

20
DE JUNIO
2025



Universidad
Autónoma
de Nayarit



Unidad Académica
de Turismo
y Gastronomía



II ER INFORME DE LABORES



DRA. MARÍA CELINA AGRÁZ LÓPEZ

DIRECTORA

“CON LA UATYG SÍ, CON LA UATYG SIEMPRE”



Universidad
Autónoma
de Nayarit

UAN/UATYG/CUA/772/2025
Tepic, Nayarit; a 11 de junio de 2025

**CC. INTEGRANTES DEL H. CONSEJO DE LA
UNIDAD ACADÉMICA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
P R E S E N T E S.**

Por este conducto, la que suscribe **Dra. María Celina Agraz López**, en mi calidad de Presidenta del Consejo de la Unidad Académica de Turismo y Gastronomía, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 59, fracción I, del Estatuto de Gobierno de la Universidad Autónoma de Nayarit, se les

Convoca:

A la **Primera Sesión Especial Extraordinaria del Honorable Consejo de la Unidad Académica de Turismo y Gastronomía** del ciclo escolar 2025-2025, que tendrá verificativo el día 20 de junio del año en curso, en el aula de Usos Múltiples a las 09:30 horas, bajo el siguiente,

Orden del Día:

Lista de asistencia;

Declaratoria de quórum; y

Aprobación del siguiente orden del día:

- I. Himno Universitario.
- II. Presentación de invitados especiales
- III. Presentación del Primer Informe de Labores de la Unidad Académica de Turismo, a cargo de la **Dra. María Celina Agraz López**, Directora y Presidenta del H. Consejo de la Unidad Académica de Turismo y Gastronomía
- IV. Mensaje de la Rectora de la Universidad Autónoma de Nayarit

Agradeciendo de antemano su puntual asistencia, registro y permanencia en la sesión del Consejo de Unidad Académica, les reitero mis distinguidas consideraciones.

ATENTAMENTE
"POR LO NUESTRO A LO UNIVERSAL"

MTRA. ANIEL DE LA TEJERA URTADO
SECRETARIA DEL H. CONSEJO DE LA
UNIDAD ACADÉMICA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA



**Unidad Académica
de Turismo y Gastronomía**

Edificio de la E4 de la U.A. de Turismo

Ciudad de la Cultura "Amado Nervo" C.P. 63000 Tepic, Nayarit.
Tel: 311 211 88 27 | secretariauat@uan.edu.mx

MENSAJE DE LA DIRECTORA

Es un honor presentar el primer informe de labores al frente de la Unidad Académica de Turismo y Gastronomía (UATyG), en el que se resumen los principales avances y logros alcanzados durante el periodo Junio 2024–Junio 2025. Este documento refleja el compromiso colectivo de estudiantes, docentes, personal administrativo y directivo, con una visión clara hacia la excelencia académica, la inclusión, la sostenibilidad y la innovación educativa.

Durante este periodo, guiados por el Plan de Desarrollo de la UATyG 2024–2030, se han impulsado proyectos estratégicos que reafirman nuestra identidad institucional y fortalecen nuestras funciones sustantivas. Nos hemos enfocado en consolidar la calidad educativa, fomentar la investigación aplicada, fortalecer la vinculación social y promover el uso responsable de los recursos, siempre con el firme propósito de formar profesionales comprometidos con su entorno.

Este informe da cuenta del trabajo realizado bajo cinco ejes estratégicos: responsabilidad social y vinculación estratégica; innovación y participación social, formación y diversificación educativa, infraestructura universitaria sostenible; y gestión y gobernabilidad efectiva. Agradezco profundamente el compromiso y dedicación de toda la Comunidad UATyG, y reitero mi convicción de que juntos seguiremos construyendo una unidad académica sólida, innovadora y de alto impacto social.

¡CON LA UATYG SÍ, CON LA UATYG SIEMPRE!

ATENTAMENTE
DRA. MARÍA CELINA AGRAZ LÓPEZ



DIRECTORIO GENERAL

DRA. NORMA LILIANA GALVÁN MEZA
RECTORA DE LA UAN

DR. ALFONSO NAMBO CALDERA
ABOGADO GENERAL DE LA UAN

MTRA. MARGARETE MOELLER PORRAZ
SECRETARIA GENERAL

MTRA. GLORIA MACHAIN IBARRA
SECRETARIA DE RECTORÍA

MTRA. MARÍA DEL CARMEN NAVARRO TÉLLEZ
SECRETARIA ACADÉMICA

DRA. BEATRÍZ QUINTERO HERNÁNDEZ
SECRETARIA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

MTRO. ÓSCAR OMAR VERDÍN CERVANTES
SECRETARIO DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

DRA. TERESA AIDÉ INIESTA RAMÍREZ
SECRETARIA DE EXTENSIÓN Y VINCULACIÓN

DR. EDGAR ALBERTO RIVERA RIVAS
SECRETARIO DE FINANZAS

DRA. ROSA RUTH PARRA GARCÍA
SECRETARIA DE ADMINISTRACIÓN

M.S.P. ERICK MARTÍN JIMÉNEZ GODOY
SECRETARIO DE PLANEACIÓN, PROGRAMACIÓN E INFRAESTRUC-
TURA

DIRECTORIO UATYG

DRA. MARÍA CELINA AGRAZ LÓPEZ
DIRECTORA DE LA
UNIDAD ACADÉMICA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

M.P.D.C. ANIEL DE LA TEJERA URTADO
SUBDIRECTORA ADMINISTRATIVA

M.D.H. PATRICIA ROBLES ROSALES
SUBDIRECTORA ACADÉMICA

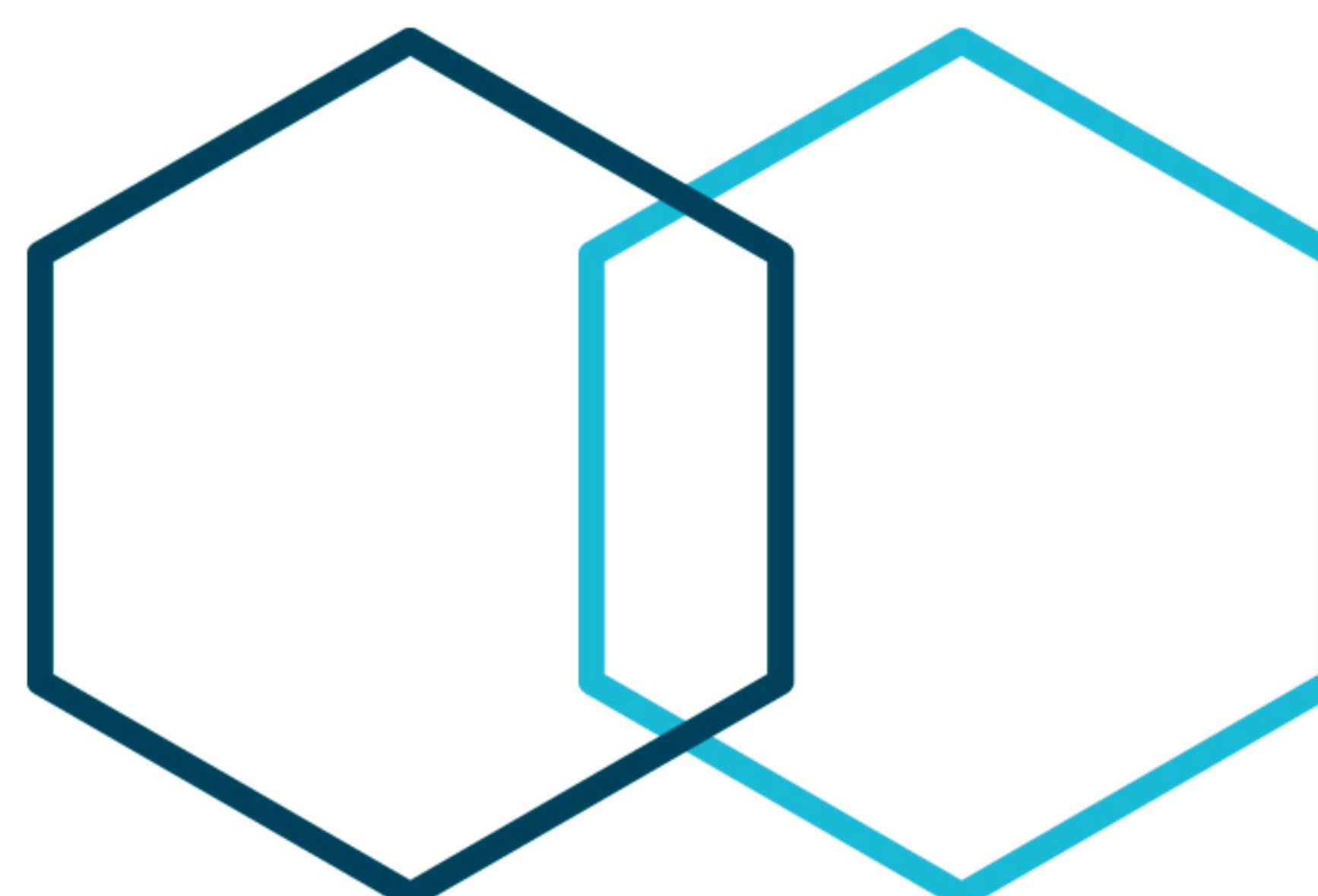
DR. JUAN PABLO RAMÍREZ SILVA
COORDINADOR DE LA MAESTRÍA EN CIENCIAS
PARA EL DESARROLLO, SUSTENTABILIDAD Y TURISMO

MTRA. DANIELLA DEL CARMEN MEZA VELEZ
COORDINADORA ACADÉMICA DE LA
LICENCIATURA EN GESTIÓN E INNOVACIÓN DEL TURISMO

LIC. ALDO MICHAELLE JÁUREGUI GUTIÉRREZ
COORDINADOR ACADÉMICO DE LA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

CONTENIDO

MENSAJE DE LA DIRECTORA	i
DIRECTORIO GENERAL	iii
DIRECTORIO UATyG	iv
EJE 1: RESPONSABILIDAD SOCIAL Y VINCULACIÓN ESTRATÉGICA	1
I.FORMACIÓN INTEGRAL PARA LA VIDA	2
II.SEGUIMIENTO A TRAYECTORIAS ESTUDIANTILES	4
III.CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UATyG	5
IV.UN NUEVO PROYECTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL	6
V.ALIANZAS Y CONVENIOS DE COLABORACIÓN CON SECTORES	6
VI.APOYO DE BECAS DE ALIMENTACIÓN A ESTUDIANTES	7
EJE 2: COMUNIDADES DE APRENDIZAJE PARA LA INVESTIGACIÓN Y PARTICIPACIÓN SOCIAL	9
VII.PROYECTO EJE: COMUNIDADES DE APRENDIZAJE	10
VIII.FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE POSGRADO	11
IX.PARTICIPACIÓN EN EVENTOS DE DIVULGACIÓN	12
X.FORTALECIMIENTO DE LOS PROCESOS DE TITULACIÓN	12
XI.PROMOCIÓN DE VOCACIONES CIENTÍFICAS	12
EJE 3: FORMACIÓN Y DIVERSIFICACIÓN EDUCATIVA DE CALIDAD	14
XII.PROGRAMAS ACADÉMICOS DE CALIDAD	15
XIII.EVALUACIÓN INNOVADORA “LOS PROYECTOS INTEGRADORES”	16
XIV.FORMACIÓN PRÁCTICA EN LAS LICENCIATURAS	17
XV.PROCESOS DE EVALUACIÓN INTEGRAL	18
EJE 4: INFRAESTRUCTURA UNIVERSITARIA SOSTENIBLE	20
XVI.PROGRAMA DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO	21
XVII.MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS	21
XVIII.MANTENIMIENTO ESPECIALIZADO DE LABORATORIOS	21
XIX. UNIDAD ACADÉMICA SEGURA	22
XX.ENTREGA DEL NUEVO EDIFICIO DE LA UNIDAD ACADÉMICA	22
EJE 5: GESTIÓN Y GOBERNABILIDAD EFECTIVA	24
XXI.ALINEACIÓN DEL PROGRAMA OPERATIVO ANUAL	25
XXII.PLAN DE SALUD FINANCIERA	25
XXIII.MODIFICACIONES A LA GUIA DE PAGOS	26
XXIV.USO DE RECURSOS ECONÓMICOS PARA EL LOGRO DE METAS	27
XXV.CULTURA DE TRANSPARENCIA Y RENDICIÓN DE CUENTAS	28
XXVI.ACTUALIZACIONES A LA NORMATIVIDAD INTERNA	28
XVIII.CENTRO UNIVERSITARIO DE IDIOMAS	29





Universidad
Autónoma
de Nayarit



Unidad Académica
de Turismo
y Gastronomía

EJE 1

RESPONSABILIDAD SOCIAL Y VINCULACIÓN ESTRATÉGICA



1ER
INFORME DE
LABORES

EJE 1: RESPONSABILIDAD SOCIAL Y VINCULACIÓN ESTRATÉGICA

Para la Universidad Autónoma de Nayarit (UAN) la responsabilidad social es uno de los ejes más importantes, ya que desde sus funciones se busca potenciar el impacto social para contribuir a una sociedad más justa y sostenible, de esta manera, se puso en marcha el Proyecto UATyG: Conecta que, mediante una serie de estrategias y acciones articuladas al eje se fomenta la identidad universitaria y el fortalecimiento de la vinculación con los sectores sociales, públicos y privados, es así que, durante el periodo junio 2024 a junio 2025, se obtuvieron los siguientes logros:

I. FORMACIÓN INTEGRAL PARA LA VIDA

Como producto, se difundió un Calendario Semestral con la comunidad académica para programar eventos académicos, deportivos y culturales en la unidad académica con el fin de lograr la integración de los diferentes programas académicos para fortalecer la formación de nuestros estudiantes a través de la inmersión en temáticas actuales y de relevancia que permitieran la formación de profesionistas más críticos e innovadores.

1. PRIMER CONCURSO GASTRONÓMICO UATYG:

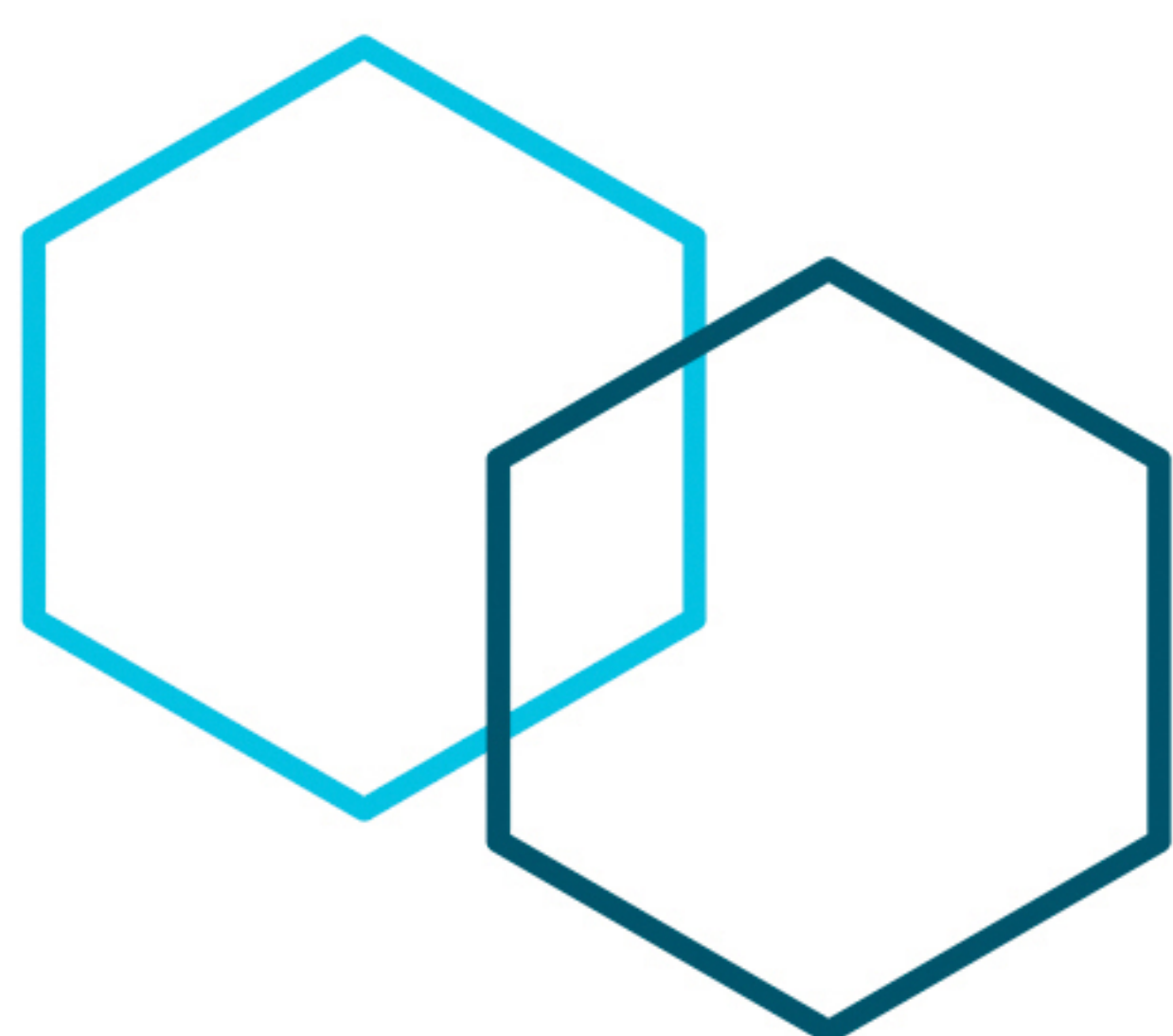
Realizado el 23 de septiembre del 2024, con valor en créditos del rubro II, que implicó el promover el desarrollo de habilidades culinarias y trabajo en equipo, creando y rescatando recetas de la gastronomía local, a través de un evento competitivo.

2. DÍA MUNDIAL DEL TURISMO:

Realizado el 27 de septiembre del 2024, actividad con valor en créditos del rubro II, un evento anual organizado por la UATyG, que implicó la participación de conferencistas y panelistas expertos en la actividad turística los cuales presentaron sus ponencias en la Ex Fábrica Textil de Bellavista, bajo la temática de “Turismo y Paz”, en congruencia con el objetivo de desarrollo sostenible no. 16 de la Agenda 2030.

3. DÍA DEL CHEF:

Para conmemorar el 10 de octubre, “Día Internacional del Chef”, se llevaron a cabo cuatro talleres gastronómicos, así como un Encuentro de egresados y la Conferencia Magistral impartida por la Chef Betty Vázquez, el propósito fue promover la creatividad, la adquisición de técnicas culinarias y la valoración de la cultura gastronómica, favoreciendo la interacción de la comunidad UATyG.



4. TZOMPANTLI: Con más de 35 años de tradición en la UATyG, el 31 de octubre de 2024 se realizó este evento cultural y artístico, con valor en créditos del rubro III, en el que docentes y estudiantes participaron en el montaje de altares de muertos en el marco del festival universitario “Ofrenda a lo Nuestro”, contando con una asistencia de 242 personas de las cuales el 45% fueron estudiantes.

Cabe mencionar que, además la UATyG tuvo representación en eventos organizados por otras Instituciones y dependencias, destacando la participación de los estudiantes en cada una de las actividades presentadas:

5. SEGUNDA EXPO TEJUINO NAYARIT 2024: Evento realizado el 22 de junio, en la que los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía recibieron una mención honorífica por su participación de recetas creativas de autor como base: El tejuino.

6. CLASE DEMO EN ARTE EN DULCE: El 23 de agosto, los estudiantes de la licenciatura en gastronomía participaron en una clase de elaboración de pasteles caseros por parte del chef instructor de Arte en Dulce.

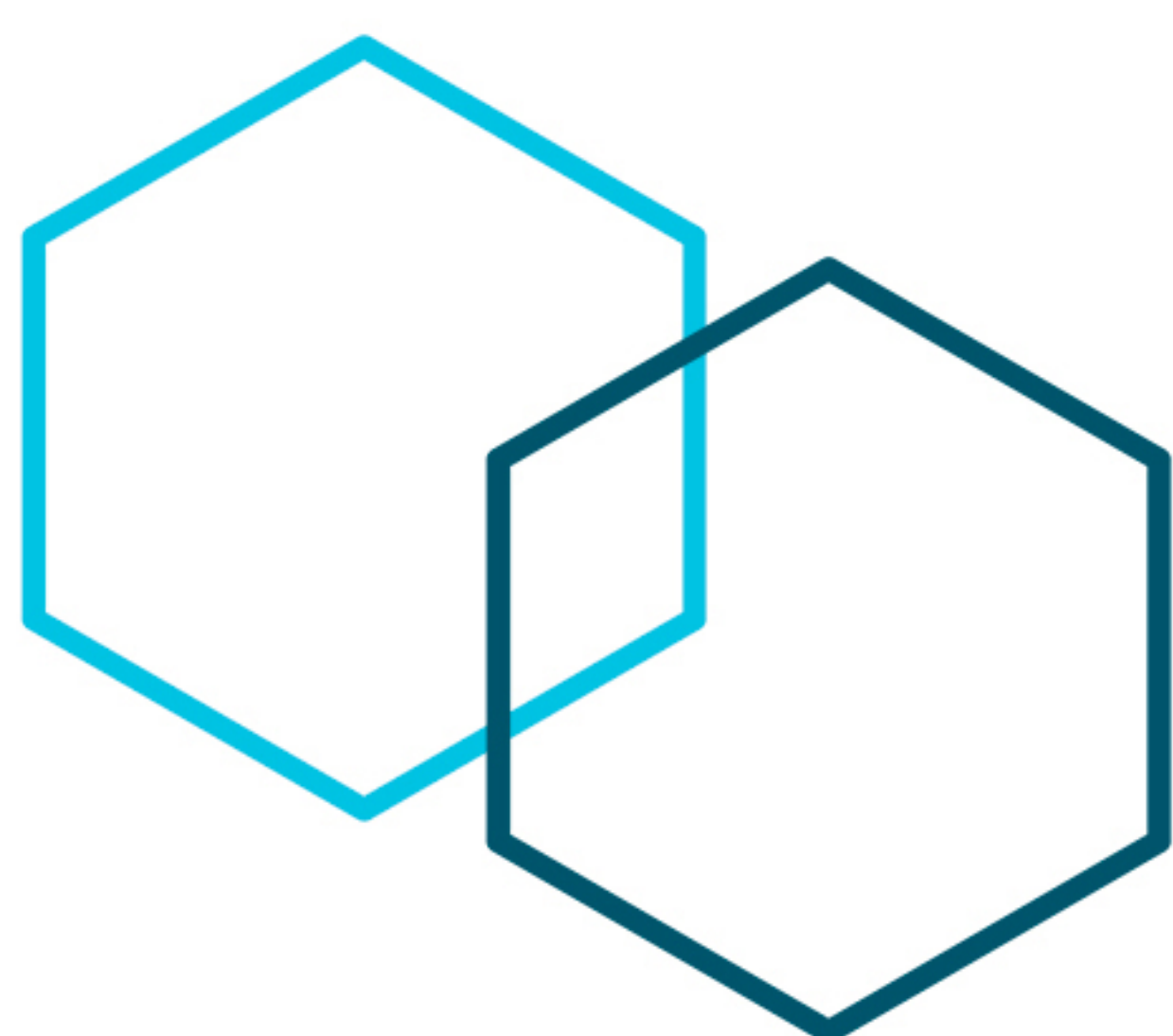
7. FESTIVAL DEL MARIDAJE: El 15 de febrero del 2025, se participó en la 2da edición del Festival del Maridaje promovido por la Secretaría de Turismo del Estado de Nayarit (SECTUR), en donde los estudiantes pudieron compartir conocimientos con diferentes chefs reconocidos del estado.

8. PARTICIPACIÓN EN EL RESTAURANTE VAYAMI: En los meses de febrero y marzo de 2025, estudiantes y chefs del programa de gastronomía participaron en los eventos del Restaurante “Vayami Tostadería”, presentando diferentes propuestas gastronómicas.

9. EXPO CAFÉ: Organizado por la Secretaría de Vinculación y Extensión de la UAN los días 4 y 5 de marzo 2025, en el que los estudiantes de gastronomía participaron como anfitriones de talleres para catar el café.

10. FOROS NAYARIT: Evento organizado el 31 de marzo de 2025 por la SECTUR con el lema “Transformando el Turismo: Turismo responsable, un enfoque integral para el desarrollo sostenible”, con la asistencia de estudiantes de la UATyG los ciclos I y II del turno vespertino.

11. TEQUIOS POR LA PAZ: Con la intención de dar seguimiento a la Política de Responsabilidad Social Universitaria, estudiantes y docentes se integraron en las actividades sociales en el Jornada Nacional llevada a cabo el 14 de mayo



del 2025, acudiendo al Cerro de San Juan para mejorar espacios públicos y fomentar el sentido de pertenencia.

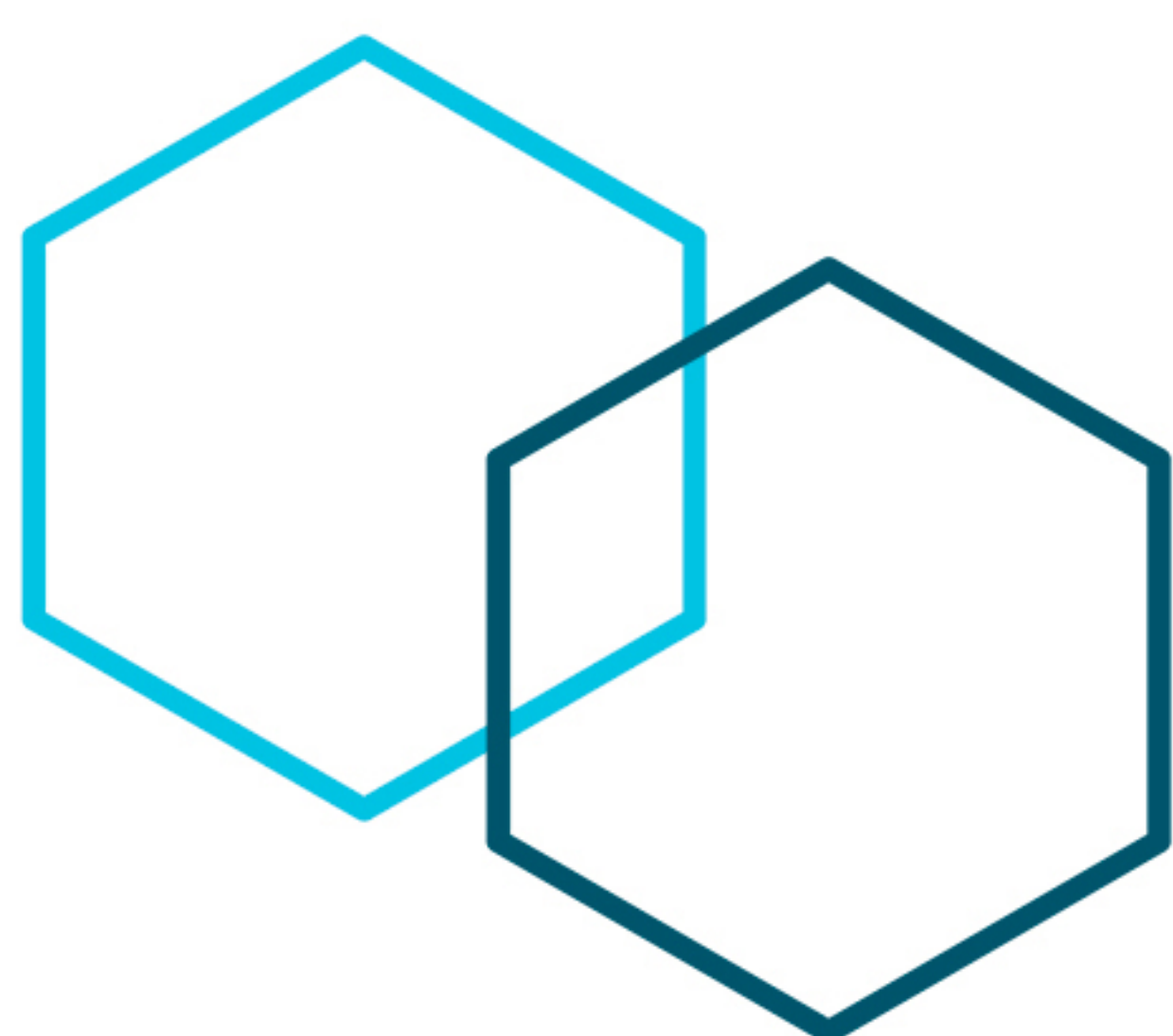
II. SEGUIMIENTO A TRAYECTORIAS ESTUDIANTILES

La Feria de la Tutoría es una estrategia aplicada semestralmente para que los estudiantes elijan o cambien por afinidad a un docente como tutor, quien los guiará y orientará durante su trayectoria académica, por lo que durante el periodo a informar se realizaron Ferias de la Tutoría en cada uno de los semestres, logrando que el 100% de la matrícula contara con un tutor asignado formalmente.

Es así, que otra de las estrategias implementadas para el seguimiento de estudiantes, fue la impartición de talleres ofertados desde el Departamento de Tutorías, con temas pedagógicos y psicológicos impartidos en cada uno de los semestres:

SEMESTRE AGOSTO–DICIEMBRE 2024

1. “Sensibilización y Concientización de la Discapacidad y Conocimientos Básicos del Lenguaje de Señas Mexicanas” impartido por la Lic. Alma Mirella Maldonado Duarte y Lic. Clayna D. Cinco Barrón.
2. “Marketing a la Carta” impartido por el Mtro. Omar Paul Jaime García, especialista en marketing digital.
3. “Cocina del Mar: sabores de autor” Master Class impartida por el Chef Rubén Negrete Beltrán.
4. “Motivación y Autoeficacia” impartido por la Mtra. María Evelia Rodríguez Salas, docente de la Unidad Académica de Ciencias Sociales.
5. Curso-taller “Redacción Académica y Herramientas Digitales” impartido por el Dr. Armando Ramírez Jiménez.
6. “Salud Mental y Bienestar” impartido por el Mtro. Cándido Silva Peña” docente de la Unidad Académica de Ciencias Sociales.
7. “Manejo de estrés y la ansiedad” impartido por la Lic. Paola Daniela Aguilar Barbosa, docente de la Unidad Académica de Ciencias Sociales.
8. “Trabajo en Equipo y Liderazgo” impartido por la Mtra. Ana Delfina Padilla Arvizu, docente de la Unidad Académica de Ciencias Sociales.



SEMESTRE ENERO-JUNIO 2025

1. “Animación para Todos y en Todas Partes” impartido por el Mtro. Jaime Ramos Cruz.
2. “Operadoras Turísticas” impartido por el Lic. Francisco Javier Ramírez Zamarrón.
3. “Conecta y Comunica: Claves para relaciones más Sanas y Auténticas”, impartido por la Dra. Liliana Macías González y la M.C. Alma Janethzy Albores Aguilar.
4. “Técnicas para Hablar en Público” impartido por la Mtra. Nicté Azalea Peña Fernández.
5. “Trayectoria Escolar” impartido por la Mtra. Kareen Yosselhyne López Robles.
6. “Hablemos de Género” impartido por el Lic. Arturo Ruíz Rodríguez.
7. “Habilidades de Investigación y Metodología” impartido por el Dr. Jorge Hammurabi López Murillo.
8. “Relaciones Interpersonales” impartido por la Lic. Armida Teresa González Ramírez.
9. “Defensa Personal” impartido por el Mtro. Ricardo Bello González maestro en artes marciales.
10. “Redacción Académica y Herramientas Digitales” impartido por el Dr. Armando Ramírez Jiménez.
11. “Servicio al Comensal” impartido por el Chef Kevin Alejandro Flores Carrillo.

III.CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UATYG

Otra de las metas planteadas en este proyecto fue el incremento de la matrícula de los programas académicos de la unidad académica, por lo que, para lograrlo se integró una Comisión de Logística conformada por docentes, los cuales, tuvieron representación de la unidad académica en diferentes eventos como la Feria Vocacional **INJUVE y el UNIFEST 2025**.

De la misma manera, se aplicaron estrategias de acompañamiento durante el proceso de admisión, así como promover la identidad universitaria a través de un Curso de Inducción para los estudiantes de nuevo ingreso agosto 2024 y enero 2025.



El acompañamiento en el proceso de cambio de programa académico fue otra acción llevada a cabo, logrando satisfactoriamente el trámite de 5 estudiantes para integrarse al programa académico de la licenciatura en Gestión e Innovación del Turismo.

La atención a estudiantes de movilidad académica a través del seguimiento administrativo y académico de 2 estudiantes provenientes de la Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional, así como también a 2 estudiantes del programa que aplicaron a la convocatoria de movilidad interna para cambio de modalidad presencial a la mixta.

En el programa de Maestría también se recibieron y atendieron las solicitudes de movilidad nacional e institucional, destacando la coordinación de estancias con universidades externas y la validación de actividades de retribución social en comunidades e instituciones públicas.

IV. UN NUEVO PROYECTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL

Con el propósito de fortalecer la identidad institucional basada en el compromiso social de la comunidad, se diseñó e implementó una campaña de comunicación social denominada “Exploradores en Ruta”. Esta propuesta surge como una estrategia articulada para vincular a la comunidad UATyG con el entorno, mediante la participación activa de un grupo de estudiantes con habilidades de comunicación, quienes asumen un rol protagónico en la difusión del patrimonio cultural y natural del estado de Nayarit.

Exploradores en Ruta se estructura como un laboratorio de periodismo social, en el cual los estudiantes investigan, producen y difunden reportajes multimedia sobre destinos turísticos, tradiciones locales, gastronomía, paisajes y comunidades de Nayarit. Los contenidos generados se difunden a través de redes sociales institucionales y otros medios digitales, con el objetivo de ampliar el alcance del mensaje y posicionar a la UATyG como agente activo en la promoción de la identidad nayarita y el turismo sustentable. Esta experiencia ha permitido no solo fortalecer el sentido de pertenencia de los estudiantes hacia su territorio, sino también proyectar a la institución como promotora de procesos de transformación cultural desde una perspectiva participativa y reflexiva.

V. ALIANZAS Y CONVENIOS DE COLABORACIÓN CON SECTORES

Para promover el desarrollo de la cooperación nacional e internacional se mantuvo un acercamiento con diferentes empresas para concretar proyectos de prácticas operativas,



profesionales y de servicio social para los estudiantes de las licenciaturas de Turismo, Gestión e Innovación del Turismo y Gastronomía logrando registrar 20 proyectos de nuevas empresas para el desarrollo de estas actividades.

Además, con el fin de impulsar la movilidad y la internacionalización se dio seguimiento a convenios con empresas nacionales e internacionales con los siguientes logros:

- Convenio con la empresa Enlace Internacional a través del C. Alan Barta para realizar prácticas profesionales en el extranjero.
- Convenio con la empresa Garza Canela de la Chef Betty Vázquez
- Convenio en proceso con la empresa Petit Brule
- Gestión con empresa restaurant las Pampas y Fugu
- Primer acercamiento con la Universidad Estatal a Distancia de Costa Rica para la capacitación docente de manera virtual

Además, se fortalecieron los vínculos interinstitucionales mediante el establecimiento de colaboraciones con entidades académicas, gubernamentales y del sector social. Destaca la participación del programa en actividades organizadas por la SECTUR, tanto en calidad de invitados como de organizadores académicos, contribuyendo con ponencias, mesas de trabajo y sistematización de resultados.

Asimismo, se gestionó y coordinó la estancia académica de un profesor visitante procedente de otra institución, lo cual permitió el intercambio de experiencias, la coorientación de tesis y la proyección de futuras colaboraciones en investigación. En paralelo, se sostuvo comunicación con otras universidades y dependencias para la organización de seminarios conjuntos, propuestas de movilidad y participación en redes académicas.

VI. APOYO DE BECAS DE ALIMENTACIÓN A ESTUDIANTES

A través de una convocatoria se apoya a estudiantes, docentes y administrativos de la Unidad Académica de Turismo y Gastronomía con una beca alimenticia durante el periodo del 17 de febrero al 31 de mayo del 2025 de lunes a jueves en los días hábiles señalados en el calendario escolar nivel superior de la **UATyG**.



RESUMEN DE LOGROS:

- * Se realizaron con éxito el 100% de los eventos programados durante el periodo
- * Se creó un programa de identidad universitaria denominado “Exploradores en Ruta”
- * Se establecieron 3 nuevas alianzas nacionales y 2 internacionales de los sectores turístico y gastronómico
- * Se actualizó la normativa para prácticas académicas





EJE 2

COMUNIDADES DE APRENDIZAJE PARA LA INVESTIGACIÓN Y PARTICIPACIÓN SOCIAL



1ER INFORME DE LABORES

EJE 2: COMUNIDADES DE APRENDIZAJE PARA LA INVESTIGACIÓN Y PARTICIPACIÓN SOCIAL

Las comunidades de aprendizaje representan una estrategia clave para fortalecer la UATyG, ya que permiten integrar y articular todas las áreas académicas en un esquema colaborativo. Su enfoque interdisciplinario garantiza que las líneas de formación, junto con las academias, cuerpos académicos, comités y grupos de investigación, trabajen de manera conjunta para mejorar la educación, la investigación y la vinculación con el sector turístico y gastronómico.

Este modelo potencia el aprendizaje significativo, fomenta la innovación educativa y social, y asegura que la UATyG se consolide como un referente en la formación de profesionales altamente capacitados para afrontar los retos del turismo y la gastronomía en un mundo globalizado.

Durante el periodo reportado, se realizaron acciones orientadas a consolidar la primera etapa del Proyecto UATyG: Innova, en este eje se destaca la organización de un seminario interno de evaluación de proyectos de investigación, con la participación de docentes y asesores, promoviendo la reflexión crítica sobre los avances de tesis y la congruencia entre los temas trabajados y las líneas del programa.

VII.PROYECTO EJE: COMUNIDADES DE APRENDIZAJE

Se promovió el trabajo colaborativo mediante el fortalecimiento de comunidades de aprendizaje al interior del programa. A través de reuniones de planeación, en busca de plantear una estrategia que contribuya a mejorar la calidad de los proyectos, fomentar el pensamiento crítico y consolidar una comunidad académica reflexiva y comprometida.

Durante el primer semestre del año 2025, la Unidad Académica de Turismo y Gastronomía logró la consolidación de dos comunidades de aprendizaje, con el objetivo de promover la investigación aplicada, la innovación social y el desarrollo de proyectos colaborativos entre estudiantes, docentes y actores del sector turístico y gastronómico.

1. COMUNIDAD DE APRENDIZAJE: GESTIÓN DEL PATRIMONIO TURÍSTICO / GASTRONÓMICO PARA EL DESARROLLO

Objetivo: Impulsar la gestión del patrimonio turístico y gastronómico mediante el desarrollo de proyectos integradores con enfoque interdisciplinario, que contribuyan a su valoración, preservación y promoción sustentable.

Actividades y proyectos realizados:

- Práctica operativa B: Gestión del patrimonio turístico, coordinada por Mtra. Daniela del Carmen Meza Vélez.



- Investigación de campo sobre Patrimonio Natural y Cultural (PNyC) en Nayarit, liderada por el Dr. Jorge Hammurabi López Murillo.
- Estudio sobre la Romería de Compostela, Nayarit, con análisis cultural, económico y social, a cargo de la Dra. Claudia Adabella Cortés Valdivia.
- Desarrollo de indicadores turísticos para evaluar impactos y fomentar la responsabilidad social en destinos turísticos, coordinado por el Dr. Armando Ramírez Jiménez.

2. COMUNIDAD DE APRENDIZAJE: INTERNACIONALIZACIÓN TURÍSTICA Y GASTRONÓMICA

Objetivo: Promover el intercambio de ideas y conocimientos en torno a la internacionalización del turismo y la gastronomía, a través del desarrollo de proyectos integradores, la vinculación con el entorno y la opción de titulación por generación o aplicación del conocimiento.

Actividades y proyectos realizados:

- Seminario de Proyectos Integradores, con enfoque internacional y práctico, coordinado por el Lic. Aldo Michaelle Jáuregui Gutiérrez.
- Estrategia formativa de comunidades de aprendizaje, como modelo transversal de investigación y vinculación, impulsada por la Mtra. Patricia Robles Rosales.
- Presentación para el reconocimiento de los proyectos integradores como opción de titulación, bajo criterios de pertinencia metodológica y académica, respaldado por la Dra. María Celina Agraz López.

VIII.FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE POSGRADO

Mediante acciones orientadas a consolidar el posicionamiento académico e institucional del programa de Maestría en Ciencias para el Desarrollo, Sustentabilidad y Turismo, la coordinación participó en la integración de una propuesta al Programa de Fortalecimiento a Posgrados de Calidad 2024, la cual contempló acciones específicas para el desarrollo de líneas de investigación, formación de redes, vinculación social y fortalecimiento del claustro académico.

Como parte de este proceso, se promovió la permanencia de docentes con perfil deseable, así como la actualización de indicadores académicos para responder a los criterios de evaluación establecidos por la Secretaría de Educación y Ciencia del Estado (SECIHTI) y otras convocatorias estratégicas.

Se avanzó también en el seguimiento a trayectorias del personal académico, con el objetivo de documentar de manera sistemática su participación en publicaciones, formación de estudiantes, dirección de tesis y proyectos de investigación aplicada, lo cual servirá de base para la futura autoevaluación del programa.



IX. PARTICIPACIÓN EN EVENTOS DE DIVULGACIÓN

Organizados con la finalidad de visibilizar la labor académica del programa de Maestría en Ciencias para el Desarrollo, Sustentabilidad y Turismo, así como también abrir canales de diálogo con actores clave del sector turístico y autoridades estatales, por lo que, el programa participó de manera activa en eventos de divulgación académica y social.

En el marco de los Foros “Transformando el Turismo”, docentes del claustro académico fueron invitados como ponentes y moderadores de mesas temáticas vinculadas con turismo responsable, desarrollo local y sustentabilidad. La participación incluyó presentaciones de resultados de investigación, análisis de políticas públicas y propuestas metodológicas para el diagnóstico participativo en comunidades receptoras de turismo.

Además, algunos estudiantes asistieron como observadores, integrándose en dinámicas de análisis e intercambio con profesionales del campo.

X. FORTALECIMIENTO DE LOS PROCESOS DE TITULACIÓN

Para fortalecer los procesos de titulación y elevar la eficiencia terminal de los programas, se trazaron estrategias para identificar los estatus de los estudiantes pertenecientes a generaciones anteriores, logrando orientar a los estudiantes en la elección de una opción de titulación, así como la integración de los procesos para ello, por lo que durante este periodo se titularon 13 egresados de la Licenciatura en Turismo, 7 de la Licenciatura en Gastronomía y 8 de la Maestría en Ciencias para el Desarrollo, Sustentabilidad y Turismo.

Asimismo, al final del periodo, se implementó el servicio de protocolo de grado, el cual estandarizó los procedimientos para el acto de examen de titulación y reconocer el logro académico de los estudiantes.

XI. PROMOCIÓN DE VOCACIONES CIENTÍFICAS

El 18 de febrero de 2025 se tuvo la visita del Dr. Carlos Jiménez, responsable del Programa Delfín con la finalidad de dar a conocer la convocatoria para participar en el Verano de Investigación que promueve nuestra Universidad.

Asimismo, el programa de MCDST fomentó la participación de docentes y estudiantes en actividades dirigidas a la promoción de las vocaciones científicas, particularmente a través de colaboraciones en eventos de divulgación científica, conversatorios temáticos y participación como jurados o talleristas en actividades con jóvenes universitarios. Esta vinculación se enfocó en transmitir la relevancia social de la investigación aplicada y el turismo sustentable como campo de formación.



RESUMEN DE LOGROS:

- * Se generaron eventos de divulgación de actividades académicas, culturales y artísticas para fortalecer el impacto social y profesional
- * Se promovió el Programa de Verano de Investigación
- * Se logró el registro de 2 proyectos de comunidades de aprendizaje





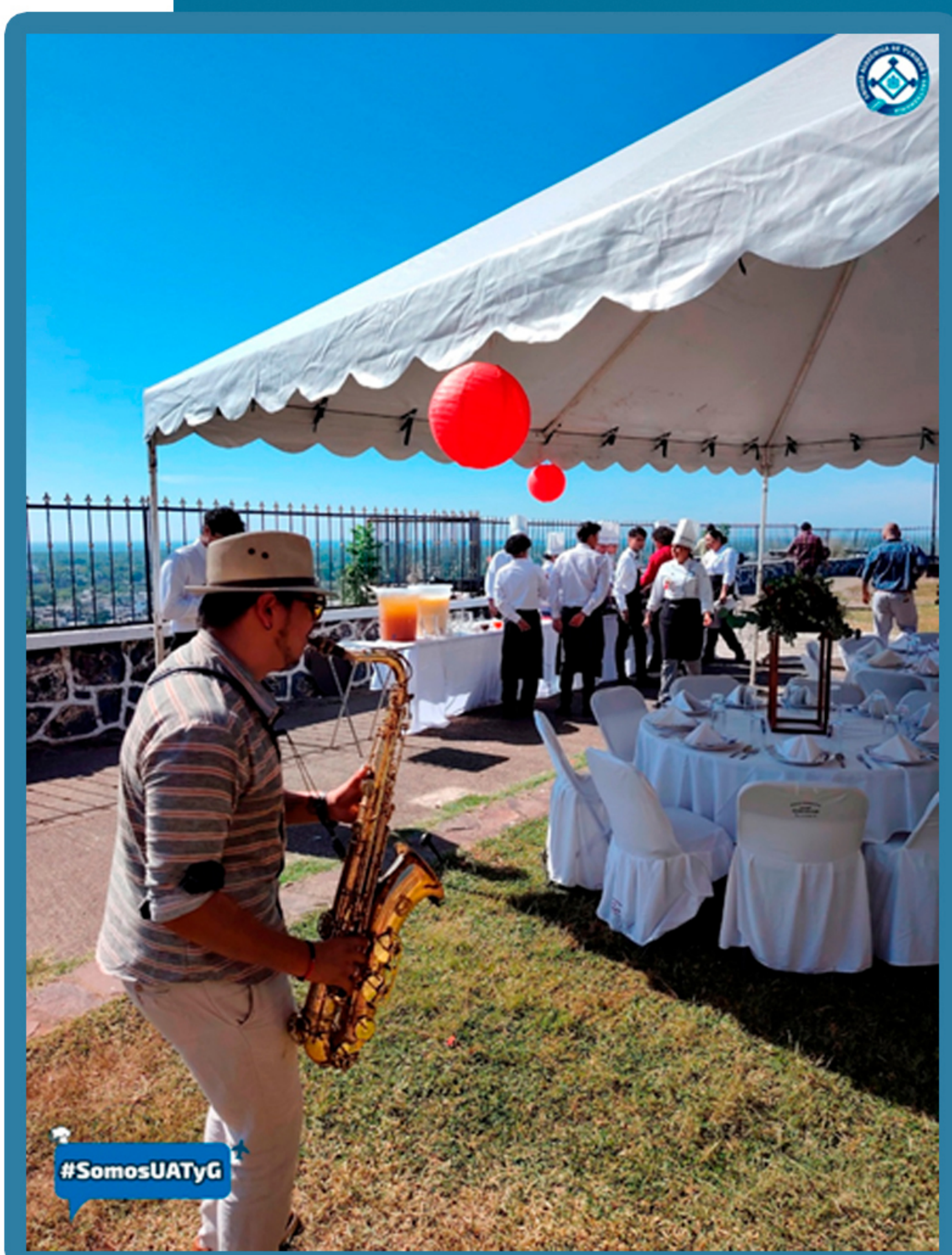
Universidad
Autónoma
de Nayarit



Unidad Académica
de Turismo
y Gastronomía

EJE 3

FORMACIÓN Y DIVERSIFICACIÓN
EDUCATIVA DE CALIDAD



ER
INFORME DE
LABORES

EJE 3: FORMACIÓN Y DIVERSIFICACIÓN EDUCATIVA DE CALIDAD

Durante este periodo los trabajos relacionados a este eje fueron sustantivos, pues se implementaron acciones del Proyecto: UATyG Forma para conseguir la calidad educativa a través del trabajo en academia, el acompañamiento a estudiantes y estrategias pedagógicas innovadoras.

XII.PROGRAMAS ACADÉMICOS DE CALIDAD

LICENCIATURA EN TURISMO: A la fecha, se tienen aún dos grupos de la Licenciatura en Turismo. Se ha dado seguimiento a los estudiantes de dichos grupos, así como un número de alumnos en situación de rezago. Se han implementado acciones orientadas al acompañamiento académico, incluyendo asesorías personalizadas, regularización de materias, orientación sobre opciones de titulación y atención a trámites escolares.

LICENCIATURA EN GESTIÓN E INNOVACIÓN DEL TURISMO: Entre junio de 2024 y junio de 2025, la Licenciatura en Gestión e Innovación del Turismo tuvo avances en sus dos modalidades: escolarizada y mixta.

En la modalidad Mixta, se migró a una nueva plataforma Moodle, administrada por la Dirección Especializada de Educación Virtual de la UAN, lo que ha permitido un mayor control del desarrollo de los cursos, mejor organización de los contenidos en línea y de los estudiantes registrados. En la modalidad escolarizada, se abrió un nuevo grupo con ingreso en enero. De igual manera, en esta modalidad se impulsó la realización de proyectos integradores más prácticos y dinámicos, lo que ayudó a que los estudiantes aplicaran lo que han aprendido de forma más concreta y participativa en contextos reales.

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA: Durante el periodo se consiguieron avances significativos, las actividades académicas y extracurriculares han fortalecido la formación integral de nuestros estudiantes, preparándolos para afrontar los retos del sector gastronómico con creatividad, profesionalismo y compromiso.

Asimismo, continuaremos impulsando la colaboración con la industria para ampliar las oportunidades de participación en eventos gastronómicos y con ello mantener el dinamismo y el enfoque práctico de la carrera.

MAESTRÍA EN CIENCIAS PARA EL DESARROLLO, SUSTENTABILIDAD Y TURISMO (MCDST): Este periodo se caracterizó por una dinámica activa, dando seguimiento a los procesos sustantivos del programa académico, garantizando la operatividad de las funciones de docencia, investigación y vinculación, en estrecha colaboración con el claustro académico y los cuerpos colegiados asociados.



Se llevó a cabo la convocatoria de ingreso correspondiente a la generación 2024-2026. La coordinación organizó las etapas de evaluación, asignación de sinodales, entrevistas y análisis de expedientes. Posteriormente, se comunicaron los resultados y se procedió con la asignación de tutores.

Además, se brindó orientación a aspirantes en la etapa propedéutica y se facilitaron trámites escolares relacionados con inscripción, validación de documentos y organización de cursos introductorios. La vinculación temprana entre aspirantes y asesores fue promovida como una estrategia para fortalecer la identidad académica desde el inicio de la trayectoria.

De la misma manera, se convocaron y desarrollaron reuniones del Claustro Académico y del Consejo de Programa, orientadas al análisis colegiado de los planes de estudio, líneas de investigación, desempeño del personal académico y seguimiento a los proyectos de tesis. Estas instancias permitieron tomar acuerdos sobre criterios de asignación de roles, renovación de comités de evaluación y mejora de procesos de formación.

Uno de los ejes prioritarios fue el acompañamiento integral a las trayectorias formativas. Se gestionaron asignaciones de tutores, directores, codirectores y revisores de tesis tanto para estudiantes de nuevo ingreso como para generaciones anteriores, asegurando el cumplimiento de criterios de pertinencia académica.

XIII.EVALUACIÓN INNOVADORA “LOS PROYECTOS INTEGRADORES”

La metodología de los proyectos integradores ofrece una forma de aprendizaje dinámica y relevante que prepara a los estudiantes para enfrentar los desafíos del mundo real. Al integrar diversas disciplinas y fomentar habilidades prácticas y blandas, esta metodología contribuye significativamente al desarrollo integral de los estudiantes. Durante el periodo a reportar se llevaron a cabo dos eventos de Proyecto Integrador a fin de semestre:

SEMESTRE AGOSTO-DICIEMBRE 2024

- El 05 de diciembre los estudiantes de 9.º semestre del grupo E5 de la carrera de Gastronomía llevaron a cabo su presentación titulada "Dulce Oriente" en las instalaciones de la Contaduría del Puerto de San Blas.
- El 04 de diciembre Presentación de proyectos integradores de la Lic. en turismo y la Lic. en gestión e innovación de turismo en la sala de juntas de la Secretaría de Desarrollo Sustentable del Gobierno del Estado de Nayarit.



SEMESTRE ENERO-JUNIO 2025

- El evento se desarrolló en 4 proyectos, integrando a las licenciaturas de Gestión e Innovación del turismo y Gastronomía: Pueblos Mágicos de Nayarit, México, Francia e Italia.

XIV.FORMACIÓN PRÁCTICA EN LAS LICENCIATURAS

Desde el enfoque de la unidad académica la formación práctica es considerada uno de los aspectos más importantes del desarrollo profesional, por lo que, desde los proyectos curriculares se aplica el Programa Formación Práctica que a través de sus diferentes modalidades permite aplicar los conocimientos y desarrollarse en un ambiente profesional con un programa de seguimiento al estudiante.

1. PRÁCTICAS PROFESIONALES

Durante el ciclo, los estudiantes realizaron prácticas profesionales en unidades receptoras del sector turístico y gastronómico previamente vinculados a la unidad académica a través de convenios de colaboración y registro de proyectos en la Plataforma PiiDA.

2. PRÁCTICAS ACADÉMICAS

Dentro de la modalidad Prácticas Académicas se promovieron viajes de estudio mediante una estricta supervisión de los procedimientos de gestión en los que se llevaron a cabo:

- “Viaje de inducción al Turismo” al Grupo hotelero Vidanta, ubicado en el desarrollo Nuevo Nayarit, en el municipio de Bahía de Banderas.
- “Viaje a los Pueblos Mágicos de Nayarit” a los municipios de Jala, Ahuacatlán e Ixtlán del Río.

3. EVENTOS

Uno de los servicios de extensión que ofrece la unidad académica son los servicios de Coffee Break, por lo que durante el periodo se brindó el servicio a diferentes instancias universitarias con la participación de estudiantes y docentes de la Unidad Académica de Turismo y Gastronomía.



XV.PROCESOS DE EVALUACIÓN INTEGRAL

De la misma manera, se trabajó arduamente en las observaciones realizadas por parte de la Secretaría Académica en el proceso de elaboración de cargas horarias grupales e individuales del personal académico y con ello facilitar los procesos de evaluación docente.

Otro aspecto notable fue la actualización del Comité Curricular de los programas académicos de las Licenciaturas en Turismo, Gestión e Innovación del Turismo y Gastronomía con número de registro ACEA/LT/2024 y ACEA/LGIT/2024 respectivamente, emitidos por la Secretaría Académica, mediante los cuales se llevaron a cabo actividades tales como:

- Convocar y coordinar las reuniones de los Comité Curriculares.
- Actualización del Comité de evaluación y acreditación del programa académico de Licenciatura en Turismo.
- Participación en el Consejo de Área Académica de Ciencias Económicas y Administrativas, y en la Comisión especial de Docencia del mismo.
- Supervisión del proceso de actualización de las academias pertenecientes a los programas académicos de Turismo y de Gestión e Innovación del Turismo, con la finalidad de dar cumplimiento a las indicaciones de la Dirección de Desarrollo del Profesorado para la implementación del módulo de Academias en la plataforma PiiDA.
- Seguimiento a la trayectoria formativa de los estudiantes de los programas académicos de Turismo y Gestión e Innovación del Turismo, a través de procesos de administración escolar, tutoría académica y gestión administrativa.

Además, se promovió la formación y actualización del personal académico en torno a las necesidades detectadas, a través de los siguientes cursos de capacitación:

1. DIPLOMADO DE CAPACITACIÓN DOCENTE PARA EL DISEÑO DE ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE: con cursos-talleres en uso y manejo de la plataforma Moodle, herramientas tecnológicas avanzadas para la actualización de programas de estudio y metodología para la elaboración de proyectos integradores; junio – julio 2024.

2. CURSO-TALLER EN ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL TRABAJO PRESENCIAL Y A DISTANCIA: impartido por la Dirección Especializada de Educación Virtual a los docentes del programa académico en Gestión e Innovación del Turismo en su modalidad Mixta; diciembre 2024.



3. CURSO DE CAPACITACIÓN EN EL MANEJO DE PRIMEROS AUXILIOS PSICOLÓGICOS: impartido por la Dra. Diana Pérez Pimienta, para prever situaciones de inmediatez o de riesgo emocional a los estudiantes de la unidad académica.

De la misma manera, la capacitación al personal administrativo es permanente, por lo que, durante el periodo se convocó a asistir a los diferentes cursos y talleres ofrecidos, de acuerdo a las funciones y competencias necesarias del personal:

1. JUNIO 2024-CURSO DE PAQUETERÍA OFFICE: dirigido a todo el personal administrativo de la Unidad Académica.

2. MAYO 2025-CURSO PARA ENLACES DE CAPACITACIÓN: Asistencia de la Dra. Norma Alicia Páez Jiménez, responsable del Área de Análisis de Calidad.

3. MAYO 2025-CURSO DE ESTRÉS LABORAL STPS: Asistencia del Lic. Roberto Gaytán Montoya, Lic. Armida Teresa González Ramírez y Dra. Norma Alicia Páez Jiménez, personal administrativo.

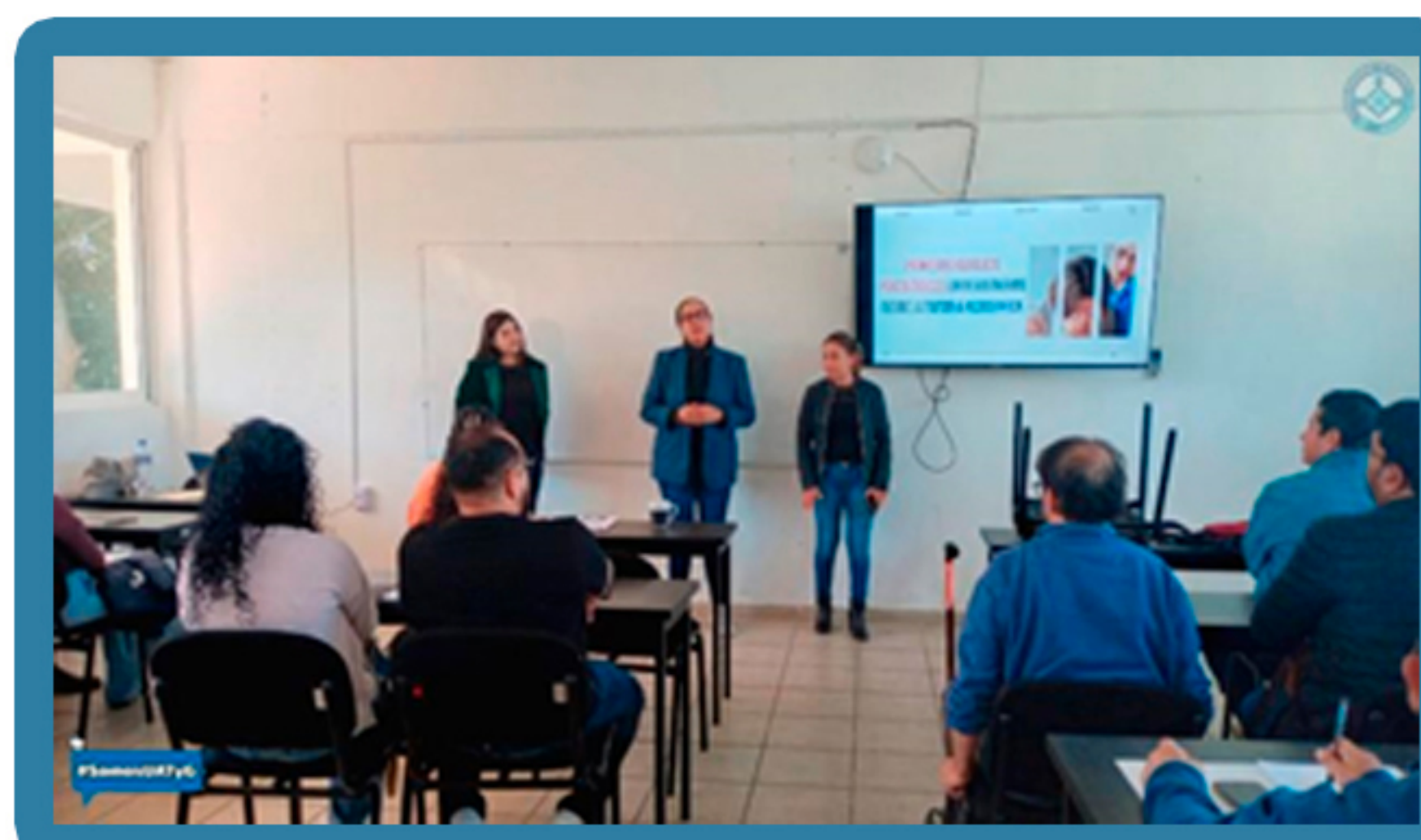
4. MAYO 2025-CURSO PREVENCIÓN DE ADICCIONES: Asistencia del Lic. Roberto Gaytán Montoya y la Lic. Armida Teresa González Ramírez, responsable del Área de Tutorías y Psicopedagógico.

5. MAYO 2025-CULTURA DE LA PAZ: Una construcción de todos: Asistencia de la Lic. Armida Teresa González Ramírez y la Dra. Norma Alicia Páez Jiménez, responsable del Área de Análisis de Calidad.

6. JUNIO 2025-TALLER DE COCINA SALUDABLE: Asistencia del Lic. Roberto Gaytán Montoya

RESUMEN DE LOGROS:

- * Se actualizó el 90% del Programa Integral de Formación Práctica
- * Al 100% de los estudiantes se le asignó un tutor docente a través de las Ferias de Tutoría
- * Se implementaron capacitaciones al personal durante todo el año





Universidad
Autónoma
de Nayarit



Unidad Académica
de Turismo
y Gastronomía

EJE 4

INFRAESTRUCTURA UNIVERSITARIA SOSTENIBLE



ER INFORME DE LABORES

EJE 4: INFRAESTRUCTURA UNIVERSITARIA SOSTENIBLE

Este eje busca hacer lograr un uso eficiente de la infraestructura con la capacidad de minimizar el impacto derivado de la operación así como también fomentar el buen manejo de los recursos materiales para promover la salud y el bienestar de la comunidad, por lo que, durante el periodo los avances estuvieron marcados por las metas planteadas en el Proyecto UATyG: Sustenta, el cual se planteó como meta el coadyuvar en el desarrollo de infraestructuras sostenibles, seguras e inclusivas para el fortalecimiento de las actividades académicas y administrativas a través del uso consciente y adecuado de los recursos y equipamiento de la UATyG, para ello se implementaron diferentes protocolos y acciones.

XVI.PROGRAMA DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO

La implementación de una bitácora de mantenimiento preventivo y correctivo desde el Departamento de Recursos Materiales de la UATyG permitió asegurar espacios más seguros y funcionales para las actividades, así como también brindar un mantenimiento permanente para reducir los gastos emergentes ante el mal funcionamiento de los equipos, tales como:

- Colocación de cinta antiderrapante en temporada de lluvias
- Limpieza de azotea y bajantes del edificio
- Limpieza de filtros de aire acondicionado
- Prueba de cloración de agua
- Revisión de instalaciones eléctricas en aulas y oficinas

XVII.MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS

Otra de las acciones para minimizar el impacto ambiental en los espacios de la unidad académica fue la gestión para el manejo adecuado de los residuos generados por los laboratorios de gastronomía a través de la adquisición de servicios de desazolve de drenajes, con la finalidad de evitar contaminación y mal funcionamiento de los drenajes y por ende dar cumplimiento a las normas de inocuidad.

XVIII.MANTENIMIENTO ESPECIALIZADO DE LABORATORIOS

Bajo el mismo sentido, se generó una partida especial dentro del Programa Operativo Anual (POA) 2025, para la compra de material especializado de limpieza de los laboratorios de gastronomía, esto con la finalidad de brindar los cuidados necesarios



del equipo y alargar la vida útil del mobiliario, lo anterior mediante la implementación de un calendario de limpieza.

XIX. UNIDAD ACADÉMICA SEGURA

En este periodo se dio prioridad a la implementación de procedimientos para minimizar riesgos en el entorno que puedan representar peligros para la salud e integridad de las personas, de esta manera se llevaron a cabo recorridos con el fin de verificar las zonas de la unidad académica.

Además, se participó en diferentes actividades como el Simulacro Nacional dando una muestra de orden y responsabilidad, reflejada de la capacitación recibida por parte de la Dirección de Seguridad Universitaria y el taller Evacuación durante Sismos llevada a cabo en agosto de 2024 a diferentes miembros de la comunidad UATyG.

XX. ENTREGA DEL NUEVO EDIFICIO DE LA UNIDAD ACADÉMICA

Uno de los hechos más notorios durante el periodo fue la entrega de edificio principal de la Unidad Académica, lo que implicó la gestión del equipamiento y la habilitación del mismo de la siguiente manera:

Planta Baja

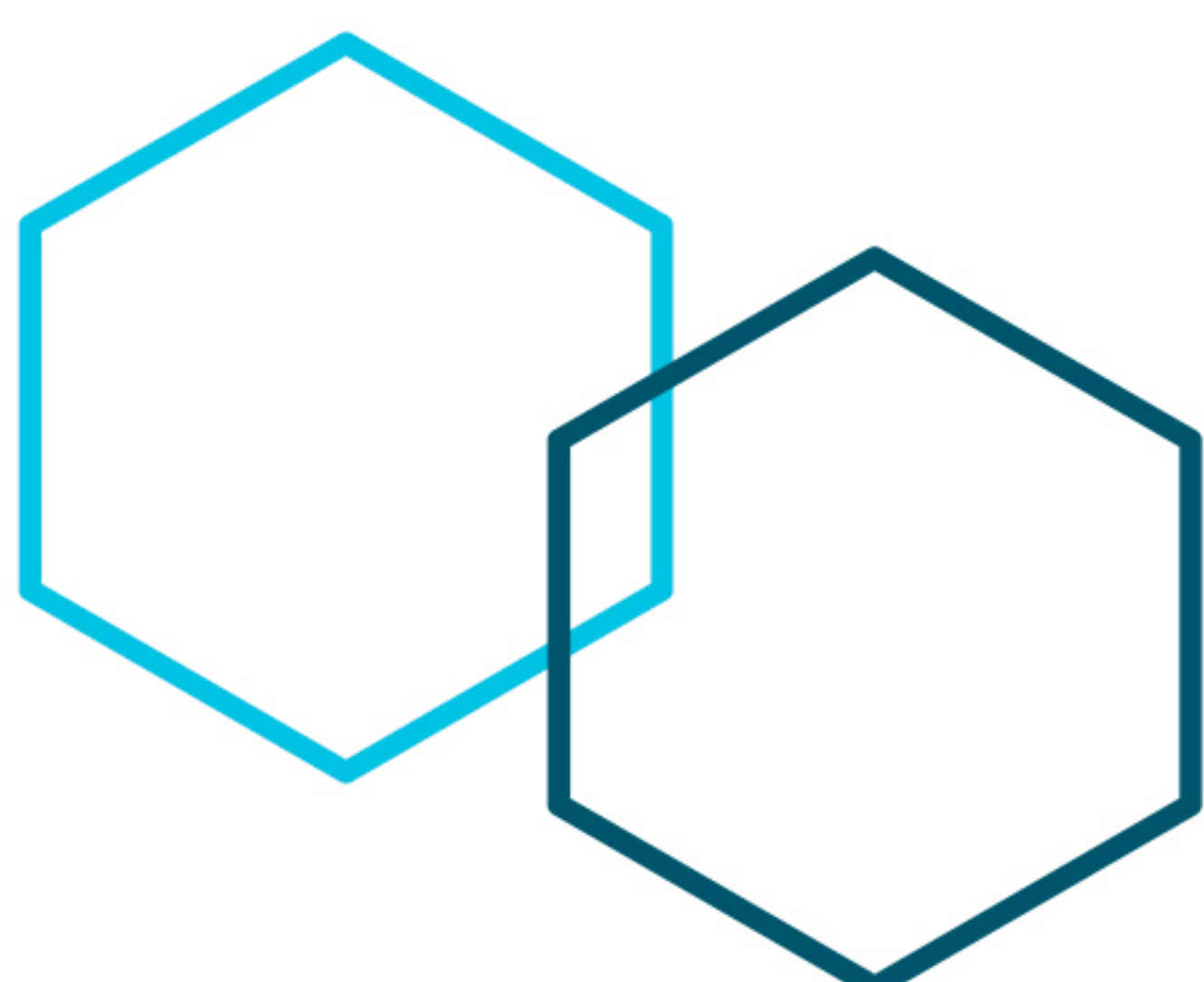
- * Oficinas
- * Sanitarios
- * Salón de Usos Múltiples

Nivel 1

- * Centro de Gestión Académica
- * Centro de Desarrollo Docente
- * Aulas
- * Laboratorio de Cómputo

Nivel 2

- * Centro de Gestión Administrativa
- * Ventanillas de atención escolar
- * Aulas
- * Salón de reuniones



RESUMEN DE LOGROS:

- * Se redujeron gastos emergentes gracias al programa de mantenimiento preventivo.
- * Se redujeron los reportes e incidencias gracias al programa de mantenimiento correctivo.
- * Se habilitó el 100% del nuevo edificio de la unidad académica.
- * Se equiparon las aulas y laboratorios del nuevo edificio de la Unidad Académica.
- * Se atendió el 100% de las necesidades de suministro y limpieza especializada para los laboratorios de gastronomía.
- * Se implementaron acciones de seguridad durante el periodo.





Universidad
Autónoma
de Nayarit



Unidad Académica
de Turismo
y Gastronomía

EJE 5

GESTIÓN Y GOBERNABILIDAD EFECTIVA



ER

INFORME DE
LABORES

EJE 5: GESTIÓN Y GOBERNABILIDAD EFECTIVA

Este periodo estuvo marcado por una dinámica activa de gestión académica y administrativa, consolidándose procesos de control y evaluación para el manejo de los recursos con los que cuenta la Unidad Académica. Mediante el Proyecto UATyG: Avanza se fortaleció la gestión administrativa y financiera a través de la implementación de estrategias de optimización de recursos, transparencia y sostenibilidad para garantizar el alcance de sus objetivos.

XXI. ALINEACIÓN DEL PROGRAMA OPERATIVO ANUAL

Durante el año 2024, se dio continuidad al POA establecido por la administración anterior, con el fin de mantener la estabilidad operativa y dar seguimiento a los proyectos previamente iniciados, además la continuidad de dicho programa también facilitó la evaluación de resultados, la identificación de áreas de oportunidad y la recopilación de información necesaria para realizar una planeación más precisa y pertinente para el siguiente ciclo. En este contexto, se diseñó el POA 2025, alineado con las metas, estrategias y líneas de acción contempladas en el Plan de Desarrollo Institucional (PDI) de la UAN y a su vez con el de la propia UATyG. Este nuevo POA 2025 se elaboró con un enfoque de planeación participativa, integrando las propuestas de las distintas áreas que conforman la Unidad y atendiendo a los nuevos desafíos institucionales, como la austeridad financiera y la sostenibilidad ambiental.

Asimismo, establece indicadores claros para el seguimiento de resultados y el análisis del impacto de las acciones, reafirmando nuestro compromiso con una gestión basada en la evidencia, en la alineación con los instrumentos de planeación institucional y en la mejora de los procesos operativos que contribuyen al cumplimiento de la misión universitaria.

XXII. PLAN DE SALUD FINANCIERA

El Plan de Salud Financiera es un documento que fue aprobado por el H. Consejo de Escuela en la Primera Sesión Ordinaria del 03 de marzo de 2025, el mismo constituye una guía para ejecución óptima y transparente del recurso económico para la realización de las actividades académicas y administrativas de la UATyG, está a su vez alineado con el POA y presenta una serie de estrategias las cuales fueron aplicadas durante el periodo a reportar:

- Apegarse a los lineamientos y/o procedimientos de gestión y administración del presupuesto indicados por la Secretaría de Finanzas.



- Dar seguimiento a los lineamientos y/o procedimientos para el registro contable indicados por la Secretaría de Finanzas.
- Asegurar los controles para el resguardo del archivo confidencial.
- Realizar de manera regular revisiones, controles e informes de los procesos financieros.
- Garantizar el 0% flujo de pago en efectivo derivado de trámites o servicios educativos en la unidad académica.
- Implementar procesos eficientes para la solicitud de reducción de cuotas y tarifas a la Secretaría de Finanzas.
- Cabe señalar que, en el documento se estableció el techo financiero para operar durante el 2025 y que corresponde a \$2,803,500.00, para lo cual, continuamente se aplican mecanismos de control y seguimiento.

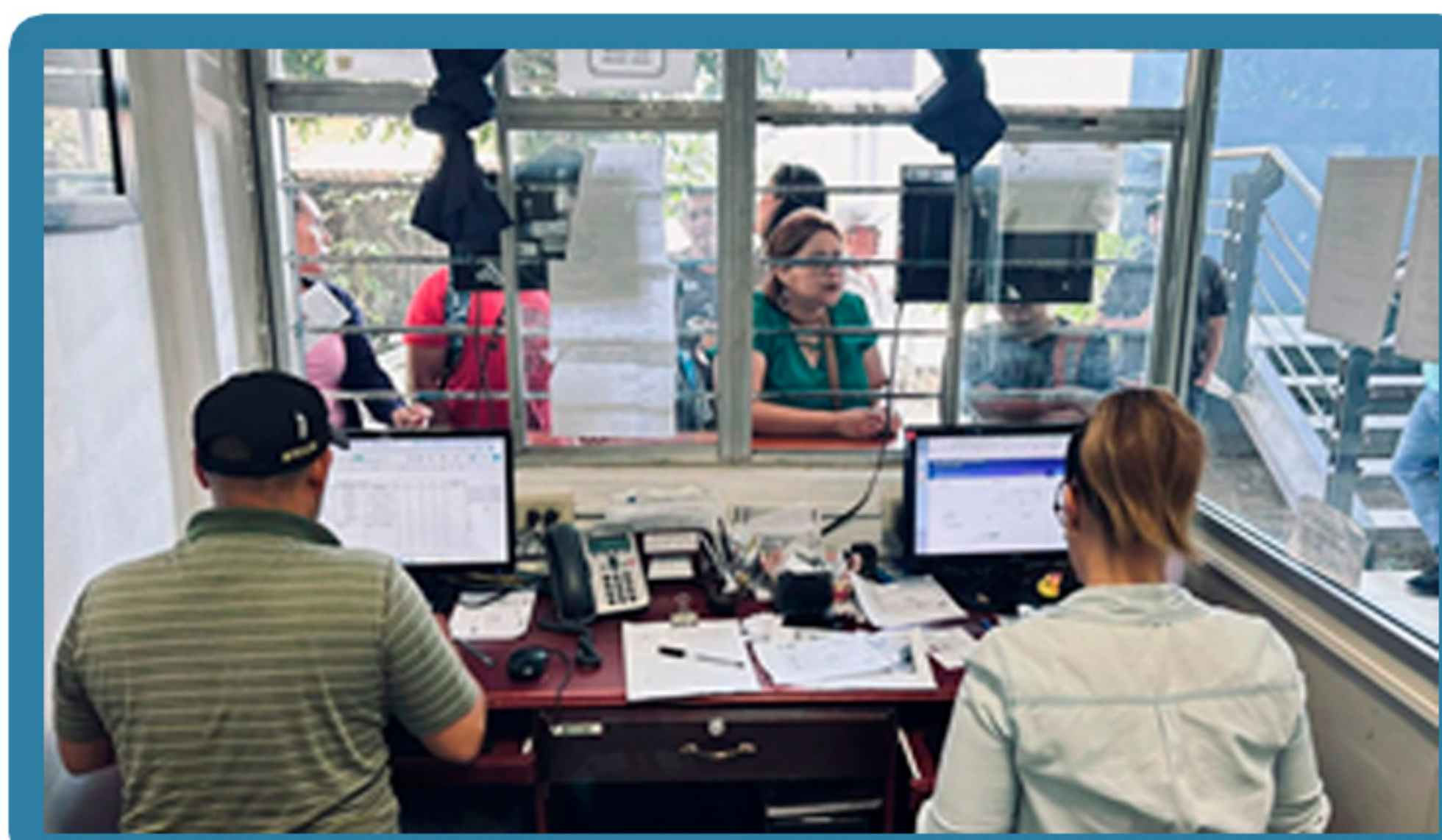
XXIII.MODIFICACIONES A LA GUIA DE PAGOS

A inicios del año 2025, la Unidad Académica se incorporó de manera dinámica y novedosa en el manejo del nuevo Sistema de Pagos Universitario (CPU), implementando procedimientos administrativos eficientes para la captación de ingresos propios, tales como:

- Pagos administrativos
- Trámites
- Pago de servicios (coffee break, cursos, talleres)
- Colegiatura mensual de Posgrado
- Colegiatura del Centro Universitario de Idiomas
- Renta de espacios comerciales

Aunado a lo anterior, se integraron nuevos conceptos a la Guía General de Pagos 2025:

1. Coffee Break
2. Carga horaria
3. Constancia de no adeudo de material de laboratorio
4. Curso de preparación Ceneval
5. Protocolo de grado
6. Servicios operativos
7. Requisito de donación de libro
8. Curso de certificación



• XXIV.USO DE RECURSOS ECONÓMICOS PARA EL LOGRO DE METAS

En concordancia con los lineamientos establecidos en el Plan de Salud Financiera 2025 y el POA 2025, se informa la distribución del gasto por acción correspondiente a cada uno de los proyectos programados durante el periodo.

Resaltando que esta distribución responde a criterios de racionalidad, eficiencia y austeridad alineados con los lineamientos institucionales, permitiendo asegurar un uso responsable y transparente de los recursos asignados. Cada acción presupuestaria fue planificada y ejecutada conforme a los ejes prioritarios del POA 2025, con énfasis en el fortalecimiento académico, la investigación científica, el bienestar estudiantil y la mejora de la infraestructura.

De esa manera, se presenta el desglose del gasto por proyecto, detallando las acciones ejecutadas y el porcentaje de recursos aplicados en cada rubro, como parte del compromiso institucional con la planeación financiera responsable y la rendición de cuentas.

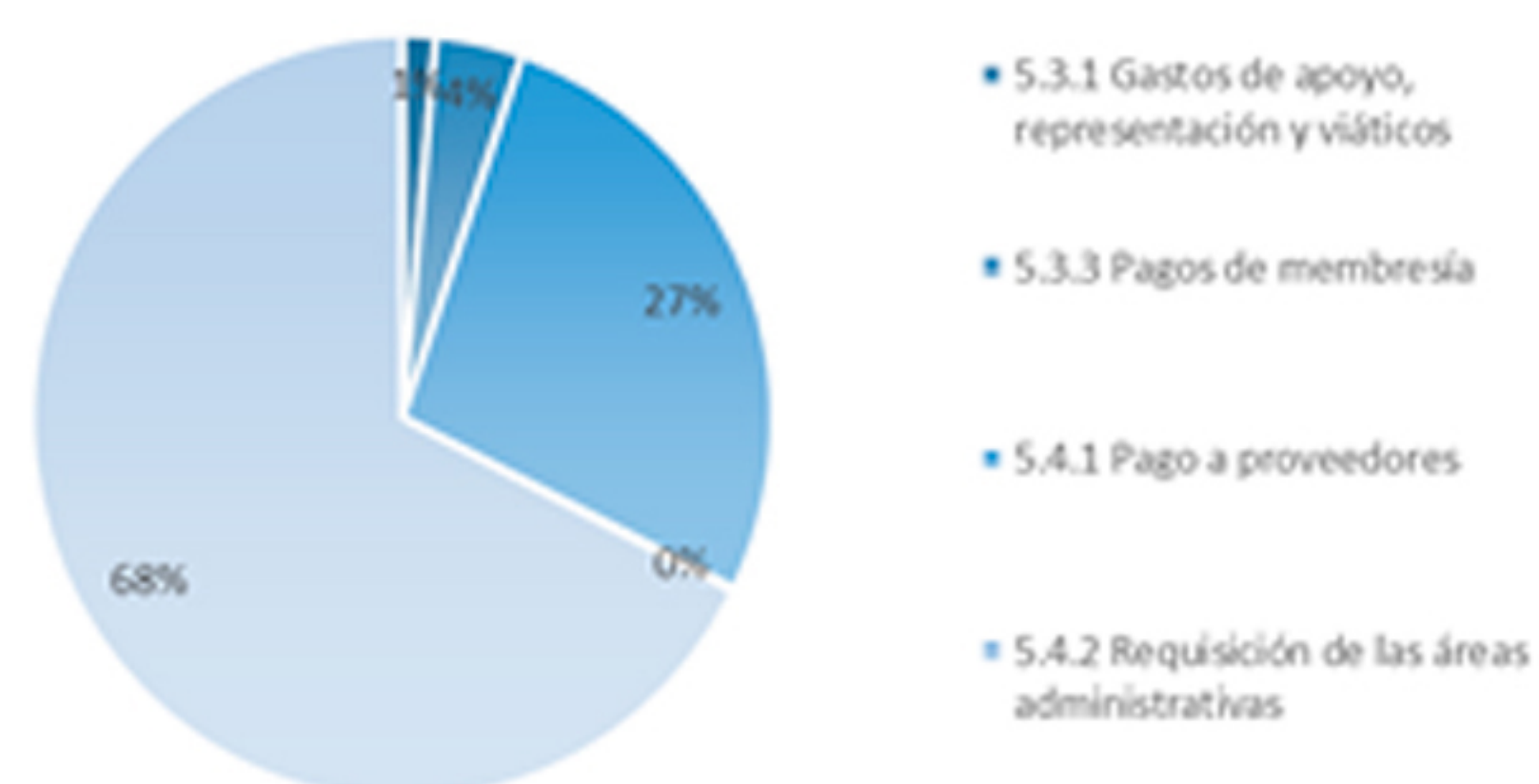
UATYG: CONECTA
Porcentaje de gasto por acción



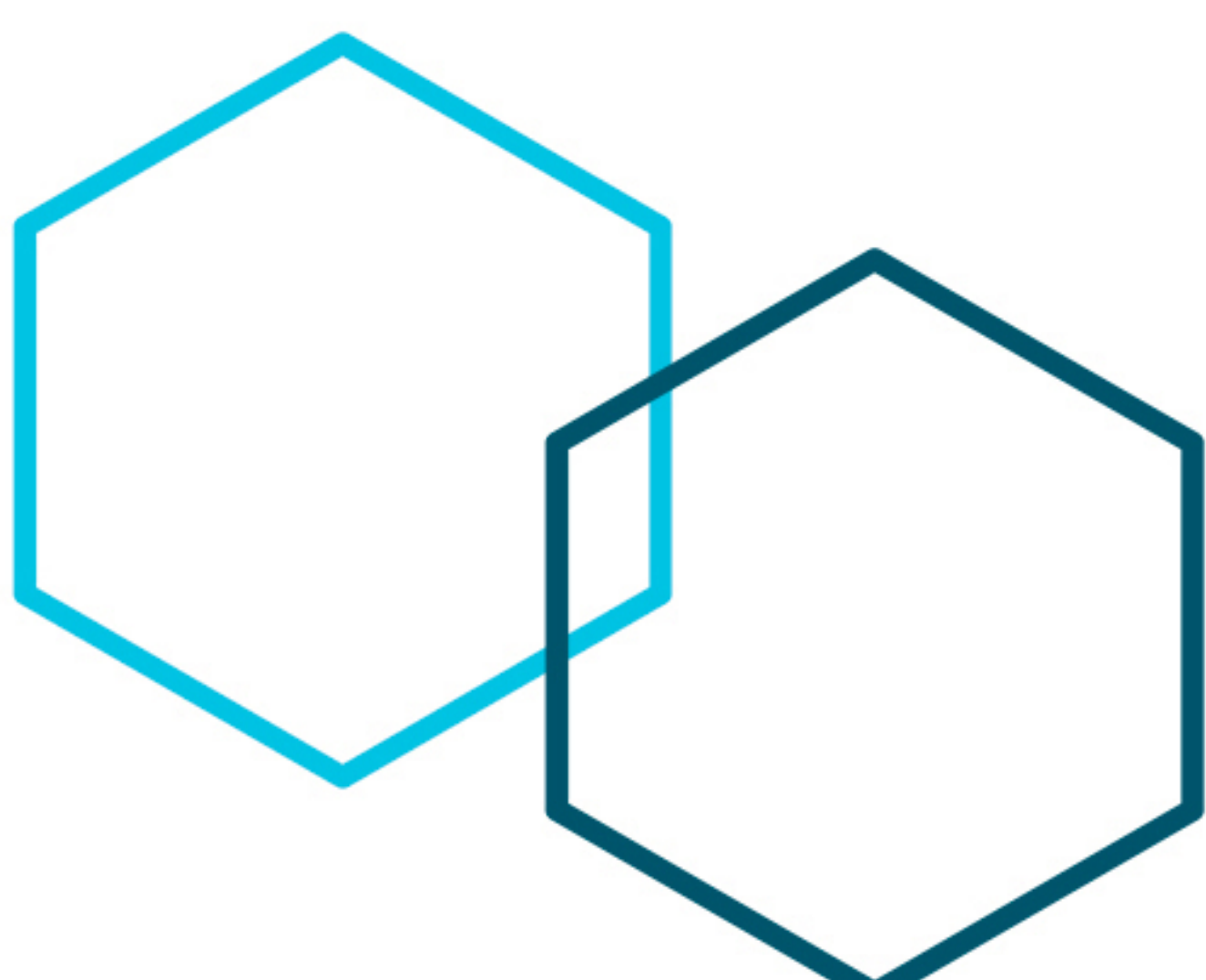
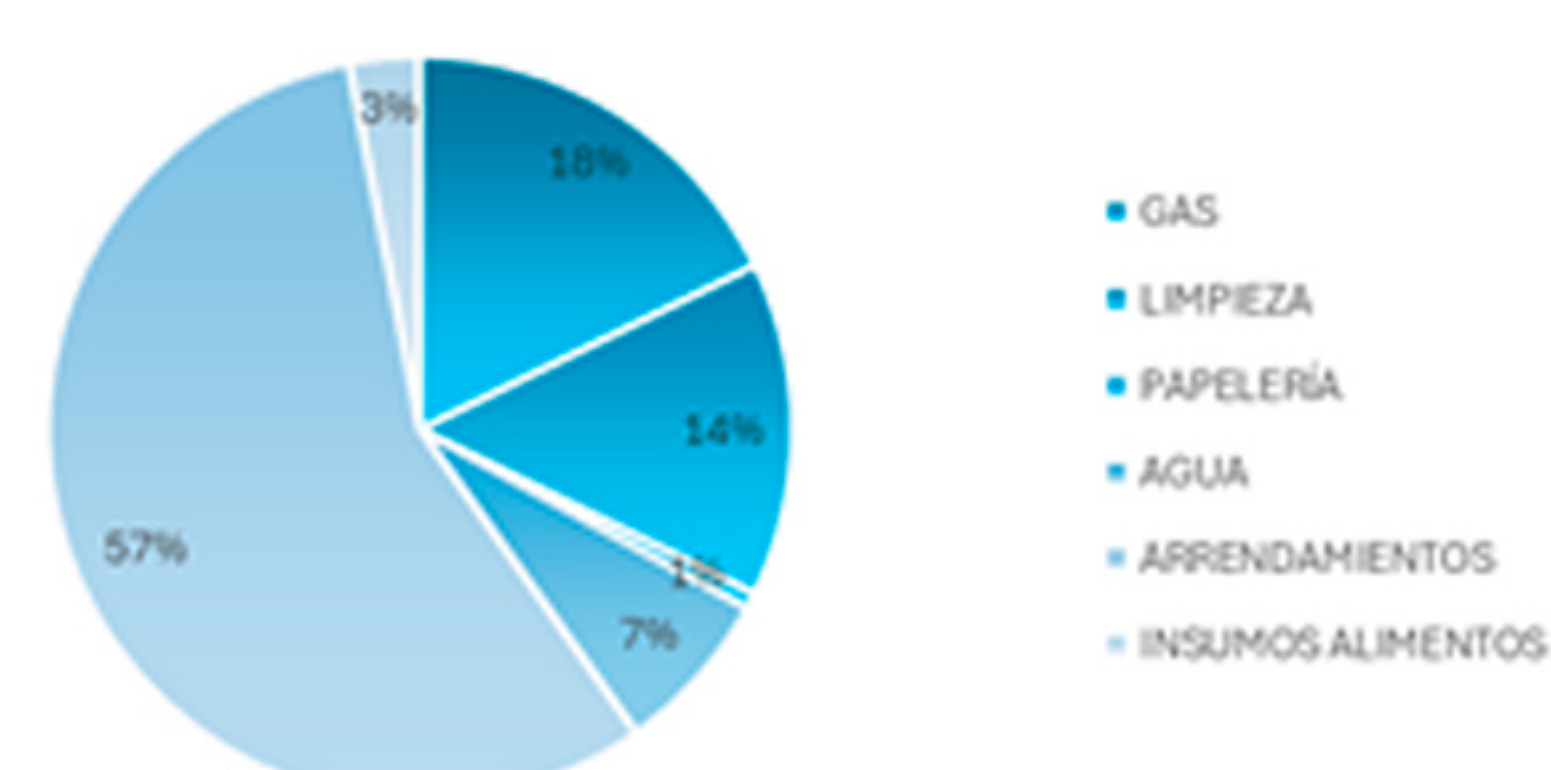
UATYG: CONECTA
Porcentaje de gasto por acción



UATYG: AVANZA
Porcentaje de gasto por acción



PORCENTAJE DE GASTO POR PAGO A
PROVEEDOR



XXV.CULTURA DE TRANSPARENCIA Y RENDICIÓN DE CUENTAS

Para la UAN la transparencia y la rendición de cuentas es un compromiso, es por ello la existencia de una Unidad de Transparencia que se encarga de facilitar el acceso a la información, en la Unidad Académica se designó un enlace para dar respuesta a las obligaciones cumpliendo con el 100% de solicitudes en tiempo y forma.

Además, la UATyG ha dado respuesta puntual a cada una de las solicitudes presentadas por el Órgano Interno de Control (OIC) para contribuir en las evaluaciones realizadas para asegurar la transparencia y la rendición de cuentas.

XXVI.ACTUALIZACIONES A LA NORMATIVIDAD INTERNA

Durante el periodo, se llevó a cabo un proceso de revisión, discusión y aprobación de la adición al Reglamento de Viajes, con el propósito de reforzar la regulación de los viajes académicos en beneficio de la seguridad e integridad de los estudiantes. Esta modificación permitió una mayor claridad en los criterios de autorización y ejecución de los viajes, alineándose con los principios institucionales de responsabilidad y prevención.

Como parte de esta mejora, también se implementaron estrategias para el seguimiento del trámite administrativo, entre las cuales destaca la incorporación de materiales gráficos, como infografías, que detallan de manera clara y accesible los pasos a seguir para la gestión de un viaje de estudios. Estas acciones han contribuido a optimizar los procesos, reducir tiempos de respuesta y concientizar sobre los procedimientos tanto para estudiantes como para personal académico involucrado.

XXVII.SISTEMAS DE PUNTUALIDAD Y PERMANENCIA

Con el objetivo de dar cumplimiento a lo establecido en la normativa de la puntualidad, asistencia y permanencia del personal, desde la Subdirección Administrativa se implementó un sistema de control de permanencia en la Unidad Académica, acción que permitió promover la permanencia del personal docente y administrativo en sus áreas de trabajo, logrando una mejor eficiencia operativa, así como una disminución en las incidencias relacionadas con ausencias injustificadas, es así que, la implementación de este control también contribuyó a la mejora de la percepción del servicio.



XVIII.CENTRO UNIVERSITARIO DE IDIOMAS

Finalmente, uno de los logros más relevantes fue el fortalecimiento de la gestión administrativa de la unidad de producción del Centro Universitario de Idiomas, este avance se concretó mediante la implementación de mejoras en los procesos administrativos que permitieron reducir los tiempos de atención. Además, se dio seguimiento a los procedimientos estipulados por la Secretaría de Finanzas para el otorgamiento de becas. Estos esfuerzos contribuyeron a un servicio más eficiente, transparente y orientado a la mejora continua.



RESUMEN DE LOGROS:

- * Se creó el Plan de Salud Financiera para la Unidad Académica
- * Se atendió el 100% de las obligaciones de transparencia
- * Se atendió el 100% de las solicitudes de apoyo de viáticos y eventos de atención inmediata
- * Se implementaron estrategias para el incremento de los ingresos propios durante el 2025.
- * Se dio seguimiento a la contabilidad relacionada al pago de cuotas obligatorias





Universidad
Autónoma
de Nayarit



Unidad Académica
de Turismo
y Gastronomía

1ER INFORME DE LABORES

“CON EL EJEMPLO; SEGUIREMOS
SUMANDO Y CONSTRUYENDO
DESDE LA COMUNIDAD UATYG”

Dra. María Celina Agraz López



20
DE JUNIO
2025