunidad para la especialización profesional en el área turística, la cual está cobrando mayor fuerza en los últimos años a nivel tanto nacional como internacional.

Organismos, asociaciones y colegios de profesionales

Ya se ha establecido que la formación profesional que se oferta en las Instituciones de Educación Superior (IES) en México, constituye el baluarte para las transformaciones del sector turístico; pero son los organismos, asociaciones y colegios de profesionales los que, por medio de una participación oportuna, eficiente y organizada, llevan a cabo estudios, acciones y proyectos estratégicos que, sin duda, redundan en la mejora continua de la actividad.

A través de la generación de diversas alianzas, dichos organismos hacen más expedito el funcionamiento del sector tanto a nivel internacional como nacional y local; desarrollan procesos de formación, investigación e incluso difusión del conocimiento turístico para contribuir al fortalecimiento del sector. El organismo más importante de todos es, sin duda, la Organización Mundial del Turismo (OMT), la que lleva a cabo una ardua labor de investigación que se traduce en documentos relevantes como anuarios, informes y reportes estadísticos.

Se trata de un órgano de las Naciones Unidas (ONU) encargado de la promoción de un turismo responsable, sostenible y accesible para todos; aboga por un turismo que contribuya al crecimiento económico, a un desarrollo incluyente y a la sostenibilidad ambiental y ofrece liderazgo y apoyo al sector para expandir por el mundo sus conocimientos y políticas turísticas (OMT, 2018). También defiende la aplicación del Código Ético Mundial para el Turismo con la finalidad de maximizar la contribución socioeconómica del sector, pero minimizando a la vez sus posibles impactos negativos. Incluso este organismo se ha comprometido a promover el turismo como instrumento para alcanzar los Objetivos de Desarrollo de la ONU para el Milenio (ODM), encaminados a reducir la pobreza y a fomentar el desarrollo sostenible (Torres, 2015).

Otro organismo relevante para el sector es la Asociación Mundial para la Formación Profesional Turística (AMFORT), que persigue el estudio de los modelos de formación profesional en la industria del turismo, la regulación y armonización de programas y métodos pedagógicos; igualmente importante es la Asociación Internacional de Expertos Científicos de Turismo (AIEST), ubicada en Suiza, que ofrece cursos y congresos de carácter científico, y promueve las actividades de investigación científica de sus miembros y aquella que se produce en diversos centros e institutos turísticos alrededor del mundo.

Otro órgano que se considera destacado para el turismo es el Centro de Documentación de Estudios Turísticos (CHET) ubicado en Francia, el cual difunde por medio de sus revistas, diferentes estudios e investigaciones relacionados con el sector. Un organismo más es la Unión Iberoamericana de Profesionales de Turismo (UIPT), asociación sin ánimo de lucro que pretende difundir y dar prestigio a la profesión turística en todas sus facetas y niveles, integrando y representando a los profesionales de todas las especialidades (Hostelería, Agencias de Viajes, Informadores

Turísticos, Transportes, Seguridad Turística, Prensa especializada, etc.) y niveles del ámbito Iberoamericano. En la actualidad la UIPT cuenta con asociados de 14 países y representa a 7 mil profesionales turísticos iberoamericanos (Unión Iberoamericana de Profesionales de Turismo, 2019).

La Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería Gastronomía y Turismo (CONPEHT), es una Asociación Civil que concentra diversas entidades del conocimiento turístico; fue fundada en México en 1991 con la participación de instituciones académicas procedentes de países del continente americano y europeo (CONPEHT, 2019). Y aun cuando estos sean los organismos más reconocidos a nivel internacional, existen otros más que establecen redes y estrategias para coordinar y desarrollar parámetros internacionales que incidan en el buen funcionamiento del ámbito turístico. Entre ellos se encuentran los siguientes (se observa que la información fue registrada alfabéticamente):

- Asociación Internacional de Congresos y Convenciones (ICCA). Comunidad mundial relacionada con la industria de reuniones y eventos, que permite a sus miembros generar y mantener una ventaja competitiva significativa en el mercado; su sede se localiza en Ámsterdam (Ibáñez, 2014).
- Asociación Internacional de Hoteles y Restaurantes (IH&RA). Organización que representa los intereses colectivos de la industria hotelera y de restauración ante los principales organismos internacionales, con sede en Londres (Guzmán, 2013).
- Asociación Internacional de Transporte Aéreo (IATA). Es considerada como un instrumento para la cooperación entre aerolíneas; promueve la seguridad, fiabilidad, confianza y economía del transporte aéreo en beneficio económico de sus accionistas privados. Algunas de sus funciones son establecer alianzas entre compañías en cuanto a servicios, liquidación de boletos (*tickets* o billetes); interviene y regula el tráfico aéreo, establece códigos de compañías aéreas, aeropuertos, etc., y actúa en el campo de la seguridad y negociación entre gobiernos de diversos países del mundo (IATA, 2019).
- Consejo Mundial de Turismo y Viajes (WTTC). Derivado de la OMT, es un organismo que destaca por ser una coalición global de funcionarios ejecutivos en jefe de más de 100 grandes

empresas líderes, en todos los sectores de la industria, y representantes de más de 30 países (WTTC, 2014).

- Organización Internacional de Aviación Civil (OACI). Agencia de la ONU creada en 1944, con el fin de hacer más seguros y fáciles los viajes en avión; este organismo establece normas y regulaciones internacionales para garantizar la seguridad, eficiencia y regularidad del transporte aéreo; igualmente estudia los problemas de la aviación civil internacional y promueve reglamentos y normas únicos en la aeronáutica mundial. Sirve de catalizador para la cooperación en todas las esferas de la aviación civil entre sus 185 países miembros (OACI, 2014).
- Unión Internacional de Ferrocarriles (UIC). Es la asociación mundial para la cooperación entre los principales actores del sector ferroviario internacional, con sede en París (Ibáñez, 2014).
- Unión Internacional de Transporte por Carretera (IRU). Organización que defiende los intereses de los operadores de autobuses, taxis y camiones para asegurar el crecimiento económico y la prosperidad a través de la movilidad sostenible por carretera, de personas y mercancías, en todo el mundo; con sede en Ginebra, Suiza (Ibáñez, 2014).

Existen otros organismos cuya función radica en fortalecer y apoyar el desarrollo turístico, pero a través de la implementación de planes, programas y proyectos orientados al mejoramiento de la actividad turística. Entre ellos se encuentran (igualmente organizados alfabéticamente):

- Asociación Latinoamericana de Ferias y Exposiciones (AFIDA). Creada en 1969, persigue el fin de promover, representar y profesionalizar la industria de ferias, eventos y exposiciones de América Latina y España. Sus asociados son organizadores feriales y de eventos, recintos, predios, centros de convenciones y/o centros de exposición, prestadores de servicio para la industria y asociaciones de ferias y de eventos de la región (Ibáñez, 2014).
- Asociación Mexicana de Desarrolladores Turísticos (AMDETUR). Fomenta el desarrollo y crecimiento integral de la propiedad inmobiliaria turística en México con un enfoque sustentable y competitivo (AMDETUR, 2016).

- Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles, A. C. (AMHM). Institución que representa a la hotelería organizada de México; sus socios son empresarios dedicados a prestar servicios turísticos de hospedaje. Ellos reciben de la Asociación, soporte y beneficios diversos enfocados a aspectos legales, laborales, operacionales y comerciales de los hoteles. Sus objetivos son: contribuir al desarrollo de la industria del hospedaje en el país, representar el interés común de sus socios y desarrollar y difundir las mejores prácticas de la industria (AMHM, 2018).
- Asociación Mexicana de Turismo de Aventura y Ecoturismo (AMTAVE). Organismo institucional que representa a las empresas y proyectos dedicados a promover el turismo alternativo de México. Es una Asociación Civil, legalmente constituida en 1994, que agrupa a las principales empresas dedicadas a operar y promover el Turismo de Aventura y Ecoturismo en el país. Su objetivo es posicionar al sector como un segmento consolidado y reconocido dentro de las actividades turísticas del país en la República mexicana (AMTAVE, 2019).
- Cámara Nacional del Autotransporte de Pasaje y Turismo (CANAPAT). Agrupa a las empresas de autotransporte y turismo de pasajeros en sus diferentes modalidades; en ella también se incluyen personas físicas o morales que, sin ser permisionarios del autotransporte de pasaje, turismo o servicios auxiliares, se dedican a desarrollar actividades complementarias o conexas a estas y desean participar en la Cámara, utilizando los servicios que proporciona, o coadyuvando al desarrollo de la industria. Constituida en 1989, tiene como misión impulsar el desarrollo de esta industria, brindando a sus afiliados los servicios que les permitan mejorar su operación cotidiana en beneficio de los usuarios (CANAPAT, 2017).
- Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo (CONCANACO SERVYTUR). Congrega a los grupos empresariales que representan al sector turístico y tiene como misión representar, defender y promover los intereses de las empresas pertenecientes a los sectores de Comercio, Servicios y Turismo a través de la integración de las 255 cámaras confederadas; tiene una representatividad nacional en más de 30 depen-

- dencias y organismos, así como representación internacional en América Latina, Estados Unidos y Europa (CONCANACO, 2015).
- Confederación Nacional de Asociaciones de Agencias de Viajes (CONNAV). Tiene como misión brindar a las agencias de viajes de México diferentes propuestas y alternativas para contribuir al fortalecimiento y desarrollo del sector, así como defender sus intereses y las relaciones con sus diversos proveedores (Ibáñez, 2014).
- Consejo Nacional Empresarial Turístico (CNET). Fundado en 1988 en la Ciudad de México, con la finalidad de que los prestadores de servicios turísticos se unan y sumen fuerzas, para conformar un frente común de intercambio y negociación (CNET, 2020).

Como puede observarse, todos estos organismos y asociaciones relacionados con el sector turístico intervienen en la gestión, representación y defensa de los intereses generales, comunes y específicos de las organizaciones y empresas afiliadas a ellos, así como en la difusión de las acciones y servicios que prestan las mismas. Constituyen de igual forma un vínculo para las instituciones educativas que, a través de alianzas y convenios de colaboración, pueden fortalecer su interlocución social y política al más alto nivel y, además, generar impactos positivos en la economía del país.

En relación con labores de investigación, gestión y conocimiento, pero en función de un área específica, y orientadas a hacer más vigoroso el mercado turístico, se encuentran las consultorías, las cuales ofrecen servicios especializados de asesoría, investigación y tendencias del mercado; estudios de mercado y factibilidad, planes de negocios, valuación; análisis turístico y planificación estratégica, desarrollo de planes y programas, entre otros, y están conformadas por profesionales y/o empresas independientes que ofertan sus servicios a cambio de una remuneración económica. Sin embargo, se considera relevante mencionarlas por realizar estudios pertinentes y actualizados en torno al sector turístico, y por involucrar profesionales formados en dicho campo. Entre las consultoras turísticas más reconocidas en el país, se pueden nombrar:

- *AprendedeTurismo.org*. Plataforma de formación en línea especializada en promoción turística internacional, dirigida a profesionales del sector de diferentes destinos del mundo; ofrece asesoría

técnica y personalizada, que les permita desarrollar una planificación estratégica del desarrollo turístico, mejorar el posicionamiento internacional de su marca y maximizar la experiencia de los turistas que les visitan (Aprende de Turismo.org, 2014).

- *BDO México*. Consultoría en Hotelería y Turismo que ofrece estudios y asesoría para inversiones en proyectos y desarrollos inmobiliarios relacionados con dichos campos. Cuenta con un Sistema de Información Estadística y Hotelera, que ofrece datos específicos para cadenas hoteleras y negocios del ramo (BDO Castillo Miranda, 2022).
- *Cepet Consulting*. Consultora especializada en la planificación, desarrollo y gestión de destinos y productos turísticos. Su objetivo es ofrecer asesoría estratégica y técnica que permita resolver problemas o potencializar situaciones de personas y organizaciones (Cepet Consulting, s.f.).
- *Consultoría DNCT*. Sus servicios están orientados a la obtención del Distintivo Nacional de Calidad Turística (DNCT), que otorga la Secretaría de Turismo a las empresas del sector; dicha organización las ayuda a alcanzar este reconocimiento que avala la calidad de los productos y/o servicios turísticos que ofrezca la entidad contratante, que puede representar a subsectores como spas, arrendadoras de autos, agencias de viajes; guías de turistas, campos de golf y establecimientos de hospedaje, entre otros (Consultoría DNCT, 2020).
- *STA Consultores SC*. Empresa conformada por un grupo de especialistas interdisciplinarios en el ramo del turismo y las reuniones en México, pero con amplia experiencia internacional. Llevan a cabo diversos análisis y propuestas relacionadas con el sector, desde perspectivas diferentes (académica, gubernamental, privado, social y ambiental), con el fin de integrar soluciones óptimas para sus clientes (STA Consultores, 2020).

Estas consultorías, por mencionar unas cuantas, llevan a cabo algunas funciones que podrían considerarse propias de las instituciones educativas, por lo que se observa como relevante establecer los vínculos necesarios entre ellas para que, desde su formación, los estudiantes de las carreras de turismo puedan poner en práctica programas y proyectos dirigidos a

la promoción de acciones comerciales, a la gestión y administración de negocios, y al desarrollo de sistemas y procedimientos que coloquen a las entidades económicas turísticas en una posición competitiva.

Otras organizaciones en las que los egresados de las instituciones educativas pueden poner sus conocimientos al servicio de los sectores productivos, son los Colegios de Profesionales; quienes estudian una carrera turística, tienen la oportunidad de participar en la investigación y promoción del turismo; orientar las políticas públicas que inciden en su organización, e incluso, jugar un papel importante en la definición e instrumentación de dichas políticas, lo que constituye algunas de las funciones de los citados Colegios. Un organismo importante que se comenta a continuación a manera de ejemplo es el Colegio Nacional de Turismólogos en Hotelería y Gastronomía (COLTH, 2022) que se encuentra registrado en la Secretaría de Turismo. Este concentra a todos los profesionales del país que tienen un mismo ejercicio o carrera, para la representación y defensa de sus intereses, y de la propia profesión.

Cuenta con miembros procedentes de distintos ramos relacionados con el turismo (instituciones educativas, empresas de servicios, organizaciones privadas) y con presencia en diferentes estados de la República mexicana, y realiza diversos eventos a lo largo del año, acciones que suelen llevar a cabo los diversos colegios de profesionales que, en conjunto con las organizaciones, asociaciones, confederaciones, consejos y consultorías que aquí se han reseñado, pretenden unir esfuerzos y trabajar de manera colaborativa por medio de alianzas y acuerdos, para lograr que el turismo continúe siendo un factor de desarrollo y progreso para México.

Acreditación y certificación turística en México

Las Instituciones de Educación Superior (IES), al tener como función principal la formación de profesionales que respondan a las demandas tanto sociales como del mercado laboral, están sometidas al escrutinio público que se encarga de valorar su pertinencia y calidad; es por lo que se han implementado diversas formas de evaluación –traducidas en sistemas de acreditación y certificación– para garantizar el logro de dichas metas.

De aquí que tengan que someterse a constantes procesos de valoración externa, cubriendo una serie de requisitos formales no solo para

“demostrar” ante la sociedad que son aptas para el encargo encomendado –la formación– sino también para obtener, de algún modo, el reconocimiento y prestigio que propicie, paralelamente, la obtención de mayores recursos económicos (para el caso de las universidades públicas, por parte del Estado), y/o la ampliación de su matrícula (para el caso de las universidades privadas).

Uno de estos procesos al cual se someten para valoración las instituciones educativas, es la llamada acreditación que, en el caso del turismo, la realiza el Conaet. Dicha acreditación significa:

[...] proceso que valida la calidad de una institución educativa o de un programa académico. Reconocimiento público que otorga un organismo acreditador, no gubernamental y reconocido formalmente por el Consejo para la Acreditación de la Educación Superior (Copaes), en el sentido de que cumple con determinados criterios, indicadores y parámetros de calidad en su estructura, organización, funcionamiento, insumos, procesos de enseñanza, servicios y en sus resultados. Significa también que el programa tiene pertinencia social (COMAEM, 2018, p. 3).

Se destaca que todo lo relativo a los criterios, indicadores y parámetros establecidos por el Conaet para llevar a cabo dicha acreditación, se detallan ampliamente en el capítulo IV de este libro, razón por la cual no se incluye en este apartado más información. De lo que se aportan más datos, es de lo relativo a los procesos de certificación en turismo al cual se someten las empresas y organizaciones mexicanas. En términos conceptuales, la certificación es:

Proceso en el que se verifica y documenta la capacidad de una persona para desempeñar una profesión. La certificación es la representación oficial de la acreditación (constancia de la calidad alcanzada) y se certifica a la persona y a la institución. Validación interna o externa, reconocimiento institucional de logros de los objetivos, criterios y requerimientos de un programa por parte de un estudiante (SEP, s/f, p. 10).

En México, la Secretaría del Trabajo y Previsión Social da legalidad a dichos procesos de certificación pero a las empresas dedicadas al ramo, en términos de que estas alcancen la calidad en sus funciones produc-

tivas a través de las Normas ISO 9001:2000, que ponen de manifiesto dos aspectos de gran relevancia: el primero se relaciona con la publicidad que realizan las empresas de sus procesos y productos o servicios, los cuales deben corresponder a la calidad que promueven ante el consumidor; y el segundo tiene que ver con la percepción que tiene el cliente de dicha calidad, aspectos que son certificados a través de estas Normas (ISO 9001: 2000).

La Secretaría de Turismo federal, a través de la Dirección General de Certificación Turística (Sectur, 2016) certifica a las empresas de servicio turístico a través de los siguientes programas (que se presentan a continuación en orden alfabético):

- *Programa de Calidad Moderniza*. Se trata de un sistema para el mejoramiento de la calidad a través del cual las empresas turísticas pueden estimular a sus colaboradores e incrementar sus índices de rentabilidad y competitividad. Otorga el “Distintivo M”, y está dirigido a propietarios y directivos de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas Turísticas legalmente constituidas (Sectur, 2017a).
- *Programa de Calidad Tesoros de México*. Tiene como principal propósito impulsar la excelencia de los hoteles y restaurantes cuyos altos estándares de servicio, características arquitectónicas y gastronómicas, reflejen y promueven la riqueza de la cultura mexicana; para obtener el “Distintivo Tesoros de México”, las empresas deben seguir un proceso de evaluación y desarrollar un plan de mejora (Sectur, 2015c).
- *Programa de Calidad Distintivo S*. Reconocimiento a las buenas prácticas sustentables de las empresas turísticas, en el desarrollo de proyectos; dicho distintivo avala las certificaciones emitidas por *EarthCheck* y *Rainforest Alliance*, empresas que promueven las mejores prácticas sustentables a nivel internacional, promovidas por la Organización Mundial de Turismo y *The Global Sustainable Tourism Council* (GSTC). De acuerdo con la madurez de la empresa la obtención del distintivo puede tardar de 6 a 8 meses (Sectur, 2015b).
- *Sello de Calidad Punto Limpio*. Tiene como objetivo propiciar la incorporación de buenas prácticas de higiene en las micro,

pequeñas y medianas empresas turísticas, a fin de proteger la salud de sus clientes, de sus trabajadores y de las comunidades (Sectur, 2015d).

La Secretaría de Turismo (Sectur) también cuenta con otros programas de certificación agrupados en el rubro de Segmentos Especializados; este se caracteriza por considerar a empresas orientadas a ciertos grupos de mercado con características particulares:

- *Sello Turismo Incluyente*. Otorgado a aquellas empresas turísticas que no solamente tienen conocimientos en materia de atención a personas con discapacidad, sino que también cuentan con las instalaciones exteriores e interiores, señalética y servicios de información adecuadas para brindar un servicio de calidad a este segmento de mercado. Para la obtención de este sello pueden participar empresas turísticas legalmente constituidas con dos años de operación en agencias de viajes, hoteles, restaurantes, museos, centros de convenciones, guías de turistas, hospitales, parques temáticos y transportación turística (Sectur, 2017b).
- *Sello Halal México-Turismo Musulmán*. Reconoce a las empresas que realizan esfuerzos para implementar estándares de calidad en la atención del mercado musulmán, considerando aspectos culturales de primer contacto y servicio, manejo de productos Halal, instalaciones, hospitalidad, así como comercialización; a fin de satisfacer las principales necesidades de sus clientes y posicionarse en la atención de este mercado emergente a escala nacional e internacional. Para su obtención participan empresas turísticas legalmente constituidas como agencias de viajes, hoteles, restaurantes y guías de turistas que demuestren conocimientos del país, su contexto e idioma (Sectur, 2017d).
- *Sello Cerca de China-Turismo Chino*. Este se otorga a empresas que han desarrollado y mantienen esfuerzos relacionados a la atención con calidad al mercado chino. De igual manera deben ser empresas legalmente constituidas, con al menos dos años de operación y giro en agencias de viajes, hoteles, restaurantes, guías de turistas y centros de convenciones (Sectur, 2017c).

- *Certificación de playas.* La Sectur, en coordinación con la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales, con base en la NMX AA 120 SCFI 2016, así como con la Fundación para la Educación Ambiental (FEE), tiene como objetivo establecer los requisitos y especificaciones de calidad ambiental, sanitaria, seguridad y servicios para la sustentabilidad de las playas (Sectur, 2019a).

Cabe destacar que existen otros procesos de certificación pero relacionados con el sector gastronómico, que son señalados en el apartado siguiente (Capítulo II). Por otro lado, se enfatiza que también existen otras certificaciones internacionales que se ofrecen a grupos empresariales, cadenas hoteleras o restauranteras del país, y que persiguen igualmente el reconocimiento de normas o modelos con estándares de calidad. Algunos ejemplos que se conocen por haber sido obtenidos por empresas turísticas mexicanas son:

- *Certificación Biosphere Tourism*, basada en los principios de sostenibilidad y mejora continua; ofrece a las empresas del sector la oportunidad de diseñar productos y servicios propios de un turismo no agresivo, satisfaciendo las necesidades actuales sin comprometer a las generaciones futuras. Garantiza un equilibrio entre las dimensiones económica, socio-cultural y medioambiental de un destino (Biosphere Responsible Tourism, 2022).
- *Certificación Blue Flag*, etiqueta ecológica de renombre mundial; representa un compromiso con los usuarios de las playas y el medioambiente; su objetivo central es conectar al público con su entorno y animarlos a aprender más de él a través de información y actividades de educación ambiental en términos de biodiversidad, ecosistemas y fenómenos ambientales (Blue Flag México, 2021).
- *Acreditación de Guías de Turistas*, se otorga a quienes ofrecen un servicio con estándares de calidad en términos de orientación e información profesional y especializada a los turistas, en los atractivos turísticos y patrimonio cultural y natural de México, y en las diferentes entidades federativas (Sectur, 2015a).

- *Certificación de Sistemas de Gestión EQA*, que reconoce la calidad de los servicios turísticos ofertados por empresas, destinos turísticos y guías de turistas. Cuenta con 3 grandes categorías: Certificación de Sistemas de Gestión, relacionada con los procesos de la organización en materia de seguridad, salud, manejo ambiental, etc.; Certificación, relativa a la cadena de suministro de alimentos, y la Certificación TI, concerniente a los sistemas de tecnología y protección de la información (EQA, 2022).
- *Certificación EarthCheck*, orientada a asegurar el cumplimiento de estándares internacionales relativos a los gases de efecto invernadero, turismo responsable y certificaciones relacionadas con la Agenda 21 de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (EarthCheck, 2022).
- *Certificado Excelencia de TripAdvisor*, que se otorga desde el 2011 a aquellos negocios de la industria hotelera que constantemente ofrecen un excelente servicio en todo el mundo. La distinción se ofrece a aproximadamente el 10 % de los negocios que obtuvieron consistentemente excelentes opiniones en TripAdvisor durante el año previo a la obtención (TripAdvisor, 2022).

En cuanto a la acreditación de los profesionales, aparte del reconocimiento antes mencionado relacionado con los Guías de Turistas, no existe ningún otro organismo nacional reconocido que se encargue de dicha labor; en México, la acreditación la obtienen las instituciones educativas donde se forman dichos profesionales, y son las que se acreditan a través del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet), cuya información en términos de misión, visión, criterios de evaluación e indicadores, entre otros elementos, se aborda de manera más amplia y profunda en los capítulos III y IV.

Como puede colegirse, todas las acreditaciones y certificaciones turísticas buscan impulsar la mejora continua de empresas y organizaciones, y la capacitación permanente de los actores involucrados en el sector, con el fin de incrementar la calidad y la satisfacción de los turistas, promoviendo así mismo su competitividad.

Conclusiones

En este capítulo se ha presentado un panorama general de la oferta educativa en turismo en México, haciendo primero un recorrido histórico donde se da cuenta de la creación de las primeras escuelas relacionadas con la disciplina, precisando que es a partir de la década de los 50' cuando empiezan a hacer su aparición, como es el caso de la Escuela Técnica Hotelera –hoy Escuela Mexicana de Turismo– y la primera carrera de turismo en la República mexicana, ofertada en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex).

La expansión de las líneas aéreas, las tour operadoras, y las cadenas hoteleras en todo el mundo, dan pie a la diversificación de opciones de formación profesional y capacitación en turismo; a partir de los años 80, ya existían en el país más de 170 escuelas de turismo, las cuales, desde entonces, han apuntado a la preparación del factor humano que sepa satisfacer las necesidades del turista por medio de la gestión y administración de los servicios turísticos, por un lado; y por otro, a la formación de egresados que sepan proyectar y planificar los destinos turísticos, así como los vastos recursos tanto naturales como culturales que posee el país.

También se resalta el hecho de que, de más de dos mil Instituciones de Educación Superior que existen en el país, son 255 las que ofrecen carreras relacionadas con turismo, y existen 39 denominaciones registradas de licenciaturas en el campo turístico; 79 % de las IES son escuelas privadas, y 21 % públicas; y de acuerdo con el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet), 119 programas de educación turística y gastronómica cuentan con una acreditación vigente, y 43 de ellos han sido reacreditados.

Esta información relativa a la educación turística que se oferta en las universidades, permite observar una alta diversificación de carreras relacionadas con el estudio del turismo. Pero, para efectos de su mejora, se considera necesaria la regulación de dichas instituciones mediante procesos permanentes de evaluación que den muestra de su capacidad de competencia y calidad educativa, en orden de formar los perfiles profesionales que demanda el mercado laboral y que exige la propia sociedad, manteniendo, al mismo tiempo, el interés y la motivación de los estudiantes y egresados por una formación integral, continua y permanente.

También en este capítulo se ha abordado el tema de la formación profesional turística, ya que a través de ella se facilita la adquisición de los saberes cognitivos y de las capacidades requeridas en el capital humano que se desenvuelve en la actividad; al respecto, se identifica que 70 % de los programas en turismo que se ofertan en México siguen un modelo educativo por competencias, y otro porcentaje importante, un modelo por objetivos, pero se resalta que en términos de dicha preparación, no existen diferencias significativas entre ambos modelos.

Sin embargo, a través de la información que se presenta, se puede identificar la necesidad de instrumentar estrategias de enseñanza y aprendizaje más efectivas para el desarrollo de los saberes exigidos en el cambiante entorno turístico, sin importar el modelo educativo a seguir; en consecuencia, se demanda aprovechar las funciones inherentes de las universidades, la extensión y vinculación para que los estudiantes en formación realicen mayores prácticas y tengan un mayor conocimiento y acercamiento con su entorno.

Asimismo, en este capítulo se ha reseñado información relativa a los programas de posgrado del campo turístico acreditados por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), determinándose la necesidad de ampliar su oferta, en orden de impulsar la investigación que permita la generación y aplicación de conocimientos para el avance de la disciplina y la mejora constante de los productos y servicios ofertados en el campo; ya que se considera que, a través de las acciones investigativas, se contribuye también a la solución de problemas concretos y a la mejora de la calidad de vida de las comunidades receptoras.

Lo concerniente a organismos, asociaciones y colegios de profesionales del sector turístico se ha presentado en otro apartado de este capítulo, toda vez que intervienen en la gestión, representación y defensa de los intereses generales, comunes y específicos de las organizaciones, empresas e individuos afiliados a ellos, por lo que se resalta la necesidad de contar con directorios y/o catálogos donde se puedan consultar datos confiables y actuales en torno a ellos, no solo por razones de membresía, sino y sobre todo para reforzar su relación sinérgica con las instituciones educativas.

Se enfatiza la inclusión de información relacionada con las consultorías, por considerarse que dichas empresas, aun cuando tienen fines de lucro, llevan a cabo algunas funciones que podrían considerarse propias

de las instituciones educativas, y que podrían servir como lugares de práctica y acercamiento a la realidad de los alumnos que estudian la carrera de turismo, como otra forma de contribuir a relacionarlos con el entorno.

En términos de la acreditación y de la certificación turística en México, se explican brevemente las diferencias entre ambos términos, precisando que la acreditación hace referencia a las instituciones educativas que forman a los profesionales y que son otorgadas por organismos como Conaet, que en México, es aquel a cargo de dicha función; e igualmente se hace mención al hecho de que en este país no existen organismos acreditadores de profesionales, más que la Secretaría de Turismo que acredita específicamente a los Guías de Turistas.

En relación con los procesos de certificación, para garantizar la calidad de las empresas del ramo, se ofrece una breve descripción de los sellos, programas y distintivos que impulsa la propia Sectur, así como algunos organismos internacionales, lo que permite observar que este campo, en términos laborales, está cubierto por el Gobierno Federal y algunas entidades privadas; y en relación con lo educativo, es el Conaet el organismo a cargo de tal función.

Con base en los temas abordados, puede concluirse que la educación en turismo debe responder a los requerimientos de formación, cualificación y empleabilidad de los profesionales, por lo que se considera debe contemplar en sus procesos la aplicación de novedosas Tecnologías de Información y Comunicación, una mayor vinculación con el sector empresarial y gubernamental para acercar a la realidad a alumnos y egresados, así como la incorporación de innovaciones en las prácticas profesionalizantes que propicien la apertura de nuevos espacios globales de mercado y el diseño y promoción de productos turísticos alternativos y competitivos.

Para ello, se requiere de la participación activa y comprometida de las empresas que ofertan servicios turísticos, de las dependencias gubernamentales que dictan las políticas turísticas; de los organismos, asociaciones y colegios de profesionales que representan a los profesionales del sector, o bien, que impulsan la actividad turística en diversos frentes, en conjunto con las instituciones educativas que se dedican a la formación de los profesionales en turismo que están, y estarán insertos en un mercado laboral competitivo y cambiante donde cada egresado debe diferenciarse y destacar a través de su ejercicio profesional.

Entonces, las IES enfrentan el reto de formar profesionales en turismo que tanto ahora como en el futuro puedan ejercer una práctica especializada, heterogénea y, a la vez, incierta, y que demanda dominio de idiomas, aplicación de herramientas tecnológicas, desarrollo de habilidades comunicativas; flexibilidad para viajar, creatividad, iniciativa o motivación, entre otras competencias. Es decir, cada profesional debe ser capaz de adaptar su *currículum* al puesto de trabajo ofertado, y a las exigencias sociales de su entorno inmediato.

Son las Instituciones de Educación Superior las encargadas de la formación de los profesionales y del factor humano que demanda el sector, pero en sinergia con empresas, dependencias gubernamentales y organizaciones que, si trabajan en conjunto aprovechando cada una sus potencialidades, podrán sin duda responder de manera pertinente y oportuna a las necesidades impuestas por el turismo contemporáneo.

Referencias

Libros, capítulos y artículos

- Campos, J. A. y Sánchez, J. L. (2001). Situación actual y perspectivas del sistema educativo turístico en Andalucía. *Cuadernos de CC.EE. y EE.*, 41, 57-74 https://www.researchgate.net/profile/Jose_Sanchez-Ollero/publication/28095486_Situacion_actual_y_perspectivas_del_sistema_educativo_turistico_en_Andalucia/links/00b7d539adbo45ef99000000/pdf
- Cárdenas-García, P. J., Pulido-Fernández, J. I. y Carrillo Hidalgo, I. (2016). Adquisición de competencias en el grado de turismo mediante el aprendizaje basado en estudios de caso. *Aula Abierta*, 44(1), 15-22. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0210277315000220>
- Ceballos, C., Arias, C., Ruiz, A., Sanz, C. y Vázquez, I. (2010). La formación en turismo en España: pasado, presente y futuro en el Nuevo Espacio Europeo de Educación Superior. *Cuadernos de Turismo*, 25, 45-67. <https://revistas.um.es/turismo/article/view/109571/104161>
- César D., A. y César A., F. (2016). Educación Universitaria y Turismo. *Revista Latino-Americana de Turismología*, 2(2). <https://periodicos.ufjf.br/index.php/rlaturismologia/article/view/10019>
- Dávila L., A. (2015). Centros Integralmente Planeados (CIPS) en México: el proyecto turístico del Fonatur. *Quaderns de Recerca en Urbanisme*, [en línea], 5/6, <https://www.raco.cat/index.php/QRU/article/view/311319>
- De Carvalho, E. (2016). Aprendizaje turístico por descubrimiento significativo mediante viajes académicos de estudio: estrategia y práctica de sustentabilidad. Puerto Peñasco, México. *Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo (RIDE)*, 7(13). <http://www.scielo.org.mx/pdf/ride/v7n13/2007-7467-ride-7-13-00435.pdf>
- Díaz-Barriga, F. (1999). Elaboración del perfil profesional. En F. Díaz Barriga, M. L. Lule, D. Pacheco Pinzón, S. Rojas-Drummond y E. Saad Dayán (eds.), *Metodología de Diseño Curricular para Educación Superior* (pp. 85-104). Trillas.
- Duarte P., T. (2016). Distribución de la oferta educativa (OET) y de las estructuras formales de investigación en Turismo (EFIT) en México. *Revista Latino Americana de Turismología*, 2(2), 25-48. <https://periodicos.ufjf.br/index.php/rlaturismologia/article/view/10017>

- Duarte P., T. (2017). Distribución de la Oferta Educativa (OET) y de las Estructuras Formales de Investigación en Turismo (EFIT) en México. En S. M. Arnaiz Burne, T. Duarte Pimentel y C. Gauna Ruiz de León (coords.), *Educación y Turismo* (pp. 9-58). <http://www.cta.cuc.udg.mx/publicaciones/2017%20-%20Educaci%C3%B3n%20y%20turismo%20EBOOK.pdf>
- Font A., M. y Espinosa C., G. C. (2018). Estudio de graduados en administración de empresas turísticas, propuestas de mejora. *Revista Electrónica Formación y Calidad Educativa (Refcale)*, 6(2). <https://refcale.uleam.edu.ec/index.php/refcale/article/view/2747>
- González F., F. I., Tamayo S., A. L. y Castillo N., M. (2017). Agentes, estructuras y poder en torno a la pertinencia social de las propuestas de formación profesional turística. *Teoría y Praxis*, 22, 9-33. <https://www.redalyc.org/pdf/4561/456152576002.pdf>
- Ibáñez P., R. M. (2014). El turismo y sus organismos. *Revista Turydes: Turismo y Desarrollo*, 17. <http://www.eumed.net/rev/turydes/17/organismos.html>
- Lillo-Bañuls, A. y Casado-Díaz, J. M. (2015). Exploring the relationship between educational mismatch, earnings and job satisfaction in the tourism industry. *Current Issues in Tourism*, 18(4), 361-375. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13683500.2014.915796>
- Lomas, K. R. y Trujillo, C. A. (2019). Modelo Educativo ambiental para el Turismo comunitario Fakcha Llakta. Ecuador. *International Journal of Professional Business Review*, 3(1), 95-110. <https://www.redalyc.org/jatsRepo/5536/553658821007/553658821007.pdf>
- Magaña C., I. (2008). La competitividad y las competencias cualitativas: reflexiones y propuestas desde la educación turística. *Red Internacional de Investigadores en Competitividad*, 2(1). <https://www.riico.net/index.php/riico/article/view/1017>
- Martínez M., J. A. (2019). Implicaciones de una formación turística y sus consecuencias en escenarios competitivos. *Revista Faeco Sapiens*, 2(1), 1-18. <https://core.ac.uk/download/pdf/268593533.pdf>
- Moreno, J. E. y Marcaccio, A. (2014). Perfiles profesionales y valores relativos al trabajo. *Ciencias Psicológicas*, 8(2). http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=Si688-42212014000200003
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) (2017). *Estudio de la Política Turística de México. Resumen Ejecutivo, Evaluación y Recomendaciones*. OCDE. https://www.oecd.org/industry/tourism/MEXICO%20TOURISM%20POLICY%20REVIEW_EXEC%20SUMM%20ASSESSMENT%20AND%20RECOMMENDATIONS_ESP.pdf

- Pérez, A. J. (2017). Alcances e implicaciones de la práctica en los procesos académicos para fines formativos de la Licenciatura en Gestión Turística. *Revista Iberoamericana de producción académica y gestión educativa*, 4(8). <http://pag.org.mx/index.php/PAG/article/view/705>
- Pérez, G., H. (2015). *Historia de Hotelería y Turismo en México*. Universidad de Guadalajara. <http://www.cta.cuc.udg.mx/publicaciones/2015%20-%20Historia%20de%20hoteler%C3%ADa%20y%20turismo%20en%20M%C3%A9xico.pdf>
- Rivas G., R. M., Cardoso E., E. O. y Cortés R., J. A. (2018). Propuesta de las competencias profesionales en turismo desde el enfoque del empleador. *Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo (RIDE)*, 9(18). <https://www.ride.org.mx/index.php/RIDE/article/view/418>
- Tamayo S., A. L. y Peñaloza S., L. (2005). Investigación en turismo y educación en la Universidad Autónoma del Estado de México. *Teoría y Praxis*, 1, 87-95. <https://www.redalyc.org/pdf/4561/456145114007.pdf>
- Tejada F., J. y Ruiz B., C. (2016). Evaluación de competencias profesionales en educación superior: retos e implicaciones. *Educación XXI: Revista de la Facultad de Educación*, 19(1), 17-38. <https://www.redalyc.org/pdf/706/70643085001.pdf>
- Torres Z., M. (2015). Referentes de formación en educación superior. Área de conocimiento: Turismo. *Sophia*, 11(2), 185-205. <https://www.redalyc.org/pdf/4137/413740778006.pdf>
- Universidad La Salle (2012). *Alineación de los programas de estudio de educación turística a las necesidades del campo laboral*. Sectur-CESTUR-Conacyt. https://lasallecancun.edu.mx/REC/ALI_PRO.pdf

Tesis y conferencias

- Dell'Arciprete, J. (2016). *La articulación turismo-educación. Propuestas de circuitos recreativos-educativos para el partido de Coronel Dorrego* [Tesis de grado, Universidad Nacional del Sur]. <http://repositoriodigital.uns.edu.ar/bitstream/123456789/3325/1/Tesis%20final%20-%20Javier%20Dell%20Arciprete.pdf>
- Méndez, L. M. y Martínez-Fernández, J. R. (2015). *Modelo por objetivos vs Modelo por competencias. Un análisis de las estrategias de aprendizaje* [3° Congreso Internacional Multidisciplinar de Investigación Educativa, Asociación Multidisciplinar de Investigación Educativa, AMIE]. <http://amieedu.org/actascimie14/wp-content/uploads/2015/02/mendez.pdf>

Varisco, C. et al. (2014). *El relevamiento turístico: de CICATUR a la planificación participativa. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales* [VI Congreso Latinoamericano de Investigación Turística, Neuquén, 25-27 de septiembre de 2014]. <http://nulan.mdp.edu.ar/2052/1/varisco.etal.2014.pdf>

Fuentes electrónicas

Aprende de Turismo.org (2014). Página principal. *Aprendedeturismo.org*. <https://www.aprendedeturismo.org/>

Asociación Internacional de Transporte Aéreo (IATA) (2019). Asociación Internacional de Transporte Aéreo. *World Trade Organization*. <https://www.tfafacility.org/es/asociacion-internacional-de-transporte-aereo-iata>

Asociación Mexicana de Desarrolladores Turísticos (AMDETUR) (2016). Sobre AMDETUR. *AMDETUR*. <https://amdetur.org.mx/>

Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles (AMHM) (2018). Quiénes somos. *AMHM*. <https://www.amhm.org/pages/quienes-somos-3/>

Asociación Mexicana de Turismo de Aventura y Ecoturismo (AMTAVE) (2019). Nosotros. *AMTAVE*. <http://www.amtave.org/nosotros.php>

BDO Castillo Miranda (2022). Hotelería y Turismo. *BDO México*. <https://www.bdo-mexico.com/es-mx/servicios/consultoria/hoteleria-y-turismo>

Biosphere Responsible Tourism (2022). Certificación Biosphere. La apuesta por un turismo sostenible. *Biospheretourism.com*. <https://www.biospheretourism.com/es/certificacion-biosphere/83>.

Blue Flag México (2021). Página principal. *BlueFlagMexico.org*. <http://www.blueflag-mexico.org/>.

Cámara Nacional de Autotransporte y Pasaje de Turismo (CANAPAT) (2017). Acerca de CANAPAT. *CANAPAT*. <http://canapat.org.mx/>

Cepet Consulting (s.f.). Página principal. *CepetConsulting*. <https://cepetconsulting.com/>

Colegio Nacional de Turismólogos en Hotelería y Gastronomía (COLTHG, 2022). Página principal. *Colthg.org*. <https://colthg.org>

Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo (CONCANACO) (2015, 14 de septiembre). Qué es la CONCANACO. *CONCANACO*. <https://www.concanaco.com.mx/>

- Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPETH) (2019). Nosotros. *CONPETH*. <http://www.conpeht.com/opcion-de-talle.asp?grupo=2&t=NOSOTROS>
- Consejo Mexicano para la Acreditación de la Educación Médica (COMAEM) (2018). Glosario de Términos. Acreditación. *COMAEM*. <http://www.comaem.org.mx/wp-content/uploads/2019/08/3.-Glosario-de-T%C3%A9rminos-2018.pdf>
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) (2019). Programa Nacional de Posgrados de Calidad. *Conacyt*. <https://www.conacyt.gob.mx/index.php/becas-y-posgrados/programa-nacional-de-posgrados-de-calidad>.
- Consejo Nacional Empresarial Turístico (CNET) (2020). Quiénes somos. *CNET*. <https://www.cnet.org.mx/>
- Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet) (2019). Programas acreditados y reacreditados vigentes. *CONAET*. <https://www.conaet.net/acreditacion/acreditacion/en-orden-alfabetico-y-por-perfil/>
- Consultoría DNCT (2020). Consultoría DNCT. Un servicio de Consultora Mexicana. *CM Consultora Mexicana*. <https://consultoramexicana.com/ms/consultoria-distintivo-nacional-de-certificacion-turistica>
- EarthCheck (2022). EarthCheck Certificación. *EarthCheck.org*. <https://es.earthcheck.org/products-services/certificacion/certification/>
- Entorno Turístico (s/f). DTI: Nuevos perfiles profesionales en Turismo. Sección Hablemos de Turismo. *Entorno Turístico*. <https://www.entornoturistico.com/dti-nuevos-perfiles-profesionales-en-turismo/>
- EQA (2022). Página principal. *EQAMéxico*. <https://eqamexico.com/>
- Estévez, R. (2016). ¿En qué consiste un destino turístico inteligente? *World Economic Forum*. <https://www.weforum.org/es/agenda/2016/10/en-que-consiste-un-destino-turistico-inteligente>
- Guzmán, M. D. (2013, septiembre). Las 10 asociaciones relacionadas al turismo más importantes del mundo. *Reporte Lobby*. <https://www.reportelobby.com/2013/09/las-10-asociaciones-relacionadas-al.html>
- Organización Internacional de Aviación Civil (OACI) (2014). Sobre la OACI. *OACI*. <https://www.icao.int/about-icao>
- Organización Mundial del Turismo (OMT) (2018). Tourism human capital development. *OMT*. <https://www.unwto.org/UNWTO-academy>

- QS Top Universities (2019). Top Universities. QS Quacquarelli Symonds Limited. *Top Universities*. <https://www.topuniversities.com/universities/country/mexico/level/undergrad/subject/hospitality-leisure-management>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (1993). Estadísticas generales del sector turismo, 1993. Sistema Nacional de la información estadística del sector turismo de México. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/datatur/>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2014, septiembre 24). Guía de Escuelas de Turismo. *Gob.mx*. www.sectur.gob.mx/ictur/cultura/educacion/guia-de-escuelas/
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2015a, octubre 12). Acreditación de guías de turistas. *Gob.mx*. (<https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/acreditacion-de-guias-de-turistas>).
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2015b, octubre 28). Programa de Calidad Distintivo S. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-de-calidad-distintivo-s>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2015c, octubre 21). Programa de Calidad Tesoros de México. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-de-calidad-tesoros-de-mexico>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2015d, octubre 12). Sello de Calidad Punto Limpio. Secretaría de Turismo. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/sello-de-calidad-punto-limpio>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2016). Certificación Turística. Acciones y Programas. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/certificacion-turistica>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2017a, febrero 1). Programa de Calidad Moderniza. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-de-calidad-moderniza>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2017b, febrero 28). Sello otorgado a aquellas empresas turísticas que no solamente tienen conocimientos en materia de atención a personas con discapacidad. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/sello-turismo-incluyente>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2017c, febrero 28). Sello otorgado a empresas que han desarrollado y mantienen esfuerzos relacionados a la atención con calidad al mercado Chino. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/sello-cerca-de-china-turismo-chino>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2017d, febrero 28). Sello que reconoce a las empresas que realizan esfuerzos para implementar estándares de calidad en la atención

- del mercado musulmán. *Gob.mx*. (<https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/sello-halal-mexico-turismo-musulman>)
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2018). Certificación Turística. Secretaría de Turismo. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/certificacion-turistica>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2019a, febrero 21). La Secretaría de Turismo de México, en coordinación con la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, promueve la certificación de playas con base en la NMX AA 120 SCFI 2016, así como con la Fundación para la Educación Ambiental (FEE). *Gob.mx*. (<https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/certificacion-de-playas>).
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2019b, junio 21). México tiene 120 mil estudiantes en carreras de Turismo y Gastronomía. Prensa, comunicado, 21 de junio de 2019. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/prensa/mexico-tiene-120-mil-estudiantes-en-carreras-de-turismo-y-gastronomia-206365?idiom=es>
- Secretaría de Turismo (Sectur) y Centro de Estudios Superiores en Turismo (2000). *Estudio de Gran Visión del Turismo en México: Perspectiva 2020. Anexo 1. Análisis de la evolución del turismo en México en los últimos 50 años*. Secretaría de Turismo–Centro de Estudios Superiores en Turismo. https://cedocvirtual.sectur.gob.mx/janium/Documentos/4858_002.pdf
- Secretaría de Educación Pública (SEP) (s/f). Glosario Educación Superior. *Secretaría de Educación Pública*, Gobierno Federal. http://dsia.uv.mx/cuestionario911/Material_apoyo/Glosario%20911.pdf
- Secretaría de Educación Pública (SEP) (2019). Registro de instituciones de educación superior. *Secretaría de Educación Pública*. <http://www.ses.sep.gob.mx/instituciones-deeducacion-superior>.
- Sistema Nacional de Información Estadística del Sector Turismo de México (Datatur) (2019). Ranking Mundial del Turismo Internacional. Análisis Integral del Turismo, Secretaría de Turismo. *Datatur*. <https://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/RankingOMT.aspx>
- STA Consultores (2020). Página principal. *STA Consultores*. <https://staconsultores.com/>
- Suárez B., G. (2015). Enseñar arte y turismo fuera del aula. Propuestas didácticas en la Escuela Universitaria de Turismo de Asturias. *Education Sciences & Society*. http://riviste.unimc.it/index.php/es_s/article/view/1116
- Torruco M., M. (2019, abril 8). México espera 10 % más divisas por turismo en 2019. *Hosteltur Latam*. https://www.hosteltur.com/lat/127978_mexico-espera-10-mas-divisas-por-turismo-en-2019.html

TripAdvisor (2022). Certificado Excelencia de TripAdvisor- *Tripadvisor*. <https://www.tripadvisor.com.mx/TripAdvisorInsights/w604>.

Unión Iberoamericana de Profesionales de Turismo (UIPT) (2019). Quiénes somos. *UIPT*. <http://www.uipt.org/Quienes-somos/>

Universia (2020, febrero 8). Las mejores carreras de hotelería y turismo. Sección Educación. *Noticias Universia*. <https://noticias.universia.net.mx/educacion/noticia/2020/02/08/1167629/mejores-carreras-hoteleria-turismo.html>

World Travel & Tourism Council (WTTC) (2014). About. *Consejo Mundial de Turismo y Viajes*. <https://sp.wttc.org/about/>



CAPÍTULO II

LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA EN MÉXICO

Diana Castro-Ricalde
Ana Leticia Tamayo Salcedo
Universidad Autónoma del Estado de México

Introducción

La gastronomía vista como disciplina debe remitir a la reflexión, análisis, crítica y estudio de la alimentación en relación con sus diferentes formas de preparación y presentación, que implica todo un proceso natural, económico, político, cultural y social que inicia desde la siembra y cosecha de la materia prima, hasta el proceso de distribución, venta y comercialización de los ingredientes básicos; pasando por la regulación y el seguimiento de normas de seguridad e inocuidad; por el uso de ciertos ritos, costumbres y/o técnicas implicados en su producción, hasta llegar a la interrelación que se establece entre el individuo, familia y/o grupo que comparten la mesa, y por ende, los alimentos.

La gastronomía fusiona colores, aromas, sabores, texturas, sonidos y, en suma, experiencias, parte de los productos gastronómicos que se generan para atender las demandas de los comensales quienes, a su vez, presentan características, motivaciones y exigencias distintas que propician la aparición de una vasta oferta gastronómica reflejada en la riqueza y variedad de las cocinas mexicanas.

De aquí la multidisciplinariedad que predomina en el estudio de la gastronomía, que ha propiciado que a través de los años se le haya considerado tanto una ciencia, como un arte, y como se inicia este capítulo, como una disciplina. Para quienes la visualizan como ciencia (Arbolea, 2014; Vega, Ubbink y Var der Linder, 2012; Koppmann, 2012; Mans y Castells, 2011) se dedican a su estudio y experimentación planteando teorías y metodologías que conducen a la generación de resultados más precisos los que tienen la intención de contribuir al avance del conocimiento en el campo produciendo nuevos productos, técnicas y recetas.

Dichos autores coinciden en que esta visión ayuda a vislumbrar nuevas posibilidades de indagación, a profundizar en el conocimiento de los alimentos e incluso, a incrementar su potencial innovador buscando la “reproducibilidad de las preparaciones culinarias y su difusión a la sociedad en forma exacta [a través de las recetas]” (Mans y Castells, 2011, p. 56).

Para quienes la defienden como un arte (Martínez de Flores, 2010; Torre Marina, 2007; Tomassini, 2002) argumentan que la gastronomía implica vivir una experiencia estética; porque involucra la parte estilística, de la belleza en la presentación de los platos, y de la creación de modelos, tallados y esculpidos en diferentes materiales y con distintos ingredientes.

Lo artístico significa también la apreciación de los alimentos con todos los sentidos, dependiendo del gusto, del placer y de aquello que le da satisfacción a una persona; en el entendido que, no solo se come para saciar el hambre, sino y, sobre todo, para disfrutar la experiencia que entraña la degustación de alimentos y bebidas. Para Martínez de Flores (2010), quienes cocinan llevan a cabo una tarea artística porque armonizan una serie de elementos [ingredientes] para provocar el deleite con su obra; y los profesionales de la cocina son artistas porque producen obras de arte, al manejar con precisión y destreza las herramientas necesarias: técnicas y materiales.

Otros estudios consideran a la gastronomía una disciplina (Muñoz, 2007; Alonso, 2013; Hernández et al., 2016; Gómez, 2017), porque se trata de una materia con un cuerpo de conocimientos propios que se instruyen o enseñan a través de una profesión. Además, presenta prácticas institucionalizadas, con una serie de normas u ordenamientos que pueden ser aprendidos a través de los procesos formales de educación que se ofertan en las Instituciones de Educación Superior (IES), o bien, por medio de acciones de capacitación que se ofrecen en institutos,

organismos o centros escolares con el fin de adiestrar o habilitar a los individuos en aspectos particulares, prácticos y/o instrumentales propios de la disciplina.

Esta visión institucionalizada de la gastronomía es la que se presenta en un primer apartado de este capítulo, a través de un recorrido histórico en términos de su oferta educativa; dando cuenta de los niveles técnico superior universitario y de licenciatura que son los predominantes en el panorama de la educación gastronómica del país. En un segundo apartado, se aborda lo relativo a la formación profesional, presentando los niveles formativos donde se prepara a los profesionales del ámbito, y se instruye al factor humano que demanda el mercado laboral; describiendo los niveles básicos, pasando por los profesionales técnicos con carreras de nivel medio superior, hasta llegar a las carreras universitarias.

En un tercer apartado, se detallan los organismos, asociaciones y colegios que representan y defienden los intereses de los profesionales de la gastronomía ante la sociedad, y en un último apartado, el relativo a la acreditación y certificación gastronómica en México, se da cuenta de las carreras acreditadas ante el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet), organismo que evalúa planes y programas académicos de nivel superior en el área turística y gastronómica en orden de dotarles de reconocimiento y prestigio social como programas educativos de calidad, así como recomendaciones para la mejora continua.

La oferta educativa en gastronomía

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), con el fin de facilitar las estadísticas comparativas en materia de educación en todo el orbe, y conocer los indicadores entre países con base en acuerdos internacionales, ha establecido una clasificación de los sistemas de educación a nivel mundial: se trata de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE), producto de un extenso acuerdo entre expertos regionales e internacionales (Unesco, 2013, p. 25), la cual consiste en el siguiente ordenamiento:

- o. Educación de la primera infancia.
1. Educación primaria.
2. Educación secundaria baja.

3. Educación secundaria alta.
4. Educación postsecundaria no terciaria.
5. Educación terciaria de ciclo corto.
6. Grado en educación terciaria o nivel equivalente.
7. Nivel de maestría, especialización o equivalente.
8. Nivel de doctorado o equivalente.

A nivel nacional, la Secretaría de Educación Pública considera varios niveles de educación (SEP, 2019a):

1. *Educación Básica*: en la que se incluye preescolar, primaria y secundaria. Este nivel educativo es impartido por el Estado (federación, estados, municipios), y está considerado como obligatorio en todo el territorio nacional mexicano; aunque igualmente existen colegios particulares que ofrecen estos niveles. Igualmente, aquí se ubica el rubro de educación especial.
2. *Educación Media Superior*: que incluye técnico superior o profesional, formación para el trabajo y bachillerato.
3. *Educación Superior*: que abarca el nivel licenciatura y posgrado, con estudios de especialidad, maestría, doctorado, diplomado.

En relación con el sector turístico, la Secretaría de Turismo (Sectur) principal órgano rector del turismo en México, en coordinación con la Secretaría de Educación Pública establecen diferentes niveles formativos para el ámbito turístico y gastronómico, como a continuación se detalla:

Nivel Básico: el objetivo de las instituciones que se encuentran en este nivel es ofrecer capacitación para puestos de trabajo específicos y así poder tener acceso a la planta productiva del sector turístico. Para el ámbito gastronómico, se pueden considerar como ejemplos los siguientes puestos: cocineros, meseros, *bartenders*, entre otros.

Cabe destacar que las escuelas oficiales de este nivel dependen del Gobierno federal o estatal como es el caso de los Centros de Capacitación Tecnológica (CECATIS) y de organismos como el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS). También pueden ser parte de las prestaciones que se ofrecen a través de algunos sindicatos.

Para el caso de las escuelas particulares, estas pueden estar incorporadas a los programas oficiales de la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo de la Secretaría de Educación Pública.

Nivel Medio Superior: el objetivo de las instituciones oficiales o particulares de este nivel es formar técnicos especializados o bachilleres con alguna especialidad o capacitación específica relacionada con el turismo y la gastronomía, orientados a ocupar primordialmente puestos operativos o mandos de supervisión como: jefe de recepción, capitán de meseros, ama de llaves, asistente de compras, jefe de almacén, entre otros.

Las instituciones oficiales que forman este factor humano son los centros dependientes de la Dirección General de Educación Tecnológica Industrial de la Secretaría de Educación Pública (CETIS y CBTIS), los Colegios de Bachilleres de los Estados (COBACH), los planteles del Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (Conalep) y los Colegios de Estudios Científicos y Tecnológicos (CEC y TES).

Nivel Superior: son las instituciones que ofrecen estudios de licenciatura o especialidad relacionados con el turismo y la gastronomía, impartidos en instituciones y universidades públicas o privadas, Universidades Tecnológicas, entre otros. El objetivo de las escuelas que se encuentran en este nivel es formar profesionales a través del aprendizaje teórico-práctico, para que en el campo laboral ocupen mandos medios o directivos, aplicando sus conocimientos para la toma de decisiones y la adecuada operación de las empresas u organismos del sector.

Los egresados pueden llegar a ocupar puestos como: gerente de alimentos y bebidas, gerente o director de división cuartos, contralor de costos, chef ejecutivo, gerente de grupos y convenciones, o desempeñar puestos directivos en el sector público. Como se puede observar, la formación en el ámbito turístico y/o gastronómico se puede localizar en el tipo medio superior y superior, pero para efectos de este apartado, solo se aborda la formación gastronómica del tipo superior en México.

De acuerdo con la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (Anuiés), en su Anuario Estadístico de Educación Superior del Ciclo Escolar 2018-2019, la oferta educativa en gastronomía se localiza en los 32 estados de la República mexicana; a continuación, se presenta el número de IES que ofertan dichas carreras por entidad federativa (enfatiizando que el orden de cada Estado obedece al mayor número de instituciones registradas en cada uno) (tabla 1).

Tabla 1. Instituciones de Educación Superior en los Estados de la República mexicana que ofertan carreras en gastronomía

Estado de la República mexicana	Número de IES que ofertan carreras en gastronomía
Puebla	52
Estado de México	44
Ciudad de México	28
Veracruz	24
Yucatán	21
Guanajuato	19
Chiapas	18
Jalisco	17
Michoacán	16
Morelos	16
Hidalgo	14
Quintana Roo	14
Baja California Norte	12
Nuevo León	12
Querétaro	12
Guerrero	11
Sinaloa	11
San Luis Potosí	10
Tabasco	10
Baja California Sur	8
Chihuahua	8

Estado de la República mexicana	Número de IES que ofertan carreras en gastronomía
Nayarit	7
Oaxaca	7
Durango	6
Sonora	6
Tamaulipas	6
Aguascalientes	4
Campeche	4
Colima	3
Tlaxcala	3
Coahuila	2
Zacatecas	2

Fuente: elaboración propia con base en Anuiés (2019).

Cabe destacar que cada institución oferta de uno a tres programas educativos, sumando alrededor de 490 carreras de gastronomía en la República mexicana; siendo que la mayor concentración en oferta educativa se localiza en el centro del país, en los estados de Puebla, Estado de México y Ciudad de México (CDMX). Estas IES ofrecen carreras del nivel 5 y 6 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE), que corresponde a la Educación terciaria de ciclo corto y licenciatura, respectivamente. Estas instituciones titulan con diferentes nombres sus carreras; del nivel 5, las denominaciones que destacan son:

- Profesional Asociado en Artes Culinarias.
- Profesional Asociado Chef en Cocina Internacional.
- Profesional Asociado en Gastronomía.
- Profesional Asociado en Panadería y Repostería Internacional.
- Profesional Asociado Sommelier.
- Profesional Técnico Asociado en Artes Culinarias.
- Técnico Superior Universitario en Alimentos y Bebidas.
- Técnico Superior Universitario en Chef Ejecutivo.

- Técnico Superior Universitario en Gastronomía.
- Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios en el Área de Alimentos Gourmet.
- Técnico Superior Universitario en Repostería.
- Técnico Superior Universitario o Profesional Asociado Chef de Cocina Internacional.
- Técnico Superior Universitario o Profesional Asociado Chef Pastelero y Panadero.

Estas carreras del nivel superior de ciclo corto cuentan con una duración mínima de dos años y máxima de tres, que les permite a los egresados incorporarse en muy corto tiempo al trabajo productivo. Y como puede observarse, la mayor parte hacen referencia al aspecto instrumental de la disciplina, el relativo a la cocina, que consiste en la elaboración y presentación de platillos; extendiéndose a la confección de panes y postres (alimentos dulces), y a la preparación de bebidas. Algunas carreras más aluden a la formación integral del gastrónomo o chef, pero en términos administrativos.

Esto implica que las funciones para las cuales se preparan los chefs, o chefs ejecutivos, se relación con la planificación y administración de un establecimiento de alimentos y bebidas, o con un área particular que sería la cocina; tareas que pueden ir desde la elaboración de menús y costos por platillo, creación de los mismos, hasta la adquisición de ingredientes, requisición de insumos o equipo necesario; supervisión y orientación a los cocineros o demás empleados del restaurante o comedor, para la preparación, emplatado y presentación final de los platillos, entre otras tareas.

Las denominaciones de las carreras en gastronomía del nivel 6 que corresponden a licenciatura, son:

- Ingeniería en Producción Sustentable Alimentaria.
- Ingeniería Técnica en Cocina Regional Mexicana.
- Ingeniería Técnica en Comercialización de Productos Gastronómicos.
- Licenciatura en Administración Culinaria.

- Licenciatura en Administración Operativa en Alimentos y Bebidas.
- Licenciatura en Alta Gastronomía Profesional.
- Licenciatura en Artes Culinarias.
- Licenciatura en Artes Gastronómicas.
- Licenciatura en Caficultura.
- Licenciatura en Gastronomía.
- Licenciatura en Gastronomía con Administración en Alimentos y Bebidas.
- Licenciatura en Gastronomía con énfasis Nutricional.
- Licenciatura en Gastronomía Empresarial.
- Licenciatura en Gastronomía Integral.
- Licenciatura en Gastronomía Internacional.
- Licenciatura en Gastronomía Mexicana e Internacional.
- Licenciatura en Gastronomía Nutricional.
- Licenciatura en Gastronomía y Administración de Empresas de Alimentos.
- Licenciatura en Gastronomía y Alta Dirección de Restaurantes.
- Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias.
- Licenciatura en Gastronomía y Dirección de Alimentos y Bebidas.
- Licenciatura en Gastronomía y Enología.
- Licenciatura en Gastronomía y Gestión Restaurantera.
- Licenciatura en Gastronomía y Gestión Turística.
- Licenciatura en Gastronomía y Hotelería.
- Licenciatura en Gastronomía y Nutrición.
- Licenciatura en Gastronomía y Turismo.
- Licenciatura en Gastronomía y Turismo Sustentable.
- Licenciatura en Gastronomía, Chef.
- Licenciatura en Gestión de Servicios Gastronómicos.
- Licenciatura en Gestión y Operación de Servicios Gastronómicos.
- Licenciatura en Innovación Culinaria y Gestión.
- Licenciatura en Nutrición Gastronómica.
- Licenciatura en Repostería y Panadería.
- Licenciatura en Servicios de Gastronomía.
- Licenciatura Internacional en Gastronomía.

Esta oferta de carreras profesionales corresponde al sistema de Universidades públicas y privadas, Universidades Tecnológicas e Institutos, entre otros; y puede verse la pluralidad en su denominación, lo que permite deducir que en su diseño curricular se plantean diferentes objetivos y perfiles de egreso, material que se analiza en el segundo apartado de este capítulo correspondiente a formación.

Cabe destacar que, de la oferta educativa señalada, se analizan solamente las carreras acreditadas por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A.C. (Conaet); ya que este organismo autónomo, reconocido por el Consejo para la Acreditación de la Educación Superior (Copaes), ha venido evaluando los planes y programas con fines de acreditación tanto en el área turística como gastronómica; se hace mención del turismo porque la gastronomía constituye un servicio básico inherente a él, que incluso se oferta como una carrera universitaria en la que se conjugan ambas disciplinas.

Conaet considera cinco diferentes perfiles de egresor, y uno de ellos es el de Gastronomía; “[...] cuyos egresados están en posibilidad de desempeñar las funciones profesionales y/o de investigación inherentes a la planeación, organización, producción, operación, servicio y gestión culinarias y de la industria de alimentos y bebidas” (Conaet, 2019, párr. 3). De la oferta educativa en el país, se reportan 51 programas acreditados y reacreditados vigentes a marzo de 2019, lo que corresponde a 10 % de todas las carreras de gastronomía que se ofertan en la República mexicana. Los programas educativos acreditados por este Consejo son los siguientes (la entidad federativa obedece a un orden alfabético):

-
- 1 Los 5 perfiles de ingreso que reconoce Conaet son: 1. Perfil Nacional de Administración de Instituciones –Hospitalidad–; 2. Perfil Nacional de Gastronomía; 3. Perfil Nacional de Gestión Empresarial Turística; 4. Perfil Nacional de Planificación y Desarrollo Turístico con mezcla de Gestión Empresarial; 5. Perfil Nacional de Turismo Alternativo (Conaet, 2019).

Tabla 2. Instituciones con Programas Educativos de Técnico Superior Universitario en Gastronomía, Acreditados por Conaet

	Instituciones de educación superior	Entidad federativa
1	Universidad Tecnológica de la Paz	Baja California Sur
2	Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende	Guanajuato
3	Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense	Hidalgo
4	Universidad Tecnológica de Nayarit	Nayarit
5	Universidad Tecnológica de Puebla	Puebla
6	Universidad Tecnológica de Cancún	Quintana Roo
7	Universidad Tecnológica de la Riviera Maya	Quintana Roo
8	Universidad Tecnológica de Hermosillo	Sonora
9	Universidad Tecnológica de Tabasco	Tabasco
10	Universidad Tecnológica del Usumacinta	Tabasco
11	Universidad Tecnológica del Centro, Izamal	Yucatán
12	Universidad Tecnológica del Mayab	Yucatán
13	Universidad Tecnológica del Poniente	Yucatán
14	Universidad Tecnológica Metropolitana	Yucatán

Fuente: elaboración propia con base en información del Conaet (marzo de 2019).

Las carreras de Técnico Superior Universitario acreditadas por Conaet se imparten en Universidades Tecnológicas, instituciones públicas pertenecientes a la Coordinación General de Universidades Tecnológicas y Politécnicas que preparan profesionistas del nivel superior promoviendo su incorporación a la actividad productiva después de dos años de formación, con la posibilidad de continuar sus estudios para obtener el título como Licenciados en Gastronomía por solo un año y ocho meses más.

Es importante destacar que en dichas Universidades Tecnológicas que ofertan la carrera de TSU acreditada por Conaet, predominan en número las de la región sureste de México. En orden descendente, está primero el estado de Yucatán que ofrece el Técnico Superior Universitario en Gastronomía en cuatro instituciones: Universidad Tecnológica Metropolitana, en Mérida; Universidad Tecnológica del Poniente (Maxcanú, Yucatán); Universidad Tecnológica del Mayab (Peto, Yucatán); Universidad Tecnológica del Centro (Izamal, Yucatán). Le sigue el estado

de Tabasco con dos instituciones: Universidad Tecnológica de Tabasco, Villahermosa, y la Universidad Tecnológica del Usumacinta, Tabasco.

De igual manera el estado de Quintana Roo cuenta con dos instituciones que ofertan la carrera: Universidad Tecnológica de la Riviera Maya, Playa del Carmen Quintana Roo y Universidad Tecnológica de Cancún, igual en QR. Sumando ocho IES de las catorce de la oferta educativa acreditada, representando 50 % de las carreras acreditadas ubicadas en la región sureste. En cuanto a las Licenciaturas en Gastronomía acreditadas por el citado Consejo, estas se enlistan en la siguiente tabla, cuyo orden obedece a una organización alfabética de la entidad federativa en la cual se ubica cada institución.

Tabla 3. Instituciones de Educación Superior públicas con Programas Educativos de Licenciatura en Gastronomía, Acreditados por Conaet

Instituciones de educación superior		Entidad federativa
1	Universidad Autónoma de Baja California, Ensenada	Baja California Norte
2	Instituto Tecnológico Superior de Ciudad Constitución	Baja California Sur
3	Instituto Tecnológico Superior de Escárcega	Campeche
4	Universidad de Colima, campus Valle de las Garzas, Manzanillo	Colima
5	Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca	Estado de México
6	Universidad Autónoma del Estado de México, Centro Universitario Tenancingo	Estado de México
7	Tecnológico de Estudios Superiores de Valle de Bravo	Estado de México
8	Tecnológico de Estudios Superiores del Oriente del Estado de México	Estado de México
9	Universidad Tecnológica de San Miguel Allende	Guanajuato
10	Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense	Hidalgo
11	Universidad Tecnológica de Nayarit	Nayarit
12	Universidad Autónoma de Querétaro	Querétaro
13	Universidad del Caribe	Quintana Roo
14	Universidad Tecnológica de Cancún	Quintana Roo
15	Universidad Tecnológica de la Riviera Maya	Quintana Roo
16	Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz	Veracruz
17	Universidad Tecnológica Metropolitana	Yucatán

Fuente: elaboración propia, con base en páginas web de las universidades consultadas.

Cabe señalar que las Instituciones de Educación Superior Públicas que ofertan carreras de gastronomía acreditadas por Conaet son Universidades Autónomas, Universidades Tecnológicas, Institutos Tecnológicos y Tecnológicos. En el caso de las Universidades Autónomas (Baja California Norte, Colima, Estado de México, Querétaro y Caribe), debe señalarse que todas ofertan la licenciatura con la misma denominación, con una duración que va de los 8 a 9 periodos semestrales, con un sistema educativo flexible a través del cual el alumno puede tomar cursos obligatorios y optativos, estos últimos de acuerdo con diferentes especialidades culinarias.

Los Institutos Tecnológicos (Ciudad Constitución, Baja California Sur y Escárcega, Campeche) van orientados a la formación de Licenciados en Gastronomía para atender las necesidades de su entorno social y favorecer al desarrollo de la región. En cuanto a los Institutos Tecnológicos de Estudios Superiores (Valle de Bravo y Oriente, del Estado de México) se trata de IES públicas estatales que tienen como objetivo formar profesionales de la Gastronomía para gestionar empresas de alimentos y bebidas que contribuyan al desarrollo sustentable de la región. En cuanto a las instituciones educativas del sector privado se enlistan de la siguiente manera (tabla 4):

Tabla 4. Programas Educativos de Licenciatura en Gastronomía ofertados en IES Privadas, Acreditados por Conaet

NP	Institución de educación superior	Entidad federativa	Programa educativo
1	Universidad Anáhuac México Sur	Ciudad de México	Licenciatura en Gastronomía
2	CESSA Universidad	Ciudad de México	Licenciatura en Gastronomía Internacional
3	Universidad del Claustro de Sor Juana	Ciudad de México	Licenciatura en Gastronomía
4	Universidad del Valle de México, campus Sur Tlalpan	Ciudad de México.	Licenciatura Internacional en Gastronomía
5	Universidad del Valle de México, campus Hispano	Estado de México	Licenciatura Internacional en Gastronomía
6	Universidad del Valle de México, campus Lago de Guadalupe	Estado de México	Licenciatura Internacional en Gastronomía

NP	Institución de educación superior	Entidad federativa	Programa educativo
7	Universidad del Valle de México, campus Texcoco	Estado de México	Licenciatura Internacional en Gastronomía
8	Universidad del Valle de México, campus Lomas Verdes	Estado de México	Licenciatura Internacional en Gastronomía
9	Universidad Anáhuac México Norte, Huixquilucan	Estado de México	Licenciatura en Gastronomía
10	Universidad de Ixtlahuaca CUI, Ixtlahuaca	Estado de México	Licenciatura en Gastronomía
11	Instituto Culinario de México, campus Monterrey	Nuevo León	Licenciatura en Gastronomía, Chef
12	Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla	Puebla	Licenciatura en Gastronomía
13	Universidad de las Américas, Puebla	Puebla	Licenciatura en Artes Culinarias
14	IEU Universidad, campus Puebla	Puebla	Licenciatura en Gastronomía
15	Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería	Puebla	Licenciatura en Gastronomía
16	Instituto Culinario de México, campus Puebla	Puebla	Licenciatura en Gastronomía, Chef
17	Universidad Anáhuac	Puebla	Licenciatura en Gastronomía
18	Universidad Anáhuac de Cancún	Quintana Roo	Licenciatura en Gastronomía
19	Universidad de Oriente, Valladolid	Yucatán	Licenciatura en Gastronomía
20	Universidad Anáhuac del Mayab	Yucatán	Licenciatura en Gastronomía

Fuente: elaboración propia con base en páginas web de las universidades reseñadas y Conaet (2019).

Como puede observarse, 16 de las 20 instituciones educativas privadas que ofertan la Licenciatura en Gastronomía y que se encuentran acreditadas por el Consejo, están ubicadas en 3 entidades federativas del centro del país (CDMX, Estado de México y Puebla), 1 en el norte del país (Nuevo León), y 3 más en el sureste (Yucatán y Quintana Roo), lo que es una constante en relación con la oferta educativa.

Dicha concentración se repite en función de la clasificación de las mejores universidades a nivel nacional; esto, de acuerdo con algunos organismos acreditadores que avalan la calidad de las instituciones educativas que evalúan, siguiendo ciertos indicadores. Se trata de empresas u organizaciones que se dedican a la valoración de las universidades y de las carreras que ofertan, pero en relación con otras universidades o IES; a dichas estimaciones que jerarquizan el nivel en el que se encuentran, se les denomina *rankings* que:

[...] informan acerca de las posibles debilidades y fortalezas del quehacer académico e institucional con el propósito de tener un diagnóstico, *groso modo* (sic), de su ámbito educativo, e implementar las medidas correctivas necesarias que les permitan readecuar, reformar o cambiar su trabajo docente e institucional con la intención de avanzar en el mejoramiento de la calidad académica y gestión universitaria (Vázquez y Romero, 2012, pp. 1-2).

Uno de esos *rankings* reconocido a nivel internacional es el realizado por la firma *Quacquarelli Symonds* (QS) publicado en Londres por *Times Higher Education magazine* (THE) que se considera “[...] uno de los más prestigiosos y reconocidos a nivel mundial” (Bohórquez, 2016, párr. 1). Cabe destacar que, entre los principales criterios considerados para la evaluación de estas universidades *top*, se encuentran seis (Bohórquez, 2016, párrs. 5-9):

- a) Reputación académica –obtenida de una encuesta global aplicada a académicos relacionados con diversos campos a nivel mundial–.
- b) Reputación de empleadores –con base en su opinión, se determina quiénes son los mejores graduados que se encuentran en el campo laboral–.
- c) Citas bibliográficas de investigaciones –se utiliza el índice internacional de revistas *Scopus*, para conocer qué tan citadas son las investigaciones, trabajos y/o artículos académicos producidos por la Universidad evaluada–.
- d) Proporción de estudiantes por cada profesor –por cuestión de supervisión, asesoría y/o tutoría a cada determinado número de alumnos–.

- e) Proporción de docentes internacionales.
- f) Proporción de estudiantes internacionales –en ambos casos, por razones de internacionalización y movilidad académica, que dota de una visión intercultural y global a la institución educativa–.

Con base en estos criterios, en el *ranking QS* se incluyen 11 universidades mexicanas, y los datos que se presentan a continuación (tabla 5) fueron obtenidos de las variables nivel licenciatura, país –México–, y tópico de interés (“Hospitality & Leisure Management”, registrado en el sistema QS). En su sitio web no se identifica tal cual el tópico gastronomía, sino que dicha carrera está considerada en relación con el turismo (o, si se quiere, con la Industria de la Hospitalidad y Gestión del Ocio). Asimismo, se enfatiza que en este *ranking* internacional las que están mejor valoradas son las escuelas, no las carreras *per se* (recordando que en una misma institución se ofertan diversas carreras). También se resalta que, de esas once universidades consideradas, se omitieron las que no ofrecen la Licenciatura en Gastronomía o carreras afines.

Tabla 5. Universidades mexicanas mejor
valuadas en el *Ranking Quacquarelli Symonds*

Universidades	Ranking QS Latinoamérica –LATAM– y México	Licenciaturas
Universidad de las Américas, Puebla (UDLAP).	México # 9 LatAm # 50	• Licenciatura en Artes Culinarias • Administración de Hoteles y Restaurantes
Universidad Anáhuac (campus México Norte –se ofrece la carrera completa–, campus México Sur, Mérida, Cancún; campus Puebla, Oaxaca y Querétaro –en todos se ofrece la carrera parcial, para ser completada en otras instalaciones–).	México # 10 LatAm # 75	• Dirección de Restaurantes
Universidad Anáhuac (campus México Norte, México Sur; Mérida, Cancún, Puebla, Oaxaca y Querétaro; IEST Anáhuac–Instituto de Estudios Superiores de Tamaulipas).		• Licenciatura en Gastronomía

Universidades	Ranking QS Latinoamérica –LATAM– y México	Licenciaturas
Universidad Autónoma del Estado de México (campus Toluca, Tenancingo, Zumpango).	México # 11 LatAm # 66	• Licenciatura en Gastronomía
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.	México # 13 LatAm # 89	• Licenciatura en Gastronomía
Universidad Panamericana (Aguascalientes).	México # 17 LatAm # 98	• Dirección de Negocios Gastronómicos
Universidad del Valle de México (campus Aguascalientes, Baja California, CDMX, Chihuahua; Coahuila, Estado de México, Morelos; Nuevo León, Sonora, Tabasco, Tamaulipas).	México # 32 LatAm # 201-250	• Licenciatura en Gastronomía
Universidad del Valle de México (campus CDMX, Estado de México; Jalisco, Nuevo León, Puebla, Querétaro; San Luis Potosí, Veracruz y Yucatán).		• Licenciatura en Gastronomía Kendall (desarrollado en conjunto con Kendall College, de los Estados Unidos y recomendado por la Guía Michelin)
Instituto Tecnológico de Sonora, Unidad Obregón (ITSON).	México # 34 LatAm # 201-250	• Licenciatura en Tecnología de Alimentos
Universidad Tecnológica de México (campus Atizapán, Cuitláhuac, Ecatepec, Los Reyes –Estado de México–; Guadalajara, León; Monterrey, Querétaro, Sur, Toluca).	México # 44 LatAm # 251-300	• Licenciatura en Gastronomía

Fuente: elaboración propia, con base en Quacquarelli Symonds (2019), y en la página web de cada institución educativa reseñada (2020).

Cabe señalar que para el Conaet, y en términos de la acreditación, los *rankings* no tienen validez ya que –como en todo proceso de evaluación y aseguramiento de la calidad– se examinan criterios e indicadores de calidad mínimos comunes y no máximos. Esto significa que todo aquel que cumple con ellos es reconocido sin importar si está en el rango más alto o bajo. Por su parte, el Consejo no considera pertinente establecer qué instituciones obtienen mejores resultados en la evaluación, ya que todas cumplen y se visualiza como injusto hacer diferenciaciones las

que, en la mayoría de los casos, son utilizadas con fines mercadológicos y no de prestigio social.

Para enriquecer este dato, se destaca la información obtenida de Universia México², que reporta las mejores universidades que ofrecen la Licenciatura de Gastronomía en la República mexicana; para dicha organización, las 4 mejores instituciones educativas mexicanas relacionadas con la gastronomía son: Aspic, Instituto Gastronómico; Universidad del Claustro de Sor Juana, Le Cordon Bleu, asociada a la Universidad Anáhuac y la Escuela de Gastronomía Mexicana.

En este sentido se resalta que, tal como en el caso de las instituciones acreditadas por el Conaet, las mejores universidades se concentran en el centro del país: en la Ciudad de México (CDMX), Estado de México y Puebla donde, además, hay una mayor oferta educativa lo que bien puede atribuirse a la alta concentración de habitantes por un lado; y por otro, a la mayor oferta de trabajo en el sector, toda vez que en dichas entidades proliferan también los establecimientos de alimentos y bebidas que constituyen el mercado laboral natural para la mayor parte de los egresados de carreras gastronómicas.

Formación profesional en gastronomía

La preparación a la cual se someten durante cierto tiempo los estudiantes en una institución educativa con el fin de adquirir ciertos conocimientos y poner en práctica habilidades específicas para el logro de un desarrollo tanto personal como profesional, es lo que se conoce como formación; y dicha preparación está asociada a competencias propias de una profesión, es decir, al ejercicio de una ciencia o arte particular.

La preparación profesional abarca, pues, tanto la formación o entrenamiento en competencias específicas de la profesión, es decir, saberes y técnicas propias de un ámbito profesional [...] como el entrenamiento en competencias genéricas comunes a muchas profesiones. Las competencias específicas

2 Universia es una red de mil 216 universidades, procedentes de 23 países de Iberoamérica como Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia; Costa Rica, Cuba, Ecuador, España, México, Perú, Uruguay y Venezuela, entre otros. Ofrece servicios de vinculación, empleo, comunicación y becas, por mencionar algunos, desde el 2000 (Universia, 2019).

están más centradas en el ‘saber profesional’, el ‘saber hacer’ y el ‘saber guiar’ el hacer de otras personas, mientras que las competencias genéricas se sitúan en el ‘saber estar’ y el ‘saber ser’. Son transferibles en el sentido de que sirve en diferentes ámbitos profesionales (Corominas, 2001, citado en González y González, 2008, p. 192).

Lo que se considera pertinente resaltar en términos de dicha formación, es que esta solo puede adquirirse en las universidades o Instituciones de Educación Superior; que se refiere a un ejercicio concreto en función de una disciplina, y que debiera abarcar una preparación integral, tal y como refieren los autores (Climent, 1997; Casanova, 2003): saberes propios de la licenciatura que se trate, y saberes generales o comunes a todas las carreras profesionales. Enfatizándose que se visualiza como errónea la idea de que las IES deben formar únicamente factor humano (fuerza de trabajo), para el desempeño de un puesto específico en un mercado laboral.

Si bien es cierto que la formación debe incluir saberes propicios para favorecer la empleabilidad del egresado y estar vinculada al trabajo, también lo es que debe priorizar el desarrollo de aptitudes humanas que contribuyan a mejorar la interrelación social, la vida en comunidad y la transformación del entorno, pero a través de la profesión. Para lograr esto las instituciones adoptan un modelo educativo, es decir, un esquema o punto de referencia que les permite orientar sus acciones con base en una teoría de aprendizaje y/o en un enfoque pedagógico específico. Así, un modelo educativo: “[...] es una recopilación o síntesis de diversas teorías que logran reunir bases dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, buscando que estas den respuesta a las necesidades de la sociedad” (Apodaca-Orozco et al., 2017, p. 80).

Dichos modelos han ido cambiando conforme las exigencias del entorno, y por ello en las instituciones educativas identificadas que imparten la carrera de gastronomía, predominan varios proyectos educativos que orientan el diseño de sus planes y programas de estudio, ya que esto depende de la dirección que se pretende dar a la formación profesional. En este sentido, destacan 3 modelos: el modelo educativo por competencias, el modelo dual, y el modelo bilingüe.

Para el caso del modelo educativo basado en competencias que predomina en las universidades públicas del país, este surge a mediados de los

años noventa, y a consecuencia del llamado “Informe Delors”, un estudio sobre la perspectiva de la educación en el mundo para el siglo XXI, encargada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Jacques Delors dirigió una comisión internacional conformada por expertos e investigadores de diferentes partes del orbe, quienes en conjunto publicaron un documento titulado “La educación encierra un tesoro” (Unesco, 1996), donde establecen los cuatro pilares de la educación que sustentan el modelo: aprender a conocer (conocimientos), aprender a hacer (habilidades), aprender a convivir (actitudes), aprender a ser (valores).

Este modelo por competencias implica una combinación de destrezas, conocimientos, aptitudes y actitudes que:

[...] deben ser consideradas como parte de la capacidad adaptativa cognitivo-conductual que es inherente al ser humanos, las cuales son desplegadas para responder a las necesidades específicas que las personas enfrentan en contextos socio-históricos y culturales concretos, lo que implica un proceso de adecuación entre el sujeto, la demanda del medio y las necesidades que se producen, con la finalidad de poder dar respuestas y/o soluciones a las demandas planteadas (Frade, 2009, citado en García, 2011, p. 4).

Aun cuando se trata de un modelo formativo integral, los saberes a desarrollar deben ser aplicados a escenarios y situaciones concretas, ya sea presentes o futuros, donde el profesional ponga en juego los saberes adquiridos durante su formación para tratar de solucionar problemas concretos de su entorno.

En las Universidades Tecnológicas, se instrumenta el llamado “Modelo Dual” que plantea una formación alterna, desarrollada tanto en la escuela como en la empresa: el proceso de aprendizaje inicia en la institución educativa, donde se le enseñan al estudiante los fundamentos básicos y teóricos relacionados con la profesión elegida; luego se le envía a la empresa, donde debe adquirir los saberes prácticos; y de nuevo, regresa a la escuela para aclarar dudas y/o poner en común las experiencias obtenidas y los aprendizajes adquiridos, socializando, de igual forma, su modo de solucionar problemas concretos y enriqueciendo sus vivencias con las de sus compañeros.

En este modelo, la formación funciona en fases teóricas y prácticas interrelacionadas, y normalmente se instrumenta a partir de un equipo técnico-pedagógico en los planteles educativos, en el que destaca el gestor de vinculación, así como el tutor (docente) que da seguimiento del aprendizaje de manera permanente. Y por parte de la empresa, formadores e instructores capacitados para el proceso de enseñanza en tales escenarios prácticos y reales.

Este sistema educativo dual surgió en Alemania a finales de los años 60' y principios de los 70', originado por dos factores: la masificación de las universidades tradicionales y la falta de mano de obra calificada. Unido a esto, la aparición de la globalización y la integración de la Unión Europea que hacía que las empresas reclamaran profesionales adaptados a los nuevos tiempos. Este modelo se fue extendiendo por todo el mundo con variantes de acuerdo con la situación de cada país (Programa de Formación DUAL, 2019).

Otro sistema educativo es el que siguen la Universidad Tecnológica de la Riviera Maya, la Huasteca Hidalguense, y la Universidad Tecnológica de Cancún, y es el **modelo educativo Bilingüe Internacional Sustentable (BIS)** que responde a tendencias globales; es único en América Latina. El esquema pedagógico bilingüe implica que los cursos son ofrecidos mayoritariamente en un idioma distinto al nativo, por lo que los estudiantes de nuevo ingreso cursan un programa intensivo de inmersión en el segundo idioma durante su primer cuatrimestre y continúan reforzando su formación en idiomas extranjeros a lo largo de toda la carrera.

Estos modelos internacionales de formación exigen, además del dominio de otras lenguas, la adquisición de competencias equiparables a las obtenidas por egresados de otros sistemas educativos del extranjero; por ello algunos estudiantes tienen la oportunidad de realizar estancias en instituciones foráneas, además de contar con programas de profesores invitados del país que se trate, promovándose a la par la conducción de programas conjuntos de investigación e incluso la titulación “doble”.

El programa de doble titulación es una nueva forma de cooperación entre dos instituciones para brindar educación con enfoque global a nivel licenciatura y posgrado. Esta experiencia permite a los estudiantes aprender en diferentes entornos lingüísticos y culturales brindándoles la oportunidad

de ampliar sus horizontes académicos y opciones de trabajo. Al final del programa, ambas universidades emitirán un diploma al estudiante (UDLAP, 2020, párr. 1).

Por otro lado, se destaca la existencia de los llamados “**modelos sustentables**”, que se basan en el concepto de educación para la sustentabilidad –relacionada con este último modelo BIS que ahora se está impulsando para el caso de las universidades públicas–; dicho modelo propone fomentar una educación solidaria que contribuya a una correcta percepción del estado del mundo, que sea capaz de generar actitudes y compromisos responsables, y que prepare a los ciudadanos para una toma de decisiones fundamentadas dirigidas al logro de un desarrollo cultural plural, socialmente justo y ecológicamente sostenible, orientada a la búsqueda de modelos más comprensivos e inteligentes de interacción con los ecosistemas (SEP, 2016).

En este sentido se destaca que, paralelamente a las orientaciones que otorga el modelo educativo que la institución haya elegido, se tiene que cubrir el objetivo de la carrera que se trate; para el caso de un Técnico Superior Universitario, el objetivo del TSU en Gastronomía se orienta al desarrollo de habilidades en las áreas de preparación de alimentos, bebidas y prestación de servicios gastronómicos. Como perfil de egreso, cumple con algunas de las siguientes competencias profesionales específicas (identificadas en las páginas web de las diferentes universidades tecnológicas consultadas):

- Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
- Integrar productos gastronómicos a través de recetas estándar, las bases culinarias y de coctelería, selección de los insumos y la normatividad aplicable, para garantizar la calidad y fortalecer el posicionamiento de la organización.
- Dirigir la operación de un área de alimentos y bebidas mediante un plan de trabajo y de evaluación, para contribuir a la optimización de recursos y garantizar el manejo higiénico de los alimentos.

- Gestionar eventos y servicios gastronómicos, a partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico de la región.
- Organizar eventos y servicios gastronómicos a través del diagnóstico de servicios y la planeación logística, para cumplir la demanda de los clientes y contribuir a la rentabilidad de la organización.
- Dirigir eventos y servicios gastronómicos conforme al plan establecido, las técnicas de preparación de alimentos a gran escala, atención de incidencias, indicadores de evaluación y la normatividad aplicable, para satisfacer y consolidar la oferta gastronómica de la organización.

Para el caso de los modelos educativos de nivel licenciatura que se imparten en Universidades Autónomas, Universidades Tecnológicas, Institutos Tecnológicos y Tecnológicos, la formación está orientada a las áreas de producción, servicio y administración de empresas gastronómicas, destacando en algunas los aspectos de preservación y difusión de la cultura gastronómica mexicana como patrimonio cultural; suele durar cuatro años y medio, e incluso cinco, organizados en ciclos semestrales, que es el tiempo ideal establecido para la conclusión de la carrera universitaria.

En cuanto a las Universidades Tecnológicas (San Miguel de Allende, Huasteca Hidalguense, Nayarit, Cancún, Riviera Maya, Centro de Veracruz y Metropolitana de Yucatán), estas presentan un sistema cuatrimestral, por lo que la carrera de Licenciado en Gastronomía la culminan en 3 años 8 meses (11 cuatrimestres), con la obligatoriedad de que el alumno curse y acredite primeramente el Técnico Superior Universitario; al séptimo cuatrimestre inician con la licenciatura, obteniendo así un doble título por las dos carreras cursadas. Se destaca que estas IES operan bajo los modelos educativos antes descritos: por competencias, modelo Dual y BIS, y su perfil de egreso está orientado especialmente a la administración de organizaciones gastronómicas.

En el caso específico de la Universidad Anáhuac, por citar un ejemplo concreto de un modelo educativo “propio”, se pudo identificar que en sus diferentes campus (Sur de la Ciudad de México, Norte del Estado de México, Puebla, Cancún y Mayab de Yucatán), cuentan con una estruc-

tura curricular con tres bloques formativos: *profesional* con las asignaturas que desarrollan las competencias de la profesión del Licenciado en Gastronomía; el *bloque Anáhuac*, con asignaturas que aportan una formación complementaria en áreas como ética, liderazgo arte y cultura, deporte; así como idiomas, familia, compromiso social y formación espiritual; y el *bloque electivo*, con asignaturas elegibles de los dos bloques anteriores dando flexibilidad a la carrera y especialización profesional.

Estos tres bloques generan una formación integral en el plano social, espiritual, humano, profesional e intelectual; y el objetivo de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Anáhuac es dirigir, administrar y organizar proyectos innovadores en el ámbito gastronómico. Se destaca que esta Universidad, tiene acreditada la licenciatura ante Conaet y pertenece a la Red de Universidades Anáhuac, sistema educativo de la Legión de Cristo, congregación religiosa que forma líderes cristianos a través de la educación, los grupos juveniles y los medios de comunicación, entre otras estrategias y que se localiza en 18 países.

Otra de las universidades privadas que oferta la carrera con la denominación de Licenciatura Internacional en Gastronomía, y que sigue un modelo educativo propio es la Universidad del Valle de México, presente en diferentes campus (Sur de la Ciudad de México y Lago de Guadalupe, Hispano, Texcoco, Lomas Verdes del Estado de México); la UVM se encuentra integrada a la Red Laureate International Universities, que es una comunidad internacional de universidades que ofrece a los estudiantes la posibilidad de realizar parte de sus estudios en cualquier institución educativa de nivel superior perteneciente a la red.

La licenciatura que se oferta en esta Universidad tiene una duración de 9 periodos semestrales, orientados a la operación y administración de organizaciones gastronómicas; pero, gracias a su modelo educativo propio, los alumnos se forman bajo tres áreas principales: el área interpersonal, donde se desarrollan competencias de comunicación oral y escrita, aprecio por la identidad cultural y respeto por la multiculturalidad, la ética, y la responsabilidad social, entre otras. El área profesional y social, donde se destaca el liderazgo, el emprendedurismo, la innovación y creatividad, la toma de decisiones y solución de problemas; y el área de aprendizaje permanente, donde destaca la formación en gestión de la información, aprendizaje independiente y el desarrollo de habilidades de investigación (UVM, 2020).

El tercer caso que resalta por su modelo educativo propio, es el Instituto Culinario de México; en sus dos campus, Puebla y Monterrey, ofrece un plan de estudios de 9 periodos semestrales, durante los cuales se cursan 98 materias modulares relacionadas con distintas áreas: Económico-Administrativa; Gestión de personal, Mercadotecnia y ventas; Creación de proyectos; Calidad de los conocimientos; Formación humana, y dos idiomas, inglés y francés. El perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía, Chef, promete además de operar y administrar empresas de alimentos y bebidas, como la mayoría de las carreras de esta disciplina, generar el perfil de chef académico o investigador para impartir cursos de la gastronomía internacional y nacional; promotor gastronómico, trabajando como asesor en cámaras empresariales. Chef consultor de alimentos y bebidas, a través de la capacitación y actualización de personal a nivel empresarial en el sector gastronómico.

Su modelo de formación ofrece como un plus la obtención del reconocimiento de la World Association of Chefs Societies (Asociación Mundial de Chefs, WACS, por sus siglas en inglés), toda vez que los estudiantes participan como equipos representantes de México en competencias internacionales en países como: Alemania, Luxemburgo, Italia, Estados Unidos, Polonia, Eslovaquia, Francia, Nueva Zelanda, Singapur, Canadá, México, entre otros.

Como puede observarse, las tres instituciones educativas mencionadas destacan por el hecho de tener un modelo educativo propio que se observa como integral porque abarca diferentes aspectos personales, profesionales, sociales y culturales en la formación del individuo y, a la vez, porque tiene presencia y/o vinculación con otras universidades del ámbito internacional, lo que viene a complementar la formación de sus estudiantes. Lo que también resalta, es que dichas instituciones tienen una importante presencia en todo el territorio mexicano, y son las universidades que más campus ostentan. El resto de las IES privadas que ofertan la Licenciatura en Gastronomía señaladas en la tabla 4, están orientadas a la producción de productos gastronómicos y administración de empresas de alimentos y bebidas.

Por otro lado, se incluye información en torno a los estudios de posgrado en el área de la gastronomía ya que constituyen una extensión de la formación profesional en licenciatura, pero dirigida a la especialización en investigación. De hecho, esta actividad académica y científica

constituye un importante indicador de calidad que se evalúa en las IES para el logro de su acreditación, ya que a través de ella se debe garantizar “[...] una buena correlación entre los ejes temáticos alrededor de los cuales gira la práctica investigativa y aquellos en torno a los cuales se orientan los programas de formación” (Guerrero, 2011, p. 23).

Es decir, la carrera profesional debe ofrecer “salidas” a los estudiantes para su especialización, y en ella, deben cultivarse líneas temáticas por medio de las cuales se generen productos de investigación como libros, artículos científicos, tesis, ponencias, memorias, proyectos de investigación que se difundan por distintos canales y que den visibilidad a la institución educativa; la cual se distinguirá gracias a tales productos que, se infiere, deben contribuir al avance del conocimiento en el campo, en este caso, gastronómico.

Paralelamente, los investigadores que cumplen dicha función sustantiva en la institución o centro de investigación, deben ir formando nuevos investigadores a través del posgrado para que ambos puedan dirigir más proyectos investigativos con fines de titulación de los estudiantes de licenciatura y, además, ser quienes impartan docencia en dicho nivel; de tal modo que la formación de factor humano para esta labor se convierta en un proceso dialéctico que contribuya al fortalecimiento de la educación en el área de conocimiento que se trate.

A continuación, se presenta información relativa al posgrado en gastronomía resaltando que una primera parte corresponde a la oferta de instituciones educativas privadas que se encuentran mejor valoradas en los *rankings* internacionales, y otras, las que han sido acreditadas por el Conaet. Otra parte de la información se relaciona con las 32 universidades autónomas instituidas en el país –una por entidad federativa–; considerándose todas ellas de carácter público, y que desarrollan las tres funciones básicas de la educación superior: docencia, investigación y difusión de la cultura (Anuies, s/f).

Como puede apreciarse en la tabla 5, los datos arrojan que 16 instituciones privadas ofertan entre todas cuarenta y siete carreras de posgrado, y de las universidades públicas, 26 de ellas no ofrecen dichas carreras relacionadas con la disciplina gastronómica, es decir, no tienen ninguna especialidad, maestría o doctorado que pudiera considerarse afín. Y de las 6 instituciones que sí cuentan con algún programa de posgrado

(recordando que son 32 universidades públicas, una por cada estado de la República mexicana), entre todas ofrecen un total de siete maestrías o especialidades, destacando que ninguna universidad oferta estudios de doctorado que esté íntimamente relacionado con gastronomía.

Cabe señalar que también fue revisada la información de otras 9 instituciones más, también públicas, entre tecnológicas y populares, como es el caso de la Universidad Popular Autónoma de Veracruz, El Colegio de México; El Colegio de Posgraduados, la Universidad Autónoma Metropolitana, la Universidad Intercultural de Chiapas; Universidad Autónoma de la Ciudad de México; el Instituto Politécnico Nacional, la Universidad Tecnológica del Norte de Guanajuato, el Tecnológico Nacional de México, que tampoco cuentan con dicha oferta de posgrados relacionados con el ámbito gastronómico, tal y como se aprecia a continuación:

Tabla 5. Posgrados relacionados con gastronomía que se ofertan en instituciones educativas públicas y privadas de la República mexicana

INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADAS		
NP	Nombre del posgrado	Institución educativa
1	Especialidad Chef Universal. Especialidad Chef Internacional. Especialidad Chef. Especialidad Chef Patissier & Chocolatier.	<i>Aspic</i> , Instituto Gastronómico (CDMX).
2	Especialidad en Gastronomía para el Bienestar. Especialidad en Alimentación Masiva. Maestría en Administración del Vino. Maestría en Servicios de Alimentación Institucional.	<i>Centro de Estudios Superiores de San Ángel</i> (CESSA, CDMX).
3	Maestría en Dirección de Hoteles y Restaurantes. Maestría en Cocina Mexicana. Maestría en Chocolatería.	<i>Cocina + Arte</i> , Universidad (Chiapas y Yucatán).
4	Maestría en Administración Restaurantera.	Escuela Culinaria del Sureste (Yucatán).
5	Maestría en Administración de Negocios . de Alimentos y Bebidas.	Instituto de Estudios Universitarios (IEU Puebla).
6	Especialidad en Sumillería. Especialidad en Coctelería. Especialidad en Administración de Costos. de Alimentos y Bebidas. Especialidad en Planeación y Organización de Eventos.	Instituto Culinario de México (ICUM, Puebla y Monterrey).

INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADAS		
NP	Nombre del posgrado	Institución educativa
7	Maestría en Producción Panadera, Repostera y de Confeitería Internacional. Maestría en Alta Dirección de Hoteles y Restaurantes. Maestría en Gestión Financiera para Hoteles y Restaurantes. Maestría en Marketing para Hoteles y Restaurantes. Maestría en Gastronomía Mexicana. Maestría en Gastronomía Internacional. Maestría en Gastronomía Saludable y Nutricional.	Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería (Puebla).
8	Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos.	Universidad Anáhuac, campus Norte (CDMX).
9	Maestría en Planificación y Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas.	Universidad del Claustro de Sor Juana (CDMX).
10	Maestría en Arte Culinario y Tendencias Gastronómicas.	Universidad Dorados (Morelos).
11	Maestría en Desarrollo e Innovación Alimentaria Maestría en Negocios Agroalimentarios.	Universidad Panamericana (campus Aguascalientes).
12	Maestría en Administración de Eventos y Dirección de Operaciones de Alimentos y Bebidas. Maestría en Gestión de Eventos y Protocolo Institucional. Especialidad en Gastronomía. Especialidad en Gestión de Eventos. Especialidad en Protocolo.	Universidad Panamericana (campus Guadalajara).
13	Maestría en Gestión y Operación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas. Maestría en Organización de Eventos. Maestría en Relaciones Públicas y Gestión de Eventos. Maestría en Administración de Eventos y Dirección de Operaciones de Alimentos y Bebidas. Especialidad en Emprendedores de Negocios de Alimentos y Bebidas. Especialidad en Gastronomía. Especialidad en Gestión de Eventos.	Universidad Panamericana (campus CDMX).
14	Maestría en Alta Dirección de Alimentos y Bebidas. Especialidad en Infraestructura y Operación en la Industria de Alimentos y Bebidas. Especialidad en Innovación Culinaria y Operación para Cocinas de Restaurantes. Especialidad en Sommelier y Dirección de Sala.	Colegio Superior de Gastronomía (CDMX).
15	Maestría en Administración de Negocios con Orientación en Hospitalidad.	Universidad del Valle de México (UVM, CDMX).
16	Maestría en Gastronomía.	Universidad de Oriente, Valladolid, Yucatán.
17	Especialidad en Antropología de la Alimentación.	Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP, Puebla).

INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADAS		
NP	Nombre del posgrado	Institución educativa
18	Maestría en Gastronomía.	Universidad Autónoma de Baja California (campus Ensenada).
19	Especialidad en Gestión de Servicios de Alimentación a Colectividades.	Universidad Autónoma del Carmen.
20	Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana. Especialidad en Administración de Empresas Turísticas.	Universidad Autónoma del Estado de México (campus Toluca).
21	Maestría en Ciencias de la Nutrición y Alimentos Medicinales.	Universidad Autónoma de Sinaloa.
22	Maestría en Dirección y Gestión de Negocios Gastronómicos.	Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP, Puebla).

Fuente: elaboración propia, con base en información de la página web de cada institución educativa incluida, y Conaet (2019).

En relación con los estudios de posgrado en gastronomía, se destaca que numerosas maestrías identificadas que son ofertadas tanto en instituciones privadas como públicas, se refieren a Alimentos y Nutrición, o bien, Ciencias de los Alimentos o programas Agroalimentarios. Dichos programas no fueron considerados en la relación que se presenta, por considerarse que están circunscritos a las áreas de conocimiento correspondientes a Ciencias, Ciencias de la Salud, o Ciencias Agrícolas; solo se incluyeron aquellos íntimamente ligados a los aspectos gastronómicos y que se cobijan en el área de las Ciencias Sociales. En este orden de ideas, se justifican los casos de la Universidad Autónoma de Sinaloa, cuyo posgrado se denomina “Maestría en Ciencias de la Nutrición y Alimentos Medicinales” pero se oferta en la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía.

O bien, el caso de la Universidad Panamericana campus Aguascalientes, que oferta una Maestría en Desarrollo e Innovación Alimentaria, y una Maestría en Negocios Agroalimentarios, que parecieran no estar ligados directamente con la Gastronomía; pero aquí se destaca que tienen su antecedente en la carrera de Licenciatura en Dirección de Negocios Gastronómicos, y no en ninguna otra, ya que no se ofertan licenciaturas relativas a Agronomía o Nutrición en dicha institución.

Se resalta también el caso de la Especialidad en Antropología de la Alimentación que se ofrece en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla; aun cuando la Licenciatura en Gastronomía que ofrece –visualizándose como antecedente directo de estos estudios de posgrado– pertenece al área Económico-Administrativa, se consideró pertinente incluirla por constituir una alternativa más obvia para quienes cursan la carrera, por los aspectos cultural y patrimonial que aborda.

En suma, en términos de la formación profesional en Gastronomía se destaca que tanto en licenciatura como en posgrado predominan las carreras ofertadas en universidades privadas donde la orientación es, por un lado, relacionada con la dirección, administración y operación de negocios alimentarios y/o establecimientos de alimentos y bebidas, y por otro, relativa a la parte cultural y patrimonial de la alimentación, carreras que, sin embargo, son las menos. En términos de los modelos educativos que orientan la formación, predominan tres: por competencias, dual y bilingüe; pero existen tres IES privadas que ostentan su propio modelo educativo, dirigido a una formación integral y con una mayor vinculación con universidades extranjeras.

Colegios, asociaciones y organizaciones del ámbito gastronómico nacional

Colegios de profesionales

Todo alumno que ingresa a una Institución de Educación Superior (IES), tiene la expectativa de cursar una licenciatura o carrera profesional que lo conduzca a la obtención de un título universitario, el cual lo acredite para el ejercicio de la profesión elegida. Cuando un grupo de personas se reúne o asocia con miembros de su misma profesión, con el fin de defender y representar sus intereses ante la sociedad y el Estado, conforma un colegio profesional. Sin embargo, estos fines no son los únicos, y se han ido modificando con el paso del tiempo; de acuerdo con Carmona (2012):

Estos colegios o asociaciones, además de buscar el beneficio para sus agremiados, comenzaron también a ejercer funciones en beneficio de una colectividad que demandaba la prestación eficiente de los servicios de los

agremiados, como la vigilancia del correcto ejercicio profesional, acciones disciplinarias por mala práctica, e incluso certificación de conocimientos y aptitudes, con el objeto de mejorar la calidad de los servicios prestados por los profesionistas (p. XXI).

Para lograr estos objetivos, los profesionales deben afiliarse o agremiarse a dichas agrupaciones, así como seguir su código de conducta, obedecer su reglamentación, y tratar de organizar y regular el ejercicio de la profesión, sancionando aquellas actividades o condiciones de desempeño que no cumplan con estándares de calidad, o bien, vayan en contra del código ético de la profesión.

Para la Subdirección de Profesiones de la Secretaría de Educación Pública (SEP, 2019), los colegios de profesionistas deben funcionar “[...] como organismos auxiliares en la vigilancia del ejercicio profesional” (párr. 1); y para ello deben contar con un registro ante dicha Subdirección. Y en ella también se establece que, entre los principales beneficios de pertenecer a un colegio, se encuentran: “gozar del prestigio, reconocimiento profesional y respaldo ético de pertenecer a una institución que agrupa únicamente a egresados de la misma carrera profesional” (SEP, 2019a, párr. 2).

Sin embargo, resulta un hecho que existen numerosos colegios que no representan los derechos de sus afiliados (López, 2012), ni defienden el interés público ante una mala praxis por parte de sus asociados (Cariaga, 2017). O viceversa, existen múltiples carreras que no cuentan con un colegio profesional, lo que se considera debería ser una obligatoriedad para el ejercicio de la profesión. En el caso de gastronomía, el único registrado ante la Dirección General de Profesiones es el “Colegio de Profesionales en Turismo y Profesiones Afines, A.C.” que incluye a la Licenciatura en Gastronomía.

En este sentido debe aclararse que, en México, la afiliación a un colegio profesional es voluntaria, por lo que no existe una ley constitucional que les otorgue atribuciones legales, así como tampoco el Estado tiene “[...] los recursos materiales y humanos necesarios para vigilar el correcto desempeño de todas y cada una de las profesiones” (Carmona, 2012, p. XXII).

Por todo ello se considera necesario reflexionar en torno a las características y al papel que debe desempeñar un colegio de profesionales en el ámbito de la gastronomía, y cuáles tendrían que ser los derechos y

obligaciones de sus miembros; resaltando el hecho de las diversas condiciones que presenta cada institución educativa, pública y privada, en términos de misión, visión, propósitos e incluso orientaciones de cada carrera, modelo educativo y perfil profesional; lo que sin duda también incide en los rasgos distintivos de sus egresados.

De acuerdo con datos públicos de la Dirección General de Profesiones (SEP, 2015), e información de la página web del Consejo de Colegios de Profesionistas de México (ConseProf, 2019), aquellas asociaciones civiles que deseen convertirse en un Colegio Profesional requieren presentar la siguiente documentación:

- Acta constitutiva y estatutos debidamente protocolizados ante Fedatario Público y la constancia de Registro Público de la Propiedad y de Comercio (RPPyC).
- Comprobante de pago de derechos fiscales.
- Directorio de los miembros con nombres y números de cédulas profesionales.
- Listado de integrantes que conforman el Consejo Directivo.

Debe señalarse que, para el mes de enero de 2020, los costos vigentes por autorización y registro como Colegios de Profesionistas eran de \$ 10,381.14 pesos (diez mil trescientos ochenta y un pesos con catorce centavos), M/N (Moneda Nacional) (SEP, 2020). Sin embargo, se resalta que, en cada entidad, a través de su propia Subdirección de Profesiones, existen más requisitos a llenar –aparte de los ya mencionados–, como puede ser la presentación de un máximo de 3 posibles denominaciones para el colegio propuesto; o un código de ética formulado por él, o bien, la presentación de un directorio con todos los datos personales de los agremiados, entre otros documentos legales. En este sentido, cada entidad tiene el derecho de exigir mayores requisitos, respetando los ya establecidos por la Federación.

Lo que se considera una tarea pendiente para los profesionales de la gastronomía, es un asunto que todavía no ha sido dirimido: cuál debe ser el fin último de un colegio profesional, si defender primordialmente los derechos de sus asociados y, en consecuencia, las facultades inherentes a cada carrera de nivel superior; o si representar los intereses de la sociedad, en términos del correcto ejercicio de la profesión.

Y aun cuando la respuesta podría ser sencilla, y decir que ambos, quienes ponen en práctica cotidianamente los saberes adquiridos durante su formación especialmente en el campo culinario, se enfrentan a las dificultades propias de tener que cuidar la salud, pero, al mismo tiempo, la economía de sus comensales a través de la alimentación – entre otros atributos– lo que no siempre está en armonía; y tienen que ir más allá de sus deseos personales, de las tendencias sociales, de las orientaciones propias de la profesión, las cuales siempre dependerán de la institución educativa donde se haya formado el profesional; e incluso, de las directrices de aquel organismo civil al cual pertenezca. A continuación, se ofrece información en torno a las asociaciones civiles u organizaciones sin fines de lucro relacionadas con la gastronomía que existen en México.

Asociaciones civiles

Todos los ciudadanos pertenecemos a una comunidad ya que compartimos un espacio, un lugar en el que se desarrolla nuestra vida colectiva; y en dicha “vida en común”, existe un lazo social invisible que nos une y que, a la vez, nos empuja a relacionarnos unos con otros de manera cordial; a convivir de forma respetuosa, a ayudarnos entre todos solidariamente, a “dar” altruistamente aquello que alguien más necesita.

Sin embargo, estas prácticas intrínsecas al carácter ciudadano no garantizan que sean puestas en marcha en la cotidianeidad: algunos las desconocen, otros más las omiten, y unos más las aplican únicamente en ocasiones extraordinarias, como puede ser algún desastre natural (sismos, huracanes, incendios forestales, inundaciones, etc.), una tragedia social (secuestros, desaparición de personas, explosiones o ataques en lugares públicos) o una necesidad pública apremiante (campañas de donación, programas de asistencia social, manifestaciones en favor de los derechos civiles, protestas por la violación de dichos derechos), por citar algunas de las situaciones que despiertan la cohesión y solidaridad social.

De aquí que, para garantizar que dichas prácticas sean efectivas y se lleven a cabo de manera permanente, ininterrumpida e indistinta en favor del colectivo conformado por todos los ciudadanos, se establezcan las llamadas “asociaciones civiles” con la intención de defender derechos,

brindar asistencia a los necesitados, influir en la provisión de los servicios públicos, incidir en la formación de la opinión pública (González, 1996, pp. 12-19).

En términos jurídicos, en el Artículo 2670 del Código Civil Federal mexicano, se establece que una asociación civil se da cuando: “[...] varios individuos convienen en reunirse, de manera que no sea enteramente transitoria, para realizar un fin común que no esté prohibido por la ley y que no tenga carácter preponderantemente económico, constituyen una asociación” (citado en Labariega, 2013, pp. 164-165). Su fin principal no puede ser el lucro ni la realización de actividades comerciales que, de existir, solo serán accesorias puesto que todas las ganancias que se obtengan y sus bienes, deben utilizarse únicamente en las actividades que le ayuden a cumplir su objeto social y que benefician a sus miembros (Miguel-Calabró, 2006, p. 13).

En México, una asociación civil debe estar conformada por ciudadanos y estos deben agruparse de manera autónoma, libre y sin estar supeditados ni al Gobierno, ni a empresas privadas; y puede haber asociaciones de orden gremial como los sindicatos y agrupaciones campesinas, y de orden cultural o incluso religioso que requieren contar con espacios o foros públicos donde expresar sus intereses y posiciones. Y algo muy importante: “[...] donde puedan ejercer algún tipo de influencia sobre el gobierno de una manera constante a lo largo del tiempo” (Olvera, 2018, p. 81).

Otros de los beneficios de una asociación civil, es que detonan la participación pública, organizan el servicio social; dirigen las acciones civiles, y dan vida al verdadero papel de los ciudadanos: la solidaridad. “Surgen ahí donde el Estado no llega (o se ha retirado) y el mercado no encuentra ganancias” (González, 1996, p. 12). Pero ¿cómo se relaciona esto con la gastronomía?

De acuerdo con el Directorio de Organizaciones de la Sociedad Civil inscritas en el Registro Federal de las OSC 2019, al 30 de junio de dicho año en nuestro país existían 42 mil 270, entre organizaciones, colectivos, fundaciones, fraternidades, misiones, patronatos; grupos, compañías, colegios, institutos, centros, casas; alianzas, redes, uniones, federaciones; comisiones, consejos, sociedades y asociaciones como tal, entre otras figuras (INDESOL, 2019). Entre las principales actividades que realizan estos colectivos, se encuentran:

- a) Desarrollo integral comunitario.
- b) Programas para el logro de una sociedad incluyente y cohesión social.
- c) Promoción de actividades culturales, científicas y deportivas.
- d) Asistencia social.
- e) Participación social y ciudadana.
- f) Equidad de género.
- g) Protección civil (INDESOL, 2014).

Como puede observarse, se trata de la realización de diversas acciones prácticas de la propia población civil de forma voluntaria, ordenada y dirigida por líderes de las organizaciones involucradas que, con base en los propósitos específicos de cada asociación, orientan sus esfuerzos a la satisfacción de necesidades concretas o bien, a la solución de problemas identificados en determinada área o sector, comúnmente en condiciones de vulnerabilidad.

En relación con la alimentación, se pueden mencionar diversos colectivos mexicanos reconocidos a nivel tanto nacional como internacional, que en general persiguen el mismo fin: luchar contra la epidemia de sobrepeso, y en contra de la desnutrición en México; claro, cada uno a través de estrategias diferenciadas. A continuación, se incluye una semblanza de algunas de estas agrupaciones:

- Alianza por la Salud Alimentaria (2020). Agrupa a un conjunto de 31 asociaciones, agrupaciones y profesionales, y pretende combatir la obesidad y la desnutrición en México, así como impulsar la viabilidad sanitaria. Entre sus asociados se encuentran organismos como The Hunger Project México (2022), Slow Food International (2015), Asociación Nacional de Empresas Comercializadoras de Productores de Campo (Anec) (2022), Coalición de Organizaciones Mexicanas por el Derecho del Agua (Comda) (2021), International Baby Food Action Network (2022) y Greenpeace México (2017), entre otras.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) (2022). Se trata de un organismo internacional que, a través de diversas acciones

y alianzas en todo el mundo, pretende erradicar el hambre y atender las necesidades de la población que no puede acceder a los alimentos indispensables para satisfacer sus requerimientos esenciales. En México, la FAO lleva a cabo una amplia gama de actividades de asistencia técnica, relacionadas con el campo, la agricultura y la vida rural, como apoyo al desarrollo rural y agroalimentario del país.

- Asociación Mexicana de Bancos de Alimentos, A. C. (BAMX, 2020). Red compuesta de 55 bancos que se dedican al rescate de alimento para llevarlo a familias, comunidades e instituciones que lo necesitan y así mejorar la alimentación y la nutrición en México. Tiene presencia en 27 estados del país, y un registro de casi 1,200 voluntarios y más de 24 mil colaboradores en todo el mundo.
- Asociación Mexicana para la Protección de Alimentos (AMEPAL, 2019). Tiene como objetivo fomentar e “intermediar” por la seguridad alimentaria en México; está constituida por profesionales del área quienes realizan diversas actividades como congresos, conferencias y talleres. En 2016, fue sede de la *IAFP's 5th Latin American Symposium on Food Safety* (organizada en conjunto con la *International Association for Food Protection*), a la que llegaron asistentes de toda América Latina.
- Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos (Ameca, 2022). Tiene como misión aglutinar a los especialistas en el área para fortalecerla y socializarla en diferentes ámbitos sociales, gubernamentales, industriales, etc., así como promover la investigación aplicada que coadyuve a la resolución de la problemática nacional que enfrenta la industria alimentaria.

Así, a través de acciones continuas, estables, organizadas y formales, todos estos colectivos trabajan en pro de la alimentación, pero, sobre todo, en favor de prevenir y conservar la salud de la población a través de dicha alimentación, tratando de erradicar en el camino, enfermedades asociadas con una débil o deficiente nutrición. De aquí que se considere que los profesionales de la gastronomía que se forman en las instituciones educativas de nivel superior deben participar de alguna forma en estas iniciativas sociales relacionadas con la convivencia, la solidaridad

y el altruismo entre otros principios comunitarios que se impulsan durante la formación profesional.

Otros grupos mexicanos relacionados con la alimentación, las profesiones y las labores altruistas

En conjunto con los colegios de profesionales y las asociaciones civiles, existen otros colectivos de profesionales, chefs, cocineros; críticos gastronómicos, aficionados e incluso *foodies*³, quienes trabajan en favor de la gastronomía en nuestro país a través de diversas iniciativas cuyo factor común es, sin duda, su lazo con el extranjero. A continuación, se presenta una reseña de dichos grupos, junto con información de su página web; haciendo la aclaración que no son los únicos ni los más importantes, pero sí aquellos que tienen una mayor presencia en medios sociales y digitales. El listado obedece a un orden alfabético.

- Academia Mexicana de Gastronomía (AMG, 2017). Se trata de una asociación cultural sin ánimo de lucro que nació por iniciativa de un grupo de empresarios mexicanos interesados por la gastronomía y de la Academia Española de Gastronomía (AEG). Forma parte de la Academia Internacional, con sede en París, y de la Academia Iberoamericana de Gastronomía con sede en Sevilla- España. Tiene como principales objetivos, transmitir los hábitos alimenticios de nuestras poblaciones de generación en generación para contribuir a la promoción del conocimiento sobre el patrimonio de las diferentes regiones que conforman la riqueza gastronómica de México.
- Asociación Culinaria de México (2020a y 2020b). La Asociación Culinaria de México, A.C. es la asociación que representa a México oficialmente ante la World Association of Chefs Societies (WACS, por sus siglas en inglés) y tiene sede en Cancún, Quintana Roo. Ofrece cursos de capacitación y seminarios al gremio

3 Los *foodies* son aficionados a la comida, por lo que les interesa conocer y comer un poco de todo, ya que encuentran en la gastronomía “[...] una forma de placer y entretenimiento” (Fernández, 2019, p. 82). Se autodenominan como *geeks* de la comida (Martínez, 2015, citado en Fernández, 2019).

no solo para aprender a cocinar mejor, sino también para fines de certificación; otorga el certificado de *Maitre Cuisinier* de México, presentando un examen práctico-teórico avalado por sinodales franceses de la Academie National de Cuisine Francaise.

- Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR, 2014). Tiene como misión representar y defender los intereses de los restaurantes asociados a ella, ofreciéndoles, a la vez, bolsa de trabajo a sus agremiados, servicios de capacitación y asesoría continua, para que sus establecimientos continúen gozando de prestigio y cierto nivel de calidad y servicio. Edita una publicación periódica denominada *Revista Comensales*, y un boletín semanal con reseñas de eventos y noticias.
- Conservatorio de la Cultura Mexicana Gastronómica (CCGM, 2019). Organización civil que tiene como fin esencial la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes de la cocina tradicional mexicana. Funge, además, como organismo consultor de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) en el sector cultura, división creatividad; sección del patrimonio cultural inmaterial.
- Fondo México Patrimonio Gastronómico (MPG, 2017). Asociación civil fundada por académicos, investigadores, estudiosos y profesionales de la alimentación, con la misión de promover el estudio formal, la promoción y difusión de la cultura de la alimentación en sus distintos aspectos, como son: las cocinas populares e indígenas, la culinaria nacional y la gastronomía moderna, prioritariamente al interior de la República mexicana pero también en otros países. Es responsable de la revista digital *México Patrimonio Gastronómico*.
- Fundación Chefs al Rescate (CaboVisionTV, 2016). Asociación Civil dedicada a apoyar a comunidades y grupos sociales mexicanos en necesidad o desgracia, a través de eventos gastronómicos; esto, con la cooperación de algunos chefs de México. Esta iniciativa nació gracias al chef Eduardo Osuna en 2006, quien organizó varios eventos en Baja California para ayudar a los damnificados del huracán John en aquel año. A partir de ahí, cada año se llevan

a cabo muestras gastronómicas, degustaciones, cenas o ferias auspiciadas por distintos chefs del país, para apoyar a diferentes causas u organizaciones que lo necesitan. No tiene una página web como tal, sino que la información se encuentra en el sitio del chef Osuna, o bien, en notas de diferentes medios digitales.

- La Tablée des chefs (2018). Asociación fundada en 2002 en Montreal, Canadá, con la visión de recuperar alimentos frescos, sin uso y canalizarlos a los más necesitados, visión que se ha replicado en nuestro país, a través del desarrollo de algunos programas como: “Rescate de Alimentos”, que obtiene dichos productos aptos para consumo humano de los sectores hotelero, restaurantero y turístico, y que son donados o trasladados a bancos de alimentos, comedores comunitarios, orfanatos, casas hogar, etcétera, para reducir el desperdicio de alimentos. “Semana de las Escuelas de Gastronomía” a través de las cuales se convoca a chefs y estudiantes de varias universidades de gastronomía de distintas entidades, a cocinar recetas previamente seleccionadas que luego son donadas a instituciones de asistencia privada y a diversas comunidades en estado de pobreza.
- Slow Food México (2018). Organización internacional sin fines de lucro, presente en más de 150 países; promueve una alimentación buena, limpia y justa para toda persona en el planeta. Trabaja a través de las llamadas “comunidades slow food”, que desarrollan actividades en comunidades rurales, involucrando a los productores para el conocimiento y protección de su cultura, su medio ambiente, y el conocimiento de la cocina tradicional.
- Sociedad Mexicana de Gastronomía (SMG, 2020). Se trata de una red social de profesionales del medio gastronómico en México con más de 1,200 miembros inscritos a nivel internacional. Fue fundada el 7 de junio del 2016, con la intención de “conectar” a todos los profesionales de carreras relacionadas con la gastronomía, interesados en iniciar o continuar su carrera profesional en el extranjero. A través de esta red, se pueden tomar también cursos y talleres en línea, obtener información de eventos organizados por la Asociación como catas de vino y degustaciones; asistir a clases magistrales, firma de autógrafos, etc.

Se considera que si los profesionales de la gastronomía participan en colegios, y/o asociaciones u organizaciones civiles como las que se han reseñado, no solo tienen la posibilidad de enriquecer su formación profesional sino también, de obtener certificaciones en el extranjero, carreras con doble titulación; al igual que promover la vinculación con otras instituciones educativas u organismos que pueden contribuir a la búsqueda de empleo, al establecimiento de alianzas o convenios entre chefs, restaurantes y fundaciones; poner en práctica los principios y valores que impulsan todas estas instancias, las que en su conjunto pugnan por mejorar la alimentación de la sociedad en su conjunto.

Acreditación y certificación gastronómica en México

Certificación en gastronomía

En México, la dependencia que tiene una mayor relación con el campo de la gastronomía a nivel gubernamental es la Secretaría de Turismo (Sectur); en 2014, en conjunto con la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, se dio a conocer la “Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018” (Gobierno Federal, 2014) a través del cual se estableció el compromiso de impulsar acciones diversas para rescatar, salvaguardar y difundir la Gastronomía Mexicana. Con base en dicho documento, comenzaron a diseminarse en el país, acciones diversas relacionadas con dicho compromiso, pero todas en relación con la Sectur.

A través de dicha Secretaría, en un enlace dentro de su propia página web, denominado: y en el rubro “Acciones y Programas” se concentran algunas de estas iniciativas, como es el caso del **Programa de Certificación Turística**, dirigido a propiciar la mejora continua y la excelencia entre la prestación de los servicios turísticos los que, como todos sabemos, incluyen la alimentación como uno de los servicios básicos e indispensables que se ofertan a todos los turistas, muchas veces en íntima relación con el servicio de hospedaje.

Para la Secretaría de Turismo (2016), la certificación permite incrementar la calidad y la satisfacción de los turistas, pero, sobre todo, “[...] promueve la competitividad de las empresas turísticas, con Sistemas de Calidad que el Gobierno de la República reconoce a través de los

diferentes Programas, Distintivos y Sellos de Calidad” (párr. 1). Aquí se observa que las certificaciones más conocidas en este ámbito turístico –pero relacionado con la gastronomía– han quedado referidas en el Capítulo I, pero se mencionan a continuación, a manera de recordatorio:

- Programa de Calidad Moderniza, que otorga el “Distintivo M”.
- Programa de Calidad Tesoros de México.
- Programa de Calidad Distintivo S.
- Sello de Calidad Punto Limpio.

Se resalta que la Sector ofrece otras certificaciones, pero en función del rubro “Segmentos Especializados”, que se refiere a mercados específicos (también reseñados en el primer capítulo):

- Sello Turismo Incluyente
- Sello Halal México-Turismo Musulmán
- Sello Cerca de China-Turismo Chino
- Certificación de playas.

Otra de las organizaciones mexicanas relacionadas con la certificación de empresas y/o establecimientos de alimentos es:

Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC): se trata de una institución de interés público, sin fines de lucro, que fomenta entre sus afiliados la competencia, el intercambio de información oportuna y la no discriminación en la contratación de los empleados y los consumidores, sin importar raza, idioma, preferencia sexual, creencias religiosas y políticas, para brindar servicios con estándares de alta calidad de atención al cliente (<https://caniracvalledetoluca.com/>). Esta Cámara otorga anualmente el llamado “Premio al Mérito Empresarial Restaurantero”, a las personas físicas y morales, miembros de la comunidad restaurantera, que han aportado, investigado, innovado y/o promovido el arte culinario, el manejo higiénico en la operación de sus establecimientos, la excelencia en el servicio y la alta calidad de los alimentos que expenden (Vidalturismo, 2020).

Por otro lado, se destaca que en este apartado no se están incluyendo otros programas como “Pueblos Mágicos” y “Mercados Especializados” que podrían considerarse turísticos ya que contemplan acciones específicas para fomentar y preservar la gastronomía tradicional de cada lugar o destino turístico, o bien, de cada segmento turístico según el perfil y motivaciones diferenciadas de cada turista. Es sabido que el Programa Pueblos Mágicos hace referencia a:

Un sitio con símbolos y leyendas, poblados con historia que en muchos casos han sido escenario de hechos trascendentes para nuestro país, son lugares que muestran la identidad nacional en cada uno de sus rincones, con una magia que emana de sus atractivos; visitarlos es una oportunidad para descubrir el encanto de México (Sectur, 2020, párr. 1).

Los “mercados especializados” se refieren en concreto a “[...] un grupo de personas con características y motivaciones específicas en el consumo de un producto turístico diferencial” (Sectur, 2015, párr. 1), y entre los más destacados se pueden mencionar al turismo náutico, LGBTTTI (*lesbian, gay, bisexual, transexual, transgénero, travesti e intersexual*); lujo o premium, cruceros, turismo de salud; de romance, millennials, multigeneracional, adultos en plenitud; turismo responsable, compras, y estadía prolongada.

Debe destacarse que aun cuando todos los programas mencionados continúan en marcha (al mes de agosto de 2021), se desconocen cuáles serán las acciones concretas que la administración actual (diciembre de 2018-2024) impulsará en relación con la certificación y/o reconocimiento de la gastronomía mexicana. El actual Gobierno de México únicamente difunde información digital en torno a la gastronomía, a través de su Sistema de Información Cultural (SIC, 2019); en su página web presenta una sección específica denominada “Gastronomía”, que incluye un listado de diferentes secciones, que cambian de cuando en cuando –sin especificarse un periodo concreto–:

- a) Cocina mexicana e historia (ahora con una sección de la cocina mexicana contemporánea).
- b) Mujeres de humo: recetario de la cocina espiritual totonaca.
- c) La cocina indígena en México (cocina nahua de Zongolica, Veracruz).

- d) Panorama mexicano de cocinas específicas (ahora con información de la cocina de los Tuxtlas, Veracruz, y la cocina de plantas, también en Veracruz).

También presenta un mapa interactivo con todos los estados de la República mexicana los cuales, al darles “clic”, despliegan una breve descripción de la cocina de cada entidad. Así, más información y datos de la gastronomía mexicana pueden encontrarse en las páginas web de las asociaciones y organismos reseñados, en la página de la Secretaría de Turismo, y en algunos sitios de Internet y blogs publicados por el Gobierno de México, a partir del inicio del nuevo sexenio gubernamental, diciembre de 2018.

Se enfatiza que se desconocen las acciones concretas que emprenderá el Gobierno en este periodo para la certificación, acreditación e incluso impulso a la Gastronomía; al respecto, solo se conoce una nota relativa al “Foro Mundial de la Gastronomía 2018” (Gobierno de México, 2018), donde se habla de la participación de México en California, en un evento donde se dio a conocer la riqueza culinaria del país, a través de las experiencias de cocineras tradicionales y chefs mexicanos que participaron en diversos paneles, mesas de negocios, conferencias, actividades académicas y degustaciones de productos, entre otros.

Las notas de diversos periódicos en los que se pone de manifiesto “la campaña gastronómica”, o “la ruta gastronómica” del Presidente de la República, Andrés Manuel López Obrador quien, a través de sus redes sociales, da a conocer los platillos locales que come durante sus giras por todo el país: “Fondas de comida corrida, comedores económicos, fogones y comales de barro a un lado del camino” (Velasco, 2019, párr. 3), algunos de los lugares donde AMLO come guisos, caldos, tortas y tortillas, como una forma de manifestar que come lo del pueblo, y con el pueblo; y seguramente para ello, no exige certificaciones, distintivos ni sellos de calidad. Entonces, ¿serán necesarios?

Por otro lado, se pudieron identificar diversas publicaciones gubernamentales en línea de periodicidad anual, todas relativas al Día de la Gastronomía Mexicana. En específico, en el blog de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2021) se establece como fecha de conmemoración de este día el 16 de noviembre a través del cual se busca: “[...] preservar el patrimonio cultural que la comida nos da, impulsando la riqueza natural

del país y fomentando la elaboración de alimentos tradicionales”. Sin embargo, se reitera la necesidad de contar con una directriz federal, similar o que dé continuidad a la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (2014-2018) impulsada a través de la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Hacienda y Crédito Público en el sexenio anterior.

Acreditación en gastronomía

Tal y como se ha resaltado desde el primer capítulo de este texto, la certificación es un proceso que permite verificar y documentar la capacidad de una institución, una organización o una persona para desempeñar una función, una actividad, o una profesión, y existen diversas instancias, como es el caso de la Sectur y la CANIRAC en el sector gastronómico, que otorgan una constancia del cumplimiento alcanzado por la industria, los establecimientos de alimentos y bebidas, o a cualquier empresa relacionada con la alimentación. Dichas instancias certifican que se han logrado los objetivos, que se han atendido los criterios y los requerimientos de calidad establecidos por tales organizaciones.

Pero la certificación en México, tradicionalmente se ha orientado al reconocimiento de organizaciones y no tanto de personas; de aquí que se haya instituido una nueva forma de valoración social tanto interna como externa, que permite dar cuenta de la capacidad de los individuos en el logro de ciertos objetivos en ámbitos de desempeño precisos. Y este es el caso de la acreditación; dicho proceso permite verificar y documentar la capacidad de una persona para desempeñar una profesión. En este país existen algunas instancias privadas o Asociaciones Civiles que acreditan a los profesionales de la Gastronomía para el desempeño de su profesión; algunas de las acreditaciones otorgadas son:

Acreditación de un nivel educativo: dirigido a quienes han adquirido de manera autodidacta o por experiencia profesional los conocimientos de la licenciatura por acreditar. Algunos de los requisitos para ello, son: contar con identificaciones oficiales, cumplir con el porcentaje de créditos requeridos por la SEP, y contar con certificado de bachillerato; el título se otorga presentando dos pruebas, una oral (resolución de un caso práctico y réplica ante un grupo de sinodales expertos en el área) y una escrita (examen de conoci-

mientos de opción múltiple del perfil a acreditar). Esta acreditación la otorga el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (Ceneval), instancia que diseña, elabora y administra el Examen, el cual aplica para 27 licenciaturas, entre ellas la Licenciatura en Gastronomía, a través del Acuerdo 286⁴.

Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía (EGEL-GASTRO): se trata de una prueba que se aplica a nivel nacional, para evaluar el nivel de conocimientos y habilidades académicas de los egresados de la carrera, que pretenden incorporarse al ejercicio profesional. Entre los requisitos para su obtención se encuentran el haber cubierto 100 % de los créditos de la licenciatura, aunque también pueden presentarlo estudiantes que estén cursando el último semestre de la carrera, siempre y cuando la institución educativa así lo solicite. Esto, porque en múltiples instituciones educativas del país, el EGEL se utiliza como una opción de evaluación profesional, es decir, como una forma de obtener el título académico correspondiente.

Los resultados que emite el Ceneval se expresan a través de una escala especial denominada “Índice Ceneval”, cuyo rango de calificación va de 700 a 1 300 puntos; los resultados de cada sustentante se comparan contra un estándar de desempeño nacional. Quienes obtienen dicho puntaje, reciben un certificado de “Nivel de dominio satisfactorio”; para quienes alcanzan una calificación igual o superior a mil 150 puntos, se les otorga un certificado de “Nivel de dominio sobresaliente” (Ceneval, 2019).

Acreditación de Excelencia en Capacitación Profesional de Nutrición y Gastronomía: para obtenerla, se requiere ser alumno(a) de un centro de formación con Distintivo Healthy Campus⁵, y se trata

-
- 4 El Acuerdo número 286 acordado por la SEP y el Ceneval, establece los lineamientos que determinan las normas y criterios generales, a que se ajustarán la revalidación y equivalencia de estudios, así como los procedimientos por medio de los cuales se acreditarán conocimientos correspondientes a niveles educativos o grados escolares adquiridos en forma autodidacta, a través de la experiencia laboral o con base en el régimen de certificación referido a la formación para el trabajo (SEP, 2017).
 - 5 Healthy Campus es un Distintivo de Educación Saludable otorgado por Doctrina Qualitas (DQ) a aquellos centros educativos que fomentan el aprendizaje de la salud en sus

de una “Mención” otorgada a profesionales de la Gastronomía, la Restauración, la Dietética y la Nutrición (Educación Saludable, 2022). Su sentido es reconocer a los profesionales que promueven un estilo de vida saludable en conjunto con la práctica del deporte, y están comprometidos con el Plan de ACCIÓN europeo sobre alimentación y nutrición 2015-20206. Algunas universidades europeas y latinoamericanas otorgan dicho distintivo, y en nuestro país, es la Universidad C.L.E.A. (Colegio Latinoamericano de Educación Avanzada), ubicada en Aguascalientes, México, la que ofrece dicha acreditación profesional a quienes toman los siguientes cursos:

- Curso Universitario Especialización en Cocina Creativa.
- Experto Universitario en Pastelería y Panadería.
- Curso Universitario Especialización Nutricional en Frutas y Verduras.
- Curso Universitario Especialización en Maridaje, Enología y Cata de Vinos.
- Experto Universitario en Seguridad Alimentaria-Implantación de un Sistema APPCC Food Defense.
- Máster Universitario en Atención a Personas en Situación de Dependencia.
- Máster Universitario en Cuidados Auxiliares de Enfermería.

Acreditación Chef de Cocina Internacional: es otorgado por el Centro de Capacitación y Formación Profesional “Visión gastronómica”, y respaldado por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. En la página web de esta institución se señala que: “el plan de estudio es propiedad de la Academia de Arte Culinaria Internacional y avalado de forma oficial con el RVOE-TSU001/2013 por la

planes curriculares, así como “[...] la asunción de prácticas de vida saludable y una educación física que permita el adecuado desarrollo personal y social a lo largo del proceso educativo” (Healthy Campus, 2020, párr. 1).

- 6 Dicho Plan tiene como objetivo reducir significativamente la carga de enfermedades prevenibles no transmisibles relacionadas con la dieta, la obesidad y todas las demás formas de desnutrición que aún prevalecen en la Región Europea de la OMS (Organización Mundial de la Salud). Hace un llamamiento a los países para que actúen, utilizando un enfoque de todo el gobierno, salud en todas las políticas (WHO, 2019).

Secretaría de Educación Pública de Baja California Sur” (Academia de Arte Culinaria Internacional, s/f).

Al finalizar el curso, el egresado de la Acreditación estará capacitado para realizar elaboraciones, preparaciones y conservación de los alimentos, para la planeación, gestión y costeo de menús; así como obtendrá los conocimientos para la administración financiera, recursos humanos y relaciones públicas, todo ello dirigido a su “desarrollo profesional y personal adaptado a los requerimientos nacionales e internacionales” (ibid).

Chefs de cuisine /Chefs instructores: la Asociación Culinaria de México (2020b) otorga la llamada “Certificación de Cocineros ACM” –que se infiere es una acreditación, el término empleado para referirse a la cualificación de los profesionales–, con validez internacional. Dicha certificación consiste en la aprobación de un examen que consta de tres etapas (oral, escrita y práctica) aplicado durante dos días; en él se evalúan los conocimientos y habilidades del sustentante, a quien, en caso de aprobar, se le otorga un certificado de validez internacional, respaldado por la Asociación Mundial de Sociedades de Cocineros; World Association of Chefs Societies (WACS, por sus siglas en inglés).

Cabe resaltar que numerosas instituciones educativas privadas nacionales (como los ejemplos mencionados, el Centro de Capacitación y Formación Profesional “Visión gastronómica”, y Asociación Culinaria de México), ofertan diversos cursos y especialidades a través de las cuales se pueden obtener acreditaciones, certificaciones y/o diplomas; sin embargo, habría que revisar cada caso de manera particular para determinar qué tipo de reconocimiento están otorgando, ya que podrían estarse concediendo certificados parciales, constancias de término de curso y credenciales que no necesariamente estén acreditando, a través de un documento de validez oficial, la obtención de ciertos saberes necesarios para el desempeño de la profesión.

Por otro lado, se destaca que, en términos de la acreditación de instituciones educativas, es el Copaes, el Consejo para la Acreditación de la Educación Superior, AC., la instancia encargada en México de

reconocer a los organismos acreditadores para evaluar a las IES. Este organismo concibe dicha acción como:

[...] el resultado de un proceso de evaluación y seguimiento sistemático y voluntario del cumplimiento de las funciones universitarias de una Institución de Educación Superior (IES), que permite obtener información fidedigna y objetiva sobre la calidad de los Programas Académicos (PA) que desarrolla. Da certeza a la sociedad respecto a la calidad de los recursos humanos formados y de los diferentes procesos que tienen lugar en una institución educativa. En ese sentido, las IES deben ser las primeras instancias responsables y garantes de la calidad de los PA que cobija (Copaes, 2022, párr. 1).

El Copaes otorga el reconocimiento a los Organismos Acreditadores, organizaciones civiles que, a través de diversos criterios e indicadores, evalúan el cumplimiento de la calidad educativa de dichas instituciones, otorgándoles un reconocimiento formal y público de ello, el cual tiene una vigencia de 5 años. Así, en el caso del turismo y la gastronomía, el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A. C. (Conaet), la instancia encargada de diseñar, desarrollar y aplicar los procesos de evaluación con fines de acreditación de los programas educativos que así lo solicitan, tema que se abordará ampliamente en los capítulos III y IV de este texto.

Conclusiones

Hasta ahora se ha reseñado lo relativo a los niveles educativos en México, y en concreto, lo relacionado con la educación superior en Gastronomía; y al respecto, puede decirse que, en todos los estados de la República mexicana, se oferta una carrera relacionada con dicha disciplina, siendo Puebla la entidad con el mayor número de instituciones educativas registradas (52) seguida del Estado de México (44), y las entidades de Coahuila y Zacatecas con el menor número de escuelas (2 cada una).

Lo que llama la atención, es justamente el nivel educativo: la mayor parte de los centros escolares identificados a través de la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior ofrece carreras del nivel superior de ciclo corto, que tienen una duración mínima

de dos años y máxima de tres, titulando a sus egresados como profesional asociado, o como técnico superior universitario con distintas denominaciones tales como chef, artes culinarias o gastronomía, entre otras.

Esta corta duración de las carreras ofertadas en el área permite ver que el interés en la formación gastronómica está centrado en que los egresados ingresen en corto tiempo al sector productivo, y por otro lado, en formar a los estudiantes interesados en el campo, de manera técnica o instrumental para su ocupación en puestos de trabajo operativos. Asimismo, se puede identificar que existe gran variedad de denominaciones otorgadas a cada carrera de nivel licenciatura, siendo las predominantes Licenciatura en Gastronomía, en Artes Culinarias, en Gastronomía Empresarial, y Gestión Restaurantera; Licenciatura en Gastronomía Internacional, en Gastronomía Mexicana, en Gastronomía y Nutrición, y en Gastronomía Integral, entre otras.

Lo que indica que el estudio de la gastronomía es multi e interdisciplinar, y que la manera de abordar dicha disciplina puede ser tan amplia y profunda como se pretenda según los objetivos a alcanzar y los perfiles de egreso a lograr en cada institución educativa, lo que amplía más el panorama para dichas IES que pretendan ofertar más escuelas relacionadas con esta área de estudios.

Por otro lado, existen 14 universidades tecnológicas acreditadas por el Conaet que ofrecen la carrera de Técnico Superior Universitario en Gastronomía que preparan profesionistas durante dos años para incorporarlos de manera inmediata al ámbito laboral, pero dejando abierta la posibilidad de continuar sus estudios para obtener el título como Licenciados en Gastronomía en un lapso menor a dos años adicionales de estudio; oportunidad que, sin duda, constituye una alternativa atractiva para quienes necesitan incorporarse al mercado de trabajo, pero, del mismo modo, desean continuar preparándose en un nivel superior.

Un aspecto relevante de estas universidades tecnológicas, es que predominan en el sureste de la República mexicana en entidades como Yucatán, Quintana Roo, y Tabasco; entre estos 3 estados se concentra el 50 % de la oferta de escuelas de este nivel; lo que permite vislumbrar la relevancia que tiene la Gastronomía para el Turismo, toda vez que se trata de destinos con gran vocación turística; y al ser la alimentación un

servicio básico, no es de extrañar esta simbiosis y la propia necesidad manifiesta de preparación de un mayor número de técnicos y profesionales que puedan atender la gran demanda turística de la región.

Otro aspecto que resalta en este capítulo es la similitud de carreras de gastronomía de nivel superior que se ofrece en las universidades públicas: en 17 instituciones del país, se oferta la Licenciatura en Gastronomía dividiéndose entre las Universidades Autónomas, Universidades Tecnológicas, Institutos Tecnológicos y Tecnológicos, todos acreditados por el Conaet. Y aun cuando pudieron identificarse ciertas variaciones en los programas educativos analizados, se pudo determinar que predomina una formación orientada a las áreas de producción de alimentos, servicio y administración de empresas gastronómicas, y preservación y difusión de la gastronomía, como parte del patrimonio cultural de nuestro país.

Para el caso de las Instituciones de Educación Superior (IES) privadas con carreras acreditadas por el Consejo y que ofertan también la Licenciatura en Gastronomía, se pudo identificar un número similar (20), con igual denominación y características de formación; diferenciándose únicamente de las públicas por ofrecer a sus estudiantes un modelo educativo integral en el que destacan aspectos formativos como la ética, el compromiso social y la superación espiritual en sus egresados, lo que se consideran aspectos propios de las escuelas privadas en la República mexicana.

En relación con la formación en posgrado, existen numerosas instituciones educativas que ofertan especialidades y maestrías, siendo los estudios de doctorado los grandes ausentes, ya que ninguna universidad ofrece este tipo de programas de especialización en investigación en gastronomía, nicho de oportunidad para las IES. Por otro lado, en términos empíricos puede afirmarse que esta extensión en la preparación de los egresados de la licenciatura no está contribuyendo, o lo está haciendo de manera muy pobre, al avance en el conocimiento científico del campo gastronómico, ya que son escasos los productos científicos emanados de dichos estudios de posgrado en México: libros, artículos publicados en revistas indizadas, así como tesis, ponencias y memorias, difícilmente pueden identificarse en *Google Académico* o incluso en Google “abierto”, abundando los recetarios y los blogs de cocina como fuentes principales de información de esta disciplina; por lo que, se resalta, hacen falta más estudios científicos producidos por profesionales mexicanos en este campo.

En términos de los colegios de profesionales, a través de este estudio se pudo identificar que, en realidad, son casi inexistentes este tipo de asociaciones o gremios que agrupen, respalden, y representen a sus socios en el área de Gastronomía; únicamente se tiene conocimiento del Colegio de Profesionales en Turismo y Profesiones Afines, A.C., registrado ante la SEP, en el que se encuentra incluida la Licenciatura en Gastronomía. Pero no existe un Colegio de Profesionales de la Gastronomía en México *per se*, lo que sin duda constituye un reto para los egresados de las IES.

Por el contrario, existen más de 40 mil organizaciones, colectivos, fundaciones, fraternidades, misiones, patronatos; grupos, compañías, colegios, institutos, centros, casas; alianzas, redes, uniones, federaciones; comisiones, consejos, sociedades y asociaciones, entre otras figuras legales que llevan a cabo diversas acciones prácticas para contribuir a la solución de problemas identificados en el área de la alimentación, especialmente en lo relacionado con colectivos que presentan condiciones de vulnerabilidad.

Se trata de agrupaciones privadas que trabajan en pro de la alimentación e incluso de la prevención y conservación de la salud de la población a través de la alimentación, lo que permite ver que numerosos profesionales de la Gastronomía e integrantes de la población civil, participan de forma altruista y solidaria en múltiples iniciativas sociales que, sin duda, deben continuar fortaleciéndose e impulsándose desde y para las escuelas que están formando a este tipo de profesionistas y universitarios comprometidos con su comunidad.

En cuanto al tema de la acreditación y certificación en gastronomía, se resalta a la Sectur como la principal dependencia gubernamental que otorga sellos y distintivos que certifican el seguimiento de normas y estándares de calidad tanto nacional e internacional, lo que deja ver el hecho de que, en México, la gastronomía se encuentra íntimamente ligada con el turismo, percibiéndose como uno de los servicios básicos a ofertar para atraer mayor cantidad de visitantes a nuestro país; constituyendo este hecho otro desafío a considerar por los profesionales del campo, a quienes les compete identificar, reconocer, valorar y difundir a la gastronomía como un producto cultural, y como un bien patrimonial digno de preservación, conservación y rescate.

En cuanto a la acreditación, solo el Ceneval permite a los estudiantes autodidactas y con experiencia en el campo, o bien, a los egresados de las Instituciones de Educación Superior, obtener dicho reconocimiento profesional a través de la presentación de exámenes o pruebas tanto orales como escritas. Por lo que también aquí se vislumbra un área de oportunidad: la acreditación de los profesionales en esta disciplina. Toda vez que el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística evalúa y acredita programas de instituciones educativas, mas no profesionales, lo que igualmente se considera que se requiere en orden de garantizar que los egresados poseen los saberes y competencias necesarios para el ejercicio profesional que demanda la sociedad y que exige su dinámico y competitivo entorno.

Referencias

Libros, capítulos y artículos

- Apodaca-Orozco G., U. G. et al. (2017). Modelos educativos: un reto para la educación en salud. *Revista Ra Ximhai*, 13(2), 77-86. <https://www.redalyc.org/pdf/461/46154510006.pdf>
- Carmona T., J. U. (2012). Prólogo. En V. E. Beltrán C., *La colegiación obligatoria de abogados en México* (pp. XXI-XXVII). UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas. <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/7/3086/4.pdf>
- Casanova, F. (2003). *Formación profesional y relaciones laborales*. Organización Internacional del Trabajo (Cinterfor/OIT). https://www.oitcinterfor.org/sites/default/files/file_publicacion/casan.pdf
- Climent L., E. (1997). Formación profesional y desarrollo. *Revista Interuniversitaria de Formación Profesional*, 30, 19-30. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/117951.pdf>
- Delors, J. (1996). *La educación encierra un tesoro. Informe a la UNESCO de la Comisión Internacional sobre la Educación para el Siglo XXI (compendio)*. Unesco. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000109590_spa
- Fernández B., M. de la L. (2019). Las nuevas tribus de consumidores y su impacto en el turismo. *CPMARK*, 7(3). <https://www.cadernomarketingunimep.com.br/ojs/index.php/cadprofmkt/article/view/114/158>
- García R., J. A. (2011). Modelo educativo basado en competencias: importancia y necesidad. *Revista Electrónica Actualidades Investigativas en Educación*, 11(3), 1-24. <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/aie/article/view/10225/18088>
- Gómez C., M. M. (2017). Posturas formativas frente a la disciplina gastronómica en el contexto iberoamericano y colombiano: Retos y posibilidades. *Espiral, Revista de Docencia e Investigación*, 7(1). <http://revistas.ustabuca.edu.co/index.php/ESPIRAL/article/view/1777>
- González B., I. (1996). *La visibilidad pública de las asociaciones civiles*. Interamerican Foundation, CIDES. <http://repositorio.cedes.org/handle/123456789/3419>
- González M., V. y González T., R. M. (2008). Competencias genéricas y formación profesional: un análisis desde la docencia universitaria. *Revista Iberoamericana de Educación*, 47, 185-209 <https://rieoei.org/historico/documentos/rie47a09.pdf>
- Guerrero U., M. E. (2011). Formación para la investigación y programas de posgrado. *Studiositas*, 6(11), 19-35. <https://webcache.googleusercontent.com/search?q>

=cache:1VlJwrdB9MJ:https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4459920.pdf+&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=mxFormacionParaLaInvestigacionYProgramas-DePosgrado-4459920.pdf

Hernández H., C. et al. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. *Ciencia Ergo Sum*, 23(1), 76-84. <https://www.redalyc.org/pdf/104/10444319009.pdf>

INDESOL (2014). ¿Sabes cuántas OSC existen en México? *Conecta INDESOL*, 2(18). https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/116272/Conecta_Indesol_Mural_No._18.pdf

Koppmann, M. (2012). *Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina*. Siglo XXI Editores.

Labariega V., P. A. (2013). Aspectos jurídicos del contrato de asociación civil. *Revista de Derecho Privado*, Cuarta época, 22(4), 147-184. <https://revistas.juridicas.unam.mx/index.php/derecho-privado/article/download/9021/11071>

López, E., S. (2012). *La realidad social y las violencias*. Zona Metropolitana de Tijuana. El Colegio de la Frontera Norte.

Martínez de Flores E., G. (2010). *Arte culinario: para el profesional de la cocina*. Ediciones Limusa.

Mans, C. y Castells, P. (2011). *La nueva cocina científica*. *Investigación y Ciencia*, 421, 56-63. <https://www.investigacionyciencia.es/files/7505.pdf>

Miguel-Calabró, H. (2006). *Asociaciones civiles*. Aplicación Tributaria. http://datos.aplicacion.com.ar/previews/2007/9871099630_calabro_asociaciones_civiles_preview.pdf

Muñoz M., I. (2007). La enseñanza de la gastronomía en México. *Culinaria, revista virtual especializada en gastronomía*, 3. [Chttp://web.uaemex.mx/Culinaria/tercer_numero/articulo01.htm](http://web.uaemex.mx/Culinaria/tercer_numero/articulo01.htm)

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) (2013). *Clasificación Internacional normalizada de la educación (CINE)*. Unesco. <http://www.uis.unesco.org/iscled>

Torre M., M. C. (2007). ¿Es la gastronomía un arte? *Revista Hospitalidad ESDAI*, 12, 111-129. <https://revistas.up.edu.mx/ESDAI/article/view/1414>

Vega, C., Ubbink, J. y Van der Linden, E. (2012). *The kitchen as laboratory: reflections on the science of food and cooking*. Columbia University Press.

WHO (2019). *Plan de acción europeo sobre alimentación y nutrición 2015-2020*. Coordinación Mundial para la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles (GCM/NCD) de la World Health Organization. <https://www.knowledge-action-portal.com/es/content/european-food-and-nutrition-action-plan-2015%E2%80%932020-2014-0>

Tesis y conferencias

Cariaga S., A. (2017). *La certificación profesional, una viabilidad de solución a la antiética e ineficaz praxis del abogado en el Estado de México* [Tesis de Licenciatura, Facultad de Derecho de la Universidad Autónoma del Estado de México]. <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/68077/CARIAGA%20SEGURA%20ARLET%20TESIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Olvera R., A. (2018). Problemas conceptuales en el estudio de las organizaciones civiles: de la sociedad civil al tercer sector [conferencia dictada en el marco del evento: “La participación social en el tercer milenio”, comisiones de la Cámara de Diputados. México: Gobierno de México]. http://www.diputados.gob.mx/comisiones/particip/actividades/pdf/pdr_olvera.pdf

Fuentes electrónicas

Academia de Arte Culinaria Internacional (s.f). Acreditación Chef Cocina Internacional. *Visión Gastronómica*. <https://www.visiongastronomicaonline.com/acreditacion-chef>

Academia Mexicana de Gastronomía (AMG) (2017). Quiénes somos. *Mexigastronom*. <https://www.mexigastronom.com/index.php?id=6>

Alianza por la Salud Alimentaria (2020). Quiénes somos. Organizaciones civiles y sociales. *AlianzaSalud*. <https://alianzasalud.org.mx/quienes-somos/>

Alonso, E. (2013). ¿Chef o gastrónomo? *Claustronomía, Universidad del Claustro de Sor Juana*. <https://www.elclaustro.edu.mx/claustronomia/index.php/mundo-foodie/item/307-chef-o-gastronomo>

Arbolea, J. C. (2014). El uso de la ciencia en la cocina puede traer grandes beneficios. *Información, Encuentro Digital*. <https://www.informacion.es/ocio/gastronomia/2014/10/27/ciencia-cocina-traer-grandes-beneficios-6422048.html>

Asociación Culinaria de México (2020a). Quiénes somos. *Asociación Culinaria de México*. <http://www.asociacionculinaria.org.mx/>

- Asociación Culinaria de México (2020b). Certificación con validez internacional. ACM, Asociación Civil. *Asociación Culinaria de México*. <https://www.asociacionculinaria.org.mx/certificacion/>
- Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos (Ameca, 2022). Página principal. *AmecaMex*. <http://amecamex.mx/mision.html>.
- Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) (2014). Acerca de nosotros. *AMR*. <http://www.amr.org.mx>
- Asociación Mexicana para la Protección de Alimentos (AMEPAL) (2019). Historia del AMEPAL. *Amepal*. <https://amepal.com/>.
- Asociación Nacional de Empresas Comercializadoras de Productores de Campo (Anec) (2022). Página principal. *Anec.org*. <http://www.anec.org.mx/>
- Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (Anuies) (s/f). 2. Universidades Autónomas de México(*). *Anuies*. <http://publicaciones.anuies.mx/acervo/revsup/reso31/txt6.htm>
- Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (Anuies) (2019). Anuarios Estadísticos de Educación Superior. Ciclo escolar 2018-2019 *Anuies*. <http://www.anuies.mx/informacion-y-servicios/informacion-estadistica-de-educacion-superior/anuario-estadistico-de-educacion-superior>
- BAMX (2020). Quiénes somos. *Bancos de Alimentos de México*. <https://bamx.org.mx/>
- Bohórquez S., A. (2016). ¿Cómo funciona el ranking universitario de QS? *Compartir palabra maestra*. <https://www.compartirpalabramaestra.org/articulos-informativos/como-funciona-el-ranking-universitario-de-qs>
- CaboVisiónTV (2016, abril 11). *Chefs al Rescate 2016* [Archivo de vídeo]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=OOEyRLqaU3g&feature=emb_logo
- Conservatorio de la Cultura Mexicana Gastronómica (CCGM) (2019). La cocina mexicana, nuestro legado al mundo. *Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana*. <https://www.ccgmx.mx/ccgm/es/home/>
- Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (Ceneval) (2019). Examen General de Egreso de la Licenciatura. *Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior*. <https://www.ceneval.edu.mx/gastronomia>
- CESSA Universidad (2019). Licenciatura en Gastronomía Internacional. *Cessa*. https://www.cessa.edu.mx/?page_id=533
- Coalición de Organizaciones Mexicanas por el Derecho del Agua (Comda) (2021). Página principal. *Comda.org*. <http://www.comda.org.mx/>

- Comida Lenta, A.C. (2018). Conócenos. *Slow Food Mexico*. <https://www.slowfood.mx>
- Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet) (2019). Programas acreditados y reacreditados vigentes. *Conaet*. <https://www.conaet.net/acreditacion/acreditacion/vigentes/>
- Consejo de Colegios de Profesionistas de México (ConseProf) (2019). Bienvenido al Consejo de Colegios de Profesionistas de México. *Conseprof*. <https://conseprof.org/>
- Consejo para la Acreditación de la Educación Superior (Copaes) (2022). ¿Qué es la acreditación? *Copaes*. <https://www.copaes.org/queesacreditacion.html>
- Educación Saludable (2022). Acreditación de Excelencia en Capacitación Profesional de Nutrición y Gastronomía. *EducaciónSaludable*. <https://educacionsaludable.com/capacitacion-profesional-de-nutricion-y-gastronomia/>
- Gobierno Federal (2014). Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. *Cultura.gob*. https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/documentos/pdf/Politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf
- Gobierno de México (2018, septiembre 24). Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana 2018. México: Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/aserca/es/articulos/foro-mundial-de-la-gastronomia-mexicana-2018?idiom=es>
- Greenpeace México (2017). Página principal. *Greenpace.org*. <https://www.greenpeace.org/archive-mexico/es/>
- International Baby Food Action Network (2022). Página principal. *Ibfan.org*. <https://www.ibfan.org/>
- INDESOL (2019). Directorio de organizaciones de la sociedad civil inscritas en el Registro Federal de las OSC 2019. Instituto Nacional de Desarrollo Social. *Gob.mx*. <https://datos.gob.mx/busca/dataset/registro-federal-de-las-organizaciones-de-la-sociedad-civil>
- La Tablée des chefs (2018). ¿Sabías qué? *La Tablée des Chefs*. <https://www.tableedeschefs.org.mx/index.php>
- Fondo México Patrimonio Gastronómico (MPG) (2017). Página oficial. *FM PG*. <https://www.mpg.org.mx>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (2022). FAO en México. *Fao.org*. <http://www.fao.org/mexico/fao-en-mexico/en/>
- Programa de Formación DUAL (2019). Historia de la formación DUAL. *PFD*. <https://pfd.mx/historia-de-la-formacion-dual/>

- Quacquarelli Symonds (2019). QS Top Universities. *QS Limited*. <https://www.topuniversities.com/universities/level/undergrad/country/mexico/subject/hospitality-leisure-management>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2021, noviembre 16). Día de la Gastronomía Mexicana. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/dia-nacional-de-la-gastronomia-mexicana>
- Secretaría de Educación Pública (SEP) (2015). Directorio de federaciones por rama profesional. Dirección General de Profesiones. México: Secretaría de Educación Pública. http://sep.gob.mx/work/models/sep1/Resource/10928/1/images/1lista_de_asociaciones_con_idoneidad.pdf
- Secretaría de Educación Pública (SEP) (2016, diciembre 27). Universidades Tecnológicas y Politécnicas con Modelo BIS responden a demanda global de profesionistas de calidad. *Gob.mx*. <https://educacionsuperior.sep.gob.mx/comunicados/2016/271216.html>
- Secretaría de Educación Pública (SEP) (2017). Acuerdo número 286 de los lineamientos que determinan las normas y criterios generales, a que se ajustarán la revalidación y equivalencia de estudios, así como los procedimientos por medio de los cuales se acreditarán conocimientos correspondientes a niveles educativos o grados escolares adquiridos en forma autodidacta, a través de la experiencia laboral o con base en el régimen de certificación referido a la formación para el trabajo. *Ceneval*. https://www.ceneval.edu.mx/documents/20182/49062/Acuerdo_286.pdf/a6655972-ab29-4ee5-8be7-e7d86cea4c88
- Secretaría de Educación Pública (SEP) (2019a). Educación por niveles. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sep/acciones-y-programas/secretaria-de-educacion-publica>
- Secretaría de Educación Pública (SEP) (2019b). Registro de Colegios de Profesionistas. *Gob.mx*. http://profesiones.edomex.gob.mx/registro_colegio
- Secretaría de Educación Pública (SEP) (2020). Autorización y registro de colegios de profesionistas ante la SEP. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/tramites/ficha/autorizacion-y-registro-de-colegios-de-profesionistas-ante-la-sep/SEP970>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2015, octubre 14). Mercados Especializados. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/mercados-especializados>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2016). Certificación Turística. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/certificacion-turistica>
- Secretaría de Turismo (Sectur) (2020, junio 5). Pueblos Mágicos de México. *Gob.mx*. <https://www.gob.mx/sectur/articulos/pueblos-magicos-206528?idiom=es>

- Sistema de Información Cultural (SIC México) (2019). Gastronomía. *Gob.mx*. <https://sic.cultura.gob.mx/index.php?table=gastronomia>
- Slow Food International (2015). Página principal. *SlowFood*. <https://www.slowfood.com/>
- Slow Food México (2018). Página principal. *SlowFood.mx*. <https://www.slowfood.mx/>
- Sociedad Mexicana de Gastronomía (SMG) (2020). Acerca de nosotros. *Sociedad Mexicana de Gastronomía*. <https://www.sociedadmexicanadegastronomia.com/index.php?/es>
- Tecnológico de Estudios Superiores de Valle de Bravo (TESVB) (2019). Licenciatura en Gastronomía. *Gob.mx*. http://tesvb.edomex.gob.mx/licenciatura_gastronomia
- Tecnológico de Estudios Superiores del Oriente del Estado de México (TESOEM) (2019). Licenciatura en Gastronomía. *Tesoem*. <http://tesoem.edomex.gob.mx/gastronomia>
- The Hunger Project México (2022). Página principal. *Thp.org*. <https://thp.org.mx/>
- Tomasini, A. (2002). Arte y gastronomía. *En gustos se rompen géneros*. <http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>
- Universia (2019, diciembre 13). Escuelas de gastronomía en México. Prepárate para tu vocación. *Universia México*. <https://noticias.universia.net.mx/educacion/noticia/2019/12/13/1167416/escuela-gastronomia-mexico-preparate-vocacion.html>
- Universidad Anáhuac (2019). Licenciatura en Gastronomía. *Anahuac*. <https://www.anahuac.mx/gastronomia>
- Universidad Autónoma de Baja California (UABC) (2019). Licenciatura en Gastronomía. *UABC*. <http://www.uabc.mx/formacionbasica/programaseducativos.html>
- Universidad Autónoma de Querétaro (UAQ) (2019). Licenciatura en Gastronomía. <https://www.uaq.mx/index.php/carreras/licenciaturas/ff/licenciatura-en-gastronomia>
- Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX) (2019). Licenciatura en Gastronomía. *UAEMEX*. <http://dep.uaemex.mx/portal/oferta.php?doc=planes>
- Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP) (2019). Licenciatura en Gastronomía. *UPAPE*. <https://www.upaep.mx/>
- Universidad de Colima (UCOL) (2019). Licenciatura en Gastronomía. *UCOL*. <https://www.ucol.mx/oferta-educativa/oferta-superior-licenciatura.46.htm>

- Universidad de Ixtlahuaca (CUI) (2019). Licenciatura en Gastronomía. *UICUI*. <https://uicui.edu.mx/oferta-academica/licenciaturas/sociales/gastronomia>
- Universidad de las Américas (UDLAP) (2019). Licenciatura en Artes Culinarias. *UDLAP*. <https://www.udlap.mx/ofertaacademica/Default.aspx?cveCarrera=LCU>
- Universidad de las Américas (UDLAP) (2020). Intercambio dual. Oficina Internacional. *UDLPA*. <https://internacional.udlap.mx/intercambio-dual-programas/>
- Universidad de Oriente (UNO), Valladolid, Yucatán (2019). Licenciatura en Gastronomía. *UNO*. <https://www.uno.edu.mx/carrera.php?id=6>
- Universidad del Caribe (2019). Licenciatura en Gastronomía. *UNICARIBE*. <https://www.unicaribe.mx/licenciatura/gastronomia>
- Universidad del Claustro de Sor Juana (2019). Licenciatura en Gastronomía. *El Claustro*. <http://www.ucsj.edu.mx/licenciaturas/licenciaturas/licenciatura-en-gastronomia.html>
- Universidad del Valle de México (UVM) (2019). Licenciatura Internacional en Gastronomía. *UVM*. <https://uvm.mx/licenciatura-internacional-en-gastronomia?trackid=goosrcaonbrn>
- Universidad del Valle de México (UVM) (2020). Nuestro Modelo Educativo. *UVM*. <https://uvm.mx/la-uvm/modelo-educativo>
- Universidad Tecnológica de Cancún (UT Cancún) (2019a). Licenciatura en Gastronomía. *UTCancún*. <http://utcancun.edu.mx/licenciatura-en-gastronomia/>
- Universidad Tecnológica de Cancún (UT Cancún) (2019b). Técnico Superior Universitario en Gastronomía. *UTCancún*. <http://utcancun.edu.mx/tsu-en-gastronomia/>
- Universidad Tecnológica de Hermosillo (UT Hermosillo) (2019). Técnico Superior Universitario en Gastronomía. *UTHermosillo*. <http://www.uthermosillo.edu.mx/index.php/gastronomia/>
- Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense (UTHH) (2019). Técnico Superior Universitario en Gastronomía. *UTHH*. <http://www.uthh.edu.mx/?val=b2ZlcnRhX2VkdWNfdHNiLnBocA&cvc=MTc=>
- Universidad Tecnológica de la Paz (UTLP) (2019). Técnico Superior Universitario en Gastronomía. *UTLP*. <http://www.utlp.edu.mx/oferta-educativa/tecnico-superior-universitario/plan-2018-2>
- Universidad Tecnológica de la Riviera Maya (UT Riviera Maya) (2019a). Licenciatura en Gastronomía. *UTRivieraMaya*. <https://www.utrivieramaya.edu.mx/carreras/licenciaturas-e-ingenierias-bis/licenciatura-en-gastronomia>

- Universidad Tecnológica de la Riviera Maya (UT Riviera Maya) (2019b). Técnico Superior Universitario en Gastronomía. *UTRivieraMaya*. <https://www.utrivieramaya.edu.mx/carreras/tecnico-superior-universitario/gastronomia>
- Universidad Tecnológica de Nayarit (UTNAY) (2019a). Licenciatura en Gastronomía. *UTNAY*. <http://www.utnay.edu.mx/#>
- Universidad Tecnológica de Nayarit (2019b). Técnico Superior Universitario en Gastronomía. *UTNAY*. <http://www.utnay.edu.mx/#>
- Universidad Tecnológica de Puebla (UT Puebla) (2019). Técnico Superior Universitario en Gastronomía. *UTPuebla*. <http://www.utpuebla.edu.mx/gastronomia/index.html>
- Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende (UTSMA) (2019a). Licenciatura en Gastronomía. *UTSMA*. <http://www.utsma.edu.mx/Informacion/ofertaEducativa>
- Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende (UTSMA) (2019b). Técnico Superior Universitario en Gastronomía. *UTSMA*. <http://www.utsma.edu.mx/Informacion/ofertaEducativa>
- Universidad Tecnológica de Tabasco (UTTAB) (2019). Técnico Superior Universitario en Gastronomía. *UTTAB*. <http://www.uttab.edu.mx/carrera/27>
- Universidad Tecnológica del Centro (UTC) (2019). Técnico Superior Universitario en Gastronomía de Izamal, Yucatán. *UTCentro*. <http://www.utcentro.edu.mx/gastronomia>
- Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz (UTCV) (2019). Licenciatura en Gastronomía. *UTCV*. <http://www.utcv.edu.mx/#service>
- Universidad Tecnológica del Mayab (UT del Mayab) (2019). Técnico Superior Universitario en Gastronomía. *UTdelMayab*. <http://utdelmayab.edu.mx/gastronomia/>
- Universidad Tecnológica del Poniente (UTP) (2019). Técnico Superior Universitario en Gastronomía, Yucatán. *UTPoniente*. <http://www.utponiente.edu.mx/utp/carreras.php>
- Universidad Tecnológica del Usumacinta (2019). Licenciatura en Gastronomía. Técnico Superior Universitario en Gastronomía. *TSUMacinta*. <http://www.utusumacinta.edu.mx/licgastronomia.html#>
- Universidad Tecnológica Metropolitana (UTM). Yucatán (2019). Licenciatura en Gastronomía. *UTM*. <https://www.utmetropolitana.edu.mx/>
- Universidad Tecnológica Metropolitana (UTM). Yucatán (2019). Técnico Superior Universitario en Gastronomía. *UTM*. <https://www.utmetropolitana.edu.mx/>

- Vázquez y Romero, L. (2012). ¿Para qué sirven los rankings de universidades? Foro de Educación Superior. *100 Artículos*. <https://100articulos.com/para-que-sirven-los-rankings-de-universidades/>
- Velasco, O. (2019, noviembre 30). El buen diente de López Obrador: la ruta gastronómica de Andrés Manuel. *La Octava*. <https://www.laoctava.com/ocio-y-cultura/el-buen-diente-de-lopez-obrador>
- Vidalturismo (2020). Los distintivos y certificaciones en México. *Vida a la noticia en el momento*. <https://vidalturismo.com/los-distintivos-y-certificaciones-en-mexico/>



CAPÍTULO III

LA ACREDITACIÓN DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR EN TURISMO Y GASTRONOMÍA

Rafael Gutiérrez Niebla
Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística

Maribel Osorio García
Universidad Autónoma del Estado de México

Carolina Gómez Hinojosa
Universidad Autónoma de Chiapas

Introducción

Ante los cambios profundos en el desarrollo social y económico de los países, la educación superior representa la alternativa para hacer frente a las tareas de formación y mejoramiento del ser humano quien, al formarse y especializarse en diversos ámbitos de cada una de las profesiones, podrá generar estrategias productivas necesarias para alcanzar las condiciones adecuadas que le faciliten su integración a una dinámica laboral competitiva.

En relación con la profesión turística y gastronómica, la educación debe promover la calidad de los programas educativos en los procesos de formación, siendo empática a las condiciones de integridad y al desarrollo de las facultades y habilidades que de manera armónica promuevan el conocimiento y desarrollo intelectual y afectivo necesarios, personal y socialmente, requeridos por el ámbito de la profesión.

La educación superior tiene como elemento central la formación integral de las personas desde una perspectiva universal que favorezca el aprendizaje de todas las formas de producir, interpretar y transmitir el conocimiento, las culturas, ciencias, lenguajes, tecnologías, considerando factores como la interculturalidad, la territorialidad, el trabajo interdisciplinario, los derechos humanos, la internacionalización y el bienestar social. La educación superior (ES) se plantea mejorar las condiciones de vida y de estudio de las/os jóvenes y adultos, desarrollando su capacidad de comprenderse a sí mismos como sujetos de derechos, como actores de transformación de las realidades y como sujetos sociales integrantes de una nación (SEGOB, 2019, p. 91).

El compromiso que tienen las Instituciones de Educación Superior (IES) está relacionado con el desarrollo de procesos de enseñanza que demuestren la manera de aplicar conocimientos para atender problemas nacionales, regionales y locales. Por tanto, se espera que a través de los programas educativos se vinculen las IES con los sectores de la sociedad y se contribuya al bienestar social. Todo ello a partir de criterios de calidad y de pertinencia social, por lo que se hace necesario promover la evaluación de dichos programas.

En tal sentido, en el presente capítulo se revisan distintos términos que dan soporte a la acreditación, tales como calidad, evaluación y certificación de la educación superior, y se mencionan los organismos reguladores en México que tienen a su cargo dichas gestiones. En este contexto se presenta al Conaet, como el organismo oficial responsable de la acreditación de la educación turística y gastronómica en el país, exponiendo sus fundamentos, estructura y procesos.

Principales conceptos

Con el propósito de contar con una plataforma de entendimiento sobre los términos que dan soporte y sentido a la acreditación, se presenta a continuación una breve exposición descriptiva sobre las principales nociones en torno a cada categoría de análisis.

Calidad

El término de calidad educativa es uno de los conceptos más polisémicos en el ámbito de la educación superior. Paredes (2008) proporciona una definición bastante abstracta, pero orientativa: la calidad es la adecuación del ser y del quehacer de la educación superior, a su deber ser. Mora y Gimeno (citados en Gil, Morales y Basantes, 2014, p. 18) afirman que “no se da ni podrá darse una única conceptualización de la calidad universitaria. El único posible nivel de concreción es el que se adopte a partir del enfoque evaluativo desde el que se evalúe dicha calidad”, lo que da muestra de la amplia posibilidad de su noción. Cabrera recupera la revisión realizada por Días (citado por Cabrera, 2018, p. 203) respecto a las distintas concepciones sobre la calidad: como excepción, como perfección o consistencia, como aptitud para el logro de una misión o propósito, como valor agregado y como transformación. Además de estas, Morales (2013) puntualiza la noción de calidad como resultados del aprendizaje de los alumnos y de la propia organización.

En este marco y para el propósito que nos ocupa, se reconoce a la calidad desde cuatro perspectivas: como excepción, dado que en esta concepción la calidad establece estándares altos pero alcanzables; como perfección, porque se otorga sobre la formulación de un juicio en conformidad con una especificación predefinida y medible; y como aprendizaje y transformación, porque busca el cambio cualitativo en la educación para enriquecer el proceso de aprendizaje del estudiante.

Aunque la calidad como excepción y como perfección colocan a la educación en un contexto de competencia y comparación incesante, la calidad como transformación es una noción muy apropiada para las IES, en donde la calidad se debe proyectar en el grado de desarrollo de sus miembros y reflejarse en indicadores de eficiencia académica, rendimiento académico y producción científica (Gil, Morales y Basantes, 2014). La calidad se torna en un esfuerzo constante, y su mejora en una meta permanente. Asegurar la excelencia por el mantenimiento y la mejora de la calidad de la enseñanza, investigación y extensión se convierte en una de las metas de las IES latinoamericanas (Borroto y Salas, 2004) y, por ello, la evaluación se torna en su herramienta fundamental.

Evaluación

La evaluación y la calidad son dos engranes que activan el proceso de desarrollo de las instituciones educativas. La calidad se convierte en un elemento aspiracional y la evaluación en la herramienta que mide la brecha para alcanzarla. Al igual que la calidad, la evaluación educativa ha sido definida desde varias perspectivas: como un proceso de obtención de datos e información, como la emisión de juicios de valor, como diagnóstico de la situación y como determinación del cumplimiento de objetivos (Gutiérrez, 2016). Si bien estas concepciones no son excluyentes, sino complementarias, ciertamente permiten distinguir distintos alcances en la evaluación, lo que impacta en la valoración que se realiza de los logros y las dificultades del proceso educativo, así como en la toma de decisiones para el mejoramiento de su calidad. Paredes (2008) nos ilustra sobre las funciones principales de la evaluación:

- a) validar y hacer explícitos unos valores;
- b) examinar planes, acciones y logros;
- c) comprobar e interpretar los logros de un programa o tarea;
- d) perfeccionar un programa o curso de acción;
- e) guiar el aprendizaje de los educandos;
- f) mejorar los procesos educacionales;
- g) establecer procesos de certificación;
- h) obtener información válida para tomar mejores decisiones;
- i) y proteger a la población.

A estos, añadiríamos la función de obtener las acreditaciones deseables, con base en el tipo de educación que se imparta y en las fortalezas y oportunidades de cada IES.

Un ejercicio que ha cobrado relevancia en los procesos actuales de evaluación es la autoevaluación, como un procedimiento de análisis interno, estructurado, autocrítico, reflexivo y prospectivo de una institución o programa de educación superior para el mejoramiento de su calidad (Paredes, 2008). Dicho mecanismo permite la participación de los actores de la institución educativa para valorar la calidad de sus procesos y visualizar sus alcances y limitaciones, así como las acciones a emprender para la mejora de su condición.

La autoevaluación de la educación superior en México ha sido útil en la tarea de generar estadística sobre indicadores básicos de su funcionamiento, lo que ha proporcionado información para la elaboración de proyectos de desarrollo y para emprender procesos de transformación académica, normativa y administrativa (Morales, 2013). No obstante, la evaluación por agentes externos ha sido el interés de la política educativa nacional y la autoevaluación ha pasado a formar parte del proceso de evaluación externa (Paredes, 2008), respondiendo a los lineamientos establecidos por los sistemas educativos nacionales y, a su vez, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco).

El modelo de evaluación seguido en México se ha ido estructurando paulatinamente. A partir de la revisión de Morales (2013) se pueden distinguir algunos hitos que dibujan su trayectoria: en principio, la evaluación se centró en las universidades públicas estatales y se realizaron evaluaciones externas por organismos internacionales. Posteriormente se establece la evaluación por pares académicos, la que ha sido vigente hasta nuestros días, a través de dos tipos de organismos: los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES), con un carácter diagnóstico y clasificatorio general; y los organismos especializados de acreditación, los que otorgan el reconocimiento de calidad a los programas educativos por campo profesional.

El mismo Morales (2013) señala que la apertura económica ha impulsado otra forma de evaluación denominada certificación, la cual está dirigida a los profesionistas egresados de las carreras y tiende a medir las competencias profesionales para el campo laboral (García, Toscano y Álvarez, 2016). Se hace una breve alusión a la certificación en el siguiente apartado, para posteriormente centrar la atención en la acreditación, objeto de estudio de este texto.

Certificación

La certificación es un proceso que genera un valor específico al constituir una oportunidad para definir y orientar las políticas laborales o de funcionamiento tendiente a la calidad, a la competitividad y mejoramiento de una institución o una empresa, de su organización, en esta gestión se infiere el desarrollo del talento humano. Dicho proceso permite valorar

los mecanismos que se siguen para la conformación de programas de formación, capacitación y evaluación de los recursos.

Estos programas facilitan la certificación de procesos de calidad en diversas materias utilizando ciertas estrategias de desarrollo, integración y comunicación, que permiten a las empresas establecer estándares que, por su oportunidad en el mercado, definen su alcance a partir de los programas educativos y formativos, así como por las competencias desarrolladas por quienes operan el servicio turístico considerando para acreditar dichas competencias la cualificación de su factor humano.

Acreditación

Como parte de las políticas educativas internacionales, la acreditación ha tenido un amplio despliegue en las últimas décadas y ha sido definida recurrentemente para institucionalizar su aplicación. En la tabla 1 se presentan algunas definiciones que ilustran sus nociones esenciales.

Tabla 1. Definiciones sobre la Acreditación

No	Definición	Fuente
1	“La acreditación se refiere a un proceso de control y garantía de la calidad en la educación superior, por el que, como resultado de la inspección y/o evaluación, se reconoce a una institución o sus programas por sus altos estándares”	Enciclopedia of Higher Education, editada en 1992 por Burton Clark y Guy Neave (citado por Morales, 2013, p. 101)
2	“La acreditación es el método de la garantía externa de la calidad, más utilizado [...] asegura un nivel específico de calidad conforme a la misión de la institución, los objetivos del programa y las expectativas de distintos actores implicados, incluidos estudiantes y empleadores. El proceso suele traducirse en la concesión de un reconocimiento durante un periodo limitado”	Sanyal y Martin, Global University Network For Innovation (GUNI) (citado por Bañuelos, Hernández, Rosario y Villaseñor, 2013)
3	“Proceso complejo multifactorial de aseguramiento de la calidad de una institución o de un programa educativo que se basa en una evaluación previa de los mismos. El proceso es llevado a cabo por una agencia externa a las instituciones de educación superior. La acreditación reconoce la calidad de los programas o de la institución acreditada. Da fe pública de la calidad”	Paredes (2008)

No	Definición	Fuente
4	“La acreditación universitaria es el resultado de un proceso de evaluación y seguimiento sistemático y voluntario del cumplimiento de las funciones universitarias de una institución de educación superior (IES), que permite obtener información fidedigna y objetiva sobre la calidad de las instituciones y programas universitarios que desarrolla. Permite certificar ante la sociedad, la calidad de los recursos humanos formados y de los diferentes procesos que tienen lugar en una institución educativa”	Borroto y Salas (2004)
5	La acreditación de un programa académico del nivel superior, es el reconocimiento público que otorga un organismo acreditador ajeno a la institución de educación superior y reconocido formalmente por el Consejo, en el sentido de que el programa cumple con criterios, indicadores y estándares de calidad establecidos previamente por el organismo acreditador, relativos a su estructura, funcionamiento, insumos, procesos y resultados; tomando también en consideración que tenga una pertinencia social, es decir que sus alumnos se constituyan como factores de cambio en el desarrollo del país ante el constante cambio mundial”	Copaes (citado por Gutiérrez, 2016)

Fuente: elaboración propia, con base en los autores referenciados.

Como se puede observar, estas definiciones ponen de manifiesto dos elementos esenciales de la acreditación: es un proceso que asegura la calidad del programa y de la institución educativa, y otorga un reconocimiento público emitido por un organismo externo. Para el caso de las IES, se destacan dos elementos que señalan las definiciones de Sanyal y Martin (Bañuelos, Hernández, Rosario y Villaseñor, 2013) y de Copaes (Gutiérrez, 2016), referentes al principio de pertinencia. La primera definición es clara en anotar que la evaluación realizada sobre la calidad del programa debe considerar la misión, los objetivos y las expectativas de los actores implicados; por tanto, es necesario considerar las circunstancias y condiciones de cada programa para valorar su calidad.

La segunda definición acude al principio de pertinencia social en alusión a que el programa educativo debe dar muestra que los alumnos cuentan con competencias profesionales para generar cambios en el

desarrollo nacional. Estos elementos son importantes para poner el punto de atención no solo en los resultados de la evaluación, sino también en el proceso para alcanzar los estándares de calidad requeridos, ya que, como dicen Borroto y Salas (2004, p. 1): “la acreditación representa el esfuerzo colectivo de la comunidad universitaria para rendir cuentas a sí misma y a la sociedad, sobre la pertinencia, relevancia y calidad de su ser y quehacer institucional”.

En este sentido, se deben poner de manifiesto los propósitos de la acreditación de las instituciones y/o programas. Borroto y Salas (2004) especifican que se trata de promover y estimular el continuo mejoramiento de los programas educativos y demostrar que la institución progresa sistemáticamente para el logro de su misión y objetivos. Por tanto, el otorgamiento de la acreditación es temporal, por un periodo que varía entre 5 y 10 años, y debe ser renovada o retirada sobre los resultados de una nueva evaluación.

Morales (2013) recuerda que en Estados Unidos garantizar la calidad de una institución educativa tenía también otros propósitos, de índole más pragmático: saber si era conveniente para estudiar, solicitar inversiones de fondos privados, mostrar elegibilidad para ayudas gubernamentales, integrar a profesores y administrativos en el proceso de mejora continua; acordar créditos de transferencia interinstitucionales, establecer criterios para la certificación y otorgamiento de licencias profesionales, etc.

Los propósitos que anota Paredes (2008) para la acreditación en la educación superior son similares o complementarios a los anteriores: movilización de estudiantes y docentes entre instituciones afines, homologación de estudios, facilitación de la inserción laboral y la aceptación en estudios de posgrado, y planificación y desarrollo de planes de mejora.

Para el caso de América Latina, Rodríguez (citado por Morales, 2013) apunta que uno de los propósitos de la acreditación fue eliminar la imagen de ineficiencia e ineficacia que tenía la universidad pública en la década de los años 90s, de cara a los requerimientos del neoliberalismo: eficiencia, flexibilidad, cobertura y equidad bajo criterios internacionales. Desde entonces, en el nivel de educación superior, México ha creado estructuras y organismos para la mejora de la calidad educativa de las IES, las cuales han tomado distintas funciones en la implementación de los procesos de evaluación, certificación y acreditación, como se expone en el siguiente apartado.

Organismos reguladores

Se considera que la instauración de la política de evaluación institucional en México tiene su origen a partir de la implementación del Programa de Modernización Educativa a finales de la década de los años 80s (Morales, 2013; Zoraida, 1996), momento en el que se conforman las primeras estructuras de operación creadas por el sector público: la Comisión Nacional para la Evaluación de la Educación Superior (CONAEVA) y la Coordinación Nacional para la Planeación de la Educación Superior (CONPES). Ambas entidades, establecen los fundamentos y procedimientos que constituirán el Sistema Nacional de Evaluación: la evaluación de la educación superior, la evaluación institucional, y la evaluación de programas y proyectos. Las universidades fueron adquiriendo una cultura de autoevaluación para aplicar a financiamientos extraordinarios asociados a fondos públicos, como el Fondo para la Modernización de la Educación Superior, creado en 1990 por iniciativa de la Presidencia de la República.

Rosario, Marúm, Vargas, Arroyo y González (2006); Rubio (2006) y Morales (2013), entre otros, han descrito y analizado la instauración de la política de evaluación institucional en México a partir del programa de modernización educativa, y han dejado registro del impulso realizado por la Asociación Nacionales de Universidades e instituciones de Educación Superior (Anuies), para la creación de los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES), conformados por pares académicos encargados de llevar a cabo las evaluaciones de los programas educativos, lo que constituye prácticamente un sistema de autocontrol de la calidad.

La labor de los CIEES inició en 1991 (Gutiérrez, 2016) y se mantiene vigente hasta nuestros días cubriendo básicamente la función de evaluación diagnóstica de los programas educativos, aunque también cuenta con atribuciones para llevar a cabo la acreditación de programas y de unidades académicas, la dictaminación de proyectos y la asesoría a Instituciones de Educación Superior. Cabe aclarar que los CIEES otorgan reconocimiento con el nombre de acreditaciones a las funciones institucionales (no a la institución) y a los programas académicos de las escuelas normales. Los comités clasifican a los programas educativos en los niveles 1, 2 o 3, siendo el nivel 1 el que cataloga a un programa

como de calidad. A pesar de que su papel se ha circunscrito a emitir un diagnóstico, sus resultados han sido considerados como herramientas para la mejora continua por parte de las IES, además de formar parte de los criterios para el otorgamiento o no de recursos extraordinarios por instancias gubernamentales (Morales, 2013).

La necesidad de acreditar a los programas educativos a partir de perfiles propios de cada profesión condujo a que la Secretaría de Educación Pública promoviera la creación del Consejo para la Acreditación de la Evaluación Superior, A.C. (Copaes) en el 2000, instancia de carácter autónomo que norma y reconoce a los organismos acreditadores de los programas educativos correspondientes a las IES públicas y privadas del subsistema de educación superior.

El Copaes tiene como función principal fijar un marco general de acreditación que encuadre la visión sobre la acreditación y la calidad de un programa académico, y regular la labor de los organismos acreditadores. Para ello, debe dar seguimiento a los lineamientos, criterios y procesos que aplican dichos organismos a los programas educativos del nivel técnico superior y licenciatura, independientemente del área de conocimiento o disciplina que se trate. Cabe aclarar que la calidad de los programas de posgrado de las IES quedó a cargo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) de México, organismo que creó sus propios procedimientos y criterios.

Para el cumplimiento de su función, el Copaes convocó desde su fundación a Instituciones de Educación Superior, colegios de profesionales, asociaciones académicas y científicas, iniciativa privada, organizaciones gremiales y del tercer sector, a conformar organismos acreditadores por área, ciencia, disciplina y/o campo de conocimiento, para que con base en los manuales y lineamientos consensuados por expertos en el tema –y especialmente bajo los de la Unesco–, sometieran su solicitud, herramientas, mecanismos e instrumentos para obtener el reconocimiento como Organismos Acreditadores (en adelante OA) y poder realizar procesos de evaluación integral a programas educativos de tipo superior con fines de acreditación.

El proceso de acreditación establecido y recomendado por Copaes (2016) a los OAs se puede resumir en cinco etapas:

1. Solicitud de la acreditación del programa por parte de la institución interesada y aceptación de esta.
2. Autoevaluación del programa por parte de la Institución de Educación Superior.
3. Evaluación del programa por parte del OA con la visita de verificación de los pares evaluadores.
4. Dictamen de acreditación por parte de la OA.
5. Mejora continua basada en las recomendaciones de la OA y los compromisos de la institución educativa.

A la fecha, el Copaes reconoce a 30 asociaciones civiles sin fines de lucro y no gubernamentales que evalúan y en su caso acreditan y/o re-acreditan carreras. La vigencia del reconocimiento se establece por un periodo de cinco años en todos los casos. Es la instancia que en 2004 reconoce por primera vez a Conaet como el organismo acreditador de las carreras de turismo y gastronomía en el área de conocimiento de las Ciencias Sociales y Económico-Administrativas.

Es importante señalar que en México existen otras instancias vinculadas con la evaluación de la educación superior, tales como el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (Ceneval) (2022), asociación civil sin fines de lucro cuya actividad principal es el diseño y la aplicación de instrumentos de evaluación de conocimientos, habilidades y competencias, que adquieren las personas como beneficiarios de los programas educativos de diferentes niveles de educación.

Así también, se encuentra el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER), que es una entidad paraestatal del Gobierno federal que reconoce los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes de las personas, adquiridas en el trabajo a lo largo de su vida, con certificaciones nacionales y oficiales (<https://conocer.gob.mx>). Ambos organismos se vinculan con la evaluación de la formación en educación superior, pero su atención corresponde a las certificaciones de los profesionistas, no propiamente a las acreditaciones de los programas educativos.

CONAET

Antes de presentar en extenso la labor que realiza el Conaet en México, se desea hacer mención de que a nivel internacional existen varias organizaciones que llevan a cabo la acreditación de carreras profesionales en el campo del turismo. La más conocida es la Organización Mundial de Turismo (OMT), que cuenta con un sistema internacional que certifica los programas bajo el denominativo TEDQUAL y sus actividades están dirigidas a contribuir con la calidad de la educación del área turística.

Dicho sistema tiene como objetivos la acreditación, la capacitación y la divulgación de programas educativos que cubren estándares de acuerdo con la importancia del turismo en la economía nacional e internacional, a los retos que plantea la globalización en el siglo XXI y a los procesos de calidad en la formación establecidos a nivel global. En su página oficial la Fundación UNWTO.Themis (UNWTO, 2022) establece los requisitos y normas para que las Instituciones de Educación Superior revisen los criterios y desarrollen el proceso.

Antecedentes

En atención a la recomendación de crear un organismo nacional para la evaluación de la calidad en la educación en el área turística, realizada por el Comité de Ciencias Sociales y Administrativas de los CIEES, y con el apoyo de la Dirección General de Desarrollo de la Cultura Turística de la Secretaría de Turismo y del Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, tras dos años de trabajo colegiado con diversas instituciones de prestigio en la educación turística de los niveles medio superior y superior se presentó la propuesta del Conaet, A.C. a la convocatoria emitida en el marco del VIII Encuentro Nacional de Educación Turística en 2001 en el Puerto de Acapulco, Guerrero, para ser el organismo acreditador de la formación en turismo en México. Así, el 11 de noviembre de 2002, mediante acta constitutiva y estatutos legales, el Conaet quedó formalmente fundado como una asociación civil sin fines de lucro, bajo los siguientes objetivos, misión y estructura:

Objetivos

- Apoyar y fomentar la mejora continua y la calidad en la formación del factor humano para el turismo de nuestro país, en los cinco perfiles de egreso definidos a nivel nacional.
- Difundir, promover y realizar procesos de evaluación con fines de acreditación de programas educativos en el área turística, con la participación activa de representantes del sector turístico de México.
- Diseñar y aplicar procesos de capacitación de profesionales y docentes en la actividad y la educación turística respectivamente, con la participación de otros organismos como Asociación Mexicana de Centros de Enseñanza Superior en Turismo y Gastronomía (AMESTUR).
- Difundir el conocimiento y los resultados de investigaciones en el fenómeno, la actividad y la educación turísticas, tanto nacional como internacional.

El objetivo de la acreditación es reconocer aquellos programas académicos en los cinco perfiles de egreso relacionados con el turismo que cumplan con los criterios mínimos de calidad, tal que coadyuven y promuevan la mejora continua de la educación turística, en beneficio de la actividad, la sociedad y el país. El objetivo de la capacitación es desarrollar procesos en conjunto con los colegios y asociaciones de profesionales y egresados, así como representantes de todos los sectores de la actividad turística que permitan identificar –con base en estándares establecidos– el perfil de los profesionales que laboran en diversas áreas del turismo. Por otra parte, el objetivo de la capacitación de docentes de la enseñanza turística promoverá el cumplimiento de criterios y estándares del perfil ideal de aquellos que tienen a su cargo la formación del futuro factor humano profesional para la actividad turística.

En tanto que el objetivo correspondiente a la divulgación, propiciará la difusión del conocimiento inherente al fenómeno turístico y sus actividades, así como a la educación turística, tomando en cuenta en primer lugar los resultados de la evaluación con fines de acreditación a nivel nacional e internacional, así como toda aquella información relevante y pertinente para los fines del Conaet.

Misión

El Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet) ostenta como misión el ser un organismo autónomo, imparcial, con representación plural, sin fines de lucro, no gubernamental y reconocido por Copaes, que propicia –a través de la transparencia, objetividad, confiabilidad, pertinencia y relevancia de sus procesos– la mejora continua y el reconocimiento de la calidad de planes y programas académicos de nivel superior en el área turística, a través de la evaluación con fines de acreditación, la actualización y capacitación de profesionales y docentes del turismo, así como la divulgación del conocimiento que sobre el fenómeno, la actividad y la educación turísticas se genere en beneficio de la sociedad y del país.

Visión al 2030

Ser reconocido como un organismo nacional e internacional referente de la formación del factor humano de calidad en el turismo en México e Iberoamérica, propiciando la dignificación de la profesión a través de procesos de evaluación con fines de acreditación, capacitación y divulgación. En términos de acreditación, haber evaluado al menos a programas educativos con el 60 % de la matrícula a nivel nacional en los diversos perfiles en turismo.

Estructura

A continuación, se presenta la composición y funciones de la estructura del Conaet.

1) Asamblea General de Asociados: es el órgano supremo del Conaet y se constituye con personas morales como asociados activos representantes de los tres ámbitos siguientes:

- Sector académico: conformado por asociaciones de instituciones educativas con programas académicos del área de turismo en todas sus vertientes. Tiene una representación del 50 % de los votos en la Asamblea.

- Sector empleador: conformado por instituciones de gobierno y empresas. Tiene una representación del 30 % de los votos en la Asamblea.
- Sector social: conformado por organizaciones científicas, académicas y colegios de profesionales. Tiene una representación del 20 % de los votos en la Asamblea. Las resoluciones de la Asamblea General de Asociados serán obligatorias para todos los asociados.

Se aclara que la Asamblea fue reestructurada en 2009 de acuerdo con lo solicitado por Copaes, por lo cual se logra una representación por sectores de manera ponderada.

2) Consejo Directivo: es el órgano ejecutor del Conaet y se constituye por un Presidente, un Secretario y un Tesorero. Son elegidos por la Asamblea General de Asociados para un periodo de cuatro años, renovables por el número de veces que la Asamblea considere. Actualmente los cargos son ostentados por los miembros que a continuación se citan, elegidos por la Asamblea General de Asociados y reelectos en los años 2008, 2012, 2016 y 2020:

- Presidente: Mtro. Rafael Gutiérrez Niebla, fundador del Conaet, apoderado legal y administrativo. Labora de tiempo completo en la Asociación. Datos curriculares: experto en organización de congresos y convenciones; excoordinador de la Licenciatura en Administración Hotelera de la Universidad Iberoamericana Ciudad de México; ex presidente continental de la CONPEHT, A.C.; y expresidente y miembro fundador del Consejo Técnico del EGEL-T del Ceneval.
- Secretario: Mtro. Miguel Ubieta Cobos. Miembro fundador del Conaet. Ejerce el cargo de manera honorífica. Datos curriculares: exvicerrector de la Universidad Cristóbal Colón de Veracruz y consultor del sector hotelero en Veracruz.
- Tesorero: Prof. José Arturo Sierra Barrera. Miembro fundador del Conaet. Cuenta con poder administrativo, aunque ejerce el cargo de manera honorífica. Datos curriculares: director del Instituto Regiomontano de Hotelería.

3) Comité de Vigilancia: es el órgano interno de vigilancia del Conaet y se constituye por un Presidente, un Secretario y un Vocal. Son elegidos por la Asamblea General de Asociados para un periodo de cuatro años, renovables por el número de veces que la Asamblea considere. Actualmente los cargos son ostentados por los miembros que a continuación se citan, elegidos por la Asamblea General de Asociados y reelectos en los años 2008, 2012, 2016:

- Presidente: Mtra. María del Carmen Milagros Morfín Herrera. Miembro fundador del Conaet. Ejerce el cargo de manera honorífica. Datos curriculares: consultora del sector turístico de Puebla, profesor de tiempo completo y jefa del Departamento de Turismo de la Universidad de las Américas, Puebla. Representa al Subsector Académico en la Asamblea.
- Secretario: Mtra. Virginia Navarrete Sosa. Miembro fundador del Conaet. Ejerce el cargo de manera honorífica. Datos curriculares: exdirectora de Capacitación y Educación de la Sector Federal, presidente del Colegio de Profesionistas del Turismo y Profesiones Afines, A.C y académica de varias instituciones en el área del turismo. Representa al Subsector Social en la Asamblea.
- Vocal: Lic. Manuel Fernández Casanova. Miembro fundador del Conaet. Ejerce el cargo de manera honorífica. Datos curriculares: expresidente de la Asociación de Clubes Deportivos, exvicepresidente de la Asociación Mexicana de Restaurantes, Director Operativo de varios restaurantes y reconocido experto en el sector de alimentos y bebidas. Representa al Subsector Empleador en la Asamblea.

4) Comité de Acreditación: es el órgano decisor del Conaet. Está conformado por siete Pares Titulares, que observan un *expertise* de reconocido prestigio en el ámbito turístico y educativo de México.

Son elegidos por la Asamblea General de Asociados a título personal. Se instaló en 2003 y actualmente son los miembros que a continuación se citan:

1. *Lic. Adolfo González Flores*. Exdirector de la Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional y exdirector de Apoyo a la Operación de Centros de Formación en el Trabajo en la Secretaría de Educación Pública.
2. *Dra. Consuelo Díaz Amador*. Experta en evaluación educativa, evaluadora de la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior (FIMPES) y exdirectora de Efectividad Institucional de la Universidad del Valle de México.
3. *Lic. Flavia Morán Pozzi*. Chef experta en el área de gastronomía, directora de su propia empresa y con 20 años de experiencia docente.
4. *Dr. José O. Medel Bello*. Experto en evaluación educativa, excoordinador del EGEL-T y ex director general de los EXANI del Ceneval.
5. *Mtra. Lorís Estefan Chaúl*. Experta en capacitación turística, exdirectora de Administración Turística de la Universidad Anáhuac México Norte y ex directora general de Desarrollo de la Cultura Turística de Sectur federal.
6. *Lic. Leopoldo Manuel Fernández Casanova*. Experto en el área de administración de alimentos y bebidas y con más de 20 años de experiencia docente.
7. *Lic. Mauricio Linder Efter*. Experto en el área de turismo y hotelería, fundador y directivo de la empresa Amphytrion, con diversos proyectos de asesoría y consultoría en el ámbito turístico.

El Comité se reúne mensualmente para revisar –en un proceso de mejora continua– el Marco General y los instrumentos de evaluación, así como para dictaminar si acreditan o no los informes finales de los distintos procesos de evaluación de los programas educativos. Cabe señalar que el Presidente del Consejo Directivo de Conaet solo tiene voz en el Comité de Acreditación, no tiene derecho a voto.

5) Consejo Consultivo: este Consejo se incorporó a la estructura del Conaet en 2010 en atención a una solicitud del Copaes. Se integra por todas las Instituciones de Educación Superior que fueron miem-

bros fundadores del Conaet y son representadas en la Asamblea por asociaciones civiles académicas. Las IES son:

- Centro de Estudios Superiores de San Ángel. Ciudad de México (CESSA Universidad).
- Centro Universitario de Lenguas, Turismo y Empresas de Servicios (CULTURES), Cuernavaca.
- Instituto Culinario de México (ICUM), Puebla.
- Escuela de Administración de Instituciones de la Universidad Panamericana (ESDAI), Ciudad de México.
- Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional (IPN), Ciudad de México.
- Instituto Regiomontano de Hotelería (IRH), Monterrey.
- Instituto Tecnológico de Alta Hotelería y Gastronomía (ITAHE) de EUROMAR, Cuernavaca.
- Universidad Anáhuac de Xalapa.
- Universidad Autónoma de Aguascalientes.
- Universidad Autónoma de Tamaulipas, Ciudad Victoria.
- Universidad Cristóbal Colón, Veracruz.
- Universidad de Guadalajara.
- Universidad de las Américas, Puebla.
- Universidad Intercontinental, Ciudad de México.
- Universidad Regiomontana, Monterrey.
- Universidad Valle del Bravo, Tampico.

Es importante señalar que además de las mencionadas, la Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas, hoy desaparecida, la Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles de la República Mexicana y el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (Ceneval), fungieron como miembros fundadores del Conaet.

Proceso de evaluación con fines de acreditación

En el acta constitutiva del Conaet se estableció como una de sus funciones principales realizar procesos de acreditación de programas educativos en los distintos perfiles de egreso de la educación superior

turística, para lograr el objetivo de reconocer la calidad de los programas y propiciar su mejora continua de manera permanente.

En abril de 2004, el Copaes reconoció a dicho Consejo como el único organismo acreditador para la educación turística y gastronómica de México, lo cual ha sido refrendado en abril de 2009, de 2014 y de 2019, ya que dicho reconocimiento se actualiza y evalúa cada cinco años para continuar formando parte de este Consejo para la Acreditación de la Educación Superior.

Por tanto, desde su creación en el 2002, el Conaet observó el cumplimiento de los lineamientos establecidos por Copaes en sus documentos fundacionales. En 2012, Copaes actualizó el Marco General para los Procesos de Acreditación de Programas Académicos del Nivel Superior y convocó a todos los organismos acreditadores a revisar sus lineamientos y documentos. El Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística participó en dicho proceso de armonización y reestructuró su Marco General de Evaluación, considerando la actualización del enfoque y el significado de la acreditación, sus objetivos, características, etapas y metodología, así como las categorías, criterios, indicadores y estándares de calidad que habrán de utilizarse para evaluar y en su caso reconocer la calidad de un Programa Educativo en el área académica del turismo en sus cinco perfiles de egreso.

Los beneficios para aquellas unidades académicas que someten libre y voluntariamente a sus programas educativos del área del turismo y la gastronomía al proceso de evaluación con fines de acreditación son de diverso tipo, sobresaliendo en primera instancia la obtención del reconocimiento a nivel nacional, otorgado por un organismo autónomo, representativo, objetivo y plural, avalado por Copaes-Riaces-Unesco, una asociación civil sin fines de lucro y no gubernamental. Así mismo, para las instituciones públicas representa la oportunidad de contar con un instrumento que coadyuve a sustentar la solicitud de recursos con base a sus logros, resultados y necesidades ante las autoridades competentes de las que depende. En cuanto a las instituciones privadas, la acreditación representa un elemento de posicionamiento en la oferta educativa nacional en los diversos perfiles de formación en turismo.

La finalidad es que un Programa Educativo en el área de turismo y afines ofrezca servicios de calidad en beneficio de sus docentes, estudiantes,

personal administrativo, directivo, de la sociedad y del país. A largo plazo se prevé que la educación turística de México cuente con referentes e instrumentos válidos de calidad, compartidos y adoptados por las instituciones académicas que ofrecen planes y programas de estudio en los cinco distintos perfiles de egreso identificados, ya sean públicas o privadas.

Para fines de ubicación de los diversos programas educativos que se ofrecen en el nivel superior (profesional asociado, técnico superior universitario y licenciatura) en el área del turismo, el Comité de Acreditación acordó tomar en cuenta los perfiles de egreso identificados históricamente en México. Con base en lo establecido por el Grupo Consultivo para la Formación de Recursos Humanos en Turismo coordinado por la Sectur federal (1989-1995), por el Consejo Técnico del EGEL-T (Examen General de Egreso de Licenciatura en Turismo del Ceneval, 1996-2002); y por la “Guía de Recomendaciones para el Diseño Curricular en la Educación Turística”, se definieron los cinco perfiles de egreso que a continuación se exponen y que han quedado registrados en la “Guía para el Análisis Curricular en los Procesos de Evaluación con fines de Acreditación del Conaet”.

- a) Administración de instituciones de servicio/hospitalidad, cuyos egresados están en posibilidad de realizar funciones profesionales inherentes a establecimientos prestadores de servicios turísticos, además de otros no turísticos como son hospitales, asilos, albergues, hospicios, comedores industriales, que por su naturaleza y por contar con una fuerte carga de contenidos generalmente de alojamiento, gastronómicos y de alimentos y bebidas se enmarcan en la educación turística.
- b) Gastronomía, cuyos egresados están en posibilidad de desempeñar las funciones profesionales inherentes a la planeación, organización, producción, operación, servicio y gestión culinaria y de la industria de alimentos y bebidas.
- c) Gestión empresarial, cuyos egresados están en posibilidad de desempeñarse profesionalmente en establecimientos prestadores de servicios turísticos, de alojamiento, de alimentos y bebidas, y de servicios de viaje, entre otros.

- d) Planificación y desarrollo, cuyos egresados están en posibilidad de desarrollar funciones profesionales inherentes al diseño, proyección, evaluación e implantación de destinos, productos y servicios turísticos, en términos macroeconómicos.
- e) Turismo alternativo, cuyos egresados están especializados en funciones de planeación, organización, ejecución, dirección y control de programas de animación turística, turismo de naturaleza y turismo cultural.

A partir de 2011 y por iniciativa de la Sector de la Ciudad de México, se reinstaló el Grupo Consultivo para la Formación de Recursos Humanos en el Turismo, invitando al Conaet a ocupar la Vicepresidencia Académica. En dicho Grupo se estructuraron tres mesas de trabajo de vinculación, a saber: I. Formación y Capacitación para el Trabajo; II. Educación Media Superior, y III. Educación Superior. En esta última se determinó actualizar la “Guía de Recomendaciones para el Diseño Curricular en el Área de Turismo” y desarrollar dos mallas curriculares de contenidos mínimos, una para los 4 perfiles de egreso del Turismo y otra para el perfil de Gastronomía. Los resultados se presentaron en 2013 y pasaron a formar parte de la “Guía para el Análisis Curricular en los Procesos de Evaluación con fines de Acreditación del Conaet”.

A la par que se han desarrollado y enriquecido los procesos, análisis de resultados, las dictaminaciones y consensos del Comité de Acreditación del Conaet, se han enriquecido y desarrollado proyectos enfocados a profundizar diversos elementos de la educación turística, con la finalidad de sustentar –a partir de los resultados de las evaluaciones realizadas para la acreditación– tanto los procesos como los mecanismos, instrumentos, estadísticas e investigaciones con el fin de coadyuvar a la mejora continua de la educación superior en el área del turismo y la gastronomía.

Es importante destacar que, debido a la experiencia de más de 227 procesos realizados desde el 2004 a febrero de 2018, Conaet definió como fin último de la evaluación la búsqueda de la mejora continua permanente en los programas acreditados, por lo cual se evalúan principalmente los resultados y no solo los procesos.

Modelo de gestión para la evaluación con fines de acreditación

A continuación, se presentan las etapas, reglas, criterios y buenas prácticas que conforman el modelo de gestión del proceso que sigue el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet).

Etapas de la acreditación

El proceso de evaluación con fines de acreditación del Conaet está integrado por diversas etapas, cada una de las cuales requiere de un procedimiento específico como se indica a continuación:

- Cumplimiento de condiciones para iniciar el proceso de evaluación con fines de acreditación.

Para iniciar el proceso de evaluación con fines de acreditación, los Programas educativos solicitantes requerirán satisfacer un conjunto de condiciones previamente establecidas por el Consejo:

1. Contar con registro oficial de estudios en la República mexicana; Reconocimiento de Validez Oficial Educativa “RVOE” (Incorporación o Autonomía) otorgada por las autoridades competentes, ya sea a nivel federal o estatal.
2. Tener al menos dos generaciones de egresados al momento de realizar la evaluación con fines de acreditación.
3. Que la antigüedad del plan de estudios no sea superior a 7 años desde su más reciente revisión o modificación integral o parcial correspondiente a la validez oficial comprobada.
4. Llenar la solicitud oficial del proceso de evaluación con fines de acreditación del Conaet, que requerirá ser firmada por la máxima autoridad de la institución con personalidad jurídica a la que pertenece la dependencia académica solicitante.
5. Llenar el contrato por prestación de servicios del Conaet, firmado por la máxima autoridad con representación legal para ello, anexando copia simple del poder notarial correspondiente.
6. Pagar la cuota establecida por el Consejo para el proceso de evaluación con fines de acreditación o reacreditación.

7. Llenar completa y adecuadamente el documento de Autoestudio respondiendo con toda la información necesaria cada indicador y anexando las evidencias correspondientes a cada uno de ellos, que es la base de todo el proceso. Cabe señalar que el cumplimiento de estas condiciones previas e indispensables no será garantía de obtención satisfactoria del resultado de acreditación.

Para realizar el autoestudio se requiere de un alto grado de participación de la comunidad académica del programa, por lo cual se sugiere realizar un plan de difusión entre todos los integrantes de esta, convocándolos a participar activa y ordenadamente.

Taller de revisión del autoestudio finalizado: el Conaet realizará –con carácter de obligatorio– un taller *in situ* para revisar el autoestudio elaborado por la IES, con la participación del grupo de académicos que fueron encargados de llenar dicho documento, para determinar si está debida y suficientemente respondido en cuanto a la estructura solicitada y si contiene toda la información actualizada, sustentada y con las evidencias pertinentes, relevantes y confiables; en el momento en que la institución haya respondido debidamente al formato de Autoestudio, este será recibido por el Conaet para proseguir con el proceso.

Solicitud del proceso de evaluación con fines de acreditación: dado que la acreditación es voluntaria, la institución solicitante requerirá notificar esto por escrito y con la firma de la máxima autoridad con representación legal al Conaet, reconocido por el Copaes, su intervención para llevar a cabo el proceso de evaluación con fines de acreditación de uno o más de sus programas, para lo cual firmará un contrato por cada uno de ellos con el Conaet.

Autoestudio: el programa requerirá efectuar el formato oficial y vigente de Autoestudio del Conaet para que considere, cuantitativa y cualitativamente, sus actividades, organización, insumos, procesos; funcionamiento general, resultados, así como el alcance de sus objetivos y metas. El autoestudio requerirá integrarse de manera electrónica (se abrirá una plataforma en línea para cada programa

educativo a evaluar) en el formato oficial adjuntando las evidencias y los anexos suficientes y necesarios que se entregarán al Conaet.

Entrega del autoestudio a Conaet en formato digital: habiendo realizado las correcciones y adecuaciones acordadas en el Taller de Revisión del Autoestudio, la IES subirá a una plataforma electrónica asignada previamente por Conaet el documento y las evidencias correspondientes, para su revisión por los integrantes del Equipo de Pares Evaluadores designado.

Equipo de pares evaluadores del programa “EPEP” y elaboración de la tabla previa de cumplimiento.

Cuando el Conaet otorgue el visto bueno al documento de autoestudio como resultado del taller de revisión del mismo, se nombrará al equipo de pares evaluadores del programa (EPEP). El EPEP se conforma de la siguiente manera:

- a) Par coordinador: es la persona con experiencia en la gestión integral académico-administrativa de un programa educativo. Generalmente son exresponsables directos o indirectos de programas educativos en cualquiera de los cinco perfiles de egreso del campo del turismo, cumpliendo así la norma de Copaes de contar con evaluadores que no estén al frente de alguna carrera en ese momento. Es el responsable de otorgar el visto bueno al informe final.
- b) Par analista: es el experto en evaluación educativa, gestión académica, pedagogía y didáctica, aunque no sea especialista en la educación turística. Es el encargado de integrar el informe final a entregar a Conaet y, con ello, determinar si cumple con las reglas para someterlo al dictamen del Comité de Acreditación.
- c) Par experto: es el especialista en el perfil nacional de egreso, dependiendo del perfil específico de egreso que se trate. Generalmente son académicos en funciones en algún programa educativo. Son los responsables de evaluar lo específico de la disciplina en la que son expertos, así como de elaborar las recomendaciones y sugerencias finales.

Si el Comité de Acreditación así lo determina, podrá haber en la visita un cuarto par denominado “observador”, que será alguno de los siete pares titulares que conforman dicho Comité y cuyas funciones serán con fines de calidad, evaluando la actuación del EPEP durante todo el proceso y especialmente en la visita.

El par analista y el par experto realizan una tabla previa de cumplimiento cada uno, por separado, sobre el documento de autoestudio entregado por la dependencia académica, que servirá de base para la visita de evaluación. Los pares cuentan con la *Guía del Par Evaluador del Conaet* y tienen tres semanas en promedio para su elaboración. Una semana antes de la visita, las dos tablas se envían a los tres pares evaluadores, para que previamente conozcan la opinión y análisis de los demás integrantes del EPEP.

Visita de evaluación: de común acuerdo, el Conaet y la institución concertarán una fecha para la visita de evaluación, en la que se efectuarán entrevistas grupales con representantes de los sectores de la comunidad del programa (estudiantes, docentes, egresados, empleadores, directivos, personal administrativo), además de la revisión documental y física pertinente para constatar lo indicado en el autoestudio, recabando así información completa y complementaria para llevar a cabo una valoración integral del programa y proceder a elaborar el informe final.

Informe del EPEP: Los integrantes del EPEP elaboran un informe final de la evaluación realizada, así como las recomendaciones que, en todos los casos, el programa requerirá atender en el futuro inmediato y mediano, que será presentado para su análisis y dictaminación ante el Comité de Acreditación.

Dictamen provisional o final: Si el informe determina que el programa educativo obtuvo lo establecido en las reglas mínimas de cumplimiento cuantitativo de los indicadores fundamentales, esenciales y recomendables, se somete a la dictaminación del Comité de Acreditación del Conaet en cualquiera de las reuniones mensuales en la cual se analizará cualitativamente el informe y se emitirá un dictamen que puede ser provisional si el contrato firmado por

ambas partes aún cuenta con tiempo dentro del año que contempla la vigencia, o final, al haberse concluido dicha vigencia.

Mecanismo de revisión: En caso de que el programa educativo no haya obtenido el 90 % de cumplimiento en los indicadores fundamentales, se envía un formato de tabla en la que se incluye la opinión del EPEP de cada uno de los indicadores no cumplidos, y con ello se solicita a la institución que: a) haga uso de su derecho de réplica; b) indique si tiene algún avance para llegar al cumplimiento del indicador, y c) indique la posibilidad de cumplirlo. En cualquiera de los casos se deberá especificar cuándo se podría llegar a dicho cumplimiento; si ese lapso está dentro del año de vigencia que ampara el contrato, se programa una segunda visita para corroborar los avances o las posibles imprecisiones del equipo.

Cuando la institución exprese su desacuerdo con el dictamen final, podrá solicitar al Conaet por escrito y con copia al Copaes, la revisión de dicho dictamen conforme al procedimiento establecido. La institución requerirá fundamentar la solicitud anexando la documentación probatoria que considere necesaria en cada uno de los indicadores no cumplidos.

Si el dictamen revisado es aún insatisfactorio para la institución, un representante autorizado podrá acudir al Consejo para la Acreditación de la Educación Superior (Copaes), el cual promoverá –en su caso y después de analizar el dictamen de evaluación, la petición de la institución y la información generada para el proceso de evaluación con fines de acreditación– un nuevo proceso de evaluación ante el Conaet, con la presencia de expertos del área designados por el Copaes. El dictamen de evaluación será, en ese caso, inapelable. Cabe señalar que de 2004 a la fecha (febrero de 2022), no se ha presentado desacuerdo alguno por parte de las IES.

Entrega del informe final y dictamen: posterior a la reunión dictaminadora del Comité de Acreditación, el Conaet procede a comunicar en forma oral y por escrito a la institución solicitante el resultado obtenido por el programa educativo en referencia, enviando el informe final que contiene –en todos los casos, acredite o no– recomendaciones y sugerencias finales. Además de lo anterior y a

solicitud de la institución podrá establecerse una fecha para realizar cualquiera de las siguientes actividades, dependiendo del resultado obtenido:

- Reunión con autoridades y claustro docente para la revisión técnica del informe final, especialmente de aquellos indicadores NO cumplidos y de las recomendaciones y sugerencias contenidas en el mismo.
- Conferencia impartida a la comunidad del programa educativo (estudiantes, docentes, invitados, vinculación, otros programas, entre otros) sobre el sentido y beneficios del proceso de evaluación con fines de acreditación y su incidencia en la calidad en la profesión turística.
- Acto de entrega de la constancia de acreditación, con presencia del rector, autoridades institucionales, la comunidad académica, representantes de los subsectores turísticos y prensa, a elección de la institución.

Regla y proceso para acceder a la dictaminación del comité de acreditación

Para la dictaminación de los programas evaluados se convoca mensualmente a reunión del Comité de Acreditación. Para que el informe final de un proceso de evaluación se pueda someter a la dictaminación del Comité de Acreditación requiere haber obtenido al menos 90 % (noventa por ciento) de cumplimiento de los indicadores fundamentales (F), 75 % (setenta y cinco por ciento) de los indicadores esenciales (E), más 50 % (cincuenta por ciento) de los indicadores recomendables (R); como se puede observar, el cumplimiento para dictaminarse es 10 % (diez por ciento) inferior a la regla para obtener la acreditación.

Cabe señalar que el proceso es confidencial y a su finalización, cada uno de los informes que se presentan al Comité de Acreditación está estructurado con una nomenclatura anónima, quitando cualquier referencia geográfica o situacional que permitiera identificar a qué institución pertenece cada reporte, para su lectura, análisis y dictaminación, a fin de no influenciar a los miembros del Comité por alguna predisposición a favor o en contra que pudieran tener sobre la institución de los programas a dictaminar. Los procesos de acreditación del Conaet se

realizan siempre con base en el reconocimiento y respeto a la diversidad institucional existente en la educación superior de México.

El resultado puede ser uno de los dos siguientes:

Acreditado (o Reacreditado): para obtener este resultado por una vigencia de 5 (cinco) años, se requiere:

- a) Haber desarrollado el proceso integral de acuerdo con lo estipulado en el contrato vigente a la fecha de la firma.
- b) Haber obtenido 100 % (cien por ciento) de cumplimiento de los indicadores fundamentales (F), 85 % (ochenta y cinco por ciento) de los indicadores esenciales (E), más 60 % de los indicadores recomendables (R).
- c) Haberse sometido a la dictaminación del Comité de Acreditación del Conaet y que este, por mayoría o unanimidad, haya determinado otorgar la acreditación o la reacreditación.

Suspendido o No Acreditado: se otorga este resultado al programa que no tiene condiciones suficientes para ser acreditado. Un programa se declara suspendido (No Acreditado) cuando el año de vigencia del contrato firmado entre la institución y el Conaet:

- a) Se haya concluido y no se haya obtenido al menos los resultados de cumplimiento establecidos en la regla para dictaminarse durante ese año, independientemente del número de etapas y/o visitas de evaluación realizadas. En este caso no se somete a la dictaminación del Comité de Acreditación pues no cuenta con posibilidades de obtener dicho reconocimiento.
- b) Se haya concluido y a pesar de haber obtenido los mínimos de cumplimiento enunciados en la regla correspondiente, así como el haberse sometido a dictaminación del Comité de Acreditación, este haya determinado que el programa fuera suspendido (No Acreditado).

Después de un periodo establecido por la propia IES y habiendo solventado las recomendaciones y sugerencias contenidas en el informe final, el programa podrá solicitar otra vez su acreditación, debiendo cubrir los costos y reglas vigentes al momento de la firma de un nuevo contrato, toda vez que es un proceso independiente del anterior. En

cada reunión mensual del Comité de Acreditación se procede al análisis y escrutinio con respecto al porcentaje establecido, prosiguiendo entonces a la dictaminación y firma del acta por todos los asistentes.

Criterios

Con relación a la evaluación, el Conaet se rige bajo los siguientes criterios:

- Evaluar para mejorar, no para auditar.
- Vigilar la congruencia integral de toda la información requerida durante el proceso de evaluación, ya que todas las categorías, indicadores y estándares están correlacionados sistémicamente unos con otros.
- Priorizar la evaluación cualitativa por sobre la cuantitativa, aunque esta última sirve de herramienta para obtener una síntesis completa del resultado y decidir si se cumplen las reglas de acreditación o reacreditación.
- Evaluar resultados antes que procesos, tanto institucionales como del programa educativo. Si los resultados son insuficientes, se evalúa el proceso a profundidad para emitir recomendaciones y sugerencias.

Buenas prácticas

Derivado de su filosofía, el Conaet ha adoptado un conjunto de buenas prácticas en el cumplimiento de sus objetivos. Se enuncian las principales a continuación:

- I. *Generación de estadísticas.* Desde el 2004, se ha generado una estadística anual sobre el porcentaje de cumplimiento de cada indicador, así como sobre las recomendaciones y sugerencias más recurrentes (desde 2009).
- II. *Organización de congresos y foros anuales.* Del 2006 al 2012, se organizaron 9 Congresos abiertos a la participación de académicos, directivos, docentes e investigadores de todas las IES y organismos que deseen presentar alguna ponencia con relación a la acreditación de los programas educativos de turismo. A

partir de 2014, los Congresos se convocaron bianualmente en los años pares, y en los años ones, se organizaron desde entonces los Foros de la Red Conaet, en los que participan solo las IES con programas educativos acreditados y reacreditados. En ambos casos se presentan ponencias arbitradas, se intercambian instrumentos y estrategias, se revisan los criterios de evaluación y se toman acuerdos de mejora continua sobre el proceso de acreditación.

- III. *Formato digital.* Desde 2008, se estableció que los autoestudios fueran entregados por la institución correspondiente en formato digital, así como las evidencias que sustentan a cada indicador, por lo que no se solicitan carpetas impresas. Lo anterior en favor de la sustentabilidad y del combate al cambio climático.
- IV. *Respeto a la confidencialidad.* La información del autoestudio y sus evidencias se “suben” en línea a una cuenta específica por proceso de evaluación y permanece solo tres días disponibles para que los pares evaluadores descarguen la información y elaboren la tabla previa de cumplimiento. Posteriormente la cuenta es eliminada para preservar la confidencialidad de la información del programa.

Se aclara que existen cuatro indicadores cuya información se entiende como de máxima confidencialidad y, por ende, no se solicitan en formato digital: los expedientes de académicos (por tratarse de datos personales); el material didáctico producido por los académicos del Programa (por derechos de autor); los programas de asignaturas, como el *Syllabus* (por ser información desarrollada por la institución); y el presupuesto con cifras reales (solo para las IES particulares; las IES públicas están obligadas a publicarlo por la Ley de Transparencia). La documentación anterior se presenta en físico ante los Pares Evaluadores durante la visita *in situ*, quienes la revisan y la devuelven de inmediato a la institución.

- I. *Taller de revisión del autoestudio.* En apoyo a la integración del autoestudio y de sus evidencias, el Consejo ha implementado como parte del proceso (y sin costo adicional) la realización de un taller con los responsables del programa y todo aquel personal que brinda la información requerida, con el propósito de

orientar la generación de datos estadísticos y el tipo de documentación pertinente a integrar. El taller tiene una duración máxima de 12 horas y se efectúa en la propia institución, siendo de gran utilidad para esclarecer las dudas de los involucrados en las evaluaciones por parte de las IES. Al final del taller se define en conjunto el cronograma del proceso de evaluación.

- II. *Previsión de conflictos de intereses.* Con el propósito de evitar conflictos de intereses con respecto a la designación del par experto del EPEP, se revisa a profundidad que la IES en la que se desempeña no tenga conflicto de intereses frente a la que solicita la evaluación; que no sea egresado de dicho programa o cuente con familiares en el mismo; y que no esté en la misma región o zona geográfica.
- III. *Código de ética.* Toda persona que participa en Conaet, ya sea de nómina o por obra determinada (pares), acepta y firma el Código de Ética establecido para propiciar la objetividad, transparencia y confidencialidad de la evaluación y de la información de cada proceso e institución.
- IV. *Pago a cada par.* Como un estímulo para participar en los procesos de evaluación, a diferencia de otros organismos acreditadores, Conaet paga por obra determinada a cada tipo de par de acuerdo con el escalafón de categorías para determinar sueldo y prestaciones. De esta manera, los profesores de carrera de IES públicas o particulares reciben un emolumento y obtienen una evidencia de participación en procesos de evaluación externa.
- V. *Trabajo de consenso del EPEP.* Un día antes de iniciar la visita *in situ* como parte del proceso de evaluación, se realiza una junta previa con los integrantes del equipo, para consensuar los puntos más representativos a ratificar, rectificar, comprobar o contrastar en las entrevistas grupales que se realizan a académicos, estudiantes, egresados, empleadores, responsables académicos y administrativos de distintas áreas y los jefes directos del programa.
- VI. *Informe verbal de salida.* Al término de la visita, los pares evaluadores presentan de manera verbal las cinco fortalezas y las cinco debilidades más representativas, ante los académicos y autoridades que la Institución de Educación Superior determine. Dicha sesión de media hora, no cuenta con derecho a réplica

y no es indicativa del resultado de la evaluación, su propósito consiste en compartir algunas apreciaciones del EPEP con las autoridades del programa. De esta manera, la IES obtiene una retroalimentación inmediata y en la mayoría de los casos comienzan en el corto plazo a generar mejora continua.

- VII. *Formulación de guías de entrevista.* Se cuenta con guías de entrevista para cada uno de los segmentos de la comunidad académica y empleadora, lo que permite marcar de acuerdo con las tablas previas de cumplimiento, los puntos a aclarar durante las sesiones de entrevista a académicos, estudiantes, egresados, empleadores y directivos, responsables. Así también, los pares pueden realizar un sondeo aleatorio sin previo aviso en cualquier momento, incluso salir de las entrevistas planeadas para entrevistar a otros académicos, administrativos o estudiantes que no fueron seleccionados, con la finalidad de corroborar la información de forma más transparente y plural.
- VIII. *Dictamen en formato “ciego”.* El dictamen que realizan los 7 pares titulares del Comité de Acreditación se emite sobre un informe en formato “ciego” que omite el nombre del programa educativo y de la institución de adscripción, así como toda referencia situacional o geográfica alusiva, con el propósito de que los pares titulares no sepan qué programa están evaluando y se elimine cualquier subjetividad o preferencia al emitir el dictamen. Así entonces, los pares titulares no pueden fungir como pares evaluadores ni formar parte de un EPEP, excepto en calidad de observadores del trabajo del EPEP. El Comité determina en qué procesos se integran como cuarto Par y, por lo tanto, son aleatorios. Si el dictamen de un programa educativo es suspendido o no acreditado, no se les informa a qué IES pertenece.
- IV. *Emisión de recomendaciones y sugerencias.* En los informes finales que presenta el Equipo de Pares Evaluadores al Conaet para su dictaminación, en cada indicador se explicita consensuadamente la explicación de cumplimiento, incumplimiento o no aplica (este último, cuando proceda). En todos los informes, el EPEP deja asentadas recomendaciones (para los indicadores no cumplidos) o sugerencias (para los cumplidos con observaciones) que considere convenientes, incluyendo sugerencias operativas.

Se destaca que en promedio se incluyen 27 recomendaciones y sugerencias por cada Informe. Estas recomendaciones o sugerencias son retomadas en una siguiente evaluación con fines de reacreditación.

- X. *Oportunidad de una segunda etapa.* Si el informe final notifica que el programa evaluado no llega a la regla para dictaminación dentro del año de vigencia o sí la cumple, pero aún le queda tiempo del año de vigencia a partir del Taller de Revisión del Autoestudio, el Comité puede determinar que, al tener tiempo, pueden mejorar y obtener un mejor resultado en segunda etapa.
- XI. *Solventar indicadores no cumplidos.* Los programas reciben un formato incluyendo los indicadores no cumplidos, a los cuales pueden dar cuatro tipos de respuesta, a saber: 1. Derecho de réplica; 2. Acciones de mejora continua resultado del informe verbal; 3. Generación de evidencias de resultados no incluidas en el autoestudio, y 4. Planeación y aceptación de las autoridades institucionales para llevar a cabo las recomendaciones y sugerencias, con los elementos necesarios (convenios, presupuesto, fechas de capacitación a docentes, determinación colegiada de las asignaturas motivo de mejora, entre otras).

Cabe señalar que en las convocatorias a Congresos y Foros Conaet se invita a presentar ponencias relatando los resultados de haber llevado a cabo las recomendaciones y sugerencias contenidas en cada informe final de la acreditación/reacreditación vigente, así como el intercambio de estrategias e instrumentos que les fueron útiles en dicho trabajo. Esta información se integra colegiadamente en cada mesa de trabajo y se hace pública al finalizar el evento.

Red Conaet

La sinergia de la evaluación con fines de acreditación en el campo profesional del turismo por dieciocho años consecutivos ha conseguido que las IES, tanto públicas como privadas, conformen una entidad denominada Red Conaet que sirve de espacio para el intercambio de información y experiencias, pero también para estructurar actividades conjuntas de mejora continua. Esta Red se estructuró en 2009 en el marco del IV

Congreso Nacional e Internacional de Educación Turística Conaet y a partir de 2013 se organiza el Foro de la Red Conaet, como se comentó anteriormente, efectuándose el primer año en la Universidad Autónoma del Estado de México; en 2015 en la Universidad Rafael Landívar (Guatemala); en 2017 en la Universidad Autónoma de Zacatecas; y en 2019 en el Centro Universitario de la Costa de la Universidad de Guadalajara. Los elementos que guían las actividades de la Red Conaet se mencionan a continuación.

Propósitos

- Fortalecer a la comunidad de Instituciones Educativas con programas acreditados y reacreditados vigentes, generando sinergia de trabajo en Red de colaboración y cooperación con el turismo y la gastronomía como objetivo común, compartiendo gestiones educativas de éxito desde las recomendaciones y sugerencias de los procesos de evaluación del Consejo.
- Gestionar alternativas de desarrollo educativo que den respuesta a las necesidades de la sociedad y del país a través de la docencia, investigación, extensión y vinculación.
- Promover el intercambio de instrumentos, estrategias, resultados y proyectos generados a partir de recomendaciones y sugerencias de procesos de acreditación y reacreditación de las Instituciones de Educación Superior realizados por Conaet.
- Enlazar a las IES de la Red en apoyo a la generación de eventos académicos, cursos, talleres, seminarios y congresos.
- Gestionar el acceso a base de datos institucionales mediante un interés y esfuerzo conjunto.

Misión: ser una organización conformada por las Instituciones Educativas de Turismo, Gastronomía y profesiones afines con programas educativos acreditados por Conaet, que genera alternativas de solución a los requerimientos de la educación con un trabajo de Red colaborativa y cooperativa entre directivos, docentes y alumnos con la más alta habilitación académica, que ofertan servicios educativos para la mejora continua.

Valores

- Compromiso.
- Responsabilidad.
- Equidad.
- Respeto a la diversidad institucional.
- Transparencia.
- Colaboración.
- Pluralidad.
- Cordialidad.

Visión 2030: ser la Red académica líder en Latinoamérica con reconocimiento por sus aportes a la Mejora Continua de la educación turística, gastronómica y de programas afines.

Internacionalización

Con el propósito de contar con una proyección internacional, el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística ha llevado a cabo dos acciones de significativa relevancia. Por una parte, realizó la gestión para ser reconocido como Miembro de Pleno Derecho de la *International Network for Quality Assurance Agencies in Higher Education* (INQAAHE) al igual que el Copaes y la FIMPES en México. El INQAAHE es la red internacional más importante y prestigiosa de aseguramiento de la calidad educativa a nivel superior y agrupa a más de 200 organismos acreditadores a nivel mundial en más de 150 países (INQAAHE, 2022). Orgullosamente, Conaet es el único organismo acreditador mexicano que pertenece a esa red.

Por otra parte, por iniciativa del Consejo, se conformó el 29 de marzo de 2014 en Mérida, Yucatán, durante el VIII Congreso Nacional e Internacional de Educación Turística y Gastronómica Conaet 2014, la *Alianza UXMAL Alliance de Acreditación* en el área del Turismo, la Hospitalidad y la Gastronomía con la participación de los siguientes organismos:

- ACREDITACIÓN. Tiene su sede en Chile y es de naturaleza empresarial. Oferta la acreditación en todas las áreas del conocimiento en Iberoamérica.

- DEVA. Tiene su sede en Andalucía, España y es de naturaleza gubernamental. Oferta la acreditación en todas las áreas del conocimiento en dicha Comunidad Autónoma.
- THE-ICE. Tiene su sede en Australia, y es de naturaleza empresarial. Oferta la acreditación de programas educativos del área de conocimiento en el turismo, la hospitalidad y la gastronomía en Asia, Europa y Oceanía.

De esta manera, cuatro continentes (América, Asia, Europa y Oceanía) están representados en la Alianza. En África, los procesos de evaluación no cuentan con estructuras reconocidas para obtener la acreditación, pero se está en contacto con varios países para invitarlos a integrarse en la Alianza. Lo anterior crea las bases para una verdadera acreditación internacional.

Los principales fines de la ALIANZA-UXMAL-ALLIANCE para los programas educativos con acreditación vigente por alguna de las agencias de calidad pertenecientes a la Alianza, son:

1. Movilidad internacional de estudiantes (intercambio académico y realización de prácticas profesionales).
2. Movilidad internacional de profesores (estancias docentes académicas y en la planta turística, producción e intercambio de materiales para el aprendizaje).
3. Movilidad internacional de investigadores (sabáticos, veranos de investigación, investigación compartida o paralela).
4. Realizar un estudio técnico y comparativo para evaluar el rigor de los indicadores de cada organismo acreditador miembro de la Alianza y cuya finalidad es el mutuo reconocimiento de las acreditaciones de cada uno de ellos.
5. Invitar a Pares Evaluadores de los otros miembros para participar en los procesos de acreditación.
6. Crear una base de datos del estado del arte de la calidad de la educación superior en turismo, hospitalidad y gastronomía, a nivel mundial.
7. Elaborar un plan estratégico que contemple el mutuo reconocimiento de títulos, doble titulación, entre otros, de acuerdo con los tratados y acuerdos de colaboración entre diversos países con base en la globalización.

A manera de reflexión es importante considerar que los procesos de acreditación de los programas educativos de turismo y gastronomía son un medio idóneo para promover el desarrollo de la calidad educativa y para poder impulsar los programas y las acciones que permitan revalorar e innovar de manera permanente la función educativa para el saneamiento y la reestructuración de programas que orienten de manera integral la formación de los estudiantes, así como la gestión para su integración al sector productivo.

Es necesario que las instituciones educativas se acrediten para fortalecer y asegurar la calidad educativa de los estudiantes, así como para gestionar adecuadamente los mecanismos para la obtención de recursos que permitan el mejoramiento de instalaciones y servicios de las instituciones formadoras.

También es importante mantener un proceso de certificación de las competencias formativas requeridas para un perfil profesional integral y competitivo acorde con los estándares nacionales y mundiales que permitan organizar y dar sentido al desarrollo de competencias laborales con base en las necesidades del sector turístico en el panorama internacional.

Referencias

Libros, capítulos y artículos

- Bañuelos F., J., Hernández, A., Rosario V., M. y Villaseñor, M. G. (2013). Acreditación, ¿aseguramiento de la calidad o ritual de simulación?: desde la percepción de profesores y estudiantes del CUCEA-UdeG. En V. M. Rosario, A. Didriksson, E. Marúm, J. Dias, N. Fernández, F. López, E. Fernando y J. M. Ríos (coords.). *La acreditación de la educación superior en Iberoamérica. La gestión de la calidad de los programas educativos. Tensiones, desencuentros, conflictos y resultados* (pp. 222-236). Red de Académicos de Iberoamérica.
- Borroto, E. R. y Salas, R. S. (2004). Acreditación y evaluación universitarias. *Educación Médica Superior*, 18(3). http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So864-21412004000300001&lng=es&tlng=es
- Cabrera, D. (2018). Calidad educativa, discurso y poder en Educación. *Atenas*, 1(41), 198-212. <http://atenas.umcc.cu/index.php/atenas/article/view/358>
- Consejo para la Acreditación de la Educación Superior (Copaes) (2016). *Marco General de Referencia para los Procesos de Acreditación de Programas Académicos de Tipo Superior*. Copaes. https://www.copaes.org/assets/docs/Marco-de-Referencia-V-3.0_.pdf
- García, A. R., Toscano, B. A. y Álvarez, F. J. (2016). Acreditación y Certificación como Aavales de calidad en México en Programas Educativos en TIC. En Sánchez, M. L., García, A. R. y Álvarez, F. J. (eds.), *El Profesional de TIC y la Transdisciplinariedad* (pp. 60-77). Alfa-Omega.
- Gil, J. L., Morales, M. y Basantes, J. L. (2014). Una aproximación a la calidad universitaria a partir de los procesos de evaluación y acreditación. *Universidad y Sociedad*, 7(1), 17-21. <http://rus.ucf.edu.cu/>
- Morales, R. (2013). Los criterios fundamentales en la evaluación y acreditación de la educación superior en la región de América Latina. En V. M. Rosario, A. Didriksson, E. Marúm, J. Dias, N. Fernández, F. López, E. Fernando y J.M. Ríos (coords.), *La acreditación de la educación superior en Iberoamérica. La gestión de la calidad de los programas educativos. Tensiones, desencuentros, conflictos y resultados* (pp. 85-108). Red de Académicos de Iberoamérica.
- Paredes B., E. (2008). Acreditación universitaria: Garantía de Calidad en la educación superior? *Revista Med Hered*, 19(2), 43-45. <http://www.scielo.org.pe/pdf/rmh/v19n2/v19n2e1.pdf>

- Rosario, V. M., Marúm, E., Vargas, R., Arroyo, J. y González, V. (2006). *Acreditación y Certificación de la Educación Superior: experiencias, realidades y retos para las IES*. Universidad de Guadalajara.
- Rubio, J. (2006). *La política educativa y la educación superior en México. 1995-2006: un balance*. Fondo de Cultura Económica.
- Zoraida, J. (1996). La modernización educativa (1988-1994). *Revista Historia Mexicana*, 4, 927-952.

Tesis

- Gutiérrez, R. (2016). *Estudio de la gestión de la evaluación con fines de acreditación de la educación turística y gastronómica de tipo superior en México, como herramienta para el desarrollo del país* [Tesis de Maestría en Gestión para el Desarrollo, Universidad Autónoma de Chiapas].

Fuentes electrónicas

- International Network for Quality Assurance Agencies in Higher Education (INQAAHE) (2022). Página principal. *Inqaahe.org*. <https://www.inqaahe.org/>
- Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (Ceneval) (2022). Página principal. *Ceneval.edu*. <https://ceneval.edu.mx/>
- Secretaría de Gobernación (SEGOB) (2019, diciembre 29). Anexo al Acuerdo número 33/12/19 por el que se emiten las Reglas de Operación del Programa Fortalecimiento a la Excelencia Educativa para el ejercicio fiscal 2020. *Diario Oficial de la Federación*. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5583781&fecha=13/01/2020
- World Tourism Organization (UNWTO) (2022). Institutions with UNWTO TedQual Certified Programmes. *UNWTO*. <https://www.unwto.org/es/institutions-unwto-tedqual-certified-programmes>



CAPÍTULO IV

METODOLOGÍA Y RESULTADOS DE LA ACREDITACIÓN DE LA EDUCACIÓN TURÍSTICA EN MÉXICO

Rafael Gutiérrez Niebla

Rosa Lezama Cohen

Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística

Maribel Osorio García

Irma Yolanda Cortés Soto

Universidad Autónoma del Estado de México

En el capítulo anterior se expuso el modelo de gestión que lleva a cabo el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet), así como las buenas prácticas que aplica para garantizar un proceso transparente, confiable, riguroso y sistemático de evaluación de la calidad de los programas educativos de las Instituciones de Educación Superior (IES). Toca ahora ahondar en la metodología, técnicas e instrumentos que se ocupan para llevar a cabo la evaluación.

Metodología

La metodología que se aplica contempla categorías, criterios, indicadores y estándares. Todo ello en apego al modelo establecido por el

Consejo para la Acreditación de la Educación Superior (Copaes) en 2012 y adoptado por el Conaet según la naturaleza de las carreras de turismo. Se describen a continuación cada uno de los términos enunciados.

Las categorías son aquellas que permiten agrupar a los elementos (criterios, indicadores y parámetros) con características comunes, que serán evaluados integralmente y de manera sistémica. Hacen referencia a los agentes o actores, procesos y resultados pertenecientes a un programa educativo de cualquiera de los cinco perfiles de egreso del área del turismo y la gastronomía (Gutiérrez, 2016). Las categorías establecidas son: personal académico, estudiantes, plan de estudios, evaluación del aprendizaje, formación integral, servicios de apoyo para el aprendizaje, Vinculación, Extensión, investigación, infraestructura y equipamiento, y gestión administrativa y financiamiento.

A su vez, cada categoría se subdivide en distintos criterios. Los criterios son referentes axiológicos definidos *a priori*, con base en los cuales se emitirán los juicios de valor. Cabe señalar que al momento son 49 criterios que describen los diferentes elementos que conforman cada una de las 10 categorías a evaluar, de acuerdo con lo establecido por el Copaes en el Marco de Referencia 2012. Los criterios especifican los indicadores de evaluación, que son los enunciados que describen los elementos cuantitativos y/o cualitativos a analizar en los criterios, mediante los que se busca encontrar la calidad de aspectos específicos y, especialmente, los resultados del programa académico del área del turismo y la gastronomía. El número de indicadores que maneja el Consejo asciende a 142 en total, de los cuales 22 son Fundamentales (F), 68 son Esenciales (E) y 53 son Recomendables (R). Por último, los estándares son los elementos de referencia cuantitativos deseables para varios indicadores, y que sirven para ser contrastados con los obtenidos al evaluar el programa académico.

Toda la información que corresponde a las categorías, criterios e indicadores se recaba a través del instrumento denominado *Autoestudio*. En la tabla 1 se pueden apreciar las categorías, criterios, indicadores y estándares sobre los cuales se rige la evaluación del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet).

Tabla I. Metodología para la elaboración
del Autoestudio que solicita Conaet

A) REGISTRO OFICIAL INSTITUCIONAL Y DATOS PARA CONAET
A) Registro oficial para el otorgamiento de títulos profesionales y afiliación (con validez oficial ya sea por contar con rvoe, incorporación o autonomía) El Programa Educativo requiere formar parte de una institución reconocida por las autoridades de educación pública federal o estatal o, en caso de ser una institución autónoma, estar reconocida por su máxima autoridad (consejo universitario, por ejemplo) para otorgar títulos profesionales. Favor de indicar además si: A1: La institución pertenece a agrupaciones gremiales de diversos tipos, como la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Enseñanza Superior (Anuiés), a la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior (FIMPES) o cualquier otra ya sea institucional o específica del área del turismo a nivel nacional y/o internacional. A2: La institución ha sido objeto de acreditación institucional. A3: Si la institución cuenta con otros Programas educativos acreditados por algún organismo reconocido por Copaes. A4: Si el Programa Educativo del área de turismo cuenta con evaluación diagnóstica de CIEES y cuál fue el resultado. A5: Si el Programa Educativo del área de turismo cuenta con alguna acreditación internacional.
B) MODELO EDUCATIVO La IES requiere contar con un modelo educativo institucional definido y que sea del conocimiento de la comunidad académica.
C) ANTIGÜEDAD DEL PROGRAMA EDUCATIVO Para someterse al proceso de evaluación con fines de acreditación es necesario que la antigüedad del plan de estudios vigente no sea superior a 7 años desde su más reciente revisión o modificación parcial o integral correspondiente a la validez oficial comprobada.
D) ESTUDIO DE PERTINENCIA DEL PROGRAMA EDUCATIVO Todo programa educativo necesita contar con un estudio de pertinencia que haya determinado la creación, actualización y/o modificación del plan de estudios, perfil de egreso, formación práctica, gestión académica entre otros elementos. El proceso de elaboración de dicho Estudio necesita haber contado con diversos mecanismos de consulta, discusión, diagnósticos, entre otros, y con la participación de los académicos propios y de otras instituciones, docentes, empleadores, la comunidad receptora, egresados, expertos, con base en la vocación turística y/o gastronómica del entorno y la sociedad a la cual va a atender. Cabe señalar que el análisis curricular del indicador 3.5.3 de CONTENIDOS GENERALES se realiza utilizando la “Guía de Evaluación Curricular de Conaet” y es indispensable que tenga congruencia con el Estudio de Pertinencia del Programa Educativo, con el Modelo Educativo de la institución, la Normativa y la gestión académica.
E) GENERACIONES DE EGRESO DEL PROGRAMA EDUCATIVO De acuerdo con lo establecido por la Unesco y por ende por Copaes, el Programa Educativo requiere contar al menos con dos (2) generaciones de egreso al momento de realizar el proceso de evaluación con fines de acreditación.
F) DATOS ESTADÍSTICOS DEL PROGRAMA EDUCATIVO - Número total de estudiantes inscritos actualmente (diferenciar por género masculino/femenino y por turno –matutino/vespertino/nocturno/fin de semana, según sea el caso–). - Número de aspirantes a ingresar al programa en el más reciente proceso de selección: (indicar # de aspirantes, # de aceptados y # de inscritos). - Número total de egresados desde la apertura del programa (no importando cuántos planes de estudio haya tenido). - Número de académicos que participan en el programa actualmente (no importando si están adscritos o no a la unidad a la que pertenece el programa educativo; diferenciar número entre profesores de carrera y profesores de asignatura).

Fuente: Conaet, 2004-2019.

CATEGORÍA 1. PERSONAL ACADÉMICO
CRITERIO 1 (COPAES)
1.1 Reclutamiento Se evalúa si la institución tiene un proceso de reclutamiento abierto, por medio de convocatorias públicas o instrumentos equivalentes para que sea transparente y permita atraer a un mayor número de candidatos.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
1.1.1 Normativa y políticas de personal académico (F) Los procesos y las decisiones sobre el reclutamiento del personal académico de todo tipo (Carrera –se entenderá como Personal de Carrera a aquellos que laboren al menos 20 horas/semana o más–, Asignatura, Honorarios, Por Hora, etc.) requieren estar reglamentados de acuerdo con los requisitos establecidos y seguir las políticas institucionales que sean congruentes con la misión y con los fines o propósitos del Programa. Los mecanismos y los resultados de estos procesos necesitan ser informados a la comunidad académica.
1.1.2 Reglamentación para el personal de carrera (E) Los profesores de carrera requieren tener reglamentada su participación en el programa de acuerdo con CRITERIOS E INDICADORES de ética y productividad, eficacia y eficiencia académicos. Se entenderá como Personal de Carrera a aquellos que laboren al menos 20 horas a la semana.
CRITERIO 2 (COPAES)
1.2 Selección Se evalúa si para la selección de los profesores se toma en consideración la experiencia laboral, docente y de investigación; y si se efectúan exámenes de oposición, clases modelo o equivalentes, con el propósito de que la planta docente responda a los perfiles requeridos por el plan de estudios.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
1.2.1 Mecanismos de selección (E) Es recomendable que la institución cuente con mecanismos formales y conocidos para la selección de docentes y en tal caso requieren ser ratificadas por un cuerpo colegiado. Su selección requiere responder a un proceso y/o instrumentos para optar, obtener o ser ratificado en la asignación como responsable de una asignatura/unidad de aprendizaje, de acuerdo con la legislación institucional.
CRITERIO 3 (COPAES)
1.3 Contratación Se evalúa si la contratación de docentes cubre los requerimientos para el cumplimiento del plan de estudios y si en la misma participan los cuerpos colegiados.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
1.3.1 Mecanismos de asignación (R) Es recomendable que la institución cuente con mecanismos formales y conocidos para la contratación de docentes y en tal caso requieren ser ratificadas por un cuerpo colegiado. La asignación como responsable de una asignatura/unidad de aprendizaje, requiere estar de acuerdo con la legislación institucional. Los mecanismos y los resultados de estos procesos necesitan ser informados a la comunidad académica.

1.3.2 Orientación para profesores de nuevo ingreso (E) Es necesario desarrollar programas de orientación para los profesores de nuevo ingreso, con el fin de inducirlos a la institución y darles las herramientas didácticas suficientes para iniciar la impartición de cátedra, brindándoles el conocimiento sobre el enfoque del modelo educativo, la metodología del programa, así como las herramientas didácticas suficientes.
1.3.3 Equilibrio en antigüedad y edad en la planta docente (R) Es recomendable que exista un equilibrio entre el número de profesores de reciente ingreso y el de aquellos con antigüedad en la institución, así como en la edad de estos.
1.3.4 Horas frente a grupo de profesores por hora o de asignatura/unidad de aprendizaje (E) Los profesores de asignatura/unidad de aprendizaje, por hora o por honorarios impartirán clases hasta en tres cursos distintos como máximo y que no rebasen las 18 horas semanales en conjunto, acorde a lo establecido por la SEP, a menos que sea institución autónoma y se cuente con otra disposición legal al respecto.
CRITERIO 4 (COPAES)
1.4 Desarrollo Se evalúan los diferentes mecanismos para la superación de la planta docente. Programas y/o cursos Lo ideal es que los cursos de formación y actualización docente, profesionalizante (propios de la disciplina) y para la utilización de herramientas computacionales se encuentren enmarcados en programas permanentes que tengan como antecedente la detección de necesidades para la mejora continua de las labores docentes y para la pertinencia del programa académico respecto a las demandas sociales. Para fundamentar este aspecto se requiere la presentación de los propios programas, listas de asistencia a los cursos y constancias otorgadas a los docentes. Otra evidencia consiste en los instrumentos para la detección de necesidades y los documentos que contienen el análisis y conclusiones. Estrategias para la incorporación de los profesores a estudios de posgrado Este rubro debe permitir apreciar el apoyo otorgado a los docentes a fin de que realicen estudios de posgrado, especialmente los relacionados con el programa académico (becas, acceso a programas de la SEP y del Conacyt).
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
1.4.1 Libertad de Cátedra (E) La institución requiere tener explícita en sus documentos la libertad de cátedra.
1.4.2 Planeación del desarrollo de los docentes (E) Es necesario contar con un plan o programa que permita la actualización y superación de los docentes, acorde al desarrollo del Programa Educativo.
1.4.3 Capacitación docente (F) Dentro del Programa de Desarrollo Docente se requiere promover acciones para la capacitación didáctico-pedagógica del personal académico que sean conocidas por este, en las que exista cierto grado de obligación de participar, y se reciban los apoyos pertinentes. Además de la educación formal, se han de incluir cursos de educación continua, asistencia y participación en reuniones académicas nacionales e internacionales, entre otras.

1.4.4 Actualización docente (E)

Dentro del Programa de Desarrollo Docente se requiere promover acciones para la actualización en el área del turismo y/o la gastronomía del personal académico que sean conocidas por este, en las que exista cierto grado de obligación de participar, y se reciban los apoyos pertinentes. Además de la educación formal, se han de incluir cursos de educación continua, asistencia y participación en reuniones académicas nacionales e internacionales, estancias docentes, entre otras.

1.4.5 Producción de material didáctico o de recursos para el aprendizaje (R)

Es deseable que los profesores produzcan material didáctico/recursos para el aprendizaje (casos prácticos, ejercicios, presentaciones, material para dinámicas, multimedia, entre otros) y, en el caso de programas en desarrollo o consolidados, publiquen libros de texto o de consulta o paquetes de informática aplicada.

CRITERIO 5 (COPAES)**1.5 Categorización y Nivel de Estudios**

Se evalúa si existe equilibrio entre la cantidad de profesores de tiempo completo y de asignatura de acuerdo con los requerimientos del plan de estudios y si su nivel de estudios está orientado a la disciplina que imparten y/o a impulsar la investigación. Se requiere la elaboración de un cuadro que muestre el número de docentes de tiempo completo, tres cuartos y medio tiempo, así como de asignatura; y el dato relativo al grado de estudios con que cuenta la planta docente, especialmente los relacionados con las asignaturas del programa académico; y su participación porcentual en el total de profesores.

Para fundamentar el criterio se requiere la normativa institucional en donde se puedan apreciar las diferentes categorías existentes en la institución y copia de los títulos y cédulas profesionales de los docentes con grado (solamente del porcentaje requerido por el organismo acreditador). Se puede aceptar también el acta de presentación de examen para la obtención del grado, hasta de tres años de antigüedad.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER**1.5.1 Estudios, experiencia y formación docente (E)**

Quienes impartan asignaturas/unidades de aprendizaje en licenciatura (ya sean profesores de carrera o por hora) necesitarán contar como mínimo con el título profesional o la equivalencia de perfiles otorgada por la SEP; un mínimo de tres años de experiencia profesional en el campo disciplinario de su área de docencia, o demostrar otras vías utilizadas para conocer el sector (investigación, consultoría, asesoría, entre otras).

1.5.2 Proporción de profesores de carrera (R)

Se sugiere que la proporción de profesores de carrera (tiempo completo = 40 horas carga laboral, o parcial = 20 horas carga laboral, ver Glosario) adscritos al programa y con pertenencia a asociaciones profesionales de su disciplina, sea acorde con el ciclo de vida académica del programa:

Para un programa de inicio^a: 10 % de tiempo completo o 20 % de medio tiempo.

Para un programa en desarrollo^b: 20 % de tiempo completo o 40 % de medio tiempo.

Para un programa consolidado^c: 30 % de tiempo completo o 60 % de medio tiempo.

Los profesores de carrera que son docentes del Programa Educativo y que estén comisionados o adscritos a otro programa o unidad, también se consideran para efectos de este cálculo (especificar en el análisis en un cuadro diferenciado).

a) Inicio: hasta que hayan egresado las tres primeras generaciones.

b) En desarrollo: a partir de que hayan egresado las tres primeras generaciones hasta los 15 años tomados a partir del inicio del programa.

c) Consolidado: cuando hayan transcurrido más de 15 años desde que se inició el programa.

d) Suspendido: en receso, sin estudiantes.

1.5.3 Relación de profesores de carrera frente al total de estudiantes matriculados (R)

Es necesario que la institución conozca la proporción que guarda el número de estudiantes matriculados, en relación con el número de profesores de carrera para garantizar las actividades de asesoría y tutoría requeridas por el programa.

1.5.4 Comparación con otros Programas educativos (de otras áreas del conocimiento: ciencias, ingenierías, humanidades, etc.) sobre la proporción de profesores de carrera en relación con el total de estudiantes matriculados (R)

En el caso de las instituciones que cuentan con más de una carrera o con Programas educativos de áreas distintas a la de turismo, es conveniente contar con indicadores comparativos entre matrícula y docentes de tiempo completo de las diferentes carreras en relación con la del programa a evaluar.

Esto permite a la institución evaluar si existe equilibrio entre el número de profesores de carrera en los distintos Programas educativos.

1.5.5 Proporción de Profesores de Carrera con Posgrado (R)

A pesar de que la educación turística es relativamente joven frente a otras disciplinas, se recomienda que la proporción de profesores de carrera adscritos al programa y con posgrado sea acorde con el tipo y nivel del programa, según se muestra en el cuadro. El estándar recomendado es de un mínimo de 30 % del total de profesores de carrera.

1.5.6 Estudios de Posgrado y su equivalencia (R)

Es apropiado que exista un equilibrio entre profesores con grados académicos de la institución y de otras instituciones nacionales o extranjeras avalados por la autoridad respectiva en México. En el caso de programas prácticos como Turismo y Gastronomía se acepta el equivalente de desarrollo y prestigio profesional en el área de su especialidad. **Abarca tanto a los profesores de carrera como a los de asignatura.**

1.5.7 Proporción de profesores de carrera con la misma especialidad que el Programa (E)

Es necesario que entre los profesores de carrera (docentes de tiempo completo, medio tiempo y $\frac{3}{4}$ de tiempo) del Programa Educativo haya un mínimo que tenga la misma especialidad ya sea una o más de las siguientes 4 vías: (con evidencias comprobadas).

- a) Por formación académica –grado, posgrado–.
- b) Por experiencia profesional en el área.
- c) Por haber realizado investigación en el área y haber publicado los resultados y/o
- d) Por haber realizado consultoría/asesoría en el campo profesional.

Esto se medirá de acuerdo con el tamaño del Programa Educativo, tal y como se especifica a continuación:

Pequeño (1-150 estudiantes) 3 profesores.

Mediano (151-500 estudiantes) 6 profesores.

Grande (más de 500 estudiantes) 20 % del total de los PC, sin ser inferior a 12 académicos.

Este número puede reducirse en el caso de programas nuevos, con un máximo de 3 generaciones de egreso.

CRITERIO 6 (COPAES)**1.6 Distribución de la carga académica de los docentes de tiempo completo**

Se evalúa el tiempo de dedicación del profesorado a las distintas actividades sustantivas: docencia, investigación, vinculación y extensión.

Para tal efecto se requieren los documentos relativos a los registros de los horarios que permitan observar la distribución de la carga (horas frente a grupo) y descarga académica constituida por las horas dedicadas a las actividades diferentes a la docencia (investigación, vinculación-extensión, incluyendo también el tiempo dedicado a las tutorías y asesorías) del ciclo escolar vigente.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
1.6.1 Distribución de carga de trabajo del personal de carrera (E) Es procedente que el conjunto de profesores de carrera tenga en promedio la siguiente distribución de actividades, para propiciar el equilibrio entre estas, de acuerdo con PROMEP: <i>(COPAES determina que se utilice esta estructura para todo tipo de instituciones, públicas y/o privadas).</i> “i. Docencia: Haber impartido al menos un curso frente a grupo al año, durante los tres años inmediatos anteriores a la fecha de presentar su solicitud ante el PROMEP-SES o durante el tiempo transcurrido desde su primer nombramiento como PTC en la IES o desde la obtención de su último grado, en caso de que este tiempo sea inferior a tres años. ii. Generación o aplicación innovadora del conocimiento: Haber participado activamente en un proyecto de generación o aplicación innovadora del conocimiento. Esta participación deberá comprobarse con un producto de buena calidad por año en promedio durante los últimos tres años inmediatos anteriores a la fecha de presentar su solicitud ante el PROMEP-SES o durante el tiempo transcurrido desde su primer nombramiento como PTC en la IES o desde la obtención de su último grado (si este tiempo es inferior a tres años) publicado en revistas con arbitraje (de preferencia indexadas), libros, capítulos en libros y memorias arbitradas de congresos (sólo se consideran válidas para las áreas de “Ciencias sociales y administrativas” y “Educación, humanidades y arte”) o haber creado una obra artística o una patente registrada. iii. Tutoría: Haber participado en el programa institucional de tutorías o haber dirigido al menos una tesis durante el último año inmediato anterior a la fecha de presentar solicitud ante el PROMEP-SES. iv. Gestión académica individual o colegiada, tales como la dirección de seminarios periódicos, organización de eventos académicos, actividades académico-administrativas, participación en comités de evaluación académica durante el último año inmediato anterior a la fecha de presentar su solicitud” (PROMEP y SEP, 2006).
1.6.2 Créditos u horas impartidos por profesores de carrera (R) Es conducente que, del total de créditos u horas de un programa educativo, por lo menos el 30 % sea impartido por profesores de carrera (tiempo completo, medio tiempo, $\frac{1}{4}$ de tiempo).
1.6.3 Asignaturas/unidades de aprendizaje a cargo de profesores de carrera en los dos primeros ciclos del plan de estudios (R) Es conveniente que en los dos primeros ciclos (semestres, cuatrimestres, trimestres, dependiendo de la estructura institucional) del plan de estudios las asignaturas/ unidades de aprendizaje de la disciplina sean impartidos por profesores de carrera para sentar las bases de la visión filosófica o masa crítica institucional sobre el turismo y/o la gastronomía.

CRITERIO 7 (COPAES)
1.7 Evaluación Los indicadores relativos a este criterio permiten evaluar si existen reglamentos, programas y procedimientos para otorgar estímulos y reconocimientos al desempeño de los profesores en forma transparente. Para tal efecto, se toma en consideración la existencia de: • Reglamentos y procedimientos para otorgar los estímulos. • Mecanismos que permitan la participación de los estudiantes y de los cuerpos colegiados de pares académicos. • Los aspectos que se evalúan: docencia (incluyendo la elaboración de material didáctico), investigación, vinculación-extensión, tutorías y asesorías; así como el cumplimiento del perfil PROMEP, entre otros. • Estrategias de apoyo al profesorado para mejorar su desempeño. • Mecanismos para una adecuada difusión de los reglamentos de evaluación al desempeño de los docentes.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
Registros actualizados de profesores (E) El Programa requiere contar con expedientes actualizados de cada uno de sus profesores, que registren: a) Currículum vitae (que precise así mismo experiencia laboral/profesional en el área) y cuente con las evidencias correspondientes. b) Distribución de la carga académica de trabajo por ciclo. c) Evaluación del desempeño de los tres últimos años. No importa si dicha información se encuentra concentrada o diferenciada en una o más áreas de la institución.
1.7.2 Políticas de evaluación del desempeño (E) Necesitan existir políticas para que al menos anualmente se verifique el cumplimiento y desempeño académico de las responsabilidades del personal académico en cuanto a sus actividades, tanto de docencia como de Investigación, de Tutorías y Asesorías y de Vinculación-Extensión, entre otras, y requiere tener información verificable al respecto. Estos resultados servirán para efectos de permanencia, promoción y reconstrucción.
1.7.3 Mecanismos de evaluación del desempeño (E) Para llevar a cabo lo que indican las políticas enunciadas en el indicador anterior, se requiere mantener en operación mecanismos para la evaluación del profesor por las siguientes instancias: órganos colegiados, estudiantes, y otras que se consideren pertinentes. Estos mecanismos y sus resultados requieren ser conocidos por la comunidad académica, especialmente por los propios docentes.
CRITERIO 8 (COPAES)
1.8 Promoción Los indicadores que integran este criterio se refieren a la existencia de reglamentos y mecanismos para la promoción (movimiento escalafonario) del personal docente en los que tengan una clara participación los cuerpos colegiados; que tomen en consideración el desarrollo de las actividades sustantivas (docencia, investigación y vinculación-extensión) y de apoyo (tutorías y asesorías); y que sean ampliamente difundidos entre la comunidad docente.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
1.8.1 Sistema de estímulos (R) Necesita existir un sistema formalizado y medible de estímulos para todo el personal académico (de carrera y de asignatura/unidad de aprendizaje/honorarios) basado – entre otros elementos– en la evaluación del profesorado.
1.8.2 Asignación de los estímulos por órganos colegiados (R) En la asignación de los estímulos requieren intervenir órganos colegiados integrados por representantes de la comunidad académica. Tanto el procedimiento como los resultados de los programas de estímulos necesitan ser del conocimiento de la comunidad académica.
1.8.3 Estímulos externos (R) Es recomendable que las IES investiguen en el entorno oportunidades para que su personal académico –de carrera y/o de asignatura– participe en sistemas de estímulos externos al Programa o la institución. Por ejemplo, el Programa de Mejoramiento del Profesorado (Promep), el Sistema Nacional de Investigadores (SNI), la Fundación Miguel Alemán, producción/validación de reactivos para el EGEL-T Ceneval, convocatorias, concursar para premios académicos, entre otras.

CATEGORÍA 2. ESTUDIANTES
CRITERIO 9 (COPAES)
2.1 Selección Los indicadores de este criterio deben permitir evaluar si existen procesos transparentes de selección y si se cuenta con guías para orientar la preparación de aspirantes para el ingreso, tanto para los trámites como para el examen de admisión.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
2.1.1 Equidad en el ingreso (F) La institución requiere otorgar igual oportunidad de ingreso a todos los aspirantes que cumplan con los requisitos oficiales establecidos, en aras del principio de equidad establecido por la Unesco y la Declaración Universal de Derechos Humanos de la ONU a nivel mundial, respetando la diversidad humana ya sea por género, religión, edad, orientación sexual, condición socioeconómica, capacidades diferentes, entre otras.
2.1.2 Políticas de selección (E) Las políticas de selección del alumnado requieren estar basadas en CRITERIOS E INDICADORES de suficiencia académica, ser explícitas y congruentes con la misión y el modelo educativo institucional. Esta información requiere entregarse a los aspirantes en forma de guía o manual.

CRITERIO 10 (COPAES)
2.2 Estudiantes de nuevo ingreso Se evalúan los siguientes elementos para los estudiantes de nuevo ingreso: - Si la institución realiza sesiones de inducción a la facultad o escuela. - Si la institución realiza acciones para su caracterización a fin de prevenir los problemas de reprobación y deserción escolar, tales como: - Exámenes de ubicación en las materias en las que se tenga conocimiento que se presentan los mayores índices de reprobación en los primeros semestres. - Análisis de los resultados del examen de admisión, entrevistas y estudios socio-económicos. - Investigaciones educativas con los datos anteriores y sobre trayectorias escolares por escuela de procedencia, para la instrumentación de programas remediales.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
Mecanismos de homologación de conocimientos (R) Cuando un programa identifique desequilibrio en el nivel académico de los aspirantes, es recomendable que establezca actividades propedéuticas como requisito de ingreso; en tal caso, se sugiere que los aspirantes no sean considerados como estudiantes en tanto no cumplan con dichos prerrequisitos. Es conveniente incluir aspectos que refuercen la orientación profesional relacionada con la disciplina del Programa Educativo. Pueden ser, entre otros: remediales, cursos propedéuticos, diversas estrategias propias de la institución para homologar el nivel de conocimientos de los estudiantes.
2.2.2 Programa de Orientación sobre los 5 perfiles de egreso en Turismo (R) Con la finalidad de elevar el índice de eficiencia terminal, es recomendable que el programa educativo elabore un programa de orientación profesional dirigido a los aspirantes y la comunidad en general, para que conozcan la realidad de elegir una formación hacia el ámbito del turismo y/o la gastronomía, que incluya difusión física y electrónica de las diferencias entre los diversos perfiles de la profesión, aspectos relacionados con la vinculación, la formación práctica, las características del plan de estudios, el perfil de ingreso y egreso. Así mismo, que incluya sesiones informativas, visitas a bachilleratos, jornadas de divulgación hacia los aspirantes, inducción a los aceptados, de preferencia invitando a profesionales del sector empleador y a los egresados del programa educativo. Mencionar si la página de internet de la IES es funcional y con fácil acceso a la información del Programa y los mecanismos utilizados antes descritos.
CRITERIO 11 (COPAES)
2.3 Trayectoria Escolar Se evalúa si se cuenta con un sistema de información de trayectorias escolares y si se realizan investigaciones educativas de dichas trayectorias con el fin de instrumentar acciones remediales para abatir los problemas de índices de reprobación y deserción.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
2.3.1 Evaluación de la trayectoria escolar (E) La calidad en el desempeño del estudiante durante su permanencia en el Programa requiere considerar el tiempo en que el estudiante cursa la carrera, los promedios de calificaciones, las asignaturas/unidades de aprendizaje con mayor índice de reprobación. Mencionar asimismo los mecanismos de difusión de los resultados y las estrategias remediales o correctivas de recuperación del aprendizaje, entre la comunidad académica del Programa.

CRITERIO 12 (COPAES)
2.4 Tamaño de los grupos Se evalúa si los estudiantes por grupo permiten que se desarrolle en condiciones favorables el proceso de enseñanza-aprendizaje.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
2.4.1 Tamaño de los grupos (R) Es conveniente que el número de integrantes de cada grupo sea congruente con el modelo educativo, por ejemplo: Modelo conductista: mínimo 10, máximo 40 estudiantes por grupo. Modelo constructivista, basado en competencias o con elementos de competencias: mínimo 10, máximo 25 estudiantes por grupo.
CRITERIO 13 (COPAES)
2.5 Titulación Se evalúa si el programa académico cuenta con un sistema eficiente de titulación acorde a la propuesta educativa institucional que puede incluir diversas opciones. Asimismo, es necesario evaluar si existen programas para incrementar los índices de titulación.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
2.5.1 Opciones de titulación que ofrece el programa educativo (F) Necesita cumplirse con el reglamento de titulación, tanto en requisitos como en procedimiento.
2.5.2 Eficiencia de graduación o titulación (E) La eficiencia del proceso educativo requiere analizarse a través del flujo de egresados que ya estén graduados o titulados en cada periodo escolar que considere el programa tomando en cuenta el índice de deserción. Especificar si es desde que existe la carrera o bien puede ser solo de los últimos 5 años o en el caso de programas nuevos, desde que ya haya habido egresados. Pedir el número de titulados por cohorte X / número de estudiantes de primer ingreso de la cohorte X. <i>Independientemente del índice de graduación o titulación ES INDISPENSABLE mencionar las estrategias que se están llevando a cabo para elevarlo, así como sus resultados.</i>
2.5.3 Calidad de los trabajos escritos para titulación u obtención del diploma o grado (R) En los casos en que el proceso de obtención del título, diploma o grado considere la presentación de algún tipo de trabajo escrito (tesis, tesina, reporte de trabajo en el campo profesional, reporte de servicio social), necesitan existir criterios e indicadores metodológicos definidos para garantizar la calidad y originalidad de estos.
2.5.4 Exámenes de egreso (R) En licenciatura, es procedente estimular la presentación del correspondiente examen general para el egreso de la licenciatura propia o del Ceneval (EGEL-T) u otro similar para efectos de titulación. Presentar un análisis de los resultados obtenidos en los dos años recientes, generando indicadores generales de las áreas de oportunidad y las fortalezas por aplicación.

CRITERIO 14 (COPAES)
2.6 Índices de Rendimiento Escolar por Cohorte Generacional Se evalúa si se conocen de manera sistemática y oportuna los diversos índices de eficiencia: • Reprobación. • Deserción. • Eficiencia Terminal. • Resultados del EGEL-Ceneval. • Titulación. Asimismo, se evalúan los diferentes programas y mecanismos para mejorar el rendimiento escolar y si se realiza investigación educativa para su diseño. Para tal efecto, es necesario elaborar un cuadro en el que se muestre por generación (cohorte generacional), el número de estudiantes que ingresaron, de los que abandonaron las aulas (deserción), de los que reprobaron, de los que egresaron y de los que se titularon, así como los índices obtenidos. La información debe corresponder a los tres últimos ciclos escolares. También debe elaborarse un cuadro que muestre los resultados del examen EGEL- Ceneval y los programas que se han implementado para mejorar continuamente los mismos.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
2.6.1 Mecanismos de verificación del desempeño académico uniforme de todo el Programa Educativo (R) En los programas medianos o grandes con al menos dos grupos del mismo curso y de acuerdo con el modelo educativo, es conveniente establecer de manera formal y sistematizada, exámenes diagnósticos o departamentales u otras alternativas para evaluar el desempeño académico uniforme de todos los estudiantes en su conjunto.
2.6.2 Estadísticas de reprobación (E) Contar con estadísticas (cifras absolutas y no solo porcentajes) de reprobación por asignatura/unidad de aprendizaje (seleccionar aquellas asignaturas que presentan más del 20 % de estudiantes reprobados) (tabla 2); asimismo, se requiere instrumentar acciones destinadas a incrementar los índices de aprobación. El indicador se obtiene a partir de la relación que existe entre el número de estudiantes que no han acreditado una asignatura/ unidad de aprendizaje (AR), que es parte del plan de estudios, y el total de estudiantes formalmente inscritos en dicha asignatura/unidad de aprendizaje (TA). Presentar el listado total de asignaturas/unidades de aprendizaje con su índice de reprobación, de los dos años recientes (tabla 1).
2.6.3 Eficiencia terminal y deserción (E) Requiere demostrarse la eficiencia terminal en cuanto al número de estudiantes que egresa con respecto al que ingresa, por cohorte generacional. Incluir en la respuesta lo que para la institución significa “cohorte generacional” y especificar cómo se obtiene la eficiencia terminal. Para fines de evaluación y registro nacional de Conaet esto significa: generación X / número de estudiantes de primer ingreso frente a los que han egresado. La diferencia será el porcentaje de deserción por generación de egreso. En caso de que la estructura del plan de estudios sea flexible o semiflexible, en cada generación seguramente existirá rezago de algunos estudiantes con relación a los demás, y ello significa que no han sido dados de baja total, por lo que se solicita enunciarlo en la última columna de la siguiente tabla. <i>Independientemente del índice de eficiencia terminal, ES INDISPENSABLE mencionar las estrategias que se están llevando a cabo para elevarlo, así como sus resultados.</i>

CATEGORÍA 3. PLAN DE ESTUDIOS
CRITERIO 15 (COPAES)
3.1 Fundamentación En este criterio se evalúa si se cuenta con un modelo educativo que sustente al plan de estudios y si existe congruencia entre la misión, visión y objetivos estratégicos de la institución y de la facultad, escuela, división o departamento y la misión, visión y los objetivos del plan de estudios.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
3.1.1 Políticas y estrategias institucionales sobre los planes de estudio (E) De acuerdo con las políticas, estrategias institucionales, el personal académico, los cuerpos colegiados y los directivos del Programa necesitan determinar lo conducente con los planes de estudio del programa educativo.
3.1.2 Fundamentación del plan de estudios (F) Los planes de estudio, en congruencia con el perfil del egresado, requieren contar y difundir entre la comunidad académica con un estudio de pertinencia, que incluya: A. Los fundamentos de la disciplina y su estado actual en la propia institución y otras instituciones de la región, del país y del extranjero, así como las perspectivas de la responsabilidad social y sus respectivos preceptos éticos. B. Conocimiento sobre el ambiente económico, político y social, tanto regional como nacional e internacional, manifestado en la institución y la región. C. Contexto social en el que se da la formación del futuro egresado, las necesidades que este último requerirá atender, así como las características y la cobertura de su función, su demanda estimada y el campo de trabajo actual y potencial. Dicho estudio de pertinencia requiere haber contado con diversos mecanismos de consulta, discusión, diagnósticos entre otros, y con la participación de los docentes, empleadores, la comunidad receptora, egresados, expertos, con base en la vocación turística y/o gastronómica del entorno y la sociedad a la cual va a atender.
CRITERIO 16 (COPAES)
3.2 Perfiles de Ingreso y Egreso Se evalúa si el perfil de ingreso considera adecuadamente los conocimientos y habilidades de los aspirantes al programa educativo; y si existe pertinencia y congruencia de los valores, actitudes, conocimientos y habilidades que señala el perfil de egreso con los objetivos del plan de estudios.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
3.2.1 Perfiles de Ingreso y Egreso (F) El plan de estudios requiere conjuntar cursos ordenados lógicamente y secuencialmente que aseguren un nivel de conocimiento teórico y práctico de la disciplina, y la generación de actitudes, valores y habilidades, de acuerdo con el perfil de egreso deseado. Perfil de ingreso. Perfil de egreso del estudiante en términos de conocimientos, habilidades, actitudes, competencias –en su caso– y valores. Salidas, énfasis, especialidades –en su caso– del perfil de egreso.

3.2.2 Mecanismos y resultados de evaluación del perfil de ingreso (R)

Para asegurar la congruencia entre el perfil de ingreso y el proceso de selección, es recomendable contar con mecanismos e instrumentos adecuados y específicos (ejemplos: examen psicométrico, entrevista personalizada, test sobre estilos de aprendizaje, ensayo elaborado por el aspirante sobre el por qué ingresar al Programa, rúbricas, entre otros) para evaluar los aspectos indicados en el perfil de ingreso, en términos de conocimiento general del campo de trabajo, actitudes y valores, independientemente de que los resultados incidan o no en la aceptación del aspirante.

CRITERIO 17 (COPAES)**3.3 Normativa para la permanencia, egreso y revalidación.**

Se evalúa si se cuenta con una normativa que señale claramente los requisitos de permanencia, egreso, equivalencia y revalidación del programa académico y si se difunde entre la comunidad estudiantil.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER**3.3.1 Normativa institucional que afecta al Programa académico (E)**

El Programa depende de un cuerpo normativo institucional, pertinente y suficiente para su desarrollo armónico, y para que pueda prestar mejores servicios a los estudiantes y al cuerpo docente, conformado por ejemplo por:

- A. Estatuto orgánico.
- B. Reglamentos de licenciatura y/o de estudiantes.
- C. Reglamento de órganos colegiados.
- D. Reglamento de Servicio Social.
- E. Reglamento de Biblioteca.
- F. Código de ética y normas de convivencia para el personal académico, el de apoyo y de los estudiantes.

3.3.2 Normativa específica del Programa educativo (E)

El Programa Educativo necesita contar con Normativa específica y propia, acorde a la institucional, que sea pertinente y suficiente para su desarrollo armónico, y para que pueda prestar los servicios particulares de la disciplina a los estudiantes y al cuerpo docente como, por ejemplo, entre otros:

- A. Reglamento de prácticas.
- B. Reglamento de uso de laboratorios propios.
- C. Reglamento específico del Programa para el cumplimiento y acreditación del idioma inglés.

3.3.3 Normativa para acreditar las asignaturas/unidades de aprendizaje y tiempo para cubrir créditos (F)

En los reglamentos institucionales requiere consignarse la Normativa referente a:

- A. Oportunidades para acreditar una asignatura/unidad de aprendizaje, sea por inscripción o por exámenes extraordinarios o de otro tipo.
- B. Exámenes extraordinarios, a título de suficiencia o similares a lo largo de los estudios.
- C. Máximo de años, semestres o periodos escolares en que el estudiante deba cubrir los créditos totales del programa.

CRITERIO 18 (COPAES)
3.4 Programas de las asignaturas En este criterio se evalúa si: • Es adecuada la articulación horizontal y vertical de las asignaturas. • Existe congruencia entre los objetivos de los programas de asignatura y el perfil de egreso. • Son claros los siguientes señalamientos en los programas de asignatura: la fundamentación, objetivos generales y específicos, contenido temático, metodología (estrategias, técnicas, recursos didácticos, utilización de las Tecnologías de Información y Comunicación, TIC, entre otros), formas de evaluación, bibliografía y perfil del docente. • Están debidamente definidas las asignaturas que constituyen el tronco común y las optativas. • Existen mecanismos a cargo de cuerpos colegiados para la revisión y actualización permanente de los programas de asignatura.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
3.4.1 Elementos del Plan de Estudios (F) El plan de estudios requiere conjuntar cursos ordenados lógica y secuencialmente que aseguren un nivel de conocimiento teórico y práctico de la disciplina, y la generación de actitudes, valores y habilidades, de acuerdo con el perfil de egreso deseado, incluyendo: A. Los resultados de la última evaluación del plan vigente (máximo 5 años de antigüedad). B. Metodología del diseño curricular empleada. C. Estructura (mapa curricular) y duración en términos de horas y/o créditos. D. Listado de asignaturas/unidades de aprendizaje, talleres, laboratorios y seminarios que lo integren indicando carga horaria y/o de créditos de cada uno. E. Requisitos de egreso y especificar las opciones de titulación válidas para el programa educativo. F. Mecanismos de evaluación y actualización curricular.
3.4.2 Elementos de los programas de asignatura/unidad de aprendizaje (F) El formato homologado de los programas de cada una de las asignaturas/unidades proporcionarse a los estudiantes al iniciar el curso e incluir los siguientes elementos: A. Fin o propósito general, congruente con los fines o propósitos del plan de estudios. B. Objetivos particulares de cada tema, congruentes con el objetivo general de la asignatura. C. Contenidos o temática. que requieren estar detallados y actualizados. D. Apoyos documentales disponibles (bibliohemerografía, bases de datos, accesos vía Internet, videos, entre otros) en la biblioteca y en el mercado. E. Estrategias de aprendizaje (Ejemplos: exposición del profesor, discusión grupal, práctica profesional, análisis de casos, taller, desarrollo experimental, auto-aprendizaje, reportes y trabajos escritos, trabajos decampo). F. Perfil ideal del docente. Criterios e indicadores, procedimientos e instrumentos para evaluar el aprendizaje. Nota: en algunas instituciones se tiene un catálogo aparte conteniendo el inciso F y no se incluye en el formato aquí señalado, lo cual es aceptado por Conaet.
3.4.3 Estrategias de aprendizaje (E) Necesitan emplearse estrategias de aprendizaje congruentes con el modelo educativo, que propicien el pensamiento crítico, la creatividad y el trabajo en equipo, con el apoyo de diversos recursos didácticos, uso de medios audiovisuales, computadoras y otras tecnologías. Necesitan estar enunciadas en cada programa de asignatura/unidad de aprendizaje. Enunciar en un cuadro sintético lo que indican los programas de asignatura/unidad de aprendizaje, mencionando en cada caso el porcentaje de ellas que utilizan cada una de las estrategias.

CRITERIO 19 (COPAES)**3.5 Contenidos**

En este criterio se evalúan los distintos contenidos del plan de estudios: en primer lugar, aquellos que son comunes para diferentes áreas del conocimiento, que de manera transversal deben ubicarse en el plan de estudios, como son:

- Compromiso ético y responsabilidad social.
- Capacidad creativa.
- Capacidad de investigación.
- Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender a aprender y de habilidades del pensamiento).
- Capacidad crítica y autocrítica.
- Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.
- Capacidad de trabajo en equipos.
- Habilidades interpersonales.
- Capacidad de comunicación oral y escrita.
- Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
- Habilidades en el uso de las TIC.
- Compromiso con la calidad.
- Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
- Compromiso con la preservación del medio ambiente.

Como evidencia pueden presentarse los programas de asignatura que en su totalidad se refieran al contenido o bien que en alguno de sus apartados hagan referencia a dicho contenido. Otra opción es que en la instrumentación didáctica de los programas se encuentre establecido que es necesario desarrollar este tipo de contenidos denominados competencias genéricas, ya que como se mencionó al principio deben de estar presentes en todo el plan de estudios. Por otro lado, en este renglón es necesario evaluar la cobertura de los contenidos que se refieren a las disciplinas fundamentales para el campo de estudio y a las específicas del programa académico en particular. A continuación, se presentan ejemplos de cada uno de los tipos, para el área de negocios:

Disciplinas Fundamentales:

- Contabilidad.
- Administración.
- Economía.
- Matemáticas y Estadística.
- Derecho.
- Computación-Informática.
- Inglés.
- Humanísticas.

Del Programa en particular

Ejemplo de un Programa Académico de Administración Financiera:

- Mercado de Dinero y Capitales.
- Administración de Riesgos.
- Administración bancaria.
- Finanzas Internacionales.
- Evaluación de Proyectos.
- Legislación Financiera.
- Mercadotecnia.
- Programación y modelación financiera.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
3.5.1 Fines o propósitos del plan de estudios (E) Los planes de estudio, a partir de la definición del modelo educativo y en congruencia con el perfil de egreso, requieren contar con: A. Fines o propósitos declarados. B. Actitudes profesionales éticas. C. Actitudes de logro, de autoestima, y de responsabilidad social y profesional. D. Habilidades para generar y utilizar creativamente la información destinada a solucionar problemas en su campo. E. Habilidades para comunicarse correctamente en forma verbal y escrita en español y otros idiomas relacionadas con el perfil de egreso del programa educativo. F. Habilidades para manejo de la tecnología (“TICS”). G. Trabajar en grupos multidisciplinarios e interdisciplinarios. H. Habilidades de análisis, síntesis y del proceso de aprendizaje.
3.5.2 Carga total de actividades de aprendizaje (E) La carga horaria o créditos –dependiendo del tipo de estructura curricular– totales de las actividades de aprendizaje que conforman el plan de estudios, se computará globalmente según su relevancia, intensidad y duración. Como referencia los mínimos establecidos por la SEP son: 300 créditos o 2,400 horas para programas de Licenciatura.
3.5.3 Contenidos generales (F) En los planes de estudio se requiere incluir contenidos relacionados con la formación básica, instrumental, específica y especializada, de acuerdo con el perfil de egreso del Programa Educativo, como se indica en la “Guía de Evaluación Curricular del CONAET 2011” disponible en CONAET.NET, acorde con el Estudio de Pertinencia.
3.5.4 Idioma extranjero co-curricular (INGLÉS) (E) Requiere explicitarse el mecanismo de acreditación del inglés, equivalente al NIVEL IV utilizando cualquiera de los instrumentos oficiales (por ejemplo, CEF, ALTE, Cambridge, IELTS, TOEFL, TOEIC, OXFORD), que permita al estudiante comunicarse profesionalmente en forma verbal y escrita, fundamental para la profesión turística y gastronómica. En el caso de contar con mecanismos propios de la institución, sustentar su equivalencia y comparabilidad con alguno de los niveles referidos, indicando el procedimiento colegiado utilizado para llegar a dicha equivalencia.
3.5.5 Tercer idioma co-curricular (R) Es recomendable establecer el mecanismo de acreditación de otro idioma adicional al inglés, que permita al estudiante comunicarse profesionalmente en forma verbal y escrita.
3.5.6 Métodos y técnicas de investigación (E) Para la formación del estudiante, en el plan de estudios requiere contarse con estrategias que desarrollen habilidades metodológicas y de técnicas de investigación, ya sea en forma de asignatura/unidad de aprendizaje y/o de manera transversal. En las asignaturas/unidades de aprendizaje requiere incluirse el estudio de los métodos y técnicas de investigación propios de la disciplina, que preparen al estudiante para reconocer y contribuir a la solución de los problemas que surgen en la práctica profesional. Es pertinente que se defina una estructura/protocolo metodológico homologado para todas las asignaturas/unidades de aprendizaje, con la finalidad de que el estudiante lo comprenda y aplique a lo largo de la carrera, independientemente de quién sea el docente titular de cada una de ellas.

CRITERIO 20 (COPAES)
3.6 Flexibilidad Curricular En este criterio se evalúa si existen mecanismos que permitan distintas alternativas para la flexibilidad curricular tales como materias optativas y/o salidas laterales. Es importante tomar en consideración la relación que guardan las asignaturas optativas con el perfil de egreso.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
3.6.1 Asignaturas/unidades de aprendizajes cursadas de manera compartida con otros Programas educativos, eje vertebral o tronco común (R) Si el modelo educativo así lo define, para promover la interdisciplinariedad es conveniente que se integre un eje vertebral, tronco común o asignaturas/unidades de aprendizaje cursadas de manera compartida con los planes de estudio de otros Programas educativos.
3.6.2 Asignaturas/unidades de aprendizaje optativas (R) Con fundamento en el modelo educativo, es recomendable ofrecer asignaturas/unidades de aprendizaje optativas para satisfacer los intereses particulares del estudiante y vincularse con los contextos institucional, regional y nacional.
CRITERIO 21 (COPAES)
3.7 Evaluación y Actualización Se evalúa si existen: • Una metodología para la actualización o modificación del plan de estudios por lo menos cada cinco años. • Mecanismos que permitan la participación de los docentes en forma colegiada. • Los diagnósticos y estudios prospectivos en el ámbito local y global de las demandas de la sociedad y los avances científico-tecnológicos y del mercado laboral que fundamenten la actualización o modificación del plan de estudios.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
3.7.1 Seguimiento integral del Plan de Estudios (E) Es necesaria la revisión y seguimiento total e integral del plan de estudios para evaluar su pertinencia. En dicho proceso es necesario contar con el ESTUDIO DE PERTINENCIA, que incluya: - Los fundamentos de la disciplina y su estado actual en la propia institución y otras instituciones de la región, del país y del extranjero, así como las perspectivas de la responsabilidad social y sus respectivos preceptos éticos. - Conocimiento sobre el ambiente económico, político y social, tanto regional como nacional e internacional, manifestado en un estudio de pertinencia del programa educativo en la institución y la región. - Contexto social en el que se da la formación del futuro egresado, las necesidades que este último requerirá atender, así como las características y la cobertura de su función, su demanda estimada y el campo de trabajo actual y potencial.

3.7.2 Revisión y actualización permanente de los programas de asignatura/unidad de aprendizaje (F)

El plan de estudios requiere sujetarse a una actualización permanente de los contenidos temáticos abordados en los programas de las asignaturas/unidades de aprendizaje, la bibliografía, las estrategias de aprendizaje y los mecanismos de evaluación del desempeño académico. En las revisiones requiere tomarse en cuenta el desarrollo actualizado de la disciplina y los requerimientos externos; necesitan intervenir en ellas los cuerpos colegiados, que dejarán constancia de las modificaciones que se propongan e implanten.

3.7.3 Factores para el aseguramiento de la calidad (E)

Para fomentar la mejora continua y lograr la calidad educativa, es necesario que el programa cuente con registros formales de las estrategias y acciones emprendidas que respondan tanto a un programa interno como a evaluaciones de organismos externos ya sean de la institución y/o para el programa educativo en particular. En el caso de procesos de evaluación con fines de reacreditación, presentar por separado dicho reporte incluyendo –en su caso– el dictamen de la Visita de Seguimiento realizada por Conaet.

CRITERIO 22 (COPAES)

3.8 Difusión

La institución, escuela, facultad, departamento o división tiene diversos mecanismos de difusión del plan de estudios tales como participación en medios de comunicación masiva (prensa, radio y televisión); orientación a las personas que acuden a la institución en busca de información y campañas en instituciones de nivel medio superior que incluyen conferencias, participación en expo-profesiográficas y trípticos, entre otros.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER

3.8.1 Misión y visión institucionales (F)

La misión y visión –ya sean institucionales y/o del Programa Educativo– necesitan publicarse y difundirse en forma clara y concisa; estas requieren redefinirse cada vez que sea necesario. La visión requiere contar con fecha o plazo esperado para su cumplimiento. Ambas necesitan mencionar **las tres funciones sustantivas** de una IES: docencia, investigación y extensión/vinculación.

3.8.2 Divulgación de los elementos del plan de estudios (E)

Los elementos del plan de estudios requieren hacerse del conocimiento del estudiante desde que se incorpora al programa, incluyendo aspectos que refuercen la orientación profesional del Programa Educativo tanto a aspirantes como a estudiantes aceptados. Mencionar si la página de internet de la IES es funcional y con fácil acceso a la información del Programa.

CATEGORÍA 4. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE
CRITERIO 23 (COPAES)
4.1 Metodología de evaluación continua En este criterio se evalúa: Si los docentes aplican estrategias de evaluación que permiten verificar el cumplimiento de los objetivos de aprendizaje en forma continua. Si las estrategias se encuentran establecidas en los programas de asignatura y tienen congruencia con el plan de estudios. Si son conocidas por la comunidad académica y estudiantil. Para tal efecto es necesario revisar los métodos para la elaboración y calificación de exámenes, la instrumentación didáctica de los programas de asignatura, las bitácoras de los docentes, los portafolios de evidencias y los trabajos de los estudiantes individuales y por equipo, en donde pueda observarse la pertinencia entre los métodos de evaluación aplicados y los objetivos del plan de estudios.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
4.1.1 Verificación del cumplimiento de los programas de asignatura/unidad de aprendizaje (E) Es procedente establecer un sistema de cumplimiento –cualitativo y cuantitativo– del avance programático de manera formalizada y medible, en el que intervenga el responsable del Programa Educativo y órganos colegiados (ejemplo: consejo técnico, academias, entre otros).
4.1.2 Evaluación del aprendizaje (E) El aprendizaje de los estudiantes requiere ser evaluado considerando diversos mecanismos como exámenes, tareas, problemas, prácticas, trabajos, reportes, portafolio de evidencias o cualquier otro acorde al modelo educativo, así como sus habilidades de comunicación oral y escrita, y de uso de las tecnologías de información y comunicación (“TICs”). En el caso de los exámenes deberán contemplar cuando menos el 60 % de los temas que abarcó el periodo que se está evaluando. Para la calificación final de una asignatura/unidad de aprendizaje, es indispensable que sea resultado de al menos 3 mecanismos distintos de evaluación; por ello, el peso de un solo mecanismo en la calificación final será de 40 % como máximo.
CRITERIO 24 (COPAES)
4.2 Estímulos al rendimiento académico Este criterio permite evaluar: • Si se tienen establecidos programas institucionales de becas para los estudiantes de alto rendimiento académico y/o de escasos recursos. • Si se difunden sistemas de becas otorgadas por instituciones privadas. • Si se operan programas de estímulos y reconocimientos como diplomas y eventos de premiación. • Y si se difunden ampliamente los procedimientos para el otorgamiento de becas, reconocimientos y estímulos.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
4.2.1. Sistema de becas para estudiantes (E) Es conveniente contar con un sistema de becas que apoyen la permanencia del estudiante en el Programa Educativo. Es pertinente mencionar que de conformidad con el Acuerdo 279 de la SEP las IES particulares están obligadas a otorgar becas completas al menos al 5 % del total de estudiantes inscritos por Programa o, en su defecto, alguna mezcla equivalente como puede ser becas del 50 % al 10 % de la matrícula, por ejemplo.
4.2.2 Reconocimiento al rendimiento académico (R) Es recomendable contar con un sistema de estímulos y reconocimientos al rendimiento académico de los estudiantes a lo largo de sus estudios, que sea efectivo y conocido por la comunidad académica y la sociedad.

CATEGORÍA 5. FORMACIÓN INTEGRAL
CRITERIO 25 (COPAES)
5.1 Desarrollo del Emprendimiento Este criterio permite evaluar si se propicia una actitud emprendedora mediante la operación de Programas de Desarrollo de Emprendedores, Incubadoras de Empresas o similares. Para tal efecto, se requiere conocer: • Cuántos estudiantes y profesores participan en el programa. • El número de empresas promovidas. • Eventos organizados en el interior del plantel. • Eventos organizados por otras instituciones educativas o del sector empresarial a los que se acude, y si se han obtenido reconocimientos.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
5.1.1 Formación de emprendedores y resultados (R) Para propiciar la formación integral del estudiante, es recomendable contar con mecanismos formales, sistematizados y medibles para la formación de emprendedores ya sea con una o varias asignaturas/unidades de aprendizaje y/o de manera transversal a lo largo del plan de estudios. Especificar cuáles y cuántos proyectos de estudiantes y/o egresados se han llevado a la realidad, indicando asimismo el número de participantes y los productos obtenidos.
CRITERIO 26 (COPAES)
5.2 Actividades Artísticas y Culturales En este criterio se evalúan las actividades culturales en las que participan los estudiantes en forma activa (talleres culturales, concursos y exposiciones entre otras). Se requiere proporcionar las listas de estudiantes participantes y la lista de eventos organizados y a los que se acuden fuera del plantel.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
5.2.1 Actividades culturales (R) Para propiciar la formación integral del estudiante, es recomendable fomentar su asistencia y participación en actividades culturales, así como promover la lectura de publicaciones periódicas especializadas. En caso de realizar este tipo de actividades, es necesario que el proceso esté formalizado, sistematizado y sus resultados sean evaluados por órganos colegiados.
CRITERIO 27 (COPAES)
5.3 Actividades Físicas y Deportivas Se evalúa la participación de los estudiantes, en forma masiva o bien formando parte de las selecciones, en diferentes disciplinas deportivas. Se requiere conocer: • Si existe un Programa de Actividades Deportivas. • El número de disciplinas deportivas y el número de estudiantes que las practican. • Los eventos organizados al interior del plantel (intramuros) y número de estudiantes que participan. • Los torneos extramuros en los que participan las selecciones y el número de estudiantes que acuden a los mismos. • Los estudiantes que acuden diariamente a los gimnasios, cuando se cuenta con ellos.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
5.3.1 Actividades deportivas (R) Para propiciar la formación integral del estudiante, es recomendable fomentar su asistencia y participación en actividades deportivas. En caso de realizar este tipo de actividades, es necesario que el proceso esté formalizado, sistematizado y sus resultados sean evaluados por órganos colegiados.
CRITERIO 28 (COPAES)
5.4 Orientación Profesional Se evalúa en este criterio si en la institución existe: • Un Programa de Orientación Profesional para estudiantes, con funciones claramente definidas para su inserción al ámbito laboral (conferencias para la elaboración de curriculum vitae y para las entrevistas de trabajo, ferias de empleo en donde expertos dictan conferencias acerca de las competencias requeridas en el mercado laboral). • Un Programa de Eventos Científicos y Tecnológicos tales como conferencias, videoconferencias, seminarios y congresos entre otros, en apoyo a la formación curricular, en los que participan expertos nacionales e internacionales. En este rubro también se pueden tomar en consideración los eventos organizados por las asociaciones de estudiantes intramuros y extramuros.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
5.4.1 Programa de Asesoría a los Estudiantes sobre su futura inserción Profesional (R) Los estudiantes requieren recibir asesoría y orientación profesional suficientes, así como orientación para el proceso de primera inserción laboral en el campo profesional. Esto requiere estar por escrito, ser parte del plan de desarrollo del Programa y contar con registro de los resultados.
5.4.2 Actividades complementarias extracurriculares para el aprendizaje permanente (E) Con el fin de estimular al estudiante para que a lo largo de su vida profesional se mantenga actualizado, es necesario fomentar su asistencia y participación en actividades académicas extracurriculares (mesas redondas, foros, simposios, congresos, conferencias, cursos), así como promover la lectura de publicaciones periódicas especializadas. Es necesario que este tipo de actividades sean formalizadas, sistematizadas y que sus resultados sean evaluados por órganos colegiados. No confundir con las prácticas de Inducción (antes llamadas de Familiarización) enunciadas en el indicador 7.A.2.1.
CRITERIO 29 (COPAES)
5.5 Orientación Psicológica Este criterio permite evaluar la operación de un Programa Institucional de (adicciones, contra la violencia, orientación sexual, entre otros aspectos) o bien para apoyar a los estudiantes cuando soliciten asesoría psicológica.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
5.5.1 Programa de Orientación Psicológica (R) Los estudiantes requieren recibir asesoría y Orientación Psicológica para prevención de actitudes de riesgo o conflictos familiares y/o personales. Este apoyo puede ser de manera tanto grupal como individual, a través de conferencias, películas, mesas redondas, etc., o bien, entrevistas y/o terapias personales. Esto requiere estar por escrito, ser parte del plan de desarrollo del Programa y contar con registro de los resultados.
CRITERIO 30 (COPAES)
5.6 Servicios médicos En este criterio se evalúan los servicios médicos en dos aspectos: por un lado, las actividades preventivas (campañas, conferencias, cursos, material impreso) para inculcar estilos saludables de vida en los estudiantes y la comunidad en general, como por ejemplo para tener una escuela libre de tabaco, combatir problemas de obesidad y enfermedades como el sida; y por otro lado la atención médica proporcionada a la comunidad cuando lo solicita. Se requiere anexar la lista de eventos organizados y la lista de personas que asisten a ellos, así como las personas atendidas en el servicio médico.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
5.6.1. Seguridad y protección civil (E) La institución requiere tener un programa de seguridad y protección civil que incluya: programa de capacitación y entrenamiento en reacciones ante siniestros, la formación de brigadas, realización programada de simulacros, manuales de operación y evaluación de resultados.
5.6.2 Servicios médicos institucionales (E) Contar con servicios médicos (atención médica, botiquín de primeros auxilios), además de tener un plan de mantenimiento permanente en estas áreas y servicios.
5.6.3 Servicios médicos en talleres propios de la disciplina (E) En caso de contar con laboratorios y/o talleres propios de la disciplina y acordes al perfil de egreso del Programa Educativo, se requerirá contar con Botiquín Médico con <i>materiales vigentes</i>. Para los programas del área de Gastronomía se necesitará contar con un programa formal de adiestramiento en Primeros Auxilios para los estudiantes y profesores.
5.6.4 Seguro médico para la Formación Práctica de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) (E) Es necesario que la formación práctica en la modalidad de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) contemple un seguro médico que ampare a los estudiantes durante la realización de sus prácticas. Se entiende como prácticas de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) aquellas en que el estudiante realiza estancias en el sector turístico, hotelero, gastronómico o de la hospitalidad como un colaborador más, de acuerdo con el perfil de egreso del Programa Educativo; que estén programadas, operadas y evaluadas bajo la supervisión formal de la institución.
CRITERIO 31 (COPAES)
5.7 Enlace Escuela-Familia Para la formación integral de los estudiantes es conveniente tener comunicación con los padres de familia, por lo que en este criterio se trata de valorar si existen: • Cursos de inducción a fin de que los padres conozcan las instalaciones y organización de la institución. • Publicaciones periódicas que informen sobre la vida académica de la escuela. • Cursos de orientación a los padres sobre la generación “Y”. • Invitación a los eventos culturales, entre otros ejemplos.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
5.7.1 Programa de Enlace con la Comunidad (R) Es recomendable contar con un programa de enlace que divulgue entre la comunidad y especialmente la familia directa de los estudiantes de primer ingreso, sobre los siguientes rubros: A. Programa de seguridad intra y extramuros de la institución. B. Aspectos del programa educativo, el perfil de egreso y la formación práctica que realizarán los estudiantes. C. Programa de actividades deportivas y culturales a los cuales pueden acceder los familiares de los estudiantes.

CATEGORÍA 6. SERVICIOS DE APOYO PARA EL APRENDIZAJE
CRITERIO 32 (COPAES)
6.1 Tutorías Este criterio permitirá evaluar: • La operación del Programa Institucional de Tutorías que contribuye a la formación del tutorado en todas sus dimensiones (individual, social, afectiva, cognitiva y física). • Si la totalidad de los profesores de tiempo colaboran adecuadamente en el mismo. • Si existe capacitación para la formación de tutores. • Si es evaluado el programa de tutorías. Para tal efecto es necesario presentar en la visita de campo el propio programa, los nombramientos oficiales de los maestros de tiempo completo como tutores y las listas de asignación de estudiantes para labores de tutoría; lista de cursos de capacitación y de participantes en los mismos, así como los de las constancias o diplomas otorgados; listas de los estudiantes que han recibido servicios de tutoría y los mecanismos para evaluar el programa de tutorías. Para aspectos de evaluación es recomendable contrastar la lista de estudiantes asignados y los que recibieron efectivamente el servicio de tutoría para conocer la participación porcentual de los mencionados en último término, y la opinión de los estudiantes respecto al programa.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
6.1.1 Programa de Tutorías (E) Es necesario contar con un programa formal, sistematizado y medible de Tutorías que apoye el proceso académico de los estudiantes. La estructura del programa o sistema de Tutorías (grupales y/o personalizadas) necesita contemplar: manual o guía del Tutor; funciones y responsabilidades del mismo, mecanismos o herramientas a utilizar, registros y controles para evaluar los resultados, entre otros, indicando cómo define la Tutoría la IES, modalidades, alcances, si es preventiva y/o correctiva, si es únicamente a estudiantes con problemas o también involucran a los de mejor desempeño, quiénes y cuántos la llevan a cabo como función académica, de qué manera evalúan sus resultados.
6.1.2 Programa y Registro de Resultados de Tutorías personalizadas (R) Es recomendable que la función de Tutoría sea tanto grupal como personalizada y de esta última modalidad, es necesario contar con un registro del avance en la formación integral de cada estudiante y generar índices globales de los resultados de todos los estudiantes del programa educativo que la recibieron, para poder evaluar su eficacia y pertinencia.
CRITERIO 33 (COPAES)
6.2 Registro de servicios prestados (R) Se requiere llevar registros actualizados de los servicios prestados a la comunidad del programa educativo, entre ellos, el número de usuarios atendidos y, de ser posible, el tipo de servicios que utilizan una asesoría soliciten el número de matrícula y la firma de los estudiantes.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
6.2.1 Programa de apoyo académico (R) Los estudiantes requieren recibir asesoría para la resolución de problemas de aprendizaje, así como orientación para trámites académicos y la vinculación. Esto requiere estar por escrito, ser parte del plan de desarrollo del Programa y contar con registro de los resultados.
CRITERIO 34 (COPAES)
6.3 Biblioteca- Acceso a la información Este criterio permite evaluar la calidad de los servicios bibliotecarios, por lo que es necesario conocer: • Si la capacidad de espacio y mobiliario de la biblioteca es adecuada a las necesidades de los usuarios. • Si el acervo cuenta con los títulos y volúmenes que satisfacen las necesidades establecidas en los programas de asignatura y se encuentra actualizado y organizado para facilitar la búsqueda y consulta. • Si existe un programa de adquisiciones de libros y revistas, oportuno, consistente y que responda a las necesidades de la comunidad educativa, razón para que en su diseño participen cuerpos colegiados. • Si se tiene la cantidad suficiente de suscripciones a revistas especializadas en el campo disciplinario, impresas y electrónicas. • Si se cuenta con servicios de bibliotecas digitales, videoteca, hemeroteca, internet y préstamos externos e interbibliotecarios, entre otros. • Si se tienen adaptaciones para personas con capacidades diferentes. • Si se tienen mecanismos que permitan conocer la opinión de los usuarios respecto a la calidad de los servicios que ofrece la biblioteca.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
6.3.1 Personal especializado y automatización (E) Los centros de recursos de información de carácter general (usualmente llamados “Bibliotecas”) y los específicos que den servicio a los Programas educativos que se evalúen, requieren cumplir con alguna norma reconocida como puede ser las “Normas para Bibliotecas de Instituciones de Educación Superior e Investigación, del Consejo Nacional para Asuntos Bibliotecarios de las Instituciones de Educación Superior CONPAB-IES” –sugerido por COPAES–, estar dirigidas por suficiente personal (acorde al tamaño de la matrícula total que atiende, ya sea a nivel institucional o la propia del Programa Educativo) especializado y contar con servicios automatizados de consulta.

6.3.2 Calidad del acervo propio de la disciplina (E)

Es indispensable la selección acertada de títulos acordes al perfil de egreso del Programa Educativo en los centros de recursos informativos, con número de títulos y volúmenes suficiente acorde al tamaño de la matrícula de la carrera.

Los estándares para evaluar este indicador están basados en:

- a) Que se cuente con los títulos enunciados en los programas de todas las asignaturas/unidades de aprendizaje, tanto básicos como complementarios.
- b) Que exista una proporción entre la existencia actualizada de ejemplares de un mismo título y el tamaño de la matrícula.

Asimismo, requiere contarse con una colección de obras de referencia útiles, formada por obras de consulta general como diccionarios especializados, estadísticas actualizadas, etc., y con suscripciones a publicaciones periódicas esenciales para el programa. Pueden considerarse además otros acervos como hemerotecas, videotecas, publicaciones electrónicas, bases de datos, convenios con otras instituciones para acceso personal o en línea, entre otros.

6.3.3 Mecanismos para la selección del acervo (E)

En el proceso de selección de material bibliohemerográfico físico o electrónico necesita participar el personal académico de manera formal y con evidencias de manera física o electrónica.

6.3.4 Estantería abierta (R)

Es recomendable que exista un sistema de estantería abierta para brindar un servicio eficiente.

6.3.5 Instalaciones (E)

Los centros de recursos informativos necesitan contar con instalaciones apropiadas, tener espacios para lectura suficientes para acomodar simultáneamente como mínimo al 10 % del alumnado que atiende (sea institucional o específico del programa educativo), y locales para la prestación de otros servicios como fotocopiado, cubículos para grupos de estudio y lugar para exposiciones. Asimismo, necesitará contar con un plan de mantenimiento permanente.

Con relación al indicador del 10 % del alumnado, puede argumentarse el número de usuarios por turno (matutino, vespertino, nocturno) si así está estructurada la matrícula en la institución.

6.3.6 Registro de servicios prestados (R)

Se requiere llevar registros actualizados de los servicios prestados a la comunidad del programa educativo, entre ellos, el número de usuarios atendidos y, de ser posible, el tipo de servicios que utilizan.

CATEGORÍA 7. VINCULACIÓN-EXTENSIÓN
CRITERIO 35 (COPAES)
7.1 Vinculación con los Sectores Público, Privado y Social Este criterio permite evaluar: • Si la institución dispone de convenios con organizaciones del sector público, privado y social para que estudiantes y docentes realicen visitas técnicas, prácticas escolares, prácticas profesionales y estadías; así como la normatividad para efectuarlas. • Si existen becas para la formación de estudiantes por las empresas para realizar actividades técnicas en proyectos específicos. • Si se cuenta con un Consejo de Vinculación en donde participan docentes, investigadores y personal de las empresas que intervienen en el desarrollo curricular del programa académico; imparten cursos y conferencias; y desarrollan investigaciones conjuntas escuela-empresa.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
7.1.1 Formalización de la vinculación (F) Para llevar a cabo la vinculación necesita haber instancias y mecanismos formales de interacción con los sectores científico, educativo, social y productivo para asegurar que el quehacer académico tome en cuenta sus necesidades y se aprovechen apoyos para la formación de los estudiantes y los docentes, que se requiere en el campo profesional acorde al perfil de egreso (independientemente de los mecanismos formales para la formación práctica que se enunciarán en el indicador siguiente). En ese sentido, es indispensable que los empleadores participen en acciones de: planeación, desarrollo y revisión de planes de estudio, vinculación y seguimiento de egresados, y participación de una bolsa de trabajo para egresados.
CRITERIO 36 (COPAES)
7.2 Seguimiento de Egresados El seguimiento de egresados es una actividad de primordial importancia en las políticas educativas nacionales e internacionales, por lo que en este criterio se evaluará: • Si existen bases de datos actualizadas de los egresados del programa académico. • Si se realizan encuestas periódicas a los empleadores orientadas a conocer el desempeño profesional de los egresados. • Si se efectúan encuestas periódicas a los egresados para conocer su situación laboral y el grado de satisfacción respecto a la pertinencia del programa. • Si existe un documento que muestre el análisis de los resultados de las encuestas, así como mecanismos para incorporar estos resultados al desarrollo curricular para actualizar o modificar el plan de estudios.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
7.2.1 Seguimiento de egresados (E) Es recomendable llevar a cabo estudios sistematizados, formalizados y medibles de seguimiento de egresados específico del Programa Educativo, que sean indicativos de la labor que realizan y del impacto de su desempeño en el ámbito profesional y social, así como encuestas sobre la satisfacción de sus principales empleadores.

7.2.2 Agrupación formal de egresados (R) Es pertinente que exista un órgano que agrupe a los egresados del Programa Educativo, para que apen al mismo y mantengan un vínculo con la institución que los formó. Notas: 1. No confundir con Colegios o Asociaciones de Profesionales externos a la institución. 2. No es indispensable la protocolización notarial de la agrupación, puede responder únicamente a la Normativa institucional, siempre y cuando su funcionamiento sea formal, programado, sistematizado.
CRITERIO 37 (COPAES)
7.3 Intercambio Académico En este criterio se evaluará si existen convenios vigentes y en operación, de intercambio académico con otras instituciones educativas nacionales y extranjeras, que permitan desarrollar programas de movilidad de estudiantes, que coadyuven a su formación integral, así como de docentes e investigadores que participen individualmente o en redes de colaboración y evaluar si los productos y resultados obtenidos fortalecen al programa académico. Para evidenciar estos indicadores, se requiere anexar la copia de los convenios. En el caso de que no se pueda tener acceso a los convenios, se deberá entregar una lista de convenios en operación firmada por las autoridades responsables; listas de estudiantes y de profesores participantes; los documentos de inicio y de terminación del intercambio y los productos obtenidos.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
7.3.1 Intercambio académico (R) Con el fin de estimular al estudiante, académico e investigador para que a lo largo de su vida académica y profesional se mantenga actualizado, es necesario fomentar su asistencia y participación en actividades nacionales e internacionales de movilidad, como intercambios académicos, estancias docentes en otras instituciones, sabáticos de académicos y/o investigadores, entre otras.
7.3.2 Colaboración externa (R) Es pertinente que la institución y el Programa implanten programas de apoyo para que los profesores de carrera colaboren representando regularmente a la institución en organizaciones externas, académicas y profesionales, mediante políticas expresas (ejemplos: participación formal en consejos consultivos, fideicomisos o fondos mixtos locales o regionales, Ceneval –ya sea en órganos colegiados o como elaborador/validador de reactivos–, Mesa de Educación, Conaet, CIEES, COLICTUR, FIMPES, Anuiés, CONPEHT, AMESTUR, entre otros).
CRITERIO 38 (COPAES)
7.4 Servicio Social Se evalúa si el servicio social está reglamentado y se tienen procedimientos para el control de las actividades que realizan los estudiantes para cubrir las horas de servicio social, si se propicia que los programas de servicio social se ajusten al perfil de egreso o bien a labores al servicio de la comunidad, si los estudiantes en trámites de titulación han prestado el servicio social y si se cuenta con instrumentos y mecanismos para evaluar las actividades del servicio. Resulta necesario anexar copias de la normativa, subrayando en dónde se encuentra el señalamiento de obligatoriedad para la titulación y el procedimiento para el control de las actividades del servicio social, la lista de programas o proyectos de servicio social, la lista de empresas atendidas y la lista de prestadores de servicio social. En el caso de la evaluación es necesario anexar los formatos utilizados y el documento que muestre el resultado del análisis efectuado.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
7.4.1 Proyectos de Servicio social (F) Las relaciones con organismos y autoridades para realizar servicio social requieren formalizarse mediante mecanismos y programas negociados y evaluados por una instancia responsable, que apoye al estudiante en la elección y consecución de tal servicio. El servicio social debe ser relevante y de impacto en el desarrollo del estudiante, es necesario que para ello se cuente con proyectos de servicio social. Mencionar en forma general las líneas, áreas o proyectos en los que los estudiantes del Programa Educativo participen para realizarlo.
7.4.2. Estadísticas de servicio social (E) Contar con estadísticas de servicio social de los estudiantes del Programa Educativo. Enunciar los proyectos de servicio social y el número de estudiantes del Programa Educativo en cada uno de ellos, de los dos años recientes. Procedimientos de control y seguimiento de los prestadores de servicio social y grado de satisfacción del servicio social, tanto por parte del estudiante como del empleador.
CRITERIO 39 (COPAES)
7.5 Bolsa de Trabajo Este criterio evalúa si existe una bolsa de trabajo que facilite la inserción al mercado laboral de los estudiantes y egresados, por lo que para fundamentarlo se requiere se señale dentro del organigrama una lista de personas que la operan; asimismo se deberá mostrar la lista de estudiantes y egresados atendidos y una lista de las empresas oferentes.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
7.5.1 Bolsa de Trabajo (E) Los estudiantes requieren recibir asesoría y orientación respecto a la vinculación y el proceso de primera inserción laboral en el campo profesional. Esto requiere estar por escrito, ser parte del plan de desarrollo del Programa y contar con registro de los resultados.
CRITERIO 40 (COPAES)
7.6 Extensión Con este criterio es necesario evaluar si en la facultad, escuela, división o departamento existe: • Un área especializada para atender la educación continua profesional que oferta cursos y diplomados abiertos a la comunidad y al público en general en diferentes modalidades (presencial, a distancia o virtual); teniendo formatos para su evaluación por parte de las personas que reciben la capacitación. • Un Centro de Lenguas Extranjeras, requiriéndose conocer la capacidad, número de lenguas extranjeras ofertadas, listas de participantes por nivel y la evaluación de los cursos por parte las personas que acudieron a los mismos. • Servicio externo que consiste en proporcionar asesorías técnicas que permiten obtener recursos financieros adicionales a la escuela. • Un programa de servicios comunitarios que comprende eventos de difusión cultural, asesorías y capacitación en forma gratuita; ayuda en caso de desastres; y la obra editorial que permite difundir la ciencia y cultura.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
7.6.1 Servicios institucionales de educación continua (E) La institución requiere contar con servicios de educación continua coordinados con las dependencias correspondientes, y dirigidos a egresados y al público en general, midiendo su impacto con el número de participantes. Se requiere contar con Normativa clara al respecto.
7.6.2 Cursos o programas de educación continua propios de la disciplina o del Programa educativo (R) Los cursos de educación continua sobre temática de la disciplina podrán ofrecerse de manera aislada o sistematizados en forma de diplomados, los que estén organizados en módulos y se evalúe el aprendizaje de los participantes.
SUB-CATEGORÍA 7. A. FORMACIÓN PRÁCTICA EN TURISMO Y/O GASTRONOMÍA DE CONAET, A RESPONDER
7.A.1 Mecanismos formales para el desarrollo de la Formación Práctica (F) Las relaciones con empresas, organismos, asociaciones y autoridades para realizar prácticas en sus modalidades necesitan estar formalizadas, reglamentadas y programadas mediante acuerdos negociados, DETALLADOS, monitoreados y evaluados por una instancia responsable, registrando sus resultados. No necesariamente tienen que ser convenios entre la IES y el entorno, pueden ser programas o cartas de intención entre la dependencia de vinculación o del programa educativo y las organizaciones en las que los estudiantes acuden a realizar los diversos tipos de formación práctica.
7.A.2 Programa integral de Formación Práctica (E) Es indispensable instrumentar o contar con un programa integral de formación práctica obligatoria de manera formalizada, permanente, sistemática y medible, que complementen la formación integral del estudiante en el área de turismo, en sus cuatro modalidades (no importando cómo se denominen internamente): Inducción (antes llamadas de Familiarización) (PI), Aproximación (antes llamadas de Observación) (PA), Simulación (PS) y Profesionalización (antes llamadas de Especialización) (PP). Dicho programa y/o estructura necesita ser acorde al modelo educativo, al perfil de egreso del plan de estudios, y en su conjunto contemple al menos un total de 2000 horas (cabe señalar que Conaet realiza un Análisis de Resultados de la Evaluación con fines de Acreditación desde el 2004, por lo cual la estadística con base en el universo de carreras evaluadas arrojó en 2014 que en promedio los programas educativos tienen 1960 horas de formación práctica en sus cuatro modalidades; de ahí que el Comité de Acreditación determinó elevar el estándar que se mantenía desde 2008 a dichas 2000 horas a lo largo de toda la carrera). Para ello, es necesario que responda a la normativa específica del Programa Educativo enunciada, avalada y sancionada por las autoridades institucionales correspondientes.

7.A.2.1 Formación Práctica de Inducción (antes llamadas de Familiarización) (E) Prácticas de inducción (antes llamadas de familiarización): visitas grupales y con docentes, ya sea a la planta turística y/o a sitios de valor patrimonial. Enunciar las visitas formales, sistemáticas y medibles que se han realizado en el último ciclo o que se tienen planteadas a corto plazo. Se recuerda que las prácticas de Inducción (antes llamadas de Familiarización) en la modalidad de viajes, no pueden ser obligatorias, no pueden formar parte de la calificación de una asignatura en particular, así como tampoco se puede aceptar que se contrate a agencias de viaje para la organización, ni lucrar con dichos viajes, pues es impropio. Como se indica en el documento sobre “Recomendaciones para la obtención del reconocimiento de validez oficial de estudios en materia turística”, publicado por Sectur desde el 1989, y que en la versión más reciente de 2005, indica en la página 6, punto 4: “[...] NOTA: Cabe aclarar que los viajes de prácticas que organizan las instituciones educativas, en ningún caso podrán tener valor en créditos, ni formar parte de las calificaciones de los estudiantes. Serán considerados como prácticas extraescolares, no serán obligatorias para los estudiantes, ni deberán tener un fin lucrativo para la escuela, ni para los docentes que los organicen. Para este tipo de prácticas deberán especificarse los objetivos de aprendizaje y el plan de trabajo que tendrán el carácter de optativos. El estudiante que no pueda cubrir los gastos o disponer del tiempo necesario, podrá realizar otra actividad que cubra los mismos objetivos para acreditar la práctica [...]”. Recomendaciones para la obtención del Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) en materia turística (Sectur, 2005).
7.A.2.2 Formación Práctica de Aproximación (antes llamadas de Observación) (E) Prácticas de aproximación (antes llamadas de observación): visitas individuales o en equipo para realizar investigación básica con el objetivo de identificar la aplicación de la teoría en el funcionamiento de la planta turística o disciplinar, en diversas asignaturas/ unidades de aprendizaje del plan de estudios (sean o no de la disciplina, por ejemplo: contabilidad aplicada, estadística, mercadotecnia, etc., además de las propias de la disciplina).
7.A.2.3 Formación Práctica de Simulación (E) Prácticas de simulación: utilizar laboratorios y/o talleres en el campus o comprobar con evidencias que se cuenta con convenios de vinculación para usar otras instalaciones en diversas áreas como alimentos y bebidas, cómputo especializado en la planeación, operación y administración del turismo, mesas de negocios, etc. dependiendo del perfil de egreso.
7.A.2.4 Formación Práctica de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) (E) Prácticas de profesionalización (antes llamadas de especialización): que el estudiante realice estancias en el sector turístico de la disciplina del Programa Educativo como un colaborador más, programadas, operadas y evaluadas bajo la supervisión de la institución, de acuerdo con el perfil de egreso. Lo ideal es que vayan de lo general a lo particular, de lo operativo a lo especializado, que se realicen en periodos vacacionales de preferencia y que inicien en los primeros ciclos del currículum.

7.A.3 Gestión integral de la institución en la Formación Práctica de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) (E)

Es recomendable que la formación práctica en la modalidad de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) esté programada, operada, evaluada, sistematizada y a cargo de los responsables del Programa Educativo con el apoyo de otras áreas administrativas de la institución.

Se entiende como prácticas de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) aquellas en que el estudiante realiza estancias en el sector turístico, hotelero, gastronómico o de la hospitalidad como un colaborador más, de acuerdo con el perfil de egreso del Programa Educativo; que estén programadas, operadas y evaluadas bajo la supervisión formal de la institución.

7.A.4 Participación de los docentes en la gestión integral de la Formación Práctica de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) (E)

Es necesario que la formación práctica en la modalidad de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) esté programada, operada, evaluada, sistematizada, a cargo de los responsables del Programa Educativo y cuente con la participación de los docentes, tanto en la detección de los perfiles de practicante como en la función de tutoría para desarrollar reportes de la práctica realizada por el estudiante. Se entenderá la modalidad de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) como aquella desarrollada por el estudiante como un colaborador más en el sector turístico, fuera del campus institucional y acorde al perfil de egreso del Programa Educativo.

7.A.5 Elaboración de Reportes de Investigación aplicada en la práctica de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) de los estudiantes (E)

Es esencial que como resultado de la práctica de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) realizada de manera formal y sistemática por los estudiantes, estos desarrollen un reporte de investigación aplicada y no solo descriptivo de las actividades llevadas a cabo. Mencionar los mecanismos utilizados para evaluar a cada estudiante en las prácticas de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) y el peso o ponderación que tiene el reporte de investigación aplicada en dicha evaluación final.

CATEGORÍA 8. INVESTIGACIÓN

CRITERIO 41 (COPAES)

8.1 Líneas y Proyectos de Investigación

Este criterio permite evaluar si existen lineamientos para los siguientes aspectos:

- Coordinación de las actividades institucionales de investigación (convocatorias, los perfiles de los participantes, la forma de organización y financiamiento, entre otros aspectos).
- Definición de líneas de investigación para generación y aplicación del conocimiento que se encuentran vinculadas con los sectores público, privado y social, con programas de desarrollo y con el plan de estudios, incluyendo la innovación educativa.
- Forma de aprobación de los programas y proyectos derivados de las líneas de investigación.

Asimismo, es necesario evaluar el número de programas y/o proyectos de investigación registrados y aprobados por un Órgano Colegiado con resultados verificables. Se requiere como evidencia la copia de los informes de avance y/o de los informes finales.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
8.1.1. Normativa para la función de Investigación (E) Es esencial contar con Normativa y reglamentación formal para el desarrollo de la función investigativa, en la cual se indiquen los procedimientos para realizarla, los requisitos del personal académico, entre otros.
8.1.1.1 Elementos de la normativa institucional (R) Es recomendable que la Normativa institucional contemple los siguientes aspectos: A. Tener especificado que —en la medida de lo posible de la carga de trabajo— todos los profesores de carrera realicen investigación básica o aplicada con rigor científico (incluyendo el metodológico) aunque no formen parte del cuerpo académico. B. Identificar el número de Cuerpos Académicos de investigación, su nivel de habilitación conforme al PRODEP —antes PROMEP— (ya sea en Formación, en Consolidación o Consolidado). C. Distinguir la proporción de PC del Programa Educativo que realiza actividades de investigación con rigor científico.
8.1.2 Líneas y proyectos de investigación (E) Las Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC) se definen conforme a las necesidades, características y áreas de énfasis del Plan de Estudios (PE), así como las necesidades del entorno empresarial, social y cultural donde se ubica la institución. Por lo que las LGAC deben establecerse previamente y en congruencia con el PE y las funciones de vinculación que establece el PE. Por lo tanto, los proyectos de investigación de los PTC deben atender las LGAC vigentes, para evitar investigar temas de escaso o nulo impacto y vinculación en el PE y el entorno.
8.1.2.1 Proporción de proyectos de investigación (R) Identificar la proporción de proyectos de investigación de los Profesores de Carrera asociados a alguna de las Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC) que se hayan definido previamente, conforme al Plan de Estudios (PE), así como las necesidades del entorno empresarial, gubernamental, social y cultural donde se ubica la institución.
CRITERIO 42 (COPAES)
8.2 Recursos para la Investigación En este criterio se evalúan: • Los mecanismos para la creación, desarrollo y consolidación de grupos de investigación que fomenten la participación de docentes, estudiantes e investigadores. Se requiere una lista de las personas que participan en los proyectos. • El financiamiento para el desarrollo de la investigación, resultando necesario anexar una copia de los recursos financieros asignados a los proyectos.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
8.2.1 Registro y presupuesto asignado (E) Requiere existir un registro de los proyectos de investigación formal en el Programa Educativo, enunciando el presupuesto institucional e interno asignado para la realización de cada uno de ellos. Además —si es el caso— explicar si han participado en alguno de los 33 Fondos Mixtos para la investigación (Conacyt-gobiernos de los estados y algunos municipios), además del Fondo Sectorial Conacyt-Sectur, los cuales, mediante concursos a nivel nacional o estatal, según corresponda, otorgan recursos para proyectos de investigación en los que pueden participar universidades públicas, privadas, centros de investigación, y preferentemente PTC miembros del SNI. Diferenciar si forman parte del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) a los PTC que tienen la suficiente habilitación académica para pertenecer a dicho sistema, quienes deben desarrollar labores de docencia, investigación, formación de factor humano, generación y difusión del conocimiento (publicación de libros o capítulos de libros en editoriales de prestigio, así como la publicación de artículos en revista nacionales o del extranjero con ISSN).
8.2.2 Personal Académico e Infraestructura (R) El Programa Educativo que desarrolla funciones de investigación necesita considerar: A. Personal académico de carrera. Un mínimo de tres personas con maestría, que sean de la especialidad del programa. B. Infraestructura suficiente en cuanto a espacios y equipos. C. Congruencia con la política institucional que fije claramente las líneas de investigación y su normativa.
CRITERIO 43 (COPAES)
8.3 Difusión de la Investigación En este criterio se evalúa si los resultados de los proyectos de investigación se difunden en revistas científicas nacionales y extranjeras y se exponen en congresos nacionales e internacionales, quedando publicados en las memorias de dichos eventos.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
8.3.1 Difusión de la investigación (R) Se considera recomendable la difusión de los resultados, ya sea en Congresos nacionales o internacionales, o bien que se publiquen libros, textos, artículos en revistas, entre otros. Las ponencias en congresos nacionales o internacionales no deben exceder un máximo de 4 autores. Cuando, como resultado de un congreso, encuentro, simposio o reunión académico-científica se publique un capítulo de libro, este preferentemente contar con ISBN. Los artículos publicados en revistas arbitradas deberán contar con el ISSN correspondiente para impulsar la difusión del conocimiento. Del total de publicaciones de los PTC, Identificar la proporción de: A. Capítulos de libro y libros con ISBN publicados por los PC. B. Artículos en revistas ARBITRADAS (nacionales o extranjeros) con ISSN al menos. C. Otros medios de divulgación, arbitrados o no.

CRITERIO 44 (COPAES)
8.4 Impacto de la Investigación Este criterio permite evaluar si los resultados de la investigación tienen impacto para la mejora del programa académico y para la generación de innovaciones educativas. En este sentido se evalúa la vinculación entre la investigación y la docencia considerando: • La participación de los investigadores en el diseño curricular. • Los mecanismos para la incorporación de los resultados de la investigación a la docencia.
8.4.1 Pertinencia de la investigación (E) La función de investigación debe ser pertinente en cuanto a su contribución al desarrollo y aplicación del conocimiento del área del turismo y/o la gastronomía, a la actualización permanente del plan de estudios del programa educativo, a la producción de material didáctico, a la transferencia de los resultados de la investigación para el avance tecnológico (generación de patentes); asimismo, con el propósito de considerarse pertinentes y oportunos los proyectos de investigación requieren orientarse para coadyuvar al mejoramiento social y a la resolución de problemas y necesidades del entorno.
8.4.2 Participación de la comunidad del Programa educativo en proyectos de investigación (R) Es recomendable privilegiar la formación del recurso humano mediante la incorporación de estudiantes practicantes, prestadores de servicio social, becarios, entre otros de nivel licenciatura, así como con proyectos de tesis de los estudiantes de posgrado (si los hubiera).
8.4.2.1 Proporción de proyectos de investigación vía vinculación formal (R) Enunciar la proporción de proyectos de investigación que se desarrollaron en coordinación con otras instituciones, asociaciones, cámaras, sector público, organismos de la sociedad civil o empresas.

CATEGORÍA 9. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO
CRITERIO 45 (COPAES)
9.1 Infraestructura En este criterio se evalúa la suficiencia y estado de uso de las instalaciones, considerando los siguientes elementos: • Aulas, laboratorios y talleres, de acuerdo con la matrícula escolar, el área de conocimiento, la modalidad didáctica y el tipo de asignaturas. • Cubículos de trabajo y convivencia para el profesorado. • Espacios para el desarrollo de eventos y actividades culturales y deportivas. • Adaptaciones a la infraestructura para personas con capacidades diferentes. Otros aspectos importantes a evaluar en materia de infraestructura son: • Programas de Mantenimiento Preventivo y la eficiencia con que se atienden los requerimientos de profesores y estudiantes para el mantenimiento correctivo de los espacios educativos. • Programas de Seguridad, Higiene y Protección Civil, para prevenir factores de riesgo en las actividades institucionales.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
9.1.1 Instalaciones y equipo para la administración del programa educativo (F) Es necesario disponer de los espacios físicos, equipamiento y recursos necesarios para la administración adecuada del Programa Educativo. Asimismo, necesitará contar con un plan de mantenimiento permanente.
9.1.2 Aulas (F) El número de aulas necesita ser suficiente para atender la impartición de cursos que se programen en cada periodo escolar. Las aulas necesitan disponer del espacio suficiente para cada estudiante y de condiciones adecuadas de equipamiento, limpieza, iluminación, ventilación, temperatura, y aislamiento del ruido, incluso con adaptaciones para minusválidos, además de tomar en cuenta las características del Programa Educativo y la metodología utilizada. Asimismo, necesitará contar con un plan de mantenimiento permanente. Puede argumentarse el número de usuarios por turno (matutino, vespertino, nocturno) si así está estructurada la matrícula en la institución.
9.1.3 Instalaciones y equipo para servicios de apoyo (R) Contar con servicios de apoyo (cafetería, comunicaciones, fotocopiado, intendencia, limpieza, seguridad, telefonía). Asimismo, necesitará contar con un plan de mantenimiento permanente en todas esas áreas y servicios.
9.1.4 Cubículos para profesores de carrera (R) Los profesores de carrera (sean de tiempo completo, $\frac{3}{4}$ de tiempo o medio tiempo) necesitan contar con cubículos individuales o grupales suficientes para su quehacer académico.
9.1.5 Espacio de trabajo para profesores por hora, de asignatura/unidad de aprendizaje o de honorarios (R) Es recomendable que exista un lugar apropiado en el que los profesores por hora puedan desarrollar labores de asesoría y preparación de material.
9.1.6 Talleres especializados para la Formación Práctica de Simulación (F) Dependiendo del Estudio de Pertinencia, del Modelo Educativo institucional y del Perfil de Egreso de la licenciatura, para la educación turística es necesario que existan espacios físicos (instalaciones) equipados y destinados para las prácticas de simulación de los estudiantes (talleres de aprendizaje), en donde se tenga una adecuada distribución y servicios indispensables para los equipos de que se disponga, tales como talleres de alimentos y bebidas, de cómputo para la administración y operación de establecimientos turísticos, de cartografía, estadística sobre la actividad turística y gastronómica, entre otros (se recomienda no establecer talleres de alojamiento con habitación-tipo pues ya es obsoleto, salvo en las instituciones del sureste del país cuyos habitantes utilizan hamacas en sus casas).
9.1.7 Instalaciones para actividades deportivas y culturales (R) En la institución necesitan existir instalaciones para fomento y realización de las actividades deportivas, recreativas y culturales.

CRITERIO 46 (COPAES)
9.2 Equipamiento Este criterio evalúa: • Si el programa educativo dispone de equipo de cómputo adecuado para los estudiantes en apoyo a su formación académica; para los docentes e investigadores en apoyo a su labor académica y para el personal administrativo y de apoyo para facilitar su labor académico administrativa. • Si la comunidad escolar dispone de equipo audiovisual (televisores, reproductores de video, proyectores, video-proyectores, retroproyectores) suficiente y adecuado para el desarrollo de las actividades académicas en las aulas. • Si existen sistemas y equipos de comunicación adecuados para el desarrollo de las actividades académicas y administrativas (internet). • La evaluación del equipamiento debe hacerse en función de los requerimientos del plan de estudios y de la cantidad de estudiantes.
9.2.1 Características y suficiencia del equipo audiovisual y de cómputo (E) Los programas requieren tener a su disposición el equipo de cómputo y audiovisual (pantallas, reproductores de dvd, videograbadoras, entre otros) actualizado y suficiente para su personal académico y estudiantes. Enunciar la relación cuantitativa del número de estudiantes por equipo de cómputo (Anuies recomienda 20 estudiantes máximo por equipo), para lo cual puede argumentarse el número de usuarios por turno (matutino, vespertino, nocturno) si así está estructurada la matrícula en la institución.
9.2.2 Uso, programación de mantenimiento y renovación del equipo audiovisual y de cómputo (E) Es necesario facilitar el uso del equipo y manuales en horarios planeados para atender la demanda, y con personal capacitado de soporte. Requerirá aplicarse un adecuado mantenimiento preventivo y correctivo, y planear su adecuación a los cambios tecnológicos.
9.2.3 Registro de utilización del equipo audiovisual y de cómputo (R) Es deseable llevar registros del uso (por la comunidad del programa) del equipo de cómputo y audiovisual para efectos de programar mejor su utilización.
9.2.4 Equipo de seguridad (E) El Programa requiere contar con elementos de infraestructura (hidrantes, extintores, equipamiento de seguridad y auxilio, escaleras auxiliares, toboganes, señalamientos de rutas de evacuación, etc.) suficientes para los procesos potenciales de seguridad y protección civil de la comunidad, en especial para los talleres y el manejo de sustancias peligrosas. Las acciones de seguridad y protección civil deben ser eficaces y medibles.
9.2.5 Programas computacionales propios de la actividad turística y/o gastronómica (F) Es indispensable contar con paquetería de cómputo para formar en la modalidad de práctica de simulación a los estudiantes en talleres o laboratorios, con <i>software</i> específicos para la planificación, operación y gestión de la actividad turística, hotelera, gastronómica o de la hospitalidad, dependiendo del perfil de egreso del Programa Educativo.

CATEGORÍA 10. GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIAMIENTO**CRITERIO 47 (COPAES)****10.1 Planeación, Evaluación y Organización**

En este criterio se evalúa si la Facultad, Escuela, División o Departamento, cuenta con instrumentos de planeación, evaluación y organización que permitan tener una eficaz y eficiente gestión administrativa.

Los indicadores correspondientes a la planeación permiten evaluar si la misión, visión, políticas y líneas estratégicas de la institución se encuentran explícitas y articuladas en un Programa Institucional de Desarrollo, PID, a largo plazo que sirve de guía para la organización académico-administrativa. Lo ideal es que el PID tenga un horizonte de tiempo de 10 años o más. En caso de que este horizonte no esté permitido en la normativa, por lo menos debe ser de cinco años, tener como bases diagnósticos y estudios prospectivos y contar con mecanismos para su difusión entre la comunidad del plantel. Los indicadores deben hacer referencia también a la necesidad de programas formales de inversión para adecuar la infraestructura física al desarrollo de actividades académicas para los próximos cinco años como mínimo y a un programa integral y permanente de aseguramiento de la calidad educativa, debiéndose considerar la acreditación y la aplicación de las ISO 9000, entre otros. Los indicadores relativos al rubro de evaluación permiten apreciar el grado de cumplimiento de los objetivos estratégicos establecidos en el Programa de Desarrollo Institucional; para tal efecto es necesario revisar las evaluaciones integrales relativas a las metas planteadas en los programas a mediano plazo y operativos a corto plazo y los resultados alcanzados. En este renglón, si bien los seguimientos programáticos del Programa Operativo Anual pueden ser útiles para el corto plazo, también es necesario tener documentos en donde queden asentados los resultados de una evaluación tendiente a conocer los avances o áreas de oportunidad (análisis de fortalezas, oportunidades y amenazas en el mediano y largo plazo). Otra vertiente está orientada a evaluar si en el programa académico se realizan evaluaciones periódicas del entorno e impacto social; para su fundamentación se requieren los documentos en donde se encuentren los resultados de las evaluaciones. También se evalúa si existen mecanismos e instrumentos para hacerles llegar los resultados a los responsables de la gestión escolar para la toma de decisiones. Se requiere anexar los comunicados de los resultados de referencia.

En materia de organización es necesario evaluar si existen formas de organización del profesorado que sean diversas, flexibles y democráticas, que fomenten el trabajo colegiado para la toma de decisiones y la participación de los profesores en asociaciones, colegios de profesionales, comités y redes de colaboración, entre otros. Por otra parte, también como aspectos de organización se requiere evaluar si existen documentos explícitos y actualizados (manuales) en donde se encuentren claramente definidas las funciones de los responsables de la administración educativa, incluyendo los cuerpos colegiados, los procedimientos de operación del servicio educativo y si operan cuerpos colegiados en donde participen profesores y estudiantes.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER**10.1.1 Funciones sustantivas (F)**

La institución requiere contar con los elementos necesarios (fundamentación, normativa, registro ante las autoridades competentes, ideario, entre otros) para desarrollar las funciones sustantivas en educación superior: docencia, investigación —y su difusión— y extensión. Esta última incluye los servicios a la comunidad como educación continua, asesoría y publicaciones, entre otros.

10.1.2 Plan de desarrollo (F) El Programa educativo necesita basarse en un plan de desarrollo (acorde a la estructura institucional, pudiendo ser general o particular), que responda a la estrategia de desarrollo institucional, y que contenga metas a corto, mediano y largo plazos, considerando aspectos presupuestales y de mejoramiento de la calidad académica, así como indicando los mecanismos de verificación y cumplimiento establecidos para tal fin.
10.1.3 Registro de verificación y cumplimiento del Plan de desarrollo del Programa (E) Es necesario que existan registros de la verificación periódica del cumplimiento parcial o total de las acciones propuestas en el plan de desarrollo, así como los resultados obtenidos.
10.1.4 Estructura y manuales (E) El Programa requiere contar con una estructura definida, organigramas y manuales actualizados de operación y de procedimientos, ya sean institucionales y/o específicos. El personal que interviene en el Programa Educativo requiere conocer la estructura y aplicación de los manuales y respetar la preeminencia de lo académico sobre lo administrativo.
10.1.5 Cuerpos colegiados (E) Es necesaria la existencia de registros del funcionamiento periódico de cuerpos colegiados (por ejemplo: consejo técnico, comité académico, consejo divisional, academias, etc.), en los que participen profesores y estudiantes.
10.1.6 Interacción formal con Cuerpos colegiados de otras dependencias, unidades, departamentos, facultades, escuelas o áreas (R) En caso de que la institución cuente con estructura de tipo departamental, es conveniente que todos los cuerpos colegiados del Programa Educativo interactúen con otros que le dan servicio.
10.1.7. Responsable académico de área afín o con la experiencia suficiente (F) Es necesario que el responsable directo de coordinar las actividades académicas (Director, Coordinador, Jefe, Secretario Académico, etc.) domine la disciplina ya sea por la vía de la formación académica (posea el título de licenciatura en área propia o afín a los estudios correspondientes al Programa) o con la experiencia suficiente y comprobable (vía consultoría, investigación, asesoría) en el área o disciplina del Programa bajo su responsabilidad.
10.1.8 Representación o agrupación formal de estudiantes (R) Es conveniente contar con una agrupación formal de estudiantes, que promuevan su representatividad y participación en la vida académica del Programa, tales como Jefes de Grupo, Sociedad de Estudiantes, etc.
CRITERIO 48 (COPAES)
10.2 Recursos Humanos Administrativo, de Apoyo y de Servicios Este criterio permite evaluar el número del personal administrativo, de servicios y de apoyo (considerando por separado el personal que presta servicios subrogados) con que cuenta la Facultad, Escuela, División o Departamento; su nivel de escolaridad; si se encuentra en operación un programa para la capacitación y desarrollo de este tipo de personal, y finalmente si existe un Programa de Estímulos y Reconocimientos.
INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER
10.2.1 Personal administrativo y directivo (E) Se requiere contar con el personal administrativo (operativo y directivo) necesario para apoyar efectiva y eficientemente al Programa.

10.2.2 Administración escolar (E)

Es necesaria la existencia de registros automatizados de los estudiantes para prestar un servicio adecuado, oportuno y eficiente, tanto al sector estudiantil como a los cuerpos colegiados y a los directivos que requieran información para la toma de decisiones. Para ello, se requiere la existencia de un organismo de servicios escolares con los sistemas de control adecuados y dependencia directa de la Unidad a la que están adscritos. Este organismo estará coordinado con el órgano central de servicios escolares de la institución.

CRITERIO 49 (COPAES)

10.3 Recursos Financieros

Con este criterio se evalúa:

- La estructura del financiamiento, es decir la participación porcentual de los recursos asignados directamente por la Institución; de los recursos autogenerados que se refieren a los obtenidos por la prestación de servicios: educación continua, servicio externo (consultorías, asesorías y proyectos especiales que tienen como característica que son encargados por una institución por un tiempo determinado), centros de idiomas, seminarios de titulación, inscripciones de educación virtual, cursos de nivel posgrado); donativos y otros. En este caso se requiere la presentación de un cuadro en donde pueda apreciarse fácilmente la composición porcentual de los recursos que integran el financiamiento.
- Los procedimientos institucionales para la asignación y ejercicio de los recursos.
- Los programas-presupuesto que permitan observar la articulación de las metas con los recursos para el adecuado funcionamiento del servicio educativo en los rubros académico y administrativo.
- Los sistemas contables para el registro y control de los recursos financieros.
- Los mecanismos de transparencia y rendición de cuentas, entre los que se pueden mencionar los seguimientos presupuestales y las auditorías internas y externas, entre otros.

INDICADOR (ES) DE CONAET A RESPONDER

10.3.1 Suficiencia presupuestal (E)

El presupuesto requiere ser acorde con las necesidades de operación y los planes de desarrollo del Programa. La política institucional para la asignación del presupuesto requiere ser congruente con las necesidades. En caso de que no sea así, hay que proponer que se considere, entre otros conceptos: salarios, prestaciones al personal académico, gastos de operación, programas de inversión en nuevos equipos y sustitución de los actuales, así como posibles ampliaciones a la planta física.

Asimismo, necesitará indicar las políticas, mecanismos y acciones para el uso adecuado de los recursos financieros y la transparencia en la rendición de cuentas.

10.3.2 Presupuesto para el desarrollo docente (E)

El Programa requiere contar con un presupuesto permanente y con facultades para mantener y desarrollar a su planta docente, dentro de un sistema institucional de desarrollo académico, *independientemente del pago programado de nómina u honorarios. Indicar el presupuesto anual que se tiene para el desarrollo docente.*

Favor de no confundir con el Programa de Desarrollo Docente como tal, que está contemplado en la Categoría 1.

10.3.3 Recursos extraordinarios generados por el Programa (R)

Si las políticas institucionales lo permiten, es recomendable que el Programa realice actividades para obtener recursos de fuentes alternas (educación continua, asesoría, consultoría, investigación, PIFI –para instituciones públicas– entre otros), independiente del directamente asignado por la institución, lo cual no libera a esta del compromiso de asignar fondos adecuados para el desarrollo del Programa.

10.3.4 Política de asignación al Programa de un porcentaje de los recursos extraordinarios generados por el mismo (R)

En caso de que el Programa realice actividades para obtener recursos de fuentes alternas (educación continua, asesoría, consultoría, investigación y eventos, entre otros), es conveniente que la institución cuente con políticas claras para asignar un porcentaje de dichos recursos en el presupuesto específico del Programa.

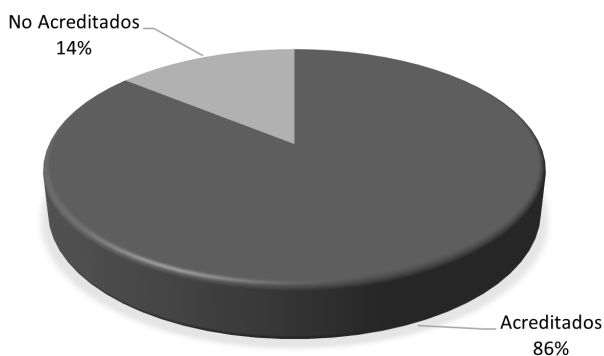
Fuente: Conaet, 2004-2019.

Resultados de la evaluación

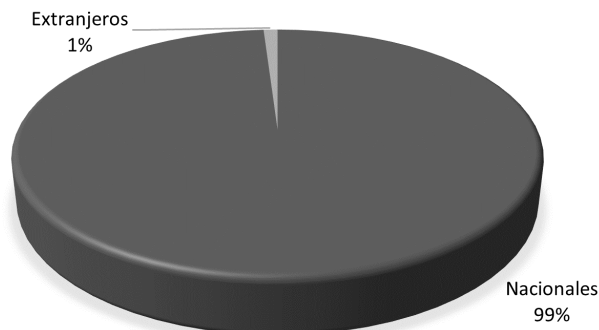
Los datos que a continuación se presentan corresponden a la información acumulada de 227 procesos finalizados entre septiembre de 2004 y febrero de 2019. De estos, su comportamiento se puede observar en la tabla 2.

Tabla 2. Comportamiento de los Programas Educativos Acreditados y No Acreditados por Conaet

Programas educativos
195 Acreditados
32 No acreditados



Programas Educativos Acreditados
De los 195 acreditados:
193 Nacionales
2 Extranjeros



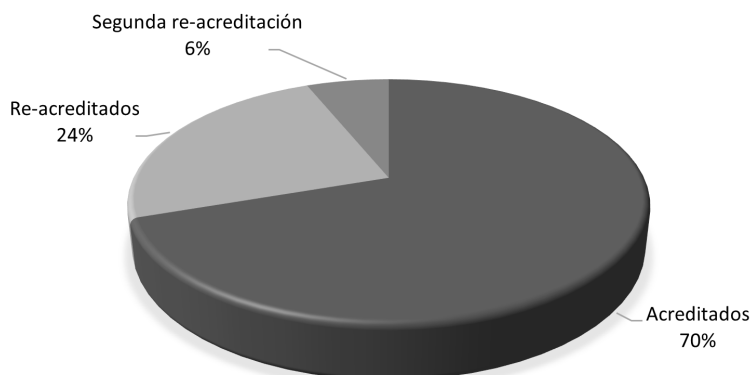
Programas Educativos Acreditados

De los 195 acreditados:

Acreditados: 136

Reacreditado: 47

Segunda reacreditación: 12



Programas No Acreditados

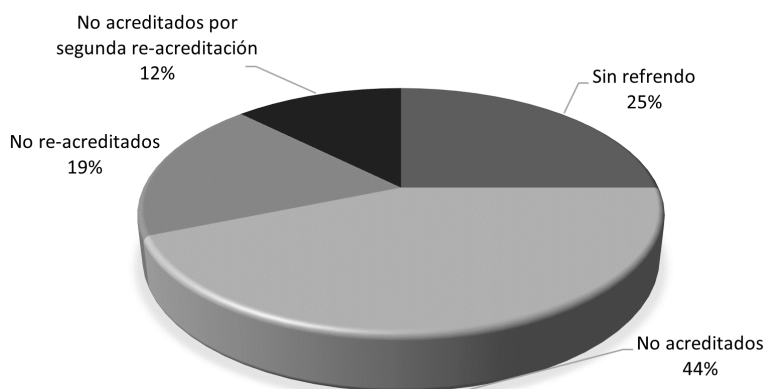
De los 32 No acreditados:

Sin refrendo: 8

No acreditados: 14

No reacreditados 6

No acreditados por segunda reacreditación: 4

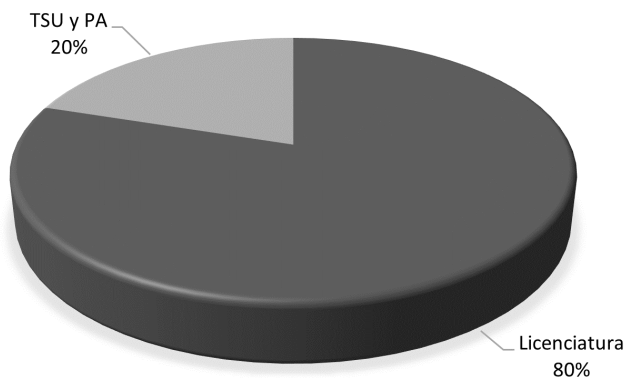


Programas Educativos Acreditados

De los 195 acreditados:

Licenciatura: 156

TSU y PA: 39

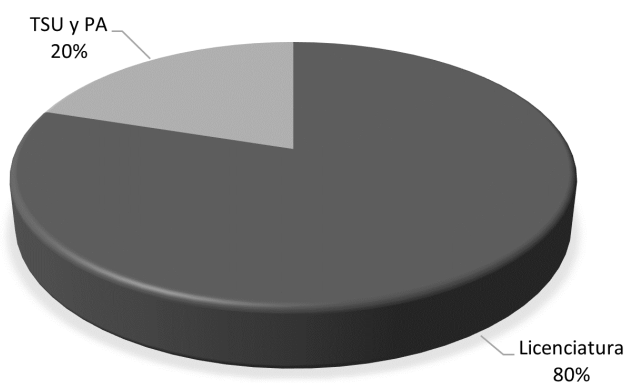


Programas Educativos Acreditados

De los 195 acreditados:

Licenciatura: 156

TSU y PA: 39

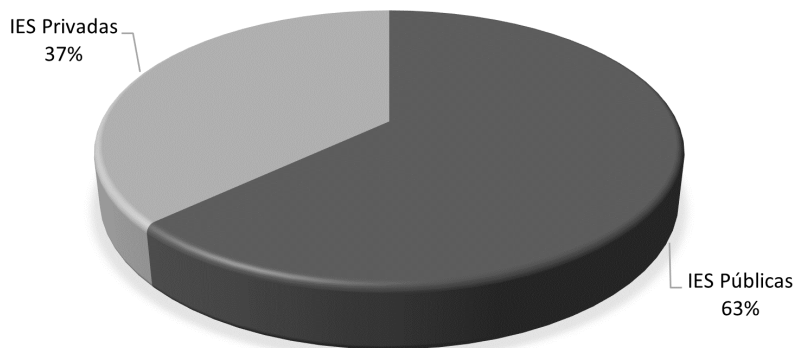


Programas Educativos Acreditados

De los 195 programas acreditados:

IES Públicas: 123

IES Privadas: 72

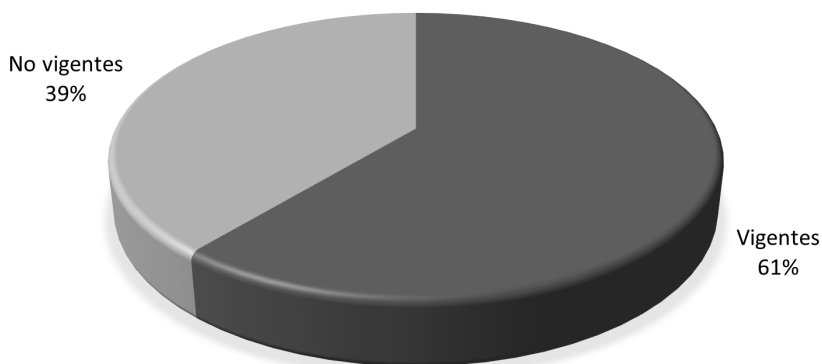


Programas Educativos Acreditados

De los 195 programas acreditados:

Vigentes: 119

No vigentes: 76



Fuente: elaboración propia a partir de la estadística del Conaet a febrero de 2019.

Programas Educativos Vigentes

De los 119 programas vigentes:

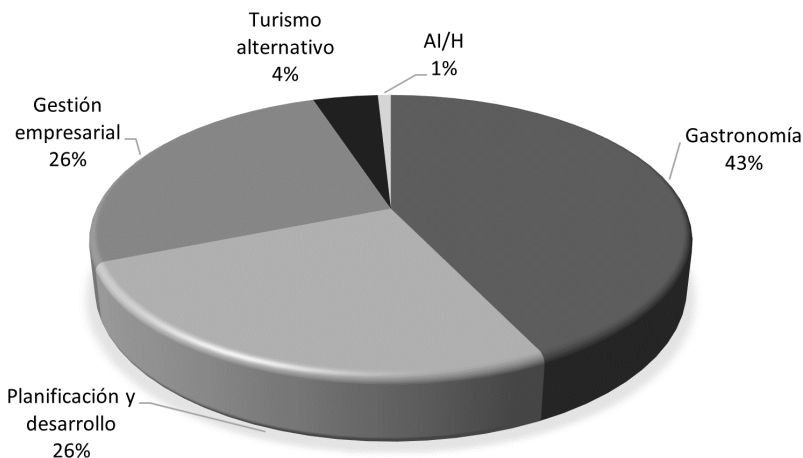
Gastronomía: 51

Planificación y desarrollo: 31

Gestión Empresarial: 31

Turismo Alternativo: 5

Administración de Instituciones-Hospitalidad (AI/H): 1



Fuente: elaboración propia a partir de la estadística del Conaet, de septiembre de 2004 a febrero de 2019.

De los 227 programas académicos que evaluó el Conaet al corte del mes de febrero de 2019, 195 fueron acreditados y 32 no alcanzaron la acreditación; de los programas acreditados, 99 % son nacionales y 1 % se ubican fuera del país. El estado que guardan los programas acreditados se presenta como sigue: 12 (6 %) se ubican en la segunda reacreditación, 47 (24 %) han sido reacreditados y 136 (70 %) han obtenido su acreditación. De los 32 programas no acreditados, 44 % no fueron acreditados, 25 % no refrendaron, 19 % no reacreditaron y 12 % no reacreditaron por segunda ocasión.

Es importante señalar que de los 195 programas acreditados, el mayor porcentaje de las IES pertenecen al sector público con 63 %, en tanto las IES privadas representan el 37 %; del total de programas acreditados, 80 % son programas de licenciatura y 20 % son carreras de técnico superior

universitario (TSU) y profesional asociado (PA); y de los 195 programas acreditados, solo 119 (61 %) son vigentes.

De acuerdo con los perfiles de egreso, la mayor parte de los programas corresponden al perfil de gastronomía (46 %), seguido de manera equitativa de los perfiles de planificación y desarrollo (26 %) y de gestión empresarial (26 %). Los perfiles menos recurrentes son los de turismo alternativo (4 %) y de administración de instituciones (1 %).

Indicadores de Cumplimiento

Se integran a continuación, los porcentajes históricos de cumplimiento de los indicadores que se califican para, en su caso, obtener la acreditación. Como se presentó en el apartado de metodología, la información corresponde a diez categorías, cada una con sus criterios e indicadores; sin embargo, antes de la homologación de las categorías de evaluación realizada por el Copaes en 2013, el Conaet consideraba 12 categorías, a las que denominaba “Áreas”, que agrupaban a 122 indicadores, esquema sobre el cual elaboró su estadística. Por lo anterior, la información que se presenta a continuación se divide en dos partes: la primera se integra en la tabla 3 y comprende los porcentajes anuales obtenidos para cada área e indicador en el periodo 2004-2013; la segunda se agrupa en la tabla 4 y presenta los porcentajes de cada categoría e indicador entre el periodo 2004 y 2019 (febrero). Se aclara que en ambos casos los datos se presentan acumulados, tomando como base el año 2004 siempre.

Tabla 3. Indicadores de Cumplimiento por Áreas, de 2004-2008 a 2004-2013

I. Contexto Institucional	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
1. Equidad en el ingreso	100	100	100	100	100	100
2. Libertad de cátedra	100	100	100	100	100	100
3. Funciones sustantivas	100	100	100	100	100	100
4. Misión y visión institucionales	100	100	100	100	100	100
Total	100	100	100	100	100	100

II. Planeación y Organización del Programa	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
5. Normatividad institucional que afecta al programa académico	100	100	100	100	100	100
6. Normatividad específica del programa académico	94.73	95.34	97	97	97.2	98
7. Normatividad para acreditar las asignaturas y tiempo para cubrir créditos	100	100	100	100	100	100
8. Normatividad para requisitos de egreso	100	100	100	100	100	100
9. Normatividad y políticas del personal académico	100	95.34	97	97	97.2	98
10. Reglamentación para el personal de carrera	100	100	100	100	100	100
11. Normatividad para la función de investigación	84.21	86.04	86	87	88.7	90
12. Plan estratégico del programa académico	94.73	93.02	92	93	93	94
13. Registro de verificación y cumplimiento del plan estratégico del programa	78.94	81	81	82	84.7	87
14. Estructura y manuales	92.10	90.69	93	93	94.3	94
15. Cuerpos colegiados	81.57	83.72	86	87	88.8	91
16. Interacción formal con cuerpos colegiados de otras dependencias, unidades, departamentos, facultades, escuelas o áreas	76.31	74.41	75	73	77.1	78
17. Responsable académico de área afín o con la experiencia suficiente en el área	89.47	86.04	90	90	91.5	91
Total	89.56	89.19	90	90	91.47	92
Subtotales por rubro						
Normatividad	96.99	96.67	97	97	97.59	98
Planeación	86.83	87.20	86	87	88.88	90
Organización	84.86	83.71	86	85	87.94	89

III. Administración Académica y Financiamiento	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
18. Personal administrativo y directivo	86.84	88.37	92	90	91.6	93
19. Administración escolar	100	100	100	100	100	100
20. Registros actualizados de profesores	100	97.67	98	98	98.6	98
21. Suficiencia presupuestal	78.94	75.57	81	82	83.3	85
22. Presupuesto para el desarrollo docente	92.1	82.5	86	87	86.1	89
23. Recursos extraordinarios generados por el programa	84.21	79	82	82	81.9	83
24. Política de asignación al programa de un porcentaje de los recursos extraordinarios generados por el mismo	71.05	74.41	81	81	80.5	83
Total	87.59	85.45	88	88	88.8	90

IV. Plan y Programas de Estudio	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
25. Políticas y estrategias	92.10	93.02	95	95	95.8	97
26. Fundamentación del plan de estudios	89.47	90.69	90	90	90.2	90
27. Fines o propósitos del plan de estudios	86.84	88	88	89	90.2	92
28. Elementos del plan de estudios	92.10	93	86	87	87	90
29. Carga total de actividades de aprendizaje	36.84	35	51	52	59.7	67
30. Contenidos generales	97.36	97	98	98	98.6	99
31. Materias cursadas de manera compartida con otros programas académicos, eje vertebral o tronco común	73.68	76	81	80	84	82
32. Asignaturas optativas (de los programas que las incluyen)	71.05	72	74	74	74.6	77
33. Elementos de los programas de asignatura o materia	84.21	86	85	85	87.5	89
34. Idioma extranjero (inglés)	60.52	65	63	64	68	70
35. Tercer idioma	55.26	42	45	45	47.2	51

IV. Plan y Programas de Estudio	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
36. Seguimiento integral del plan de estudios	92.10	92.10	73	74	76.3	79
37. Revisión y actualización permanente de los programas de asignatura	71.05	74	76	77	80.5	83
38. Factores para mejorar el programa	92.10	93	95	95	94.4	96
Subtotales por rubro						
Aspectos generales	80.40	81	83	83	85.32	87
Idiomas	57.89	53	53	54	57.64	60
Revisión y seguimiento	85.08	81	81	82	83.7	86
Total	74.45	71	73	73	75.58	78

V. Alumnos	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
39. Políticas de selección	84.21	86	90	90	91.6	93
40. Mecanismos de evaluación del perfil de ingreso	84.21	86	76	75	76.3	73
41. Cursos propedéuticos o de homologación de conocimientos	76.31	72	74	72	71.8	71
42. Divulgación de los elementos del plan de estudios	97.36	97	98	98	98.6	99
43. Reconocimiento al rendimiento académico	97.36	97	97	97	97.2	98
44. Tamaño de los grupos	94.73	95	95	93	93	93
45. Sistema de becas para alumnos	97.36	98	98	98	98.6	99
46. Representación o agrupación formal de alumnos	84.21	83	88	49	65.5	63
Total	89.79	89.53	89	84	86.6	86

VI. Personal Académico	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
47. Planeación del desarrollo de los docentes	94.73	95	95	95	95.8	96
48. Estudios, experiencia y formación docente	97.36	98	98	98	98.6	99

VI. Personal Académico	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
49. Mecanismos de selección y asignación	94.73	95	95	95	95.8	97
50. Formación y actualización	89.47	91	90	89	90.2	91
51. Orientación para profesores de nuevo ingreso	97.36	98	97	97	97.2	98
52. Proporción de profesores de carrera	78.94	91	90	89	83.3	82
53. Proporción de profesores de carrera en relación con el total de alumnos matriculados	92.10	93	93	92	93	94
54. Comparación con otros programas académicos sobre la proporción de profesores de carrera en relación con el total de alumnos matriculados	76.31	79	81	82	83.3	86
55. Proporción de profesores de carrera con posgrado	78.94	91	93	93	93	92
56. Estudios de posgrado y su equivalencia	97.36	98	98	98	98.6	98
57. Proporción de profesores de tiempo completo con la misma especialidad que el programa	81.57	60	68	67	69.4	67
58. Equilibrio en antigüedad y edad en la planta docente	100	100	98	98	95.8	97
59. Producción de material didáctico	89.4	81	76	77	77.7	76
60. Créditos u horas impartidos por profesores de carrera	78.94	91	92	90	88.8	89
61. Cursos básicos impartidos por profesores de carrera	84.21	91	93	92	91.5	91
62. Distribución de carga de trabajo del personal de carrera	78.94	88	92	92	93	94
63. Horas frente a grupo de profesores por hora o de asignatura	84.21	86	90	90	91.6	93
64. Colaboración externa	89.47	86	88	89	88.8	89
65. Políticas de evaluación del desempeño	89.47	91	93	93	94.4	96

VI. Personal Académico	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
66. Mecanismos de evaluación del desempeño	97.36	98	97	97	97.2	98
67. Sistema de estímulos	78.94	81	83	84	86.1	85
68. Asignación de los estímulos por órganos colegiados	76.31	72	73	74	76.3	78
69. Estímulos externos	57.89	55	59	61	65.2	67
Subtotales por rubro						
Políticas e ingreso	94.7	95	95	95	95.54	96
Conformación de la plantilla	86.4	87	89	89	88.09	88
Actividades académicas	84.2	84	88	88	88.6	89
Evaluación y estímulos	79.9	87	81	82	83.8	85
Total	86.34	89.97	88	88	89	87

VII. Proceso de Aprendizaje	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
70. Estrategias de aprendizaje	97.36	98	98	98	98.6	99
71. Métodos y técnicas de investigación	92.10	95	97	97	97.2	98
72. Evaluación del aprendizaje	97.36	98	98	98	97.2	98
73. Mecanismos de verificación del desempeño académico uniforme	73.68	86	85	85	84.7	84
74. Verificación del cumplimiento de los programas de asignatura	89.47	86	83	84	86.1	87
75. Evaluación de la trayectoria escolar	89.47	91	92	92	93	94
76. Programa de tutorías	76.31	77	83	84	86.1	89
77. Programa y registro de tutorías personalizadas	31.57	39	51	52	59.7	65
78. Programa de apoyo académico	97.36	98	97	97	97.2	98
79. Formación de emprendedores		90.69	88	89	90.2	91

80. Actividades complementarias para el aprendizaje permanente	100	100	100	100	100	100
81. Actividades deportivas y culturales	100	100	100	98	98.6	98
Total	85.88	88	89	89	90.74	92

VIII. Vinculación y Formación Práctica	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
82. Formación Práctica	86.84	88.37	90	90	91.6	92
83. Gestión integral de la institución en la Formación Práctica de Especialización	78.94	81	78	79	79.1	82
84. Participación de los docentes en la gestión integral de la Formación Práctica de Especialización	65.78	70.	63	64	65.2	72
85. Elaboración de reportes de investigación aplicada en la práctica de especialización de los estudiantes	71.05.	74.	73	74	75	78
86. Formalización de la vinculación	71.05	52	63	64	68	74
87. Mecanismos formales para el desarrollo de prácticas	78.94	81	78	79	81.9	85
88. Proyectos de servicio social	100	100	100	100	100	98
89. Agrupación formal de egresados	31.57	33	39	41	45.8	44
Subtotales por rubro						
Formación práctica	75.6	78.4	76	77	77.76	81
Vinculación	70.3	67.4	69	70	73.9	75
Total	73.02	72.96	73	74	75.86	78

IX. Educación Continua	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
90. Servicios de educación continua	97.36	81	85	84	86.1	88
91. Cursos de educación continua propios de la disciplina o del programa académico	92.10	93	92	92	91.5	90
Total	94.73	87	88	88	88.83	89

X. Infraestructura y Equipamiento	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
Biblioteca						
92. Personal especializado y automatización	97.36	98	98	98	97.2	98
93. Calidad del acervo propio de la disciplina	68.42	69	69	70	73.6	75
94. Mecanismos para la selección del acervo	100	100	100	100	100	100
95. Estantería abierta	92.10	91	93	93	94.4	94
96. Instalaciones	78.94	81	83	84	86.1	87
97. Registro de servicios prestados	92.10	93	95	95	95.8	93
Cómputo y equipo audiovisual						
98. Características y suficiencia del equipo	68.42	65	73	74	77.7	82
99. Uso, programación de mantenimiento y renovación	89.47	91	93	93	94.4	96
100. Registro de utilización	89.47	91	93	93	93	92
101. Programas computacionales propios de la actividad turística	65.78	58	58	59	62.5	65
Planta física						
102. Instalaciones y equipo para la administración del programa académico	97.36	98	98	98	98.6	99
103. Aulas	86.84	91	93	93	94.4	96
104. Instalaciones y equipo para servicios de apoyo	89.47	91	93	93	94.4	96
105. Seguridad y protección civil	89.47	91	92	92	93	94
106. Cubículos para profesores de carrera	76.31	79	83	84	86.1	89
107. Espacio de trabajo para profesores por hora, de asignatura o de honorarios	76.31	72	78	79	80.5	83
108. Talleres propios de la disciplina	86.84	93	93	93	90.2	92
109. Instalaciones para actividades deportivas y culturales	s.d.	95.34	97	95	95.8	96
110. Equipo de seguridad	97.36	98	97	97	97.2	98
Subtotales por rubro						
Biblioteca	88.1	89	90	90	91.20	91
Cómputo y equipo audiovisual	78.2	76	79	80	81.94	84
Planta física	87.4	96	91	91	92.28	94
Total	84.6	87	87	87	88.47	89

XI. Resultados	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
111. Estadísticas de servicio social	84.21	89.53	92	92	92.9	93
112. Estadísticas de reprobación de los programas.	68.42	65	65.11	74	77.7	82
113. Estadísticas de eficiencia terminal de los programas	97.36	95	95.34	97	97.2	98
114. Estadísticas de eficiencia de graduación o titulación de los programas	97.36	88	88.37	90	91.6	93
115. Calidad de los trabajos escritos para titulación u obtención del diploma o grado	94.73	95	96	96	92.7	91
116. Exámenes de egreso	81.57	77	81	81	79.7	79
117. Seguimiento de egresados	47.36	37	41	41	50	56
Total	79.2	76	88	81	83.15	85

XII. Investigación	2004-2008	2004-2009	2004-2010	2004-2011	2004-2012	2004-2013
118. Misión y visión institucional de la función de investigación	76.31	81	83	83	84.5	84
119. Estructura y presupuesto adecuado	52.63	58	60	60	63.3	67
120. Personal académico e infraestructura	50.0	49	53	53	57.7	63
121. Pertinencia de las líneas de investigación	44.73	45	50	50	54.9	62
122. Participación de la comunidad del programa académico en proyectos de investigación	42.10	37	40	40	46.4	54
Total	53.15	54	56	56	61.40	66

Fuente: estadística de la Educación Turística y Gastronómica, Conaet, 2004-2013.

De manera general, por una parte, se destacan las siguientes observaciones sobre los criterios presentados en la tabla 3:

- Del total de los criterios, 86 (70 %) mostraron crecimiento en sus indicadores.
- En contraposición, 25 criterios (20 %) mostraron retroceso en su comportamiento: 20 criterios han bajado en el rango .9-9.9; 4 en el rango 10-19.9; y 1 en un rango superior a 20 puntos.
- Los criterios que presentaron un nivel de cumplimiento del 100 % fueron: agregamos a todos o quitamos a todos los números de criterio.
 - Equidad en el ingreso.
 - Libertad de cátedra.
 - Funciones sustantivas.
 - Misión y visión institucionales.
 - Normatividad institucional que afecta al programa académico.
 - Normatividad para acreditar las asignaturas y tiempo para cubrir créditos.
 - Normatividad para requisitos de egreso.
 - Reglamentación para el personal de carrera.
 - Administración escolar.
 - Actividades complementarias para el aprendizaje permanente.
 - Mecanismos para la selección del acervo.
- Los criterios que presentaron el más bajo nivel de cumplimiento (entre 50 % y 60 %) fueron:
 - 117. Seguimiento de egresados (56 %).
 - 122. Participación de la comunidad del programa académico en proyectos de investigación (54 %).
 - 35. Tercer idioma (51 %).
- Los criterios que han mostrado crecimiento, pero no alcanzaron un nivel de cumplimiento igual o mayor a 70 % son:
 - 69. Estímulos externos (67).
 - 29. Carga total de actividades de aprendizaje (67).

- 119. Estructura y presupuesto adecuado (67).
- 77. Programa y registro de tutorías personalizadas (65).
- 120. Personal académico e infraestructura (63).
- 121. Pertinencia de las líneas de investigación (62).
- 117. Seguimiento de egresados (56).
- 122. Participación de la comunidad del programa académico en proyectos de investigación (54).
- Los criterios que han mostrado retroceso, pero no alcanzaron un nivel de cumplimiento igual o mayor a 70 % son:
 - 57. Proporción de profesores de tiempo completo con la misma especialidad que el programa (67).
 - 101. Programas computacionales propios de la actividad turística (65).
 - 46. Representación o agrupación formal de alumnos (63).
 - 35. Tercer idioma (51).

Por otra parte, se destacan las siguientes observaciones sobre las categorías presentadas en la tabla 3:

- I. Contexto institucional: todos sus criterios mantuvieron un nivel de cumplimiento de 100 %.
- II. Planeación y organización del programa: hubo incremento en la mayor parte de sus criterios y el nivel de cumplimiento es superior a 69.9 %.
- III. Administración académica y financiamiento: se manifestó un aumento en el nivel de cumplimiento de sus criterios, superior a 69.9 %.
- IV. Plan y programas de estudio: se registró un incremento en sus criterios, cuyo nivel de cumplimiento se ubicó entre el 83 % y el 75 %.
- V. Alumnos: se manifestó un aumento en el nivel de cumplimiento de sus criterios, en un rango de 50 % o más.
- VI. Personal académico: se registró un incremento en sus criterios, cuyo nivel de cumplimiento se ubicó entre el 83 % y el 75 %.

- VII. Proceso de aprendizaje mostraron: se registró un incremento en sus criterios, cuyo nivel de cumplimiento se ubicó entre el 83 % y el 75 %.
- VIII. Vinculación y formación práctica: mostró incremento en la mayor parte de sus criterios.
- IV. Educación continua: no tuvo crecimiento en ninguno de sus criterios, aunque no contiene criterios con un nivel de cumplimiento inferior a 69.9 %.
- X. Infraestructura y equipamiento su incremento: mostró incremento en la mayor parte de sus criterios.
- XI. Resultados: se manifestó un aumento en el nivel de cumplimiento de sus criterios, en un rango de 50 % o más.
- XII. Investigación: hubo crecimiento en todos los criterios que lo componen. Contiene el mayor número de criterios con un nivel de cumplimiento equivalente o menor a 69.9 %.

La información más actualizada sobre los indicadores de cumplimiento que corresponde al rango de los años 2004-2014 y 2004-2018 se presenta en la tabla 4.

Tabla 4. Indicadores de Cumplimiento
por Categorías, de 2004-2014 a 2004-2018

I. Personal Académico	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
Criterio 1 (COPAES) 1.1 Reclutamiento					
1.1.1 Normativa y políticas de personal académico (F) (9)	99	100	100	100	100
1.1.2 Reglamentación para el personal de carrera (E) (10)	100	100	100	100	100
Criterio 2 (COPAES) 1.2 Selección					
1.2.1 Mecanismos de selección (E) (49)	99	99	100	99	99

I. Personal Académico	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
Criterio 3 (COPAES) 1.3 Contratación					
1.3.1 Mecanismos de asignación (R) (49)	99	99	100	99	99
1.3.2 Orientación para profesores de nuevo ingreso (E) (51)	99	100	90	89	90
1.3.3 Equilibrio en antigüedad y edad en la planta docente (R) (58)	99	96	99	99	99
1.3.4 Horas frente a grupo de profesores por hora o de asignatura/unidad de aprendizaje (E) (63)	97	99	100	100	97
Criterio 4 (COPAES) 1.4 Desarrollo					
1.4.1 Libertad de cátedra (E) (2)	100	100	100	100	100
1.4.2 Planeación del desarrollo de los docentes (E) (47)	98	93	91	90	87
1.4.3 Capacitación docente (F)	96	98	100	100	99
1.4.4 Actualización docente (E) (50)	96	89	77	79	78
1.4.5 Producción de material didáctico o de recursos para el aprendizaje (R) (59)	83	77	79	71	71
Criterio 5 (COPAES) 1.5 Categorización y Nivel de Estudios					
1.5.1 Estudios, experiencia y formación docente (E) (48)	100	100	100	100	100
1.5.2 Proporción de profesores de carrera (R) (52)	79	84	83	84	84
1.5.3 Relación de profesores de carrera frente al total de estudiantes matriculados (R) (53)	98	99	100	100	100
1.5.4 Comparación con otros programas educativos (de otras áreas de conocimiento: ciencias, ingenierías, humanidades, etc.) Sobre la proporción de profesores de carrera en relación con el total de estudiantes matriculados (R) (54)	94	97	99	98	99
1.5.5 Proporción de profesores de carrera con posgrado (R) (55)	97	92	92	92	92
1.5.6 Estudios de posgrado y su equivalencia (R) (56)	99	100	100	100	100
1.5.7 Proporción de profesores de carrera con la misma especialidad que el programa (E) (57)	78	86	88	82	81

I. Personal Académico	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
Criterio 6 (COPAES) 1.6 Distribución de la carga académica de los docentes de tiempo completo					
1.6.1 Distribución de carga de trabajo del personal de carrera (E) (62)	91	90	95.8	96	97
1.6.2 Créditos u horas impartidos por profesores de carrera (R) (60)	82	82	86	84	82
1.6.3 Asignaturas/unidades de aprendizaje a cargo de profesores de carrera en los dos primeros ciclos del plan de estudios (R)	96	95	93	93	93
Criterio 7 (COPAES) 1.7 Evaluación					
1.7.1 Registros actualizados de profesores (E) (20)	99	100	96	98	98
1.7.2 Políticas de evaluación del desempeño (E) (65)	99	100	100	100	100
1.7.3 Mecanismos de evaluación del desempeño (E) (66)	99	100	100	100	100
Criterio 8 (COPAES) 1.8 Promoción					
1.8.1 Sistema de estímulos (R) (67)	87	79	73	77	75
1.8.2 Asignación de los estímulos por órganos colegiados (R) (68)	90	80	65	66	66
1.8.3 Estímulos externos (R) (69)	84	83	80	80	80
Promedio	95	94	92	92	92

II. Estudiantes	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
Criterio 9 (COPAES) 2.1 Selección					
2.1.1 Equidad en el ingreso (F) (1)	100	100	100	100	100
2.1.2 Políticas de selección (E) (39)	97	99	100	100	99
Criterio 10 (COPAES) 2.2 Estudiantes de nuevo ingreso					
2.2.1 Mecanismos de homologación de conocimientos (R) (41)	85	75	78	76	75
2.2.2 Programa de orientación sobre los 5 perfiles de egreso en Turismo (R)	100	100	100	100	100
Criterio 11 (COPAES) 2.3 Trayectoria escolar					

II. Estudiantes	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
2.3.1 Evaluación de la trayectoria escolar (E) (75)	97	96	78	80	83
Criterio 12 (COPAES) 2.4 Tamaño de los grupos					
2.4.1 Tamaño de los grupos (R) (44)	84	80	95	93	90
Criterio 13 (COPAES) 2.5 Titulación					
2.5.1 Normativa para requisitos de egreso (F) (8). Opciones de titulación que ofrece el programa educativo	100	100	100	100	100
2.5.2 Estadística sobre la eficiencia de graduación o titulación (E) (114)	97	99	100	100	100
2.5.3 Calidad de los trabajos escritos para titulación u obtención del diploma o grado (R) (115)	96	94	85	88	90
2.5.4 Exámenes de egreso (R) (116)	71	85	84.1	84	86
Criterio 14 (COPAES) 2.6 Índices de rendimiento escolar por cohorte generacional					
2.6.1 Mecanismos de verificación del desempeño académico uniforme de todo el programa educativo (R) (73)	92	93	91	90	90
2.6.2 Estadísticas de reprobación (E) (112)	92	96	99	99	99
2.6.3 Estadística sobre la eficiencia terminal y deserción (E) (113)	99	100	100	100	100
Promedio	93	91.2	93	92	93

III. Plan de Estudios	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
Criterio 15 (COPAES) 3.1 Fundamentación					
3.1.1 Políticas y estrategias institucionales sobre los planes de estudio (E) (25)	99	99	100	100	100
3.1.2 Fundamentación del plan de estudios (F) (26)	96	98	92	92	91
Criterio 16 (COPAES) 3.2 Perfiles de Ingreso y Egreso					
3.2.1 Perfiles de ingreso y egreso (F)	86	90	98	98	98
3.2.2 Mecanismos y resultados de evaluación del perfil de ingreso (R) (40)	86	81	68	71	75
Criterio 17 (COPAES) 3.3 Normativa para la permanencia, egreso y revalidación					

III. Plan de Estudios	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
3.3.1 Normativa institucional que afecta al programa académico (E) (5)	100	100	100	100	100
3.3.2 Normativa específica del Programa educativo (E) (6)	99	100	100	100	100
3.3.3 Normativa para acreditar las asignaturas/unidades de aprendizaje y tiempo para cubrir créditos (F) (7)	100	100	100	100	100
Criterio 18 (COPAES) 3.4 Programas de las asignaturas					
3.4.1 Elementos del plan de estudios (F) (28)	96	98	93	94	95
3.4.2 Elementos de los programas de asignatura/unidad de aprendizaje (F) (33)	95	98	100	100	100
3.4.3 Estrategias de aprendizaje (E) (70)	100	100	100	100	100
Criterio 19 (COPAES) 3.5 Contenidos					
3.5.1 Fines o propósitos del plan de estudios (E) (27)	97	98	100	100	100
3.5.2 Carga total de actividades de aprendizaje (E) (29)	85	93	98	97	98
3.5.3 Contenidos generales (F) (30)	93	94	99	99	99
3.5.4 Idioma extranjero cocurricular (INGLÉS) (E) (34)	54	56	23	30	33
3.5.5 Tercer idioma co-curricular (R) (35)	46	46	55	57	62
3.5.6 Métodos y técnicas de investigación (E) (71)	99	100	93	92	93
Criterio 20 (COPAES) 3.6 Flexibilidad curricular					
3.6.1 Asignaturas/unidades de aprendizajes cursadas de manera compartida con otros programas educativos, eje vertebral o tronco común (R) (31)	92	84	96	95	93
3.6.2 Asignaturas/unidades de aprendizaje optativas (R) (32)	83	87	97	95	93
Criterio 21 (COPAES) 3.7 Evaluación y Actualización					
3.7.1 Seguimiento integral del Plan de Estudios (E) (36)	90	92	94	96	97
3.7.2 Registro de la revisión y actualización permanente de los programas de asignatura/unidad de aprendizaje (F) (37)	86	93	91	92	94

III. Plan de Estudios	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
3.7.3 Factores para el aseguramiento de la calidad (E) (38)	98	96	88	92	94
Criterio 22 (COPAES) 3.8 Difusión					
3.8.1 Misión y visión institucionales (F) (4)	100	100	100	100	100
3.8.2 Divulgación de los elementos del plan de estudios (E) (42)	100	100	100	100	100
Promedio	92	92.8	91	91	92

IV. Evaluación del Aprendizaje	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
Criterio 23 (COPAES) 4.1 Metodología de la evaluación continua					
4.1.1 Verificación del cumplimiento de los programas de asignatura/unidad de aprendizaje (E) (74)	93	88	93	93	93
4.1.2 Evaluación del aprendizaje (E) (72)	99	100	100	100	100
Criterio 24 (COPAES) 4.2 Estímulos al rendimiento académico					
4.2.1. Sistema de becas para estudiantes (E) (45)	99	100	100	100	100
4.2.2. Reconocimiento al rendimiento académico (R) (43)	100	100	100	99	99
Promedio	98	97	98	98	98

V. Formación Integral	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
Criterio 25 (COPAES) 5.1 Desarrollo de emprendedores					
5.1.1 Formación de emprendedores y resultados (R) (79)	96	98	88	90	88
Criterio 26 (COPAES) 5.2 Actividades culturales					
5.2.1 Actividades culturales (R) (81)	100	100	100	100	99
Criterio 27 (COPAES) 5.3 Actividades deportivas					
5.3.1 Actividades deportivas (R) (81)	87	94	99	99	98
Criterio 28 (COPAES) 5.4 Orientación profesional					

V. Formación Integral	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
5.4.1 Programa de Asesoría a los Estudiantes sobre su futura inserción profesional (R)	100	91	94	93	93
5.4.2 Actividades complementarias para el aprendizaje permanente (E) (80)	100	100	100	98	99
Criterio 29 (COPAES) 5.5 Orientación psicológica					
5.5.1 Programa de orientación psicológica (R)	99	96	88	93	93
Criterio 30 (COPAES) 5.6 Servicios médicos					
5.6.1 Seguridad y protección civil (E) (105)	98	90	98	98	96
5.6.2 Servicios médicos institucionales (E)	98	90	98	98	95
5.6.3 Servicios médicos en talleres propios de la disciplina (E)	98	99	97	95	92
5.6.4 Seguro médico para la formación práctica de profesionalización (antes llamadas de Especialización) (E)	92	96	99	99	99
Criterio 31 (COPAES) 5.7 Enlace Escuela-Familia					
5.7.1 Programa de Enlace con la Comunidad (R)	100	97	99	98	98
Promedio	97	96.4	96	96	95

VI. Servicios y Apoyos para el Aprendizaje	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
Criterio 32 (COPAES) 6.1 Tutorías					
6.1.1 Programa de Tutorías (E) (76)	95	86	97	97	94
6.1.2 Programa y registro de resultados de tutorías personalizadas (R) (77)	71	74	74	74	77
Criterio 33 (COPAES) 6.2 Asesorías Académicas					
6.2.1 Programa de Apoyo Académico (R) (78)	99	96	95	95	96
Criterio 34 (COPAES) 6.3 Biblioteca-Acceso a la información					
6.3.1 Personal especializado y automatización (E) (92)	98	96	99	99	94
6.3.2 Calidad del acervo propio de la disciplina (E) (93)	87	67	60	60	66
6.3.3 Mecanismos para la selección del acervo (E) (94)	100	94	95	95	97

VI. Servicios y Apoyos para el Aprendizaje	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
6.3.4 Estantería abierta (R) (95)	79	78	95	95	94
6.3.5 Instalaciones (E) (96)	94	91	94	94	95
6.3.6 Registro de servicios prestados (R) (97)	97	99	96	96	97
Promedio	91	91	89	89	90

VII. Vinculación-Extensión	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
Criterio 35 (COPAES) 7.1 Vinculación con los sectores público, privado y social					
7.1.1 Formalización de la vinculación (F) (86)	88	94	99	99	99
Criterio 36 (COPAES) 7.2 Seguimiento de egresados					
7.2.1 Seguimiento de egresados (E) (117)	71	80	74	76	74
7.2.2 Agrupación formal de egresados (R) (89)	41	29	28	31	30
Criterio 37 (COPAES) 7.3 Intercambio académico					
7.3.1 Intercambio académico (R)	100	100	98	94	91
7.3.2 Colaboración externa (R) (64)	89	86	92	87	89
Criterio 38 (COPAES) 7.4 Servicio Social					
7.4.1 Proyectos de servicio social (F) (88)	99	100	100	100	100
7.4.2 Estadísticas de servicio social (E)	97	99	100	100	98
Criterio 39 (COPAES) 7.5 Bolsa de trabajo					
7.5.1 Bolsa de Trabajo (E)	80	81	87	87	89
Criterio 40 (COPAES) 7.6 Extensión					
7.6.1 Servicios institucionales de educación continua (E) (90)	95	94	99	96	93
7.6.2 Cursos o programas de educación continua propios de la disciplina o del Programa educativo (R) (91)	89	86	87	82	77
Sub-Categoría: 7.A Formación práctica en turismo y/o gastronomía (Conaet)					
7.A.1 Mecanismos formales para el desarrollo de prácticas (F)	86	93	98	98	99
7.a.2 Programa integral de formación práctica (e)	97	95	93	85	78
7.a.2.1 Formación práctica de inducción (antes llamadas de familiarización) (e)	100	100	100	97	97
7.a.2.2 Formación práctica de aproximación (antes llamadas de observación) (e)	100	100	100	99	99

VII. Vinculación-Extensión	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
7.a.2.3 Formación práctica de simulación (e)	100	97	97	95	96
7.a.2.4 Formación práctica de profesionalización (antes llamadas de especialización) (e)	100	100	100	100	100
7.a.3 Gestión integral de la institución en la formación práctica de profesionalización (antes llamadas de especialización) (e) (83)	79	90	90	85	87
7.a.4 Participación de los académicos en la gestión integral de la formación práctica de profesionalización (antes llamadas de especialización) (e) (84)	73	72	82	79	80
7.a.5 Elaboración de reportes de investigación aplicada en la práctica de profesionalización (antes llamadas de especialización) de los estudiantes (e) (85)	62	75	78	75	77
Promedio	85	86	89	90	90

VIII. Investigación	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
Criterio 41 (COPAES) 8.1 Líneas y proyectos de Investigación					
8.1.1 Normativa para la función de investigación (E) (11)	96	95	95	95	91
8.1.1.1 Elementos de la normativa institucional (R)	-	-	95	95	91
8.1.2 Líneas y proyectos de investigación (E)	86	78	79	80	77
8.1.2.1 Proporción de proyectos de investigación (R)	-	-	79	80	77
Criterio 42 (COPAES) 8.2 Recursos para la investigación					
8.2.1 Estructura y presupuesto adecuado (E) (119)	84	71	77	74	71
8.2.2 Personal académico e Infraestructura (R) (120)	76	67	76	76	73
Criterio 43 (COPAES) 8.3 Difusión de la investigación					
8.3.1 Difusión de la investigación (R)	100	79	73	72	70
Criterio 44 (COPAES) 8.4 Impacto de la investigación					
8.4.1 Pertinencia de la investigación (E) (121)	75	70	80	80	76

VIII. Investigación	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
8.4.2 Participación de la comunidad del programa educativo en proyectos de investigación (R) (122)	59	59	59	62	60
8.4.2.1 Proporción de proyectos de investigación vía vinculación formal (R)	-	-	59	62	60
Promedio	85	74.75	77	77	74

IX. Infraestructura y Equipamiento	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
Criterio 45 (COPAES) 9.1 Infraestructura					
9.1.1 Instalaciones y equipo para la administración del programa educativo (F) (102)	100	100	100	100	100
9.1.2 Aulas (F) (103)	98	99	100	100	100
9.1.3 Instalaciones y equipo para servicios de apoyo (R) (104)	100	100	100	100	99
9.1.4 Cubículos para profesores de carrera (R) (106)	95	98	90	90	91
9.1.5 Espacio de trabajo para profesores por hora, de asignatura/unidad de aprendizaje o de honorarios (R) (107)	80	75	88	87	90
9.1.6 Talleres especializados para la formación práctica de simulación (F) (108)	97	98	100	96	96
9.1.7 Instalaciones para actividades deportivas y culturales (R) (109)	98	99	100	100	98
Criterio 46 (COPAES) 9.2 Equipamiento					
9.2.1 Características y suficiencia del equipo audiovisual y de cómputo (E) (98)	85	90	98	98	97
9.2.2 Uso, programación de mantenimiento y renovación del equipo audiovisual y de cómputo (E) (99)	98	99	100	100	100
9.2.3 Registro de utilización del equipo audiovisual y de cómputo (R) (100)	90	92	98	97	97
9.2.4 Equipo de seguridad (E) (110)	99	100	100	100	99
9.2.5 Programas computacionales propios de la actividad turística y/o gastronómica (F) (101)	84	80	73	74	76
Promedio	93	94	95	95	95

X. Gestión Administrativa Financiamiento	2004- 2014	2004- 2015	2004- 2016	2004- 2017*	2004- 2018**
Criterio 47 (COPAES) 10.1 Planeación, evaluación y organización					
10.1.1 Funciones sustantivas (F) (3)	100	100	100	100	100
10.1.2 Plan de desarrollo (F) (12)	98	99	100	100	100
10.1.3 Registro de verificación y cumplimiento del plan de desarrollo del programa (e) (13)	94	91	94	95	95
10.1.4 Estructura y manuales (E) (14)	98	99	100	100	100
10.1.5 Cuerpos colegiados (E) (15)	96	95	99	99	97
10.1.6 Interacción formal con cuerpos colegiados de otras dependencias, unidades, departamentos, facultades, escuelas o áreas (R) (16)	90	95	89	85	86
10.1.7. Responsable académico de área afín o con la experiencia suficiente (F) (17)	96	98	100	100	97
10.1.8 Representación o agrupación formal de estudiantes (R) (46)	71	76	94	94	93
Criterio 48 (COPAES) 10.2 Recursos humanos administrativos, de apoyo y de servicios					
10.2.1 Personal administrativo y directivo (E) (18)	97	98	100	100	99
10.2.2 Administración escolar (E) (19)	100	100	100	100	100
Criterio 49 (COPAES) 10.3 Recursos financieros					
10.3.1 Suficiencia presupuestal (E) (21)	93	93	98	97	97
10.3.2 Presupuesto para el desarrollo docente (E) (22)	95	98	92	95	92
10.3.3 Recursos extraordinarios generados por el programa (R) (23)	92	90	88	86	85
10.3.4 Política de asignación al programa de un porcentaje de los recursos extraordinarios generados por el mismo (R) (24)	92	96	95	90	89
Promedio	95	95.6	96	96	95

X. Gestión Administrativa y Financiamiento	2004-2014	2004-2015	2004-2016	2004-2017*	2004-2018**
Criterio 47 (COPAES) 10.1 Planeación, evaluación y organización					
10.1.1 Funciones sustantivas (F) (3)	100	100	100	100	100
10.1.2 Plan de desarrollo (F) (12)	98	99	100	100	100
10.1.3 Registro de verificación y cumplimiento del plan de desarrollo del programa (e) (13)	94	91	94	95	95
10.1.4 Estructura y manuales (E) (14)	98	99	100	100	100
10.1.5 Cuerpos colegiados (E) (15)	96	95	99	99	97
10.1.6 Interacción formal con cuerpos colegiados de otras dependencias, unidades, departamentos, facultades, escuelas o áreas (R) (16)	90	95	89	85	86
10.1.7. Responsable académico de área afín o con la experiencia suficiente (F) (17)	96	98	100	100	97
10.1.8 Representación o agrupación formal de estudiantes (R) (46)	71	76	94	94	93
Criterio 48 (COPAES) 10.2 Recursos humanos administrativos, de apoyo y de servicios					
10.2.1 Personal administrativo y directivo (E) (18)	97	98	100	100	99
10.2.2 Administración escolar (E) (19)	100	100	100	100	100
Criterio 49 (COPAES) 10.3 Recursos financieros					
10.3.1 Suficiencia presupuestal (E) (21)	93	93	98	97	97
10.3.2 Presupuesto para el desarrollo docente (E) (22)	95	98	92	95	92
10.3.3 Recursos extraordinarios generados por el programa (R) (23)	92	90	88	86	85
10.3.4 Política de asignación al programa de un porcentaje de los recursos extraordinarios generados por el mismo (R) (24)	92	96	95	90	89
Promedio	95	95.6	96	96	95

*Datos a febrero de 2018; ** Datos a febrero de 2019. Fuente: Estadística de la Educación Turística y Gastronomía, Conaet.

Al igual que en la tabla 3, se realizan las siguientes observaciones sobre los indicadores presentados en la tabla 4:

- Del total de los indicadores, 61 (42.06 %) mostraron crecimiento en su cumplimiento.
- En contraposición, 59 indicadores (40.68 %) mostraron retroceso en su comportamiento: 47 han bajado en un rango de .9 %-9.9 %; 9 en un rango 10 %-19.9 %; y 3 en un rango de 20 puntos porcentuales o más.
- En total son 35 indicadores que se cumplen al 100 %, lo que representa el 24.13 % del total. Se han subdividido en dos grupos:
 - Indicadores (16) que durante el periodo estudiado se han mantenido sin variaciones:
 - 1.1.2 Reglamentación para el personal de carrera (E).
 - 1.4.1 Libertad de cátedra (E).
 - 1.5.1 Estudios, experiencia y formación docente (E).
 - 2.1.1 Equidad en el ingreso (F).
 - 2.2.2 Programa de Orientación sobre los 5 perfiles de egreso en turismo (R).
 - 2.5.1 Normativa para requisitos de egreso (F), Opciones de titulación que ofrece el programa educativo.
 - 3.3.1 Normativa institucional que afecta al programa académico (E).
 - 3.3.3 Normativa para acreditar las asignaturas/unidades de aprendizaje y tiempo para cubrir créditos (F).
 - 3.3.4 Normativa para requisitos de egreso (F).
 - 3.4.3 Estrategias de aprendizaje (E).
 - 3.8.1 Misión y visión institucionales (F).
 - 3.8.2 Divulgación de los elementos del plan de estudios (E).
 - 7.A.2.4 Formación práctica de profesionalización (antes llamadas de especialización) (E).
 - 9.1.1 Instalaciones y equipo para la administración del programa educativo (F).
 - 10.1.1 Funciones sustantivas (F).
 - 10.2.2 Administración escolar (E).

- Indicadores (19) que mostraron un incremento y alcanzaron el 100 % al final del periodo:
 - 1.1.1 Normativa y políticas de personal académico (F).
 - 1.3.2 Políticas de evaluación del desempeño (E).
 - 1.5.3 Relación de profesores de carrera frente al total de estudiantes matriculados (R).
 - 1.5.6 Estudios de posgrado y su equivalencia (R).
 - 1.7.2 Políticas de evaluación del desempeño (E).
 - 1.7.3 Mecanismos de evaluación del desempeño (E).
 - 2.5.2 Estadística sobre la eficiencia de graduación o titulación (E).
 - 2.6.3 Estadística sobre la eficiencia terminal y deserción (E).
 - 3.1.1 Políticas y estrategias institucionales sobre los planes de estudio (E).
 - 3.3.2 Normativa específica del programa educativo (E).
 - 3.4.2 Elementos de los programas de asignatura/unidad de aprendizaje (F).
 - 3.5.1 Fines o propósitos del plan de estudios (E).
 - 4.1.2 Evaluación del aprendizaje (E).
 - 4.2.1 Sistema de becas para estudiantes (E).
 - 7.4.1 Proyectos de servicio social (F).
 - 9.1.2 Aulas (F).
 - 9.2.2 Uso, programación de mantenimiento y renovación del equipo audiovisual y de cómputo (E).
 - 10.1.2 Plan de desarrollo (F).
 - 10.1.4 Estructura y manuales (E).
- Indicadores (9) que presentaron movimientos en los intervalos de tiempo pero se mantuvieron con la misma calificación inicial⁷:
 - 1.2.1 Mecanismos de selección (E).
 - 1.3.1 Mecanismos de asignación (R).

⁷ Estos indicadores se ubicaron en el rango de cumplimiento entre el 90 y el 99 %, excepto el último que alcanzó 89 %.

- I.3.4 Equilibrio en antigüedad y edad en la planta docente (R).
- I.3.5 Horas frente a grupo de profesores por hora o de asignatura/unidad de aprendizaje (E).
- 4.1.1 Verificación del cumplimiento de los programas de asignatura/unidad de aprendizaje (E).
- 6.3.6 Registro de servicios prestados (R).
- 9.1.7 Instalaciones para actividades deportivas y culturales (R).
- 9.2.4 Equipo de seguridad (E).
- 7.3.2 Colaboración externa (R).
- Indicadores (23) que presentan calificaciones en el rango de 84.9 %-70.0 %, lo que representa el 15.86 % del total:
 - I.4.4 Actualización docente (E).
 - I.4.5 Producción de material didáctico o de recursos para el aprendizaje (R).
 - I.5.2 Proporción de profesores de carrera (R).
 - I.5.7 Proporción de profesores de carrera con la misma especialidad que el Programa (E).
 - I.6.2 Créditos u horas impartidos por profesores de carrera (R).
 - I.8.1 Sistema de estímulos (R).
 - I.8.3 Estímulos externos (R).
 - 2.2.1 Mecanismos de homologación de conocimientos (R).
 - 2.3.1 Evaluación de la trayectoria escolar (E).
 - 3.2.2 Mecanismos y resultados de evaluación del perfil de ingreso (R).
 - 6.1.2 Programa y registro de resultados de tutorías personalizadas (R).
 - 7.2.1 Seguimiento de egresados (E).
 - 7.6.2 Cursos o programas de educación continua propios de la disciplina o del Programa educativo (R).
 - 7.A.2 Programa integral de Formación Práctica (E).
 - 7.A.4 Participación de los académicos en la gestión integral de la Formación Práctica de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) (E).

- 7.A.5 Elaboración de reportes de Investigación aplicada en la práctica de Profesionalización (antes llamadas de Especialización) de los estudiantes (E).
 - 8.1.2 Líneas y proyectos de investigación (E).
 - 8.1.2.1 Proporción de proyectos de investigación (R).
 - 8.2.1 Estructura y presupuesto adecuado (E).
 - 8.2.2 Personal académico e Infraestructura (R).
 - 8.3.1 Difusión de la investigación (R).
 - 8.4.1 Pertinencia de la investigación (E).
 - 9.2.5 Programas computacionales propios de la actividad turística y/o gastronómica (F).
- Los criterios que presentaron el más bajo nivel de cumplimiento (entre 50 % y 60 %) fueron:
 - 1.8.2 Asignación de los estímulos por órganos colegiados (R).
 - 3.5.4 Idioma extranjero cocurricular (INGLÉS) (E).
 - 3.5.5 Tercer idioma cocurricular (R).
 - 6.3.2 Calidad del acervo propio de la disciplina (E).
 - 7.2.2 Agrupación formal de egresados (R).
 - 8.4.2 Participación de la comunidad del Programa educativo en proyectos de investigación (R).⁸
 - 8.4.2.1 Proporción de proyectos de investigación vía vinculación formal (R).⁹

Por otra parte, se destacan las siguientes observaciones sobre las categorías presentadas en la tabla 4:

- I. Personal Académico: 38 % de sus indicadores mejoraron a lo largo del periodo y solo un indicador está en un rango inferior a 70 % de cumplimiento.
- II. Estudiantes: 46 % de sus indicadores mejoraron a lo largo del periodo y ninguno es menor a 70 % de cumplimiento.

⁸ Este indicador avanzó a lo largo del periodo, pero no logró superar el más bajo nivel de cumplimiento.

⁹ Ibidem.

- III. Plan de estudios: al igual que en la categoría anterior, 46 % de los indicadores mejoraron a lo largo del periodo, pero se presenta un indicador con calificación inferior a 70 % de cumplimiento.
- IV. Evaluación del aprendizaje: 50 % de los indicadores alcanzaron el 100 % de cumplimiento y todos sus indicadores se encuentran en el rango de entre 100 %-90 %.
- V. Formación integral: solo 18 % de los indicadores mejoraron a lo largo del periodo, aunque 90 % del total de indicadores se encuentra en el rango de entre 100 %-90 %.
- VI. Servicios y apoyos para el aprendizaje: 33 % de sus indicadores mejoraron a lo largo del periodo y 77 % del total se encuentra en el rango de entre 100 %-90 %.
- VII. Vinculación-Extensión: 47 % de sus indicadores mejoraron a lo largo del periodo y 52 % del total se ubican en el rango de 100 %-90 %.
- VIII. Investigación: 30 % de los indicadores incrementaron su nivel de cumplimiento, pero solo 20 % se ubica en el rango de 100 %-90 %, e incluye 20 % de indicadores en una posición menor a 70 % de cumplimiento.
- IV. Infraestructura y equipamiento: 42 % de los indicadores incrementaron su nivel de cumplimiento y 83 % del total se ubica en el rango de 100 %-90 %.
- X. Gestión administrativa y financiamiento: 43 % de los indicadores incrementaron su nivel de cumplimiento y 78 % del total se ubica en el rango de 100 %-90 %.

Indicadores de desempeño

Se le ha denominado indicadores de desempeño a aquellos que reflejan el comportamiento académico, administrativo y normativo alcanzado por los programas educativos de turismo y gastronomía de nivel superior. Algunos de estos son reconocidos como indicadores clásicos de calidad en la educación: índice de reprobación, eficiencia terminal, relación estudiantes-profesor, etc. En la tabla 5 se presentan los indicadores de acuerdo con la información acumulada de los procesos de evaluación finalizados entre 2004 y febrero de 2019 por el Conaet.

Los datos fueron tomados de tres bases de información: la estadística generada de programas educativos de nivel superior, con información acumulada de 211 procesos de evaluación finalizados y realizados entre 2004 y febrero de 2019; la estadística del subsistema de Universidades Tecnológicas (UTS) más una de la Universidad Iberoamericana generada con información acumulada de 39 procesos de evaluación de programas educativos de Técnico Superior Universitario (TSU) y Profesional Asociado (PA) (16 de gastronomía y 23 de turismo), realizados entre 2007 y febrero de 2019; y la estadística de la educación gastronómica de México, generada con información acumulada de 59 procesos de evaluación de programas educativos de nivel superior, realizados entre 2004 y febrero de 2019.

Cabe aclarar que no todos los datos corresponden al universo mencionado en el párrafo anterior, debido a que solo una parte de la información requerida para los indicadores fue proporcionada por las IES, en cuyo caso se anota entre paréntesis el número de programas que proporcionaron el dato seguido del mismo, con la intención de que el lector tenga conocimiento de la representatividad de la cifra.

Tabla 5. Indicadores de desempeño de los programas educativos de turismo y gastronomía, 2018*

Categoría/Indicador	Variable	Dato
I. Personal Académico		
1.3.3 Equilibrio entre antigüedad y edad en la planta docente.	Antigüedad promedio.	LIC Turismo: 6.7 años
		UTS: 4.8 años
		LIC Gastronomía: 4.9 años
	Edad promedio.	LIC Turismo: 40.3 años
		UTS: 37.63 años
		LIC Gastronomía: 38 años
1.3.4 Horas frente a grupo de profesores por hora o de asignatura/ unidad de aprendizaje.	Tiempo promedio frente a grupo de los profesores de asignatura.	LIC Turismo: 16 horas
		UTS: 20.02 horas
		LIC Gastronomía: 19.09 horas
1.4.4 Actualización docente.	Número promedio de actividades de actualización y formación docente por ciclo escolar.	LIC Turismo: 5 actividades (204)
		UTS: 1.8 actividades
		LIC Gastronomía: 2.5 actividades

Categoría/Indicador	Variable	Dato
I. Personal Académico		
1.5.1 Estudios, experiencia y formación docente.	Profesores (de todo tipo) con experiencia profesional en su área de docencia por programa.	LIC Turismo: 33.8 profesores (156)
		UTS: 15.2 profesores
		LIC Gastronomía: 22.82 profesores
	Profesores (de todo tipo) con experiencia profesional en la misma especialidad que el programa educativo.	LIC Turismo: 18.7 profesores (156)
		UTS: 9.21 profesores
		LIC Gastronomía: 13.59 profesores
	Porcentaje de profesores de tiempo completo.	LIC Turismo: 31.5 %
		UTS: 34 %
		LIC Gastronomía: 29.6 %
1.5.3 Relación de profesores de carrera frente al total de estudiantes matriculados.	Total de la planta docente reportada.	LIC Turismo: 8,296 profesores
		UTS: 827 profesores
		LIC Gastronomía: 1,376 profesores
	Promedio de profesores por programa.	LIC Turismo: 39 profesores
		UTS: 20.03 profesores
		LIC Gastronomía: 30.08 profesores
	Relación de profesor de tiempo completo-alumno.	LIC Turismo: 30.1 alumnos por PTC
		UTS: 34.4 alumnos por PTC
		LIC Gastronomía: 34.2 alumnos por PTC
1.5.5 Proporción de Profesores de Carrera con Posgrado.	Profesores de carrera que hayan concluido estudios de posgrado.	LIC Turismo: 2,878 profesores
	Proporción de profesores de carrera con estudios de posgrado (del total de docentes).	LIC Turismo: 34.7 %
	Profesores de carrera con la misma especialidad del programa (promedio por programa).	LIC Turismo: 7.4 profesores
		UTS: 5.3 profesores
		LIC Gastronomía: 8.5 profesores

Categoría/Indicador	Variable	Dato
I. Personal Académico		
1.6.1 Distribución de la carga de trabajo del personal de carrera.	Tiempo dedicado a la docencia (horas a la semana).	LIC Turismo: 16 horas
		UTS: 19.4 horas
		LIC Gastronomía: 18.1 horas
	Tiempo dedicado a la generación y aplicación del conocimiento (horas a la semana).	LIC Turismo: 9.2 horas
		UTS: 11.9 horas
		LIC Gastronomía: 7.1 horas
	Tiempo dedicado a la tutoría (horas a la semana).	LIC Turismo: 7 horas
		UTS: 7.7 horas
		LIC Gastronomía: 7.4 horas
	Tiempo dedicado a la gestión académico-administrativa.	LIC Turismo: 15.7 horas
		UTS: 22.5 horas
		LIC Gastronomía: 16.9 horas
1.6.2 Créditos u horas impartidos por profesores de carrera.	Proporción de créditos impartidos por profesores de carrera.	LIC Turismo: 39.7 %
		UTS: 44.6 %
		LIC Gastronomía: 41 %
1.6.3 Asignaturas/unidades de aprendizaje a cargo de profesores de carrera en los dos primeros ciclos del plan de estudios.	Profesores de carrera que imparten cursos en los dos primeros ciclos del programa.	LIC Turismo: 8 profesores
		UTS: 8.1 profesores
		LIC Gastronomía: 8 profesores
II. Estudiantes		
2.3.1 Evaluación de la trayectoria escolar.	Tiempo máximo de permanencia del estudiante en el programa.	LIC Turismo: 7 años
		UTS: 3 años
		LIC Gastronomía: 4.8 años
	Asignaturas con mayores índices de reprobación.	Procesos administrativos Contabilidad financiera Economía Matemáticas Probabilidad y estadística Formulación de proyectos Inglés

Categoría/Indicador	Variable	Dato
I. Personal Académico		
2.4.1 Tamaño de los grupos	Promedio de estudiantes por grupo.	LIC Turismo: 26.1 estudiantes
		UTS: 26.6 estudiantes
		LIC Gastronomía: 26.4 estudiantes
2.5.2 Eficiencia de graduación o titulación.	Promedio de la eficiencia de titulación de los egresados.	LIC Turismo: 75.3 % (204)
		UTS: 91.1 % (39)
		LIC Gastronomía: 78 % (59)
2.5.4 Exámenes de egreso.	Programas con titulación automática o titulación cero.	LIC Turismo: 27.5 % (58)
		UTS: 0 % (39)
		LIC Gastronomía: 20.3 % (59)
	Promedio de opciones de titulación para los egresados.	LIC Turismo: 5.5 opciones
		UTS: 1 opción
		LIC Gastronomía: 4.9 opciones
	Opciones de titulación.	LIC Turismo (178): 18 % Titulación automática 44.5 % Tesis 37.5 % Examen Ceneval
		UTS (39): Reporte de Estadía 100 %
		Gastronomía (47): 25.5 % Tesis 44.6 % Examen del Ceneval 29.7 % Reporte de Estadía
	Resultados del EGEL.	LIC Turismo: 9.35 % Sobresaliente 66.95 % Satisfactoria 5.3 % Sin Testimonio
		LIC Gastronomía: 9.35 % Sobresaliente 77.3 % Satisfactoria 13.3 % Sin Testimonio
2.6.2 Estadísticas de reprobación.	Índice de reprobación (se consideraron las asignaturas que presentan al menos un 20 % de estudiantes reprobados).	LIC Turismo: 21.9 % (151)
		UTS: 18.3 % (39)
		LIC Gastronomía: 23.4 % (59)

Categoría/Indicador	Variable	Dato
I. Personal Académico		
2.6.3 Eficiencia terminal y deserción.	Eficiencia terminal.	LIC Turismo: 53.8 % (191)
		UTS: 54.05 % (39)
		LIC Gastronomía: 50.8 % (59)
	Deserción.	LIC Turismo: 34.5 % (185)
		UTS: 42 % (39)
		LIC Gastronomía: 37.9 % (59)
	Rezago.	LIC Turismo: 11.6 % (185)
		UTS: 3.15 % (37)
		LIC Gastronomía: 10.83 % (55)
	Estrategias de mejora para la eficiencia terminal.	LIC Turismo: 55.9 % (140)
		UTS: 10 0 % (39)
		LIC Gastronomía: 100 % (59)

III. Plan de estudios		
3.1.2 Fundamentación del plan de estudios.	Estructura.	Periodos
	LIC Turismo	41.7 % 8 semestres
		27 % 9 semestres
		6.1 % 10 semestres
	UTS	0.9 % 4.5 cuatrimestres
		11.8 % 6 cuatrimestres
		6.6 % 9 cuatrimestres
		3.3 % 10 cuatrimestres
		2.3 % sin información.
	LIC Gastronomía	10.2 % 6 semestres
		89.7 % 6 cuatrimestres
		11.8 % 10 semestres
		13.5 % 9 semestres
		22 % 8 semestres
	LIC Gastronomía	16.9 % 11 cuatrimestres
		13.5 % 9 cuatrimestres
		22 % 6 cuatrimestres

III. Plan de estudios		
Requisito B).	Tipo de Modelo Educativo.	LIC Turismo (195): 82 % Basado en competencias 18 % Modelos institucionales propios
		UTS (39): 10 0 % Basado en competencias
		LIC Gastronomía (59): 94.9 % Basado en competencias 5.08 % Modelos institucionales propios
3.2.2 Mecanismos y resultados de evaluación del perfil de ingreso.	No. de Instrumentos de evaluación que se aplican por programa.	LIC Turismo: 45.9 % un instrumento 24.6 % dos instrumentos 13.2 % tres instrumentos 3.7 % 4, 5 o 6 instrumentos 2.8 % no aplican ningún criterio 9.4 % no especifica
		UTS: 87.2 % un instrumento 12.8 % dos o más instrumentos
		LIC Gastronomía: 47.4 % un instrumento 22 % dos instrumentos 15.2 % tres instrumentos 15.2 % cuatro instrumentos.
	Criterios utilizados.	LIC Turismo: 64.9 % EXANI (Ceneval) 13.4 % Promedio del bachillerato 12.8 % Curso propedéutico 17.5 % Entrevistas 14.3 % Otros (Ensayo o Carta de Motivos)
		UTS: 100 % EXANI 12.8 % Entrevistas, examen psicométrico y/o promedio del bachillerato
		LIC Gastronomía: 27.1 % Conclusión del TSU en Gastronomía 64.4 % EXANI (Ceneval) 15.2 % Promedio del bachillerato 20.3 % Curso propedéutico 13.5 % Entrevistas
		LIC Turismo: 74.4 %
		UTS: 79.15 %
	Porcentaje de aspirantes inscritos.	LIC Gastronomía: 76.6 %

III. Plan de estudios	
3.5.2 Carga total de actividades de aprendizaje.	LIC Turismo: 361 créditos
	TSU: 197 créditos
	LIC Gastronomía: 375.4 créditos
	LIC Turismo: 2,650 horas
	TSU y Profesional Asociado: 1,680 horas
	LIC Gastronomía: 3,045.6 horas
	TSU: 2,309.8 horas**
	LIC Turismo: 1,960 horas (20 de los programas están por debajo de las 1,000 horas)
	TSU: 1,162.5 horas
	LIC Gastronomía: 1,188.9 horas (2 programas están por debajo de las 1,000 horas)
	LIC Turismo: 60 asignaturas
	TSU y Profesional Asociado: 40 asignaturas:
	LIC Gastronomía: 63.15 asignaturas.
	En TSU y Prof. Asociado: 40.2 asignaturas
	LIC Turismo, TSU y LIC Gastronomía: 7.5 asignaturas
	LIC Turismo: 55.3 asignaturas
	TSU y Profesional Asociado: 40.2 asignaturas
	LIC Gastronomía: 59 asignaturas
	LIC Turismo: 30.5 % de asignaturas
	TSU: 22.3 % de asignaturas
	LIC Gastronomía: 31.1 % de asignaturas
	16 semanas (para semestres y cuatrimestres)
	LIC Turismo (195): 56.9 % una promoción 35.8 % dos promociones 7.1 % tres promociones
	UTS: 89.7 % una promoción 10.2 % dos promociones
	LIC Gastronomía: 64.4 % una promoción 20.3 % dos promociones 15.2 % tres promociones

III. Plan de estudios		
3.5.4 Idioma extranjero cocurricular (Inglés).	Programas con acreditación de un idioma extranjero.	LIC Turismo: 86.7 % (183)
		UTS: 94.8 % (39)
		LIC Gastronomía: 94.9 % (59)
	Programas con distinto grado de dominio de un idioma extranjero.	LIC Turismo: 47.5 % más de 550 puntos del TOEFL (Nivel B2) 21.3 % 500 puntos (B1) 11.4 % entre 450 y 499 puntos (A2) 4.3 % menos de 450 puntos 15.3 % No estipulan el grado de dominio
		UTS: 28.2 % 550 puntos del TOEFL (B2) 23.1 % 500 puntos (B1) 41 % 450 puntos (A2) 7.7 % no estipula el grado de dominio.
		LIC Gastronomía: 47.4 % 550 puntos del TOEFL (B2) 35.6 %, 500 puntos (B1) 16.9 % 450 puntos (A2)
		LIC Turismo: 62.5 %
		UTS: 92.3 %
		LIC Gastronomía: 86.4 %
		LIC Turismo: 2.7 asignaturas (180)
		UTS: 1.6 asignaturas (39)
		LIC Gastronomía: 2.1 asignaturas (59)
3.6.2 Asignaturas/unidades de aprendizaje optativas.	Programas con asignaturas optativas.	LIC Turismo: 59.2 %
		UTS: 0 % (no tienen optativas)
	Promedio de asignaturas optativas por programa.	LIC Gastronomía: 38.9 %
		LIC Turismo: 4.4 asignaturas LIC Gastronomía: 7 asignaturas

III. Plan de estudios		
3.7.1 Seguimiento integral del Plan de Estudios.	Tiempo de reestructuración del plan de estudios.	LIC Turismo: 5.2 % cada año o de manera permanente 5.2 % cada 3 o 3.5 años 33.6 % cada 4 o 4.5 años 26.5 % cada 5 años 5.6 % cada 6, 7 o más años 23.7 % no lo estipula
		UTS: 71.8 % cada 4 años 23.1 % cada 5 años 5.1 % no lo estipula
		LIC Gastronomía: 5.1 % cada año o de manera permanente 10.1 % cada 3 años 64.4 % cada 4 años 16.9 % cada 5 años 3.4 % cada 6 años

IV. Evaluación del Aprendizaje		
4.1.2 Evaluación del aprendizaje.	Porcentaje asignado a las distintas experiencias de aprendizaje en las asignaturas.	LIC Turismo: 84.1 %
		UTS: 70 %
		LIC Gastronomía: 82 %
	Conformación de la evaluación final (estrategias de evaluación más recurrentes en los programas).	LIC Turismo: 84.1 % aspectos prácticos (trabajo en equipo, presentación de proyectos, tareas y exposiciones) 65.8 % exámenes
		UTS: 32 % trabajos de investigación y listas de cotejo 30 % exámenes
4.2 Estímulos al rendimiento académico.	Promedio de becas (o estímulos) por programa.	LIC Gastronomía: 65 % aspectos prácticos (trabajo en equipo, presentación de proyectos y las tareas y exposiciones). 50.8 % exámenes
		LIC Turismo: 8.8 becas
		UTS: 5.5 becas
	Cobertura promedio de estudiantes con becas.	LIC Gastronomía: 7 becas
		LIC Turismo: 40 % de los estudiantes
		UTS: 40 % de los estudiantes
		LIC Gastronomía: 45 % de los estudiantes

V. Formación integral		
5.2.1 Actividades Culturales.	% promedio de alumnos del programa que participan activamente.	LIC Turismo: 30 % de alumnos (113)
		UTS: 30 % de alumnos (37)
		LIC Gastronomía: 27 % (58)
5.3.1 Actividades Deportivas.	% promedio de alumnos del programa que participan activamente.	LIC Turismo: 37 % en promedio (113)
		UTS: 34 % (37)
		LIC Gastronomía: 39 % (58)
5.4.2 Actividades complementarias para el aprendizaje permanente.	Actividades complementarias y extracurriculares en que participan los estudiantes cada curso.	LIC Turismo, UTS y LIC Gastronomía: 5 actividades
5.6.4 Seguro médico para la Formación Práctica de Profesionalización.	% de la comunidad que cuenta con seguro médico.	LIC Turismo, UTS y LIC Gastronomía: 100 %

VI. Servicios de apoyo para el aprendizaje		
6.1.1 Programa de Tutorías.	% de programas con tutorías grupales.	LIC Turismo: 85.6 % (195)
		UTS: 89.7 % (39)
		LIC Gastronomía: 84.7 % (59)
	Número promedio de atención de estudiantes por tutor.	LIC Turismo: Entre 200 y 250 estudiantes
6.1.2 Programa y registro de resultados de Tutorías personalizadas.	% de programas con tutorías individuales.	LIC Turismo: 87.2 % (195)
		UTS: 87.2 % (39)
		LIC Gastronomía: 76.3 % (59)
	Número promedio de atención de estudiantes por tutor.	LIC Turismo: Entre 35 y 45 estudiantes
		LIC Turismo: 94 % correctivas 37 % preventivas
		UTS: 90 % correctivas 75 % preventivas
	Tipos de tutorías individuales.	LIC Gastronomía: 92 % correctivas 83 % preventivas

VI. Servicios de apoyo para el aprendizaje	
6.3.2 Calidad del acervo propio de la disciplina.	LIC Turismo: 48.7 % Norma CONPAB-IES 18.1 % SIABUC 6.4 % SIBIS UT 5.1 % ALEPH 1.3 % JANIUUM 1.3 % Certificado IQNet Biblioteca y Certificado ISO 9001-2008 32.1 % no dan información
	UTS: 46.2 % Sistema SIABUC 35.9 % Norma CONPAB-IES 33.3 % SIBIS UT 20.5 % no dan información
	LIC Gastronomía: 49.2 % SIABUC 32.2 % Norma CONPAB-IES 10.2 % SIBIS UT 6.8 % Certificado IQNet Biblioteca y Certificado ISO 9001-2008.
	LIC Turismo: 8.3 % Excelente 44.3 % Suficiente 37.8 % Insuficiente 9.6 % Obsoleta.
	UTS: 43.5 % Suficiente 33.3 % Insuficiente 23.1 % Obsoleta
	LIC Gastronomía: 22 % Excelente 38.9 % Suficiente 38.9 % insuficiente 0.0 % Obsoleta
	LIC Turismo: 74.9 % Hemerografía
	UTS: 69.2 % Hemerografía
	LIC Gastronomía: 83.1 % Hemerografía
	LIC Turismo: 85.6 %
Porcentaje de programas con bases de datos electrónicas.	UTS: 79.5 %
	LIC Gastronomía: 84.7 %
	LIC Turismo: 62.9 %
Porcentaje de programas con convenios de vinculación con otras bibliotecas de otras IES.	UTS: 61.5 %
	LIC Gastronomía: 64.4 %

VII. Vinculación y extensión		
7.3.1 Intercambio Académico.	Promedio de estudiantes que realizan intercambios.	LIC Turismo: 7.5 estudiantes
		UTS: 6.6 estudiantes
		LIC Gastronomía: 8.5 estudiantes
	Promedio de docentes e investigadores que realizan intercambios.	LIC Turismo: 2.4 docentes e investigadores
		UTS: 3.2 docentes e investigadores
		LIC Gastronomía: 2.37 docentes e investigadores
7.4.1 Proyectos de Servicio Social.	Programas que tienen proyectos de Servicio Social relacionados con la misma especialidad que el programa.	LIC Turismo: 21.5 % *En UTS no aplica
7.4.2. Estadísticas de servicio social.	Horas de servicio social en los programas.	LIC Turismo (157): 68.7 % (134) 480 horas 1.02 % (2) 900 horas 1.02 % (2) 780 horas 1.02 % (2) 600 horas 1.02 % (2) 500 horas 1.02 % (2) 300 horas 6.6 % (13) no especifican el número de horas.
		LIC Gastronomía (59): 98.30 % 480 horas 1.7 % no especifica el número de horas
7.5.1 Bolsa de Trabajo	% de programas con Bolsa de Trabajo.	LIC Turismo: 37 %
7.6.2 Cursos o programas de educación continua propios de la disciplina o del Programa educativo.	Cursos, talleres y diplomados de educación continua.	LIC Turismo: 60 % temas de turismo 40 % temas gastronomía
		UTS: 90.9 % temas de gastronomía 9.1 % temas de turismo
		LIC Gastronomía: 94.9 % temas de gastronomía 5.1 % temas combinados

Subcategoría VII A: Formación práctica y vinculación con el entorno (Conaet)		
7.A.2 Programa integral de Formación Práctica.	Promedio de horas prácticas del programa integral.	LIC Turismo: 2,228 horas
		UTS: 1,779 horas
		LIC Gastronomía: 2,596.5. horas
	Número de modalidades prácticas por programa.	LIC Turismo: 88.1 % cuatro modalidades 3.8 % tres modalidades 0.9 % dos modalidades 2.8 % una modalidad 4.3 % no reporta el número
		UTS: 97.4 % cuatro modalidades 2.6 % menos de cuatro modalidades
		LIC Gastronomía: 100 % cuatro modalidades
	Número de horas por modalidad.	LIC Turismo: 160.5 horas de Inducción 413.5 horas de Aproximación 771.3 horas de Simulación 882.7 horas de Profesionalización
		UTS: 110 horas de Inducción 437 de Aproximación 646 horas de Simulación 586 horas de Profesionalización
		LIC Gastronomía: 128.3 horas de Inducción 356.6 horas de Aproximación 1,188.9 horas de Simulación 922.7 horas de Profesionalización

VIII. Investigación		
8.1.2 Líneas y Proyectos de Investigación.	Número de proyectos de investigación por programa.	LIC Turismo: 3 proyectos (141)
		UTS: 2.5 proyectos (29)
		LIC Gastronomía: 2.5 proyectos (44)
	Número de líneas de investigación por programa.	LIC Turismo: 3.5 líneas (100)
		UTS: 2.5 líneas (28)
		LIC Gastronomía: 2.5 líneas (38)
8.2.2 Personal académico e Infraestructura.	Líneas de investigación más trabajadas en los programas.	LIC Gastronomía Desarrollo económico Sostenibilidad y bienestar Desarrollo Turístico Gestión de negocios y estrategias de negocios
		LIC Turismo: 5.4 docentes (128)
		UTS: 4.4 docentes (39)
		LIC Gastronomía: 5 docentes (59)
8.4.2 Participación de la comunidad del programa educativo en proyectos de investigación.	Número promedio de estudiantes que participan en proyectos.	LIC Turismo: Entre 4.5 alumnos (84)
		UTS: 10.5 estudiantes (23)
		LIC Gastronomía: 3.5 estudiantes (9)

IX. Infraestructura y equipamiento		
9.2.1 Características y suficiencia del equipo audiovisual y de cómputo.	Número promedio de estudiantes por computadora.	LIC Turismo: 6.4 estudiantes (184)
		UTS: 4.9 estudiantes (38)
		LIC Gastronomía: 8.6 estudiantes (59)
9.2.5 Programas computacionales propios de la actividad turística y/o gastronómica.	Número de aplicaciones por programa.	LIC Turismo: 2.5 aplicaciones (161)
		UTS: 2 aplicaciones (33)
		LIC Gastronomía: 2 aplicaciones (46)

X. Contexto institucional, gestión administrativa y financiamiento			
10.2.2 escolar.	Administración	Tamaño promedio de la matrícula.	LIC Turismo y LIC Gastronomía: 265.72 alumnos
			UTS Total: 198.36 alumnos
		Porcentaje de la matrícula por género.	LIC Turismo y LIC Gastronomía: 38 % Hombres 62 % Mujeres
			UTS 42.3 % Hombres 57.7 % Mujeres

*Datos a febrero de 2019; ** El número de horas prácticas reportadas correspondió al modelo 70 % práctica y 30 % teoría, implementado por las UTS en su etapa inicial de operación. Posteriormente el cambio de modelo curricular contabilizó de una manera distinta las horas prácticas, por lo que aparentemente se observa una disminución en la formación práctica, que no necesariamente corresponde a un número menor de horas de formación práctica. Fuente: estadísticas de la Educación Turística y Gastronómica de México, Conaet (2019).

Se puntualizan las siguientes observaciones derivadas de la tabla 5.

Categoría I. Personal Académico

- Las variables que prácticamente no muestran cambios en los datos del universo LIC en Turismo y los dos subsistemas (UTS y LIC Gastronomía) son: tiempo dedicado a la tutoría y profesores de carrera que imparten cursos en los dos primeros ciclos del programa.
- Los profesores de las UTS presentan el perfil más diferenciado con respecto al perfil de la LIC Turismo: son más jóvenes, con menor antigüedad, con mayor número de horas frente a grupo, menor número de actividades de actualización y formación docente; menos experiencia profesional en su área de docencia y en la misma especialidad que el programa, imparten más créditos por programa y dedican más tiempo a la gestión académico-administrativa. Lo anterior se entiende en virtud de que, en promedio, son menos profesores por programa y es más alta la relación de profesor de tiempo completo-alumno.

- De los profesores pertenecientes al subsistema de gastronomía, resalta que presentan el mayor índice de profesores de carrera con la misma especialidad del programa y el menor índice de tiempo dedicado a la generación y aplicación del conocimiento, lo cual es comprensible al considerarse una disciplina relativamente “joven”, pues nació en 1993 y no contemplaba la función de investigación en sus inicios. Esto ha cambiado sustancialmente ya que a la fecha (febrero de 2022) tanto IES públicas como privadas cuentan con la estructura necesaria para realizar proyectos con o sin financiamiento, así como productos de investigación en relación con esta disciplina.
- Se destaca que, en general, de cada 10 profesores de carrera en la LIC en Turismo, solo 3.4 tienen estudios de posgrado.
- Un dato que se muestra inconsistente es que los Profesores de UTS reportan el mayor número de horas destinado a la generación y aplicación del conocimiento, lo cual es debido a que la denominada “continuidad” (licenciatura) tiene menos de 13 años de haberse implementado en dichas instituciones; por ello, los egresados de ambos tramos (TSU y licenciatura) egresan con dos titulaciones oficiales.

Categoría II. Estudiantes

- Tanto en el universo de la LIC en Turismo como en los dos subsistemas (UTS y LIC Gastronomía) en estudio, el promedio de estudiantes por grupo es de 26.
- En los programas de LIC en Turismo se presenta la menor eficiencia de titulación de los egresados, y prácticamente en solo la mitad de los programas se aplican estrategias de mejora para su atención.
- En los programas de las UTS se registra la mayor eficiencia terminal y la mayor eficiencia de titulación, no obstante que solo tienen una sola opción de titulación (reporte de estadía) y no se considera la titulación automática. Sin embargo, desafortunadamente, muestra el mayor índice de deserción de los tres segmentos.

- En los programas de gastronomía, se destacan dos indicadores: por un lado, los resultados del EGEL-Ceneval, puesto que son mejores que los del promedio de LIC en Turismo; por otro lado, el índice de reprobación es el mayor de los tres segmentos.

Categoría III. Plan de estudios

- Las variables que se muestran con un comportamiento similar en los datos del universo LIC Turismo y de los dos subsistemas (UTS y LIC Gastronomía) son: el número de asignaturas promedio por ciclo escolar y el número de semanas por ciclo escolar.
- En las UTS se registra el mayor porcentaje de aspirantes inscritos en sus programas, así como la mayor proporción de programas con idiomas adicionales, esto es, con un tercer idioma. Sin embargo, también en los programas de este subsistema se encuentra el mayor porcentaje de programas que utilizan un solo instrumento de evaluación para el perfil de ingreso (EXANI); no tienen asignaturas optativas; y tienen la menor proporción de asignaturas de investigación.
- Los programas del segmento de Gastronomía tienen la mayor cantidad de créditos promedio por programa y, por tanto, el mayor número de horas teóricas en su plan de estudios, el mayor número de asignaturas obligatorias y de asignaturas promedio por programa. Destaca que sus programas muestran un mejor grado de dominio según los resultados del TOEFL.
- Los programas de LIC Turismo se muestran como los de menor índice en los aspirantes inscritos (74 de cada 100), y en programas con idiomas adicionales (62 de cada 100).

Categoría IV. Evaluación del aprendizaje

- En las UTS se otorga la menor diversificación del tipo de becas por programa.
- En los programas de gastronomía se observa la mayor cobertura de estudiantes con beca, aunque es en la LIC Turismo donde se otorga un mayor número de tipos de becas.

Categoría V. Formación integral

- En los programas de los tres segmentos existe una cobertura del 100 % con seguro médico.
- En los programas de gastronomía se observa la mayor proporción de alumnos que participan en actividades deportivas, aunque en estos mismos programas se presenta la menor proporción en actividades culturales.

Categoría VI. Servicios de apoyo al aprendizaje

- En los tres segmentos, el número promedio de atención de estudiantes por tutor, en tutoría individual, es de entre 35 y 45 estudiantes, aunque en gastronomía se encuentra el menor número de programas que tienen tutorías individuales.
- En las UTS se observa el mayor porcentaje de acervo calificado como obsoleto.

Categoría VII. Vinculación y extensión

- En los tres segmentos existe una cobertura promedio de 37 % con Bolsa de Trabajo, lo que implica que solo 37 de cada 100 IES cuentan con dicha bolsa.
- El subsistema de Gastronomía es el que tiene un mayor número promedio de estudiantes en intercambio académico, pero es el subsistema de las UTS el que reporta un mayor número promedio de docentes en dicha actividad.
- Con respecto a las actividades de educación continua sobresale que, en las UTS, el mayor porcentaje de cursos, talleres y diplomados corresponden al tema de gastronomía (9 de cada 10).
- De los programas que se ubican en cada segmento, los de gastronomía son los que cubren en su totalidad las cuatro modalidades de prácticas y presentan el mayor número de horas prácticas en las modalidades de aproximación, simulación y profesionalización.
- En cambio, en los programas del segmento de LIC Turismo, solo 8 de cada 10 programas cuenta con las cuatro modalidades de prácticas.

Categoría VIII. Investigación

- El segmento de LIC Turismo presenta los mejores indicadores en materia de investigación: mayor número de proyectos, de líneas y de docentes que realizan esta función.
- Llama la atención que en los programas de UTS se registra el mayor número de estudiantes que participan en proyectos, prácticamente el doble que en el segmento de LIC Turismo.

Categoría IX. Infraestructura y equipamiento

- El número de aplicaciones que se registran por programa prácticamente es similar en los tres segmentos.
- Se destaca el promedio de estudiantes por computadora en el segmento de Gastronomía, superior que en LIC Turismo y en UTS.

Categoría X. Contexto institucional, gestión administrativa y financiamiento

- El tamaño promedio de la matrícula es mayor en los segmentos de LIC Turismo y LIC Gastronomía que en las UTS, aunque en estas últimas el porcentaje de hombres es ligeramente mayor que el porcentaje de hombres en los otros segmentos.

Para contar con una referencia sobre la evolución de los indicadores de desempeño, se realizó un comparativo con la información de una década anterior, entre los datos acumulados de 2004-2008 y los de 2004-2018. Este ejercicio permitió reconocer los cambios generados durante ese periodo, al retomar los indicadores que quedaron registrados en la estadística 2004-2008. Se presenta el comparativo en la tabla 6, para los criterios y categorías que fue posible equiparar.

Tabla 6. Comparativo de los Indicadores de Desempeño de los Programas Educativos de Turismo y Gastronomía, 2004-2008 y 2004-2018*

Categoría	Variable	Dato 2008	Dato 2018
I. Personal Académico			
1.3.3 Equilibrio entre antigüedad y edad en la planta docente.	Antigüedad promedio.	8.7 años	6.7 años
1.5.2 Proporción de profesores de carrera.	Porcentaje de profesores de tiempo completo.	21.4 %	31.5 %
1.5.5 Proporción de Profesores de Carrera con Posgrado.	Profesores de carrera que hayan concluido estudios de posgrado.	305 profesores	2,878 profesores
1.6.1 Distribución de la carga de trabajo del personal de carrera.	Tiempo dedicado a la generación y aplicación del conocimiento (investigación).	10.8 horas	9.2 horas
II. Estudiantes			
2.4.1 Tamaño de los grupos.	Promedio de estudiantes por grupo.	26.9 estudiantes	26.03 estudiantes
2.5.2 Eficiencia de graduación o titulación.	Promedio de la eficiencia de titulación de los egresados.	37.2 %	75.25 %
2.6.2 Estadísticas de reprobación.	Índice de reprobación.	10.4 %	21.97 %
2.6.3 Eficiencia terminal y deserción.	Eficiencia terminal.	58.9 %	53.8 %
III. Plan de estudios			
3.2.2 Mecanismos y resultados de evaluación del perfil de ingreso.	No. de Instrumentos de evaluación que se aplican por programa.	50 % un instrumento 28.9 % dos instrumentos 18.4 % tres instrumentos 1 % no aplican ningún criterio	45.9 % un instrumento 24.6 % dos instrumentos 13.2 % tres instrumentos 3.7 % 4, 5 o 6 instrumentos 2.8 % no aplican ningún criterio 9.4 % no especifica

3.5.2 Carga total de actividades de aprendizaje.	Horas teóricas por programa.	Licenciatura: 2,495 horas TSU y Profesional Asociado: 891 horas	Licenciatura: 2,650 horas TSU y Profesional Asociado: 1,680 horas
	Horas prácticas curriculares promedio por programa.	Licenciatura: 1,270 horas TSU: 2,324 horas	Licenciatura: 1,960 horas TSU: 1,162.50 horas
	Número de asignaturas promedio por programa.	Licenciatura: 60 asignaturas TSU y Profesional Asociado 36 y 37 asignaturas:	Licenciatura: 60 asignaturas TSU y Profesional Asociado: 40 asignaturas:
	Programas con distinto grado de dominio de un idioma extranjero.	36.84 % más de 550 puntos del TOEFL (Nivel B2) 30.77 % 500 puntos (B1) 3.84 % entre 450 y 499 puntos (A2) 21.05 % No estipulan el grado de dominio	47.5 % más de 550 puntos del TOEFL (Nivel B2) 21.3 % 500 puntos (B1) 11.4 % entre 450 y 499 puntos (A2) 4.3 % menos de 450 puntos 15.3 % No estipulan el grado de dominio
3.5.5 Tercer idioma cocurricular.	Programas con idiomas adicionales.	44.73 %	62.55 %

VI. Servicios de apoyo para el aprendizaje

6.1.1 Programa de Tutorías.	Programas con tutorías grupales.	60 % (23)	85.64 % (195)
	Número promedio de atención de estudiantes por tutor.	246 estudiantes	Entre 200 y 250 estudiantes
6.1.2 Programa y registro de resultados de Tutorías personalizadas.	Programas con tutorías individuales.	31.57 %	87.17 % (195)
	Número promedio de atención de estudiantes por tutor.	47 alumnos	Entre 35 y 45 estudiantes

VIII. Investigación			
8.1.2 Líneas y Proyectos de Investigación.	Proyectos de investigación por programa.	3 proyectos	3 proyectos
8.2.2 Personal académico e Infraestructura.	Número promedio de profesores que realizan investigación.	6.5 docentes	5.4 docentes
8.4.2 Participación de la comunidad del Programa educativo en proyectos de investigación.	Estudiantes que participan en proyectos.	16 estudiantes	4.5 estudiantes

*Todos los datos están referidos a la estadística de ES (Educación Superior), tanto para la LIC en Turismo como LIC en Gastronomía. Fuente: estadísticas del Conaet (2018).

Del comparativo expuesto en la tabla 6, se destacan los siguientes elementos:

Categoría I. Personal Académico

- El número de profesores de carrera ha aumentado significativamente en el lapso de 10 años. Aunque el universo de las IES en el 2008 era menor al universo en el 2018, es innegable el crecimiento del profesorado, así como el incremento del promedio de los profesores de tiempo completo (PTCs) por programa (en 10 %).
- Llama la atención que a lo largo del periodo se muestra una disminución del tiempo dedicado a la generación y aplicación del conocimiento por parte de los profesores de carrera, lo que significa una debilidad en esta función sustantiva de la educación superior.

Categoría II. Estudiantes

- La eficiencia de titulación de los egresados se duplicó durante el periodo, obteniendo uno de los avances más significativos en los indicadores de calidad educativa.
- En contraste hay dos indicadores de calidad educativa que muestran retroceso: el índice de reprobación y la eficiencia terminal.

Categoría III. Plan de estudios

- En el nivel de licenciatura, tanto las horas teóricas como las horas prácticas curriculares han aumentado en los programas durante el periodo. En cambio, en el TSU se observa un crecimiento en las horas teóricas, pero un decremento en las horas prácticas. Cabe aclarar que el modelo educativo inicial de las UTS estableció una relación de 70/30 a favor de la formación práctica de los estudiantes, pero al cambio de modelo, las horas prácticas curriculares se ajustaron para dar mayor cobertura a un crecimiento sustancial de las horas teóricas.
- Durante el periodo hubo un incremento en la proporción de programas con un tercer idioma curricular o cocurricular.

Categoría IV. Servicios de apoyo para el aprendizaje

- Se observa que durante el periodo se registró un incremento de los programas que operan programas de tutorías grupales y de tutorías individuales.

Categoría VIII. Investigación

- Se identifica que el número de proyectos se mantuvo en la misma proporción (3 proyectos), pero disminuyó el número de profesores que realizan esta actividad, así como el número de estudiantes.

Recurrencia de las Recomendaciones y Sugerencias

Como parte del proceso de evaluación que sigue el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet) descrito en el Capítulo III, entre sus buenas prácticas se refirió la emisión de recomendaciones (R) y sugerencias (S) a cada programa para la mejora continua de su calidad. Por tanto, por cada proceso de evaluación realizado, el Consejo ha emitido un conjunto de R y S expresadas como parte del Informe Final que se entrega a cada Institución de Educación Superior.

Con el propósito de conocer los indicadores que han recibido un mayor número de recomendaciones (para los indicadores no cumplidos) o sugerencias (para los cumplidos con observaciones), se ha generado la estadística que se presenta en la tabla 7, la cual expresa el número de R y S producidas históricamente hasta el 2018.

Tabla 7. Recurrencia de Recomendaciones (R) y Sugerencias (S)
emitidas a los Programas de Turismo y Gastronomía*, 2018

Indicadores	No. de R y S acumulada 2018	% de R y S en 2018
3.5.4 Idioma extranjero co-curricular (INGLÉS) (E).	72	79.1 %
1.4.4 Actualización docente (E).	69	75.8 %
7.2.2 Agrupación formal de egresados (R).	66	72.5 %
6.3.2 Calidad del acervo propio de la disciplina (E).	64	70.3 %
9.1.6 Talleres especializados para la formación práctica de simulación (F).	61	67.0 %
1.4.5 Producción de material didáctico o de recursos para el aprendizaje (R).	61	67.0 %
7.6.2 Cursos o programas de educación continua propios de la disciplina o del programa educativo (R).	53	58.2 %
3.5.5 Tercer idioma cocurricular (R).	51	56.0 %
1.8.1 Sistema de estímulos (R).	49	53.8 %
9.2.5 Programas computacionales propios de la actividad turística y/o gastronómica (F).	47	51.6 %
7.A.2 Programa integral de formación práctica (E).	47	51.6 %
7.2.1 Seguimiento de egresados (E).	47	51.6 %
7.3.1 Intercambio académico (R).	46	50.5 %
3.2.2 Mecanismos y resultados de evaluación del perfil de ingreso (R).	46	50.5 %
3.5.3 Contenidos generales (F).	44	48.4 %
8.4.2 Participación de la comunidad del programa educativo en proyectos de investigación (R).	44	48.4 %
8.4.2.1 Proporción de proyectos de investigación vía vinculación formal (R).		
8.3.1 Difusión de la investigación (R).	40	44.0 %
8.2.2 Personal académico e Infraestructura (R).	38	41.8 %
1.4.2 Planeación del desarrollo de los docentes (E).	38	41.8 %
8.2.1 Estructura y presupuesto adecuado (R).	36	39.6 %
5.6.3 Servicios médicos en talleres propios de la disciplina (E).	36	39.6 %
7.A.5 Elaboración de reportes de investigación aplicada en la práctica de profesionalización (antes llamadas de especialización) de los estudiantes (E).	35	38.5 %

Indicadores	No. de R y S acumulada 2018	% de R y S en 2018
6.1.2 Programa y registro de resultados de tutorías personalizadas (R).	35	38.5 %
1.8.2 Asignación de los estímulos por órganos colegiados (R).	34	37.4 %
6.1.1 Programa de tutorías (E).	34	37.4 %
2.2.1 Cursos propedéuticos o de homologación de conocimientos (R).	32	35.2 %
7.A.1 Mecanismos formales para el desarrollo de prácticas (F).	32	35.2 %
8.1.2 Líneas y proyectos de investigación (E) / 8.1.2.1 Proporción de proyectos de investigación (R).	31	34.1 %
7.A.4 participación de los docentes en la gestión integral de la formación práctica de profesionalización (antes llamadas de especialización) (E).	31	34.1 %
7.A.3 Gestión integral de la institución en la formación práctica de profesionalización (antes llamadas de especialización) (E).	30	33.0 %
8.4.1 Pertinencia de la investigación (R).	29	31.9 %
1.8.3 Estímulos externos (R).	29	31.9 %
1.4.3 Capacitación docente (F).	29	31.9 %
3.1.2 Fundamentación del plan de estudios (F).	28	30.8 %
3.4.1 Elementos del plan de estudios (F).	28	30.8 %
3.7.2 Revisión y actualización permanente de los programas de asignatura/unidad de aprendizaje (F).	28	30.8 %
7.5.1 Bolsa de trabajo (E).	28	30.8 %
9.1.5 Espacio de trabajo para profesores por hora, de asignatura/unidad de aprendizaje o de honorarios (R).	25	27.5 %
10.3.2 Presupuesto para el desarrollo docente (E).	25	27.5 %
5.1.1 Formación de emprendedores y resultados (R).	25	27.5 %
10.3.3 Recursos extraordinarios generados por el programa (R).	24	26.4 %
7.A.2.4 Formación práctica de profesionalización (antes llamadas de especialización) (E).	23	25.3 %
6.3.5 Instalaciones (E).	23	25.3 %
2.5.3 Calidad de los trabajos escritos para titulación u obtención del diploma o grado (R).	23	25.3 %
10.2.2 Administración escolar (E).	23	25.3 %
6.3.1 Personal especializado y automatización (E).	23	25.3 %

Indicadores	No. de R y S acumulada 2018	% de R y S en 2018
1.5.7 Proporción de profesores de carrera con la misma especialidad que el programa (E).	22	24.2 %
4.1.2 Evaluación del aprendizaje (E).	22	24.2 %
7.1.1 Formalización de la vinculación (F).	22	24.2 %
1.6.2 Créditos u horas impartidos por profesores de carrera (R).	21	23.1 %
3.7.1 Seguimiento integral del plan de estudios (E).	21	23.1 %
7.A.2.3 Formación práctica de simulación (E).	21	23.1 %
5.4.2 Actividades complementarias para el aprendizaje permanente (E).	20	22.0 %
9.1.3 Instalaciones y equipo para servicios de apoyo (R).	20	22.0 %
7.6.1 Servicios institucionales de educación continua (E).	20	22.0 %
3.2.1 Perfiles de ingreso y egreso (F).	19	20.9 %
2.5.4 Exámenes de egreso (R).	19	20.9 %
1.6.1 Distribución de carga de trabajo del personal de carrera (E).	19	20.9 %
1.5.2 Proporción de profesores de carrera (R).	19	20.9 %
9.1.4 Cubículos para profesores de carrera (R).	19	20.9 %
7.A.2.1 Formación Práctica de Inducción (antes llamadas de Familiarización) (E).	19	20.9 %
9.2.1 Características y suficiencia del equipo audiovisual y de cómputo (E).	19	20.9 %
10.1.5 Cuerpos colegiados (E).	19	20.9 %
2.3.1 Evaluación de la trayectoria escolar (E).	19	20.9 %
4.1.1 Verificación del cumplimiento de los programas de asignatura/ unidad de aprendizaje (E).	18	19.8 %
5.6.2 Servicios médicos institucionales (E).	18	19.8 %
7.A.2.2 Formación práctica de aproximación (antes llamadas de Observación) (E).	18	19.8 %
1.7.1 Registros actualizados de profesores (E).	18	19.8 %
1.3.2 Orientación para profesores de nuevo ingreso (E).	18	19.8 %
2.6.1 Mecanismos de verificación del desempeño académico uniforme de todo el programa educativo (R).	17	18.7 %
1.3.4 Horas frente a grupo de profesores por hora o de asignatura/ unidad de aprendizaje (E).	17	18.7 %

Indicadores	No. de R y S acumulada 2018	% de R y S en 2018
9.1.2 Aulas (F).	17	18.7 %
2.2.2 Programa de Orientación sobre los 5 perfiles de egreso en Turismo (R).	17	18.7 %
1.5.1 Estudios, experiencia y formación docente (E).	17	18.7 %
10.2.1 Personal administrativo y directivo (E).	16	17.6 %
3.4.2 Elementos de los programas de asignatura/unidad de aprendizaje (F).	16	17.6 %
7.3.2 Colaboración externa (R).	16	17.6 %
10.3.1 Suficiencia presupuestal (E).	16	17.6 %
1.3.1 Mecanismos de asignación (R).	15	16.5 %
6.3.6 Registro de servicios prestados (R).	15	16.5 %
3.4.3 Estrategias de aprendizaje (E).	15	16.5 %
2.4.1 Tamaño de los grupos (R).	15	16.5 %
8.1.1 Normativa para la función de Investigación (E)/ 8.1.1.1 Elementos de la normatividad.	15	16.5 %
1.6.3 Asignaturas/unidades de aprendizaje a cargo de profesores de carrera en los dos primeros ciclos del plan de estudios (R).	15	16.5 %
9.1.1 Instalaciones y equipo para la administración del programa educativo (F).	15	16.5 %
10.3.4 Política de asignación al programa de un porcentaje de los recursos extraordinarios generados por el mismo (R).	15	16.5 %
9.2.4 Equipo de seguridad (E).	14	15.4 %
10.1.6 Interacción formal con cuerpos colegiados de otras dependencias, unidades, departamentos, facultades, escuelas o áreas (R).	14	15.4 %
2.6.3 Eficiencia terminal y deserción (E).	14	15.4 %
5.5.1 Programa de orientación psicológica (R).	14	15.4 %
9.2.2 Uso, programación de mantenimiento y renovación del equipo audiovisual y de cómputo (E).	14	15.4 %
3.6.2 Asignaturas/unidades de aprendizaje optativas (R).	14	15.4 %
5.4.1 Programa de asesoría a los estudiantes sobre su futura inserción profesional (R).	13	14.3 %
5.3.1 Actividades deportivas (R).	13	14.3 %
9.1.7 Instalaciones para actividades deportivas y culturales (R).	13	14.3 %

Indicadores	No. de R y S acumulada 2018	% de R y S en 2018
5.6.1 Seguridad y protección civil (E).	13	14.3 %
3.7.3 Factores para mejorar el Programa (R).	13	14.3 %
1.7.3 Mecanismos y resultados de evaluación del desempeño (E).	11	12.1 %
5.2.1 Actividades culturales (R).	11	12.1 %
6.3.3 Mecanismos para la selección del acervo (E).	11	12.1 %
2.1.2 Políticas de selección (E).	11	12.1 %
1.5.4 Comparación con otros programas educativos (de otras áreas de conocimiento: ciencias, ingenierías, humanidades, etc.) sobre la proporción de profesores de carrera en relación con el total de estudiantes matriculados (R).	10	11.0 %
10.1.7. Responsable académico de área afín o con la experiencia suficiente (F).	9	9.9 %
3.8.2 Divulgación de los elementos del plan de estudios (E).	9	9.9 %
3.3.2 Normativa específica del programa educativo (E).	9	9.9 %
3.6.1 Asignaturas/unidades de aprendizajes cursadas de manera compartida con otros programas educativos, eje vertebral o tronco común (R).	9	9.9 %
3.1.1 Políticas y estrategias institucionales sobre los planes de estudio (E).	8	8.8 %
2.5.2 Eficiencia de graduación o titulación (E).	8	8.8 %
1.5.5 Proporción de profesores de carrera con posgrado (R).	8	8.8 %
3.8.1 Misión y visión institucionales (F).	8	8.8 %
3.5.6 Métodos y técnicas de investigación (E).	8	8.8 %
6.2.1 Programa de apoyo académico (R).	8	8.8 %
1.2.1 Mecanismos de selección (E).	7	7.7 %
3.5.2 Carga total de actividades de aprendizaje (E).	7	7.7 %
3.5.1 Fines o propósitos del plan de estudios (E).	7	7.7 %
10.1.1 Funciones sustantivas (F).	7	7.7 %
5.7.1 Programa de enlace con la comunidad (R).	6	6.6 %
2.5.1 Opciones de titulación que ofrece el programa educativo (F).	6	6.6 %
10.1.4 Estructura y manuales (E).	5	5.5 %

Indicadores	No. de R y S acumulada 2018	% de R y S en 2018
10.1.2 Plan de desarrollo (F).	5	5.5 %
1.3.3 Equilibrio en antigüedad y edad en la planta docente (E).	5	5.5 %
7.4.1 Proyectos de servicio social (F).	5	5.5 %
10.1.3 Registro de verificación y cumplimiento del plan de desarrollo del programa (E).	5	5.5 %
4.2.1. Sistema de becas para estudiantes (E).	5	5.5 %
1.5.3 Relación de profesores de carrera frente al total de estudiantes matriculados (R).	4	4.4 %
10.1.8 Representación o agrupación formal de estudiantes (R).	4	4.4 %
6.3.4 Estantería abierta (R).	4	4.4 %
7.4.2 Estadísticas de servicio social (E).	4	4.4 %
2.6.2 Estadísticas de reprobación (E).	4	4.4 %
1.7.2 Políticas de evaluación del desempeño (E).	3	3.3 %
1.5.6 Estudios de posgrado y su equivalencia (R).	3	3.3 %
3.3.3 Normativa para acreditar las asignaturas/unidades de aprendizaje y tiempo para cubrir créditos (F).	3	3.3 %
4.2.2. Reconocimiento al rendimiento académico (R).	2	2.2 %
9.2.3. Registro de utilización del equipo audiovisual y de cómputo (R).	2	2.2 %
1.1.2 Reglamentación para el personal de carrera (E).	2	2.2 %
1.4.1. Libertad de cátedra (E).	2	2.2 %
2.1.1. Equidad en el ingreso (F).	1	1.1 %
5.6.4. Seguro médico para la formación práctica de profesionalización (antes llamadas de especialización) (E).	1	1.1 %
1.1.1 Normativa y políticas de personal académico (F).	1	1.1 %
3.3.1 Normativa institucional que afecta al programa académico (E).	0	0.0 %

*Nota metodológica: los datos que se presentan en esta tabla fueron tomados de información acumulada de 195 procesos de evaluación de programas educativos de turismo y gastronomía, realizados entre 2004 y febrero de 2019. Fuente: estadísticas del Conaet (2019).

De los resultados anteriores es simple deducir los indicadores que presentan mayoritariamente un cumplimiento parcial. Se presentan a continuación los 10 indicadores más recurrentes por categoría.

Categoría I. Personal Académico (se agrupan tres indicadores): Actualización docente (75 %), Producción de material didáctico o de recursos para el aprendizaje (67 %) y Sistema de estímulos (53 %). Es de señalar que la actualización docente ocupa el segundo lugar en el listado y que tiene el nivel de Esencial. Así también el indicador de la producción de material didáctico se presenta como una debilidad en el proceso de enseñanza-aprendizaje de los programas. El indicador del sistema de estímulos refiere una ausencia de estímulos formalizado y medible que sirva de aliciente al desempeño académico de los docentes.

No se ubican indicadores en la Categoría II en los primeros sitios del listado.

Categoría III. Planes de estudio (indicador con el mayor número de recomendaciones y sugerencias): el idioma extranjero cocurricular, el cual alude a que el idioma inglés debiera cursarse de manera cocurricular y no formar parte de la currícula de las carreras; sin embargo, una proporción significativa de las IES aún lo mantienen como parte de los créditos del plan de estudios. El otro indicador es el tercer idioma cocurricular, no obstante, es uno de los indicadores que sobresalen por su mejora histórica; 4 de cada 10 instituciones educativas no lo han incorporado en la formación de los estudiantes.

Las Categorías IV y V no tienen ningún indicador de los 10 primeros del listado.

Categoría VI. Servicios de apoyo al aprendizaje (solo aparece un indicador entre los 10 primeros de la lista): calidad del acervo propio de la disciplina. Su posición en el listado revela que el acervo es carente en términos de actualidad, suficiencia y/o correspondencia con los requerimientos de los listados bibliográficos de los programas de las asignaturas de los planes de estudio.

Categoría VII. Vinculación y extensión (se integran dos indicadores): agrupación formal de egresados, que ocupa el puesto número 3 del listado, y los cursos o programas de educación continua propios de la disciplina o del programa educativo. La agrupación formal de egresados refiere una escasa atención de las IES por mantener una comunicación con un colectivo organizado y representativo de sus egresados, así como la falta de cursos o programas de educación continua da cuenta de una falta de oferta educativa no solo para los egresados de las instituciones, sino, en general, para los profesionales del sector.

Sin ningún indicador de la Categoría VIII en las primeras posiciones del listado.

Categoría XI. Infraestructura y equipamiento: Talleres especializados para la formación práctica de simulación y programas computacionales propios de la actividad turística y/o gastronómica. Ambos corresponden a la condición de indicadores fundamentales, por lo que es especialmente delicada su posición en el listado, y nos revelan una debilidad en la infraestructura y equipamiento requeridos para la formación de los perfiles profesionales caracterizados por el Conaet.

No aparece ningún indicador de la Categoría X en los primeros diez lugares del listado.

A manera de síntesis de los distintos tipos de indicadores y datos presentados, se incluye un concentrado de información en la tabla 8, para la visualización general de las fortalezas y debilidades identificadas en las Instituciones de Educación Superior (IES).

Tabla 8. Concentrado de resultados por fortalezas y debilidades

Fortalezas	Debilidades
• Aumento de profesores de tiempo completo y de profesores de carrera. • Sistemas de evaluación del desempeño docente en todas las IES. • Incremento de programas de tutorías grupales e individuales, así como de apoyo académico para la formación de los estudiantes. • Equidad de género en el ingreso de los estudiantes. • Incremento de las opciones de titulación y de la eficiencia de titulación. • Favorables sistemas de becas para los estudiantes. • Cobertura universal de los estudiantes con seguro médico. • Normatividad establecida sobre todos los planes de estudio. • Amplia mayoría de programas sobre el modelo por competencias. • Mejora en la integración y sistematización de programas de asignatura. • Incremento de programas con idiomas adicionales en la formación. • Organización de la formación práctica de acuerdo con las cuatro diferentes modalidades de prácticas. • Incorporación de la investigación en mayor número de programas educativos • Capacidad áulica, equipamiento audiovisual y de cómputo suficientes. • Efectiva sistematización en la planeación, seguimiento y evaluación del desarrollo integral de los programas educativos.	• Insuficiente actualización docente. • Limitada producción de material didáctico. • Elevada carga horaria del personal de carrera dedicada a la gestión académico-administrativa. • Limitado número de profesores en intercambio académico. • Escasa implementación de sistemas de estímulos para el personal de carrera. • Insuficientes mecanismos de homologación de conocimientos para estudiantes de nuevo ingreso. • Incremento en el índice de reprobación. • Disminución de la eficiencia terminal. • Débil formación de emprendedores. • Escasos programas (un tercio) con el idioma extranjero de manera cocurricular. • Menos de la mitad de los programas alcanzan el grado de dominio B2 en el idioma inglés. • Deficiencia en la calidad del acervo bibliohemerográfico. • Desatención al seguimiento de egresados y a la efectividad de la bolsa de trabajo. • Escasa educación continua. • Condiciones organizacionales y financieras limitadas para el desarrollo de la investigación. • Insuficientes talleres especializados para la formación práctica de simulación. • Carencia de programas computacionales (aplicaciones) propios de la actividad turística y/o gastronómica. • Escasos recursos extraordinarios generados por los programas.

Como es visible, la educación turística y gastronómica cuenta con avances importantes en su trayectoria, pero aún tiene retos importantes por superar. En el capítulo siguiente se profundiza el análisis sobre la situación actual y las posibles estrategias a seguir.

Referencias

Tesis

- Gutiérrez N., R. (2016). *Estudio de la gestión de la evaluación con fines de acreditación de la educación turística y gastronómica de tipo superior en México, como herramienta para el desarrollo del país* [Tesis de Maestría en Gestión para el Desarrollo. Universidad Autónoma de Chiapas].



CAPÍTULO V

EL ESTADO DE LA EDUCACIÓN TURÍSTICA Y GASTRONÓMICA.

UN ANÁLISIS CUALITATIVO DE LOS RESULTADOS

Diana Castro-Ricalde

Maribel Osorio García

Irma Cortés Soto

Universidad Autónoma del Estado de México

Tal y como se ha venido reportando en los capítulos antecedentes, las Instituciones de Educación Superior que se someten a procesos continuos de evaluación han logrado superar diversos retos desde 2004, año a partir del cual Conaet inició dichos procesos valorativos; pero existen todavía múltiples aspectos que se visualizan como áreas de oportunidad y que resulta necesario atender a la brevedad con el fin de mejorar la acreditación de la calidad de planes de estudios y de las propias universidades para que logren el reconocimiento formal de la sociedad a la cual se deben, y que tanto persiguen.

De acuerdo con Martínez, Tobón y López (2017) los procesos de acreditación de las universidades en América Latina tienen su enfoque principal en los procesos administrativos, en la gestión formal y en la evaluación documental, por lo que están soslayando la evaluación del desempeño real de cada institución: se revisa la existencia de un plan de

estudios formal, la presencia de una planta docente suficiente, preparada y actualizada; la utilización de recursos y estrategias de aprendizaje pertinentes, la suficiencia de infraestructura en términos de aulas y laboratorios, por citar algunos ejemplos.

De hecho, como parte de tal acreditación, se examina que las instituciones cuenten con todos los “insumos” necesarios para la formación profesional; pero los autores señalados establecen que no analiza en específico cómo los contenidos de dichos planes están contribuyendo al logro del perfil de egreso; o cómo los profesores están abonando a una formación integral de los estudiantes, o el modo en que las herramientas utilizadas están optimizando la enseñanza, y favoreciendo el aprendizaje.

De aquí que, con base en la revisión documental realizada, y en el análisis de la información recopilada en términos de la acreditación de las IES, se postula que los procesos evaluativos debieran complementar la metodología cuantitativa que se ha venido aplicando hasta ahora, con la incorporación de una estimación cualitativa de la acreditación; completando las listas de cotejo con la valoración de los impactos de la formación profesional en la sociedad. Así como estudiando la vinculación del alumno con su entorno, las acciones que lleva a cabo para contribuir a la mejora de su comunidad; los efectos positivos que tiene la investigación que realiza y cómo a través de su formación ayuda al logro del bienestar social, fines últimos de la educación de nivel superior.

Porque esta situación que prevalece en general en las instituciones educativas en el continente americano en relación con la acreditación, se identifica de forma particular en México: en los procesos de evaluación de la calidad de las instituciones, se está priorizando el escrutinio de los datos que se producen cotidianamente, e incluso, la información que se divulga, pero no se está examinando lo relacionado con el conocimiento que debe generarse en las universidades, y cómo este es difundido y aplicado en favor del entorno y del bienestar del colectivo social al cual se debe cada institución.

En este tenor, son tres los aspectos sustantivos que se considera deben atenderse en las IES y que se han podido identificar, esto con base en el análisis de la información presentada en los apartados anteriores y en particular, en las valoraciones obtenidas de algunos de los sujetos que llevan a cabo cotidianamente los procesos evaluativos con fines de acreditación. En orden de alcanzar la calidad integral, y que los planes

y programas de estudio sean realmente pertinentes y relevantes para la comunidad a la que se deben, se considera que los centros escolares deben priorizar los siguientes factores:

- a) Procesos de enseñanza y aprendizaje.
- b) Formación integral.
- c) Contribución a la comunidad a través de la investigación y extensión.

Como puede colegirse, estos aspectos abarcan las funciones sustantivas de las universidades (docencia, investigación y extensión), que de alguna forma son señalados también por Martínez, Tobón y López (2017) en su estudio titulado *Acreditación de la calidad en instituciones de educación superior: retos pendientes en América Latina*, como áreas de oportunidad para todas las IES. A continuación, se explica el diseño metodológico aplicado, así como el marco conceptual que da soporte a cada factor, acompañado del análisis correspondiente, realizado a la luz de la realidad de las instituciones educativas sometidas a escrutinio y con base en la visión de algunos de los actores involucrados en los procesos de acreditación.

Diseño metodológico

Se aplicó un enfoque cualitativo con el propósito de analizar los resultados incluidos en el capítulo IV de este libro, con un tipo de investigación interpretativa centrada en la percepción de algunos de los actores con mayor trayectoria y experiencia en el proceso de evaluación con fines de acreditación que han participado en el Conaet. Esto, bajo el entendido de que el proceso de evaluación de los programas educativos constituye una experiencia humana que se vivencia de manera intersubjetiva y configura un conjunto de apreciaciones expresadas individualmente, pero compartidas socialmente sobre el sentido y la pertinencia de la evaluación.

Así entonces, al estar centrado el interés del análisis en identificar las principales apreciaciones de la colectividad que ha sido protagonista de la evaluación en diferentes roles, se aplicó la técnica de la entrevista a un total de 20 informantes clave, a saber:

- Pares titulares del Comité de Acreditación (dictaminadores).
- Pares evaluadores analistas.
- Pares evaluadores expertos en el perfil de egreso.
- Pares evaluadores coordinadores.
- Responsables de apoyo institucional a los procesos de evaluación de algunos programas educativos.

Para recabar las opiniones de estos actores, se elaboró un primer instrumento que permitiera recopilar algunas respuestas iniciales y que, entre tanto, sirviera de base, para luego poder ampliar sus vivencias y comentarios en una entrevista. El instrumento consideró los tres factores ya mencionados, solicitando a los entrevistados respuestas abiertas pero cortas, que dieran cuenta de los avances logrados en los programas educativos de las IES según su percepción y experiencia, así como los retos que consideran, están por superarse.

Se especificó a los entrevistados que podrían contemplar los criterios e indicadores establecidos en la metodología de Conaet, pero sin perder de vista la libre elección de aquellos aspectos que consideraran más importantes. Se destaca que este ejercicio no pretendió recabar una relación exhaustiva de ellos, sino identificar los aspectos que, a juicio de los entrevistados, representarían los elementos más significativos del proceso.

Para ampliar la información vertida en los instrumentos, se concertó una entrevista con cada uno de los sujetos involucrados a través de la plataforma de videoconferencias virtuales Zoom, con el propósito de ampliar o precisar el sentido de sus apreciaciones escritas, de ahondar en las ideas y razones que les motivaron a seleccionar los avances y retos anotados. Solo en un caso, la entrevista se llevó a cabo vía telefónica. En la tabla 1, se concentran los perfiles de los sujetos entrevistados, reservando sus nombres por cuestiones de confidencialidad.

Tabla 1. Perfil de entrevistados en la investigación cualitativa

Personas	Rol	Fecha
Entrevistado 1	Par evaluador coordinador	15 de julio de 2020
Entrevistado 2	Par titular del Comité de Acreditación	16 de julio de 2020
Entrevistado 3	Par evaluador coordinador	16 de julio de 2020
Entrevistado 4	Responsable de apoyo institucional para los procesos de evaluación de programas	16 de julio de 2020
Entrevistado 5	Par evaluador experto en el perfil de egreso de Gestión Empresarial	16 de julio de 2020
Entrevistado 6	Responsable institucional para los procesos de evaluación de programas	17 de julio de 2020
Entrevistado 7	Responsable institucional para los procesos de evaluación de programas	17 de julio de 2020
Entrevistado 8	Responsable institucional para los procesos de evaluación de programas	17 de julio de 2020
Entrevistado 9	Par evaluador experto en el perfil de egreso de Gestión Empresarial/Hospitalidad	17 de julio de 2020
Entrevistado 10	Par evaluador coordinador	17 de julio de 2020
Entrevistado 11	Par evaluador experto en el perfil de egreso de Gastronomía	20 de julio de 2020
Entrevistado 12	Par evaluador analista	23 de julio de 2020
Entrevistado 13	Par evaluador analista	23 de julio de 2020
Entrevistado 14	Par evaluador experto en el perfil de egreso de Gastronomía	28 de julio de 2020
Entrevistado 15	Responsable institucional para los procesos de evaluación de programas	28 de julio de 2020
Entrevistado 16	Par evaluador experto en el perfil de egreso de Planificación y Desarrollo/Turismo Alternativo	4 de agosto de 2020
Entrevistado 17	Par titular del Comité de Acreditación	9 de agosto de 2020
Entrevistado 18	Responsable institucional para los procesos de evaluación de programas.	10 de agosto de 2020
Entrevistado 19	Par titular del Comité de Acreditación	11 de agosto de 2020
Entrevistado 20	Par titular del Comité de Acreditación	18 de agosto de 2020

Fuente: elaboración propia, con base en directorio proporcionado por Conaet (2019).

Como se puede apreciar en la tabla 1, los entrevistados desempeñan diferentes roles en el proceso evaluativo, resaltando que la recepción de los instrumentos y las entrevistas se llevaron a cabo entre el 15 de julio y el 18 de agosto del 2020. A continuación, se presenta un marco conceptual relativo a cada factor seleccionado, así como un breve análisis de los resultados obtenidos en cada uno.

a) Procesos de enseñanza y aprendizaje

Marco conceptual

El proceso enseñanza y aprendizaje en las instituciones educativas constituye su binomio fundamental; sin embargo, contrario a su esencia, suele ser desligado y desarrollado de manera separada: el profesor enseña, pero no necesariamente el alumno aprende; o viceversa: el alumno aprende, con la ayuda o sin ella, del propio docente. Perdiendo de vista que aun cuando cada parte de esta “ecuación” educativa tiene sus propias características y complejidad, una carece de sentido sin la otra.

Resultaría inútil que el profesor utilizara las estrategias más novedosas, aplicara las herramientas tecnológicas más vanguardistas para enseñar, si el alumno no aprendiera. Y aun cuando este pudiera adquirir sus conocimientos de distintas formas, es la orientación del profesor la que les dota de propósito y significado con base en la naturaleza del programa educativo en el cual se forma, en los objetivos del programa de estudios, en la relación de este con el perfil de egreso, entre otros de los elementos a considerar durante la trayectoria académica del estudiante.

Claro que, lo ideal sería que dicho conjunto de fases y acciones de enseñanza y aprendizaje cumpliera su cometido: la transformación del individuo que se está formando, en favor de la mejora personal y de su comunidad, así como la resolución de los problemas más urgentes de su entorno con base en su ejercicio profesional. De acuerdo con Alfonso (2003):

El propósito esencial de la enseñanza es la transmisión de información mediante la comunicación directa o soportada en medios auxiliares, que presentan un mayor o menor grado de complejidad y costo. Como resultado de su acción, debe quedar una huella en el individuo, un reflejo de la realidad

objetiva, del mundo circundante que, en forma de conocimiento, habilidades y capacidades, le permitan enfrentarse a situaciones nuevas con una actitud creadora, adaptativa y de apropiación (p. 1).

Así, se considera que la constante de la enseñanza debe ser el cambio del alumno, no solo en términos cognoscitivos, sino y sobre todo en función de la adquisición de habilidades y el desarrollo de hábitos positivos que aseguren la transformación de él mismo y de su entorno, buscando tanto el beneficio de la persona, como el de la colectividad a la que pertenece. De hecho, en esto consiste la educación por competencias, que es el modelo educativo que predomina en casi todas las IES acreditadas por Conaet.

Dicho modelo se basa en la enseñanza de competencias profesionales, lo que implican poner en movimiento el conjunto de conocimientos, habilidades, actitudes y valores relacionados con la profesión que se trate, para “[...] resolver un problema, tomar una decisión, diseñar un proyecto, hacer un informe de un proyecto” (Pallisera et al., 2010, p. 3), trascendiendo del ámbito de una sola materia o asignatura. Pero, como es de suponer, esto involucra diversos retos para la enseñanza como el hecho de tener que precisar las competencias profesionales a desarrollar; luego, los contenidos involucrados en cada una, su “traducción” a los programas de estudio y, en consecuencia, la secuencia y planificación de actividades, estrategias, recursos didácticos, etc., al igual que los procesos de evaluación y los productos de aprendizaje esperados.

De hecho, Perrenoud (2004) suma otros retos a la enseñanza; establece que no basta con determinar los contenidos de la disciplina y organizar su enseñanza (secuencia y planificación), sino que también hay que diseñar situaciones de aprendizajes abiertas, relacionadas con los intereses de los alumnos que los involucre en procesos de búsqueda y resolución de problemas, lo que el autor denomina “organizar y animar situaciones de aprendizaje”.

Aunado a ello, se señala que la enseñanza implica también gestionar la progresión de los aprendizajes, regulando el aprendizaje de cada alumno a partir de un seguimiento individualizado, pero sin perder de vista el desarrollo del grupo; es decir, aplicar una pedagogía “diferenciada” con base en la heterogeneidad del conjunto de discentes. Entonces, puede inferirse que la enseñanza es una acción y, del mismo modo, una situa-

ción comunicativa entre los actores involucrados (alumnos, docentes, autoridades) que gira en torno a la propuesta normativa de la institución en la que se encuentren, y a los principios y valores que el educando quiere compartir, en consonancia con aquellos que impulsa la institución; y estos “traducidos” al propio marco cognitivo del estudiante.

Porque aquí cabe enfatizar que el aprendizaje debe ser el producto de la enseñanza, resultado de la intermediación del docente, que le allega al discente todos los elementos necesarios para que este genere nuevos conocimientos, y sepa aplicarlos en la mejora de su entorno. Sin embargo, el proceso no siempre ocurre así; de acuerdo con autores como Gagliardi (1986) el aprendizaje es: “[...] el hecho de construir un concepto estructurante [que] determina una reestructuración del sistema cognitivo, que lo hace apto para construir otros conocimientos. Lo que importa no es lo que se aprenda, sino la transformación que determina aquello que se aprende” (p. 31).

Y en estos planteamientos coincide Astolfi (1987) al explicar que los alumnos dotan de su propio significado a aquello que van conociendo, a lo que perciben; pero lo hacen en función de su propio sistema de conocimientos: relacionan los nuevos saberes con los antecedentes, pero con base en su acervo personal de juicios y creencias.

Lo que implica que un mismo fenómeno es interpretado de formas distintas, según el propio sistema de significación de cada alumno, lo que también puede cambiar su sentido; pero es aquí donde interviene el profesor, para enseñarles a pensar de forma coherente y con base en conceptos “verdaderos”, dotándole a la realidad del significado que se requiere, y no del que cada uno pretende, asociando a cada preconcepto del alumno, una formulación posible.

Aunque se resalta que no solo se trata del conocimiento de la realidad o la consecución de ciertas capacidades lo que se enseña y aprende sino y, sobre todo, el cómo hacer que estos elementos influyan en la resolución de un problema concreto, y en la positiva transformación del medio. Para Alfonso (2003), el aprendizaje:

[...] es la adquisición de un nuevo conocimiento, habilidad o capacidad. Para que dicho proceso pueda considerarse realmente como aprendizaje, en lugar de una simple huella o retención pasajera, debe poder manifestarse en un tiempo futuro y contribuir, además, a la solución de problemas concretos,

incluso diferentes en su esencia a los que motivaron inicialmente el desarrollo del conocimiento, habilidad o capacidad (párr. 13).

De hecho, orientar a los estudiantes universitarios hacia la resolución de problemas reales y concretos, son otros de los principales desafíos que enfrenta el profesorado. Porque los problemas representan lo que los alumnos estarán enfrentando en situaciones prácticas durante su desempeño laboral, y ponen el foco en situaciones que seguramente tendrán que resolverse a través de la integración de múltiples disciplinas. Y todo esto hace posible que los alumnos posteriormente recuerden la situación a la que se tuvieron que enfrentar, y cómo le hicieron para resolverla, lo que no puede ser una acción individual, sino que tiene que ser producto de la actuación colaborativa e interacción comunicativa a la que se hacía referencia antes.

Análisis de resultados

Con base en las opiniones recabadas por parte de los informantes clave entrevistados, se considera que existen 5 elementos esenciales en los procesos de enseñanza y aprendizaje, que debieran evaluarse también de forma cualitativa. Estos son:

- Planes y programas de estudio.
- Perfil de egreso.
- Idiomas.
- Personal académico.
- Gestión institucional.

En relación con la **instrumentación de los Planes y Programas de Estudio**, se han obtenido múltiples y diversos logros por parte de las IES, como es el caso del incremento en la eficiencia terminal o incluso en los índices de titulación; o bien, la homologación de los conocimientos de los alumnos de nuevo ingreso, a través de la implementación de cursos propedéuticos y de “nivelación”. Sin embargo, se reconoce la necesidad de continuar apoyando la inducción de los alumnos a la vida universitaria; es decir, no solamente centrar la atención en el desarrollo académico, sino también en su acompañamiento para que conozcan

las facilidades, servicios y programas con que cuenta la institución y se sientan bienvenidos y apoyados desde su ingreso a la universidad, favoreciendo paralelamente su compromiso con la escuela, con profesores y compañeros lo que se considera que, sin duda, se verá reflejado en un mejor y mayor aprendizaje por parte de los estudiantes.

También se reconoce que hace falta continuar trabajando en la cercana coordinación entre empleadores y la propia institución educativa, para involucrarlos en la revisión y actualización constante de los planes y programas; enfatizando la necesaria distinción entre la formación técnica superior, y la de licenciatura, ya que en las universidades se requiere profesionalizar tanto a los operativos, como a los mandos medios y superiores que demandan los puestos de trabajo. Claro, sin perder de vista los objetivos particulares y el perfil de egreso de cada carrera técnica y/o universitaria.

Por otro lado, se exige desarrollar en los estudiantes mayores capacidades para el diseño de productos turísticos y/o gastronómicos innovadores, acordes con los destinos e incluso con la demanda turística de cada región; buscando paralelamente, el impulso del liderazgo de los profesionales, y la prosperidad de las comunidades locales, combinando así el emprendedurismo y el logro último de los fines institucionales: el bienestar social, a través de la educación.

En cuanto al **perfil de egreso**, los entrevistados reconocen logros diversos de las instituciones evaluadas como es la incorporación de un mayor número de alumnos y egresados al sector turístico y/o gastronómico, asociación que inicia desde la realización de las prácticas profesionalizantes –que suelen comenzar a partir del 5° semestre de la licenciatura– y de las estancias profesionales –que normalmente se encuentran ubicadas en el 9° y/o 10° semestre de los diferentes planes de estudio–. Ya que, por medio de dichos acercamientos con el mercado laboral, los alumnos van conociendo más de cerca la realidad y se van posicionando en las organizaciones vía su desempeño personal y profesional.

Favoreciendo a la vez, que tanto alumnos como profesores interrelacionen los conocimientos teóricos con los aplicativos en la práctica profesional; y que logren los objetivos de aprendizaje –tanto los diseñados para cada nivel de la formación, como los generales establecidos de forma explícita en el Plan de Estudios–; contribuyendo a alcanzar lo señalado en el perfil de egreso y, por otro lado, aportar elementos de valoración en torno a la congruencia y pertinencia del PE con el mercado de trabajo.

A pesar de dichos logros, se requiere todavía difundir entre la comunidad académica el perfil de egreso –señalado en el Plan de Estudios de la institución educativa que se trate–, y cómo este se va logrando a través de los diferentes contenidos de los programas de estudio; es decir, cómo cada asignatura contribuye a alcanzar tal perfil. Asimismo, los entrevistados coincidieron en que se tiene que continuar trabajando en la colocación de los egresados en puestos laborales afines a la disciplina, tratando de lograr de forma paralela, el reconocimiento por parte de los empleadores y/o empresarios del sector turístico y gastronómico, especialmente de aquellos alumnos egresados de programas educativos acreditados y, por ende, de aquellas instituciones educativas que ostenten el reconocimiento del Conaet.

En función del aspecto **idiomas**, los informantes clave concuerdan en que se han alcanzado diversas metas, como el hecho de implementar asignaturas de diversos idiomas diferentes al inglés en los PE; es el caso del francés, alemán y chino, entre otros. Asimismo, se reconoce un mayor impulso a la obtención de diferentes certificaciones por parte de alumnos y profesores; certificaciones como: *Preliminary English Test* (PET); *First Certificate in English* (FCE); *Certificate of Advanced English* (CAE); *Certificate Proficiency in English* (CPE); *Test of English as a Foreign Language* (TOEFL); *Test of English for International Communication* (TOEIC). O bien, *Nihongo Noryoku Shiken Japanese Proficiency Test* (idioma japonés), *Goethe Zertifikat* (alemán); *Certificación de Italiano como Lengua Extranjera* (CILS), y *Proyecto Lengua Italiana Dante Alighieri* (PLIDA), exámenes que validan las competencias del idioma italiano, entre otras certificaciones.

Sin embargo, los entrevistados también señalan que siguen existiendo numerosas quejas por parte de los empleadores que ofrecen distintos servicios relacionados con el ámbito tanto del turismo como de la gastronomía (hospedaje, transporte, alimentación), comentando que alumnos y egresados de dichas carreras carecen del dominio comprobable del idioma. Aun cuando presentan como evidencia su historial académico y/o su certificado de estudios que avala el haber cursado y aprobado las diferentes asignaturas referidas a la lengua que se imparta –especialmente el inglés–, se trata de una validación “interna”, exigencia de su formación profesional, pero no cuentan con ninguna de las certificaciones antes descritas, emitidas por organismos reconocidos a nivel internacional.

Es por lo que se visualiza como reto que las IES exijan a sus estudiantes cursar el idioma extracurricularmente: por fuera, en cualquier otra institución pública o privada, y como forma complementaria a la formación que adquieren durante su carrera; de esta manera, podrían revalidarlo presentando una certificación para ello. Si se exige cursar la lengua extranjera fuera de la institución, simultáneamente se podría “descargar” de su Plan de Estudios tanto asignaturas dedicadas a los idiomas, como créditos y horas que bien podrían dedicarse al abordaje de otras temáticas igualmente importantes para la formación de los Licenciados en Turismo y en Gastronomía.

Igualmente se señala que algunas instituciones educativas han implementado ciertas estrategias de sanción o “bloqueo” a estudiantes que no cumplen con la acreditación del idioma; ciertas universidades aplican exámenes diagnósticos en idioma inglés a los aspirantes, rechazando a quienes no cubren el puntaje mínimo necesario de acreditación; y algunas más, instrumentan dicha prueba de valoración con el fin de obligar a los estudiantes de nuevo ingreso a aprobar cursos de nivelación.

Entre otras estrategias adicionales que se podrían continuar implementando, o bien, instrumentando en las IES, es la obligatoriedad hacia los alumnos de tomar cursos extracurriculares en idioma inglés hasta llegar a 5° o 6° semestre, *donde deben demostrar que poseen el nivel de dominio necesario del idioma, evitando así que continúen avanzando en su formación profesional, e incluso la culminen, sin antes haber cubierto todos los créditos necesarios.*

Por otra parte, al reconocerse que todavía un gran número de estudiantes continúa reprobando los idiomas curriculares, se recomienda a las IES trabajar simultáneamente en: el incremento del número de estudiantes que puedan acreditar el idioma extranjero, sin la necesidad de aplicar dichas estrategias de “bloqueo”; o bien, en la incorporación en los programas de estudio relativos a idiomas, de temas concretos de turismo y/o gastronomía, pero acordes con el tipo de turismo que arriba a los destinos que se consideren área de influencia de la institución educativa que se trate, lo que también contribuiría al desarrollo de competencias particulares, en función de lo que demande el mercado laboral del entorno inmediato.

En términos del elemento **personal académico**, los entrevistados destacaron algunos logros como la sensibilización de la comunidad en torno al cambio generacional en la planta docente de tiempo completo; es decir, se ha comenzado a tomar conciencia en las Instituciones de Educación Superior (IES), de la necesidad de formar desde ahora a los futuros docentes que irán ocupando el lugar de aquellos profesores que se van jubilando o retirando del ejercicio profesional.

Aunado a ello, se han incrementado los programas y cursos de formación profesional docente, de actualización y capacitación pedagógica para profesores de todos los niveles (licenciatura y posgrado); logrando también una mayor participación en las actividades académicas y administrativas por parte de los Profesores de Tiempo Completo (PTC), de Medio Tiempo e incluso de asignatura.

Dicha participación se ha traducido en un mayor trabajo en Academia tanto para la actualización de programas de estudio, como para la instrumentación de la planeación didáctica o de curso; lo que se evidencia en una homologación de productos y actividades a realizar por los estudiantes, aun cuando los profesores de una misma asignatura sean diferentes. Igualmente se ha visto favorecida la categorización y recategorización de los PTC, lo que se cree ha contribuido al incremento de profesores con estudios de posgrado, y en su mayoría, con la obtención de títulos asociados a la orientación y objetivos de los programas de estudios en los que imparten docencia.

Sin embargo, dentro de las áreas de oportunidad que los entrevistados reconocen en torno a este rubro de personal académico, se encuentra la asignación de una mayor partida presupuestal, o bien, de otros apoyos académicos como descarga horaria, becas directas, o algún otro tipo de beneficios para su formación profesional, especialmente en estudios de posgrado a nivel doctorado. Ya que una cantidad mínima de profesores llega a recibir dicho apoyo, el que suele traducirse únicamente en permisos temporales.

Asimismo, se visualiza como otro reto importante el ofrecer a la planta docente cursos de actualización disciplinaria ya que, si bien es cierto que periódicamente suelen organizarse y ofrecerse en la propia institución programas de actualización, frecuentemente estos son de tipo pedagógico y didáctico. Requiriéndose un reforzamiento en lo

relativo a la oferta de cursos de formación docente, pero en torno a los fundamentos epistémicos, teóricos y metodológicos propios del turismo y/o de la gastronomía en los que también participen un mayor número de profesores tanto de tiempo completo como de asignatura.

Otra área de oportunidad reportada por los entrevistados es el logro del equilibrio en la carga académica de los Profesores de Tiempo Completo, quienes frecuentemente se encuentran “rebasados” en sus funciones, toda vez que deben cumplir con: a) tareas de docencia, cuyas horas frente a grupo fluctúan entre las 12 y las 24 por semana-mes (sin contar tiempo de preparación de clases, elaboración de material didáctico, etc., y b) Con tareas de tutoría académica, tanto en términos de dirección de tesis y/o revisión de trabajos de titulación, como apoyo y seguimiento académico individual y grupal. Enfatizándose que, algunos docentes, atienden a un número variable de tutorados que fluctúa entre los 15 y los 35 alumnos por periodo.

Otra gran parte de la carga académica de un docente “promedio”, corresponde a: c) gestión; los profesores tienen que participar en proyectos y programas de diversa índole, tanto académica como administrativa que va desde el diseño, instrumentación y evaluación curricular, pasa por la organización de eventos y coordinación de publicaciones institucionales, por la coordinación de áreas o departamentos, hasta llegar a la representación de la comunidad en consejos y órganos colegiados, entre otras labores.

Además, a los PTC se les exige: d) investigación, debiendo generar productos científicos a manera de evidencia, como proyectos –con o sin financiamiento–, de los cuales se deben derivar libros, capítulos de libro, artículos publicados, tesis –a través de la asesoría de los propios estudiantes–; ponencias presentadas en foros y congresos tanto nacionales como internacionales, y memorias publicadas –derivadas de dichos eventos académicos–, entre otros.

Precisamente para reconocer la productividad de los docentes, es que también se visualiza como un reto para las instituciones educativas la gestión de estímulos externos para apoyar la realización de algunas de las actividades señaladas; considerando también la integración de los profesores de asignatura –como una forma de “aligerar” la carga de los PTC–, quienes también tendrían que ser reconocidos por medio de incentivos tanto económicos como otras prebendas, sobre todo quienes laboran en

universidades privadas. Sugiriéndose igualmente continuar apoyando con descarga horaria de docencia, a aquellos profesores con posgrado que desarrollan prioritariamente labores de investigación.

Por otro lado, los entrevistados reconocieron también como otro reto de las IES, atender de forma más eficiente la opinión vertida por los estudiantes en la evaluación o “apreciación estudiantil”, cuya calificación debería servir de parámetro confiable para “medir” el desempeño de los docentes, siempre y cuando los instrumentos institucionales de valoración estuvieren dirigidos a la estimación objetiva, tanto cuantitativa como cualitativa, de la práctica docente.

Un área de oportunidad más reportada por los entrevistados en torno al personal académico, es la participación de los docentes en prácticas y estancias profesionales (similares a las que llevan a cabo los estudiantes), con el propósito de obtener y/o actualizar sus conocimientos y habilidades, y regresar a compartirlos en las aulas; lo que también podría contribuir a la obtención de un catálogo más amplio de estrategias de enseñanza y aprendizaje para la instrumentación del programa educativo, y a la verificación del logro de competencias o habilidades en los alumnos de forma más objetiva y cercana a la realidad.

En cuanto a la *gestión institucional*, este fue el aspecto que recibió mayor atención por parte de los entrevistados, tanto en función de los logros obtenidos, como en la identificación de las áreas de oportunidad. En términos de los beneficios señalados, se destacó una mayor cultura de mejora por parte de las instituciones educativas, basada en indicadores de desempeño y resultados, lo que se considera se debe, sobre todo, a los procesos de acreditación a los cuales se someten periódicamente, especialmente aquellas universidades que pretenden obtener la reacreditación.

También se vislumbró como positivo un incremento en el trabajo de Academia por parte de los docentes, lo que se ha traducido en un mayor número de planes y programas de estudio actualizados los que, además, se están diseñando, modificando y evaluando con base en los perfiles nacionales determinados por el Conaet y en función de la atención de las recomendaciones hechas por los evaluadores (con fines de acreditación y reacreditación). Y otro producto que pudiera ser también consecuencia de tales acuerdos académicos, es la elevación de las calificaciones de los profesores, en los procesos de evaluación del desempeño docente.

Igualmente se resaltó la participación de las Instituciones de Educación Superior (IES) en sistemas de gestión para la identificación de posibles desviaciones o malos manejos en procesos administrativos y/o académicos; y en este tenor, el diseño e implementación de instrumentos de cualificación de contratación, ingreso, permanencia y promoción de profesores para distintas plazas académicas. Así como el registro y sistematización de diversos procesos y actividades académicas. En otro orden de ideas, pero igualmente en términos de gestión, se identificó como positivo el incremento de apoyos económicos para los estudiantes y, además, la generación de recursos propios a través de diversos servicios de asesoría, consultoría e incluso, producción de bienes, productos y servicios, según la licenciatura correspondiente.

Entre los desafíos a superar en términos de la gestión, se subrayó la necesidad de continuar dando seguimiento y cumplimiento a las recomendaciones emitidas por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet), pero a través de un análisis integral de los indicadores y no de manera aislada, involucrando conjuntamente a toda la comunidad académica en dichos procesos de mejora continua.

Otro reto pendiente de enfrentar sería el impulso a la continuidad de programas y acciones institucionales, aún con los cambios de administración, así como la realización de estudios formales de pertinencia, evitando investigaciones separadas de los diferentes actores que participan en el programa educativo, o bien, desarticuladas de las necesidades identificadas en el contexto regional.

El apuntalamiento del trabajo de investigación realizado por los profesores fue señalado como otro reto importante a superar, resaltándose que debe evitarse saturar a los docentes de actividades de gestión o bien, de cumplimiento de los procedimientos exigidos por los Sistemas de Gestión de la Calidad; evitando, a un mismo tiempo, la práctica de la “simulación” en las diversas actividades y productos sometidos a evaluación. Práctica en la que suele incurrir parte del personal docente, “presionado” por el cumplimiento y los procesos de evaluación frecuentes a los cuales son sometidos.

En este orden de ideas, se visualiza como benéfico el someter a la institución educativa a la evaluación de su calidad, pero a través de sistemas, normas y parámetros internacionales (no solo nacionales), reconociéndose

la mejora y el aseguramiento de dicha calidad, como un factor estratégico de innovación y competitividad que involucra a toda la comunidad académica, tanto autoridades como administrativos, docentes y estudiantes. Se enfatiza que este rubro de gestión presenta mayores retos a superar, ya que se infiere que múltiples acciones tienen que ser impulsadas, implementadas, y por supuesto, evaluadas, desde la Administración.

Porque aun cuando toda universidad o instituto tecnológico está compuesto por aquellos actores que cotidianamente implementan las acciones necesarias para “echar a andar” los procesos de enseñanza y aprendizaje, como es el caso de los alumnos y de los profesores, también lo es que sin políticas claras que orienten tales acciones, sin ordenamientos y reglas precisas a seguir que reconozcan, protejan y, entre tanto, impulsen dichos actos, y sin los insumos necesarios para apoyar las actividades y tareas, difícilmente podrán lograrse o concretarse los objetivos definidos previamente. Se requiere voluntad, pero, sobre todo, claridad en cuanto al rumbo que debe tomar la institución educativa y esto es lo que ofrece un adecuado proceso de administración, organización y funcionamiento de cualquier centro escolar.

b) Formación integral

Marco conceptual

La formación integral se relaciona con la búsqueda del crecimiento personal y social del alumno; con el desarrollo de diversas facetas individuales y comunitarias, que le doten de identidad y que abarquen aspectos tanto humanos como curriculares y sociales, todos con base en una perspectiva de configuración intencionada por parte de la institución educativa.

Para Ruiz (2007), la formación integral se relaciona con dos ámbitos de la institución: el currículo (planes y programas de estudio), y los programas de extensión, difusión y vinculación que, en conjunto, contribuyen a la adquisición de los saberes necesarios para ejercicio de la profesión y de aquellos principios y valores que el estudiante pondrá al servicio de la transformación de su entorno y que contribuyen al mejoramiento de las condiciones sociales. De tal forma que el alumno se verá beneficiado de manera particular y, además, será útil para la sociedad.

Para Díaz y Pérez (2008), la preparación del estudiante tiene que ver con la formación humana vista como un todo, es decir, con un proceso de construcción permanente de la persona, con el individuo en sí mismo, pero en interacción con su entorno tanto natural como cultural.

[...] implica un tránsito de doble vía; por una parte, surge de un proceso interior y constante en búsqueda de la transformación personal para adaptarse al entorno y de otra parte de la labor de construcción de significados que ha hecho el medio social externo para que las personas se apropien de aquello a través de lo cual se forman (p. 115).

Entonces, resulta evidente que en dicho proceso la Universidad tiene un papel esencial, porque no solo tiene que contribuir a la configuración del alumno en sus dimensiones física, psicológica e intelectual, sino también, ayudarlo a forjar la parte afectiva, social y cultural; ayudarlo a desarrollar su “yo” interno, personal, introspectivo, y su “yo” externo de agrupación, organización y convivencia, su ámbito de extraversión, de apertura hacia los demás y lo que le rodea. Para el equipo de ACODESI (2003), la formación integral busca lograr:

[...] la realización plena del hombre y de la mujer, desde lo que a cada uno de ellos les corresponde y es propio de su vocación personal. También, contribuye al mejoramiento de la calidad de vida del entorno social, puesto que ningún ser humano se forma para sí mismo y para mejorar él mismo, sino que lo hace en un contexto sociocultural determinado con el objeto igualmente de mejorarlo (p. 6).

En consecuencia, se reconoce que los modelos educativos contemporáneos tienen que asumir su responsabilidad en la educación de los jóvenes universitarios desde una perspectiva holística, preparándolos como un todo, y abarcando diversas dimensiones de su persona; no solo los aspectos disciplinarios, o conductuales, como suele hacerse a través de los modelos por competencias que, aun cuando comprenden todas las facetas señaladas, estas suelen ser reforzadas e incluso evaluadas de forma aislada una de otra. Difícilmente en los programas de estudio de las instituciones educativas se identifica una evaluación del aprendizaje que integre todas las dimensiones, a un mismo tiempo.

De acuerdo con Díaz y Pérez (2008), las cualidades de la formación integral se relacionan con preparar a los estudiantes para ser “[...] buenas personas, buenos ciudadanos y buenos profesionales” (p. 114), lo que sin duda se relaciona con la formación en competencias establecidas en el llamado “Informe Delors” para la Unesco (1996): saber conocer (conocimientos), saber hacer (habilidades), saber convivir (actitudes) y saber ser (valores). Sin embargo, se reitera, dicha preparación suele ser realizada y estimada a través de instrumentos de evaluación estancos, sin comunicación ni interrelación entre unos y otros. Cuando la formación integral tendría que verse e implementarse como un proceso:

[...] mediante el cual el estudiante aprendiera a conocerse a sí mismo y al mundo que le rodea, a transformar ese mundo y lograr su propia autoformación en las diferentes esferas y contextos de actuación manifestada en una adecuada coherencia entre el sentir, el pensar y el actuar (Torres, 2006, citado en Torres, Ruiz y Álvarez, 2007, p. 2).

Análisis de resultados

Por lo que hace a la Formación Integral, los informantes clave entrevistados advierten cinco elementos a evaluarse cualitativamente, a saber:

- Tutorías.
- Formación práctica.
- Movilidad e internacionalización.
- Emprendedurismo.
- Cultura, arte y deporte.

En relación con el programa de **tutorías**, existen avances importantes por parte de las IES tales como mayor cobertura de estudiantes mediante la implementación de tutorías grupales e individuales y cuyo propósito es prever problemas que se les pudieran presentar durante su trayectoria escolar, igualmente se identifica la realización de acciones correctivas a través de asesorías para estudiantes. Otros programas que han apoyado a los estudiantes son los relacionados con su inserción profesional y laboral, además de aquellos encaminados a brindar orientación y asesoría psicológica.

Sin embargo, en este rubro se visualiza como necesario consolidar los modelos universitarios de Tutoría implementando acciones que permitan dar seguimiento a los estudiantes desde su ingreso a fin de identificar casos que requieran apoyo, y canalizarlos oportunamente. Otro aspecto significativo es fortalecer el programa de mentoría y asesoría disciplinaria, lo que presumiblemente impactaría en la reducción de la deserción; valioso sería que los organismos académicos cuenten con personal y espacios propios para el apoyo psicopedagógico y médico de los alumnos.

La **formación práctica** ha sido históricamente una preocupación arraigada en las IES y se han dado pasos importantes como la implementación de las prácticas en las cuatro modalidades que propone Conaet: inducción, aproximación, simulación y profesionalización. De la misma manera se han creado mecanismos formales, sistemáticos y medibles para su seguimiento y evaluación; adicionalmente los alumnos cuentan con seguro médico para la realización de prácticas profesionales, asistencia a actividades extramuros y de intercambio académico.

Para la operación de las prácticas profesionales los espacios académicos han desarrollado *vínculos con empresas, organismos, asociaciones y autoridades*, algunos ya participan en consejos consultivos en los que colaboran académicos, empleadores y sociedad civil, aportando estrategias para la realización de prácticas profesionalizantes, entre otras actividades; también se han instrumentado gestiones de enlace entre la institución educativa y la comunidad, al igual que con el sector público y privado brindando apoyo en la realización de diversos eventos.

En este aspecto, los entrevistados señalan que algunos de los retos por cubrir por parte de las IES son el fortalecimiento de la formación práctica como eje central de la formación integral, otorgándole mayor robustez a la estructura y seguimiento, y a la instrumentación de canales de comunicación con la sociedad que permitan difundir las acciones institucionales y las actividades de enlace llevadas a cabo con la comunidad.

Por lo que hace a la **movilidad**, este es uno de los aspectos donde las Instituciones de Educación Superior evidencian más disparidades; aun cuando se ha avanzado en algunas instituciones que registran un fortalecimiento de los vínculos para la movilidad internacional, el incremento del número de participantes en programas de intercambio académico

y movilidad estudiantil; incluso algunas han impulsado la internacionalización a través de la obtención de recursos extraordinarios para su ejecución, además de aprovechar los recursos virtuales. Sin embargo, se hace necesario implementar en todas las instituciones el programa de movilidad, y donde existe, vigorizarlo.

En otro aspecto de este rubro, las instituciones educativas reconocen la importancia del **emprendedurismo** en la formación de los estudiantes, misma que se refleja en algunos espacios académicos en la aplicación de resultados de aprendizaje en proyectos de emprendurismo social, al igual que en la formación de emprendedores para la operación local y el diseño de productos turísticos. A pesar de ello, se requiere mayor atención en este rubro. Los desafíos por abordar incluyen el impulsar el emprendedurismo de manera formal e institucional en las IES públicas, igualmente participar en el diseño de nuevos productos turísticos propios de cada comunidad y ofrecerles capacitaciones en aquellos aspectos que lo requieran. También se requiere incrementar la participación de las instituciones educativas en los proyectos turísticos federales y estatales como el rescate de “Pueblos Mágicos” y la integración de “Agendas de Competitividad”.

El desarrollo de la **cultura, arte y deporte** son indispensables para la formación integral del estudiante; algunos de los elementos sobre los que las instituciones educativas han mejorado son la inclusión en los planes de estudio de unidades optativas obligatorias de tipo cultural y artístico, con créditos asignados, así como mayor participación de alumnos en actividades extracurriculares de carácter cultural y deportivo; asimismo, se han creado parques y centros de promoción y desarrollo de la identidad (con base en recomendaciones del Conaet) y se han fortalecido los lazos escuela-familia desarrollando pláticas informativas relacionadas con los programas de estudio para familias de los estudiantes, en algunos casos, se han brindado facilidades a familiares para uso de instalaciones deportivas y culturales, y se han fortalecido las brigadas de protección civil.

Los principales desafíos que enfrenta el desarrollo de la cultura, arte y deporte en las instituciones educativas de nivel superior, se centran en realizar un mayor número de actividades extracurriculares dirigidas a enriquecer el perfil del estudiante y en efectuar cambios en las instalaciones, de acuerdo con las directrices de protección civil.

c) Contribución a la comunidad a través de la investigación y extensión

Marco conceptual

Al ser la educación superior que se oferta en las universidades financiada por la propia sociedad, obliga a que las tareas y productos generados por alumnos y sus profesores, se revierta a ella; aun cuando se trate de instituciones educativas privadas, todas tienen como una de sus funciones sociales, poner el saber adquirido de sus estudiantes durante la formación profesional, al servicio de la comunidad para la resolución de los problemas más apremiantes que le aquejan y/o para la satisfacción de las necesidades identificadas, todo con miras al logro del bienestar social. De aquí que existan varias funciones que contribuyan a tal fin, como es el caso de la extensión, la vinculación, la difusión y la investigación, tareas íntimamente relacionadas entre sí y que incluso suelen confundirse y traslaparse unas con otras. Para Tünnermann (2000):

[...] la extensión universitaria tiene por misión proyectar, en la forma más amplia posible y en todas las esferas de la nación, los conocimientos, estudios e investigaciones de la universidad, para permitir a todos participar en la cultura universitaria, contribuir al desarrollo social y a la elevación del nivel espiritual, moral, intelectual y técnico del pueblo (p. 4).

Es decir, la extensión entraña la realización de acciones diversas que van más allá de las actividades académicas de enseñanza y aprendizaje en el aula; ya que se trata de trascender y entablar un diálogo, una relación de interacción con la institución y su entorno. De aquí que, incluya servicios a la comunidad (clínicas psicológicas, dentales y médicas), servicios de asistencia (asesoría técnica, consultorías), y extensión académica o de docencia (educación continua, formación del profesorado, capacitación del personal administrativo).

Y por ello se denomina extensión: porque se trata de “desplegar” y de poner al alcance de las personas, lo que se produce y emana de la institución educativa, a manera de acción social. Pero dichas acciones no podrían llevarse a cabo, si no se desarrollara al interior de las instituciones, investigación, y si esta a su vez, no estuviera íntimamente

vinculada con los requerimientos de la comunidad, y si no se difundiera entre los posibles usuarios de dicha zona.

Por ello se reitera que se asocian a dicho término las demás funciones sustantivas de las IES: la investigación, la difusión y la vinculación. Visto de otra forma: del proceso de investigación, derivan productos científicos (libros, artículos, tesis, proyectos) que tienen la intención primaria de proveer posibles alternativas de solución a problemas identificados en el entorno, y/o a llenar vacíos de conocimiento en relación con el tema que se indaga.

Los productos científicos constituyen en sí la forma de difusión por excelencia de la labor investigativa que se lleva a cabo en las universidades; y al estar relacionada con las Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC) que se cultivan en ellas, se convierten en ese elemento diferenciador, puesto que representan la “especialización” de los estudiantes en torno a un tema que, a su vez, se cultiva en la propia institución por ser del interés y experticia de los investigadores que la representan. De acuerdo con Cedeño y Machado (2012), “[...] la Universidad, a través de la extensión, tiene una función particular que le permite diferenciarse y autorreferenciarse del resto de los subsistemas sociales” (párr. 63).

Pero la investigación ya sea básica o aplicada, no tendría sentido si no existiera una labor de vinculación con la sociedad, entendida esta como: “la unión de los actores en un proceso dirigido a un fin sea este la prestación de servicios profesionales o la práctica profesional con fines didácticos de aprendizaje para el alumno” (García, Morales y Castellanos, 2009, p. 100). Porque si no existiera tal acercamiento y/o tal conocimiento del entorno, difícilmente podrían solventarse sus requerimientos.

Las ventajas que entraña la propia vinculación, es que los alumnos pueden poner en práctica los aprendizajes adquiridos durante su formación, contrastar la teoría con la realidad, y adquirir nuevos saberes con base en la experiencia, articulando de esta manera las demás funciones universitarias de docencia, investigación, extensión y difusión. Pero, independientemente del término con el que se asocie a la función de extensión (investigación, difusión, vinculación, acción social, servicio social) dicho concepto “[...] se inscribe en el marco de la preocupación de las universidades latinoamericanas por trascender las fronteras institucionales, aproximando su acción a distintos sectores de la sociedad” (Fresán, 2004, p. 49).

Análisis de resultados

Una vez conceptualizado este factor, se analizan los elementos particulares que corresponden a este eje de análisis:

- Investigación.
- Vinculación con la comunidad.
- Inserción laboral local.

Con respecto a la **investigación**, las IES presentan muy distintos alcances en su desarrollo. Algunos programas se encuentran en una fase de inicio, como es el caso de algunas instituciones particulares; otros se observan en crecimiento-fortalecimiento como ocurre con gran parte de las Universidades Tecnológicas; y en unos más hay una franca consolidación, como es el caso de las universidades públicas de mayor trayectoria. El hecho de que la investigación constituya toda una categoría en la Metodología de Evaluación del Conaet, además de la convergencia de varios indicadores –tales como el número de horas dedicadas por los Profesores de Tiempo Completo (PTCs) a la investigación y el número y nivel de Cuerpos Académicos (CA)– impulsó a que en el periodo se crearan espacios, estímulos y/o responsabilidades respecto a esta función.

Por tanto, se observa como un avance favorable la institucionalización de la investigación en las IES, aunque en un nivel de desarrollo muy heterogéneo. Sobresale también que la investigación turística se muestra en mayor avance que la investigación en gastronomía, la cual ha empezado a despuntar en forma decidida.

La heterogeneidad aludida se expresa en que solo en algunos casos se ha concretado una estructura formal para la realización de esta función, habiendo una amplia ausencia de áreas administrativas *ex profeso*, de registros institucionales sistematizados sobre los proyectos de investigación, de financiamientos dirigidos a la realización de los proyectos, de fondos para la edición de libros y de incentivos de compensación hacia la productividad científica. Sin duda hay limitaciones presupuestales en todas las IES, pero diversos tipos de estímulos podrían implementarse.

En general, los profesores de tiempo completo incorporaron en su quehacer académico a la investigación, definiendo proyectos a partir de sus propios temas de tesis, de sus cursos o seminarios de investigación

impartidos a los alumnos, o de las líneas de sus cuerpos académicos. En esta sinergia, se identifican al menos dos debilidades: por una parte, la saturación de actividades por parte de los profesores y la falta de estructuras y esquemas suficientes para la labor de investigación ha dado lugar a que se confunda que los trabajos de investigación de los alumnos pueden presentarse como productos de investigación de los profesores; por otra parte, son escasos los proyectos de investigación vinculados con el sector productivo o social, careciendo de un esquema formal de proyectos vinculantes entre las necesidades regionales y locales del sector y los proyectos.

Excepción a la regla son los programas que han logrado conformar espacios formales de comunicación y colaboración con las asociaciones empresariales, civiles y/o comunitarias a manera de consejos consultivos, que han dado la posibilidad de formular proyectos para la toma de decisiones en problemáticas específicas del sector. Estos espacios dan oportunidad a que la transferencia de conocimiento sea directa y pertinente, haciendo aportaciones de real ayuda a los distintos actores, organizaciones turísticas y demás dependencias públicas, privadas o sociales.

Por tanto, con relación a la contribución a la comunidad a través de la investigación, se puede decir que la investigación ha tomado vida en las IES, aunque en condiciones y niveles de desarrollo muy diferenciadas, siendo una tarea aún pendiente fortalecer su estructura y articulación sistemática con los requerimientos sociales del entorno.

En el mismo encuadre de la **vinculación con la comunidad**, las Instituciones de Educación Superior han establecido distintos mecanismos de contacto y colaboración con específicos actores de las comunidades: representantes empresariales de servicios turísticos y gastronómicos, asociaciones civiles, directivos de los gobiernos municipales o estatales en materia de turismo, cultura, economía y medio ambiente, corporaciones de seguridad pública, etc. En párrafos anteriores ya se aludía a la figura de los consejos consultivos creados a iniciativa de algunas instituciones para propiciar los diálogos y acuerdos con diversas entidades, los cuales han dado fruto en la concatenación de esfuerzos para particularmente organizar eventos y capacitaciones de distinta índole, involucrando la participación de alumnos bajo la guía de los profesores y responsables administrativos.

Dichos esfuerzos han contribuido principalmente en el fomento de la cultura e identidad comunitarias y han coadyuvado a proyectar a las

IES en las localidades; sin embargo, las acciones han sido mayormente enfocadas a la operacionalización de distintos tipos de prácticas, como se analizó en el apartado de Formación Integral, lo cual sin duda es una aportación, pero que da un margen limitado de otro tipo de aportaciones. La más sobresaliente es la correspondiente al servicio social, el cual se implementa en prácticamente todos los programas, excepto en las Universidades Tecnológicas.

La apreciación de los entrevistados en este aspecto refiere a la necesidad de intensificar los enlaces y acciones de beneficio comunitario, particularmente en lo relativo a asesorías y capacitaciones dirigidas a la población y a las pequeñas y medianas empresas en materia de cultura turística, formulación de productos turísticos y desarrollo de destinos, así como a intensificar los diálogos entre los distintos sectores y a difundir las acciones conjuntas.

Mención especial amerita la aún insuficiente comunicación, seguimiento y retroalimentación por parte de los egresados con sus programas e instituciones de origen, cuyos esquemas de vinculación, aún con las asociaciones formadas, se muestra ocasional y con poca incidencia documentada sobre los contenidos de aprendizaje y las reestructuraciones de los planes de estudio.

En consecuencia, la **inserción laboral en el mercado local** es un aspecto documentado en forma reciente por las IES y con estudios de tipo exploratorio, realizados coyunturalmente para la fundamentación de los cambios en los planes de estudio, pero cuya sistematicidad, representatividad y profundidad sería deseable mejorar para contar con mejores referentes de la experiencia que los egresados están teniendo en su desempeño profesional y las aportaciones significativas que se encuentran realizando a la comunidad.

Se considera que la labor realizada hasta ahora por el Conaet, y por las propias instituciones educativas que se han sometido al proceso de evaluación, resulta encomiable porque se enfoca en la búsqueda de la calidad y de la pertinencia social; sin embargo, se reconoce también que en dicho examen tanto interno como externo, se continúa priorizando la parte cuantitativa –si se llevan a cabo o no ciertas acciones, si se cuenta o no con tales servicios, si se ha cumplido o no con algunos procesos y programas– pero se considera que se está soslayando la evaluación de los efectos reales que tienen en la comunidad, y en el propio estudiante.

Retos para el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística

Así como los informantes clave señalaron los principales logros obtenidos por las instituciones educativas, y los retos identificados como los más relevantes a afrontar en materia de educación por parte de las Instituciones de Educación Superior (IES), también destacaron algunos de los desafíos que consideran que el propio Conaet debe enfrentar en los años venideros para alcanzar su visión de ser reconocido como un organismo nacional e internacional referente en la formación del factor humano de calidad en el turismo en México e Iberoamérica, propiciando la dignificación de la profesión a través de procesos de evaluación con fines de acreditación, capacitación y divulgación. Entre los principales retos sobresalen:

- Promocionar el sello Conaet entre el sector público y privado, ya que se considera que numerosos empresarios todavía desconocen la misión y los objetivos de este organismo acreditador, sus implicaciones para las IES y por ende, su incidencia en la formación del factor humano.
- Refrendar su imagen como órgano de apoyo para la mejora continua de las instituciones educativas, eliminando la posible percepción que pudiera existir de ser un organismo sancionador.
- Difundir los beneficios de pertenecer a una institución educativa acreditada, propiciando la promoción de tal distinción por parte de las propias IES, lo que sin duda ayudaría a resaltar la imagen tanto de las universidades, como del propio Consejo.
- Presentar los resultados del Conaet a Consejos Consultivos, como una estrategia para el impulso de alianzas y sinergias entre dichos órganos colegiados, la sociedad civil y el organismo acreditador.
- Sensibilizar a los actores involucrados en cuanto a que la acreditación no es una amenaza ni un proceso de auditoría, sino una oportunidad de mejora continua para las Instituciones de Educación Superior.
- Diseñar mecanismos de reconocimiento y/o distinción a la labor realizada por el equipo del Conaet, la cual se orienta a que la educación en México sea de mayor calidad, de crecimiento y posicionamiento de las IES.

- Continuar con la evaluación objetiva e imparcial de las instituciones educativas, a través de la conformación de equipos multidisciplinarios y procedentes de diversas universidades.
- Preparar a los pares evaluadores en torno al sistema de universidades tecnológicas antes de las visitas de evaluación, ya que sus características difieren de otros sistemas o niveles de estudio.
- Realizar evaluaciones tanto cuantitativas como cualitativas, buscando la valoración no solo de resultados sino y sobre todo, de procesos.
- Impulsar la reacreditación de las instituciones educativas, como una forma de apuntalar y conservar su calidad; pero a través de la elevación de los parámetros o estándares para el logro de dichas reacreditaciones y más para los procesos de evaluación subsiguientes.
- Reestructurar algunos de los instrumentos de evaluación, distinguiendo entre aquellos que se utilizan para la acreditación, de los que se aplican para la reacreditación; e incluso, diseñar herramientas valorativas diferentes para licenciaturas distintas, como es el caso del turismo y de la gastronomía.
- Implementar plataformas virtuales para el desarrollo de los procesos de evaluación y calificación con fines de acreditación.
- Continuar impulsando la acreditación, como una guía y/o herramienta muy útil para conocer las debilidades, fortalezas y oportunidades de la institución educativa; que se convierta en una “radiografía” periódica y permanente del desempeño institucional.

Se considera que si las IES y este organismo acreditador superan algunos –o todos– los retos señalados siguiendo los criterios de transparencia, objetividad, confiabilidad, pertinencia y relevancia que han caracterizado todos y cada uno de los procesos de evaluación del Conaet, y como una estrategia de mejora continua de su actividad en favor de la educación turística y gastronómica, ciertamente se continuarán obteniendo mayores beneficios para la sociedad en su conjunto, a través de la formación de cuadros profesionales innovadores y competitivos a nivel tanto nacional como internacional.

Referencias

Libros, capítulos y artículos

- ACODESI (2003). *La formación integral y sus dimensiones. Texto Didáctico*. Asociación de Colegios Jesuitas de Colombia–Editorial Kimpres. http://www.acodesi.org.co/es/images/Publicaciones/pdf_libros/texto_didactico_negro.pdf
- Alfonso S., I. (2003). Elementos conceptuales básicos del proceso enseñanza-aprendizaje. *ACIMED*, 11(6). http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1024-94352003000600018
- Cedeño F., J. y Machado R., E. F. (2012). Papel de la Extensión Universitaria en la transformación local y el desarrollo social. *Revista Humanidades Médicas*, 12(3). http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1727-81202012000300002&script=sci_arttext&tlng=pt
- Delors, J. (1996). Los cuatro pilares de la educación. En Unesco, *La educación encierra un tesoro. Informe a la UNESCO de la Comisión internacional sobre la educación para el siglo XXI*. Santillana–Unesco. https://uom.uib.cat/digitalAssets/221/221918_9.pdf
- Díaz D., A. L. y Pérez A., M. I. (2008). El compromiso del profesor universitario con la formación integral de sus estudiantes. *Docencia Universitaria*, 9, 113-124. <https://revistas.uis.edu.co/index.php/revistadocencia/article/view/569/929>
- Fresán O., M. (2004). La extensión universitaria y la universidad pública. *Reencuentro*, 39, 47-54. <https://www.redalyc.org/pdf/340/34003906.pdf>
- Gagliardi, R. (1986). Los conceptos estructurales en el aprendizaje por investigación. *Enseñanza de las Ciencias*, 4(1), 30-35. https://scholar.googleusercontent.com/scholar?q=cache:PsivlQh_aQkj:scholar.google.com/+conceptos+estructurantes+ense%C3%B1anza+aprendizaje&hl=es&as_sdt=0,5
- García M., F., Morales S., M. y Castellanos S., J. A. (2009). Extensión y vinculación universidad-sociedad. Conceptos inacabados. *Investigación agropecuaria*, 6(1), 99-110.
- Martínez I., J. E., Tobón T., S. y López R., E. (2017). Acreditación de la calidad en instituciones de educación superior: retos pendientes en América Latina. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 5(2), 1-19. <http://www.dilemascontemporaneoseducacionpoliticaayvalores.com/>
- Palliser D., M. et al. (2010). La adaptación al espacio europeo de educación superior en España. Los cambios/retos que implica la enseñanza basada en competencias y orientaciones para responder a ellos. *Revista Iberoamericana de Educación*, 52(4). <https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/3547/Adaptacion-espacio-europeo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Perrenoud, P. (2004). *10 nuevas competencias para enseñar*. Ediciones Grao.

Ruiz L., L. (2007). Formación integral: desarrollo intelectual, emocional, social y ético de los estudiantes. *Revista Universidad de Sonora*, 1, 11-13. <http://convivejoven.semsys.itesi.edu.mx/cargas/Manuales/FORMACI%C3%93N%20INTEGRAL%20DESARROLLO%20INTELLECTUAL,%20EMOCIONAL,%20SOCIAL%20Y%20%C3%89TICO%20DE%20LOS%20ESTUDIANTES.pdf>

Torres B., A.; Ruiz M., J. C. y Álvarez A., N. (2007). La autotransformación del estudiante universitario: más allá de la formación integral. *Revista Iberoamericana de Educación*, 43(4). https://www.researchgate.net/profile/Arturo_Torres_Bugdud/publication/28166659_La_autotransformacion_del_estudiante_universitario_mas_alla_de_la_formacion_integral/links/0912f5086e2308149a000000.pdf

Conferencias

Astolfi J. P. (1987). *El aprendizaje de conceptos científicos: aspectos epistemológicos, cognitivos y lingüísticos* [Conferencia presentada en el 11 Congreso Internacional sobre Investigación en la Didáctica de las Ciencias y las Matemáticas, Valencia, España, 23-25 de septiembre de 1987. <https://www.raco.cat/index.php/ensenanza/article/viewFile/51080/92751>

Tünnermann B., C. (2000). *El nuevo concepto de la extensión universitaria*. [Conferencia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Michoacán, México, 19 al 23 de noviembre del 2000]. <http://beu.extension.unicen.edu.ar/xmlui/bitstream/handle/123456789/80/EL%20NUEVO%20CONCEPTO%20DE%20LA%20EXTENSI%C3%93N%20UNIVERSITARIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>



CAPÍTULO VI

ANÁLISIS Y REFLEXIONES SOBRE LOS EJES GLOBALES DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR HACIA EL 2030

Maricruz Moreno Zagal
Universidad Autónoma de México

Introducción

El análisis que se hace en este capítulo de las diferentes variables, escenarios mundiales y tendencias de la educación superior, pretende llevar a la reflexión acerca de cómo debe ser el diseño y desarrollo curricular de las Instituciones de Educación Superior para el 2030; qué nuevas profesiones se requieren para responder a un mundo en constante cambio y cuáles serán las competencias requeridas tanto para los estudiantes como para los docentes del área del turismo y de la gastronomía. Aunado al hecho de cómo la *Revolución 4.0*, también llamada por los economistas “industria inteligente”, o “sistema ciberfísico”, está marcada por el predominio de la tecnología cuyo desarrollo está transformando la forma de vida, el trabajo y las relaciones sociales a través de la convergencia de sistemas digitales, físicos y biológicos (Schwab, 2016).

En consecuencia, dicha condición empuja la transformación de la educación, la cual a su vez conlleva la necesidad de generar talentos 4.0 que impliquen mayores y más especializadas competencias laborales, con

énfasis en las llamadas *habilidades blandas*, esos atributos de una persona que innatos o desarrollados, son cada vez más valorados en el ámbito laboral, ya que permiten interactuar de manera efectiva con otras personas, tienen una relación directa con la inteligencia emocional y están haciendo la diferencia en el logro más rápido y efectivo de los objetivos de las empresas, siendo las más relevantes la buena comunicación, la organización, el trabajo en equipo, el pensamiento crítico, la adaptación y las habilidades interpersonales (UNIVERSIA, 2018).

También es importante señalar que, de las profesiones en las cuales son más importantes las *habilidades blandas*, ocupan el primer lugar aquellas relacionadas con los servicios en general, y con los restaurantes en particular, lo que demanda alternativas disruptivas de formación. Por lo que se considera que, en sí, se afronta el desafío del diseño de nuevos procesos de aprendizaje con mediación docente apoyados por la tecnología para entender el nuevo sentido de la educación.

Esta dinámica que mueve todos los sectores incluidos el turismo y la gastronomía orienta una tendencia para entender y prepararse de manera diferente, ante nuevas necesidades de formación de profesionales en donde la tecnología juega un papel trascendental (Ortega, Medina y Osorio, 2020). En 2030, la economía mundial se habrá transformado, habrá nuevas maneras de generar alianzas regionales que van a definir y dominar la competitividad de la educación en lo global, difícilmente se prevé un escenario de desarrollo solo local.

Por lo tanto, las competencias profesionales a nivel mundial se habrán incrementado y diversificado para coadyuvar más al logro de la igualdad; surgirán, como se ha señalado, nuevas profesiones y aún más rápidos avances en la tecnología. La educación y la tecnología serán entonces, un binomio indisoluble cuyo fin se perfila a generar un impacto positivo que sobrepasa lo local y considera, sobre todo, el desarrollo regional.

Estas macro tendencias van cobrando sentido en todos los sectores ya que implican no solo desafíos sociales, económicos y políticos, sino que establecen verdaderas transformaciones en las empresas, las cuales están redefiniendo sus métricas para centrarse más en ser empresas 4.0 con un sentido social (Schwab, 2016); todo lo anterior, pone los retos sobre la mesa para diseñar profesiones y desarrollar competencias que respondan en menos de diez años a una realidad muy diferente a la actual.

Ante este panorama de aún más grandes cambios para el 2030, la educación turística y gastronómica no pueden quedarse rezagadas, se tiene el gran reto de seguir marcando tendencia a través de las instituciones educativas, y coadyuvar al crecimiento económico y desarrollo educativo en un país en el que se requiere de compromiso verdadero para alinear y hacer confluir todos los escenarios prospectados para ese año, en un proceso sistemático, generador de visiones a corto, mediano y largo plazo.

Para conocer el estado que guarda la Educación Superior en México y su prospectiva, se analizaron los estudios en los que, de forma similar, se hacen planteamientos, se generan tendencias o se establecen líneas de planeación tanto a nivel nacional como internacional; destacando, sin embargo, que son pocos los estudios de prospectiva nacional tanto para la educación superior en general, como de manera particular para el turismo y la gastronomía. Los más significativos a nivel nacional son dos: el de la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (Anuies), y el de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), con un estudio específico sobre la Educación Superior en México.

Por otra parte, a nivel internacional se revisó la *Agenda 2030, objetivos de desarrollo sostenible de la Organización de Naciones Unidas* (ONU, 2015), planteamientos mundiales de la OCDE relacionados con el trabajo y el desarrollo de nuevas competencias, así como de *Global University Network for Innovation* (GUNI), para identificar la construcción de escenarios y tendencias globales, asociados al objetivo principal de este trabajo que es el análisis del documento *La Educación en el 2030. Cinco escenarios para el futuro del aprendizaje y el talento* (Holon IQ, 2019); esta es la más importante plataforma educativa global que se ha perfilado por lo adelantado de sus planteamientos y la participación de los interesados en educación de todo el mundo, como el más fuerte referente de innovación, planeación y diseño curricular a nivel internacional.

Cabe señalar que en este capítulo, no se pretende hacer predicciones; su finalidad es llevar a cabo un ejercicio de análisis y reflexión en torno a lo que está transformando al mundo en materia educativa de nivel superior, aspecto que por demás es de fundamental importancia tomar en cuenta ya que las variables se mueven, ponen nuevos retos, y ratifican que en la educación, además de innovar, se debe de prospectar para que

los nuevos profesionistas con las competencias requeridas, soporten y se adelanten a esos movimientos.

Para ello, este documento se ha dividido en los siguientes apartados: el primero es el análisis y explicación del porqué el año 2030 es tan relevante no únicamente para la educación, sino para todos los sectores en el mundo; el segundo apartado incluye estudios de instituciones que a nivel nacional han aportado iniciativas para responder a los retos del 2030; siendo la misma dinámica para el apartado tercero, solo que a nivel internacional. Finalmente, el trabajo se extiende en el análisis de la propuesta de Holon IQ, plataforma que expone el trabajo de muchos investigadores, docentes, empresarios y en general de aquellas personas interesadas en el futuro de la educación como motor fundamental para el logro de los objetivos del 2030.

¿Por qué 2030?

La planeación a nivel mundial trae un sello que en la mayoría de las ocasiones no se cuestiona o se reflexiona sobre ello y se da por hecho, o en el mejor de los casos, se asocia a la *Agenda 2030. Objetivos de desarrollo sostenible* (ONU, 2015). Esta agenda es el mayor acuerdo internacional –sin precedente– que se basa en tres ejes fundamentales: la lucha contra la pobreza, el cuidado del planeta y la disminución de la desigualdad. Su atención se centra en las personas, el planeta, la prosperidad, la paz y las alianzas; y establece que 2030 es el año límite para actuar y prevenir una catástrofe mundial por el cambio climático.

Para ello, plantea 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), metas e indicadores para que tanto los gobiernos como instancias públicas y privadas de todos los sectores, los tomen en consideración y cada nivel de gobierno se involucre para trabajar en la consecución de estos. En orden de importancia, se presentan así:

Tabla 1. Objetivos de Desarrollo Sostenible

ODS	
1. Fin de la pobreza.	2. Hambre cero.
3. Salud y bienestar.	4. Educación de calidad.
5. Igualdad de género.	6. Agua limpia y saneamiento.
7. Energía asequible y no contaminante.	8. Trabajo decente y crecimiento económico.
9. Industria, innovación e infraestructura.	10. Reducción de las desigualdades.
11. Ciudades y comunidades sostenibles.	12. Producción y consumo responsable.
13. Acción para el clima.	14. Cuidado de la vida submarina.
15. Vida de ecosistemas terrestres.	16. Paz, justicia e instituciones sólidas.
17. Alianzas para lograr los objetivos.	

Fuente: ONU, 2015.

Se enfatiza que esta Agenda establece como objetivos centrales erradicar la pobreza, luchar contra la desigualdad y la injusticia y el tema de preocupación contemporánea que es el cambio climático, materia en la que ningún país puede quedar rezagado, ya que el efecto de la no acción repercute a nivel global. Pero ¿en qué radica que todas las acciones, de todos los sectores, deban de confluir en el 2030? ¿Por qué es tan importante tomar como referencia las líneas de acción derivadas de los objetivos que miden el riesgo de nuestro planeta ante una catástrofe y que, de no hacerlo de forma coordinada, trabajando entre naciones y sumando esfuerzos cualquier planteamiento de innovación, de mejora y de crecimiento, no tendrán sentido?

A casi cinco años del planteamiento de esta Agenda, hay muchas preguntas sin contestar y mucho trabajo por hacer; en julio de 2019, en su informe ante la Organización de las Naciones Unidas, su Secretario General António Guterres señaló que la Agenda aprobada por los líderes mundiales para prever los daños del cambio climático, y crear un planeta más justo y saludable en el 2015, presenta avances pero también pendientes, y que por ello se debe de retomar la planeación comprometida y medida con extrema urgencia para que, por orden de prioridad se atienda (Guterres, 2019):

1. El cambio climático.
2. La pobreza.
3. El hambre.
4. La salud.
5. La igualdad de género.
6. El empleo.

Como se puede observar, de los 17 objetivos, y a cuatro años de distancia, el Secretario General de la ONU replantea un orden con distinta prioridad, poniendo en primer lugar el cambio climático, rubro en el que se han obtenido resultados aún tenues. Señala también que, ningún país puede solucionar el problema solo, el multilateralismo es de fundamental importancia, y los compromisos asumidos por cada nación, empiezan a evaluarse en el 2020.

De ahí que los planteamientos ubicados en materia educativa se identifican hasta el 2030 en términos prospectivos, por lo que, pensar en diez años por delante es un tramo muy corto; la educación superior tiene la tarea de concebir nuevos modelos educativos, nuevas profesiones y un rediseño de planes y programas alineados a esta Agenda para contribuir al logro de los objetivos. Sin embargo, no se puede dejar de lado la realidad: ¿cuántas generaciones se alcanzan a formar y cuántas y cuándo pueden empezar a actuar?

Esta consideración entraña un punto de inflexión, en el que los tiempos ya son insuficientes para lograr el impacto esperado y no solo en la educación superior, sino en todos los niveles, y en todos los países, ya que la educación es un tramo de planeación muy largo, con resultados a mediano y largo plazo, que necesariamente debe estar alineado a un proyecto de país y a una conciencia mundial convergente. Ya en el 2000, en el libro *México 2030, nuevo siglo, nuevo país*, se señalaba:

[...] Los fenómenos educativos no son estáticos, ni de respuesta instantánea, sino de naturaleza dinámica, esto es; se dan en conglomerados sociales que tienen inercia y que muestran preferencias propias. Por tanto, toda reflexión sobre el futuro de los fenómenos educativos exige una combinación de rigor y cautela (Millán y Alonso, 2000, pp. 347-348).

A 20 años de distancia, este planteamiento sigue vigente ya que se preveía la necesidad de proyectar el futuro de la educación superior a largo plazo para que respondiera a los grandes planteamientos globales.

Panorama nacional

En el análisis bibliográfico y de instituciones que son referentes en la educación superior en México y en el mundo, se han encontrado coincidencias de las tendencias que responderán a la problemática actual, aunque en México esas tendencias aún no alcanzan a verse reflejadas del todo en la planeación educativa. A continuación, se muestra un extracto de la visión 2030 que plantea la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (Anuies, 2018) en el documento “Visión y acción 2030. Propuesta de la Anuies para renovar la educación superior en México”.

Así como los resultados específicos que la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), muestra para este nivel educativo en el documento “Higher Education in Mexico: Labour Market Relevance and Outcomes” (OECD, 2019a). Cabe señalar que, para efectos de este análisis, solo se toman estas dos referencias que son las de mayor peso, y de mayor actualidad, así como las que más consultas tienen para la planeación educativa en México.

Anuies, visión 2030

En este documento que la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (Anuies) elabora en el 2018 de manera conjunta entre la Secretaría General de la Asociación y las Instituciones de Educación Superior (IES) afiliadas, se hizo un análisis profundo y propuestas específicas a través de los cuales se puede identificar, en un primer apartado, lo relativo a la *Agenda 2030* (ONU, 2015); sin embargo, aunque dicho análisis es muy completo, no es del todo concordante con la Visión 2030 planteada en la segunda parte del documento, la cual se resume a cinco ejes:

- a) Mejor gobernanza para el desarrollo de la Educación Superior (ES).
- b) Ampliación de la cobertura con calidad y equidad.

- c) Mejora continua de la calidad de la ES.
- d) Ejercicio pleno de la responsabilidad social.
- e) Certeza jurídica y presupuestal.

Cabe señalar que cada eje presenta sus objetivos, estrategias, metas y líneas de acción; sin embargo, no consideran la propuesta de innovaciones, de nuevos modelos educativos, ni diseños curriculares que respondan a las nuevas necesidades desde lo global a lo local, con todas las variantes que son la base de la planeación en el contexto mundial. Los ejes propuestos por la Anuiés son ejes que llevan más de 10 años retomándose, y actualizándose sin poder “brincar” la línea de objetivos alcanzados. Claro que, resulta necesario aclarar que no es una condición de no avance de la Asociación, sino más bien la falta de concreción de políticas contundentes (y lamentablemente, de cuestiones presupuestales); aunado a ello, la ausencia de un Plan Estratégico Nacional urgente que resuelva la problemática educativa en todos los niveles a través de un verdadero Sistema Educativo.

Es de resaltar que en dicho documento se dedica un espacio considerable a la revisión del contexto mundial, a través de la descripción de la *Revolución 4.0*, y ahí se menciona la necesidad de formar “talento 4.0”; pero los ejes planteados, se considera que caen en las necesidades de responder a los problemas estructurales de universidades, asuntos no resueltos al menos desde hace una década. En general, y en términos de la educación superior en México, el texto deja de lado tanto el análisis 2030, como los planteamientos de la cuarta revolución; es decir, pareciera que la primera parte del estudio está muy bien sustentada, y presentara el preámbulo de un aporte concordante a la visión global, cuando en realidad se centra en la problemática local y en la institucional, no llegando a alinear las tendencias mundiales con una proyección de país que no se quede al margen.

Resultados del estudio de la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico para México

De este estudio (OECD, 2019b), se resalta lo que México debe trabajar para remontar su situación; la organización señala que este país carece

de una visión estratégica para la educación superior, y en la actualidad no dispone de mecanismos de dirección eficaces para este sistema por lo que respecta a calidad y diversidad de programas y niveles educativos ofertados. Que no existe ningún enfoque estratégico para mejorar la relevancia de la educación superior para el mercado laboral, al tiempo que los estudiantes, las instituciones y los empleadores desconocen en gran parte, la importancia de este tema.

Se señala que México no cuenta con un marco legal común que regule de forma integral el sistema de educación superior; apunta también que las responsabilidades de las Instituciones de Educación Superior (IES) y los procedimientos para coordinar sus actividades no están claramente descritos. Por otra parte, resalta que se debe trabajar en relación con las competencias laborales que requieren las industrias estratégicas. Sin embargo, también observa que los programas sectoriales de las secretarías federales de Educación, Trabajo y Economía están diseñados de forma independiente, lo que conlleva riesgos de fragmentación, de pérdida de recursos, de duplicación de funciones y de tiempo, como recurso de primera importancia en este tramo.

La Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) reconoce que existen varias iniciativas para mejorar la relevancia de la vinculación de la educación superior con el mercado laboral, emprendidas por la Secretaría de Educación federal (SEP), por la Secretaría del Trabajo (ST) y por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt). Asimismo, que las Instituciones de Educación Superior también han adoptado sus propias iniciativas, pero que están desarticuladas y carecen de un marco rector y concordante con lo planteado para el 2030. Finalmente, no se han implementado mecanismos eficaces para monitorear y evaluar las políticas y las prácticas en este nivel con el objetivo de mejorar los resultados y la relevancia para el mercado laboral.

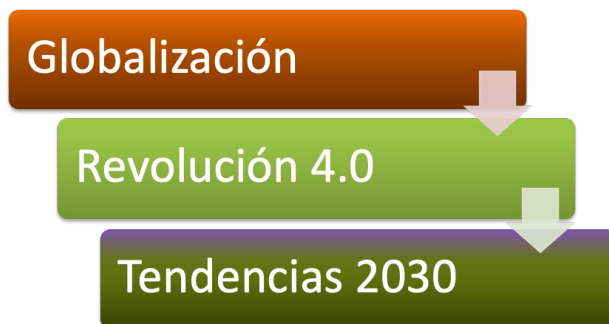
Como puede observarse, hay coincidencia entre este reporte de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico, y la falta de concreción de propuestas innovadoras en el documento de la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior para responder a los ejes globales que marca la educación superior en el mundo.

Panorama internacional

Para poder entender las tendencias actuales de la educación en el ámbito internacional, y conocer las aportaciones de las instituciones de referencia, no se pueden dejar de lado tres grandes ejes: la globalización; aunque se diga que se empieza a desdibujar, lo cierto es que, si se habla de lo local, se debe referenciar lo global; la *Revolución 4.0*, señalada como última etapa de evolución tecnológica y económica, en donde la transformación se vuelve más urgente ante las demandas del siglo XXI, y la aceleración en la convergencia de las tecnologías digitales, físicas y biológicas, lo que ha permitido nuevos desarrollos en los campos de la Inteligencia Artificial, la automatización, la comunicación y el trabajo.

Estos incesantes avances están modificando las necesidades de aprendizaje y las habilidades cognitivas y socioemocionales que requieren los egresados de la educación superior, por lo que México debe alinear las demandas cambiantes de la economía local con la global, las tendencias hacia el 2030, y los tres ejes; en una secuencia que se desdobra sin separar los hilos de la planeación educativa en cada uno de los aportes encontrados, como lo muestra el siguiente diagrama.

Figura 1. Ejes de las tendencias actuales de educación superior



Fuente: elaboración propia.

Como se ha venido señalando, a nivel internacional la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico, lleva a cabo estudios en los países que la conforman, realiza comparativos y *rankea* entre otros aspectos, a la educación; por ello se revisó el aporte que dicha Organiza-

ción concentra en un documento llamado “Estrategias de competencia de la OCDE. Competencias para construir un futuro mejor” (OCDE, 2019b). En él se identifican las debilidades y áreas de oportunidad que México tiene de manera particular en el rubro de las competencias asociadas a las necesidades del campo laboral, y aquellas que pueden ser competitivas en el ámbito global.

Para ello señala que se deben de considerar las siguientes megatendencias: la globalización, la digitalización, el envejecimiento de la población y el fenómeno de la migración, que está trayendo como consecuencia la determinación de nuevas políticas de orden nacional e internacional. La última parte del documento aporta algunas recomendaciones, mismas que se sintetizan a continuación:

1. Desarrollar habilidades relevantes a lo largo de toda la vida, lo que significa que se requiere un trabajo coordinado y complementario de todos los niveles educativos.
2. Utilizar las competencias de manera eficaz en el trabajo y en la vida diaria, esto es, potenciar a cada persona de acuerdo con sus necesidades y habilidades.
3. Fortalecer la gobernanza de los sistemas de competencias.

Global University Network for Innovation

Otro organismo de referencia para las tendencias educativas es *Global University Network for Innovation* (GUNI), que de manera permanente y constante organiza conferencias internacionales y encuentros, y convoca a especialistas en educación superior para generar –derivado de experiencias–, documentos que se difunden impresos o bien, a través de su página web. Los cuales se dan a conocer entre los miembros de la red de forma prioritaria, pero que están a disposición de cualquier institución o persona interesada en el tema. México, a través de algunas Instituciones de Educación Superior (IES) y de la Anuies, participa en esta red global.

En 2019, se llevó a cabo una conferencia organizada por esta instancia, cuya temática principal fue la universidad comprometida, para vincular lo global con lo local. También en dicho año, el Director Ejecutivo de GUNI, Josep M. Vilalta presentó el Sexto Informe de Educación Superior en el mundo, el cual contiene las responsabilidades duales de las uni-

versidades a escala local y global. Y a principios del mes de octubre de dicho año, se publicó un documento dedicado al análisis del avance en la implementación de los Objetivos de Desarrollo Sustentable en las Instituciones de Educación Superior a nivel mundial, lo que permitió ver la *Agenda 2030* desde la óptica crítica de este nivel educativo, y concluir que se tiene que repensar dicha educación para dar respuesta a las nuevas tendencias y a una nueva forma de trabajar colectivamente, desde cada una de sus funciones.

En diciembre de 2019, GUNI presentó un informe de Educación Superior en el mundo, el cual se dedica al **futuro de las humanidades y la relación entre ciencia y humanidades en el siglo XXI**. El siguiente párrafo, resume lo planteado en el documento “Higher Education in the World 7. Humanities and Higher Education: Synergies between Science, Technology and Humanities” (GUNI, 2019).

Desde políticos a técnicos, reguladores, académicos de diferentes campos y financistas, todos están convencidos de que la educación humanística y la experiencia cultural son factores clave para lograr una sociedad más digna, justa y democrática. El problema reside en que la realidad de la educación y el sistema de investigación está muy lejos de estas buenas intenciones (GUNI, 2019, párr. 4).

Este informe hace un análisis del papel actual de las humanidades en la era global, y en él participaron 130 autores de todo el mundo, quienes reflexionaron en torno de los principales problemas y retos de la educación superior y de las instituciones educativas. Esta publicación aporta información de referencia para ser tomada en consideración por los países a nivel mundial, con apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco). Y es en este ámbito internacional, en donde se encuentra el apartado siguiente, punto central de este trabajo, y del cual se derivan los cinco ejes globales de la educación en el 2030.

Holon IQ

Holon IQ es una plataforma global de inteligencia educativa. Su misión es conectar al mundo con la tecnología, las competencias y el capital

para transformar la educación, tomando como referencia investigaciones, estudios, e información en general que se sube o genera desde su plataforma y redes globales. Es la fuente de inteligencia educativa más importante en el mundo, ayuda a conectar maestros, estudiantes y empresarios preocupados por la educación, así como a instituciones con el ámbito laboral. Es: “Un sistema de organización propia y evolucionado, donde cada *holon* es simultáneamente un todo y una parte de algo más grande” (Holon IQ, 2019, p. 7).

Asimismo, cuenta con la alianza de la también importante plataforma Quid INC., compañía privada de *software* y servicios, especializada en análisis de datos; esta alianza permitió recopilar, organizar, y analizar en contenidos visuales realmente interesantes, la información de mayor avance en el mundo en materia de educación; así como identificar y sugerir tendencias, orientar una manera diferente de tomar decisiones, trascendiendo lo tradicional, y rompiendo cualquier barrera en el acceso a la información.

Si se pudiera sintetizar la principal preocupación de esta iniciativa, sería que 1 billón de estudiantes en 3 millones de universidades, escuelas y colegios alrededor del mundo adoptara las innovaciones educativas que los preparen para los trabajos del futuro inmediato. Sin embargo, se reconoce que la mayoría de estas instituciones son incapaces de responder a este reto, lo cual se convierte no solo en un tema por demás interesante de investigación, sino en un verdadero desafío para la política educativa global.

Al analizar la propuesta, se identifica que los resultados son más que una referencia de innovación: constituyen la convergencia de ideas para transformar la educación. Con base en algunos diagramas incluidos en el estudio revisado, se tradujeron los ejes globales que se proponen, para entender de mejor manera el movimiento de la educación a nivel mundial y el soporte de cada uno de ellos:

1. Educación como hasta ahora.
2. Crecimiento regional.
3. Gigantes globales.
4. De igual a igual.
5. Revolución digital.

Con el aporte de información relevante y en todo momento actualizada, así como con la propuesta de estos cinco ejes, Holon IQ contribuye a nivel global en la toma de decisiones en el ámbito educativo. Cabe aclarar que dicha información se extrajo del documento en extenso que consta de 61 páginas en idioma inglés, con algunos párrafos que se pueden encontrar traducidos al español, e incluye algunos diagramas que permiten ilustrar los datos considerados para el análisis. El siguiente diagrama da muestra de movimiento, definiendo un color para cada uno de los ejes, colores que permitirán ir viendo en los diagramas subsecuentes la intervención en varios contextos de cada uno de ellos. Estos fueron seleccionados con base en las ideas fuerza de este trabajo y en función de aquellos que resaltan la importancia de la formación en el sector servicios –los relacionados con turismo y gastronomía–.

Figura 2. Escenarios para el futuro del aprendizaje y el talento



Fuente: traducción propia, con base en Holon IQ (2019, p. 1).

En esta fase del trabajo, se detalla cada uno de los escenarios reseñados por Holon IQ; a continuación, se sintetiza la visión planteada en

cada uno, lo que permitirá más adelante ver gráficamente cómo estos se van moviendo y midiendo. En este sentido, resulta importante recalcar que los diagramas que se presentan fueron traducidos de manera libre por la autora, ya que aportan información relevante en torno al tema educativo que se aborda.

1. Educación como hasta ahora

En este primer eje, se observa que siguen siendo las instituciones educativas tradicionales la fuente confiable del aprendizaje, así como la posibilidad más segura de inserción laboral y movilidad social. Pese a ello, se resalta que las universidades no logran responder a las nuevas necesidades como son la escasez de nuevo talento alineado a los requerimientos de la educación 4.0; y en este marco, la recapitación o reforzamiento de la formación de un importante número de trabajadores desplazados, se vislumbra que ejercerá presión sobre las instituciones educativas para cambiar sus modelos educativos y responder a las nuevas demandas, a través de una auténtica vinculación universidad-empresa. La educación superior que responda a esto se consolidará, y permitirá el surgimiento de plataformas globales de talento. Y en este escenario, el gobierno seguirá siendo la fuente principal de financiamiento en todo el mundo.

Claro que, para lograr esta visión, serán necesarias reformas estructurales en la educación post secundaria a nivel mundial para atender las nuevas necesidades de formación, que impactarán necesariamente a la educación superior; y a su vez, esto llevará a reconfigurar las universidades en tamaño, infraestructura, modelos educativos y sin duda, en sus líneas de investigación que permeen en todas las disciplinas que permanezcan como prioritarias. Sin embargo, también se visualiza una tendencia de disminución de la oferta laboral en los países desarrollados, mientras que estos mismos generan nuevas cohortes de trabajadores más calificados que hacen presencia más allá de sus fronteras, a lo que se llama fuerza laboral mundial, que se espera contribuya a mejorar la productividad y trabajar por la igualdad global de ingresos.

Dentro de este eje también se vislumbra el concurso de nuevos proveedores de educación que respondan a la velocidad de las necesidades de nuevas profesiones, ya que cuentan con la infraestructura académica y física necesarias, y que aparte, son apoyados por los gobiernos. El

surgimiento de nuevas y más fuertes plataformas que hagan coincidir el desarrollo de habilidades con la atención de las necesidades de las empresas, se harán cada vez más presentes, al igual que el requerimiento del dominio del idioma inglés.

Por otro lado, la tecnología de contabilidad distribuida como *block-chain*, usada comúnmente para el registro de habilidades y calificaciones seguirá predominando, y la autenticación de la identidad de las personas a través de medios biométricos en las plataformas virtuales, serán cada vez más comunes para el 2030. Finalmente, dentro de este eje se observa como evidente la tendencia a que las inversiones y las innovaciones más importantes sean por parte de capital privado, el cual apuesta a la rápida respuesta de las necesidades, e invierte en la investigación de nuevos modelos educativos, disruptivos y basados en la flexibilidad y relevancia de los mercados que, como consecuencia, exigirán resultados también rápidos y productivos, tal y como lo señala también Scharmer (2015) en su libro *Liderear desde el futuro emergente. De los egosistemas a los ecosistemas económicos*: es indispensable cambiar el sentido de las inversiones y políticas económicas con tendencias globales.

2. Crecimiento regional

Las alianzas regionales dominarán el competitivo panorama educativo con el apoyo de la cooperación estratégica y política. La unión de esta cooperación y el surgimiento de centros regionales de talento, combinarán la oferta y la demanda de mano de obra para fortalecer las regiones. Bajo este panorama es que las alianzas regionales se establecerán y regularán con más fuerza; habrá cooperación económica real, y acuerdos para solucionar problemas regionales como la educación a través de acuerdos multilaterales en los cuales serán incluidos parámetros de evaluaciones de competencias regionales.

Surgirán más y se fortalecerán las ya existentes redes regionales de desarrollo profesional, en un sentido verdadero de cooperación internacional. La movilidad estudiantil y el intercambio de profesores serán también mayores y de menor costo por los acuerdos establecidos, los gobiernos de la región establecerán alianzas para atraer y retener la fuerza laboral. Los países participantes en dichos acuerdos manejarán

la educación K-12 (educación primaria y secundaria) en sus planes de estudio, conservando contenidos específicos relacionados con sus propios contextos; pero estos planes solo se fortalecerán cuando se obtengan beneficios económicos y de innovación al participar colectivamente en el aprendizaje combinado en la región, con un alto grado de apoyo tecnológico el que, a su vez, favorecerá la creación de centros de talento en la zona.

3. Gigantes globales

El entorno de libre mercado global está fomentando el surgimiento de megaorganizaciones con reconocimiento de marcas presentes en todo el mundo y con el tamaño suficiente para lograr efectos significativos y poder en la industria. Para el 2030, la globalización seguirá presente a través de los grandes acuerdos en el mercado internacional, en el cual prácticamente habrán desaparecido las barreras; predominará el desarrollo de la tecnología, las grandes inversiones en educación y la apuesta en el capital humano alineado a la *Revolución 4.0*, favoreciendo un entorno geopolítico que facilite la convergencia de ideas y valores, de respeto y reconocimiento al derecho internacional, el comercio y la seguridad.

En este escenario de libre mercado, la educación en el nivel superior jugará su papel fundamentalmente a través de grandes empresas privadas dedicadas de origen al desarrollo tecnológico y atendiendo principalmente en línea la demanda educativa masiva con contenidos disruptivos, análisis, evaluación y formación con informes personalizados que permiten tomar acciones en el momento, bajando las tasas de rezago y deserción. Y serán Asia, África y América Latina, en donde encuentren su más alta demanda, y ejerzan mayor presión a las pequeñas instituciones públicas y privadas locales para renovarse, además de empujar a las todavía existentes universidades públicas que no habrán incursionado en los nuevos modelos educativos.

La educación sin fronteras ha alcanzado la mayoría de edad, impulsada por las necesidades de una fuerza laboral global, móvil y tecnológica y por organizaciones que requieren capital humano con los conocimientos y habilidades adecuados en el momento correcto en el lugar correcto (Holon IQ, 2019, p. 21).

En este contexto globalizado las universidades que logren consolidarse pasarán de ser exclusivas para ser inclusivas, con una amplia gama de servicios y oferta que permita dar respuesta a las necesidades regionales y mundiales. Y serán los ahora llamados “ecosistemas tecnológicos integrados”, proporcionados por estos gigantes tecnológicos los que ofrezcan resultados significativos en beneficio de las instituciones y los estudiantes; así mismo, las decisiones en materia educativa se tomarán en función de la información existente en esos ecosistemas y la seguridad en materia tecnológica será cada vez mayor.

4. De igual a igual

En el 2030, la economía global llamada “peer-to-peer”, es decir, de igual a igual, se habrá extendido más y para entonces, será una forma de trabajar, vivir, aprender y tener las mismas posibilidades de estar presente en cualquier ámbito. Cada vez menor será la intermediación en la contratación y en la compra de bienes y servicios, y este cambio de poder estará respaldado por la seguridad que brinda de extremo a extremo el desarrollo de la tecnología; porque para ese año la propiedad de teléfonos inteligentes y el acceso a plataformas multiservicios habrá alcanzado en lo global hasta un 80 % de cobertura.

Aprender en línea a través de experiencias satisfactorias y personales, de humano a humano, dominará los sectores de educación superior y postsecundaria. La tecnología *blockchain* reconfigurará aún más el intercambio entre pares, desbloqueando la creatividad colectiva y la propiedad intelectual de los maestros, y propiciando el intercambio de contenidos curriculares masivos. Para dicho año, las plataformas globales con búsqueda profunda, evaluaciones y capacidad de traducción, resultarán ser muy consultadas por los docentes y un gran apoyo en su trabajo.

Y en relación con los estudiantes, estos tendrán más control y decisión de lo que quieren aprender, cuándo y cómo lo quieren hacer; de tal manera que se podrá estudiar no solo en una institución sino en todas aquellas que tengan los contenidos que el estudiante elija, esté en un país o continente diferente al suyo. De esa manera, tendrá la posibilidad de construir su propia trayectoria escolar, personalizada y exclusiva, y contar con asesorías de expertos globales dentro de la institución educativa o incluso, dentro de la industria. Por lo que ello constituirá un

reto en el cual las instituciones educativas deben empezar a trabajar, en orden de poder satisfacer estas nuevas demandas.

Por otra parte, dentro de este mismo eje se ubican las necesidades de los trabajadores quienes desde ahora, tienen que actualizarse de manera permanente, pero también bajo esquemas nuevos de aprendizaje. La fuerza laboral requiere capacitación efectiva, especializada, flexible, personalizada, en el momento que la demande, por lo que deberá ser continua y pertinente, y proveniente de cualquier parte del mundo. Así, la inversión en educación crecerá exponencialmente a medida que la innovación continúe produciendo resultados tanto financieros como educativos.

5. Revolución digital

En este último eje, la inteligencia artificial (IA) se convertirá en impulsora de cambio completo para quienes lideran el aprendizaje, con tutores y mentores virtuales que estructuren las rutas de aprendizaje, propongan tareas de evaluación, brinden asesorías, se ajusten según el avance de cada estudiante y organicen tutorías presenciales cuando sea necesario, lo que para el 2030 dará como resultado grandes beneficios económicos y de formación a la mayoría de los países del mundo.

Con este avance, también se presentará la problemática del desplazamiento de capital humano en la industria por la verdadera automatización, generando grandes ahorros y por ende, grandes ganancias a la industria, sobre todo en aquellos países con escasez de mano de obra y de competencias no desarrolladas. Esto induce a replantear una vez más la formación y la capacitación permanente hacia las “habilidades blandas”, las cuales aún no son sustituibles por la Inteligencia Artificial.

Para el 2030, un alto porcentaje de los estudiantes adultos tendrán un asistente virtual activado por voz, o un tutor que les organice, seleccione, gestione recomiende, registre y ajuste continuamente su aprendizaje; esto originará que las instituciones educativas hagan uso también de la IA para administrar las miles de trayectorias escolares. Por otra parte, dentro de las aulas, también existirán los asistentes virtuales, quienes dirigirán las actividades de aprendizaje en clase, y se convertirán en figuras adjuntas del profesor realizando tareas de registro de calificaciones, asistencia, e incluso llegando a sugerir actividades de apoyo al aprendizaje de forma individualizada, brindando retroalimentación, así

como información en tiempo real a los maestros y padres sobre el progreso de cada estudiante.

Para los especialistas en desarrollo curricular, todo ello implicará una reorganización en su estructura de trabajo, ya que no será necesario seleccionar, analizar, ni elegir contenidos para hacer un plan de estudios. La información estará digitalizada, clasificada y bajo demanda, y se agrupará de acuerdo con el nivel educativo y año correspondiente, pudiéndose seleccionar por necesidades del país o de la región, y el área temática.

Como puede observarse, cada escenario representa las diferentes formas en que los impulsores clave pueden desarrollarse e interactuar, por lo que no deben compararse entre sí. Sin embargo, hay aspectos comunes, implícitos en todos los escenarios, que ayudan a explicar el pensamiento subyacente que apoyó su construcción. Con el análisis de estos cinco ejes globales, resulta evidente que estamos ante una brecha muy grande entre lo proyectado para el 2030, y lo existente en la actualidad; por lo que ello conduce a un replanteamiento de rumbo, acciones disruptivas, multilaterales y, de ahora en adelante permanentes, que permitan asegurar el hacer de cada región para responder de forma global, pero sin descuidar lo local en relación con los planteamientos señalados.

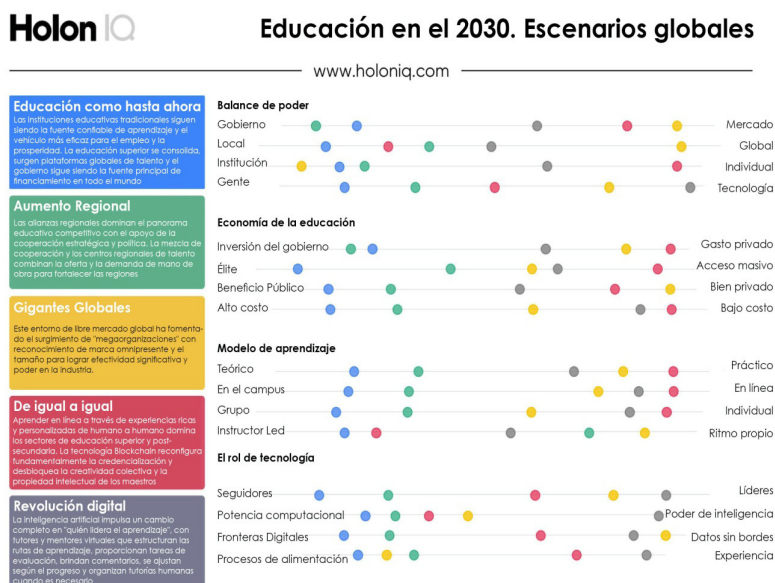
Se destaca que el documento analizado tiene una serie de cuadros que refuerzan los planteamientos de cada uno de los ejes, por lo que, para el siguiente apartado, se han seleccionado aquellos que aportan directrices para el replanteamiento de la educación turística. El siguiente diagrama presenta los cinco ejes reseñados y permite ver del lado izquierdo, de manera resumida, cada uno; en la parte derecha se incluye la medición y transición entre quedarse como está la educación o proyectar para responder a las demandas del 2030. Cabe destacar que esto se presenta desde cuatro variables, en donde se puede ver cómo cada uno de los ejes se posiciona entre lo actual y las tendencias. Siendo estos:

1. El *balance de poder* entre el gobierno y el mercado; lo local y lo global; la institución y el individuo; y la gente y la tecnología.
2. La *economía de la educación*, en donde los movimientos se dan entre la inversión del gobierno y el gasto privado; la élite contra el acceso masivo; el beneficio público y el bien privado; y el alto costo contra el bajo costo.

3. Los *modelos de aprendizaje*, en donde los desplazamientos suceden de lo teórico a lo práctico; de lo presencial al aprendizaje en línea; del aprendizaje grupal al individual; y de un instructor que da contenidos específicos a un grupo en particular a un aprendizaje a ritmo propio.
4. El *rol de la tecnología*, que plantea el transitar de seguidores a líderes; de la potencia computacional a la inteligencia artificial; de las fronteras digitales, al dato sin bordes; y de los procesos de alimentación de datos, a verdaderas experiencias.

Con base en estos planteamientos, resulta claro cómo la educación tradicional, la educación como hasta ahora, se representa más del lado izquierdo, es decir, más cercana a lo actual, a lo que no se mueve. Y, por otra parte, si se logra trabajar verdaderamente en los demás ejes, se puede vislumbrar que las tendencias hacia la educación deseada se van moviendo hacia la derecha, y los ejes de igual a igual; los gigantes globales más cercanos al escenario ideal, y la revolución digital, entre estos dos.

Figura 3. Cinco escenarios para el futuro del aprendizaje y el talento



Fuente: traducción propia, con base en Holon IQ (2019, p. 2).

La información que contiene el siguiente cuadro, es una muestra de cómo los modelos de aprendizaje y el diseño curricular están cambiando en función de la identificación y reconocimiento de las nuevas competencias que se requieren en el marco de la *Revolución 4.0*. Del lado izquierdo se encuentra el *top* de las 20 habilidades, capacidades y conocimientos, y del lado derecho, se dibuja un mapeo en el cual se sugieren las habilidades para cada ocupación, presentándose estas cercanas a ellas, y encontrándose conectadas; dejando ver, además, cómo las profesiones actuales y futuras no deben de diseñarse o rediseñarse aisladas, sino tomando en cuenta que forman parte de un todo.

En este sentido, resulta importante señalar que las profesiones asociadas al cuidado, el ocio y los servicios en general, se encuentran en el centro con una multiplicidad de relaciones, unas de las más interconectadas, lo que sugiere de forma puntual hacia dónde se deben dirigir las tareas de diseño y desarrollo curricular y qué habilidades son imprescindibles para ello, especialmente en las disciplinas turística y gastronómica.

Figura 4. Top 20 de habilidades, capacidades y conocimiento



Fuente: traducción propia, con base en Holon IQ (2019, p. 39).

Por otro lado, la concentración de información que presenta el diagrama siguiente se considera de mucha relevancia ya que no solo hay que tomar en cuenta la amenaza en la automatización de la educación, sino la doble tarea que ello implica: por un lado, diseñar planes de estudio que formen a personas para trabajos que aún no existen, y de no hacerlo, correr el riesgo de quedar en la obsolescencia. Y por el otro lado, diseñar el currículo con tendencias a la automatización total de los procesos educativos, marcada por ondas o niveles: la *onda de algoritmo* que considera las tareas computacionales, la *onda de aumento* que comprende

los trabajos rutinarios y repetibles y finalmente, la *onda de autonomía* que ofrecerá la automatización de resolución de problemas cotidianos en tiempo real.

Es importante observar la gráfica izquierda que señala cómo la educación superior es el nivel que menos se mueve en las tres olas, considerando el periodo de tiempo de diez años por delante; lo que queda como reto para este nivel educativo ya que, si se toma en cuenta que los niveles antecedentes pasarán más rápidamente a la automatización, debe evitar toparse con un nivel profesional que no responda a sus necesidades y exigencias. Del lado derecho, el diagrama muestra una relación de sectores y las tareas incluidas en las olas que serán gradualmente automatizadas, así como la propuesta de porcentaje para las mismas. Puede notarse que el sector que encabeza la lista es el de alojamiento y alimentos, y en este encontramos la prospectiva de las tareas específicas a automatizar, lo que sin duda habrá que tomar en cuenta para el diseño y desarrollo curricular en turismo y gastronomía.

Figura 5. Ondas o niveles que alcanzará la automatización de la educación

La doble amenaza de la automatización hacia la educación: formar a personas para trabajos que no existirán y la automatización de los servicios educativos

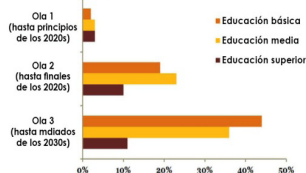
La educación debe asegurarse de formar a las personas para las habilidades, el conocimiento y los trabajos del futuro, o enfrentar la obsolescencia.

Como industria, la automatización podría generar enormes ganancias de productividad a través de mejor información y toma de decisiones.

Si bien el nivel de automatización en la educación está lejos de ser claro, la automatización de tareas computacionales simples a partir de datos estructurados (onda de algoritmo) será lo primero, seguido de un cambio en los trabajos que son rutinarios y repetibles (onda de aumento).

Finalmente, la "ola de autonomía" ofrecerá automatización que incorpora la resolución de problemas en situaciones dinámicas del mundo real.

Tasas potenciales de automatización del trabajo por niveles educativos a través de olas
% de trabajos existentes en riesgo potencial de automatización



Fuente: PwC estimates based on OECD PIAAC data (median values for 29 countries)

www.holoniq.com/2030



Source: McKinsey Global Institute

Fuente: traducción propia, con base en Holon IQ (2019, p. 40).

Finalmente, el siguiente diagrama, cuya fuente original es la Universidad de Stanford que realiza este estudio con una proyección al 2025, muestra cómo el cambio de paradigmas y modelos educativos son imprescindibles al hacer un planteamiento diferente del paso de la escuela tradicional al diseño del futuro de la vida y el aprendizaje, en donde ya los contenidos y conocimientos básicos no se dan en los primeros años, sino a lo largo de toda la vida, pero en periodos cortos, personalizados, adaptables y calibrados, en donde se dejan atrás los cursos estructurados con cargas pesadas y extensas de contenidos a lo largo de cuatro años, al inicio de la edad adulta.

Figura 6. Diseño del futuro de la vida y del aprendizaje

La educación superior necesita prepararse para nuevos modelos, impulsados por cambios en el empleo, nuevas habilidades y deuda estudiantil insostenible.



Fuente: traducción propia, con base en Holon IQ (2019, p. 56).

Asimismo, en este diagrama se muestra el desarrollo de habilidades multidisciplinares que se convertirá en la base de toda profesión, y no los conocimientos de una sola disciplina; y lo más relevante, los profesionistas del futuro inmediato ya no elegirán una carrera por el perfil de ingreso o los requisitos, sino que la seleccionarán en función de su misión en la vida, e irán acomodando los contenidos a cursar durante el proceso, ya que se contará con la posibilidad de tener tantas trayectorias escolares, como estudiantes existan, lo que se traduce en que la educación superior debe prepararse para un trabajo de grandes jornadas de discusión sobre los nuevos modelos educativos que respondan a los cambios en la economía, en la sociedad y por ende, en el empleo.

Conclusiones

Sin duda, el acercamiento a información tan relevante a nivel mundial coloca a la educación mexicana ante un panorama de retos mayores, especialmente a quienes se dedican a la docencia, la investigación, o el diseño y desarrollo curricular; la convergencia de intereses y necesidades de instituciones educativas, empresas, gobiernos y los actores educativos, está en el centro de los objetivos planteados por organizaciones y asociaciones que se han dedicado a estudiar el panorama prospectivo para el 2030.

Por lo que no se debe omitir el hecho que las instituciones educativas deben de evolucionar, ser disruptivas y generar propuestas con visión más allá de diez años; que los docentes y los investigadores son una fuerza fundamental en esta transformación ya que, hablar de nuevos modelos educativos incluye a todos los actores de la educación, por lo que estas tendencias, si bien es cierto plantean un gran trabajo de prospectiva y planeación, también lo es que incluyen a quienes aportarán la información más valiosa, que es aquella basada en la experiencia. De ahí que no están lejos los laboratorios de impacto global para la investigación del profesorado, ni los centros de desarrollo de competencias genéricas e interdisciplinarias, en los cuales se puedan experimentar los planteamientos descritos en este trabajo.

Se considera que estos escenarios ayudan a entender la responsabilidad de mirar el presente en una realidad impostergable, en la que la *Revolución 4.0* está en ese presente y no en planteamientos futuros; y

tener como referencia los cinco ejes globales de la educación, conduce a sostener que el diseño curricular debe reinventarse, teniendo en cuenta lo global sin perder de vista lo local; así como que la tecnología es una herramienta imprescindible en el proceso de aprendizaje por lo que la mediación docente la lleva implícita.

En este panorama, el turismo y la gastronomía, al ser considerados ejes de gran importancia en la economía nacional y mundial, se consideran disciplinas que marcan tendencias; por ello, no es menor la relevancia de que en los análisis presentados se encuentre referido el sector de alojamiento y alimentos, y en sí, las profesiones asociadas a la hospitalidad, el ocio, y los servicios en general, las cuales a su vez, se encuentran en una multiplicidad de interrelaciones y demandas de actualización.

Por lo tanto, en estos ámbitos, las profesiones deben de replantearse, de forma similar a como se han venido reconfigurando las agencias de viajes tradicionales, transitando hacia servicios de viaje virtuales; o bien, la alimentación en establecimientos de alimentos y bebidas comunes, hasta la oferta de servicios por medio de aplicaciones y plataformas digitales. Ya que la propia automatización, y el surgimiento de diversas herramientas tecnológicas, están revolucionando la forma de viajar e incluso alimentarse, dejando atrás paradigmas, teorías y motivaciones para poner sobre la mesa nuevas discusiones de cuáles son las profesiones, habilidades, capacidades y conocimientos globales que respondan a estos sectores.

Finalmente, sin perder de vista la realidad y el desarrollo diferente de cada continente, región o país, se debe considerar que hay impulsores en esta tarea que no se pueden ignorar, como el crecimiento de la población mundial, el desarrollo de la tecnología, la globalización; el crecimiento económico y la determinación de las habilidades para el trabajo del futuro con grandes cargas culturales. Porque ante este panorama, cada institución educativa, cada profesión, debe plantearse en dónde está parada, de qué tamaño es la brecha que debe de cerrar para que el futuro del trabajo, y el impacto del desarrollo de dicha automatización, dejen de ser una preocupación y se conviertan en proyectos que permitan delinear un verdadero sistema educativo de alcance universal, pero con efecto local, equitativo, eficaz y sostenible; es decir, un binomio de proyecto de nación con impacto global que asegure su trascendencia al año 2030 y más allá.

Referencias

Libros, capítulos y artículos

- Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (Anuies) (2000). *La educación superior en el siglo XXI: Líneas estratégicas de desarrollo*. Anuies. <http://publicaciones.anuies.mx/revista/113/5/2/es/la-educacion-superior-en-el-siglo-xxi-lineas-estrategicas-de>
- Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (Anuies) (2012). *Inclusión con responsabilidad social. Una nueva generación de políticas de Educación Superior*. Anuies. [http://crs.anuies.mx/wp-content/uploads/2012/09/Inclusión-con-responsabilidad-social-ANUIES.pdf](http://crs.anuies.mx/wp-content/uploads/2012/09/Inclusion-con-responsabilidad-social-ANUIES.pdf)
- Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (Anuies) (2018). *Visión y acción 2030. Propuesta de la ANUIES para renovar la educación superior en México. Diseño y concertación de políticas públicas para impulsar el cambio institucional*. Anuies. http://www.anuies.mx/media/docs/avisos/pdf/VISION_Y_ACCION_2030.pdf
- Coll, C. (2013). *El currículo escolar en el marco de la nueva ecología del aprendizaje*. *Aula de Innovación Educativa*, 219, 31-36. https://www.researchgate.net/publication/255876239_El_curriculo_escolar_en_el_marco_de_la_nueva_ecologia_del_aprendizaje
- Global University Network for Innovation (GUNi) (2019). *Higher Education in the World 7. Humanities and Higher Education: Synergies between Science, Technology and Humanities*. GUNi. <https://www.guninetwork.org/report/higher-education-world-7>
- Guevara, R. (2016). *El estado del arte en la investigación: análisis de los conocimientos acumulados o indagación por nuevos sentidos*. *Folios*. Segunda época, 44, 165-179.
- Millán J., A. y Alfonso C. A. (coords.) (2000). *México 2030. Nuevo Siglo, Nuevo País*. Fondo de Cultura Económica.
- Organización Mundial del Turismo (OMT) (2020). *El futuro del trabajo en el turismo y el desarrollo de competencias*. OMT. doi: 10.18111/9789284421404
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) (2017). *Tourism Policy Review of Mexico*. OECD Publishing. doi: 10.1787/9789264266575-en
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) (2018). *Educación Superior en México. Resultados y relevancia para el mercado laboral*. OCDE.

- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) (2019a). *Educación superior en México: Relevancia y resultados del mercado laboral*. OCDE Publishing. <https://www.oecd-ilibrary.org/deliver/a93ed2b7-es.pdf?itemId=/content/publication/a93ed2b7-es&mimeType=pdf>
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) (2019b). *OECD Skills Strategy 2019: Skills to Shape a Better Future* OECD Publishing. doi. [org/10.1787/9789264313835-en](https://doi.org/10.1787/9789264313835-en)
- Ortega, N., Medina, J. y Osorio, M. (2020) La formación profesional en turismo entre conexiones y redes de aprendizaje. *Sinéctica* 54, 1-25. Sonora, México. ITESO.
- Scharmer, O. (2015). *Liderear desde el futuro emergente. De los egosistemas a los ecosistemas económicos*. Editorial Eleftheria.
- Schwab, K. (2016). *La cuarta revolución industrial*. Editorial Debate.
- UNIVERSIA (2018). *IV Encuentro Internacional de Rectores*. UNIVERSIA.
- World Economic Forum (WEF) (2016). *The Future of Jobs: Employment, Skills and Workforce Strategy for the Fourth Industrial*. WEF. http://www3.weforum.org/docs/WEF_Future_of_Jobs.pdf
- World Economic Forum (WEF) (2017). *Accelerating Workforce Reskilling for the Fourth Industrial Revolution: An Agenda for Leaders to Shape the Future of Education, Gender and Work*. WEF. http://www3.weforum.org/docs/WEF_EGW_White_Paper_Reskilling.pdf
- World Economic Forum (WEF) (2018). *The future of jobs Report*. Center for the New Economy and Society.

Fuentes electrónicas

- Guterres, A. (2019). Cumbre sobre la acción climática, ONU 2019. *Naciones Unidas*. <https://www.un.org/es/climatechange/un-climate-summit-2019.shtml>
- HolonIQ (2019). Education in 2030. The \$10 Trillion dollar question. Five scenarios for the future of learning and talent. *HolonIQ*. <https://www.holoniq.com/2030/>
- Organización de las Naciones Unidas (ONU) (2015). Agenda 2030. Objetivos de desarrollo sostenible. *Naciones Unidas*. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/development-agenda/>
- Sterren J., V. D. (2015). *NHTV Breda University of Applied*. Organización Mundial del Turismo. http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/jos_van_der_sterren_o.pdf



A MANERA DE COLOFÓN

Rafael Gutiérrez Niebla

Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística

Con el propósito de dar término al presente libro, se integra este apartado en el que se comparten las experiencias y testimonio del creador y presidente del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (Conaet).

Desde sus orígenes el Conaet ha tenido la intención de hacer sinergia con las Instituciones de Educación Superior que se dedican a la formación profesional en turismo y gastronomía. Dicha intención provino de la experiencia de colaboración lograda por las instituciones participantes en la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo –creada en 1991–, espacio en el que se generó un ambiente de apoyo permanente focalizado en el trabajo académico conjunto. Se conformó entonces un frente común para impulsar y, a la vez, ser partícipes, de las políticas y programas propuestos por la entonces Dirección General de Capacitación Turística de la Secretaría de Turismo, para que estas se orientaran en la dirección que requería el fortalecimiento de la formación profesional del sector.

En esta línea, el Conaet procuró desde su creación un mayor conocimiento de la misión, visión y alcances de los institutos y universidades, con el propósito de contar con la información suficiente para atender aquellos asuntos relacionados con las disciplinas que cultivan.

Lo anterior bajo el entendido de que, en la medida en que surjan más escuelas o instituciones, se debe propiciar la generación de propuestas que permitan solucionar de forma conjunta y homologada, los problemas identificados en el ámbito de influencia. Pero para ello, los participantes

tienen que reconocerse y unirse; contar con un espacio de comunicación e interacción imparcial, confiable y plural, que les dote de la información requerida y de las herramientas necesarias para una toma de decisiones objetiva y pertinente. Conaet les provee, sin duda, de dicho espacio.

Pero esta posibilidad de convergencia, se considera que ha sido posible gracias a la experiencia y experticia de los miembros fundadores de Conaet, ya que los 19 socios iniciales, los miembros activos, son egresados de carreras de turismo o afines, quienes han sido docentes o continúan en la Academia. Saben de relaciones públicas, servicios turísticos, políticas gubernamentales. Es decir, siempre han estado cercanos al sector turístico y, en consecuencia, trabajan en su favor.

Y cuando ignoran algo, o requieren información docta y precisa, hablan a los especialistas en cada campo de quienes se continúa aprendiendo para tratar que el Conaet sea mejor cada vez y pueda cumplir cabalmente su misión: propiciar la mejora continua y el reconocimiento de la calidad de planes y programas académicos de nivel superior en el área turística.

De aquí que se considere que el Consejo, desde su constitución en el 2002, representa un referente de calidad para las instituciones educativas dedicadas a la enseñanza del turismo y la gastronomía, ya que proporciona los perfiles de egreso definidos a nivel nacional, así como los criterios mínimos de desempeño profesional con base en estándares internacionales.

Asimismo, el Conaet ofrece información estadística fidedigna; datos duros relacionados con la educación turística que antes no existían, y que pueden servir de punto de partida para el diseño y aplicación de procesos y programas que, en las instituciones educativas de nivel superior, coadyuven a la profesionalización de los actores involucrados y, en consecuencia, favorezcan su reconocimiento, prestigio y competitividad.

Igualmente, este organismo certificador contribuye a regularizar la formación práctica, especialmente en aquellas carreras profesionalizantes que están despuntando en los últimos años, y que tradicionalmente han sido vistas como “semilleros” de egresados técnicos, lo que les ha restado presencia e influencia en el mercado laboral turístico. El Conaet provee de instrumentos de evaluación que permiten estimar no solo la cantidad de horas prácticas exigidas durante la formación, sino el rigor con que se llevan a cabo, así como los productos obtenidos de ellas

que van más allá del cumplimiento administrativo o de llenar un puesto de trabajo operativo.

Una contribución más del Consejo que se considera relevante: durante años, ha favorecido la difusión del conocimiento y de los resultados de las investigaciones desarrolladas en las universidades, lo que no solo provee de los insumos de información requeridos para la realización de otros estudios sino, sobre todo, propicia el avance de las disciplinas, fin último de la formación profesional.

Por lo que hace a la cobertura de la educación superior en turismo y gastronomía desde hace 15 años se ha permitido la apertura de carreras de todo tipo de manera indiscriminada, sin ningún rigor en la infraestructura, en la Academia y sin que existan estudios previos que permitan una evaluación, por lo que no se presenta estabilidad en su funcionamiento. Ante ello, cuando las instituciones desean acreditarse, Conaet les ofrece ayuda con una preacreditación, etapa previa a la acreditación donde las IES logran identificar sus fortalezas y debilidades a fin de que puedan trabajar en las brechas que poseen para alcanzar la acreditación.

Cabe señalar que la proliferación de nuevas escuelas trajo consigo la imprecisión de datos estadísticos, dado que la Secretaría de Educación Pública (SEP) señala la existencia de 1,242 carreras, advirtiendo que están en “latencia” sin explicar a qué se refiere este denominativo; en tanto Conaet considera que son como 600. Tal situación ha impactado en que se desconozca con precisión cuántas carreras han sido evaluadas y en qué situación se encuentran –si están en “activo” o vigentes; si dejaron de funcionar o se dejaron de evaluar y luego retomaron– hecho que ha imposibilitado conocer el nivel real de cobertura que ha tenido la acreditación.

En relación con este proceso, la SEP interviene de manera importante y ha cambiado constantemente las reglas; ello no es malo, siempre y cuando no lo haga con fines políticos, ya que unas veces ha evaluado con unos criterios a las instituciones, y otras veces, ha solicitado otros sin una razón aparente.

Otro de los problemas a que se enfrentan las instituciones es la alta rotación de personal. Se ha identificado que en las escuelas privadas intervienen muchos docentes que tienen experiencia en empresas, pero con escasa formación didáctica lo que dificulta el aprovechamiento del *expertise* de tales profesores por parte de los estudiantes; otra situación que se ha reconocido es que en las universidades están participando

docentes que se desempeñan como políticos sin ninguna formación relacionada con el turismo o la gastronomía, lo que impacta negativamente en la educación de los alumnos.

Particularmente para las universidades públicas, los resultados de la evaluación se traducen en incremento de su presupuesto, lo que les permite fortalecer algunas de sus áreas; sin embargo, lo ideal sería que ese fortalecimiento se manifestara en calidad, dado que para Conaet deben darse de manera conjunta.

Ante los cambios a que ha obligado la pandemia a la actividad turística también se visualiza como necesario que las Instituciones de Educación Superior replanteen los planes de estudio, lo que abre una ventana de oportunidad para resolver algunas limitaciones identificadas por Conaet. Por ejemplo, en el subsistema de Universidades Tecnológicas se elabora un documento denominado Análisis Situacional del Trabajo (AST) que aporta información diagnóstica sobre el área geográfica en la que se ubican para justificar la apertura de las carreras.

La elaboración del AST es de gran relevancia ya que a partir de ahí se diseñan los planes de estudio homologados mismos que suelen resultar sesgados y limitados, no solo por no considerar los aspectos geográficos, sino también porque es la opinión e información de unos pocos que no representan necesariamente a la totalidad.

También los planes homologados en algunos casos han obedecido a una directriz política con la intención de favorecer la movilidad de alumnos y docentes entre universidades, pero aun así esta es muy poca. Ante tal situación se hace necesario desarrollar un plan de estudios particular por área o zona geográfica, que incorpore por lo menos un 20 % de aprendizajes regionales, aplicados a dicho contexto y para ello Conaet proporciona análisis de fortalezas y debilidades a las IES; no obstante, algunas hacen muy poco con dicha información, o hacen algo diferente.

Aunado a ello, los modelos educativos son muy rígidos: por ejemplo, si el alumno reprueba alguna asignatura, debe esperar otro año para poder cursarla. Lo ideal sería instaurar esquemas flexibles, como un programa de estancias intermedias o estadías profesionales que permitían al alumno recuperarse y no se tenga que esperar dicho año. Por otra parte, las universidades tecnológicas son las que más apoyo gubernamental reciben a nivel nacional (infraestructura, presupuesto, etc.). De aquí que

en ellas exista una gran preocupación por lograr la acreditación; en el último año estas escuelas son las que más se han evaluado.

Al aludir a las adversidades que ha enfrentado Conaet, varias se destacan como significativas. En principio, la figura legal con la que se reconoce a las asociaciones civiles, como es el caso de los organismos acreditadores; es empresarial (como micro y pequeñas empresas), por tanto, se deben cubrir costos del impuesto sobre el valor agregado (IVA) por razones de régimen fiscal. Esto es oneroso para el Conaet, ya que no recibe ningún tipo de subsidio público, a diferencia de los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES), por ejemplo, los cuales realizan una función evaluadora y dependen de la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (Anuiés).

Otro tema que ha sido difícil de afrontar es el correspondiente al posicionamiento de las carreras de turismo y gastronomía a nivel licenciatura, las cuales han sido vistas en el país como “carreras de segunda”, y el Conaet ha tenido que ser muy riguroso y exigente con la demostración de su calidad para cambiar esta imagen. Hay carreras con un alto posicionamiento social, como es el caso de las ingenierías, por ejemplo, que reciben una gran inversión para la apertura y mantenimiento de sus carreras. Desafortunadamente no es el caso de turismo y gastronomía, no obstante que también requieren de talleres de infraestructura y equipamiento para la enseñanza-aprendizaje.

Es importante reconocer que ambas carreras son muy prácticas y se debe priorizar la adquisición de una experiencia profesional para su desempeño. Por ello, a nivel licenciatura, se requiere un componente formativo mayoritariamente práctico y distinguir que esta característica es fundamental. Si bien es cierto que el conocimiento turístico requiere académicos con posgrado para su generación, para el desempeño profesional es necesario contar con la experiencia práctica. De ahí que Conaet ha trabajado mucho en distinguir los distintos tipos de prácticas que se realizan durante el proceso educativo y ha elaborado un documento para describir las cuatro modalidades en las que solicita que las instituciones presenten las evidencias de cumplimiento, así como la elaboración de un programa general de prácticas para su organización interna.

Justamente por esta característica en la formación, la pandemia por COVID-19 y la suspensión de las prácticas formativas durante casi dos años representan una importante limitación para todos aquellos alumnos

que no las pudieron realizar y dejaron de adquirir el aprendizaje del “saber hacer”. En términos de la evaluación para fines de acreditación, se entiende que las circunstancias han sido extraordinarias, por lo que Conaet se abocará a evaluar la forma en que cada institución educativa se encuentra retomando labores e implementando estrategias remediales.

Con respecto a las acciones para la mejora de la calidad educativa, el Consejo considera que una tarea pendiente por lograr es que el aprendizaje de un idioma extranjero sea cocurricular, ya que es uno de los indicadores menos cumplidos en la evaluación. Al descargar créditos dedicados a este rubro, en los planes de estudio se podrían incrementar unidades de aprendizaje dedicadas a la adquisición de competencias que le son propias a la actividad y emplear otras estrategias para fomentar el aprendizaje del idioma, como la impartición de cursos en idioma inglés, el establecimiento de equivalencias y los exámenes diagnósticos de nivelación, lo que ayudaría a reconocer con qué nivel de dominio entran y salen los alumnos.

De hecho, este es uno de los cambios que se prevé aplicar en los criterios de evaluación con fines de acreditación: que el indicador correspondiente a la enseñanza cocurricular del idioma extranjero, por lo regular el inglés, se vuelva fundamental en lugar de esencial, como se encuentra ahora.

Como se comentó con antelación, una debilidad que se ha identificado en las Instituciones de Educación Superior es un limitado aprovechamiento de la información que se ocupa durante los procesos de evaluación, tal como el reporte de seguimiento de egresados, ya que no se observa la toma de decisiones y la implementación de estrategias de mejora a partir de los diagnósticos generados.

Varios son los retos por afrontar para Conaet que marcarán su actuar a corto y mediano plazo; entre ellos, expandir su cobertura de carreras de turismo y gastronomía en la región de Iberoamérica y que las acreditaciones otorgadas tengan validez y posicionamiento en el ámbito internacional. Sin embargo, un serio problema que inhibe el desarrollo y las acciones de expansión es la incertidumbre actual respecto a la política pública nacional sobre los organismos acreditadores de las carreras de educación superior en el país, ya que al momento se desconoce si el Consejo para la Acreditación de la Educación Superior, A.C. (COPAES)

se mantendrá vigente, lo que repercute en una falta de directrices claras por parte de la Secretaría de Educación Pública en este rubro.

Se asume que habrá cambios a partir de la experiencia de la pandemia por COVID-19, ya que es probable el ajuste de los modelos de evaluación para programas educativos a distancia, híbridos y presenciales, pero aún se desconoce cuáles serán los lineamientos y las acciones para realizar. Se requiere conocer el escenario general que tendrá la acreditación de las carreras profesionales en México para poder planear e implementar los cambios pertinentes en el Conaet. Ante el desconocimiento de este contexto, cualquier acción carece de un claro derrotero y puede resultar infructuosa, lo que impide avanzar.

Conaet ha trazado una trayectoria de 20 años en la mejora continua de la calidad de las carreras de turismo y gastronomía en México; sin duda aún hay mucho qué trabajar y esforzarse, pero se considera que hay un avance significativo en la cultura de la evaluación con fines de acreditación. Coloquialmente, el lema de este organismo siempre ha sido “La acreditación no sirve para nada si no se ve reflejada en la calidad de la formación de los profesionales, porque en sus manos estamos dejando nuestro futuro”.

BIODATAS DE LOS COORDINADORES

Rafael Gutiérrez Niebla



Maestro en Gestión por la Universidad Autónoma de Chiapas, Licenciado en Filosofía por la Universidad Nacional Autónoma de México y Licenciado en Turismo por la Universidad Hispano-Mexicana. Fundador y presidente del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística y Gastronómica de México (Conaet), desde el 2002. Presidente de la Alianza Uxmal Alliance que integra organismos acreditadores de cuatro continentes. Vicepresidente académico del Grupo

Consultivo para la Formación de Recursos Humanos en el Turismo y la Gastronomía de la ciudad de México. Miembro fundador y presidente del Consejo Técnico del Examen Nacional para el Egreso de Licenciaturas en Turismo del Ceneval. Presidente de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (Conpeht) entre 1999 y 2002, y fundador y presidente del capítulo México de esta. Ha dictado más de 200 conferencias en México y en 16 países de América y Europa, y ha sido galardonado con la Medalla Panamericana al Mérito Turístico Conpeht 2002, con el Premio Nacional de Educación Turística Amestur 2007 y el Reconocimiento por apoyar la Sostenibilidad en el Turismo por el Istur de España en 2015 (rafael@conaet.net) (rgnrgn@gmail.com).



Diana Castro-Ricalde

Doctora en Ciencias Sociales, Línea Educación y Cultura, por la Facultad de Ciencias Políticas y Administración de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx). Maestra en Comunicación y Tecnologías Educativas por el Instituto Latinoamericano de la Comunicación Educativa (ILCE). Licenciada en Turismo por la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx y con Especialidad en Consultoría Turística por FUNIBER, Fundación Universitaria Iberoamericana con sede en España. Cuenta con el reconocimiento nacional Perfil PRODEP 2020-2023 (Programa para el Desarrollo Profesional Docente) y es Líder del Cuerpo Académico “Estudios sociales y educativos en Turismo y Gastronomía” En Consolidación, nivel otorgado por la Secretaría de Educación Pública. Se desempeña desde septiembre del año 2000 hasta hoy (2022), como Profesora de Tiempo Completo en la Licenciatura en Gastronomía y en la Licenciatura en Turismo; en la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, y en la Maestría en Estudios Turísticos, todos programas ofertados en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx (dmcastror@uaemex.mx).



Maribel Osorio García

Doctora en Ciencias Sociales y Políticas por la Universidad Iberoamericana. Profesora de tiempo completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMex. Docente y directora de tesis en los niveles de Licenciatura, Maestría y Doctorado. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, Nivel II. Premio Nacional a la Investigación Turística 2021. Presidenta Fundadora de la Academia Mexicana de Investigación Turística y Premio Estatal a la Conservación Ambiental 2010. Líder de la Red Internacional de Investigación Turística (RIIT.) Editora asociada de las revistas *PASOS* (España) y miembro de los comités de las revistas *Investigaciones Turísticas* (España), *El Periplo Sustentable* (México), *Dimensiones Turísticas* (México) y *Hospitalidad* (México). Par Evaluador del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A.C. (Conaet) (mosoriog@uaemex.mx).



**La acreditación de la educación superior
en Turismo y Gastronomía en México 2004-2020**
Procesos, resultados y retos

se terminó de imprimir en mayo de 2022

en los talleres de Santi Ediciones (Rosario Ivonne Lara Alba)
Nance 1370, Colonia Del Fresno, Guadalajara, Jalisco.

La edición consta de: 100 ejemplares

LA ACREDITACIÓN DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR EN TURISMO Y GASTRONOMÍA EN MÉXICO 2004-2020

PROCESOS, RESULTADOS Y RETOS

Desde 2002 el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A. C. (Conaet) ha sido un referente en el campo del turismo para las Instituciones de Educación Superior (IES) mexicanas, por constituirse en un espacio de comunicación e interacción imparcial, plural, y de significativa influencia en el sistema educativo; toda vez que tiene como propósito contribuir a la mejora continua y al reconocimiento tanto nacional como internacional de la calidad de planes y programas académicos de nivel superior a través de procesos continuos de evaluación y acreditación de la educación en el ámbito turístico.

De aquí la necesidad de dar cuenta en este texto de cuál ha sido la evolución de las IES en el campo de la formación profesional en turismo y gastronomía en México, el estado en el que se encuentra; la prospectiva de la educación derivada de este desarrollo y, en consecuencia, los objetivos, la metodología de valoración aplicada y los resultados obtenidos por Conaet hasta el año 2020, que hacen posible determinar las fortalezas y áreas de oportunidad de universidades públicas y privadas, de institutos y universidades tecnológicas que se someten periódicamente a procesos de evaluación con fines de acreditación, para garantizar la calidad de la educación.

Dra. Diana Castro