

Toluca, México a 20 de mayo de 2021

## Cuarto Informe Facultad de Turismo y Gastronomía

Saludo con afecto a la **Dra. Elva Esther Vargas Martínez, directora de la Facultad de Turismo y Gastronomía.**

Agradezco la presencia de la **Maestra Irma Muñoz Muñoz, profesora consejera universitaria y docente** de esta facultad.

Saludo a **Diego Javier Rodríguez Mendiola, consejero alumno** de este espacio académico.

Y al **Dr. José Raymundo Marcial Romero, secretario de Planeación y Desarrollo Institucional**, gracias por acompañarnos.

Invitados especiales: Mtra. María José Bernáldez Aguilar, Defensora titular de la Defensoría de los Derechos Universitarios, Maestro Hugo Edgar Chaparro Campos, director de Transparencia Universitaria, gracias por su presencia.

Dra. Gilda González Villaseñor, secretaria general de la F.A.A.P.A.U.A.E.M, y Doctor Pedro Rodríguez Magallanes, secretario general del S.U.T.E.S.U.A.E.M.

Agradezco a la comunidad de la Facultad de Turismo y Gastronomía su cálida recepción para compartir esta jornada de alto interés para la administración central que está iniciando.

Es un encuentro donde confluyen dos ciclos; uno que cierra con éxito su propio desafío y otro fincado en el trabajo duro frente a todo reto. El factor común en ambos proyectos es haber aceptado supeditarse a la sana transparencia exigida en la actualidad por las sociedades democráticas, informadas y participantes.

Bajo esta metodología crítica, el informe final sobre la gestión de la doctora Elva Esther Vargas Martínez requiere mayor contextualización en un tiempo de cambios abruptos.

Con el permiso de ustedes.

Durante 2020, el confinamiento sanitario que agobió al planeta también exhibió la debilidad de muchas economías nacionales; en particular, aquellas dependientes de sus ingresos por turismo.



En el mismo período, de un modo coyuntural, México saltó del séptimo al tercer lugar como país más visitado en el mundo y del sitio 16 al 14 como mayor receptor de divisas por turismo. Es un sector dinámico que aporta 1 de cada 11 pesos del producto interno bruto y 1 de cada 14 empleos en el país. Pero, sobre todo, es el que ofrece la mayor oportunidad de ocupación a los jóvenes.

De un modo muy vinculado a lo anterior, el estado de México ocupa el décimo cuarto peldaño turístico en el país, un renglón que pronto será remontado por dos acontecimientos.

A cortísimo plazo, se materializará una tendencia del turismo nacional post pandemia que promueve actividades relacionadas con la naturaleza. Según los especialistas, actividades como pueblar, hacer senderismo y excursionismo estimularán al turista doméstico; una promoción de gran riqueza en la que, desde sus orígenes como escuela, esta academia ha sido pionera entre la universidad pública mexicana.

El otro cambio radical se anuncia con el desarrollo del nuevo sistema aeroportuario nacional que involucra en la entidad a las bases de Toluca y Santa Lucía, al tiempo que iniciará operaciones el tren rápido México Toluca. Serán agentes de cambio que movilizarán dentro de territorio mexiquense a millones de visitantes nacionales y extranjeros.

A reserva de la valoración que haga esta comunidad académica, los datos que hoy proporciona la doctora directora parecen indicar que nuestra casa de estudios ha adquirido nuevas capacidades y experiencia para asumir los desafíos que está imponiendo el vértigo de la transformación nacional y la colaboración mundial.

En este sentido se observa un hecho contundente en el incremento de 17 por ciento en la matrícula durante el cuatrienio. Es un indicador que debe ponderarse tanto por su gran respuesta a la demanda educativa del sector como por la solución de calidad ofertada. En este organismo académico, la atención escolar se encuentra apoyada por firmes estrategias institucionales en favor del alumno, pero sobre todo en la entrega profesional de los docentes que alcanzaron 726 registros en la capacitación profesional y en su actualización didáctica para adaptarse a las nuevas circunstancias virtuales.

Turismo y gastronomía ha entregado buenas cuentas respecto a reprobación escolar, titulación y movilidad internacional; pero su logro más impresionante se ubica en la eficiencia terminal que beneficia a 7 de cada 8 alumnos y que casi duplica el promedio del conjunto universitario.



Por estas y muchas razones, la comunidad universitaria tiene en esta facultad un modelo de persistencia docente y científica que, al ser reconocida ampliamente en el país y en el continente, eleva el prestigio del alma mater. Este es un hecho que ha sido convalidado por una certificación de la organización mundial del turismo y, sobre todo, por el aprecio estudiantil que ha valorado a sus docentes entre las dos mejores calificaciones del campus.

Resalto una mención muy especial para quienes hicieron posible el vigésimo aniversario de la licenciatura en gastronomía y los 20 años de la revista **El Periplo Sustentable**.

Un recuento sereno de estas conquistas denota que existen bases sólidas para fortalecer el proyecto **Integridad e Inclusión Universitarias**. En especial, cuando necesitamos formar en el diálogo a universitarios críticos, informados, reflexivos y partícipes del desarrollo científico y tecnológico; pero que no descuiden su aportación al entorno inmediato. Es un ideal viable como lo ilustra la presencia de esta facultad en el quehacer cotidiano de una docena de municipios mexiquenses que demandan apoyo.

Doctora Elva Esther Vargas Martínez, directora de la Facultad de Turismo y Gastronomía: su tarea en esta facultad ha concluido con éxito; la misión se ha cumplido con creces, frente a la adversidad y cuando más nos necesitaban la nación y los mexiquenses. Resta esperar la evaluación que de este cuatrienio habrá de efectuar su comunidad académica.

Por lo pronto, descanse con tranquilidad y, parafraseando al poeta machado, vuelva la vista atrás y contemple los caminos que usted abrió para nuestros sucesores.

Enhorabuena.

Felicidades.

**Patria, Ciencia y Trabajo**