



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE MÉXICO

# Periódico Oficial

## Gaceta del Gobierno

Gobierno del Estado Libre y Soberano de México

REGISTRO DGC NÚM. 001 1021 CARACTERÍSTICAS 113282801

[edomex.gob.mx](http://edomex.gob.mx)

[legislacion.edomex.gob.mx](http://legislacion.edomex.gob.mx)

202/3/001/02

Mariano Matamoros Sur núm. 308 C.P. 50130

A:

Fecha: Toluca de Lerdo, Méx., jueves 14 de mayo de 2020

2020. "Año de Laura Méndez de Cuenca; emblema de la mujer Mexiquense".

### Sumario

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

MANUAL GENERAL DE ORGANIZACIÓN DEL  
TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE  
HUIXQUILUCAN.

AVISOS ADMINISTRATIVOS Y GENERALES: 1415, 1416,  
1417, 1418, 1419 y 1420.

**210C1201010107L DIVISION DE GASTRONOMIA****OBJETIVO:**

Planear, coordinar y controlar las actividades académicas y administrativas de la División de Gastronomía, dirigiendo sus resultados al logro de los objetivos institucionales y de la misión del Tecnológico.

**FUNCIONES:**

- Planear, programar y coordinar las estrategias y acciones necesarias para el adecuado cumplimiento del proceso educativo circunscrito a la carrera de División de Gastronomía, de acuerdo con los criterios, lineamientos y políticas que establezca la Subdirección de Estudios Profesionales.
- Aplicar los procedimientos establecidos para la selección de personal docente y proponer a la Subdirección de Estudios Profesionales la contratación de las profesoras y profesores de tiempo completo y de asignatura, asistentes de laboratorio y personal administrativo.
- Planear, programar y coordinar las actividades docentes de la división, así como la integración de grupos de alumnas y alumnos, asignación de la carga académica, determinación de horarios, aulas, talleres, laboratorios y designación de tutoras y tutores por grupo, de acuerdo con los lineamientos que establezca la Subdirección de Estudios Profesionales.
- Administrar los talleres, laboratorios e instalaciones asignados a la División de Gastronomía, de acuerdo con la normatividad establecida.
- Difundir los programas de estudio de la carrera de División de Gastronomía, para el conocimiento y cabal cumplimiento de los mismos, por parte de alumnas, alumnos y docentes del Tecnológico.
- Promover la carrera de División de Gastronomía, mediante pláticas de difusión, dirigidas a egresadas y egresados de educación media superior.
- Evaluar el nivel de aprovechamiento de la comunidad estudiantil y la eficiencia terminal por generación, en cada periodo lectivo.
- Programar y coordinar las visitas guiadas, las estancias y las prácticas profesionales de los educandos, en coordinación con la Subdirección de Vinculación y Extensión.
- Promover, en coordinación con el Departamento de Servicio Social y Prácticas Profesionales, la realización oportuna del servicio social por parte del estudiantado de la carrera.
- Realizar los dictámenes técnicos de convalidación y equivalencia de estudios de la carrera de División de Gastronomía.
- Coordinar la revisión y actualización periódica del plan y de los programas de estudios respectivos, para la incorporación de los últimos adelantos teóricos y técnicos en las áreas del conocimiento de la carrera de División de Gastronomía.
- Promover actividades que coadyuven a complementar la formación del alumnado, así como fomentar actitudes de emprendedores y emprendedoras del estudiantado.
- Coordinar el establecimiento de la Academia del personal docente en la carrera de División de Gastronomía e impulsar el intercambio de experiencias e información, el desarrollo de material didáctico, la revisión y actualización de los programas de estudio y la mejora de las técnicas de enseñanza.
- Instrumentar, revisar y actualizar periódicamente, los mecanismos de evaluación del desempeño del personal docente adscritos a la División de Gastronomía, así como los métodos académicos utilizados en la impartición de las materias de la carrera.
- Proponer a las unidades administrativas respectivas, la organización de eventos y actividades que se desarrollen en el ámbito de su competencia, que propicien un mayor nivel de vinculación de la Institución con los sectores público, privado y social.
- Estimular en el personal docente de la División de Gastronomía, el desarrollo de investigaciones orientadas a la detección de necesidades del sector productivo residente en la zona de influencia del Tecnológico, con el propósito de ofrecer institucionalmente servicios de asistencia y asesoría tecnológica.
- Verificar el cumplimiento de los programas de estudio, competencia de la división, así como las actividades curriculares y extracurriculares por parte del personal docente, de investigación y de asignatura adscritos a ésta.
- Presentar a la Subdirección de Estudios Profesionales para su aprobación, las solicitudes de adquisición, servicios y comisiones necesarias para el buen funcionamiento de la División de Gastronomía.
- Atender en tiempo y forma las solicitudes de información que realice la Subdirección de Estudios Profesionales, a fin de contar con los elementos necesarios para tomar decisiones eficientes y eficaces en la Institución.
- Mediar entre los conflictos o divergencias que surjan entre los miembros de la división, procurando la conciliación y, en su caso, informar oportunamente de éstas a la Subdirección de Estudios Profesionales.
- Desarrollar las demás funciones inherentes al área de su competencia.