



XXI Congreso Internacional sobre Innovaciones en Docencia e Investigación en Ciencias Económico Administrativas

CIUDAD DE MÉXICO, SEPTIEMBRE 10, 11 Y 12 DE 2018

TEMA CENTRAL: "ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS CENTRADAS EN EL ALUMNO"

LA VINCULACIÓN UNIVERSITARIA DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA DE UNACH, MEDIANTE CURSOS DE CAPACITACIÓN A RESTAURANTEROS DE PUERTO MADERO, MUNICIPIO DE TAPACHULA, CHIAPAS, MÉXICO.

Argelia Judith Pérez Sánchez¹

Fabiola López Muñoz.²

Marcela Iturbe Vargas³

*Universidad Autónoma de Chiapas
Tapachula, Chiapas. México*

Temática

Vinculación Universidad-Sociedad

¹ Doctora en Gestión para el Desarrollo. Profesor de Tiempo Completo. Tel. Celular 962-1772103. arju2017@outlook.com

² Doctorante en Administración. Profesor de Asignatura. Teléfono Celular 962-1492089. fabiola_lm1@hotmail.com

³ Doctorante en Turismo Internacional. Profesor de Tiempo Completo. Tel. Celular 961-2152234. marcela_iturbe@hotmail.com

RESUMEN

La vinculación de la UNACH con la sociedad, desde 1994 ha sido mediante las Unidades de Vinculación Docente (UVD), modelo que ha permitido la vinculación de la teoría con la práctica de los contenidos curriculares y su aplicación ha atendido problemáticas reales de los ámbitos sociales de Chiapas, a la vez ha fortalecido la interacción entre las funciones de docencia, investigación y extensión. (Lilia González, 2010). René Estrada (1994), plantea el modelo con el propósito de fortalecer el proceso de vinculación-sociedad, definiendo como instrumentos de aprendizaje flexibles que permiten adaptar los contenidos temáticos de los planes de estudio a la solución de la problemática de desarrollo económico, social y cultural con la participación de docentes y estudiantes universitarios. En la práctica son proyectos de vinculación para contribuir con las comunidades a partir de sus necesidades sociales.

El objetivo es exponer el desarrollo y operación de la Unidad de Vinculación Docente: “Programa de capacitación para los prestadores de servicios turísticos en el área de alimentos y bebidas, en la población de Puerto Madero; Municipio de Tapachula, Chiapas”.

La metodología conllevó un programa de acciones de vinculación con la Secretaría de Competitividad Turística Municipal y la Sociedad Cooperativa “Puerto Madero”. Se realizó durante el período escolar: agosto - diciembre 2017. Participaron docentes y estudiantes con unidades académicas de quinto y séptimo semestre de la Licenciatura en Gestión Turística (plan 2005). Los resultados se evidencian con la participación de 40 propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas, que asistieron a la impartición de cursos con contenidos de asignaturas del área de alimentos y bebidas.

Las conclusiones se reducen a los puntos críticos que los prestadores de servicios turísticos de localidades municipales exhiben de manera empírica, específicamente con la elaboración de platillos y venta, junto con una atención hospitalaria al cliente pero no contemplan elementos técnicos que implica el negocio de alimentos y bebidas.

Palabras clave: Vinculación, Docencia, Capacitación y Sociedad.

**LA VINCULACIÓN UNIVERSITARIA DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN
TURÍSTICA DE UNACH, MEDIANTE CURSOS DE CAPACITACIÓN A
RESTAURANTEROS DE PUERTO MADERO,
MUNICIPIO DE TAPACHULA.**

Índice

	Pág.
Resumen	2
Introducción	3
I. Marco teórico	4
II. Metodología	10
III. Resultados	12
IV. Conclusiones y discusión	15
Bibliografía.....	16

INTRODUCCIÓN

La Universidad Autónoma de Chiapas, en su Modelo Educativo del 2014, asumió el compromiso con los estudiantes y la sociedad de garantizar una formación integral y pertinente, abarcando aspectos del proceso de aprendizaje y de enseñanza y su relación con la sociedad, éste es centrado en la enseñanza y el papel de profesor como transmisor de conocimientos a otro centrado en el proceso de aprendizaje del alumno, promoviendo en el estudiante la competencia de aprender a aprender.

La Licenciatura en Gestión Turística (Plan 2014), de la Universidad Autónoma de Chiapas, establece el siguiente perfil: “profesional en formación que comprende de manera integral el comportamiento de la actividad turística desde los diferentes contextos en que esta se desenvuelve, que van desde la cultura, la sociedad y la naturaleza, hasta la tecnología, la política y la economía”. Programa educativo que contempla la formación de competencias específicas mediante la práctica que permita que los estudiantes desarrollen habilidades, valores y aptitudes para su desenvolvimiento profesional, con la finalidad de comprender las realidades del entorno.

Con relación a Puerto Madero, es una localidad del Municipio de Tapachula, que en los últimos años ha estado en proceso de construcción de instalaciones e infraestructura para mejorar la imagen debido a que se ubica dentro de la Zona Económica del Sureste. Asimismo cuenta con establecimientos de alimentos que ofertan platillos elaborados con productos del mar, atendidos por sus propios propietarios, integrados en la Sociedad Cooperativa “Puerto Madero”. Servicios de alimentación que requieren mejora en las áreas de comedor y cocina.

Para fortalecer la responsabilidad Social de la Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH), docentes y estudiantes de diversos programas educativos se dirigieron a las comunidades del Estado las Unidades de Vinculación Docente (UVD), impulsando el desarrollo de proyectos en los aspectos ambientales, alimentario, de salud, de infraestructura, de educación y de capacitación. En los tiempos actuales de la sociedad de la información no puede concebirse a la educación superior, sin el impacto que causa en la vida cotidiana, en la cultura y en el avance de la sociedad. Esto se logra mediante proyectos, programas y acciones que incorporan todos los recursos universitarios en objetivos concretos de transformación social. (fuente)

I.MARCO TEÓRICO

1.Antecedentes

En 1998, en la conferencia Mundial de la Educación Superior se manifestó la persistencia de la formación profesional de los estudiantes centrados en la enseñanza, caracterizada por un alto teoricismo, desvinculación entre teoría y práctica y su poca articulación con los problemas de la sociedad. En el 2009, la UNESCO manifestó que la educación superior en el mundo sea el impulsor para el desarrollo de los pueblos, considerándola como un bien público y social.

La Universidad Autónoma ha replanteado su compromiso social, en el 2010 con su modelo educativo, centrado en el proceso de aprendizaje, que el estudiante comprenda y actúe sobre el entorno mediante su participación activa, significativa y experiencial. Para ello, estableció como estrategia didáctica, las unidades de vinculación, concebidas como instrumentos de aprendizaje flexibles, que permiten adaptar contenidos temáticos de los planes de estudios a las problemáticas de desarrollo económico, social y cultural. (Lilia González, 2010).

1.1 Unidades de Vinculación Docente

Como instrumento didáctico para la formación universitaria, son los docentes y estudiantes que participan en el diseño, ejecución y evaluación, sin olvidar la importancia de articular los planteamientos curriculares de la unidad de académica correspondiente.

Tabla 1: Etapas de UVD

Etapas	Descripción
Planeación	Identificación de problemas específicos en los sectores productivos, social, educativo, cultural y ambiental. Como punto de partida para caracterizar la problemática abordada por la UVD. Realización de programación académica que contemple estrategias de intervención, diseño de instrumentos de recolección de información, actividades, tiempos y recursos.
Ejecución	Implementación de las actividades académicas, así como de acciones y servicios programados.
Evaluación	Proceso de permite valorar el alcance de los objetivos planteados, así como de la experiencias vividas durante el desarrollo de la UVD.

Fuente de Información: Estrada (2009). “Unidades de Vinculación Docente.

1.2 Plan de estudios

En el plan de estudios 2005, menciona: Formar profesionales analíticos, críticos y propositivos, con sólidos conocimientos teóricos, habilidades prácticas y actitudes de respeto, tolerancia, capaces de vincularse con los sectores social y productivo.

Áreas de Formación Académica

En el programa educativo establece ocho áreas de formación: Básica, Disciplinaria, Servicio social, Formación ambiental, Desarrollo personal, Elección libre, Integradora y Prácticas y pasantía. Comprende un total 431 créditos.

Tabla 2: Áreas de Formación

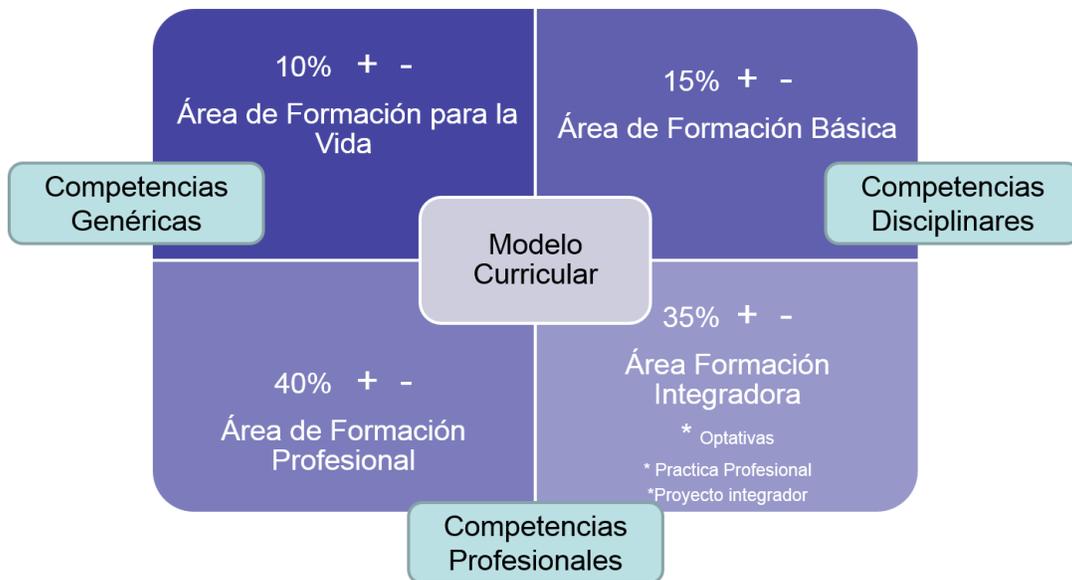
Área de Formación	Descripción
Básica	Promover actitudes, capacidades y habilidades durante el proceso de su formación académica.
Disciplinaria	Contenidos disciplinares esenciales para construir la identidad de la profesión.
Servicio Social	Incorporado al currículo, permite la oportunidad de aplicar conocimientos en la resolución de problemas y enriquecer sus referentes conceptuales para la interpretación y comprensión de los procesos sociales.
Formación Ambiental	Promover en ellos una cultura ambiental y para la actividad turística, hacer notar el concepto de sustentabilidad y sostenibilidad de los recursos naturales, considerados patrimonio turístico.
Desarrollo personal	Es transversal, promueve el desarrollo de la sensibilidad del estudiante hacia las manifestaciones artísticas, el cuidado de su organismo para la promoción y preservación del desarrollo físico y mental.
Elección Libre	Atender necesidades e intereses de estudiantes, potenciar el desarrollo de la autonomía en la toma de decisiones con relación a su formación
Integradora	Afianzar la formación profesional, valorar su proceso formativo y potenciar las expectativas de formación continua.
Prácticas y pasantía	Centrado en el aprendizaje, la investigación y la proyección social con prácticas profesionales especializadas nivel operativo, prácticas de especialización de nivel medio y pasantía.

Fuente de Información: Plan de Estudios LGT (2010).

El Programa educativo de la Licenciatura en Gestión Turística (2005), determina que el área de formación integradora: “Coadyuva a la consolidación de las competencias profesionales; a través de unidades de aprendizaje que le permitan al estudiante movilizar los conocimientos, habilidades, actitudes y valores; a través de la resolución de situaciones-problema. La integran: prácticas profesionales, unidades de competencia optativas, proyectos integradores y **Unidades de Vinculación Docente (UVD)**, como espacios curriculares que permitan la atención de situaciones complejas.

Es en esta área en particular, el interés es desarrollar una metodología que apoye el proceso de enseñanza-aprendizaje, principalmente en la parte de la evaluación, con el objetivo que el estudiante reflexione entorno a las necesidades locales y a través de una intervención concreta en la empresa turística, con la construcción y aplicación de conocimientos y técnicas que le permitan desarrollar sus competencias genéricas, disciplinares y profesionales.

Ilustración 1.- Áreas de formación de Licenciatura



Fuente: (Modelo Curricular de la Universidad Autónoma de Chiapas, 2010)

Para el proceso de enseñanza- aprendizaje la planeación didáctica es una “etapa enmarcada en la didáctica específica o acción del docente, en la cual se pone en práctica lo previsto en los procesos de diseño y desarrollo curricular, en secuencias modulares, programación y evaluación de los procesos de enseñanza-aprendizaje. Se lleva a cabo en el escenario donde se relacionan el docente y el estudiante en un proceso en el que la didáctica toma cuerpo” Maldonado, (2003); citado por Vargas (2008:35). López, (2006:15), afirma que es “la herramienta que nos permite ser más estratégicos, porque se tiene la capacidad de tomar decisiones conscientes y al mismo tiempo intencionadas”.

Asimismo constituye el momento en que los docentes plantean estrategias y actividades, así como criterios de evaluación que recuperen la importancia del proceso de aprendizaje. Dentro de este proceso *el estudiante* se convierte en protagonista del proceso de aprendizaje, y *el docente* en facilitador del mismo, por lo tanto la intencionalidad educativa, las estrategias de aprendizaje-enseñanza, así como la dinámica social que se establecen en el aula, son distintas a las tradicionalmente generadas en un currículo por objetivos.

Atendiendo los lineamientos del Modelo Educativo, la Facultad de Ciencias de la Administración Campus IV, Tapachula, a través del Cuerpo Académico: Educación y Gestión del Patrimonio y Sustentabilidad de la actividad turística, ha estado implementando Unidades de Vinculación Docente, que han permitido que los estudiantes impartan cursos de capacitación a personal de restaurantes como una contribución académica para la mejora del servicio que ofertan.

1.3 Unidades Académicas del área de Alimentos y Bebidas

La formación del estudiante en Alimentos y Bebidas, corresponde a varias unidades académicas de las siguientes áreas: Disciplinaria, elección libre y área integradora.

Tabla 3: Áreas de Formación de Alimentos y Bebidas

Áreas de Formación	Unidades Académicas	Objetivos de aprendizaje
Disciplinaria	Fundamentos de alimentos y bebidas.	Al finalizar el curso el alumno describirá la composición y fundamentos de los establecimientos de alimentos y bebidas en sus áreas principales: Cocina, comedor y barra.
	Gastronomía Nacional	Al término del curso, el estudiante demostrará el desarrollo de la gastronomía mexicana distinguiendo sus elementos característicos.
	Gastronomía Internacional	Al término de la Unidad, el alumno adquirirá las habilidades y los conocimientos básicos de la cocina internacional.
	Administración estratégica de Empresas Turísticas	La unidad académica tiene como propósito, enseñar un modelo de administración estratégica para las empresas turísticas tendente a superar su eficacia operativa.
	Planificación del espacio Turístico	El alumno analizará los diferentes elementos que permiten una adecuada planificación del Espacio Turístico.
Elección Libre	Etiqueta y protocolo	El alumno identificará la Conceptualización y aplicación de las reglas de etiqueta y protocolo a nivel ejecutivo.
	Nutrición	Al término del curso el alumno conocerá la importancia de una nutrición adecuada para el cuerpo humano. Distinguirá los componentes principales de los alimentos, su funcionamiento, absorción y metabolismo.
	Calidad	Que el alumno conozca y analice el desarrollo histórico de la calidad, así como la importancia de la aplicación de los conceptos y herramientas básicas de la misma, que le permitan elaborar una propuesta para mejorar la calidad de los servicios turísticos.
Integradora	Seminario de alimentos y bebidas	Al finalizar el seminario el alumno reconocerá la importancia de su carrera y sabrá afrontar problemas de la misma con visión integradora.

Fuente: Plan de estudios LGT (2005)

2. Puerto Madero, Municipio de Tapachula.

Es una localidad ubicada sobre la Costa del Océano Pacífico, en la Zona Sur del Soconusco, pertenece al Municipio de Tapachula, se encuentra a 30 kilómetros de la Ciudad de Tapachula. Cuenta con 9557 habitantes. Es considerado uno de los 16 principales Puertos de altura de México, por su actividad de exportación de productos agrícolas y de manera relativa productos industriales de la Región. Colinda con la zona aduanera que recibe cruceros en un punto comercial denominado Puerto Chiapas. Sus principales actividades económicas es la pesca, venta y distribución de productos de mar a establecimientos de alimentos de la misma localidad y al principal polo de desarrollo del Soconusco, la Ciudad de Tapachula..

2.1 Sociedad Cooperativa “Puerto Madero”

La Ley General de Sociedades cooperativas (2009), establece que es una forma de organización social integrada por personas físicas con base en intereses comunes y en los principios de solidaridad, esfuerzo propio y ayuda mutua, con el propósito de satisfacer necesidades individuales y colectivas, a través de la realización de actividades económicas de producción, distribución y consumo de bienes y servicios. (Unión, 2009)

Los propietarios de 20 micro-empresas, se formalizaron como prestadores de servicios de alimentos y bebidas en una sociedad cooperativa con la finalidad de contar con una figura jurídica que les permitiera atender y resolver problemas en forma conjunta.

La secretaria de la Competitividad Turística Municipal de Tapachula, le corresponde coordinar y enlazar proyectos que contribuyan a la mejora de los servicios, en este caso de alimentos y bebidas de Puerto madero, ya que se circunscriben al Municipio de Tapachula. Para ello, la instancia municipal, fue la que propició y facilitó la vinculación de la Facultad de Ciencias de la Administración con la Sociedad Cooperativa.

II. METODOLOGÍA EMPLEADA

Para la realización de la Unidad de Vinculación docente, se determinaron mediante una planeación de actividades que permitieron la vinculación con la instancia gubernamental: Secretaria de la Competitividad Turística Municipal y la Sociedad Cooperativa “Puerto Madero”, mediante un “Programa de capacitación para los prestadores de servicios turísticos en el área de alimentos y bebidas”.

El objetivo de la Unidad de Vinculación docente fue: diseñar y organizar contenidos temáticos de cursos de alimentos, con conocimientos y actividades prácticas para los restauranteros de la Sociedad Cooperativa “Puerto Madero”, con la finalidad de contribuir en la mejora del servicio.

Tabla 4: Actividades de UVD

Meses	Actividades
Marzo	Reunión con la Secretaria para la Competitividad Turística de Tapachula y recepción de solicitud para el cuerpo académico para realizar diagnóstico de capacitación sobre calidad de los servicios de alimentos y bebidas.
Abril	Reunión de los integrantes del cuerpo académico y personal del municipio para planear actividades. Se definió el periodo: agosto – diciembre 2017 para el desarrollo del trabajo con estudiantes de 5° y 7° de LGT. Las unidades de aprendizaje fueron del área de alimentos y bebidas.
Mayo -Junio	Se realizaron visitas a los restaurantes seleccionados para detección de necesidades de capacitación y análisis de la información.
Septiembre	Diseño y integración de los cursos de capacitación como resultado del diagnóstico de necesidades de capacitación. Así como su programación para su aplicación de acuerdo a tiempos de los empresarios.
Octubre	Capacitación y diseño de materiales conjuntamente con los alumnos para la impartición de los cursos y registro de la UVD
Noviembre	Impartición de los cursos de capacitación a los restauranteros de la localidad de Puerto Madero, en las instalaciones de la Escuela de Sistemas Costeros de la UNACH.
Diciembre	Integración y. captura de reporte final en la página de Extensión Universitaria UNACH.

Fuente: informe de UVD (turística, 2017)

Tabla 5: Diagnóstico de necesidades de Capacitación

PROBLEMA	DIAGNOSTICO	RESULTADOS ESPERADOS
Los empresarios de Sociedad Cooperativa de Puerto Madero, representan establecimientos que proporcionan servicios de alimentos y no han recibido capacitación adecuadamente con las normas de higiene y calidad que requiere un establecimiento.	Los empresarios de los restaurantes carecen de conocimientos básicos para proporcionar un servicio de calidad a los turistas y visitantes de puerto Madero.	Diseño de cursos de capacitación que contribuyan a la mejora del servicios para que brinde un servicio de calidad a los comensales.
Los estudiantes de LGT en el aula no aplican en la práctica conocimientos fundamentales de la teoría de la operación de establecimientos de alimentación.	Los estudiantes de 5° y 7° semestre, su formación teórica les permite comprender y aplicar sus conocimientos de alimentos y bebidas	Los estudiantes diseñen e impartan cursos de capacitación. Que permita su formación especializada en el área de alimentos y bebidas
Los docentes imparten conocimientos teóricos que requieren práctica en el ámbito laboral.	Los docentes asesoren a los estudiantes para el diseño de cursos de capacitación.	El fortalecimiento de los conocimientos en la práctica.

Fuente: informe de UVD (turística, 2017)

III. RESULTADOS

Los resultados obtenidos en este proyecto de vinculación, primeramente se reflejaron en la participación de 20 empresas, 44 personas, 39 estudiantes y 5 docentes. La práctica de diseño e impartición de los cursos implicó el desarrollo de competencias relacionadas con conocimientos, habilidades, actitudes y valores de los alumnos de la Licenciatura en Gestión Turística, que a continuación se describen.

Tabla 6: Competencias genéricas y profesionales

Conocimientos Relacionado con en la integración de cursos	Habilidades relacionadas en la impartición de cursos	Actitudes	Valores Adquiridos en el proceso
Análisis de la información	Facilidad de palabra	analítica y crítica	Compromiso
Uso de metodología para la información	Manejo del tema	Cooperación	Compañerismo
Búsqueda de información	Manejo del espacio Manejo de grupo	Trabajo bajo presión	Seguridad al hablar en público

Fuente: Informe de actividades UVD (2017)

Los resultados de la aplicación de un cuestionario a 20 empresas de la localidad de Puerto Madero, se obtuvo la siguiente información:

- Que reciben cursos de capacitación una vez al año, sobre el servicio al turista en la ciudad de Tapachula, pero que casi no asisten porque cuando son impartidos no es el tiempo adecuado para ellos porque están en la atención de su restaurante, debido a que ellos son los que atienden, por lo tanto les es difícil capacitarse. La sugerencia es que sean en la tarde o fines de semana
- El 100% afirma que es necesaria, la actualización para mejorar la técnica de la manipulación de los alimentos y bebidas que ofrecen, ya que su menú se basa en principalmente en mariscos
- Un 95% opina que el servicio al cliente es primordial para que estos se sientan a gusto por el trato y el sabor de sus alimentos y regresen nuevamente.
- Otro 90% afirma que es necesario tener un diseño de su carta menú para que el cliente pueda elegir sus platillos con facilidad.
- Un 50% afirma que es necesario también un curso sobre educación ambiental, para mantener sus espacios libres de basura y además reciclar para no contaminar las playas.
- Un 20% afirma que quiere cursos de procesos de certificación de restaurantes y además un programa de mercadotecnia para sus empresas.

Con base a las unidades académicas de 5° y 7° semestre, con la asesoría de los docentes, los estudiantes realizaron el diseño y la impartición de los cursos de capacitación para los propietarios y personal de servicio que colaboran en estos establecimientos de Puerto Madero. Las unidades académicas que se articularon en la práctica se muestran en la siguiente tabla:

Tabla No. 7: Contenido temático de cursos de capacitación

Unidad de Aprendizaje	Objetivo de la unidad de competencia	Contenido temático de los cursos	Objetivos de capacitación
Gastronomía Nacional 5° semestre	Al término del curso, el estudiante demostrará el desarrollo de la gastronomía mexicana distinguiendo sus elementos característicos.	Manipulación e Higiene de los alimentos: El manipulador de alimentos Normativa e higiene y manipulación de alimentos Contaminación de alimentos Bacterias frecuentes en alimentos Contaminación en la cadena productiva Higiene Plan de limpieza y desinfección Sesión practica Sesión animación	Describir técnicas de manejo de los alimentos y su importancia en la elaboración de platillos.
		Diseño de menú Características de un menú Elaboración del programa general de un menú Diseño de un menú Selección de un menú y valor nutritivo Plantillas para diseño de un menú	Detallar elementos básicos de un menú con relación a su preparación culinaria y presentación final.
Planificación del espacio turístico 7° semestre	Al finalizar la Unidad, el alumno analizará los diferentes elementos que permiten una adecuada planificación del Espacio Turístico.	Educación ambiental Conceptualización Importancia Funciones y beneficios Reciclaje Acciones preventivas	Sensibilizar y generar actitudes de limpieza y cuidado de las áreas ambientales de los espacios físicos de los restaurantes.
Planeación estratégica de Empresas turísticas 7° Semestre	Al terminar el curso el alumno relacionara la importancia de la administración estratégica demostrada a través de la aplicación de la planeación estratégica para el desarrollo organizacional.	Servicio al cliente Clientes Tipos de clientes Servicio Tipos de servicio	Adquisición de conocimientos sobre el servicio de atención a clientes de las empresas de alimentos y bebidas

Fuente: UVD: Programa de capacitación (2017)

IV. CONCLUSIONES Y DISCUSIÓN

Las conclusiones como puntos críticos del proyecto de UVD se presentan en 3 direcciones: Sociedad Cooperativa “Puerto Madero”, estudiantes y docentes de la Licenciatura en Gestión Turística y la Secretaria de la Competitividad Turística Municipal de Tapachula.

Los empresarios de la Sociedad Cooperativa se beneficiaron con los cursos de capacitación, teniendo un conocimiento teórico para la mejora del servicio de higiene, servicio y cuidado ambiental, sin embargo es muy limitado que requiere acercamiento, continuidad, asesoría y seguimiento para su capacitación permanente en otros temas teóricos desconocidos pero que realizan en la práctica.

Los estudiantes de LGT, su experiencia fue significativa porque transmitieron conocimientos teóricos y aprendieron de manera vivencial conocimientos prácticos que se limitan en el aula de clases. También desarrollaron capacidades, habilidades y valores en su actuar en la impartición de cursos de capacitación, que les permitió adquirir seguridad para su futuro desempeño profesional. Asimismo realizaron actividades de trabajo colaborativo, investigación de campo y búsqueda de información documental con el único propósito de inducir y transmitir a los prestadores de servicios de Puerto Madero.

Para los Docentes, este proyecto de vinculación fue una experiencia didáctica que retroalimenta a los contenidos temáticos de las asignaturas seleccionadas y que permitieron reflexionar que la vinculación es una herramienta de formación académica y de actualización del programa educativo.

El municipio de Tapachula con su instancia gubernamental en el desarrollo de la actividad turística: la Secretaria de la Competitividad Turística Municipal juega un papel relevante, debido que es la responsable que las comunidades en localidades con vocación turística cuenten con las facilidades de capacitación a través de la vinculación con la casa máxima de estudios, única en el Estado de Chiapas.

BIBLIOGRAFÍA

Areválo, R. e. (2009). *Modelo de Unidades de Vinculación Docente*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.: UNACH.

Chiapas, U. A. (Enero de 2014). Plan de Estudios de Licenciatura en Gestión Educativo (2014). Tapachula, Chiapas: UNACH.

Chiapas., U. A. (2006). *Plan de estudios LGT 2005*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: UNACH.

C-IV., F. d. (2005). *Plan de estudios de la Licenciatura en Gestión Turística*. Tapachula: UNACH.

Lilia González, H. L. (Diciembre de 2010). Manual didáctico de las Unidades de Vinculación Docente. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: UNACH.

Modelo Curricular de la Universidad Autónoma de Chiapas. (2010). Tuxtla Gutiérrez: UNACH.

turística, C. A. (2017). *Informe de Actividades de UVD*. Tapachula: UNACH.

UNACH. (2010). *Modelo educativo de la Universidad Autónoma de Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez: UNACH.

UNESCO. (2009). Las nuevas dinámicas de la educación Superior y la investigación para el cambio social y desarrollo. París.

Unión, C. d. (13 de Agosto de 2009). Obtenido de <http://www.siger.gob.mx/legismerc/LGSC.pdf>