



Universidad
del Caribe

2000

CANCUN, QUINTANA ROO, MEXICO

CONOCIMIENTO Y CULTURA PARA EL DESARROLLO HUMANO

**Evidencia Indicadores:
C04A3I01 – Porcentaje de eventos académicos
organizados para los estudiantes y profesores con
respecto al total de eventos académicos
programados**

**C04A3I01 - PORCENTAJE DE EVENTOS ACADÉMICOS ORGANIZADOS PARA LOS ESTUDIANTES Y PROFESORES
CON RESPECTO AL TOTAL DE EVENTOS ACADÉMICOS PROGRAMADOS.**

<u>Indicador</u>	<u>Numerador</u>	<u>Denominador</u>	<u>Método de calculo</u>	<u>Resultado</u>	<u>Descripción del Resultado</u>
C04A3I01 - Porcentaje de eventos académicos organizados para los estudiantes y profesores con respecto al total de eventos académicos programados.	Número de eventos académicos organizados para los estudiantes y profesores en el año t	Número de eventos académicos programados para los estudiantes y profesores en el año t	(Número de eventos académicos organizados para los estudiantes y profesores en el año t / Número de eventos académicos programados para los estudiantes y profesores en el año t) * 100	100%	Durante el periodo que se reporta, se realizó el Foro GASTUR y la Jornada de Proyectos Académicos.


Responsable Operativo Programático
 Lic. Elizabeth Aranda García
 Jefa de Control y Evaluación


Responsable Oficial Programático
 Mtro. Rodrigo Morales Cámara
 Secretario de Planeación y Desarrollo
 Institucional


Titular de Unidad Responsable
 Lic. Marisol Vanegas Pérez
 Rectora

INFORME DE RESULTADOS

5to Foro GASTUR 2022 / CA GIT&G

3 de mayo / 9 a 14 horas
Modalidad virtual

CONFERENCIA 1

INVITADA: Yamila Segovia
ANFITRIÓN: Jorge Mendoza
TEMA: Iguazú Jungles y su conversión a parque accesible en Argentina
Duración 0:48:11
35 alumnos participantes

CONFERENCIA 2

INVITADO: Vicente Jimenez
ANFITRIÓN: Mauro Berumen
TEMA: Turismo en Colima, competencias cualitativas y expectativas 2022
Duración 0:55:28
36 alumnos participantes

CONFERENCIA 3

INVITADO: Jose M. Vallejo
ANFITRIÓN: Damayanti Estolano
TEMA: Hoteles Sublimes Tendencias
Duración 1:13:18
50 alumnos participaantes

CONFERENCIA 4

INVITADO: Luis Hernández
ANFITRIÓN: Angélica Sterling
TEMA: Los Retos de la Gastronomía
Duración 0:52:44
45 alumnos participantes

CONFERENCIA 5

INVITADA: Paulina Sánchez
ANFITRIÓN: Sandra Guerra
TEMA: El reclutamiento del factor humano 4.0 en el Turismo
Duración 0:41:50
40 alumnos participantes



Duración total del foro: 4:31:31

Rueda de Prensa



Las prácticas profesionales, el 80% de alumnos de la Unicaribe es contratado.

Confían las empresas en gente de Unicaribe

IGNACIO CALVA

CANCUN, Q. ROO. Los estudiantes de la Universidad del Caribe (Unicaribe) han tenido una tasa de contratación al término de sus prácticas profesionales en la industria hotelera y restaurantera de alrededor del 80-90%, gracias a la adaptación, disposición al trabajo y valores que tienen los universitarios.

Así lo expresó el profesor Juan Manuel Carvajal Sánchez, del Plan de Estudios de Gastronomía de la Universidad del Caribe (Unicaribe), al hablar sobre la demanda de trabajo que existe en la industria hotelera y restaurantera, particularmente de personal preparado y calificado, que está aportando la universidad.

En este sentido, explicó que existen muchos casos de estu-

diantes gastronómicos y de cuarenta y dos años ascendiendo puestos como jefe de área, gerente, chef ejecutivo, directores de departamento, gracias al desarrollo profesional integral que ofrece la Unicaribe, que ofrece una mano de obra calificada a la industria.

Es increíble, por ejemplo, a Benzarza, del chef Ignacio del Río, le ofrecimos una brigada de estudiantes para prácticas profesionales, que al finalizar estas prácticas son contratados por la compañía.

Y el chef Nacho del Río me dijo: "mírame más de esos", que claramente indica que algo estamos haciendo bien", relató Carvajal Sánchez.

Asimismo, recordó que existen muchos estudiantes que han tenido casos de éxito en proyectos de emprendimiento, quienes en menos de 3 años tienen ya res-

taurantes propios de éxito con un gran desarrollo profesional en sus propios negocios.

Depende mucho del estudiante si opta por su emprendimiento o por trabajar en un lugar ya establecido. Si el estudiante apuesta por no comer en tres días por tener su empresa, lo va a hacer, y existe el que busca una empresa que le permita un desarrollo profesional que lo haga competitivo", dijo Carvajal.

Finalmente, indicó que además de la preparación que ofrece la Unicaribe, muchos estudiantes desde quinto semestre comienzan a trabajar en el campo, ya sea a medio tiempo o tiempo completo, lo que les permite ganar mayor experiencia y competitividad, pues lo que aprenden en el aula lo ven también en su trabajo, permitiendo mayor asimilación de ideas.

Presentarán proyectos de gastronomía y turismo

Mostrarán alumnos su talento en público

Estudiantes de la Unicaribe serán observados por varias personas

IGNACIO CALVA

CANCUN, Q. ROO. Los estudiantes de la Universidad del Caribe (Unicaribe) presentarán los proyectos de gastronomía y turismo que han desarrollado en el marco de sus prácticas profesionales, en un evento que se llevará a cabo el día 12 y 13 de mayo en el salón de actos de la institución.

El evento, que se llevará a cabo el día 12 y 13 de mayo, tiene como objetivo mostrar el talento de los estudiantes de la Unicaribe en un espacio público, donde serán evaluados por un jurado de expertos en el área. Los proyectos presentados abarcan diversas áreas de la gastronomía y el turismo, desde recetas innovadoras hasta planes de negocio y estrategias de marketing.

Los proyectos presentados abarcan diversas áreas de la gastronomía y el turismo, desde recetas innovadoras hasta planes de negocio y estrategias de marketing. Los estudiantes de la Unicaribe han desarrollado estos proyectos durante sus prácticas profesionales en empresas del sector, lo que les ha permitido aplicar los conocimientos adquiridos en el aula a situaciones reales del mercado.

El evento se llevará a cabo en el salón de actos de la institución, donde se presentarán los proyectos de los estudiantes de la Unicaribe. El jurado de expertos evaluará los proyectos en función de su creatividad, viabilidad y calidad de ejecución. Los ganadores de los proyectos recibirán un premio y serán reconocidos por su talento y esfuerzo.

Los estudiantes de la Unicaribe han desarrollado estos proyectos durante sus prácticas profesionales en empresas del sector, lo que les ha permitido aplicar los conocimientos adquiridos en el aula a situaciones reales del mercado. Este evento es una oportunidad para que los estudiantes muestren su talento y sean reconocidos por su trabajo.

El evento se llevará a cabo en el salón de actos de la institución, donde se presentarán los proyectos de los estudiantes de la Unicaribe. El jurado de expertos evaluará los proyectos en función de su creatividad, viabilidad y calidad de ejecución. Los ganadores de los proyectos recibirán un premio y serán reconocidos por su talento y esfuerzo.



La Unicaribe realizó la Jornada de Proyectos Académicos los días 12 y 13 de mayo.

2 Interesante

Edición el día martes de 2022

Facebook

Twitter



Los graduados en el salón de actos de la Unicaribe, los días 12 y 13 de mayo.

FINALIZA ÉXITOSO DIPLOMADO

IGNACIO CALVA

CANCUN, Q. ROO. El Diplomado en Turismo Sostenible, Gastronomía y Hotelería, de la Universidad del Caribe (Unicaribe), finalizó exitosamente el día 12 de mayo en el salón de actos de la institución.

El evento, que se llevó a cabo en el salón de actos de la institución, tuvo como objetivo reconocer el esfuerzo de los estudiantes que completaron exitosamente el programa de estudios. Los graduados fueron reconocidos por su talento y dedicación durante el curso.

El evento se llevó a cabo en el salón de actos de la institución, donde se reconoció el esfuerzo de los estudiantes que completaron exitosamente el programa de estudios. Los graduados fueron reconocidos por su talento y dedicación durante el curso.

ALISTAN JORNADA DE PROYECTOS ACADÉMICOS

Estudiantes de Turismo Sostenible, Gastronomía y Hotelería, serán evaluados por expertos de la industria turística de Cancun y la Riviera Maya.

IGNACIO CALVA

CANCUN, Q. ROO. El Departamento de Turismo Sostenible, Gastronomía y Hotelería, de la Universidad del Caribe (Unicaribe), se prepara para la Jornada de Proyectos Académicos, que se llevará a cabo los días 12 y 13 de mayo en el salón de actos de la institución.

El evento, que se llevará a cabo en el salón de actos de la institución, tiene como objetivo mostrar el talento de los estudiantes de la Unicaribe en un espacio público, donde serán evaluados por un jurado de expertos en el área.

El evento se llevará a cabo en el salón de actos de la institución, donde se presentarán los proyectos de los estudiantes de la Unicaribe. El jurado de expertos evaluará los proyectos en función de su creatividad, viabilidad y calidad de ejecución.

Los estudiantes de la Unicaribe han desarrollado estos proyectos durante sus prácticas profesionales en empresas del sector, lo que les ha permitido aplicar los conocimientos adquiridos en el aula a situaciones reales del mercado. Este evento es una oportunidad para que los estudiantes muestren su talento y sean reconocidos por su trabajo.

El evento se llevará a cabo en el salón de actos de la institución, donde se presentarán los proyectos de los estudiantes de la Unicaribe. El jurado de expertos evaluará los proyectos en función de su creatividad, viabilidad y calidad de ejecución. Los ganadores de los proyectos recibirán un premio y serán reconocidos por su talento y esfuerzo.



Los estudiantes de la Unicaribe participan en la Jornada de Proyectos Académicos los días 12 y 13 de mayo.