

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA  
H. COMISIÓN PERMANENTE DE POSTULACIÓN**

**SÍNTESIS EJECUTIVA DEL PLAN DE DESARROLLO  
INSTITUCIONAL**

**Presenta:**

**MC. Daniela Gutiérrez Amarillas**

**Postulante a la Dirección De la Facultad de Ciencias de la  
Nutrición y Gastronomía**

**Culiacán de Rosales, Sinaloa a 06 de septiembre de 2023.**

## ÍNDICE

<b>Educación Superior en México y la Región .....</b>	<b>I</b>
<b>Nuevo Modelo Educativo 2022 .....</b>	<b>I</b>
<b>A. Diagnóstico Estratégico y Consistente de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía .....</b>	<b>1</b>
A.1 Situación Actual de los Programas Educativos en Temáticas de Evaluaciones y Acreditaciones .....	1
A.2 Matricula estudiantil de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía .....	2
A.3 Control Escolar .....	2
A.4 Proceso de Admisión .....	3
A.5 Programas de Apoyo a Estudiantes y Desarrollo Integral .....	3
A.6 Actividades de Libre Elección .....	3
A.7 Vinculación, Servicio Social y Práctica Profesional .....	3
A.8 Titulación .....	4
A.9 Educación Continua y Servicios a la Comunidad .....	5
A.10 Seguimiento de Egresados .....	5
A.11 Posgrado .....	5
A.12 Personal Académico y Administrativo que Labora en la FCNyG .....	5
A.13 Cuerpos Académicos .....	6
A.14 Infraestructura Física.....	6
A.15 Análisis de fortalezas y debilidades de la FCNyG .....	7
<b>B. Objetivos y Metas del desarrollo Institucional .....</b>	<b>8</b>
<b>C. Propuestas generales de programas, proyectos y líneas de acción: .....</b>	<b>8</b>
I. Académicas .....	8
II. Administrativas .....	10
III. Gestión y Gobierno .....	11
<b>Referencias.....</b>	<b>12</b>

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA**  
**PLAN DE DESARROLLO INSTITUCIONAL**  
**PERÍODO CORRESPONDIENTE 2023-2026**

**Educación Superior en México y la Región**

Para emprender un plan de acción educativo es necesario reconocer las condiciones imperantes en el mundo actual, así como las transformaciones que se han desencadenado en todos los órdenes de la existencia.

Durante más de tres lustros, en la UAS se ha realizado un intenso trabajo de servicio y fortalecimiento de la educación media superior y superior, incluyendo al posgrado, que la ha posicionado como generadora clave de las transformaciones que estos niveles educativos han requerido para su desarrollo en el estado de Sinaloa y la nación. Por ello, el desafío para las instituciones educativas es diseñar políticas y programas académicos adecuados a esta óptica de desarrollo institucional, para insertarse en la dinámica global y las convierta en centros dinámicos que atraigan y concentren iniciativas y procesos académicos de corte y dimensión internacional.

**Nuevo Modelo Educativo 2022**

El Nuevo Modelo Educativo UAS 2022 tiene un Enfoque Centrado en el Aprendizaje, este implica romper paradigmas y prácticas institucionales y la docencia tradicional, priorizando la adquisición de conocimiento en un proceso de enseñanza y aprendizaje disruptivo; Además de esto, el enfoque Humanista se orienta hacia la formación de estudiantes como seres humanos conscientes de sus potencialidades, capacidades, necesidades y limitaciones, tanto individuales como colectivas; y le sumamos a esto el enfoque constructivista implica que los estudiantes construyan sus experiencias de aprendizajes significativos; el docente guía a los estudiantes durante su proceso de formación, actuando el papel de acompañante en la exposición de las concepciones de los estudiantes en ejercicios de reflexión, contrastando así los puntos de vista y la realidad interpretada de manera individual y colectiva.

## **A. Diagnóstico Estratégico y Consistente de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía**

La ahora Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía (FCNyG) tiene una historia de 17 años, y nace con la intención que siempre ha mostrado la Universidad Autónoma de Sinaloa de atender mediante sus programas educativos, las necesidades que la sociedad sinaloense.

El 27 de abril de 2006 se presentó por un equipo de académicos encabezados por el entonces rector, el MC. Héctor Melesio Cuén Ojeda y la Dra. Marcela de Jesús Vergara Jiménez ante el H. Consejo Universitario la propuesta de inicio al trabajo de formación de profesionales en la Licenciatura en Nutrición. Tres años después, se inician los trabajos para establecer de forma objetiva el vínculo existente entre la nutrición, la preparación de alimentos y la cultura alimentaria; En el 2009 nace bajo la propuesta encabezada por quienes se mencionan anteriormente, el segundo programa educativo: La licenciatura en Gastronomía, con dos sedes, Culiacán y una extensión en Mazatlán, así el H. Consejo Universitario aprueba el cambio de nombre y pasa de ser la Unidad Académica de Ciencias de la Nutrición a Unidad Académica de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía (UACNyG).

El 13 de julio de 2017, el H. Consejo Universitario aprueba el incremento de la oferta educativa de la UACNyG, a través de la incorporación del Programa de Maestría en Ciencias de la Nutrición y Alimentos Medicinales (MCNAM), que inicia operaciones en marzo de 2018 y en de diciembre de este mismo año se aprueba la creación del Programa de Doctorado en Ciencias de la Nutrición (DCN) actualmente ambos están en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología (CONAHCyT).

Fue un 10 de julio de 2019 que el H. Consejo Universitario acuerda el cambio de nombre de Unidad Académica a Facultad de Ciencias la Nutrición y Gastronomía.

### **A.1 Situación Actual de los Programas Educativos en Temas de Evaluaciones y Acreditaciones**

En la actualidad los dos programas educativos (PE) de licenciatura que se ofertan en la facultad han sido evaluados por parte de los Comités Interinstitucionales para

la Evaluación de la Educación Superior (CIIES). La Licenciatura en Nutrición en el 2022 recibe el estatus de acreditado y en el 2021 la Licenciatura en Gastronomía recibe también el estatus de acreditado.

Además los departamentos que cuentan con procesos certificado por la ISO 9001:2015 que otorga la Agencia para la Certificación y Medio Ambiente (ACCM) y la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA): Control Escolar, Biblioteca, Servicio Social y Prácticas Profesionales, Vinculación y Servicios, Tutorías.

### **Actualización de planes curriculares de los Programas Educativos**

Se ha trabajado con tres programas curriculares, desde el 2006 y hasta el año 2017 se implementó el Plan 1, en este último año se rediseñó el plan de estudios para ambas licenciaturas, y de 2017 y hasta el 2023 se trabajó con lo que fue el Plan de estudios 2, para finales del ciclo 2022-2023 se inician actividades para la reestructura de los planes, por lo que a partir del periodo 1 del Ciclo Escolar 2023-2024 los estudiantes de nuevo ingreso dan comienzo al Plan 22.

### **A.2 Matricula estudiantil de la FCNyG**

Nuestra facultad para el ciclo escolar 2022-2023 que es el ciclo inmediato anterior, presentó una matrícula registrada de 1352 estudiantes, 795 para la licenciatura en nutrición y 557 para la licenciatura en gastronomía.

El análisis de rezago y deserción durante el Ciclo Escolar 2022-2023 muestra para la Licenciatura en Nutrición un rezago del 35.61% y una deserción del 9.58%; para la Licenciatura en Gastronomía un rezago del 58.62% y una deserción del 8.13%.

De acuerdo a la atención de la convocatoria y el proceso de selección para posgrado, la matrícula para la generación 2022-20224 de la MCNAM es de 9 estudiantes y en la generación 2022-2026 del DCN es de 4 alumnos.

### **A.3 Control Escolar**

El departamento de control escolar de la facultad trabaja en lo establecido por la Dirección General de Servicios Escolares de nuestra universidad y cuenta con la certificación ISO 9001:2015.

#### **A.4 Proceso de Admisión**

El proceso de admisión se realiza de acuerdo al Reglamento Especial de Admisión aprobado por el H. Consejo Universitario; Los aspirantes para el Ciclo Escolar 2023-2024 fue de 370 alumnos en el caso de la Licenciatura en Nutrición y 405 para el caso del PE de la Licenciatura en Gastronomía.

En el caso de los programas de posgrado en el pasado proceso de selección para la MCNAM tuvo un total de 10 aspirantes para la generación 2022-2024 y 4 aspirantes en el DCN para la generación 2022-2026

#### **A.5 Programas de Apoyo a Estudiantes y Desarrollo Integral**

Buscando brindar atención de calidad, la facultad trabaja en apego de diversos programas de acompañamiento personalizado dirigidos a los estudiantes a lo largo de su trayectoria escolar como el Programa Institucional de Tutorías, el Programa de Atención a la Diversidad, la Unidad de Bienestar Universitario, como eje central para abatir la reprobación y el abandono escolar y contribuir a su permanencia y egreso; el Ciclo Escolar cuenta con un total de 42 tutores asignados, 24 para la Licenciatura en Nutrición y 18 en la Licenciatura en Gastronomía.

#### **A.6 Actividades de Libre Elección**

Nuestra facultad desarrolla de manera continua actividades de formación integral promoviendo la participación en eventos académicos, científicos, de actividad física y deportiva, artísticos y culturales y de emprendimiento e innovación.

#### **A.7 Vinculación, Servicio Social y Práctica Profesional**

##### **Convenios**

Actualmente el departamento de Vinculación cuenta con convenios vigentes entre ellos se pueden encontrar el del Instituto Mexicano del Seguro Social, Secretaría de Salud, DIF Estatal, Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado, por mencionar algunos.

## **Veranos**

Durante los últimos 4 ciclos escolares se han registrado 11 estudiantes con participación en el Verano Delfín y 2 alumnos que participaron en el Verano en Disney.

## **Movilidad Estudiantil**

Las convocatorias para movilidad estudiantil en los últimos 4 ciclos escolares se han registrado 8 estudiantes con movilidad nacional y 3 con movilidad internacional. Una forma diferente en la que nuestra facultad participa en el programa de movilidad, es recibiendo estudiantes de otras universidades, se han recibido 3 alumnos de distintas universidades en los últimos 4 ciclos escolares.

## **Servicio social**

El área de Servicio Social opera en estricto apego a lo establecido en la Dirección General de Servicio Social de nuestra universidad. Los jóvenes son distribuidos en unidades receptoras afines a su formación profesional y son asesorados por profesores de nuestra facultad.

## **Práctica profesional**

Para la Licenciatura en Nutrición la asignación se realiza en 8vo semestre y se realiza de manera obligatoria, contemplada como unidad de aprendizaje y con calificación al final de la misma; La práctica profesional en el programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía en el plan de estudios 2 se realizan de la misma manera a la Licenciatura en Nutrición, de forma obligatoria en el quinto y sexto semestre y con el plan de estudios 22 las prácticas profesionales se realizarán de manera transversal a lo largo de la formación del estudiante.

## **A.8 Titulación**

De acuerdo a lo que dicta el Instructivo para el Trámite de Certificación Profesional (Expedición de Títulos, Diplomas y Grados) y el Reglamento Escolar, se ofrecen a sus egresados 5 (cinco) opciones de titulación para los egresados de ambos

programas educativos de licenciatura; para la última cohorte generacional en nutrición (2017-2021) ha presentado una tasa de titulación del 16.93% y la cohorte generacional 2018-2022 para la Licenciatura en Gastronomía una tasa de titulación del 5.97%. En el caso de los posgrados donde la única opción de titulación es el examen de grado, se ha presentado una tasa de titulación del 16%.

### **A.9 Educación Continua y Servicios a la Comunidad**

Este es un programa que tiene el objetivo de promover y proporcionar capacitación y actualización a profesionales de la nutrición y gastronomía, mediante diplomados, en los últimos 3 ciclos escolares, se han tenido 42 egresados del Diplomado en Gerontología, 78 egresados en el Diplomado en Gastronomía para Alimentos Especializados y 78 en el de Servicios de Alimentación Institucional y Empresarial.

### **A.10 Seguimiento de Egresados**

La Universidad cuenta con un programa de seguimiento de egresados, el Programa Institucional de Seguimiento de Egresados (PISE antes PIENPSO). Con esta plataforma se mantiene el contacto con los egresados, y eso ha permitido, hasta el momento, tener actualizados los datos de los egresados y realizar un seguimiento de aquéllos que no lo han hecho.

### **A.11 Posgrado**

La FCNyG ofrece dos programas de posgrado, la Maestría en Ciencias de la Nutrición y Alimentos y el Doctorado en Ciencias de la Nutrición, ambos con reconocimiento en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC) del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT).

### **A.12 Personal Académico y Administrativo que Labora en la Facultad**

#### **Personal Académico**

Actualmente la facultad tiene una planta de 87 docentes en ambos programas educativos y que guardan una relación laboral como Profesores Investigadores de Tiempo Completo (PITC) (12), Profesores Asignatura B (51) y Profesores



Asignatura Interinos (24); de los 87 docentes 13 con grados de doctor, 35 con grado de maestría y 39 con grado de licenciatura. Además de lo anteriormente mencionado, de estos 87 docentes 11 pertenecen al Sistema Nacional de Investigadores (SNI), 18 al Sistema Sinaloense de Investigadores y Tecnólogos (SSIT) y 8 cuentan con perfil PROMEP.

### **Personal Administrativo Activo**

La facultad cuenta con 49 personas que desarrollan funciones administrativas e intendencia, algunos son trabajadores de base desempeñando tareas como oficial administrativo (3), encargado de laboratorio (7), conserje (8), velador (2), encargado de mantenimiento (1), bibliotecario (2), checador (1), secretarías ejecutivas (4), técnicas del SACE (2), y algunos otros trabajadores de confianza (19).

### **A.13 Cuerpos Académicos**

La Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía cuenta con el Cuerpo Académico Nutrición y Alimentos (UAS-CA-268) en grado de consolidación, el cual está integrado por 6 de los 12 Profesores Investigadores de Tiempo Completo adscritos a la Facultad, cabe mencionar que algunos de los PITC están como colaboradores el CA, en el cual se incluyen diferentes líneas de investigación.

### **A.14 Infraestructura Física**

La facultad cuenta con 3 módulos, en el módulo I se encuentran: sanitarios, oficinas administrativas, Biblioteca, 9 aulas, Laboratorio de Cómputo y un Laboratorio de Antropometría; en el módulo II hay: auditorio, laboratorio de cocina y el auditorio de enseñanza en cocina, laboratorios de enseñanza I y II, un centro de cómputo y los departamentos de Posgrado y el de Educación continua, laboratorio de investigación 1 y 2 así como un área para profesores y aula de estudio para alumnos de posgrado; y finalmente el módulo III conformado por: 14 aulas, sala de Usos Múltiples, Laboratorio de Enología y Catas y el Laboratorio de Pastelería y Dietología, baños.

## **A.15 Fortalezas y debilidades de la FCNyG**

### **Fortalezas:**

1. Programas educativos acreditados con vigencia de 5 años por CIIES
2. Programas de posgrado reconocidos ante CONAHCYT
3. CA en consolidación con enfoque y líneas de investigación en nutrición
4. Rediseño del plan de estudios acorde a las necesidades del entorno y en apego al Plan de Desarrollo Institucional con Visión de Futuro 2025, y en apego a los lineamientos del Nuevo Modelo Educativo UAS 2022.
5. Cobertura Universal de acuerdo al Programa Sectorial de Educación 2019-2024 apegados al Plan de Desarrollo Institucional con Visión de Futuro 2025.
6. Áreas y procesos certificados de acuerdo a la norma ISO 9001:2015
7. Consolidación de los Programas de apoyo y atención a estudiantes que impactan sobre la atención de necesidades y la formación integral en apego al nuevo modelo educativo UAS 2022.
8. Planta docente que pertenece al SNI, PROMEP y Sistema Sinaloense de Investigación y Tecnólogos.
9. Programas Homologados con la UA de Mazatlán, en la búsqueda de homogenizar la calidad educativa del egresado.

### **Áreas de oportunidad o Debilidades**

1. Gestionar espacios, mantenimiento de equipamiento y acervo bibliográfico.
2. Diseñar estrategias para alcanzar las metas de eficiencia terminal y de titulación, lo que puede afectar el cumplimiento de los propósitos del programa.
3. Dar seguimiento a la trayectoria escolar, que al no ser constante y sistemática impide detectar a tiempo problemáticas de reprobación, rezago y deserción.
4. Estimular las condiciones que permitan la transición de profesores de asignatura a categoría de profesores de tiempo completo para la composición de cuerpos académicos.

5. De manera conjunta, con la coordinación de posgrados, enfocar esfuerzos hacia la creación de nueva oferta educativa orientados también hacia la resolución de las demandas sociales de la Gastronomía y Nutrición.
6. Incrementar el número de convenios con unidades receptoras que permitan la incorporación de estudiantes, maestros e investigadores para facilitar la estrategia de enseñanza-aprendizaje en la generación de nuevos conocimientos.

## **B. Objetivos y Metas del Desarrollo Institucional**

### **Objetivo**

Implementar las estrategias apegadas al Plan de Desarrollo Institucional “Con Visión de Futuro 2025”, así como las instituidas en nuestra facultad, para atender las áreas de oportunidad o debilidades mencionadas con anterioridad, con el fin de dar seguimiento a la mejora continua de los indicadores académicos, y que el resultado de esta se vea reflejada en la calidad del perfil profesional de nuestros egresados y les permita estar a la altura de la exigencia del mercado laboral.

### **Meta**

Contar con una oferta educativa consolidada, flexible y de vanguardia que responda las necesidades del estudiante, y propicie las condiciones para la mejora laboral y el desarrollo académico de nuestra planta docente, administrativa y de intendencia, y dar respuesta a las áreas de oportunidad y debilidades que plantea el plan de trabajo, siempre en apego al Plan de Desarrollo Institucional 2025 “Con Visión de Futuro 2025” y al trabajo colegiado.

## **C. Propuestas generales de programas, proyectos y líneas de acción:**

### **I. Académicas**

#### **Licenciatura en Gastronomía Modalidad Semiescolarizada**

La alta demanda de la Licenciatura en Gastronomía sumada a la cobertura universal que contempla el Programa Sectorial de Educación 2019-2024, ha generado que la infraestructura de la facultad sea insuficiente para atender a los alumnos.

Implementar la Licenciatura En Gastronomía Modalidad Semiescolarizada, nos permitirá dar respuesta a esta necesidad, además de ampliar y diversificar la oferta educativa de nuestra facultad.

### **PITC y Cuerpos Académicos**

Buscar la incrementación de la planta docente con contratación de PITC para fomentar la formación de nuevos Cuerpos Académicos. Aumentar el número de publicaciones colegiadas, concursar en convocatorias que ofrecen recurso para desarrollar proyectos de investigación de manera grupal, incrementar el número de miembros de los CA con reconocimiento por el SNI, incrementar el número de estudiantes que desarrollen los proyectos de investigación, promover el incremento del número de profesores que desarrollen estancias de investigación fuera de la universidad, así como, recibir a profesores que hagan estancias con los investigadores de esta unidad académica.

### **Reacreditación de los Planes de Estudio**

Trabajar en el diseño de un plan de mantenimiento de indicadores de los PE en vías de reacreditación, así como de aquellos indicadores para la conservación del reconocimiento de los posgrados ante CONAHCYT, dicho plan tendrá como propósito el ejercicio de evaluación constante, con el objetivo de identificar los aspectos de mejora.

### **Actualización del Departamento Educación Continua**

Se rediseñará el área de educación continua para los profesores en estrategias innovadoras de enseñanza con el propósito de mantenerse actualizado en temas de interés disciplinar y del ejercicio docente. Se creará un curso y una comisión de docentes enfocada en la preparación de estudiantes para la aplicación del Examen General de Egreso y otras opciones para así lograr mejores resultados de titulación, aspectos que fueron señalados como tareas pendientes por parte de los CIIES.

### **Evaluación de los programas educativos**

Diseñar las estrategias que contemplen reuniones de maestros, jefes de carrera, responsable de departamento, secretaría académica y dirección para la evaluación constante de los programas educativos, tomando en cuenta a las unidades receptoras de nuestros prestadores de servicio social, de nuestros practicantes y aquellas donde se reciba a nuestros estudiantes, y con ello, identificar si el plan académico curricular de nuestros egresados es de pertinencia, e identificar las áreas de oportunidad para modificar el contenido de los programas académicos y estrategias pedagógicas.

### **Afiliación a la Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición AC (AMMFEN)**

Buscar la afiliación a la AMMFEN, organismo que coordina actividades con los estudiantes, profesionales, docentes, directivos y las instituciones públicas y privadas que imparten la licenciatura en nutrición, y acrecienta en cada uno de sus integrantes. Formar parte de la AMMFEN es una oportunidad para nuestra facultad y un reconocimiento para nuestra universidad, ya que es una de las metas del Plan de Desarrollo Institucional con Visión de Futuro 2025.

### **Disminución del rezago estudiantil**

Reforzar las acciones que impacten positivamente en los índices de deserción, eficiencia terminal y titulación, estas acciones tendrán como base estrategias de apoyo psicoemocional, así como el uso de tecnologías de la información, redes sociales y bases de datos; jornadas de identificación de estudiantes en situación de riesgo, trabajo conjunto con los programas de apoyo del Departamento de Tutorías y Trayectoria Académica.

## **II. Administrativas**

### **Ampliar infraestructura**

Plan de infraestructura para la construcción de un cuarto módulo que incluya laboratorios de investigación y enseñanza, en temas de nutrición y gastronomía,

cubículos, un bioterio de investigación para docentes e investigadores, además de aulas; Al mismo tiempo, implementar un plan de mejora y equipamiento de los equipos de laboratorio y mantenimiento preventivo de espacios prácticos existentes.

### **Automatización del Acceso al Estacionamiento**

Generar un sistema de control del uso exclusivo al estacionamiento para la planta docente y administrativos, así como gestionar una pluma para el acceso al estacionamiento de la Facultad.

### **Agua potable**

Gestionar el estudio y aplicación de un proyecto que permita a nuestra Facultad contar con servicio de agua potable con las condiciones de higiene mínimas necesarias para el uso en la preparación de alimentos y actividades de investigación.

### **Fortalecimiento de alianzas para vinculación con egresados y empleadores**

Generar estrategias que busquen fortalecer la vinculación con egresados y empleadores para incrementar espacios prácticos, laborales a través del servicio de bolsa de trabajo universitaria y el involucramiento en la mejora continua de los programas de estudio.

### **Departamento de becas**

Creación de un espacio para el seguimiento, difusión y atención de los procesos y tipos de becas (institucional, estatal, federal y de instituciones), tanto para alumnos como para docentes.

## **III. Gestion y Gobierno**

### **Gestión**

Realizar toda clase de gestiones necesarias para que nuestra facultad se vincule entre los programas educativos de sus colegios correspondientes (Colegio de Ciencias de la Salud y Colegio de Ciencias Administrativas), con los sectores

sociales que requieren de su apoyo, gestionar convenios de colaboración, apoyos para el personal académico y administrativo que les brinde mejores oportunidades para su desarrollo profesional.

### **Gobierno**

Establecer reuniones con el personal administrativo e intendencia y académicos para socializar la información y los acuerdos que se contemplen en el Plan de Desarrollo Institucional Con Visión de Futuro 2025 desde sus diferentes dependencias organizacionales. Participar en las reuniones del H. Consejo Universitario y contribuir en la toma de mejores decisiones que nos permitan tener una universidad que sume cada vez más indicadores de calidad.

Realizar las reuniones del H. Consejo Técnico, para tomar acuerdos que impacten en las mejoras del funcionamiento de nuestra escuela. Realizar los informes trimestrales como se establece en el Plan de Desarrollo Institucional con Visión de Futuro 2025, así como realizar el informe anual.

Realizar toda clase de reuniones con las comisiones especiales que se generen en nuestra facultad en la búsqueda de trabajar en acuerdos colegiados. Sumarnos a las actividades que ocurran en nuestra institución a las que seamos invitados a formar parte con el propósito de trabajar en apego a las necesidades inmediatas, de corto, mediano y largo plazo para contribuir desde nuestras fortalezas en tener una institución educativa de soluciones, esto tomando en cuenta el actual contexto político que vive nuestro estado.

### **Referencias**

SEP. (2019). Programa Sectorial de Educación 2020-2024. México

UNESCO IESAIC. (2021) Pensar más allá de los límites. Perspectivas sobre los futuros de la educación superior hasta 2050.

UAS. (2021). Plan de Desarrollo Institucional “Con Visión de Futuro 2025”. México

UAS. (2022). Nuevo Modelo Educativo “UAS 2022”. México