

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTICIÓN Y ALIMENTOS

PLAN DE TRABAJO

DIRECCIÓN 2017-2020

DR. GILBER VELA GUTIÉRREZ

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS. ENERO 17, 2017.



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

CONSEJO ACADÉMICO

ACTA DE ACUERDO

SIENDO LAS 10:00 HORAS DEL DÍA VEINTICUATRO DE OCTUBRE DE 2017, SE REUNIERON EN EL LUGAR QUE OCUPA LA SALA DE MAESTROS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS, LOS INTEGRANTES DEL CONSEJO ACADÉMICO, CONVOCADOS PREVIAMENTE EN LA REUNIÓN DE CONSEJO ACADÉMICO DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 2017. AL CONTAR CON QUÓRUM LEGAL PARA LA TOMA DE DECISIONES, SE DA INICIO CON LA PARTICIPACIÓN COMO PRESIDENTE EL DR. GILBER VELA GUTIÉRREZ DIRECTOR DE LA FACULTAD, COMO SECRETARIA LA MTRA. MARICRUZ CASTRO MUNDO SECRETARIA ACADÉMICA, Y COMO VOCALES: LA DRA. LURLINE ALVAREZ RATEIKE, LA MTRA. SUSANA GUADALUPE ZEA CALOCA, C. DIANA LAURA CORTÉS RODRÍGUEZ, C. ADAN LEONARDO DOMÍNGUEZ ISLAS Y LA C. MAGALY FERNÁNDEZ HERNÁNDEZ.

CON LA FINALIDAD DE ANALIZAR Y APROBAR EL PLAN DE DESARROLLO DE LA DIRECCIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS.

SE REALIZÓ EL PASE DE LISTA FIRMANDO LOS ASISTENTES. EL PRESIDENTE DEL CONSEJO DA LA BIENVENIDA, POSTERIORMENTE EL DR. GILBER VELA GUTIÉRREZ PRESENTA EL PLAN DE DESARROLLO DE LA DIRECCIÓN ACADÉMICA A SU CARGO 2017 – 2021.

ENSEGUIDA SE DÁ LA PALABRA A LOS CONSEJEROS QUIENES APRUEBAN EL PLAN DE DESARROLLO DE LA FACULTAD.

NO HABIENDO OTRO ASUNTO QUE TRATAR SE DA POR TERMINADA LA REUNIÓN SIENDO LAS QUINCE HORAS DEL MISMO DÍA, MES Y AÑO DE INICIADA, ENSEGUIDA FIRMAN LOS QUE EN ELLA INTERVINIERON.

DR. GILBER VELA GUTIÉRREZ

MTRA MARICRUZ CASTRO MUNDO



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

CONSEJO ACADÉMICO



DRA. LURLINE ALVAREZ RATEIKE

MTRA. SUSANA GUADALUPE ZEA CALOCA

C. DIANA LAURA CORTÉS RODRÍGUEZ

C. ADAN LEONARDO DOMÍNGUEZ ISLAS

C. MAGALY FERNÁNDEZ HERNÁNDEZ

ÍNDICE

Presentación.....	3
Antecedentes.....	5
Diagnóstico Institucional (Facultad)	
A. Estudiantes.....	6
B. Personal docente	8
C. Cuerpos Académicos o GI	9
D. Calidad de los PE	9
E. Infraestructura	10
F. Estructura Organizacional	18
Propuesta académica y de gestión institucional	
1. Capacidad académica	12
2. Cobertura, calidad y pertinencia de la oferta educativa	18
3. Formación integral del estudiante	20
4. Investigación, innovación y transferencia tecnológica	23
5. Vinculación y cooperación académica	29
Referencias.....	31

PRESENTACIÓN

La *Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos* tiene sus antecedentes desde 1982, con el nacimiento, en ese entonces, de la Escuela de Nutrición y de su primer programa educativo *Licenciatura en Nutriología*. Importante es señalar que pertenecía al Instituto de Ciencias y Artes de Chiapas, institución antecesora de la actual Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. A través del tiempo, la DES ha ido incrementando su oferta educativa; ahora son cinco los programas que se ofrecen a la población interesada, cuatro de pregrado: *Nutriología, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Gastronomía y Agroalimentos*; y uno de posgrado: *Maestría en Nutrición*, éste último se encuentra en proceso de actualización.

En 2014, se incorpora a la DES la carrera de *Ingeniería en Agroalimentos* que se imparte en la sede Acapetahua, situación que se da como consecuencia de la reforma académica 2014 dentro del eje estratégico institucional *Regionalización Universitaria*, y que hasta 2013 este programa formaba parte de la desaparecida DES *Oferta Regionalizada*. En agosto de 2015, como parte de incremento de la cobertura educativa de la Universidad se oferta la Licenciatura en Gastronomía en la sede Palenque.

Los programas educativos de la DES están diseñados con una fuerte orientación hacia las necesidades del estado de Chiapas, lo que es una fortaleza para los egresados, pero es necesario fortalecer los planes de estudios para que nuestros profesionistas sean más competitivos, en otras regiones del país y del mundo.

El presente Plan de Trabajo (PT) 2017-2020 para la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos (FCNyA) es derivado de un análisis profundo y contextual de los últimos años, el propósito es Generar las condiciones para el

posicionamiento y consolidación de los PEs de pregrado que se imparten, además de la actualización y creación de nuevos PE de posgrado de calidad, así como ampliación y consolidación de la investigación, la vinculación y gestión de los servicios. El PT (2017-2020) se encuentra alineado al Plan de Desarrollo Institucional (PDI) 2016-2020, y al Plan Rector Visión 2025, que contempla tres ejes estratégicos: Consolidación de la oferta educativa en el estado, Fortalecimiento del sistemas de educación virtual y consolidación de la internacionalización de la Universidad. La presente propuesta considera las siguientes áreas fundamentales (áreas de acción): I. Capacidad académica; II. Cobertura, calidad y pertinencia de la Oferta Educativa; III. Formación integral; IV. Investigación, Innovación y transferencia tecnológica, y V. Vinculación y cooperación académica (internacionalización).

CONTEXTO

ANTECEDENTES

La Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH), tiene sus inicios en 1983 con la creación de la Escuela Industrial Militar de Chiapas, en 1901 se funda la escuela Normal para Señoritas, transformándose después a la Escuela Normal para Profesores de Instrucción Primaria, al cuál en 1926 se integra la Escuela Preparatoria, generando el 1945 el Instituto de Ciencias y Artes de Chiapas (ICACH). En 1984, el ICACH se registra ante la Dirección General de Profesiones de la Secretaría de Educación Pública (SEP) como centro de educación superior, con las licenciaturas de: Ingeniería Topográfica, Biología, Odontología, Psicología y Nutrición que funcionaban desde 1982. El 31 de Enero de 1995 se crea oficialmente la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, obteniendo su autonomía universitaria el 23 de marzo del año 2000.

El 1 de agosto de 1982 se presentó el primer plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, sustentado en el perfil epidemiológico nutricional del estado de Chiapas, así como en las políticas alimentario-nutricionales y en las recomendaciones de la Comisión de Estudios sobre Programas Académicos en Nutrición para América Latina (CENDAPAL), lo anterior permitió la creación de la Escuela de Nutrición del ICACH. De esa fecha al 2005 se efectúan cuatro actualizaciones curriculares de la Licenciatura en Nutriología. En agosto del 2005 se crean las carreras de Licenciatura en Alimentos, Licenciatura en Gastronomía, y el quinto plan de la Licenciatura en Nutriología. En el 2010, se le confiere el estatus de Facultad en Ciencias de la Nutrición y Alimentos. En Agosto de 2013 se apertura la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, y entra en liquidación el PE de la Licenciatura en Alimentos; como parte de la reforma académica Institucional dentro del eje estratégico "Regionalización Universitaria" en el 2014 se integra a la DES la carrera de Ingeniería en Agroalimentos de la sede Acapetahua; en agosto de 2015, se apertura la Licenciatura en Gastronomía en la Sede Palenque.

Los programas educativos (PE) de la DES están diseñados con una fuerte orientación hacia las necesidades del estado de Chiapas, lo que sin lugar a duda es una fortaleza para los egresados, sin embargo es necesario actualizar y fortalecer los planes de estudio para que los egresados sean más competitivos, en otras regiones del país y del mundo.

DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

El diagnóstico que se presenta de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, es la parte inicial del presente Plan de Desarrollo para el periodo 2017-2020.

A. Estudiantes

Actualmente la Facultad, cuenta una matrícula de 1,397 estudiantes, distribuidos tal y como se muestra en la Tabla 1.

Tabla 1. Matrícula de estudiantes por PE

Programa Educativo (PE)	Cantidad	%
Lic. en Nutriología	648	46.40
Lic. en Gastronomía (sede Tuxtla Gtz)	542	38.80
Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos	95	6.80
Ing. en Agroalimentos	68	4.88
Lic. en Gastronomía (sede Palenque)	44	3.12

Fuente: SIIA-UNICACH, 2017

Como se puede observar en la tabla anterior, los PE de Nutriología y Gastronomía (sede Tuxtla) tienen adscritos el 85.2% de la matrícula de la Facultad, y el resto de la matrícula se encuentran distribuidos en los otros tres PE; esto se debe a que estos últimos (CyTA, Gastronomía sede Palenque y Agroalimentos) son PE de reciente creación, además de que la demanda es más baja, principalmente porque dos de ellos se encuentran en sedes regionales donde generalmente la demanda de la educación superior es más limitada que las zonas centrales del estado (específicamente la capital). Lo anterior, requiere

de proponer estrategias de promoción previas a apertura de la convocatoria de registro para incrementar la demanda de estudiantes.

Se cuenta con 56 grupos de estudiantes distribuidos en los cinco PE en sus diferentes niveles, lo que ha requerido de la asignación de 56 profesores como tutores generacionales, en su mayoría los que cumplen con esta función son los PITC de los diferente PE, sin embargo como se presenta más abajo el número de PITC (25) en la Facultad es no suficiente, por lo que varios PA realizan de forma voluntaria dicha actividad. Esto ha permitido fortalecer la formación del estudiante, y disminuir los índices de deserción e incrementar la tasa de egreso y titulación. Al aumentar el número de PITC se logrará mayor atención al estudiante respecto a tutorías.

Los alumnos de la Facultad tienen acceso a programas nacionales de becas (pronabes, prospera, CONAFE, CDI), así como a las becas internas de la Universidad (Becas de exoneración de pago, becas de manutención, becas de desayunos, becas de programa de atención a estudiantes indígenas (PAEI), mostrados en la tabla 2.

Tabla 2. Tipo de beca por PE de la Facultad.

Programa Educativo (PE)	Exoneración	Manutención	Desayuno	PAEI
Lic. en Nutriología	12 (8.16%)	41 (27.89%)	4 (2.72%)	57 (38.77%)
Lic. en Gastronomía (sede Tuxtla Gtz)	10 (6.80%)	41(27.89%)	3 (2.04%)	54 (36.73%)
Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos	18 (18.95%)	12 (12.63%)	6 (6.32%)	1 (1.05%)
Ing. en Agroalimentos	1 (0.68%)	8 (5.44%)	0	9 (6.12%)
Lic. en Gastronomía (sede Palenque)	0	9 (6.12%)	0	9 (6.12%)

Fuente: Coordinaciones de los PE, 2017.

Actualmente, 7 estudiantes de tres de los PE de la Facultad se encuentran en movilidad académica. De la Lic. en Gastronomía dos se encuentran en movilidad nacional y uno en internacional, de CyTA dos se encuentran desarrollando movilidad nacional, y de Nutriología dos se encuentran en Movilidad nacional. Es necesario impulsar a los estudiantes a que participen en los programas de movilidad académica nacional e internacional.

B. Personal Docente

La Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos cuenta con una planta académica de 147 profesores, tal y como se muestra en la tabla 3.

Tabla 3. Distribución del personal académico de la Facultad por PE.

Programa Educativo (PE)	Profesor Investigador de Tiempo Completo (PITC)	Profesor de Asignatura (PA)	Técnico Académico	Total
Lic. en Nutriología	12 (8.16%)	41 (27.89%)	4 (2.72%)	57 (38.77%)
Lic. en Gastronomía (sede Tuxtla Gtz)	10 (6.80%)	41 (27.89%)	3 (2.04%)	54 (36.73%)
Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos	2 (1.36%)	14 (9.52%)	2 (1.36%)	18 (12.24%)
Ing. en Agroalimentos	1 (0.68%)	8 (5.44%)	0	9 (6.12%)
Lic. en Gastronomía (sede Palenque)	0	9 (6.12%)	0	9 (6.12%)

Fuente: SIIA-UNICACH, 2017

Como se observa en la tabla en mayor número de académicos de la Facultad se encuentran adscritos a los PE de Nutriología y Gastronomía (sede Tuxtla), y es concordante con la matrícula de estudiantes, en estos dos programas educativos, generalmente existen tres grupos por nivel académico (semestre), mientras que en los otros tres (CyTA, Gastronomía sede Palenque y Agroalimentos), solo son grupos únicos. Puede observarse también que el PE de Gastronomía de la sede Palenque no cuenta con ningún PITC.

Considerando las recomendaciones de organismos de evaluación a nivel nacional, en promedio se sugiere una relación de atención de 25 estudiantes por PITC, por lo que se tiene un déficit de PITC por Programa educativo (Tabla 4).

Tabla 4. Número de PITC por PE actuales y su necesidad.

Programa Educativo (PE)	Cantidad	PITC existentes	PITC necesarios	Téc. Acad. existente
Lic. en Nutriología	648	12	26	4
Lic. en Gastronomía (sede Tuxtla Gtz)	542	10	22	3
Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos	95	2	4	2
Ing. en Agroalimentos	68	1	3	0
Lic. en Gastronomía (sede Palenque)	44	0	2	0

Fuente: SIIA-UNICACH, 2017

Cómo se puede observar se requiere de la contratación de nuevos PITC para alcanzar las recomendaciones y brindar mayor atención de calidad a los estudiantes, las necesidades de PITC son de 14 en Nutriología, 12 en gastronomía sede Tuxtla, dos en cada uno de los PE de reciente creación (CyTA, Gastronomía sede Palenque y Agroalimentos de Acapetahua).

Del total de los PITC adscritos a la Facultad, el 56% cuentan con el Reconocimiento del Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP); específicamente por PE, en Nutriología el 66.67% cuentan con dicho reconocimiento, el 50% en Gastronomía y CyTA, y ninguno en el PE de agroalimentos. El 20% del total de PITC pertenecen al Sistema Estatal de Investigadores (SEI), y a partir del 2016 uno de ellos es candidato al Sistema Nacional de Investigadores (SNI).

Como se puede observar en la tabla, los PE de la Facultad que se encuentran en las sedes regionales, no cuentan con ningún Técnico Académico, por lo que es necesario la contratación para la atención de los laboratorios existentes, ya que ésta actividad la desarrollan estudiantes de servicio social, o el mismo académico titular de las materias; en este mismo sentido para la sede Tuxtla Gutiérrez es necesario la contratación de nuevos técnicos académicos para los laboratorios de docencia de nueva creación (turno matutino y vespertino), ya que se cubren con estudiantes de servicio social, sin embargo el nivel de atención no es similar a un técnico profesional, así como en el Laboratorio de Investigación y Desarrollo en Alimentos de reciente creación, donde el investigador responsable capta estudiantes de servicio social para ésta función.

C. Cuerpos Académicos o Grupos de Investigación

A nivel de Grupos colegiados que desarrollan actividades de Investigación, actualmente no se cuenta con ningún cuerpo académico (CA) registrado ante el PRODEP, sin embargo se encuentran registrados ante la Dirección de Posgrado e Investigación de la Universidad tres Grupos de Investigación (GI), cuyo propósito a corto y mediano plazo es aplicar a la convocatoria de Cuerpos Académicos (CA). Lo anterior requiere la necesidad urgente de habilitar e

impulsar al menos a uno de los GI para que participe en la próxima convocatoria del PRODEP para su registro y evaluación como CA. Cabe mencionar que en las evaluaciones realizadas en su momento a los PE de Nutriología, Gastronomía sede Tuxtla y Alimentos (programa liquidado hace un semestre) los Organismos evaluadores y acreditadores recomendaron la creación y registro de un CA, como estrategia de articulación y consolidación de la investigación en los PE, además de que permitirá incrementar la productividad de la planta académica.

Esta condición ha generado que en la Facultad no se cuente con una LGAC (línea de Generación de Aplicación Innovadora del Conocimiento) establecida y consolidada, llevando a que la mayoría de los profesores produzcan de manera limitada e individualizada, consecuente también de contar con pocos proyectos de investigación con financiamiento externo. Actualmente se cuenta con cuatro proyectos registrados ante la Dirección de Posgrado con financiamiento externo (tres de ellos reciben financiamiento de PRODEP y uno a través del Fondo Sectorial de SAGARPA-CONACYT).

D. Calidad de los PE

Respecto a la calidad de los PE, cabe mencionar que actualmente dos de los cinco PE de la Facultad son evaluables para su calidad, se evaluó la Licenciatura en Gastronomía otorgándosele el nivel 1 de los CIEES (Comité Interinstitucional para la Evaluación de la Educación Superior) en Septiembre de 2012. La licenciatura en Nutriología se le otorgó en Mayo de 2016 por tercera ocasión el nivel 1 de CIEES (por un periodo de cinco años), y se re-acreditó por un periodo de cinco años a partir de Diciembre de 2015 por el Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología (CONCAPREN). Los tres PE restantes, aún no son evaluables para su calidad, ya que son de nueva creación, y no cuentan con egresados. Sin embargo es necesario, iniciar con la fundamentación y preparación de la información para su evaluación, junto al PE de Gastronomía sede Tuxtla que debe ser reevaluado en Octubre del presente año.

E. Infraestructura

La facultad cuenta con 20 salones para clases (16 propios y cuatro compartidos en otras áreas de la Universidad), los que permiten atender perfectamente la matrícula de los tres PE de la sede Tuxtla Gutiérrez y dos de las sedes regionales; cuenta además con dos aulas magnas para el desarrollo de diferentes actividades y un auditorio con capacidad para 100 personas para el desarrollo de seminarios, cursos o pláticas con un grupo pequeño.

Se cuenta con cinco laboratorios de docencia (Análisis de alimentos 1 y 2, Microbiología y bioquímica, Dietética 1 y 2) que permiten desarrollar las prácticas de los estudiantes adscritos a las Licenciaturas de la sede Tuxtla Gutiérrez, específicamente del área de Gastronomía se cuenta con 4 laboratorios (laboratorio cafetería, cocina fría, cocina caliente, y evaluación sensorial y cata de vinos); así como también para el área de Nutriología se cuenta con una clínica de nutrición que alberga cuatro espacios de prácticas clínicas (clínica general, materno infantil, antropometría y laboratorio de análisis clínicos).

En Tuxtla Gutiérrez se cuenta con cuatro espacios para investigación (Lab. de bioestadística y nutrición experimental, el observatorio universitario de seguridad alimentaria, el huerto universitario, y el Laboratorio de Investigación y Desarrollo de Productos Funcionales (LIDPF)), esto permite desarrollar investigaciones a través de la atención de residentes, prestadores de servicio social, tesis de pre y posgrado de la Universidad y de otras instituciones.

En la sede Acapetahua, se cuenta con 8 salones de clases, una sala de computo, una biblioteca y dos laboratorios de docencia (Microbiología y Procesamiento de alimentos), área experimental de suelos y agua, para lograr una formación integral.

En la sede Palenque, se cuenta con 16 salones de clases (compartidos con el PE de Turismo), tres laboratorios de docencia (Uno multifuncional, y dos cocinas), un simulador de hotel (compartido con la carrera de Turismo), una biblioteca, un centro de computo y cafetería laboratorio.

Con la infraestructura que se cuenta pueden desarrollarse las actividades de docencia de los cinco PE, así como las prácticas en los laboratorios de docencia y de Gastronomía de la sede Tuxtla Gutiérrez, sin embargo es necesario la creación de otros laboratorios de docencia en las dos sedes regionales; en la sede Acapetahua se requiere de un laboratorio de conservación y procesamiento de alimentos, y la habilitación de un espacio para el desarrollo de investigación; respecto al PE de gastronomía en la sede Palenque, requiere de la creación de dos laboratorios adicionales de docencia, tres cocinas laboratorio, para poder cumplir la demanda y el incremento de la matrícula.

Es necesario también la creación de una planta piloto para el procesamiento de alimentos, para fortalecer el proceso de enseñanza aprendizaje de los estudiantes de CyTA y de agroalimentos; además de incrementar los espacios para el desarrollo de actividades de investigación en las sedes regionales y de Tuxtla Gutiérrez.

F. Estructura Organizacional

La Facultad como parte de su estructura Organizacional (Institucional), cuenta con una Dirección, Una secretaría administrativa, una secretaría académica, cinco coordinaciones de PE (Nutriología, Gastronomía sede Tuxtla, CyTA, Gastronomía sede palenque e Ing. Agroalimentos), un gestor administrativo, cuatro jefes de oficina (asistente de CyTA, asistente de la dirección, coordinación de titulación, coordinación de prácticas de gastronomía), dos secretarías Tuxtla y dos en sedes regionales. Sin embargo, se necesita incrementar el número de personal administrativo en todos los niveles para lograr mayor atención al estudiante y a los académicos en las diferentes actividades.

PROPUESTA ACADÉMICA Y DE GESTIÓN INSTITUCIONAL

I. Capacidad Académica

Para mantener la calidad educativa y aumentar la eficiencia terminal de pre y posgrado es necesario que los planes de estudio que se ofertan en la Facultad se encuentren actualizados y acorde al modelo educativo institucional establecido en el PDI visión 2025 dentro de las metas 2012 que indica **“Actualización del modelo educativo basado en competencias”**. Cabe mencionar que en Agosto de 2005, se inicia el 5° Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología, junto a los primeros planes de las Licenciaturas en Alimentos y Gastronomía, ambos planes de estudios se estructuraron con el modelo basado en competencias, sin embargo, debido a la infraestructura y habilitación de la planta académica no se operó al 100% bajo ese modelo educativo. Por recomendaciones del Comité Insterinstitucional para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES) en el 2012 se le otorga el nivel 2 al PE de Alimentos, y se le sugiere una actualización del Plan de Estudios, por lo que en agosto de 2014 se apertura el nuevo Plan de Estudios de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos bajo el modelo educativo basado en competencias en la sede Tuxtla Gutiérrez, entrando en liquidación el PE de la Licenciatura en Alimentos; y por recomendaciones del mismo organismo se han actualizado los planes de estudios de las Licenciaturas en Nutriología (6° Plan) y Gastronomía (2° Plan), que fueron aprobados en Diciembre de 2016 por la Comisión Interna de Planes y Programas de Estudio del Consejo Universitario para su puesta en marcha en Agosto de 2017. Los tres planes de estudios actualizados se encuentran diseñados de acuerdo al Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos (SATCA) enmarcado también bajo el modelo educativo institucional, considerando en gran medida la flexibilidad académica con una fuerte promoción al intercambio académico y movilidad nacional e internacional.

Para el mejoramiento de la capacidad académica se plantean las siguientes **propuestas y estrategias:**

1. Promover la sensibilización y capacitación de los docentes en el nuevo modelo educativo basado en competencias, a través de cursos y talleres, con la finalidad de generar competencias básicas, trabajo multi e interdisciplinario e integrador a lo largo de toda la carrera de forma transversal y horizontal.
2. Incentivar a los docentes de la Facultad para que realicen estancias cortas de actualización pedagógica y disciplinar en las diferentes áreas del conocimiento (Gastronomía, CyTA, Nutriología y Agroalimentos).
3. En la Licenciatura en Nutriología, además de las anteriores, es necesario el fortalecimiento de las prácticas clínicas u hospitalarias tanto para el personal docente como de los estudiantes. Se pueden abordar en los periodos inter o intra semestrales, año sabático en el caso de los profesores. Esto permitirá mejorar la vinculación de la docencia con la práctica, contribuyendo a una formación más integral de los estudiantes.
4. Aumentar la producción de materiales de apoyo a la docencia a través de pequeños grupos o individuales. Los materiales pueden generarse a través de las diferentes experiencias académicas o como parte de las tareas o proyectos integradores, así como manuales de prácticas, lo anterior a través de la identificación de necesidades, tales como en materias de alto índice de reprobación, mejora integral del estudiante, otras. Esto conducirá a un mejor abordaje del modelo educativo, coadyuvará a la formación integral del estudiante, y por ende en la productividad académica de los docentes. Los grupos colegiados (Academias, Cuerpos Académicos o Grupos de Investigación) serán los que propongan la generación de los diferentes materiales de apoyo. Para la generación de estos materiales didácticos se buscará el apoyo a través de los recursos asignados a la Facultad, otros fondos externos, tales como PRODEP o CONACYT mediante el desarrollo de proyectos.
5. Mejorar la eficiencia de titulación. Los cinco PE de licenciatura que se ofertan en la Facultad dentro de su estructura curricular contemplan el desarrollo de un proyecto en dos experiencias académicas para la obtención del título, sin

embargo, a pesar de esto, no se ha alcanzado una titulación al 100%, lo que conlleva a promover alternamente cursos de titulación, así como la opción del EGEL del Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A.C (CENEVAL), específicamente en PE donde hay menor índice de titulación, tal es el caso de la Licenciatura en Gastronomía e Ingeniería en Agroalimentos.

6. Mejorar la atención de tutoría. Se plantea fortalecer el programa de tutorías de la Facultad, coordinado con el Programa Institucional de Tutorías (PIT), a través de la capacitación de los tutores, así como la implementación de tutores alumnos pares. También se plantea brindar tutorías académicas a aquellos estudiantes que atraviesan por problemas en experiencias académicas, evitando de esa manera que reprobren, contribuyendo a reducir el índice de reprobación y a la deserción escolar. En el caso de aquellos estudiantes con problemas acentuados en alguna disciplina, buscar alternativas de asesorías con los docentes de la Facultad. Se fortalecerá la atención a aquellos estudiantes que presenten problemas psicosociales, solicitando el apoyo a la clínica de psicología de la universidad.
7. Mejorar la habilitación académica de los profesores. Se plantea incrementar el número de profesores con el reconocimiento deseable del PRODEP, incrementar el número de profesores adscritos al Sistema Nacional de Investigadores, se incentivará y promoverá que los PITC y algunos profesores de asignatura estudien y obtengan el grado deseable o preferente, maestría y doctorado preferentemente. El incremento de la habilitación académica de los profesores permitirá mejorar la atención de los estudiantes, y atender los indicadores de calidad de los organismos evaluadores. Se desarrollarán diversos cursos que permitan incrementar la productividad académica de los Profesores (tal es el caso, de redacción de artículos científicos, productos académicos arbitrados, otros).

Tabla 5. Planta Académica por programa educativo y nivel académico

Nivel académico	Programas Educativos (PE)				
	Nutriología	CyTA	Gastronomía Tuxtla	Gastronomía Palenque	Agroalimentos
Técnico	-	-	1	-	-
Licenciatura	21	5	30	9	5
Maestría	30	10	19	-	4
Doctorado	5	3	4	-	-
Total	56	18	54	9	9

Fuente: SIIA-UNICACH, 2017

Tal y como se puede observar en la tabla anterior en los cinco PE existe un alto número de docentes con estudios de licenciatura como grado máximo de estudios, lo que indica, proponer estrategias para capacitar a estos docentes, los que tienen licenciatura incentivarlos a que estudien maestría y los que tienen maestría incentivarlos a que realicen doctorado. El PE con mayor prioridad en este sentido es el de Gastronomía con sede palenque, seguido de la sede Acapetahua y Gastronomía Tuxtla Gutiérrez.

Tabla 6. Profesores Investigadores de Tiempo Completo por PE y nivel académico

Nivel académico	Programas Educativos (PE)				
	Nutriología	CyTA	Gastronomía Tuxtla	Gastronomía Palenque	Agroalimentos
Licenciatura	1	-	2	-	-
Maestría	9	1	8	-	1
Doctorado	2	1	-	-	-
Total	12	2	10	-	1

Fuente: SIIA-UNICACH, 2017

Se observa en la tabla que la mayoría de los PITC tienen grado de maestría, es necesario generar un programa de capacitación para incrementar el número de PITC con grado de doctor, y disminuir a cero el número de PITC y docentes en general con nivel de licenciatura, específicamente en los PE

de Gastronomía de Tuxtla Gutiérrez y las sedes regionales, como estrategia de aumentar la habilitación académica.

8. Respecto a los Programas Educativos de Posgrado, se plantea la puesta en marcha entre Agosto 2017 y Marzo 2018 el nuevo Plan de Estudios de la Maestría a fin al área de alimentación y Nutrición. Al contar con PITC habilitados con el grado deseable (doctorado), así como pertenecientes al SNI se plantea la puesta en marcha entre Febrero y Junio de 2019 un nuevo plan de estudios de Doctorado en Ciencias. Se promoverá que ambos planes de estudios cumplan con los requisitos del CONACYT para su reconocimiento como Programas Nacionales de Posgrados de Calidad (PNPC). Se plantea también la posible creación de al menos dos diplomados o especialidades en el área de Calidad e Inocuidad Alimentaria, así como de Gastronomía. Lo anterior permitirá aumentar la cobertura de posgrado de la Facultad y por ende de la Universidad. Cabe mencionar que es necesario la creación de un Programa de Posgrado propio de la Facultad en corto plazo, con la finalidad de mantener el estatus de Facultad. La apertura de los programas de posgrado (maestría y doctorado), en primera instancia beneficiarán a aquellos docentes que aún no se encuentran habilitado con alguno de estos grados, además se planteará alguna estrategia de promoción y apoyo al personal académico para su habilitación, como una medida para elevar la capacidad académica de los docentes.

Capacidad administrativa. El personal administrativo con el que cuenta la Facultad es reducido, sin embargo, es necesario capacitarlos con diferentes cursos para brindar una atención adecuada a los estudiantes y académicos. Respecto a la atención de los estudiantes es necesario que el personal se actualice continuamente en el manejo de las Tecnologías de la Información (TIC), manejo de herramientas de servicios escolares, sistema de control de prácticas profesionales y servicio social, registro y seguimiento a la titulación. Es necesario automatizar el control de entrega de materiales, reactivos y sustancias

químicas de laboratorios, así como la capacitación de los técnicos académicos para el manejo de residuos peligrosos biológicamente infecciosos (RPBI), primeros auxilios y seguridad en el laboratorio.

Es necesario también la capacitación del personal administrativo para que brinden el apoyo presupuestal y financiero a los académicos proponentes de proyectos de investigación para eficientar el manejo de los recursos y lograr un buen desarrollo de las programaciones presupuestales.

II. Cobertura, Calidad y Pertinencia de la Oferta Educativa

Para asegurar la calidad y pertinencia de los PE que se imparten en la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, se plantean las actualizaciones y evaluaciones mostradas en la tabla 7.

Tabla 7. Datos de actualización y evaluación de los PE.

PE	Año de creación	Sede en que se imparte	Fecha de actualización	Fecha de evaluación (CIEES*)
Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos	2013	Tuxtla Gutiérrez	2023	2018
Lic. en Nutriología (6° Plan)	1982	Tuxtla Gutiérrez	2017 (inicia)	2019 (5° Plan)
Lic. en gastronomía (2° Plan)	2005	Tuxtla Gutiérrez	2017 (inicia)	2017
Lic. en gastronomía (2o Plan)	2015	Palenque	2025	2020
Ing. Agroalimentos (2° Plan)	2013	Acapetahua	2023	2018

* Comité Interinstitucional para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES)

Fuente: Coordinaciones de los PE.

Las actualizaciones de cada uno de los PE se derivan de recomendaciones de los mismos organismos evaluadores, del estudio de egresados y empleadores realizados por la Facultad y la Universidad en los últimos años, además para atender las políticas institucionales de acuerdo al nuevo modelo educativo

basado en competencias y “centrado en el aprendizaje del estudiantes”, esto le da la pertinencia a cada uno de los PE que se imparten en la Facultad.

Propuestas y estrategias a desarrollar:

1. Crear Comités de seguimiento de la calidad en cada PE, para mantener actualizado los currículos, y atender cada una de las recomendaciones de los organismos evaluadores y acreditadores. Estos comités deben estar estrechamente relacionados a las actividades de las academias de cada PE. Se plantea la digitalización de la los CV de los académicos para facilitar su actualización y de forma continua, por lo que se plantea desarrollarlo a través del Drive mediante cuentas de correo institucional compartidas, y vinculadas al área de calidad de la Universidad.
2. Los estudios de pertinencia y de egresados realizados en la Facultad en diferentes momentos en los últimos años, ha propiciado a que se actualice el plan de estudios de la maestría en alimentación y nutrición, el estudio realizado a los egresados de este PE, sugieren que se atienda un programa del área de alimentación y nutrición, pero es necesario que se atiendan los indicadores del PNPC del CONACyT para su puesta en marcha. En este sentido se requiere de la gestión para la contratación de al menos cuatro PITC con nivel de doctorado y candidatos viables al SNI para el fortalecimiento de la planta académica (dos en el 2017 y dos en el 2018); esto permitirá ofertar dos programas de posgrado, tal y como se describe en la tabla 8.

Tabla 8. Propuesta para la apertura de programas de posgrado

PE a ofertar	Año de apertura
Un programa de posgrado a nivel maestría	2017
Una Especialidad del área gastronómica y/o de calidad e inocuidad alimentaria	2018
Un programa de posgrado nivel doctorado	2019

Lo anterior permitirá además incrementar la cobertura de posgrado de la Universidad y atención de los estudiantes egresados de nuestra Facultad y de otras Instituciones.

III. Formación integral del estudiante

La formación integral implica una perspectiva de aprendizaje intencionada, tendiente al fortalecimiento de una personalidad responsable, ética, crítica, participativa, creativa, solidaria y con capacidad de reconocer e interactuar con su entorno para que construya su identidad cultural. Busca promover el crecimiento humano a través de un proceso que supone una visión multidimensional de la persona, y tiende a desarrollar aspectos como la inteligencia emocional, intelectual, social, material y ética-valoral (Ruíz-Lugo, 2015).

En este sentido es necesario fortalecer dos aspectos:

- a) Estrategias consideradas en el currículo, y
- b) Los programas de extensión, difusión y vinculación.

Propuestas para fortalecer las estrategias consideradas en el currículo:

La formación del estudiante ha sido motivo de reflexión a lo largo de muchos años y en diferentes lugares. Se deben fortalecer estrategias que confieran a los estudiantes y profesores la capacidad de confrontar los conocimientos específicos con la realidad, vinculando la teoría con la práctica y estableciendo un proceso educativo estrechamente ligado a los problemas y necesidades de la población, a través de las siguientes estrategias:

1. **Prácticas profesionales.** Es necesario una mejor vinculación entre las instituciones y empresas para el fortalecimiento de los campos profesionales. Es necesario crear un banco de empresas e instituciones, y contar con los convenios de colaboración de cada una de ellas para el otorgamiento de los espacios para el desarrollo de las prácticas profesionales para las Licenciaturas en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Gastronomía e

Ingeniería en Agroalimentos; específicamente para el caso de la Licenciatura en Nutriología, se requiere de creación de convenios de colaboración con las instituciones de salud y hospitales privados para el desarrollo de prácticas de estudiantes en los diferentes campos clínicos demandantes. Esta es una actividad directamente relacionada con la Secretaría Académica y la coordinación de prácticas de cada licenciatura de la Facultad, y que es necesario que se regularice entre el 2017 y 2018.

2. **Servicio social.** Por tratarse de una actividad que promueve el acercamiento real de la Facultad a través de los estudiantes con la sociedad, además de que consolida la formación académica, desarrolla valores y favorece la inserción al mercado laboral, es necesario desarrollar proyectos o programas colaborativos con el sector gubernamental, productivo y social del entorno, y deben estar estrechamente relacionados con el campo profesional de cada uno de los estudiantes. Estos proyectos y programas debe dársele seguimiento y continuidad, además de oficializar su desarrollo a través de los convenios de colaboración, actividad directamente relacionada con la Secretaría Académica y la coordinación de servicio social de cada licenciatura de la Facultad. Se requiere iniciar la actividad a partir del primer semestre de 2017.

Propuestas para fortalecer programas de extensión, difusión y vinculación.

La extensión está ligada en gran parte a la formación integral de los estudiantes, por lo que se propone fortalecer los siguientes aspectos:

1. **Difusión y divulgación.** Acorde a los lineamientos del modelo educativo institucional es necesario preservar y fortalecer la difusión y divulgación del arte y las humanidades en la comunidad estudiantil y en la sociedad.
 - a) Se propone retomar el programa Institucional en la Radio Universitaria en el que se promuevan diferentes estrategias vinculadas a las áreas de alimentación y nutrición,

b) Desarrollar al final de cada ciclo escolar exposiciones en la que los estudiantes de las diferentes licenciaturas de la Facultad presenten sus trabajos finales, y se logre un intercambio de experiencias entre los estudiantes, académicos y sociedad en general,

c) Participar continuamente en otros medios de comunicación (radio, televisión o prensa impresa) para la difusión de trabajos sobresalientes de los estudiantes y/o académicos,

d) Promover la participación de los estudiantes de nivel avanzado en los diferentes foros académicos regionales y nacionales (simposia, congresos, otros) como parte de la difusión del conocimiento, así como la generación de eventos académicos en la Facultad promovidos por las coordinaciones o grupos colegidos con la finalidad de intercambiar experiencias entre investigadores, docentes y estudiantes.

e) Promover la participación de los estudiantes y académicos para que presenten y publiquen sus trabajos de investigación en la revista de la Facultad (NUGACyT) y del CUID (Encuentro).

2. **Servicios.** Como parte de la formación integral de los estudiantes es necesario vincularlos a los servicios de la Universidad (servicio social y servicio comunitario), y en general a los sectores sociales y económicamente más desprotegidos, que permita la participación en el análisis y solución de problemas de la sociedad en general. Por lo que se plantea incrementar y fortalecer los servicios de:

a) La clínica de nutrición, ofreciendo atención personalizada y profesional continua en las instalaciones de la Facultad, así como en las poblaciones vulnerables y quién lo demande (con el apoyo de prestadores de servicio social), como parte de la extensión de los servicios, estas actividades deben estar fuertemente vinculadas a la Dirección de Extensión y Vinculación Universitaria.

b) Presentar una cartera de servicio de análisis de alimentos, innovación y transferencia del conocimiento acorde a nuestras necesidades de espacio, infraestructura y equipamiento en los laboratorios de ciudad universitaria y

sede Acapetahua, que permitan en un mediano y largo plazo el autoequipamiento.

c) Proveer del servicio de alimentos a quién lo demande y dentro de las posibilidades de espacio y equipamiento a través de la cafetería Universitaria y los Laboratorios de Gastronomía en ciudad Universitaria y la sede Palenque. El ofrecimiento de estos servicios involucra la participación e integración de los estudiantes de las cinco licenciaturas que ofrece la Facultad (Nutriología, Gastronomía sede Tuxtla y Palenque, Agroalimentos y Ciencia y Tecnología de Alimentos).

d) Es necesario plantear junto a la administración central de la Universidad un proyecto de alimentación saludable a través de la cafetería Universitaria, esto con la finalidad de disminuir el riesgo de las enfermedades de nuestros estudiantes y personal académico y administrativo que hace uso del servicio de alimentos, valorar y poner en marcha el servicio de cafetería Universitaria en las sedes regionales.

IV. Investigación, Innovación y transferencia tecnológica

La facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos es una Dependencia de Educación Superior (DES) de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas que cuenta con una planta académica de 25 Profesores Investigadores de Tiempo Completo (PITC), distribuidos como se muestra en la tabla 9.

Tabla 9. Habilitación de los PITC

Licenciatura	Cantidad (2016)	Posgrado		Perfil Deseable PRODEP	SNI
		Maestría	Doctorado		
Nutriología	12	9	2	8	1
Gastronomía (sede Tuxtla)	10	6	0	5	0
CyTA	2	1	1	1	0
Gastronomía (sede Palenque)	0	0	0	0	0
Ing. Agroalimentos	1	1	0	0	0

Fuente: SIIA-UNICACH, 2017

Tabla 10. Productividad académica de los PITC

PE	Prod	Prod/año	1er autor
Aguilar Nájera Oscar Aarón	3 (07,09, 13)	0.1154	0
Ballinas Díaz Evaristo Julio	3 (09, 12 (2))	0.1765	0
Bezares Sarmiento Vidalma del R.	8 (08, 09, 11, 13, 15)	0.3636	3
Caballero Roque Adriana	19 (07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15)	0.95	0
López Zúñiga Erika Judith	5 (09, 12, 13, 14)	0. 2381	0
Meza Gordillo Patricia Ivett	5 (07, 09, 10 , 11, 12)	0.3333	0
Pérez Jácome Alfredo	1 (14)	0.033	0
García Parra Esmeralda	3	0.333	2
Flores Guillén L. Elena	3	0.20	0
León González Juan Marcos	3	0.12	0
Márquez Montes Rosa	7	0.700	0
Morales Ovando Mario Alberto	0	0	0
Morales Martínez Luis Alberto	0	0	0
Toledo Meza María Dolores	3	0.214	0
Aguilar Espinosa Karla Paola	0	0	0
Ayvar Ramos Paulina	2	0.333	0
Bolom Martínez Susana del C.	1	0.333	1
Galindo Ramírez Sergio Mario	0	0	0
Hernández Munguía Ernesto de J.	0	0	0
Molina López Marco Gabriel	0	0	0
Palacios Pola Gabriela	6	0.75	0
Ramos Cruz Vicente Tadeo	0	0	0
Rodríguez García Tlayuhua	1	0	0

Saldaña Argüello Jesús Alberto	0	0	0
Vela Gutiérrez Gilber	16	1.3636	10

Fuente: Sánchez-Moreno, 2015.

Como se puede observar en la tabla 10, la mayoría de los PITC tienen un baja o reducida productividad académica, por lo que se requiere se plantee una estrategia urgente de mejora a dicha productividad, dentro de las estrategias se encuentran el desarrollo de cursos-talleres para la redacción de artículos, donde el producto sea el artículo, así como el planteamiento de estrategias para el acceso a recursos para la investigación.

Actualmente la mayoría de los PITCs de la facultad se encuentran integrados en Grupos de Investigación (GI) reconocidos por la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. La conformación de estos GI, se ha realizado con la finalidad de articular líneas de investigación que generen mayor productividad académica conjunta para que puedan acceder en corto tiempo a la convocatoria de PRODED de Cuerpos Académicos en el estatus mínimo de “En Consolidación”, lo anterior como una recomendación de una política institucional. A finales de 2016, se cuenta con un registro de tres GI de la Facultad, y dos en proceso de conformación; en estos GI se encuentran inmersos alrededor del 90% de los PITC (tabla 11). Como se puede observar en la tablas anteriores, es necesario fortalecer la habilitación y capacitación de los profesores, la investigación y su productividad académica, con la finalidad de poder incrementar los indicadores.

Tabla 11. Grupos de Investigación

GI	PITC	PA	Habilitación de PITCs	Registro
Alimentación Sustentable	3	4	1 Doctora 2 Maestros	Si
PROESVIDAS	3	15	3 Maestros	Si

Manejo Sustentable, Nutrición y Aprov. de Recursos Agroalimentarios	3	8	2 D en C 1 Mtra	Si
Patrimonio Gastronómico y Sociocultural de la Alimentación	8	0	6 Mtros 2 Lic	No
Seguridad alimentaria y comorbilidades en edades tempranas de la vida	4	3	4 Mtros	No

Fuente: Dirección de posgrado e Investigación, 2017.

Propuestas y estrategias a desarrollar

1. Habilitar a los profesores al nivel académico mínimo preferente (maestría) o deseable (doctorado), de acuerdo a la tabla 12.

Tabla 12. Propuesta de habilitación del personal docente

Licenciatura	Cantidad (2016)	2020	
		Maestría	Doctorado
Nutriología	12	2	5 1 (candidato)
Gastronomía (sede Tuxtla)	10	6	2 (candidatos)
CyTA	2	0	1 1 (candidato)
Gastronomía (sede Palenque)	0	0	0
Ing. Agroalimentos	1	0	1 (candidato)

2. Es necesario habilitar y apoyar a los GI para su registro como CA, tal y como se describe enseguida. Es de primordial importancia que la Facultad cuente con al menos un CA de cada PE que permita evidenciar la vinculación de la docencia con la investigación, además que es el mecanismo más propio para demostrar que las actividades de investigación se encuentran articuladas en una Línea de Generación Innovadora de Aplicación del conocimiento (LGAC), permitirá además incrementar la productividad académica colegiada e individual, contribuyendo además a la difusión del conocimiento y a

vinculación, a través de la participación en redes locales, nacionales e internacionales, el registro ante el prodep se sugiere se realice como se muestra en la tabla 13.

Tabla 13. Propuesta de registro de GI a CA

Licenciatura	2017	2018	2019	2020
En formación	0	0	0	0
En consolidación	1	2	3	3
Consolidado	0	0	0	1

3. Para el fortalecimiento de las actividades de investigación y desarrollo tecnológico de los PITC, es necesario contar con áreas específicas para tal fin, adicionales al laboratorio de Investigación y Desarrollo de Productos Funcionales (LIDPF), al Laboratorio de Bioestadística y Nutrición Experimental, así como al Observatorio Universitario en Nutrición con que cuenta la Facultad; por lo que se propone lo siguiente:

A. **Primera etapa**: Reorganizar los espacios existentes para crear en primera instancia el “Centro de Investigación en Ciencias de los Alimentos y Nutrición (CICAN)”, considerando tres áreas específicas: Laboratorios de Ciencia y Tecnología de Alimentos, la Clínica de Nutrición y el Observatorio Universitario, y los Laboratorios de Gastronomía. Esta readecuación de los espacios se sugiere realizarla entre el 2017 y 2018, puesto que la inversión es mínima, ya que se cuenta con los espacios, únicamente es necesario reorganizar actividades y personal académico, esto además fortalecerá el binomio docencia-investigación.

B. **Segunda etapa**: Para Fortalecer las actividades de investigación y desarrollo tecnológico generadas a partir de la creación del CICAN, se pretende gestionar recursos a través de fondos institucionales y externos para la creación de “una planta piloto de procesos de alimentos y transferencia de tecnología” entre el 2019 y 2020.

Las actividades desarrolladas en el Centro de Investigación y la planta piloto serán fundamentales y apoyarán directamente a la formación de los estudiantes de pregrado (cinco licenciaturas de la Facultad), así como a los dos PE de

Posgrado que se proponen poner en marcha en el 2017 (maestría) y 2019 (doctorado). Durante muchos años ha sido una demanda de los profesores de la Facultad de poder contar con un espacio adecuado y propio para el desarrollo de actividades de investigación y desarrollo tecnológico, lo que se estaría atendiendo al cumplir con ésta meta. Cabe mencionar, que la creación de una planta piloto es una de las recomendaciones de los organismos de evaluación en los PE Alimentos. Cabe mencionar que esto daría sustento a una formación integral de los estudiantes de los diferentes PE, específicamente para CyTA y Agroalimentos de la sede Acapetahua bajo un mecanismo de utilización de espacios compartidos.

La creación del CICAN y de la planta piloto, permitirá incrementar a parte de las actividades de investigación, la extensión de los servicios (análisis de laboratorios). Se plantea que dentro de la planta piloto se maneje un espacio que funcione como una oficina o centro de transferencia de tecnología, que permita vincular y transferir los conocimientos con el sector productivo, además de la posibilidad para ofrecer el servicio de consultoría externa a quienes lo demanden.

4. Para poder fortalecer el núcleo básico de los PE de posgrados que se proponen aperturar en la Facultad en esta propuesta de plan de trabajo, aunado a la habilitación académica de los PITC de la Facultad, es necesario y fundamental contratar nuevos PITC que tengan un nivel máximo de formación y habilitación, preferentemente que se encuentren dentro del SNI. Es necesario también de la contratación de nuevos PITC para los PE donde se cuenta con números reducidos de acuerdo a los indicadores nacionales, cabe mencionar que estas nuevas contrataciones deben contar con el nivel mínimo preferente (maestría), para no impactar en los indicadores de calidad institucionales. La propuesta de contratación de nuevos PITCs en los dos esquemas se presenta en la tabla 14.

Tabla 14. Propuesta de contratación de PITC por PE.

Licenciatura	2017	2018	2019	2020
Nutriología	1 (D)	1 (D)	2 (D)	1 (D)
Gastronomía (sede Tuxtla)	0	1 (D)	2 (D)	1 (D)
CyTA	1 (D)	1 (D)	0	1 (D)
Gastronomía (sede Palenque)	1 (M o D)	0	1 (M o D)	2 (M o D)
Ing. Agroalimentos	1 (M o D)	0	1 (M o D)	1 (M o D)

M: Nivel maestría

D: nivel doctorado

V. Vinculación y cooperación académica (internacionalización).

La vinculación y cooperación académica entre Instituciones Educativas, centros de investigación, sector gubernamental, sector privado y organismos no gubernamentales son de primordial importancia sobre todo ante el conjunto de cambios que enfrenta hoy la economía mundial, específicamente los avances en el desarrollo tecnológico y científico que se presentan, y que sin lugar a dudas son aliados de la competitividad y productividad. En este sentido, se proponen las siguientes propuestas;

Propuestas y estrategias:

1. Establecer convenios de colaboración con Instituciones de Gobierno y sector privado para que los estudiantes de las Licenciaturas que se imparten en la Facultad desarrollen sus prácticas profesionales y servicio social. Es importante que se efectúen los convenios de acuerdo a las necesidades y requerimientos de cada PE, sin embargo, es primordial que existan los convenios establecidos y vigentes en aquellos lugares donde se encuentran inmersos los estudiantes, para asentar las corresponsabilidades.
2. Incrementar la cooperación entre redes nacionales e internacionales para el fortalecimiento a la investigación, y por ende incrementar la productividad académica de los Profesores Investigadores de Tiempo Completo. Es necesario promover la cooperación nacional e internacional para los cinco PEs de la Facultad, esto permitirá el intercambio de investigadores entre GI o CA de nuestra Facultad y de otras Universidades nacionales o extranjeras.

3. Generar mayor impulso al intercambio académico; promoviendo que participen mayor número de estudiantes de los diferentes PE en las convocatorias anuales de movilidad estudiantil nacional e internacional, así como mayor promoción a que participen los profesores de los diferentes PE en las convocatorias nacionales e internacionales de movilidad académica. En medida de las posibilidades presupuestales apoyar a estudiantes y profesores a que realicen las movilizaciones académicas en instituciones nacionales e internacionales.
4. Planear estratégicamente el currículo de los Planes de estudios de Posgrado (maestría y doctorado) que se proponen aperturar para que pueda existir la de movilidad académica y acreditación de los cursos de otras instituciones nacionales o internacionales, así como la participación de profesores invitados en dichos programas para lograr mayor intercambio de experiencias académicas.
5. Establecer mayor vínculo de cooperación con las asociaciones o colegios profesionales de mayor afinidad con los PE, para el desarrollo de actividades comunes (cursos, talleres, simposios, congresos, otros) que fortalezcan la formación de los estudiantes y la actualización disciplinar de los profesionistas.

Referencias.

- Coordinación del PE de la Lic. en Gastronomía. Enero 2017.
- Coordinación del PE de la Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Enero 2017.
- Coordinación del PE de la Lic. en Nutriología. Enero 2017.
- SIIA-UNICACH, 2017
- Ruiz-Lugo, Lourdes. 2015. Formación integral: desarrollo intelectual, emocional, social y ético de estudiantes. Rev. Univ. de Sonora.