

Plan de Desarrollo Académico 2021 - 2025

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Mtro. Sergio Mario Galindo Ramírez



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS
CONSEJO ACADÉMICO
ACTA DE ACUERDO No. 05/2021



En la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, siendo las **09:00 horas del día jueves 30 de Septiembre de 2021**, se reunieron de manera presencial en la Sala de Maestros y Consejo Académico de esta Unidad Académica, así como a través de la plataforma virtual Google Meet, los integrantes del H. consejo Académico de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, con el objeto de llevar a cabo reunión extraordinaria bajo el siguiente orden del día:-----

- 1.- Bienvenida de parte del Director de la FCNyA-----
- 2.- Lista de asistencia y verificación del cuórum legal-----
- 3.- Aceptación del orden del día-----
- 4.- Presentación para la aprobación, del Plan de Desarrollo Académico de la FCNyA -----
- 5.- Presentación para la aprobación, del Plan de Desarrollo de la Licenciatura en Gastronomía -----
- 6.- Presentación para la aprobación, de la modificación del uniforme de clases prácticas y didácticas de la Licenciatura en Gastronomía -----
- 7.- Revisión de solicitudes de casos académicos-----
- 8.- Asuntos generales-----
- 9.-Despedida-----

PRIMER PUNTO DEL ORDEN DEL DÍA El presidente del Consejo Académico, el Mtro. Sergio Mario Galindo Ramírez, expresó un saludo y bienvenida, agradeciendo la presencia a la reunión, al tiempo de iniciar con el orden del día.-----

SEGUNDO PUNTO DEL ORDEN DEL DÍA. Se realiza el pase de lista contando con la asistencia de 8 de los 9 integrantes del comité contando con cuórum legal para la realización de la reunión y toma de decisiones.-----

TERCER PUNTO DEL ORDEN DEL DÍA. Aceptación del orden del día. Se acepta de forma unánime el orden del día.-----

CUARTO PUNTO DEL ORDEN DEL DÍA: Presentación para su aprobación, del Plan de Desarrollo Académico de la FCNyA. El Director presenta su plan de desarrollo 2021-2024, el cual queda aprobado por los ocho asistentes del Consejo Académico. -----

QUINTO PUNTO DEL ORDEN DEL DÍA Presentación para la aprobación, del Plan de Desarrollo de la Licenciatura en Gastronomía. El Coordinador presenta el Plan de Desarrollo del Programa Educativo. Se solicita que se agregue, la gestión para la movilidad estudiantil, en proyectos de veranos de investigación. Gestionar mayor número de cursos pedagógicos enfocados al área gastronómica. Queda aprobado por los ocho asistentes del Consejo Académico.

SEXTO PUNTO DEL ORDEN DEL DÍA: Presentación para la aprobación, de la modificación del uniforme de clases prácticas y didácticas de la Licenciatura en Gastronomía. Queda aprobado por los ocho asistentes del Consejo Académico.



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS
CONSEJO ACADÉMICO
ACTA DE ACUERDO No. 05/2021



SEPTIMO PUNTO DEL ORDEN DEL DÍA Revisión de solicitudes de casos académicos -----

Lic. En Gastronomía sede Tuxtla:

Nombre del Estudiante/ matrícula	Solicitud	Análisis de Historial Académico	Recomendación del Consejo Académico
Fryda Abigail Acevedo Sarmiento	Reingreso al programa educativo	<ul style="list-style-type: none">Tiene status de baja definitivaReprobó cuatro asignatura en el 6º semestre febrero-junio 2021Solicita	Se acepta su solicitud. Agregar las asignaturas faltantes del 6º semestre ya que no cargaron cocina de oriente y la optativa A. Debe entregar una carta compromiso, en donde indique que esta consiente que es la última oportunidad que se le otorga. El coordinador del programa, la coordinadora de tutorías deben dar seguimiento al porcentaje de avance.
Rivaldo Guzmán Ramírez	Reingreso al programa educativo	<ul style="list-style-type: none">Tiene status de baja definitivaReprobó cinco asignatura en el 6º semestre febrero-junio 2021	Se acepta su solicitud. Debe entregar una carta compromiso, en donde indique que esta consiente que es la última oportunidad que se le otorga. El coordinador del programa, la coordinadora de tutorías deben dar seguimiento al porcentaje de avance.
Brenda del rosario Arévalo cruz	Continuidad para culminación de Licenciatura	<ul style="list-style-type: none">Tiene status de baja temporalEstudiante del 1er. Plan de estudiosReprueba las dos únicas asignaturas en agosto-diciembre 2020Adeuda tres niveles de inglés, turismo y	Para el semestre febrero-junio 2022 debe gestionar un curso titulación especial en el CELE, para culminar y todos los niveles de inglés y cursar la asignatura de turismo y gastronomía. Si cumple con el primer



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS
CONSEJO ACADÉMICO
ACTA DE ACUERDO No. 05/2021

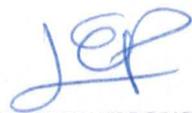


		gastronomía y de 9º semestre: Desarrollo de servicio social, examen profesional y prácticas profesionales y asesoría Tutoriada.	punto podrá cursar en el semestre agosto- diciembre las asignaturas de 9º semestre del plan 1. Debe entregar una carta compromiso, en donde indique que esta consiente que es la última oportunidad que se le otorga.
--	--	---	---

OCTAVO PUNTO DEL ORDEN DEL DÍA Asuntos generales -----

Sin otro asunto que tratar, se da por terminada la reunión siendo las 11:00 horas del mismo día, mes y año de su inicio.


MTRO. SERGIO MARIO GALINDO RAMÍREZ
PRESIDENTE CONSEJO ACADÉMICO


DR. JORGE ALBERTO ESPONDA PÉREZ
SECRETARIA DEL CONSEJO ACADEMICO


DRA. PATRICIA IVETT MEZA GORDILLO
VOCAL


MTRA. MARA ILBETH MOLINA TREJO
VOCAL


MTRO. PEDRO GERARDO TREJO FLORES
VOCAL


C. KARLA YUNUÉN ALVARADO VÁZQUEZ
VOCAL



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS
CONSEJO ACADÉMICO
ACTA DE ACUERDO No. 05/2021



MTRA. YESENIA ARZETA VAZQUEZ
VOCAL

C. MARIANA JUAREZ PANZU
VOCAL

C. DANIELA DOMÍNGUEZ SANCHEZ
VOCAL



Índice

1.	Presentación	3
2.	Introducción	4
3.	Declaración Estratégica	5
4.	Ejes Transversales	7
5.	Ejes Estratégicos	9
5.1.	Cobertura, Calidad e Innovación Educativa	9
5.2.	Comunidad Estudiantil	12
5.3.	Vida Académica	14
5.4.	Creación, Investigación y Posgrado	16
5.5.	Divulgación, Vinculación y Servicios	19
5.6.	Internacionalización	21
5.7.	Administración, Gestión Universitaria y Gobernanza	23
6.	Seguimiento y Evaluación del Plan de Desarrollo de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos	24



1. Presentación

De acuerdo al Plan Rector Institucional 2021-2024, en la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas ponemos énfasis en los esfuerzos institucionales para ser protagonistas del bienestar y desarrollo social de Chiapas. Nuestra Universidad ha logrado consolidar una oferta educativa de calidad, pertinente con impacto social, posicionándose como una institución líder en la región Sur-Sureste del país.

En ese sentido nos sumamos a los retos unicachenses en materia de aseguramiento de la calidad educativa, como condición fundamental para abrir más y mejores oportunidades de formación profesional a la juventud, bajo las premisas de la pertinencia y estándares de calidad en las bases de formación científica y humanística.

Ante la COVID-19, como indica el documento rector universitario, nos hemos visto obligados a enfrentar con eficacia y eficiencia la emergencia que ha puesto en evidencia las grandes desigualdades sociales y económicas para el acceso a las actividades formativas, pero también a plantearnos las estrategias más adecuadas para el inminente retorno a la modalidad de clases presenciales, siempre con la perspectiva de abatir la deserción escolar, cuidando y preservando la salud de nuestra comunidad universitaria.

Junto con el resto de la Universidad, la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos ha logrado construir caminos viables acordes con las expectativas de educación superior de calidad en nuestro estado. Por ello, seguiremos profundizando en nuestras fortalezas y aprovechando las oportunidades que se van gestando en el propósito común de contar con una facultad plenamente competitiva y eficazmente consolidada, acorde a los tiempos que vivimos.

2. Introducción

El gobernador Juan M. Esponda emitió, en el año de 1945, el decreto de creación del Instituto de Ciencias y Artes de Chiapas, ICACH. Ahí confluyeron las escuelas de enseñanza preparatoria y normal con especialidades de normal rural, normal superior y de postgraduados. En 1981, el gobernador Juan Sabines Gutiérrez, lo reconoció como institución de educación superior.

La Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos tiene sus orígenes en 1982, con la creación de la Escuela de Nutrición y de su primer programa educativo a nivel licenciatura dentro del Instituto de Ciencias y Artes de Chiapas, institución antecesora de la actual Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. La elevación al rango de facultad se llevó a cabo en el año 2012.

Actualmente la Unidad Académica ofrece cinco programas educativos de nivel licenciatura: Nutriología, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Gastronomía en sede Tuxtla y Palenque, e Ingeniería en Agroalimentos en la subsede Acapetahua; así como con un programa de posgrado de maestría en Nutrición y Alimentación Sustentable, sumando una matrícula de **1,640** alumnos, detallados de la siguiente manera:

Programa Educativo	Matrícula
Lic. en Nutriología	776
Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos	116
Lic. en Gastronomía, Sede Tuxtla Gutiérrez	630
Ing. en Agroalimentos, Subsede Acapetahua	38
Lic. en Gastronomía, Subsede Palenque	75
Maestría en Alimentación y Nutrición Sustentable	5

Fuente: SIEI, 2021

Los programas educativos están diseñados con una fuerte orientación hacia las necesidades del estado de Chiapas, lo que es una fortaleza para los egresados. Sin embargo, es necesario que los planes de estudios se encuentren acordes y dirigidos a las problemáticas que permita al alumnado desarrollar capacidades, habilidades y destrezas para lograr profesionistas más competitivos, cumpliendo estándares nacionales e internacionales.

Cada currículo de los programas educativos está también diseñado en apego al Modelo Educativo Institucional de la Universidad.

3. Declaración estratégica

La Educación Superior es un bien público social, un derecho humano y universal y un deber del Estado. Ésta es la convicción y la base para el papel estratégico que debe jugar en los procesos de desarrollo sustentable de los países. A ello se suma la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos generando propuestas académicas que garanticen el derecho a ella y la formación del mayor número posible de personas competentes en las áreas de su incumbencia.

Misión

Formar recursos humanos con alto sentido de responsabilidad y compromiso social, con capacidad científica, humanística y técnica, y con actitud de liderazgo para proponer procesos alternativos de solución a la problemática social, desde la perspectiva del proceso alimentario nutricional, desde el nivel local, estatal, regional, nacional e internacional.

Visión

La Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos es una Dependencia de Educación Superior reconocida a nivel nacional e internacional con calidad y excelencia académica en sus tres funciones sustantivas: Docencia, Investigación y Extensión, con programas educativos de reconocido prestigio, y con profesores consolidados, preparados y comprometidos.

El Plan de Desarrollo 2021-2025 de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos busca:

- Fomentar un clima de mayor interacción y respeto entre profesores, personal administrativo y alumnos.
- Modernizar y simplificar los procesos de gestión.
- Llevar a cabo los trabajos tendientes para contar con nuevos modelos de organización y de decisión que aseguren una mayor eficiencia operativa.
- Respetar los derechos de los estudiantes, de los maestros y de los administrativos, para lo cual requerimos de una facultad competitiva, incluyente, con desarrollo equilibrado en todas sus carreras, transparente, organizada y donde se haga valer la legalidad.

- Ser una facultad con una planeación estratégica, comprometida, que fomente el liderazgo, los valores fundamentales y la equidad.

Valores

Como parte de la UNICACH, en la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos los valores deben permear el quehacer universitario al estar vinculados y formar parte esencial de su identidad y por ello, componente esencial de su misión, de su razón de ser y también de su visión, sobre el futuro deseado para la Universidad.

Valores transversales e inherentes a toda persona:

- **Equidad.** Implica un trato igual de la comunidad universitaria para el mejor desempeño de su misión, objetivos y fines. De manera particular la equidad como valor va ligada indisolublemente a otros factores que hacen que el quehacer de la Universidad sea detonante, dándole un significado natural y propio de la Universidad, es así que tiene sentido el señalamiento de ampliar la cobertura con calidad, pertinencia y equidad.
- **Solidaridad.** Implica la voluntad y actitud para apoyar el desempeño de los miembros de la comunidad universitaria en la perspectiva de la responsabilidad y corresponsabilidad.
- **Respeto.** Implica aceptar los pensamientos del otro y de exponer con razonamientos las ideas propias. Este valor es imprescindible para actuar de manera colegiada. Requiere del conocimiento de los límites personales y de los saberes de los demás.
- **Responsabilidad.** Implica el tener conciencia para actuar conforme a los derechos y deberes que cada miembro de la comunidad universitaria tiene asignado en la legislación universitaria.
- **Humanismo.** Implica el compromiso de formar personas ciudadanas responsables, honestas, solidarias y comprometidas con su país.
- **Justicia.** Implica procurar una mejor distribución e igualdad de oportunidades en apego a la legislación universitaria.

Plan de Desarrollo Académico 2021 – 2025

- **Lealtad.** Implica estimular el sentimiento que todo ser humano posee y lo lleva a defender ideales relacionados con su Universidad, con su entorno y con la sociedad.
- **Libertad.** Implica la voluntad mediante la cual las personas tienen la capacidad de elegir y actuar con autodeterminación responsable.
- **Sustentabilidad.** Este principio señala que la sustentabilidad es un proceso de aprendizaje permanente, basado en el respeto por todas las formas de vida. Es una educación que afirma valores y acciones que contribuyen con la transformación humana y social, enfatizando la preservación de los recursos naturales y el ambiente.
- **Interculturalidad.** Chiapas es una entidad intercultural con tendencia a la imposición de una sola cultura. La apuesta por la interculturalidad como principio rector de la propuesta educativa de la UNICACH implica asumir la multiplicidad cultural en la que se desenvuelve para construir relaciones más humanas con base en el respeto a las diferencias.

Valores del ámbito académico:

- **Libertad de cátedra.** Impartir educación superior formando profesionales bajo el principio de libertad de cátedra implica que la formación sustentada en la cátedra observe que esta corresponda a las necesidades del desarrollo del estado de Chiapas tal como lo establece la Ley Orgánica de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- **Libertad de investigación.** El quehacer de la investigación bajo el principio de libertad de investigación implica observar que la investigación humanista, socioeconómica, tecnológica, científica y artística que se realiza en la Universidad se oriente fundamentalmente a la atención de los problemas y necesidades del desarrollo, regional, estatal y nacional.
- **Desarrollo humano.** El desarrollo humano se convierte en proceso y fin de la formación que se construye en la Universidad. Se da permanentemente en una constante construcción y reflexión de lo personal y social, y como fin, porque es visto como el propósito al cual propende; es decir, todas las acciones están encaminadas a un objetivo central: el desarrollo humano.

4. Ejes transversales

El Plan de Desarrollo 2021-2025 de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos alinea su quehacer a los tres ejes transversales identificados en el Plan Rector de Desarrollo Institucional 2021-2025 de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas:

- **Derechos humanos y género:** Generar comunidad implica promover un entorno seguro, saludable y con identidad, fortalecer la pertenencia al acoger sin marginar; el reconocimiento y valoración de sus miembros; plantearse y enfrentar desafíos para crecer y progresar al contribuir a mejorar las vidas de los otros impulsando formaciones profesionales, generación de conocimiento y creación, con propósito, estableciendo las políticas y acciones dirigidas a prevenir y erradicar cualquier forma de discriminación motivada por el género, origen étnico o nacional, edad, discapacidades, condición social, condiciones de salud, religión, opiniones, orientaciones e identidades sexuales, estado civil o cualquier otra que atente contra la dignidad humana y tenga por objeto anular o menoscabar los derechos y libertades de las personas, garantizando en todos los ámbitos del quehacer universitario el ejercicio cabal de los derechos humanos a través de su promoción, protección y garantía, fortaleciendo los mecanismos de prevención, investigación, sanción y reparación.
- **Ambientalización:** Es el reconocimiento de que todos los campos de las ciencias y las artes se encuentran estrechamente ligadas a la problemática ambiental y, por tanto, coexisten con el conocimiento y los problemas conexos, sociales, económicos y ambientales de la sociedad. Ello implica la perspectiva del desarrollo sostenible, hoy plasmada en la Agenda de los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030 y en las directrices de los instrumentos de política pública adoptados en México que señalan la urgencia de asumir en las Universidades un rol más activo en la formación de profesionales, ciudadanos responsables, y en la implementación de acciones y soluciones concretas a las problemáticas ambientales que enfrentan la sociedad.

Plan de Desarrollo Académico 2021 – 2025

- **Estrategia digital:** Actualmente, la automatización y la digitalización constituyen una fuerte tendencia mundial cuya intervención abarca todos los ámbitos del quehacer humano. Así, con la llegada de la Industria 4.0, la transición a la economía del conocimiento plantea grandes retos para México. Desde este contexto, adecuar la educación universitaria para enfrentar la transición a la nueva economía es un requisito obligado para los sistemas de educación superior.

La masificación de los dispositivos móviles y el desarrollo de las telecomunicaciones digitales han transformado el uso de las Tecnologías de Información y Comunicaciones (TIC) para la educación y las han vuelto ubicuas. Ante este panorama, la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH) se enfrenta a un cambio de paradigma social en medio de un contexto local caracterizado por una fuerte desigualdad tecnológica y una amplia brecha digital en Chiapas.

Aunado a lo anterior, esta brecha digital se acentúa aún más con la velocidad de obsolescencia que presentan los equipos de cómputo y la falta de conectividad a la red Internet en nuestras Subsedes Regionales lo que demanda acciones concretas para resolver esos problemas de manera apremiante. Esta estrategia digital no solo se puede limitar al uso de tecnología, sino a cómo usar y aprovechar los avances tecnológicos, para apoyar las funciones sustantivas de la Universidad, con el fin de ampliar su impacto social.

5. Ejes estratégicos

El presente Plan de Trabajo 2021-2025 para la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos busca posicionar a nuestra Universidad como un institución de educación superior socialmente responsable comprometida con la pertinencia y la calidad en la formación de profesionales altamente calificados y en la generación de valiosos aportes a la ciencia, la innovación tecnológica, el arte y la cultura como compromiso social, siguiendo los ejes que continuación se describen.

5.1. Cobertura, calidad e innovación educativa

En la UNICACH, el compromiso de la calidad educativa es parte primordial de la vida universitaria. Por lo tanto, por medio de la evaluación, los programas educativos tendrán como principal encomienda la ratificación y sostenimiento de los reconocimientos externos, que son parte de la consecución de los objetivos.

En este sentido, se dará continuidad a la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos que ha conseguido, hasta la fecha, metas importantes y ha logrado el reconocimiento por parte de los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES) y del Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología, A.C. (CONCAPREN).

Programa Educativo	Organismo Acreditador	Nivel
Nutriología	CONCAPREN	Acreditado
Gastronomía, Sede Tuxtla	CIEES	Nivel 1
Ciencia y Tecnología de Alimentos	CIEES	Nivel 1
Gastronomía, Sede Palenque	CIEES	Nivel 1
Ingeniería en Agroalimentos, Sede Acapetahua	CIEES	Nivel 1

No.	Programa educativo	Sede/ Subsede	Nivel	Inicio	Término	Organismo	Matrícula
Facultad en Ciencias de la Nutrición y Alimentos							
1	Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Tuxtla Gutiérrez	1	10/05/2020	10/06/2023	CIEES	111
2	Licenciatura en Gastronomía	Palenque	1	15/12/2020	31/01/2026	CIEES	67
3	Licenciatura en Gastronomía	Tuxtla Gutiérrez	1	28/02/2018	31/03/2021	CIEES	647
4	Licenciatura en Nutriología	Tuxtla Gutiérrez	N/A	12/12/2020	11/12/2025	CONCAPREN	786
Total							1611

Fuente: SIEI, 2021

Estrategias:

- Dar seguimiento y cumplimiento a las recomendaciones emitidas por los organismos evaluadores.

Plan de Desarrollo Académico 2021 – 2025

- Promover la sensibilización y capacitación de los docentes y alumnos a través de cursos y talleres, con la finalidad de generar consciencia de la importancia de pertenecer y egresar de un programa educativo de calidad.
- Fortalecer un Comité de Calidad que organice y vincule con las diferentes coordinaciones de los programas educativos para implementar y desarrollar un Sistema de Gestión de la Calidad Educativa que nos permita brindar un adecuado servicio educativo a nuestros estudiantes, establecer un proceso de evaluación permanente para la mejora continua y responder de manera efectiva a las demandas educativas de nuestro país.
- Mantener y garantizar el nivel 1 de calidad por parte los CIEES de los programas educativos de las Licenciaturas de Gastronomía sede Tuxtla Gutiérrez y Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Con respecto a la ampliación de la cobertura y su necesario incremento ocupa un lugar preponderante en la agenda de la educación superior desde hace varias décadas y específicamente de esta Unidad Académica, tal como señalaba la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES) en su diagnóstico de 2012: Inclusión con responsabilidad social pues una baja cobertura en educación superior impacta de forma negativa en las posibilidades presentes y futuras de desarrollo económico, social y cultural.

Estrategias:

- Incrementar la cobertura a través de la mejora en el uso de su capacidad instalada, de la habilitación de nuevos espacios en los campus ya existentes y, en algunos casos, de la creación de nuevos espacios, sobre todo en localidades intermedias.
- Incorporar un mayor número de académicos y de la infraestructura necesaria para que la nueva oferta cumpla con los estándares de calidad que ya mantienen las instituciones referidas en sus programas existentes, y que este crecimiento se lleve a cabo en programas académicos relevantes para el desarrollo local y regional.

Plan de Desarrollo Académico 2021 – 2025

- Explorar alternativas de nuevos programas académicos pertinentes en la modalidad mixta. La Pandemia Sanitaria que hoy se vive nos está dando la oportunidad de acelerar la conversión de las Tecnologías de Información y Comunicación a Tecnologías para el Aprendizaje y el Conocimiento lo cual permitirá tener programas educativos flexibles que sin duda permitirá que más personas tengan acceso a la educación superior de calidad.
- Incluir, dada a la contingencia sanitaria actual, estrategias didácticas para una educación a distancia, que abonen a la formación integral del estudiante, dado que las actividades planteadas tienen que ser flexibles para su aplicación, y al mismo tiempo, asegurar que el docente tiene la capacidad de lograr los aprendizajes esperados; al igual, de buscar alternativas para favorecer la vinculación, la movilidad y las estancias de los docentes y estudiantes en esta nueva normalidad.

5.2. Comunidad estudiantil

La FCNyA 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 programas educativos de la sede Tuxtla Gutiérrez y dos de las sedes regionales; existen dos aulas magnas y un auditorio con capacidad para 100 personas para el desarrollo de seminarios, cursos, talleres, conferencias y clases magistrales.

Tiene cinco laboratorios (Análisis de alimentos 1 y 2, Microbiología y Bioquímica, Dietética 1 y tecnología de alimentos) que permiten desarrollar las prácticas de los estudiantes adscritos a las Licenciaturas de la sede Tuxtla Gutiérrez.

Para el programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía se cuenta los laboratorios de cocina caliente, cocina fría, pastelería y repostería, cocina de humo, cocina multiusos y evaluación sensorial y cata de vinos.

En cuanto al programa educativo de la licenciatura en Nutriología, éste integra una Clínica de Nutrición que alberga cuatro espacios de prácticas clínicas como: Clínica general, Lactario, Materno infantil, Antropometría y el Laboratorio de análisis clínicos.

Plan de Desarrollo Académico 2021 – 2025

En la sede Tuxtla Gutiérrez se dispone de laboratorios destinados a la investigación; Laboratorio de Bioestadística y Nutrición Experimental, El Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria, El Huerto Universitario, y el Laboratorio de Investigación y Desarrollo de Productos Funcionales.

La subsede Acapetahua, cuenta con ocho salones de clases, una sala de cómputo, una biblioteca, un laboratorio de Microbiología y otro de Procesamiento de Alimentos, así como de un Área Experimental de Suelos y Agua.

La subsede Palenque dispone de 16 salones de clases los cuales se comparten con el programa educativo de la licenciatura en Turismo Sustentable; sin embargo, cuenta con tres laboratorios de docencia: multifuncional y dos cocinas, un simulador de hotel, biblioteca, centro de cómputo y una cafetería-laboratorio.

Para fortalecer el desempeño de los estudiantes, lograr mejores resultados e incrementar la permanencia, es preciso realizar esfuerzos para ofrecer mejores condiciones a quienes más lo necesitan, además de fomentar su acceso a la cultura y la salud. Ello permitirá formar profesionistas que desde su campo disciplinar sean ciudadanos sensibles y capaces de atender las problemáticas de su entorno, y contribuyan a la transformación social.

Estrategias:

- Detectar oportunamente a los estudiantes en riesgo académico a partir de los resultados del examen de ingreso y la información de la encuesta de contexto, así como la aplicación eficaz del Plan de Acción Tutorial (PAT).
- Aplicar exámenes de diagnóstico a estudiantes de primer ingreso que identifiquen sus deficiencias académicas y ofrecer cursos orientados a mejorar el dominio de las competencias académicas necesarias en su disciplina.
- Fortalecer y garantizar el acceso a la tutoría a los alumnos en riesgo y asegurar la adecuada operación del sistema de tutoría académica.
- Consolidar estrategias efectivas para aplicar la flexibilidad de los planes de estudios de cada programa educativo a través de la implementación adecuada de las unidades de aprendizaje optativas y electivas.

- Promover entre el estudiantado, como parte de su formación integral, los valores de respeto a los derechos humanos, la equidad y la igualdad de género, la sustentabilidad, la inclusión, la interculturalidad, y fomentar la internacionalización, la promoción de la salud y el interés por el arte y el deporte.
- Apoyar y facilitar a los estudiantes la información y los procedimientos de solicitud de becas estatales, nacionales e internacionales; ampliar el número y el monto de las becas que otorga la UNICACH y ofrecer una gestión oportuna.
- Impulsar actividades académicas en los periodos inter semestrales para incentivar el avance escolar y atender el rezago.
- Intensificar entre los estudiantes el uso de los servicios universitarios como la tecnología y servicios bibliotecarios que les proporcionan las herramientas y estrategias adecuadas para acceder a la información y desarrollar habilidades en la búsqueda, evaluación y uso de la información.
- Elevar la tasa de titulación de los programas educativos de las licenciaturas en Nutriología, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Gastronomía, Ingeniería en Agroalimentos y de la maestría en Nutrición y Alimentación Sustentable, por medio de cursos extraordinarios y aplicando la normatividad para la titulación en el posgrado.
- Fortalecer el programa de seguimiento de egresados para obtener información confiable y oportuna sobre el proceso de inserción laboral, tanto de su desempeño en el empleo como de su trayectoria profesional, con la finalidad de valorar el grado de impacto de la Facultad en el sector productivo y social.
- Crear un catálogo en coordinación con la Dirección General de Extensión Universitaria que permita al alumnado identificar de acuerdo a su perfil profesional en qué instancias, organismos, empresas, asociaciones, etc., puede desarrollar sus prácticas profesionales o el servicio social de tal manera que le permitan desarrollar y fortalecer competencias, habilidades, aptitudes, actitudes, encaminadas al análisis, investigación, elaboración y ejecución de proyectos con base a su formación profesional.

5.3. Vida académica

Consolidar la calidad y pertinencia de la oferta educativa de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, por medio de certificación y actualización de docentes y planes de estudio en apego a lineamientos nacionales.

La Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos cuenta con una planta académica de 143 profesores, tal y como se muestra en la siguiente tabla:

Programa Educativo	Profesor Investigador de Tiempo Completo	Profesor de Asignatura	Técnico Académico	Total
Lic. en Nutriología	14	38	9	61
Lic. en Gastronomía, sede Tuxtla Gtz.	11	30	5	46
Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos	2	11	4	17
Ingeniería en Agroalimentos	2	6	1	9
Lic. en Gastronomía, subsede Palenque	1	8	1	10

Fuente: SIIA-UNICACH, 2021

Como se observa en la tabla el mayor número de académicos de la Facultad se encuentran adscritos a los programas educativos 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 (Ciencia y Tecnología de Alimentos, Gastronomía Subsede Palenque y Agroalimentos, Subsede Acapetahua), solo son grupos únicos. Considerando las recomendaciones de organismos de evaluación a nivel nacional, en promedio se sugiere una relación de atención de 25 estudiantes por PITC.

Aunando a lo anterior, es también urgente construir un proyecto de renovación académica para la docencia que dote de dinamismo permanente a un proyecto educativo institucional, basado en el aprendizaje del estudiante, su autonomía y el reconocimiento de la diversidad de las maneras de aprender, saberes y valores. Así, también es indudable que el uso intensivo de las TIC es una exigencia propia de la cultura digital contemporánea, de las prácticas profesionales actuales y futuras, y de los nuevos procesos de producción y difusión del conocimiento.

Estrategias:

- Estimular y apoyar al personal académico de tiempo completo para que obtengan el grado académico superior con el que cuentan. Fomentando el ingreso a los posgrados que la propia Universidad ofrece.
- Promover la actualización del profesorado mediante cursos o diplomados en formación docente, en investigación, redacción técnica y en nuevas tecnologías de información y comunicación.
- Incrementar, facilitar y apoyar la movilidad del personal docente de la facultad en instituciones de educación o investigación nacionales e internacionales.
- Promover la integración de redes académicas nacionales e internacionales.
- Incentivar la generación permanente de productos académicos como guías, manuales, libros, capítulos en libros, artículos en revistas, entre otros.
- Incentivar, orientar y apoyar la participación del personal académico en las diferentes convocatorias emitidas por las diferentes instancias gubernamentales, organismos autónomos, asociaciones civiles y organismos internacionales.
- Fomentar la participación como ponentes del personal académico en eventos nacionales e internacionales, tales como congresos, foros, mesas redondas, simposios, entre otros.
- Realizar en cuanto al Perfil PRODEP, un diagnóstico del profesorado e implementar un programa de sensibilización, promoción y estímulo para motivarlos a la obtención del Perfil Deseable.

- Elevar la incorporación del personal académico al Sistema Nacional de Investigadores y al Sistema Estatal de Investigadores.

5.4. Creación, investigación y posgrado

Asegurar la pertinencia, reconocimiento académico e impacto social de la investigación científica individual y colegiada, por medio de los productos que se generen desde el núcleo básico del Cuerpo Académico y sus colaboradores. Esto solo es posible por medio de la vinculación institucional con Universidades y programas homólogos.

La Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos cuenta con 31 Profesores de Tiempo Completo de los cuales 7 cuentan con nivel de doctorado, 22 con nivel de maestría y 2 con nivel licenciatura, de los cuales 2 PITC se encuentran en el Nivel 1 y 2 PITC como Candidato en el Sistema Nacional de Investigadores, 19 PITC son Perfil PRODEP, 9 PITC se encuentran en el Sistema Estatal de Investigadores, 4 PITC integran el Cuerpo Académico Consolidado y 17 PITC pertenecen a Grupos de Investigación.

La dinámica de la investigación es resultado del enorme esfuerzo personal y colectivo de una parte de nuestro personal académico, respaldado por estudiantes de posgrado y licenciatura. En la situación actual es prioritario mejorar las condiciones en que se trabaja, para mantener e incrementar su calidad, pertinencia y relevancia social.

La Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos cuenta con un Cuerpo Académico denominado. “Aprovechamiento de Recursos Agroalimentarios” en estatus de consolidado, que busca generar investigación de calidad en las áreas de Sustentabilidad, Ciencias de la Nutrición y Tecnología de Alimentos, para coadyuvar la formación de los estudiantes y apoyar el desarrollo y competitividad del sector agroindustrial de la región.

El Cuerpo Académico está integrado actualmente por tres Profesores de Investigadores de Tiempo Completo, con estudios de posgrado y con Perfil deseable; uno de ellos con reconocimiento del SNI y otro con reconocimiento del SEI. Dos de los integrantes tienen el grado de Doctor en Ciencias.

El Grupo de Investigación cuenta con colaboradores que participan según los ejes temáticos, todos ellos con estudios de posgrado. Así mismo, se trabaja en colaboración con profesores y técnicos académicos de la Facultad e Institutos de educación superior a nivel Nacional e Internacional e Instituciones del sector Público y privado relacionados con el área de la salud y alimentos.

Se cuenta con grupos destacados de investigación tales como:

- Grupo de Investigación Multidisciplinario en Educación, Cultura e Innovación Gastronómica.
- Grupo de Investigación Patrimonio Gastronómico y Sociocultural de la Alimentación.
- Grupo e Investigación Multidisciplinario en Alimentación Sustentable, el cual trabaja a través del Huerto Universitario Muil Itajj.
- Grupo de Investigación en Estilos de Vida Saludable.
- Grupo de Investigación en Seguridad Alimentaria y Nutricional y Comorbilidades en Edades Tempranas de Vida. De ellos depende el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

El desempeño de estos grupos de investigación es reconocido, pero pueden incrementar sus resultados y el impacto de la labor de investigación, por la vía de vigorizar el trabajo colectivo e interdisciplinario, además de la colaboración interinstitucional, el apoyo para la difusión de los resultados, la vinculación con los potenciales beneficiarios y la operación de convenios para atender demandas específicas, así como de cumplir con los estándares establecidos por PRODEP para que a mediano plazo se obtenga al menos un Cuerpo Académico más, con estatus de consolidación.

Estrategias:

- Incorporar la Maestría en Nutrición y Alimentación Sustentable al Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC) lo que significaría el reconocimiento por la Secretaría de Educación Pública y del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) y con ello la obtención de becas para los estudiantes de tiempo completo que cursan dicho programa académico.

- Dar atención especial a los grupos de investigación e instrumentar un programa de fomento y fortalecimiento.
- Mejorar la difusión científica de los productos académicos; ampliar el impacto de los resultados de investigación para mejorar las condiciones de vida de la población chiapaneca y la calidad académica de la UNICACH.
- Crear un Consejo de Investigaciones, en consenso con los investigadores, para definir las políticas de fomento y fortalecimiento de la investigación.
- Impulsar y respaldar la participación de los grupos de investigación en los concursos de fondos para la investigación básica y aplicada.
- Garantizar un manejo oportuno y eficiente de los recursos generados por los grupos de investigación, atendiendo de manera puntual e inmediata las solicitudes e indicaciones de los responsables.
- Gestionar los proyectos a través de la simplificación de trámites y reducción al mínimo de requisitos burocráticos, y del manejo eficiente y profesional de los recursos externos obtenidos por el personal académico para proyectos de investigación.
- Fomentar la promoción de académicos en funciones de docencia hacia la condición de investigador con base en el mérito. Disminuir la carga académica de los profesores que estén trabajando en proyectos de investigación.
- Difundir y hacer visibles los productos académicos mediante el apoyo a la publicación y la creación de bibliotecas digitales por área académica.
- Regular de manera colegiada los apoyos para asistencia a congresos, estableciendo reglas claras en la asignación de recursos.
- Alentar la participación de todos los investigadores en las convocatorias del Programa para el Desarrollo Profesional Docente (Prodep), del Sistema Nacional de Investigadores y del Sistema Estatal de Investigadores.
- Incrementar los esfuerzos para fomentar la participación de los investigadores en la difusión de la ciencia, a través de diferentes medios de comunicación masiva y conferencias de divulgación.

- Proponer un programa de apoyo para la formación de investigadores jóvenes para la redacción de escritos técnicos y científicos.
- Impulsar la creación de maestrías profesionalizantes con la finalidad de profundizar en las habilidades y competencias de un campo profesional que busque atender la demanda potencial del mercado laboral y de impacto inmediato al sector profesional.
- Crear la oferta educativa de Posgrado: Maestría en Gastronomía profesionalizante y especialidades en Ciencias y Tecnología de los Alimentos y Nutrición, ambas también profesionalizantes, alternativas que permitan a los egresados y a la sociedad capacitarse.

5.5. Divulgación, vinculación y servicios

Vincular a la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos con los sectores público, privado y social, promoviendo el conocimiento, la investigación, la innovación, la cultura alimentaria, las artes y el deporte, e incrementando el impacto y la movilidad estudiantil y docente, a través del servicio social y las prácticas profesionales.

La formación de profesionales y las tareas de investigación adquieren una mayor dimensión cuando se enfocan en atender los problemas de su entorno, ya que la Universidad tiene la responsabilidad de cooperar en la mejora de las condiciones de vida de la población.

La relación entre la UNICACH y su entorno debe renovarse y convertirse en una parte fundamental del quehacer académico de institutos y facultades, para responder a las demandas sociales, tanto en los ámbitos de formación profesional e inserción laboral como en el ámbito de generación de conocimiento e innovación tecnológica.

Esto exige cambiar la estrategia de vinculación actual por un modelo de vinculación con pertinencia social, que en verdad retroalimente los procesos, contenidos y resultados de los programas educativos, y que asegure generar líneas de investigación asociadas en la solución de los problemas.

Dicho modelo también debe incluir estrategias para potenciar la participación y colaboración de los distintos sectores sociales, mediante programas que contribuyan a resolver sus necesidades concretas y la apropiación e intercambio de conocimientos y saberes entre todos los actores sociales, asumiendo que la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos cuenta con personal académico, estudiantes y egresados calificados y sensibles para diseñar y desarrollar actividades de vinculación académica en los diferentes ámbitos sociales.

Estrategias:

- Establecer un Consejo Consultivo para la vinculación que defina la orientación y las estrategias para impulsar la unión universitaria.
- Articular las propuestas de vinculación a las fortalezas académicas de las regiones universitarias y a las necesidades económicas y sociales específicas de las comunidades.
- Identificar y difundir los productos tecnológicos y los servicios de asesoría y consultoría desarrollados para conocimiento de los distintos grupos sociales.
- Impulsar convenios de colaboración para la generación de recursos extraordinarios.
- Establecer un Reglamento para el Ejercicio y Gestión de los Ingresos Extraordinarios que se derivan de las acciones de vinculación, que defina y garantice a los responsables de los convenios una participación de los beneficios proporcional a los ingresos generados.
- Agilizar los términos y tiempos requeridos para la suscripción de convenios con empresas del sector productivo público y privado, las organizaciones no gubernamentales y civiles, e instancias de gobierno.
- Fomentar en el estudiantado la realización de un Servicio Social y de Prácticas Profesionales con un real beneficio para los grupos sociales con menores oportunidades, y con un carácter no asistencialista.

- Signar acuerdos con instancias gubernamentales, el sector privado y organizaciones no gubernamentales y civiles, que garanticen a los estudiantes la realización de su Servicio Social y sus Prácticas Profesionales en temas sociales prioritarios.
- Promover la vinculación social universitaria a través de estrategias deportivas, culturales y artísticas, como la música, la danza y el teatro, que permitan la reflexión y desarrollo de acciones de transformación sobre temáticas puntuales por parte de los actores sociales involucrados.
- Estimular entre el personal académico y estudiantes universitarios la innovación, actitudes emprendedoras, la incubación de empresas y su implementación en asociación con los programas gubernamentales y privados que las impulsan, o de modo independiente.
- Establecer una relación directa con los egresados universitarios para realizar actividades conjuntas con la Universidad, como conformar asociaciones, clubes patronatos, con el fin de brindar recursos y servicios enriquecidos por su experiencia.
- Diagnosticar el potencial de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos para la vinculación con los sectores público y privado y difundir ampliamente las líneas de investigación y las capacidades técnicas y científicas de la planta académica adscrita a la Facultad.
- Impulsar la movilidad de académicos y alumnos, mediante el análisis de propuestas factibles para establecer convenios con Universidades nacionales e internacionales.
- Fortalecer la relación con las organizaciones estatales, nacionales e internacionales, así como intensificar la relación con las academias de ciencias, las asociaciones, sociedades técnicas, colegios, cámaras y todas aquellas instituciones públicas y privadas.
- Incrementar las ofertas de trabajo para estudiantes mediante el establecimiento de convenios con las empresas públicas y privadas que demandan a nuestros egresados.

5.6. Internacionalización

Como parte del fenómeno de la globalización existe una tendencia importante hacia la internacionalización de la educación superior, entendida como la incorporación de la dimensión internacional a todas las funciones universitarias. La evaluación y acreditación de los programas educativos bajo estándares internacionales, se ha vuelto un imperativo para el reconocimiento de la calidad de las instituciones de educación superior en diversas partes del mundo.

Por ello la importancia de la internacionalización en nuestra institución, la cual es un eje transversal que involucra a todas las áreas de las instituciones de educación superior. Es la creación y sensibilización de una cultura internacional universitaria de trabajo en conjunto que comprende todas las actividades que ayudan a estudiantes, docentes, investigadores, administrativos y egresados a desarrollar la comprensión internacional y las habilidades interculturales dentro de los campus de la institución. Esto implica la inclusión de referentes internacionales en todas las funciones y actividades universitarias.

Hoy en día la internacionalización de la Universidad va mucho más allá de la movilidad (aunque ésta siga siendo esencial y necesaria) y la firma de convenios internacionales, sino que debe alcanzar a todas las áreas de actividad e impregnar con un enfoque global a la institución.

La dimensión de esta estrategia permea en el plan de estudios con contenido internacional, la colaboración en la investigación, lenguas extranjeras, internacionalización curricular, el enlace con grupos multidisciplinares internacionales, la internacionalización de la investigación, la circulación de talento y la oferta de titulaciones dobles. Asimismo, impacta en el desarrollo de una dimensión internacional e intercultural en el proceso de enseñanza-aprendizaje, en la investigación, en las actividades extracurriculares, la internacionalización del perfil estudiantil, la incorporación de la perspectiva de competitividad y una relación estrecha con el mundo empresarial.

Un pilar esencial de nuestra internacionalización debe ser el diseño de una política lingüística integral, sin olvidarnos de la importancia en términos de nuestro compromiso social de establecer objetivos y acciones en el ámbito de la cooperación universitaria al desarrollo y del impulso de valores basados en la interculturalidad para así desarrollar perfiles profesionales con competencias globales.

Resumiendo, la UNICACH, y la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos como parte de ella, debe tener entre sus puntos clave como visión enfrentarse a dos grandes desafíos:

1. Ser capaz de responder a la demanda de personal cualificado, emprendedor e innovador que esté capacitado para desarrollar su trabajo en un entorno global (programas de estudios enfocados a una perspectiva internacional, internacionalización del currículo, conocimiento de idiomas, internacionalización en casa, entre otras cosas).
2. Estar presente en programas, proyectos y redes de cooperación internacional en formación, investigación e innovación, para lo que es requisito atraer talento tanto de investigadores como de estudiantes.

Estrategias:

- Asegurar el cumplimiento del procedimiento y los lineamientos de operación del programa de movilidad estudiantil.
- Coordinar esfuerzos para la difusión de convocatorias de movilidad estudiantil.
- Revisar, actualizar y dar seguimiento a los convenios en materia de movilidad.
- Ejecutar estancias entre las distintas sedes y subsedes de la UNICACH.
- Desarrollar acciones para residencias formativas o de investigación en instituciones de educación superior nacionales, internacionales.
- Ejecutar estancias cortas formativas o de investigación en instituciones de educación superior de la región.
- Promover el intercambio docente y estudiantil.
- Designar a un responsable del área de internacionalización en la facultad como un PITC o técnico académico.
- Generar una oferta con validez internacional a través de convenios con instituciones de educación superior (IES) nacionales e internacionales, ya sea como extensión de programas existentes o en la creación de una nueva oferta.
- Impulsar la formación y actualización docente a nivel internacional.
- Actualizar los planes de estudio con contenido de impacto internacional con tendencia en el mercado laboral.
- Aprovechar los lazos de cooperación académica con IES para la creación de la oferta académica internacional.

Plan de Desarrollo Académico 2021 – 2025

- Realizar intercambio de webinarios con IES por docentes investigadores locales, nacionales e internacionales, con temas de alto impacto para la comunidad estudiantil.
- Crear foros, talleres, seminarios con expertos docentes de casa y externos para el intercambio de conocimiento de temas actuales en México y en otras partes del mundo.
- Institucionalizar los espacios comunes para la formación continua. Construir proyectos regionales de investigación y aplicación del conocimiento.
- Generar sinergia y apoyo al docente investigador que participa en proyectos locales, nacionales o internacionales, motivarlos y reconocer su participación como académico de la institución.
- Crear un grupo de vinculación académica de docentes de diferentes IES para realizar proyectos en conjunto de investigación liderado por secretarios académicos y acompañamiento del área internacional.
- Apoyar e incentivar la creación por alumnos de proyectos universitarios y con ellos hacer intercambios y proyectos en común con alumnos de otras IES.

5.7. Administración, gestión universitaria y gobernanza

Las capacidades institucionales, la inteligencia corporativa y la resiliencia del quehacer universitario han sido las fortalezas para superar los desafíos, marcando la pauta en la gestión, administración y gobernanza de la UNICACH.

El reto de mantener al alumnado en su trayectoria académica hasta su egreso es un indicador de la calidad del servicio educativo, del esfuerzo del personal docente y del sentido de pertenencia del alumno con su casa de estudio.

Estrategias:

- Proponer el acercamiento con la rectoría para que docentes de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos abonen al Programa Institucional de gestión del modelo educativo y curricular para su análisis y actualización.
- Impulsar una inversión en infraestructura y equipo para las clases de docencia, de investigación, innovación y creación.
- Apegarse a un plan de austeridad para sostener la eficiencia del ejercicio de los recursos asignados a las funciones sustantivas de la Universidad.
- Consolidar internamente el Sistema de Gestión de la Calidad para propiciar prácticas de mejora continua de las funciones sustantivas y adjetivas de la institución.

Plan de Desarrollo Académico 2021 – 2025

- Dar cumplimiento a las recomendaciones derivadas del proceso de evaluación de la gestión.
- Actualizar la estructura académica-administrativa para responder de manera coordinada, eficiente y oportuna a las demandas de servicio y atención de las unidades académicas, sedes regionales y las propias necesidades del quehacer institucional.
- Fortalecer el equipamiento tecnológico, sobre todo en las sedes regionales.
- Implementar políticas de mantenimiento a la infraestructura educativa para garantizar un adecuado servicio a la comunidad universitaria y preservar su patrimonio.

6. Seguimiento y evaluación del plan de desarrollo de la facultad de ciencias de la nutrición y alimentos

En un escenario de escasez de recursos y múltiples objetivos a cumplir, la UNICACH hace patente la aplicación de la planeación estratégica definiendo rumbo, precisando metas y actividades y asignando recursos, en una dinámica articulada en que unos y otros, se complementan, en la enriquecedora diversidad que caracteriza a la Universidad.

El desafiante entorno que enfrenta la Universidad exige una actuación administrativa de conjunto, permeada de eficiencia, eficacia, racionalidad, legalidad y transparencia. La UNICACH en su conjunto y la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, en particular, perfilan su desempeño por la vía de la planeación estratégica, instrumentando su gestión para resultados, la cual puntualiza objetivamente, el rumbo de la Universidad y especifica los medios para su consecución.

El seguimiento y la evaluación como etapa del ciclo de la planeación estratégica adquiere una significativa importancia ya que permite monitorear el avance en el cumplimiento de las metas y la forma como se están generando los productos y servicios de los programas y sus actividades, mientras que la evaluación determina el impacto alcanzado y las posibles mejoras de diseño y ejecución, propiciando un entorno de mejora continua de la gestión para resultados y su proceso planificador.



Plan de Desarrollo Académico 2021 – 2025



Estrategias:

- Alineación con los esquemas de planeación estratégica institucional, programación presupuestaria institucional y gestión de la calidad contenidos en el Plan Rector de Desarrollo Institucional 2021-2025.
- Atender las metas para el bienestar en educación superior, en congruencia con los objetivos del Programa Sectorial de Educación 2020-2024 del Gobierno Federal, específicamente en dar cobertura de acceso.



Directorio Universitario

Mtro. Juan José Solórzano Marcial
Rector

Dra. Magnolia Solís López
Secretaria General

Dr. Rafael de Jesús Araujo González
Secretario Académico

Mtro. Fidel Yamasaki Maza
Director General de Planeación y Evaluación

Mtro. Sergio Mario Galindo Ramírez
Director de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez
Secretario Académico de la FCNyA

Mtra. Nayhelli Gutiérrez Castañón
Coordinadora de la Licenciatura en Nutriología

Mtro. Roger Manuel Hernández García
Coordinador de la Licenciatura en Gastronomía
Sede Tuxtla Gutiérrez

Mtra. Susana Zea Caloca
Coordinadora de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Mtro. Jesús Ediberto Madrigal Hernández
Coordinador de la Licenciatura en Gastronomía
Subsede Palenque

Mtro. Irving Omar de los Santos Hernández
Coordinador de la Lic. en Ingeniería en Agroalimentos
Subsede Acapetahua