

**UNIVERSIDAD DEL CARIBE
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
DEPARTAMENTO DE CONTROL Y EVALUACIÓN**

MEDIOS DE VERIFICACIÓN SEGUNDO TRIMESTRE 2023

RESPONSABLE DEL INDICADOR: DESPACHO DE LA RECTORÍA

Indicador	
CO4A01	Porcentaje de PTC que participa en proyectos de investigación con respecto al total de PTC

Proyecto	Objetivo	PTC participantes	IES y/o red de colaboración
Comprehensive Analysis of Learning Cases in an Autonomous Navigation Task for the Evolution of General Controllers.	Navegación Robótica Autónoma.	Enrique Naredo, Candelaria Sansores, Francisco López.	Artificial Intelligence & Bio-inspired Systems Research Group (Grupo en creación).
Investigación aplicada para promover aprendizaje en un entorno laboral favorable: Viernes de consejo técnico, Civilizaciones	Coadyuvar a la promoción de un entorno laboral favorable en la Universidad del Caribe y un cuidado apropiado de los hijos e hijas de la comunidad educativa, mientras se investiga la utilidad de dos metodologías de enseñanza-aprendizaje.	Dra. Lorena Hernández von Wobeser.	
Migración internacional, globalización e integración económica	Análisis de la movilidad humana y sus impactos desde una perspectiva escalar con el objetivo de realizar recomendaciones de política pública alineadas a la agenda global	Dra. Carmen Lilia Cervantes Bello.	Centro de la Red sobre Migración de la Organización de las Naciones Unidas.
Competitividad y Problemática Financiera y Fiscal de las Empresas con énfasis en la Seguridad Social.	Análisis estadístico, económico y cuantitativo de los principales indicadores estratégicos de la Seguridad Social por Región y País para el fortalecimiento del Monitor de Seguridad Social para América. (MoSSA).	Dra. Elda Leticia León vite.	Conferencia Interamericana de Seguridad Social (CISS) / Centro Interamericano de Estudios de Seguridad Social.

Proyecto	Objetivo	PTC participantes	IES y/o red de colaboración
Aproximaciones sobre la microbiota y cinética fermentativa del Atole agrio de Quintana Roo.	Destacar los microorganismos presentes en el proceso fermentativo del atole agrio y la cinética que se genera en un periodo de 12 a 24 horas.	M. Elena Xitlali Gamarra Hernández.	UAMI-Iztapalapa.
Revalorización de los productos subutilizados del Norte del Estado de Quintana Roo.	Revalorizar el uso de los productos subutilizados por medio de un glosario que contenga maneras de preparación para la alimentación cotidiana del resto de la población	M. Elena Xitlali Gamarra Hernández M. Juan Manuel Carvajal Sánchez.	PATCAT , GI Patrimonio Culinario Alimentario y Turístico.

Fuente: Elaboración propia por los Departamentos Académicos



Elaboró

Lic. Elizabeth Aranda García Depto.
Control y Evaluación



Validó

Mtro. Rodrigo Morales Cámara
Secretario de Planeación y
Desarrollo Institucional



Autorizó

Lic. Marisol Vanegas Perez
Rectora