

**Listado de información con la que debe contar
el Reporte Académico (Formato A1)**

Requisitar y desarrollar cada uno de los puntos siguientes:

1. Nombre de la institución de educación superior pública.
Universidad Tecnológica de la Costa
2. Nombre del proyecto.
Fortalecimiento de la carrera de Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Desarrollo de Productos Alternativos
3. No. de convenio.
2014-18-004-096
4. No. de proyecto.
2014-01-18-004-257
5. Periodo de vigencia del proyecto.
Del 11 de agosto al 31 de diciembre de 2014

6. Reporte de actividades desarrolladas en el proyecto con base en los objetivos y metas.
(Descripción detalladas de cada una de las actividades realizadas relacionadas con el cumplimiento de los objetivos y metas del proyecto).

Dentro del proyecto se consideraron dos objetivos principales, por un lado la habilitación de espacios donde el alumno de la carrera de TSU en Turismo Área Desarrollo de Productos Alternativos, pudieran realizar sus prácticas en el laboratorio de alimentos y bebidas como complemento del saber hacer en su formación profesional. Por otro lado desarrollar el capital humano que responda a la transformación productiva y las necesidades de la región-sector, elevando el nivel de competencia de los alumnos de acuerdo a los requerimientos de las empresas, considerándose en este sentido la capacitación.

Una vez que se obtuvo respuesta positiva de la recepción de los recursos solicitados se procedió a la cotización tanto del equipamiento para la realización de prácticas, como de la capacitación del personal docente y alumnos.

Posteriormente se realizaron las requisiciones respectivas para pagos tanto del equipamiento mayor, como menor y capacitación, para que se procediera al pago de los proveedores que habrían de brindarnos los bienes y servicios solicitados.

Una vez pagado el curso de capacitación, se estuvo en posibilidades de que alumnos y docentes de la carrera de turismo se vieran favorecidos con el "curso-taller en alimentos y bebidas para docentes y alumnos de la Carrera en TSU en Turismo Área Desarrollo de Productos Alternativos, estando en espera de la entrega de las constancias respectivas, dado que el curso de aún no culmina, ya que se trata de un curso sabatino de 30 horas que inició el 17 de enero, con culminación del 28 de febrero.

Por otro lado, después que se realizó el pago del equipamiento tanto mayor como menor, se acudió a la ciudad de Guadalajara por el equipo adquirido, una vez que las empresas estuvieran en condiciones de entregar los materiales y equipos solicitados.

7. Describir las metas alcanzadas durante el ejercicio del proyecto.
Dentro del proyecto en mención se tuvieron consideradas dos metas:
OE1, M1. Habilitar el laboratorio de alimentos y bebidas
OE2, M2. Capacitar a personal docente y alumnos de la carrera de TSU en Turismo, Área Desarrollo de Productos Alternativos.
Referente a la habilitación del laboratorio de alimentos y bebidas, se logró la adquisición al 100% del equipo que se planeaba adquirir.
Respecto a la capacitación, se logró capacitar a 20 alumnos de la carrera y 3 profesores, estan.

8. Productos.

(Relacionar y anexar los productos académicos resultado de las acciones realizadas en el proyecto, ejemplo: libros, revistas, publicaciones, memorias, documentos impresos o electrónicos indicando la ruta de la página WEB institucional en la que serán publicados los productos).

Los productos relacionados en el proyecto y entregados son los siguientes, mismos que se anexan:

- I. Reporte fotográfico del antes y después del área destinada para el laboratorio de alimentos y bebidas.
- II. Reglamento de uso de laboratorios de alimentos y bebidas.
- III. Manual de práctica de alimentos y bebidas.
- IV. Constancias de capacitación a asistentes.

9. Impacto académico.

(Descripción del impacto con la implementación del proyecto en la institución de educación superior pública).

Derivado de los recursos obtenidos el TSU en Turismo Área Desarrollo de Productos Alternativos contará con los espacios para poder realizar sus prácticas en alimentos y bebidas y con los conocimientos, herramientas y técnicas a través de los métodos y técnicas aprendidos en cocina y coctelería, considerando las tendencias de la cocina actual, cultura de servicio y normatividad vigente, complementando de esta manera las competencias que habrán de facilitar su incorporación en el sector turismo, para que una vez dentro de él impulsen el desarrollo económico de la región.

10. Actividades de apoyo complementarias:

(Describir las actividades de apoyo complementarias en caso de existir)

11. Comentarios adicionales.

Haber logrado contar con el laboratorio de alimentos y bebidas apoyará en el fortalecimiento de las competencias de los alumnos. Asimismo, se logró la actualización de los profesores participantes en el curso taller de alimentos y bebidas, misma que será transmitida a las próximas generaciones de estudiantes de la carrera.

12. Nombre completo cargo y firma del responsable del proyecto.

LAE Estrella Montero Jaime

Directora de la División de Ingeniería Económico Administrativa

13. Nombre completo y firma del titular de la institución.

L.Q. Ignacio Manuel Quintero Borrego

Titular de la Institución

14. Fecha de presentación del reporte académico.
30 de enero de 2015.

Requisitos para la entrega de informes académicos y financieros:

Deberán ser remitidos en forma física por el titular de la institución mediante oficio dirigido a la atención del Dr. Salvador Malo Álvarez, Director General de Educación Superior Universitaria, en los formatos establecidos con las firmas autógrafas correspondientes, además de anexar:

Para el reporte académico, un ejemplar de la evidencia de los productos obtenidos en el proyecto ejemplos: Libros, revistas, publicaciones, trípticos, posters, documentos generados en el proyecto, en los que se incluirá la siguiente leyenda "***Proyecto realizado con financiamiento de la Secretaría de Educación Pública-Subsecretaría de Educación Superior-Dirección General de Educación Superior Universitaria***", como se señala en la cláusula sexta del Convenio celebrado con cada institución en el marco de este Programa.

Para el reporte financiero, se sugiere acompañar al Formato C1, de cada uno de los rubros y conceptos autorizados, con las copias legibles de los comprobantes ejercidos.

Una vez revisada y cotejada la documentación remitida por las instituciones y emitido el oficio de finiquito por parte de la Dirección General de Educación Superior Universitaria, los informes académicos y financieros de los proyectos y los montos autorizados deberán ser publicados en la página electrónica de cada institución.