



# **Síntesis Ejecutiva Plan de Desarrollo Institucional UAGyNM**

**MC. Raquel Aguayo González**

Postulante a la Dirección de la Unidad Académica  
De Gastronomía y Nutrición Mazatlán

Introducción.....	4
I.    DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO Y CONSISTENTE DE LA UNIDAD ACADÉMICA.....	4
I.1    Antecedentes.....	4
I.2    Programa Educativo.....	5
I.3    Alumnos.....	5
I.3.1    Matricula.....	5
I.3.2    Tutorías y asesorías.....	6
I.3.3    Movilidad estudiantil Nacional e Internacional.....	6
I.3.4    Verano de Investigación Científica.....	6
I.3.5    Programa de becas.....	6
I.3.6    Programa de titulación.....	7
I.3.7    Seguimiento de egresados.....	7
I.4    Personal Docente.....	7
I.4.1    Nivel de estudios.....	7
I.4.2    Programa de superación académica.....	7
I.5    Personal Administrativo.....	7
I.5.1    Personal Sindicalizado.....	8
I.5.2    Personal de confianza.....	8
I.6    Infraestructura.....	8
I.7    Posgrado e Investigación.....	9
I.7.1    Cuerpo Académico.....	9
I.7.2    Proyectos de investigación.....	9
I.7.3    Formación de recursos humanos.....	9
I.8    Vinculación.....	9
I.9    Actividades complementarias para la formación integral.....	10
I.9.1    Seminarios, Simposios y Conferencias.....	10
I.9.2    Cultural.....	10
I.9.3    Deporte.....	10
I.9.4    Cuidado del Medio Ambiente.....	10

I.10	Análisis FODA .....	10
I.10.1	Fortalezas .....	11
I.10.2	Oportunidades .....	11
I.10.3	Debilidades .....	11
I.10.4	Amenazas .....	11
II.	OBJETIVOS Y METAS DE DESARROLLO INSTITUCIONAL .....	12
II.1	Misión y Visión al 2025 de la Unidad Académica de Gastronomía y Nutrición Mazatlán .....	12
II.2	Objetivos, Metas y Estrategias de la Unidad Académica.....	12
II.4.1	Eje estratégico 1: Formación académica en la era digital.....	12
II.4.3	Eje estratégico 3: Extensión universitaria y difusión cultural .....	14
	Fomento de actividades culturales universitarias .....	14
II.4.4	Eje estratégico 4: Gestión y administración de calidad .....	14
II.4.5	Eje estratégico 5: Vinculación institucional y compromiso social .....	15
II.4.6	Eje estratégico 6: Transparencia, acceso a la información y rendición de cuentas 16	
III.	PROPUESTAS GENERALES DE PROGRAMAS, PROYECTOS Y LÍNEAS DE ACCIÓN..	16
III.1	Académicas .....	16
III.2	Administrativas .....	17
III.3	Gestión y Gobierno .....	17
	Referencias Bibliográficas .....	17

## **Introducción**

En apego a mis derechos como miembro de esta comunidad universitaria, y atendiendo la convocatoria publicada por la Secretaría General de la Universidad Autónoma de Sinaloa, para la renovación direcciones de Unidades Académicas para el periodo 2022–2025, presento a la comunidad universitaria y a la H. Comisión Permanente de Postulación el Plan de Desarrollo Institucional de la Unidad Académica de Gastronomía y Nutrición Mazatlán para su valoración.

El presente Plan de Desarrollo está estructurado de acuerdo con la Guía técnica de aspirantes a dirección 2022–2025 para la renovación de direcciones de unidades académicas, de la siguiente manera: la primera parte se aborda el Diagnóstico estratégico y consistente de la Unidad Académica. En la segunda parte se enlistan los objetivos y metas de Desarrollo Institucional 2022–2025. La tercera parte se describen las Propuestas generales de programas, proyectos y líneas de acción. Finalmente, en el apartado de anexos se presenta un informe del trabajo realizado de acuerdo con los objetivos y metas definidos en el Plan de Desarrollo Institucional para el período 2019–2022.

Este plan de desarrollo ha sido elaborado de acuerdo con las políticas institucionales y académicas del Plan de Desarrollo Institucional 2021–2025 “Con Visión de Futuro 2025” de la UAS, que ha presentado nuestro rector Dr. Jesús Madueña Molina.

## **I. DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO Y CONSISTENTE DE LA UNIDAD ACADÉMICA**

### **I.1 Antecedentes**

Los antecedentes de la Unidad Académica de Gastronomía Mazatlán data desde abril del 2009, como extensión de la Unidad Académica de Nutrición. A partir de ese año, la UA amplió la oferta educativa de la Licenciatura en Gastronomía con la apertura de dos grupos en Culiacán y dos grupos Mazatlán. En marzo de 2010, el H. Consejo Universitario, aprobó el cambio de nombre de la Unidad Académica de Nutrición a Unidad Académica de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía.

En un principio, la Licenciatura en Gastronomía extensión Mazatlán, utilizó como sede las instalaciones de la Torre Académica Mazatlán durante un año, iniciando el primer ciclo escolar 2009 – 2010 con la apertura de dos grupos y un total de 80 alumnos. El siguiente ciclo escolar 2010 – 2011, se trasladaron las aulas

de la Torre Académica Mazatlán a las Instalaciones de la antigua Vicerrectoría Zona Sur, ubicada al lado de la Preparatoria Rubén Jaramillo, Rosales y Mazatlán. La matrícula a ese período ascendía a un total de 159 alumnos.

A principios del ciclo escolar 2013–2014, la extensión Mazatlán ya contaba con 6 grupos en el turno de la mañana y 5 grupos en el turno vespertino, como consecuencia por ser una carrera con gran pertinencia en la sociedad. Entonces, el Rector de la Universidad el Dr. Juan Eulogio Guerra Liera inauguró el nuevo edificio de la UA extensión Mazatlán dentro del campus universitario entre la Facultad de Informática Mazatlán y el Centro de Atención Estudiantil, para cubrir la demanda de aulas y los espacios de biblioteca, centro de cómputo, oficinas administrativas y baños. Recientemente, durante el período de 2018–2019 se oferta el programa educativo de la Licenciatura en Nutrición homologado con el programa educativo de Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía Culiacán.

## **I.2 Programa Educativo**

La Unidad Académica de Gastronomía y Nutrición Mazatlán oferta dos programas educativos: la Licenciatura en Gastronomía y la Licenciatura en Nutrición.

El Programa Académico se desarrolla de acuerdo con el enfoque curricular de formación de competencias profesionales y la homologación curricular con el programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía y Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía Culiacán. Para acreditar la carrera de Licenciatura en Gastronomía y Nutrición, el alumno tendrá que cursar 286 créditos obligatorios y 15 créditos correspondientes a prácticas profesionales y un mínimo de 77 créditos optativos que podrán obtenerse a través de diversas modalidades de acreditación, cubriendo un total de 378 créditos en un lapso de ocho semestres.

## **I.3 Alumnos**

En la UA se aplica el Examen Nacional de Ingreso a la Educación Superior (EXANI II del área administrativa) para el ingreso de nuevos estudiantes.

### **I.3.1 Matricula**

Esta UA para el ciclo escolar 2021–2022 contó con una población de 646 estudiantes atendidos en el programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía y la Licenciatura en Nutrición al ciclo escolar 2021–2022.

### **I.3.2 Tutorías y asesorías**

En la UA se cuenta con el respaldo del Programa de Tutoría Universitaria. En el Ciclo Escolar 2021–2022, se atendió al 100% de los alumnos de la UA que consta de una matrícula de 600 alumnos los cuales fueron atendidos a través de la tutoría en modalidad grupal. El programa es apoyado por 24 docentes tutor grupal, 7 docentes asesor individual. También se atendió a 5 alumnos; Hipoacusia, Discapacidad motriz física, Autismo, Déficit de atención por hiperactividad, Trastornos severos de la salud. Además, la UA cuenta con 19 alumnos que apoyan nuestro programa educativo como asesores pares.

### **I.3.3 Movilidad estudiantil Nacional e Internacional**

En el Programa de Movilidad Estudiantil Nacional e Internacional, a partir del año 2012 han participado 55 alumnos, como requisito del programa de Movilidad Estudiantil.

### **I.3.4 Verano de Investigación Científica**

La UA participa activamente en los programas de investigación científica, tal es el caso de los programas: Verano de Investigación Científica del Pacífico (Delfín), Verano de la Investigación Científica de la Academia Mexicana de Ciencias (AMC). Durante el período 2019-2022, 42 estudiantes han participado en el verano de investigación científica dentro del programa Delfín y tres estudiantes en el programa de AMC.

### **I.3.5 Programa de becas**

La Convocatoria de Becas Jóvenes escribiendo el futuro, Madres Solteras de CONACYT, Movilidad Internacional y de Prácticas Profesionales, se hace pública en la UA, y ha sido una oportunidad para los estudiantes que tienen el firme compromiso y convicción de continuar con sus estudios a pesar de las adversidades económicas. Para el Ciclo Escolar 2020–2021, se atendió un total de 32 solicitudes para la beca de “Jóvenes escribiendo el futuro”, donde se beneficiaron 29 alumnos. Adicionalmente, para la beca “Beca Federal para Apoyo a la Manutención” aplicaron 144 solicitudes, de los cuales se beneficiaron a 19 alumnos. Para la “Beca para Iniciar la Titulación 2021” se postularon 5 donde no hubo beneficiados. Para la beca de "Madres solteras del CONACYT" fue solicitada por 3 alumnas de la UA, de las cuales las 3 fueron favorecidas. Para la beca de

“movilidad internacional” se recibieron 4 solicitudes, de los cuales 3 estudiantes fueron favorecidos.

### **1.3.6 Programa de titulación**

En el último ciclo escolar, la Unidad Académica de Gastronomía y Nutrición Mazatlán se ha apegado a dicho instructivo de Titulación. Durante los últimos 5 periodos se han titulado 170 estudiantes en la modalidad de Diplomado, por Examen General de Conocimientos, por Promedio y por Tesis.

### **1.3.7 Seguimiento de egresados**

El Programa de Seguimiento de Egresados que se utiliza en la UA es el Programa Institucional de Evaluación de Necesidades Profesionales y Sociales (PIENPSO). Con esta plataforma se mantiene en contacto con los estudiantes, por vía telefónica y correo electrónico, para que realicen la actualización de sus datos, mediante las encuestas Generales, Formación, Trayectoria, Desempeño, Opinión y Currículum.

## **1.4 Personal Docente**

En el Ciclo Escolar 2021–2022, la UA cuenta con las siguientes categorías de personal docente. El 14.58% (7 docentes) son PITC, el 70.84% (34 docentes) son asignatura B y el 14.58 % (7 docentes) son personal académico de confianza.

### **1.4.1 Nivel de estudios.**

. En el Ciclo Escolar 2021- 2022, la proporción de profesores con doctorado es del 4.16% (2 docentes) de los 48 adscritos a los programas educativos. La proporción de profesores con maestría es de 31.25% (10 docentes). La proporción de profesores con nivel licenciatura es del 64.58% (36 docentes).

### **1.4.2 Programa de superación académica**

La UA apoya la superación de la planta docente, mediante la realización de actividades extracurriculares, además que se promueve la realización de posgrados entre nuestros docentes. Actualmente, tres profesores de la unidad académica se encuentran realizando una maestría.

## **1.5 Personal Administrativo**

Para tener un buen desempeño en las tareas administrativas es de vital

importancia contar con el personal administrativo y de confianza.

### **I.5.1 Personal Sindicalizado**

Con relación al personal sindicalizado, la Unidad Académica tiene adscritos 2 secretarías, 2 técnicas del SACE y 3 intendentes.

### **I.5.2 Personal de confianza**

El personal de confianza está distribuido por áreas, en los siguientes departamentos: 1 director, 1 secretario académico, 1 secretario administrativo, 1 encargado de Control Escolar, 1 encargado de Servicio Social, 1 encargado Vinculación y Prácticas Profesionales 1 encargado de Planeación y Tutorías 1 encargado de Centro de Computo turno matutino, 1 coordinador de centro de cómputo turno vespertino, 1 auxiliar administrativo de dirección, 2 jefes de carrera, 2 coordinadores de turno y dos encargados de cocina turno matutino y vespertino.

### **I.6 Infraestructura**

La UA cuenta con 1 módulo de tres pisos equipados, en donde se albergan aulas, oficinas administrativas, cubículos de tutorías y cubículos para profesores, laboratorios y sanitarios y un edificio de cocina equipado al 80%. A continuación, se detalla la infraestructura de la escuela.

El módulo consta de:

Oficinas administrativas: Dirección, sala de juntas, secretaria académica, secretaria administrativa, control escolar, servicio social, jefaturas de carreras, vinculación y la recepción.

- a) 9 aulas para clase
- b) 1 sala de catas equipada al 90%
- c) 1 sala de coctelería equipada al 90%
- d) Centro de tutorías con 3 cubículos individuales, 1 cubículo grupal y la oficina del coordinador de tutorías.
- e) 2 cubículos de profesores.
- f) Cubículo de coordinación de turno.
- g) Baños para mujeres.
- h) Baños para hombres.



- i) Laboratorio de cómputo.
- j) Laboratorio de Bioquímica y Nutrición equipado al 50%

El edificio de cocina está formado por siete espacios distribuidos en el área de repostería, panadería, área de prácticas, área de lavado y limpieza, cámara de refrigeración y recepción

## **I.7 Posgrado e Investigación**

### **I.7.1 Cuerpo Académico**

Actualmente en la Unidad Académica no tiene Cuerpo Académico propio, porque no contaba con el número mínimo obligatorio de Profesores Investigadores de Tiempo Completo para formarlo. Sin embargo, el único profesor de tiempo completo es miembro del cuerpo académico en consolidación: Tendencias e Innovación Tecnológica en la Robótica y la Educación.

### **I.7.2 Proyectos de investigación**

De acuerdo con la convocatoria del Programa de Fomento y Apoyo a Proyectos de Investigación (PROFAPI2022), en la UA fue aprobado un proyecto de investigación denominado: “Análisis de las principales estrategias didácticas utilizadas por los docentes en entornos educativos virtuales para mejorar el proceso de enseñanza aprendizaje de los estudiantes” con clave PRO\_ A6\_069.

### **I.7.3 Formación de recursos humanos**

Como parte del proyecto de investigaciónantes mencionado, actualmente se cuenta con 1 tesis con la que se obtendrá para dos estudiantes el título de licenciatura en gastronomía, lo cual está en proceso. Además, el Servicio Social retoma la relevancia que merece, y durante el tiempo que se desarrolla, el pasante debe poner en práctica los conocimientos adquiridos, integrar las competencias desarrolladas durante la carrera y contribuir a la resolución de problemas específicos.

## **I.8 Vinculación**

La UA tiene convenios específicos de colaboración con la Universidad de Valparaíso Chile, Universidad Autónoma de Baja California, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Con organismos e instituciones locales, Sector Salud, Sector Turismo, CANIRAC, entre otros, los cuales nos da la oportunidad de

colaborar en prestación de Servicio Social y participación en proyectos de investigación.

## **I.9 Actividades complementarias para la formación integral**

### **I.9.1 Seminarios, Simposios y Conferencias**

Desde sus inicios la UA realiza una serie de actividades complementarias de participación para la formación integral del estudiante, tales como seminarios, simposios, talleres, conferencias, cursos, foros, congresos, entre otros donde participan los empleadores, egresados y alumnos activos de la UA.

### **I.9.2 Cultural**

La UA con la finalidad de promover la libertad de expresión cultural en todas sus manifestaciones, llevo a cabo diversas actividades, como lo son:

- a) "Festival del día de muertos".
- b) "Feria del Libro" Visita con los alumnos a las conferencias.
- c) "Encuentro estatal de arte y cultura de la UAS" Participación en Obrade teatro, grupo musical y danza folclórica.
- d) "Feria del libro"
- e) "Festival Internacional de la Cultura Universitaria"

### **I.9.3 Deporte**

Se cuenta con un programa deportivo, en el que se encuentran integrados varios deportes que permiten alcanzar una sana convivencia para lograr incorporar en la población general de la UA, la práctica de la actividad física y deportiva como un medio para mejorar su calidad de vida, fomentar y promover una cultura de la salud a través de la competencia dentro de un marco reglamentado.

### **I.9.4 Cuidado del Medio Ambiente**

Como objetivo del programa de Ecología y cuidado del medio ambiente, la UA realiza actividades que incorporan a docentes y alumnos a participar activamente para fomentar la sensibilidad ambiental y la búsqueda de soluciones a los graves problemas ambientales que aquejan a la sociedad.

## **I.10 Análisis FODA**

A continuación, se identifica y se analizan las Fortalezas y Debilidades de la UA, así como también las Oportunidades y Amenazas que se presentan en el estudio realizado.

### **I.10.1 Fortalezas**

- La oferta educativa de la Unidad Académica tiene una buena aceptación y alta demanda de la zona.
- Actualización y homologación del programa académico de gastronomía y nutrición.
- El plan de estudios de la Lic. en Gastronomía está diseñado bajo el enfoque por competencias.
- Objetivos generales y específicos definidos en función del proceso educativo.
- Reglamentación interna actualizada y adecuada

### **I.10.2 Oportunidades**

- Obtener el primer nivel en la evaluación del Programa Académico en Gastronomía por los CIEES.
- Evaluación del Programa Educativo de la Licenciatura en Nutrición.
- Participación de los profesores e investigadores en las convocatorias de perfil deseable por PROMEP.
- Obtener la Opinión Técnico-Académica (OTA) que emite el comité de evaluación (COEVA) de la Comisión Interinstitucional para la formación de Recursos Humanos en Salud (CIFRHS).
- Creación de un cuerpo académico.

### **I.10.3 Debilidades**

- Planes y programas de estudio no acreditados.
- No cuenta con ningún cuerpo académico.
- Escaso número de profesores con perfil deseable (PROMEP)
- No se han signado suficientes convenios de colaboración en el área de la salud.

### **I.10.4 Amenazas**

- Falta de integración entre la docencia, la investigación y la extensión.
- Los problemas para la obtención de recursos de los gobiernos federal y estatal que repercuten en esta Unidad Académica.
- Faltan los laboratorios de la Licenciatura en Nutrición, que corresponden al de valoración nutricional y antropometría.

## II. OBJETIVOS Y METAS DE DESARROLLO INSTITUCIONAL

### II.1 Misión y Visión al 2025 de la Unidad Académica de Gastronomía y Nutrición Mazatlán

*Misión de la UA:*

- Formar profesionistas integrales y competitivos a través del mejoramiento continuo del proceso educativo, investigación, vinculación y docencia especializada, para coadyuvar de manera multidisciplinaria en la solución de la problemática social.

*Visión de la UA:*

- Ser una Unidad Académica con programas educativos formadores de profesionistas de la Nutrición y Gastronomía reconocidos nacional e internacionalmente, que genere conocimiento y ofrezca servicios, que en conjunto contribuyan a la solución de la problemática nutricional y gastronómica, en un marco de alta calidad y sentido ético.

### II.2 Objetivos, Metas y Estrategias de la Unidad Académica

El objetivo general del Plan de Desarrollo Institucional 2022–2025 para la Unidad Académica está elaborado bajo un enfoque de planeación estratégica vinculado con el Plan de Desarrollo con Visión del Futuro 2020–2025, donde se plantea y se describen los siguientes objetivos:

#### II.4.1 Eje estratégico 1: Formación académica en la era digital

**Objetivo 1:** Obtener el primer nivel en la evaluación de la Lic. en Nutrición por los CIEES.

Meta	Estrategia
Obtener el primer nivel en la evaluación de la Licenciatura en Nutrición por los CIEES en el periodo 2022–2025	Solicitar la evaluación de los CIEES para la Licenciatura en Nutrición.

**Objetivo 2:** Consolidar la práctica docente

Meta	Estrategia
Fomentar los cursos de formación y actualización en competencias profesionales y tecnologías de la	Incentivar a que la planta docente siga habilitándose académicamente a través de cursos de tecnologías educativas y

información.	<p>con estudios de posgrado.</p> <p>Estimular a los profesores a seguirse capacitando para contar con los requisitos necesarios para obtener la beca al desempeño y así aumentar su productividad académica.</p>
--------------	--

**Objetivo 3:** Fortalecer el sistema de acompañamiento a la formación integral a través del Programa Institucional de Tutorías (PIT).

Meta	Estrategia
<p>Realizar un diagnóstico de la aplicación del PIT en la UA.</p> <p>Incrementar la red de asesores pares donde se realicen reuniones periódicas organizando un plan de trabajo semestral-anual.</p>	<p>Reforzar y sensibilizar la labor docente como tutor.</p> <p>Incentivar el trabajo de acción tutorial a través de la plataforma en línea.</p>

#### II.4.2 Eje estratégico 2: Investigación y Posgrado

**Objetivo 4:** Crear un Cuerpo Académico.

Meta	Estrategia
<p>Formar un Cuerpo Académico en el 2025.</p>	<p>Promover en los profesores y en los alumnos el desarrollo de investigación a través de proyectos tanto institucionales como externos.</p> <p>Fortalecer las líneas de investigación acordes con las disciplinas que se imparten en nuestra UA, para formar recursos humanos mediante tesis, y al mismo tiempo, generar y transferir conocimiento que contribuya a los</p>

	proyectos de investigación.
--	-----------------------------

**Objetivo 5:** Creación de maestría

Meta	Estrategia
Creación de maestría para la UA.	Abordar los lineamientos Institucionales para el desarrollo de la maestría con apoyo de los PITC, para su aprobación en Consejo Universitario.

**II.4.3 Eje estratégico 3: Extensión universitaria y difusión cultural**

**Objetivo 6:** Establecer estrategias para la difusión y presencia estudiantil en actividades académicas universitarias.

Meta	Estrategia
Fomento de actividades culturales universitarias.	Incentivar la participación de los estudiantes en actividades culturales universitarias a través de obtención de créditos que son requisito para su titulación.  Socializar los programas artísticos que ofertan cultura universitaria.

**II.4.4 Eje estratégico 4: Gestión y administración de calidad**

**Objetivo 7:** Gestionar los nombramientos y/o titularidades para asegurar la estabilidad del personal académico.

Meta	Estrategia
Solicitar las titularidades de la planta docente	Cumplir con los lineamientos ante contraloría académica para la obtención de los nombramientos de la planta docente.

**Objetivo 8:** Concluir con el equipamiento de la infraestructura.

Meta	Estrategia
Equipar la infraestructura de la Unidad	Gestionar el ingreso de recursos

Académica en el 2025	económicos para el equipamiento necesario de la infraestructura de la UA en el 2025.
----------------------	--

**Objetivo 9:** Crear un comedor universitario operado por los estudiantes.

Meta	Estrategia
Equipar la infraestructura de la Unidad Académica en el 2025.	Realizar las gestiones correspondientes para el Establecimiento del comedor universitario en el 2025.

#### II.4.5 Eje estratégico 5: Vinculación institucional y compromiso social

**Objetivo 10:** Vincular nuestra Unidad Académica con los sectores públicos y privados que permitan a nuestros estudiantes y personal transferir su conocimiento y contribuir en equipos multidisciplinarios e interinstitucionales en la resolución de problemas emergentes.

Meta	Estrategia
Fortalecer los convenios de colaboración con instituciones y mantener el 100% de los que ya se tienen.	Fortalecer los convenios de colaboración institucional a través del departamento de vinculación de la UA, manteniendo una comunicación constante con los responsables directos de los alumnos para retroalimentar y mejorar estrategias.

**Objetivo 11:** Promover la movilidad académica y la participación de estudiantes en los veranos de investigación científica.

Meta	Estrategia
Mantener la participación de estudiantes tanto en movilidad nacional como internacional, así como en los veranos de investigación científica.	Promover las convocatorias de movilidad y veranos de la investigación científica. Brindar apoyo a los estudiantes que

realicen la aplicación.

#### **II.4.6 Eje estratégico 6: Transparencia, acceso a la información y rendición de cuentas**

**Objetivo 12:** Dar cumplimiento con el 100% en la comprobación de partidas recibidas de la Secretaría de Administración y Finanzas por concepto de fondo revolvente y recurso etiquetado.

<b>Meta</b>	<b>Estrategia</b>
Cumplir puntualmente la comprobación del fondo revolvente.	Planear de manera estratégica los gastos de la Unidad Académica y comprobar de manera puntual y el 100% de las partidas recibidas.

### **III. PROPUESTAS GENERALES DE PROGRAMAS, PROYECTOS Y LÍNEAS DE ACCIÓN**

#### **III.1 Académicas**

- Obtener el primer nivel en la evaluación de la Lic. en Nutrición por los CIEES.
- Incentivar a la planta docente para siga habilitándose académicamente a través de posgrados de calidad.
- Apoyar a los docentes que se encuentran cursando posgrado para que finalicen los estudios.
- Continuar elevando el número de profesores con posgrado.
- Incentivar y apoyar la generación, difusión y divulgación de conocimiento científico.
- Promover y difundir a los docentes de UA las convocatorias para realizar estancias académicas nacionales e internacionales.
- Promover la participación de los estudiantes en proyectos de investigación
- Difundir las convocatorias de veranos de investigación científica y movilidad estudiantil.
- Fortalecer y mantener las instalaciones inmobiliarias y de mobiliario.
- Atender la formación integral de estudiantes.
- Generar procesos de mejora y cambio institucional de la unidad académica siempre a través del trabajo colegiado, integrador con transparencia y



rendición de cuentas.

### **III.2 Administrativas**

- Refrendar y Mantener la certificación de los procesos administrativos.
- Revisar, estructurar y actualizar los reglamentos internos de la UA
- Mejorar los procesos de gestión en el departamento de control escolar: captura de calificaciones, entrega de constancias, proceso de reinscripción, titulación y otros servicios
- Gestionar cursos de motivación y calidad en el servicio para nuestros trabajadores administrativos a través de la administración central y el sindicato de los trabajadores
- Cumplir con el Sistema Integral de Información Administrativa (SIIA), siguiendo los lineamientos para la rendición de cuentas
- Promover la participación de empleadores y egresados en los procesos de actualización de los PE.

### **III.3 Gestión y Gobierno**

- Obtener la Opinión Técnico-Académica (OTA) que emite el comité de evaluación (COEVA) de la Comisión Interinstitucional para la formación de Recursos Humanos en Salud (CIFRHS).
- Promover e incrementar los convenios para la realización de servicio social y prácticas profesionales en los sectores públicos y privados.
- Cumplir con los lineamientos ante contraloría académica para la obtención de los nombramientos de la planta docente.
- Ofrecer instalaciones dignas a los estudiantes de la Unidad Académica.
- Gestionar becas y apoyos para estudiantes de bajos recursos.
- Promover y gestionar el ingreso de recursos económicos para el desarrollo de nuevos proyectos.

### **Referencias Bibliográficas**

1. Rodríguez, C. L., et. al. Innovación Curricular. Metodología para la reestructuración de la oferta educativa en la UAS. Universidad Autónoma de Sinaloa. 2003.
2. Hitt, M. A., Duane, I. R., Hoskinsson, R. E. (2004). Administración estratégica. competitividad y conceptos de globalización. 5ta edición. Ed. THOMSON. México. Pp.38`71.
3. Control Escolar, Unidad Académica de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía. Agosto 2013.

4. Secretaría Administrativa Unidad Académica de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía. Agosto 2013.
5. Tutorías, Unidad Académica de Ciencias de la Nutrición y Gastronomía. Agosto 2013.
6. Diaz Camacho, S. P., Cárdenas Galindo, A., Báez Puerta, T., Goon Navarrete, L. O., Lizárraga Bernal, R. d., Uribe Beltrán, M. d., y otros. (2006). Programa Institucional de Tutorías. Culiacán, Sinaloa: Imprenta Universitaria.
7. ADIUAS programa en revisión. Universidad Autónoma de Sinaloa
8. Plan de Desarrollo Institucional Consolidación Global 2021. Universidad Autónoma de Sinaloa.