



ARCHIVO DE OBSERVACIONES

La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con adecuados registros y controles en los rubros de oferta educativa y matrícula, documentación del ingreso, permanencia y egreso de alumnos, evaluación del aprendizaje, integración de expedientes de servicio social, acreditación de los programas educativos de licenciatura y de estudios avanzadas (PNPC), eficiencia terminal, conformación de la plantilla del personal académico, salas de cómputo, guardias, control asistencial, espacios concesionados por el FONDICT, uso de la bitácora de recorrido emitida por la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales y comprobación de folios en los plazos establecidos por la DRF, ingresos extraordinarios y acuerdos de los H.H. Consejos.

No obstante, es preciso cumplir con la normativa universitaria en lo referente a la entrega de calificaciones de licenciatura y estudios avanzados, evaluación de los planes curriculares de licenciatura, llevar a cabo conciliaciones con la Coordinación de Recursos Etiquetados, Dirección de Estudios Profesionales y las que corresponda para ejercer los recursos que se han autorizado a la Facultad vigilando la congruencia de la información en las facturas.

Es preciso, fortalecer los procedimientos internos en los siguientes casos: integración de expedientes de los Tutores y solicitud de finiquitos académicos y financieros de los proyectos de investigación.

