

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO



FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS

FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

INSTITUTO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RURALES

REESTRUCTURACIÓN DE LA MAESTRÍA EN:

AGROINDUSTRIA RURAL, DESARROLLO TERRITORIAL Y TURISMO AGROALIMENTARIO

2018



DR. FRANCISCO HERRERA TAPIA
DIRECTOR DEL INSTITUTO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RURALES
P R E S E N T E

Notifico a usted que el H. Consejo Universitario, en sesión ordinaria celebrada el 16 de marzo de 2018, acordó aprobar el dictamen que rindiera la Comisión de Planeación y Evaluación Académica e Incorporación de Estudios con los puntos resolutivos siguientes: **PRIMERO:** Se propone al H. Consejo Universitario que sea aprobada la propuesta de reestructuración del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, presentada por las facultades de Ciencias Agrícolas, Turismo y Gastronomía, y por el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. **SEGUNDO.** El programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario tendrá una duración de: Cuatro periodos lectivos (dos años). **TERCERO.** El reconocimiento académico que otorgará la Universidad Autónoma del Estado de México es el grado de:

MAESTRA O MAESTRO EN AGROINDUSTRIA RURAL, DESARROLLO TERRITORIAL Y TURISMO AGROALIMENTARIO.

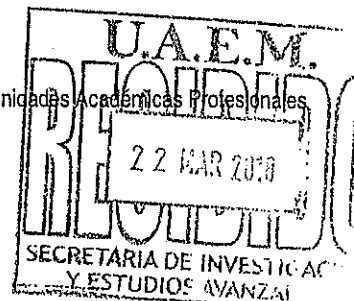
CUARTO. Antes de iniciar una siguiente promoción del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, se deberá efectuar una evaluación del mismo que permita realizar, en su caso, los ajustes correspondientes, previa autorización de los HH. Consejos de Gobierno y Académico de los organismos académicos participantes. Se enviará una copia del acta correspondiente a la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados".

Sin otro particular, le envió un cordial saludo.

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO
"2018, Año del 190 Aniversario de la Universidad Autónoma del Estado de México"

DR. EN C.S. LUIS RAÚL ORTIZ RAMÍREZ
SECRETARIO DEL H. CONSEJO UNIVERSITARIO

- c.c.p. Dr. en Ed. Alfredo Barrera Baca - Rector
- c.c.p. M. en S.P. María Estela Delgado Maya - Secretaria de Docencia
- c.c.p. Dr. en C.I.Amb. Carlos Eduardo Barrera Díaz - Secretario de Investigación y Estudios Avanzados
- c.c.p. Dr. en A. José Édgar Miranda Ortiz - Secretario de Difusión Cultural
- c.c.p. M. en Com. Jannet Socorro Valero Vilchis - Secretaria de Extensión y Vinculación
- c.c.p. M. en E. Javier González Martínez - Secretario de Administración
- c.c.p. Dr. en C. Comp. José Raymundo Marcial Romero - Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional
- c.c.p. M. en L. A. María del Pilar Ampudia García - Secretaria de Cooperación Internacional
- c.c.p. Dra. en D. Luz María Zarza Delgado - Abogada General
- c.c.p. Lic. en Com. Gastón Pedraza Muñoz - Director General de Comunicación Universitaria
- c.c.p. M. en R.I. Jorge Bernaldez García - Secretario Técnico del Gabinete
- c.c.p. M. en A.P. Guadalupe Santamaría González - Directora General de Centros Universitarios y Unidades Académicas Profesionales
- c.c.p. M. en A. Ignacio Gutiérrez Padilla - Contralor Universitario
- c.c.p. Mtro. Juan Carlos Matadamas Gómez - Director de Control Escolar
- c.c.p. Minutario
- c.c.p. Archivo



LEPA/Imm




DR. EDGAR JESÚS MORALES ROSALES
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS
PRESENTE

Notifico a usted que el H. Consejo Universitario, en sesión ordinaria celebrada el 16 de marzo de 2018, acordó aprobar el dictamen que rindiera la Comisión de Planeación y Evaluación Académica e Incorporación de Estudios con los puntos resolutivos siguientes: Notifico a usted que el H. Consejo Universitario, en sesión ordinaria celebrada el 16 de marzo de 2018, acordó aprobar el dictamen que rindiera la Comisión de Planeación y Evaluación Académica e Incorporación de Estudios con los puntos resolutivos siguientes: **PRIMERO:** Se propone al H. Consejo Universitario que sea aprobada la propuesta de reestructuración del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, presentada por las facultades de Ciencias Agrícolas, Turismo y Gastronomía, y por el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. **SEGUNDO.** El programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario tendrá una duración de: Cuatro periodos lectivos (dos años). **TERCERO.** El reconocimiento académico que otorgará la Universidad Autónoma del Estado de México es el grado de: **MAESTRA O MAESTRO EN AGROINDUSTRIA RURAL, DESARROLLO TERRITORIAL Y TURISMO AGROALIMENTARIO.**

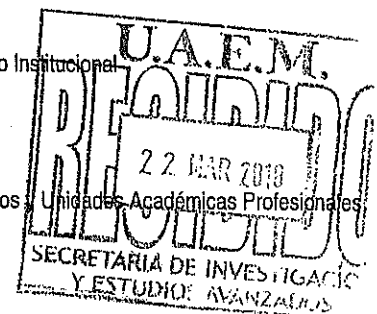
CUARTO. Antes de iniciar una siguiente promoción del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, se deberá efectuar una evaluación del mismo que permita realizar, en su caso, los ajustes correspondientes, previa autorización de los HH. Consejos de Gobierno y Académico de los organismos académicos participantes. Se enviará una copia del acta correspondiente a la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados".

Sin otro particular, le envío un cordial saludo.

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO
"2018, Año del 190 Aniversario de la Universidad Autónoma del Estado de México"


SECRETARIA DEL H. CONSEJO
UNIVERSITARIO
DR. EN C.S. LUIS RAÚL ORTIZ RAMÍREZ
SECRETARIO DEL H. CONSEJO UNIVERSITARIO

c.c.p. Dr. en Ed. Alfredo Barrera Baca - Rector
c.c.p. M. en S.P. María Estela Delgado Maya - Secretaria de Docencia
c.c.p. Dr. en C.I.Amb. Carlos Eduardo Barrera Díaz - Secretario de Investigación y Estudios Avanzados
c.c.p. Dr. en A. José Édgar Miranda Ortiz - Secretario de Difusión Cultural
c.c.p. M. en Com. Jannet Socorro Valero Vilchis - Secretaria de Extensión y Vinculación
c.c.p. M. en E Javier González Martínez - Secretario de Administración
c.c.p. Dr. en C. Comp. José Raymundo Marcial Romero - Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional
c.c.p. M. en L. A. María del Pilar Ampudia García - Secretaria de Cooperación Internacional
c.c.p. Dra. en D. Luz María Zarza Delgado - Abogada General
c.c.p. Lic. en Com. Gastón Pedraza Muñoz - Director General de Comunicación Universitaria
c.c.p. M. en R.I. Jorge Bernaldez García - Secretario Técnico del Gabinete
c.c.p. M. en A.P. Guadalupe Santamaría González - Directora General de Centros Universitarios
c.c.p. M. en A. Ignacio Gutiérrez Padilla - Contralor Universitario
c.c.p. Mtro. Juan Carlos Matadamas Gómez - Director de Control Escolar
c.c.p. Minutario
c.c.p. Archivo
LEPA/Imm





DRA. ELVA ESTHER VARGAS MARTÍNEZ
DIRECTORA DE LA FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
PRESENTE

Notifico a usted que el H. Consejo Universitario, en sesión ordinaria celebrada el 16 de marzo de 2018, acordó aprobar el dictamen que rindiera la Comisión de Planeación y Evaluación Académica e Incorporación de Estudios con los puntos resolutivos siguientes: Notifico a usted que el H. Consejo Universitario, en sesión ordinaria celebrada el 16 de marzo de 2018, acordó aprobar el dictamen que rindiera la Comisión de Planeación y Evaluación Académica e Incorporación de Estudios con los puntos resolutivos siguientes: **PRIMERO:** Se propone al H. Consejo Universitario que sea aprobada la propuesta de reestructuración del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, presentada por las facultades de Ciencias Agrícolas, Turismo y Gastronomía, y por el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. **SEGUNDO.** El programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario tendrá una duración de: Cuatro periodos lectivos (dos años). **TERCERO.** El reconocimiento académico que otorgará la Universidad Autónoma del Estado de México es el grado de:

MAESTRA O MAESTRO EN AGROINDUSTRIA RURAL, DESARROLLO TERRITORIAL Y TURISMO AGROALIMENTARIO.

CUARTO. Antes de iniciar una siguiente promoción del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, se deberá efectuar una evaluación del mismo que permita realizar, en su caso, los ajustes correspondientes, previa autorización de los HH. Consejos de Gobierno y Académico de los organismos académicos participantes. Se enviará una copia del acta correspondiente a la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados".

Sin otro particular, le envío un cordial saludo.

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO

"2018, Año del 190 Aniversario de la Universidad Autónoma del Estado de México"

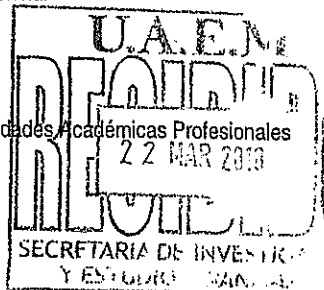


SECRETARÍA DEL H. CONSEJO
UNIVERSITARIO

DR. EN C.S. LUIS RAÚL ORTIZ RAMÍREZ
SECRETARIO DEL H. CONSEJO UNIVERSITARIO

- c.c.p. Dr. en Ed. Alfredo Barrera Baca - Rector
- c.c.p. M. en S.P. María Estela Delgado Maya - Secretaria de Docencia
- c.c.p. Dr. en C.I.Amb. Carlos Eduardo Barrera Díaz - Secretario de Investigación y Estudios Avanzados
- c.c.p. Dr. en A. José Édgar Miranda Ortiz - Secretario de Difusión Cultural
- c.c.p. M. en Com. Jannet Socorro Valero Vilchis - Secretaria de Extensión y Vinculación
- c.c.p. M. en E Javier González Martínez - Secretario de Administración
- c.c.p. Dr. en C. Comp. José Raymundo Marcial Romero - Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional
- c.c.p. M. en L. A. María del Pilar Ampudia García - Secretaria de Cooperación Internacional
- c.c.p. Dra. en D. Luz María Zarza Delgado - Abogada General
- c.c.p. Lic. en Com. Gastón Pedraza Muñoz - Director General de Comunicación Universitaria
- c.c.p. M. en R.I. Jorge Bernaldez García - Secretario Técnico del Gabinete
- c.c.p. M. en A.P. Guadalupe Santamaría González - Directora General de Centros Universitarios y Unidades Académicas Profesionales
- c.c.p. M. en A. Ignacio Gutiérrez Padilla - Contralor Universitario
- c.c.p. Mtro. Juan Carlos Matadamas Gómez - Director de Control Escolar
- c.c.p. Minutario
- c.c.p. Archivo

LEPA/imm



DICTAMEN QUE RINDE LA COMISION DE PLANEACION Y EVALUACION ACADÉMICA E INCORPORACION DE ESTUDIOS DEL H. CONSEJO UNIVERSITARIO RESPECTO A LA PROPUESTA DE REESTRUCTURACION DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE LA MAESTRÍA EN AGROINDUSTRIA RURAL, DESARROLLO TERRITORIAL Y TURISMO AGROALIMENTARIO, PRESENTADA POR LAS FACULTADES DE CIENCIAS AGRÍCOLAS, TURISMO Y GASTRONOMÍA Y EL INSTITUTO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RURALES, DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO, CON EL ACUERDO DE SUS HH. CONSEJOS DE GOBIERNO Y ACADÉMICO.

Al Honorable Consejo Universitario:

Con fundamento en los artículos 1, 2, 3, 21, 22 de la Ley de la Universidad Autónoma del Estado de México; 2, 3, 11, 54, fracción III, 99 fracción V, inciso c, del Estatuto Universitario; 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 y 26 del Reglamento de Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México, y

CONSIDERANDO

Que el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 busca que el posgrado represente el nivel cumbre del sistema educativo y constituya la vía principal para la formación de los profesionales altamente especializados que requieren las industrias, las empresas, la ciencia, la cultura, el arte, la medicina y el servicio público, entre otros, tomando en cuenta que México enfrenta el reto de impulsar el posgrado como un factor para el desarrollo de la investigación científica, la innovación tecnológica y la competitividad, necesarias para una inserción eficiente en la sociedad. Igualmente, que se pretende consolidar el perfil académico de los profesores y extender la práctica de la evaluación y acreditación para mejorar la calidad de los planes de estudio en todos sus niveles.

Que el Plan Rector de Desarrollo Institucional 2017-2021 en el proyecto transversal *Academia para el futuro*, contempla como objetivo general transformar la enseñanza y la investigación universitarias para contribuir a la formación de profesionales reflexivos, creativos e innovadores, capaces de generar soluciones con base en metodologías contemporáneas, a través del diseño de programas de estudio que incluyan materias sobre pensamiento complejo en los distintos campos del conocimiento. Además, establece que la diversificación de la oferta de estudios avanzados estará sujeta a la pertinencia del entorno.

Que las facultades de Ciencias Agrícolas, Turismo y Gastronomía, y el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, presentaron al Consejo Universitario en su sesión del día 28 de febrero de 2018 la solicitud de reestructuración del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, previa evaluación de sus HH. Consejos de Gobierno y Académico.

Que el programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario tiene como objeto de estudio el desarrollo territorial a través de la intervención en las agroindustrias rurales, los sistemas agroalimentarios localizados, los procesos de calidad, el turismo rural y las nuevas formas de inserción de los productores locales en ámbitos rurales a los mercados diferenciados.

Que el objetivo del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario es formar maestros de alto nivel, capaces de analizar, diagnosticar y solucionar los problemas del territorio a través de estrategias y acciones que contribuyan al desarrollo territorial en las áreas de agroindustria rural, desarrollo territorial y turismo agroalimentario.

Que la propuesta de reestructuración de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario atiende las recomendaciones de la evaluación plenaria emitidas por el Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC).

Que la propuesta de reestructuración del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario cumple con los requisitos establecidos en la legislación universitaria vigente.

Que previo a la implementación del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario se deberán atender las observaciones de la Comisión de Planeación y Evaluación Académica e Incorporación de Estudios del H. Consejo Universitario.

Que como acciones encaminadas al seguimiento del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario las facultades de Ciencias Agrícolas, Turismo y Gastronomía, y el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, se comprometen a:

- Presentar a la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados al inicio de cada periodo lectivo los siguientes documentos: lista de los integrantes de los cuerpos académicos que participen como profesores de tiempo completo y parcial, con el nivel académico que otorga el programa académico; lista de alumnos inscritos, egresados y graduados, y calendario de actividades académicas a desarrollar.
- Los integrantes de los cuerpos académicos que participen en el programa académico deberán revisar las líneas, programas y proyectos específicos de aplicación innovadora del conocimiento, así como los programas de las unidades de aprendizaje considerados en el plan de estudios de la maestría, y enviarlos a la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados, previo análisis y autorización de los HH. Consejos de Gobierno y Académico del organismo académico sede.
- Registrar ante la Dirección de Estudios Avanzados, de la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados, los temas de trabajo terminal inherentes al programa académico de la maestría, conforme al plan de estudios.
- Al concluir cada periodo, las facultades de Ciencias Agrícolas, Turismo y Gastronomía, y el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, deberán evaluar el desarrollo de la maestría y presentar un informe sobre su marcha, enfatizando los logros o resultados más relevantes ante sus HH. Consejos de Gobierno y Académico, proponiendo la incorporación al claustro académico de los profesores integrantes de los cuerpos académicos que reúnan el perfil idóneo; del acta que para tal efecto se

elabore, se turnará una copia a la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados.

Que una vez analizados minuciosa y exhaustivamente los puntos anteriores, la Comisión de Planeación y Evaluación Académica e Incorporación de Estudios del H. Consejo Universitario tiene a bien emitir el siguiente:

DICTAMEN

PRIMERO. Se propone al H. Consejo Universitario que sea aprobada la propuesta de reestructuración del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, presentada por las facultades de Ciencias Agrícolas, Turismo y Gastronomía, y por el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales.

SEGUNDO. El programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario tendrá una duración de:

Cuatro periodos lectivos (dos años).

TERCERO. El reconocimiento académico que otorgará la Universidad Autónoma del Estado de México es el grado de:

MAESTRA O MAESTRO EN AGROINDUSTRIA RURAL,
DESARROLLO TERRITORIAL Y TURISMO AGROALIMENTARIO.

CUARTO. Antes de iniciar una siguiente promoción del programa académico de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, se deberá efectuar una evaluación del mismo que permita realizar, en su caso, los ajustes correspondientes, previa autorización de los HH. Consejos de Gobierno y Académico de los organismos académicos participantes. Se enviará una copia del acta correspondiente a la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados.


DICTAMEN QUE RINDE LA COMISIÓN DE PLANEACIÓN Y EVALUACIÓN ACADÉMICA E INCORPORACIÓN DE ESTUDIOS DEL H. CONSEJO UNIVERSITARIO RESPECTO A LA REESTRUCTURACIÓN DE LA MAESTRÍA EN AGROINDUSTRIA RURAL, DESARROLLO TERRITORIAL Y TURISMO AGROALIMENTARIO

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO


"2018, Año del 190 Aniversario de la Universidad Autónoma del Estado de México"

Dr. en Ed. Alfredo Barrera Baca
Presidente

Dr. en C.S. Luis Raúl Ortiz Ramírez
Secretario




Dra. María de los Angeles Manzur
Quiroga
Directora del Plantel "Cuahtémoc" de la
Escuela Preparatoria




Dr. Marco Aurelio Cienfuegos Terrón
Director de la Facultad de Ciencias
Políticas y Sociales

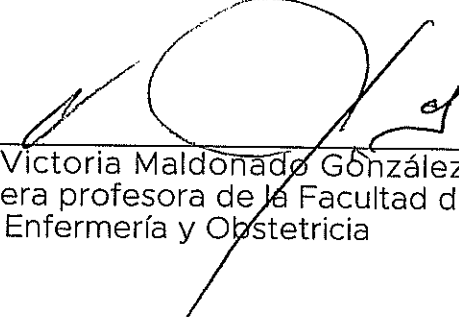
Dra. Andrea Guadalupe Sánchez Arias
Directora de la Facultad de Enfermería
y Obstetricia



Dr. Gaspar Estrada Campuzano
Consejero profesor de la Facultad de
Ciencias Agrícolas



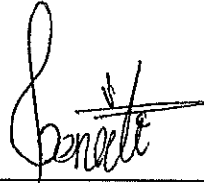
Mtra. Elizabeth Estrada Laredo
Consejera profesora de la Facultad de
Ciencias de la Conducta



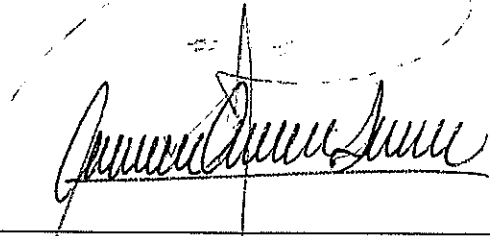
Mtra. Victoria Maldonado González
Consejera profesora de la Facultad de
Enfermería y Obstetricia



C. Miriam Daniela Martínez Silva
Consejera alumna de la Facultad de
Ciencias de la Conducta



C. Daniela Vera Luna
Consejera alumna de la Facultad de
Lenguas



C. Ernesto López Apreza
Consejero alumno del Plantel "Lic. Adolfo
López Mateos" de la Escuela Preparatoria

C. Alexis Contreras Saldívar
Consejero alumno de la Facultad
de Ciencias Políticas y Sociales

Toluca, México, a 12 de marzo de 2018

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO



FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS

FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

INSTITUTO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RURALES

REESTRUCTURACIÓN DE LA MAESTRÍA EN:

AGROINDUSTRIA RURAL, DESARROLLO TERRITORIAL Y TURISMO AGROALIMENTARIO

2018





Universidad Autónoma del Estado de México
UAEM

DIRECTORIO DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

Dr. en Ed. Alfredo Barrera Baca
Rector

Dr. en C.S Luis Raúl Ortiz Ramírez
Secretario de Rectoría

M. en S.P María Estela Delgado Maya
Secretaria de Docencia

Dr. en C.I.Amb. Carlos Eduardo Barrera Díaz
Secretario de Investigación y Estudios Avanzados

Dr. en A.V. Édgar Miranda Ortiz
Secretario de Difusión Cultural

M. en Com. Janeth Valero Vilchis
Secretaria de Extensión y Vinculación Universitaria

M. en L.A. María del Pilar Ampudia García
Secretaria de Cooperación Internacional

M. en E. Javier González Martínez
Secretario de Administración

Dr. en C.C. José Raymundo Marcial Romero
Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional

Dra. en D. Luz María Zarza Delgado
Abogada General

Lic. en Com. Gastón Pedraza Muñoz
Director General de Comunicación Universitaria

M. en A. Ignacio Gutiérrez Padilla
Contralor



**SECRETARIA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS**



Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS

DIRECTORIO

Dr. Edgar Jesús Morales Rosales

Director de la Facultad

Dr. en C. Omar Franco Mora

Subdirector Académico

Ing. Marco Antonio Bautista Rodríguez

Subdirector Administrativo

Dr. César Vences Contreras

Coordinador de Estudios Avanzados

Ing. Enrique Jaimes Arriaga

Coordinador de Planeación



**SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS**



Universidad Autónoma del Estado de México
UAEM

FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

DIRECTORIO

Dra. en C.A. Elva Esther Vargas Martínez
Directora de la Facultad

Dra. en E.T. Yanelli Daniela Palmas Castrejón
Subdirectora Académica

Mtra. en C y T.E Gloria Georgina Icaza Castro
Subdirectora Administrativa

Dr. en E.T Enrique Guadarrama Tavira
Coordinador del Centro de Investigación y Estudios Turísticos

Lic. en Gastr. Alejandro Delgado Cruz
Coordinador de Planeación





Universidad Autónoma del Estado de México
UAEM

INSTITUTO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RURALES

DIRECTORIO

Dr. en C. Francisco Herrera Tapia
Director

Dra. en C. Tizbe Teresa Arteaga Reyes
Subdirectora Académica

T.L. Graciela Campuzano González
Subdirectora Administrativa

Dra. en C. Angélica María de Jesús Espinoza Ortega
Coordinación de Investigación y Estudios Avanzados

Dr. en C.A. Humberto Thomé Ortiz
Coordinador de la Maestría en Agroindustria Rural,
Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario

Dr. en C. William Gómez Demetrio
Coordinador de Planeación





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

COMITÉ DE CURRÍCULA

Dr. en C.A. Humberto Thomé Ortiz

Dr. François Boucher

Dr. en C.A.R.N. Enrique Espinosa Ayala

Dra. en C. Angélica Espinoza Ortega

Dr. en C.A.R.N. Francisco Herrera Tapia

Dra. en E. D. María Cristina Chávez Mejía

Dr. en C. A. Andrés López Ojeda

Dr. en C. Anastasio García Martínez

Dr. en E. Omar Ernesto Terán Varela

Mtra. en E.S.F.T. Martha Garduño Mendoza

Mtra. en E.S.F.T. Celia Guzmán Hernández

M. en A. Martha Lilia Mejía Reynoso

M. en E. T. María Magdalena Munguía Reyes

Dr. en C.S. Javier Jesús Ramírez Hernández

Dra. en B. Baciliza Quintero Salazar

M.A.R.D.T.Y.T.A. Iraís González Domínguez

Mtra. en Camb. María Eugenia Guadarrama Guadarrama

Dra. en E. Jessica Alejandra Avitia Rodríguez

Dr. en C.A.R.N. William Gómez Demetrio

Dr. A. F. Héctor Favila Cisneros

Dra. en C.E.A. Patricia García Hernández



**SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS**



Exposición de motivos de la propuesta de reestructuración

Con la finalidad de cumplir con las consideraciones que se han realizado en las recomendaciones anteriores, emitidas por las comisiones evaluadoras del Programa Nacional de Posgrados de Calidad, se desarrollaron cambios de forma y fondo que permiten aumentar la productividad de los profesores y la movilidad de los estudiantes. La Comisión Académica de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, en la revisión del plan de estudios, identificó que los alumnos iniciaban el programa en cualquiera de los tres diplomados (Sistemas Agroalimentarios Localizados, Calificación y Diferenciación de Productos Agroalimentarios o Turismo Agroalimentario), lo cual se consideró que no era lo más adecuado, proponiendo que los alumnos de primer ingreso iniciaran el programa con el módulo agroindustria rural, territorio y sistemas agroalimentarios localizados, que constituye la base teórico-metodológica del programa. Para los evaluadores del Programa Nacional de Posgrados de Calidad, la estructura por diplomados no conforma un programa de maestría y no garantiza la flexibilidad del plan de estudios. Por tal motivo los evaluadores sugieren eliminar dichos diplomados.

Bajo estos argumentos se presenta la propuesta de un plan de estudios flexible con una clara trayectoria académica de los estudiantes, que les permitirá cursar unidades de aprendizaje básicas como fundamento de la Maestría y unidades de aprendizaje optativas que refuerzan su perfil de egreso de acuerdo a la LGAC seleccionada. De esta manera, en el plan de estudios propuesto se eliminan los diplomados, integrándose Unidades de Aprendizaje: obligatorias básicas, disciplinarias, de aplicación de conocimiento y optativas.

Esta propuesta de reestructuración se alinea, rigurosamente, con las políticas, procedimientos e instancias que dan viabilidad al Sistema Interno de Aseguramiento de la Calidad de los programas de posgrado de la Universidad Autónoma del Estado de México.

Fue trabajada, cuidadosamente, la presentación sobre los Estados del Arte, que se construyó a partir de la concepción de los Sistemas Agroalimentarios Localizados y la epistemología del desarrollo rural desde los países del Sur. Ambos aspectos permiten el contar con un andamiaje teórico conceptual robusto para una maestría con un eminente fin práctico, como es nuestro posgrado de corte profesional.

Fue revisado el perfil de egreso de los estudiantes del programa de posgrado, con la finalidad de replantear un conjunto de competencias, habilidades, conocimientos, actitudes y valores que mantuvieran equilibrio para la incidencia profesional en el campo del turismo agroalimentario, el desarrollo territorial y la agroindustria rural. Para ello, fueron definidas, las tres Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Se desarrolló un plan de estudios más flexible y específico que permitiera a los estudiantes insertarse al mercado como especialistas en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Una de las recomendaciones explícitas emitidas por la última evaluación del programa ante el Programa Nacional del Posgrados de Calidad, del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, era lograr su reestructuración para presentar un programa pertinente, y de acuerdo con las necesidades contemporáneas del campo mexicano.

Se rediseñó el mapa curricular a partir de una definición precisa de los cursos obligatorios y optativos, así como el trabajo de campo en relación con las asignaturas y su valor en créditos y carga horaria. En ese sentido, se dio especial importancia a la necesidad de generar un programa flexible, que permitiera el desarrollo de trayectorias alternativas de acuerdo a las necesidades específicas de cada estudiante.

Esta nueva versión, realiza una descripción detallada sobre los instrumentos, criterios y procedimientos de evaluación de los estudiantes, en la cual se establecen, de forma transparente, las evaluaciones respecto a su lugar en el plan de estudios. Se cambia la modalidad del posgrado con el fin de reflejar la dinámica de trabajo del programa, por lo que de ser un programa multisede, se le plantea como un programa multidependencia que concentra su trabajo en tres diferentes organismos del Campus Toluca de la Universidad Autónoma del Estado de México.

Igualmente, la flexibilidad del Plan de Estudios permite mayores oportunidades de movilidad de estudiantes y profesores, que son un aspecto ineludible en tiempos de globalización e internacionalización de la academia. La presente reestructuración del plan contempla y estimula la vinculación del programa con los sectores de la sociedad a través de contenidos, objetivos y acciones concretas.

La estancia profesional planteada al final del Plan de Estudios, plantea la posibilidad del desarrollo de estancias, nacionales e internacionales, así como las Unidades de Aprendizaje, relacionadas con la aplicación de conocimiento, que permiten el desarrollo de diversas actividades de vinculación con los sectores de la sociedad, a través de acciones de colaboración e intercambio académico, consultorías, servicios, proyectos de desarrollo y transferencia de tecnologías.



SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



ÍNDICE

Exposición de Motivos de la propuesta de reestructuración	7
1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN	11
2. PRESENTACIÓN	12
3. FUNDAMENTACIÓN ACADÉMICA	14
3.1 Justificación	14
3.1.1. Justificación Educativa	17
3.1.2 Justificación Disciplinaria	23
3.1.3 Justificación Institucional	26
3.2 Antecedentes	27
3.3 Marco Conceptual	27
3.3.1 El Desarrollo Territorial a través del enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados	29
3.3.2 Activación de la Agroindustria Rural a partir de la Calidad, Calificación y Diferenciación de Productos Agroalimentarios	31
3.3.3 Turismo Agroalimentario como una categoría del Turismo rural	35
3.4 Marco Contextual	37
3.4.1 Desarrollo humano	39
3.5 Marco institucional	43
4. PLANEACIÓN CURRICULAR	45
4.1 Naturaleza del PE	45
4.2 Objeto de estudio	46
4.3 Objetivos del Programa de Estudio	46
4.3.1 Objetivo general	46
4.3.2 Objetivos particulares	46
4.4 Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento	47
4.5 Cuerpos Académicos	48
4.6 Áreas de integración del Plan de Estudios	50
4.7 Mapa Curricular	52
4.8 Estructura curricular	53
4.9 Objetivos y contenidos generales de las Unidades de Aprendizaje	56
5. GESTIÓN OPERATIVA DEL PROGRAMA	
5.1 Personal académico	



5.1.1 Núcleo Académico Básico	106
5.1.2 Profesores de Tiempo Parcial	108
5.2 Estructura Académico administrativa	109
5.2.1 Comisión Académica	109
5.2.2 Coordinador del programa	110
5.2.3 Comité de Tutores	111
6. REQUISITOS ACADÉMICOS	113
6.1 Perfil de ingreso	113
6.2 Requisitos de ingreso	113
6.3 Criterios y procedimientos de selección	116
6.4 Requisitos de permanencia	116
6.5 Requisitos para la obtención del Grado	119
6.6 Perfil del egresado	124
7. NORMAS OPERATIVAS	125
8. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPO	127
9. VINCULACIÓN	130
9.1. Vinculación intrainstitucional	130
9.2 Vinculación interinstitucional	131
9.2.1 Movilidad	132
9.2.1.1 Movilidad nacional	134
9.2.1.2 Movilidad internacional	135
10. SISTEMAS DE EVALUACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS	136
11. BIBLIOGRAFÍA	140
12. ANEXOS	143
12.1 Estudio de Factibilidad	143
12.2 Datos curriculares del Núcleo Académico Básico	148
12.3 Cuadro comparativo del plan de estudios vigente y la nueva propuesta	225



1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del Plan de Estudios

Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentaria

Organismos y Dependencias académicas que lo proponen

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (SEDE)

Facultad de Ciencias Agrícolas

Facultad de Turismo y Gastronomía

Duración del programa

4 periodos lectivos

Orientación del Plan de Estudios

Profesional

Modalidad del Plan de Estudios

Presencial

Grado que otorga

Maestro o Maestra en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario

Tipo de sede

Multidependencia

Periodicidad de nuevo ingreso

Anual

Objeto de estudio

El desarrollo territorial a través de la intervención en las agroindustrias rurales, los Sistemas Agroalimentarios Localizados, los procesos de calidad, el turismo rural y las nuevas formas de inserción de los productores locales en ámbitos rurales a los mercados diferenciados.

Objetivo general

Formar maestros de alto nivel, capaces de analizar, diagnosticar y solucionar los problemas del territorio a través de estrategias y acciones que contribuyan al desarrollo territorial en las áreas de: Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial Y Turismo Agroalimentario.

Total de Créditos

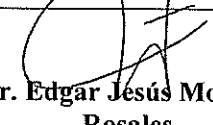

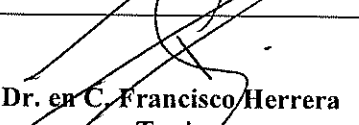
110

Total de Unidades de Aprendizaje

13

Áreas y disciplinas del conocimiento en que se ubica el Plan de Estudios

Ciencias Económicas y Sociales.

 Dr. Edgar Jesús Morales Rosales Director de la Facultad de Ciencias Agrícolas	 Dra. En C.A. EIVA Esther Vargas Martínez Directora de la Facultad de Turismo y Gastronomía	 Dr. en C. Francisco Herrera Tapia Director del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
--	--	---





2. PRESENTACIÓN

La Universidad Autónoma del Estado de México, a través de la Facultad Ciencias Agrícolas; la Facultad de Turismo y Gastronomía; y el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, derivado de una relación estrecha con el Instituto de Estudios Políticos de Toulouse, Francia, crean la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, con la intención de contribuir a la formación y actualización de profesionistas dedicados a la Agroindustria Rural, el Desarrollo Territorial y el Turismo Agroalimentario, bajo el enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados.

En atención al compromiso institucional de continuar fortaleciendo la actividad agropecuaria y mejorar la calidad de los profesionales involucrados en ella, el Plan de Estudios de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario se plantea como un proyecto innovador orientado a la atención de una amplia gama de demandas sociales. El programa es innovador porque a nivel nacional y Latinoamérica es el único que aborda de manera integral los ejes de la agroindustria rural, el enfoque territorial y el turismo agroalimentario, como estrategias de desarrollo, acordes con las tendencias internacionales, las necesidades de las localidades rurales y de la sociedad en su conjunto.

Las necesidades detectadas en el sector rural latinoamericano apuntan a la generación de fuentes de empleo complementarias a la agricultura, la creación de cadenas de valor, y la oferta de servicios (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2014), acciones sustantivas que son el foco de interés de la maestría. El programa es de orientación profesional. De esta manera, a diferencia de un posgrado de investigación que tiene como objetivo primordial la generación de conocimiento, esta maestría proporciona y acentúa herramientas de la praxis, para crear y aplicar propuestas que den soluciones a problemas relacionados con la agroindustria rural, el desarrollo territorial y el turismo agroalimentario.

Esta maestría se realiza en 4 periodos lectivos (2 años) y está compuesta por 4 periodos académicos (cada uno con cursos y trabajos prácticos). Como parte del seguimiento y evaluación al Trabajo Terminal de Grado de los estudiantes, se realizará un Coloquio de Maestranteros donde se presentan los avances del proyecto de investigación en los periodos primero, segundo, tercero y cuarto, de manera que para el cuarto periodo lectivo, los estudiantes concluirían su Trabajo Terminal de Grado. La Maestría se realizará bajo las modalidades de escolarizada y presencial.

Se trata de un plan de estudios multidisciplinario, interdisciplinario y transdisciplinario basado en tres Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento (Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario). El programa relaciona el conocimiento con la práctica.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

incorporando criterios valorativos y compromisos éticos, es decir, produciendo conocimiento con base en la realidad práctica; asimismo, con la participación dialógica y cooperativa entre los actores para que exista una integración participativa que permita percibir, comprender, clarificar e iluminar los significados y acciones, es decir, que conforme una relación participativa de conocimientos y prácticas (Bolívar, 2007).





3. FUNDAMENTACIÓN ACADÉMICA

3.1 Justificación

La Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario oferta una formación profesional de alto nivel, inserta en las nuevas realidades rurales, que van más allá de lo únicamente agropecuario. En tal contexto ofrece enfoques innovadores que permiten a sus egresados incidir en el desarrollo del potencial de los capitales humanos, sociales, naturales y productivos de las comunidades rurales, a fin de crear modelos de desarrollo local sustentable, que representen opciones de vida digna en armonía con sus recursos territoriales, a través de potenciar las concentraciones agroindustriales que permitan agregar valor a sus productos y su “saber hacer” bajo un modelo donde lo propio se convierte en opción de desarrollo local.

Este programa incide en uno de los ámbitos más desfavorecidos y precarios de la sociedad, como es el espacio rural. Esto implica la creación de programas de posgrado acordes y pertinentes para atender profesionalmente las necesidades de las comunidades rurales.

La agricultura en Latinoamérica tiene aún gran importancia en el empleo y los ingresos, al tiempo que la modernización agropecuaria es desigual. Actualmente, la diversificación económica es prioridad en el medio rural, dado el incremento demográfico de su población y ante el hecho de que muchas comunidades rurales quedan fuera de la modernización impulsada con una visión industrial a gran escala.

La diversificación económica es importante porque es la única forma de responder al crecimiento de la población rural, de facilitar la modernización agraria, de absorber la fuerza de trabajo disponible y ofrecer alternativas económicas viables al campesinado pobre. En la actualidad, el empleo urbano se ha visto reducido, por lo que muchas personas se ven obligadas a permanecer en sus comunidades donde la actividad agropecuaria no brinda ya oportunidades para todos, ni ingresos suficientes; por lo que es necesario realizar otras actividades que permitan complementar las actividades agropecuarias, generando ingresos y nuevas oportunidades.

Actualmente, el desarrollo futuro se entiende como la complementariedad entre las áreas rurales y las urbanas para lograr cohesión social, económica y la sostenibilidad ambiental. Ya no se habla de desarrollo rural, sino de desarrollo territorial, lo que requiere políticas orientadas a zonas amplias e interconectadas, guiadas por una lógica integral, que procuren la





sostenibilidad social económica y ambiental; y que contribuyan a mejorar la calidad de vida de la población.

Es en ese sentido, el concepto de ruralidad está cambiando rápidamente hacia una nueva forma de concebir el desarrollo rural, mediante una concepción basada en un enfoque territorial con las siguientes características:

- Dimensión territorial en oposición a lo sectorial, emergencia de nuevas funciones y servicios rurales más allá de lo estrictamente agropecuario;
- Vínculos entre las pequeñas ciudades y el campo circundante y la relación entre el desarrollo urbano y la agricultura;
- La complementariedad entre la agricultura y otras ocupaciones;
- La función residencial y turística de la áreas rurales;
- La integración de las áreas rurales a los mercados globales, lo que destaca la importancia de la competitividad territorial frente a lo puramente empresarial o sectorial;
- El potencial económico que ofrecen los activos ligados al territorio, de tipo geográfico, histórico, cultural, alimentario;
- La participación en las políticas y programas de desarrollo rural de los diversos agentes involucrados y la concertación de ellos.

Tan pertinente es este enfoque que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura considera éstos aspectos como fundamentales para el desarrollo en América Latina, e incluso las actuales políticas de desarrollo rural de la Unión Europea consideran estos nuevos enfoques que proponen fortalecer y potenciar las interacciones entre los ámbitos rural y urbano, el desarrollo de las comunicaciones y tecnologías, la percepción del significado de lo rural, el cambio de los flujos migratorios, las demandas de los espacios naturales, exigencias de los consumidores en sanidad y calidad de los alimentos, así como los aspectos ambientales y paisajísticos, el creciente número de actividades económicas en el medio rural y sus implicaciones en el medio circundante; es decir una visión multifuncional donde la agricultura es sólo un factor más y ni siquiera el más relevante desde el punto de vista económico y de creación de la ocupación.

El concepto nueva ruralidad concibe al medio rural no sólo como productor de alimentos en volumen, sino que es prestador de servicios, de forma que su población no sólo vive de lo que el campo produce. En ese sentido, el turismo, la promoción de la cultura y la transformación de alimentos de calidad, con sellos como Marcas Colectivas o Denominaciones de Origen





convierten en un objetivo fundamental para el desarrollo socioeconómico de los espacios rurales.

Por su naturaleza multi e interdisciplinaria este programa de Maestría con orientación profesional, requiere un acercamiento no lineal para apreciar la visión de conjunto que le da sentido y sustento a la propuesta, desde una visión de desarrollo local sustentable, en el centro de intersección de los tres ejes teórico-prácticos de la maestría.

La interacción (intersección) entre Agroindustria Rural y Desarrollo Territorial explica cómo a través de productos agroalimentarios locales con identidad geográfica se generan las nociones de “identidad territorial” e “identidad alimenticia”. Las agroindustrias rurales contribuyen al desarrollo local, al aumentar y retener el valor agregado; crear ingresos y empleo a la vez que valorizan recursos locales y permiten el fortalecimiento de la institucionalidad y las capacidades locales, a través de diversas empresas que se articulan con otros actores dentro de cadenas que conforman conglomerados alrededor de activos específicos de un territorio.

A su vez, la intersección entre el desarrollo territorial y el turismo agroalimentario explica cómo los conceptos de nueva ruralidad van más allá de la producción primaria y aún la transformación secundaria agropecuaria, puesto que es a través de otras actividades que se valoran los activos tangibles e intangibles del territorio y cómo es factible lograr el desarrollo local más allá de lo posible únicamente a través de la producción agropecuaria y su transformación agroindustrial.

La interacción/intersección entre Agroindustria Rural y Turismo Agroalimentario explica cómo los productos agroalimentarios locales, con fuerte identidad territorial y alimentaria, permiten desarrollar diferentes actividades y productos turísticos donde el punto de partida como objeto del turismo es la degustación, consumo y adquisición de esos productos agroalimentarios del cual parten otras actividades turísticas (rutas gastronómicas, restaurantería, agro-turismo, etc.).

El enfoque que une estos ejes de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario es el de los Sistemas Agroalimentarios Localizados el cual privilegia precisamente el desarrollo de esos productos locales estrechamente vinculados a un territorio y una sociedad dada, que les permite activar las dinámicas económicas, sociales y culturales, que a su vez brindan identidad a las propias comunidades y sus territorios al lograr, por ejemplo, Denominaciones de Origen Protegidas. A su vez, estas dinámicas permiten a las comunidades rurales enfrentar de mejor manera los retos de la economía global. Estrechamente vinculado con esto, se tiene al turismo agroalimentario como una alternativa y opción más para la generación de empleos e ingresos en esas comunidades, además de convertirse en un





importante medio para la difusión de sus propias tradiciones culturales. Por lo tanto, es la interacción dinámica entre estos tres ejes que aporta a un desarrollo local sostenible.

En torno a estos ejes se constituyen las Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento de la Maestría que son: A) Agroindustria Rural, B) Desarrollo Territorial, y C) Turismo Agroalimentario.

Al ser una maestría con orientación profesional se espera que el estudiante al egresar pueda contribuir a la solución de diversas problemáticas de orden productivo, procesos técnicos de transformación agroindustrial, turismo, organización rural o planificación.

3.1.1 Justificación educativa

La educación es un componente esencial para el desarrollo social y la realización del individuo. De manera específica, los estudios de posgrado desempeñan un papel fundamental en los procesos de transformación sociocultural, debido a que constituyen el espacio idóneo para formar los recursos humanos de alto nivel que se requieren para generar y aplicar el conocimiento de manera innovadora, y así contribuir con el desarrollo integral de las sociedades (Serna, 2011).

En los últimos 60 años, nuestro país ha experimentado un incremento significativo en la oferta educativa, lo cual constituye un factor importante en la atención a las demandas sociales que enfrenta México que, paralelamente, han aumentado en número y complejidad. En 1950 había 39 instituciones de educación superior, en el 2017 se tienen registrados 2155 programas de posgrado dentro del Programa Nacional de Posgrado de Calidad. Las principales zonas metropolitanas del país, Ciudad de México, Guadalajara, Monterrey y Puebla, concentran la matrícula del nivel de especialidad, maestría y doctorado (Tuirán, 2011), lo que habla de una considerable centralización de los sectores científico y educativo, que igualmente incide en un sesgo urbano de la atención a problemáticas específicas que requiere el campo.

Dentro de las funciones sustantivas de los programas de posgrado, no sólo se encuentra la atención a las necesidades formativas de la sociedad, sino que además, se procura la vinculación de las instituciones de educación superior con el sector social, productivo y cultural del país, de manera que los procesos educativos y de generación y aplicación innovadora del conocimiento se vean reflejados en el beneficio de la colectividad. Lo anterior supone la necesidad de consolidar un sistema científico, cultural y tecnológico nacional, a partir de criterios precisos, con base en los que se definan, claramente, los requisitos para estudios de especialización, maestría y doctorado, al mismo tiempo que permitan la pertinencia de las áreas profesionales y de las líneas de investigación (Tuirán, 2011).





En México existe una oferta educativa que tiene el reto de satisfacer las necesidades de educación, generación científica y aplicación tecnológica de 123.5 millones de habitantes, según el Censo de Población y Vivienda 2017; de los cuales, en números redondos, hay 10 millones de jóvenes de entre 19 y 23 años que integran el sector poblacional que tiene edad para cursar los estudios de licenciatura, quienes en un cierto porcentaje son los candidatos a cursar estudios de posgrado para el desarrollo de conocimientos, capacidades y competencias de alto nivel.

En otro sentido, cifras de la “Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo” para inicios de 2013 muestran que la tasa de subocupación fue de 8.5% y la población desocupada alcanzó una tasa del 5.0%, esto sugiere la necesidad de incidir sobre el desarrollo de proyectos productivos integrales, que abran espacios para el desarrollo productivo de los individuos, lo cual se considera que puede mejorar a través de procesos de innovación y diversificación en las actividades productivas agroindustriales, de particular relevancia para la población del medio rural.

De acuerdo con Serna (2011) existe la imperiosa necesidad de ofertar nuevos programas educativos que respondan a estas exigencias, y son precisamente los posgrados con orientación profesional los que desempeñan un papel importante en la formación práctica, dado que su propósito principal es desarrollar habilidades y capacidades en los estudiantes para realizar trabajos que contribuyan a la generación e innovación de actividades productivas agroindustriales, turísticas y alimentarias. Que coadyuven en la creación de riqueza y bienestar en el medio rural.

De acuerdo con información vertida en la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (2013), se registra un crecimiento demográfico que implica la necesidad de generar empleos, siendo el medio rural un espacio en el que emergen opciones de desarrollo profesional y formas de ocupación a través de actividades productivas que son revalorados en el contexto de la globalización y las crisis urbanas.

Llama la atención que de los 52.2 millones de personas económicamente activas en México (INEGI, 2013), existen menos oportunidades laborales para las mujeres, lo que supone la necesidad de generar propuestas de desarrollo territorial con un enfoque transversal de género, justicia y equidad, siendo ello una precondition insoslayable para la transformación social y productiva del país. Asimismo, 13.5% de la población económicamente activa trabaja en el sector primario, mientras que el 23.6% trabaja en el secundario y el 62.3% trabaja en el terciario o de servicios. Lo anterior refleja la evidente minoría de los actores sociales dedicados a las actividades primarias, frente a una creciente mayoría que cada día se integra al terciario. Ciertamente, esto se asocia con la baja capacidad de las actividades primarias



tradicionales para generar empleos competitivos, lo cual se ha acrecentado en el contexto de la globalización y el advenimiento de las agroindustrias transnacionales.

En estos términos, es necesario diversificar y agregar valor a las cadenas productivas, a través de la investigación y la innovación tecnológica de los procesos agroindustriales, que apunten a la calificación de los productos rurales, su incorporación a mercados más dinámicos y su aprovechamiento integral como productos y servicios turísticos. Ello significa que el desarrollo de recursos humanos de alto nivel, es una cuestión insoslayable para la transformación productiva del medio rural, tanto en materia de política pública como en términos de política educativa.

El sector agroalimentario es un sector estratégico para cualquier país y debe dársele una atención prioritaria, por ello la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario forma recursos de alto nivel que tienen la capacidad y competencias para incidir positivamente en el crecimiento de este sector, a través de la generación de conocimientos y desarrollo tecnológico innovador. Los egresados aplican enfoques novedosos que atienden problemas agroalimentarios con orientación territorial.

En el PNPC 2017 hay 43 posgrados de áreas afines a esta maestría, de los cuales ninguno articula los estudios agroalimentarios, el desarrollo territorial y el turismo. Así, la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario se sustenta en la escasa oferta de posgrados con enfoque territorial como se muestra en la tabla 1, en la cual se identifican 12 posgrados de orientación profesional y 30 de investigación, ya sea con enfoque de desarrollo o de desarrollo territorial. Esta misma realidad se comparte con los países de América Latina por lo que la maestría resulta oferta atractiva no sólo para México sino para toda la región.



Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Tabla 1. Posgrados registrados en el PNPC 2018 de áreas afines a la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario

Institución	Programa	Orientación
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla	Maestría en Desarrollo Económico y Cooperación Internacional	Profesional
Colegio de Posgraduados	Maestría en Paisaje y Turismo Rural	Profesional
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla	Doctorado en Economía Política del Desarrollo	Investigación
El Colegio de Tlaxcala, A.C.	Doctorado en Desarrollo Regional	Investigación
El Colegio Mexiquense, A. C.	Maestría en Ciencias Sociales con Especialidad en Desarrollo Municipal	Investigación
Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (Sede México)	Maestría en Población y Desarrollo	Investigación
Instituto de Investigaciones "Dr. José María Luis Mora"	Maestría en Cooperación Internacional para el Desarrollo	Profesional
Instituto Tecnológico de Mérida	Maestría en Planificación de Empresas y Desarrollo Regional	Profesional
Instituto Tecnológico de Oaxaca	Maestría en Ciencias en Desarrollo Regional y Tecnológico	Profesional
Instituto Tecnológico de Oaxaca	Doctorado en Ciencias en Desarrollo Regional y Tecnológico	Investigación
Universidad Autónoma Agraria "Antonio Narro"	Doctorado en Ciencias en Producción Agropecuaria	Investigación
Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro	Maestría en Ciencias en Producción Agropecuaria	Investigación
Universidad Autónoma Baja California Sur	Posgrado en Ciencias Sociales: Desarrollo Sustentable y Globalización	Investigación
Universidad Autónoma Chapingo	Maestría Profesional en Estrategia Agroempresarial	Profesional
Universidad Autónoma Chapingo	Maestría en Ciencias en Estrategia Agroempresarial	Investigación
Universidad Autónoma Chapingo	Doctorado en Problemas Económico-Agroindustriales	Investigación
Universidad Autónoma Chapingo	Maestría en Ciencias en Desarrollo Rural Regional	Investigación
Universidad Autónoma Chapingo	Maestría en Ciencias, en Sociología Rural, Ciencia y Tecnología Agroalimentaria	Investigación
Universidad Autónoma de Baja California	Maestría y Doctorado en Planeación y Desarrollo Sustentable	Investigación
Universidad Autónoma de Baja California	Doctorado en Estudios del Desarrollo Global	Investigación
Universidad Autónoma de Baja California	Doctorado en Medio Ambiente y Desarrollo	Investigación



SECRETARÍA DE INVESTIGACION Y ESTUDIOS AVANZADOS



Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Institución	Programa	Orientación
Universidad Autónoma de Baja California	Maestría en Estudios del Desarrollo Global	Investigación
Universidad Autónoma de Chihuahua	Maestría en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Investigación
Universidad Autónoma de Nayarit	Maestría en Desarrollo Económico Local	Investigación
Universidad Autónoma de Nuevo León	Maestría en Trabajo Social con Orientación en Proyectos Sociales	Profesional
Universidad Autónoma de Nuevo León	Doctorado en Ciencias Sociales con Orientación en Desarrollo Sustentable	Investigación
Universidad Autónoma de Nuevo León	Doctorado en Filosofía con Orientación en Trabajo Social y Políticas Comparadas de Bienestar Social	Investigación
Universidad Autónoma de Tamaulipas	Maestría en Ciencias en Sistemas Agropecuarios y Medio Ambiente	Investigación
Universidad Autónoma de Zacatecas	Doctorado en Estudios del Desarrollo	Investigación
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo	Maestría en Gobierno y Gestión Local	Profesional
Universidad Autónoma del Estado de Morelos	Maestría en Estudios de Población y Desarrollo Regional	Investigación
Universidad Autónoma del Estado de Morelos	Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Desarrollo Rural	Investigación
Universidad Autónoma del Estado de Morelos	Maestría en Ciencias Agropecuarias y Desarrollo Rural	Investigación
Universidad Autónoma Metropolitana	Especialización, Maestría y Doctorado en Desarrollo Rural	Investigación
Universidad de Colima	Especialidad en Ciencias del Ambiente, Gestión y Sustentabilidad	Profesional
Universidad de Guadalajara	Maestría en Políticas Públicas de Gobiernos Locales	Profesional
Universidad de Guadalajara	Maestría en Gestión y Desarrollo Social	Profesional
Universidad de Guadalajara	Maestría en Desarrollo Local y Territorio	Investigación
Universidad de Sonora	Especialización en Desarrollo Sustentable	Profesional
Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo	Maestría en Geociencias y Planificación del Territorio	Investigación
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla	Doctorado en Desarrollo Económico y Sectorial Estratégico	Investigación
Universidad Tecnológica de La Mixteca	Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos	Investigación
Universidad Veracruzana	Maestría en Manejo y Explotación de Los Agrosistemas de la Caña de Azúcar	Profesional

Fuente: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) (2018).



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN
Y ESTUDIOS AVANZADOS



La Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario tiene el objetivo de ofrecer una formación integral de alto nivel que atienda las necesidades y problemáticas de las nuevas realidades rurales, a través de una gran diversidad de acciones y estrategias que exceden el ámbito estrictamente agropecuario. En estos términos, el programa ofrece enfoques innovadores que permiten a sus egresados incidir en el desarrollo del potencial de los capitales social, natural y económico de las comunidades rurales, a fin de crear modelos de desarrollo sustentable, que incrementen la calidad de vida de los actores sociales e incentiven visiones de transformación territorial con enfoque endógeno.

De acuerdo con estadísticas oficiales en 40% de los municipios del país, el porcentaje de la población en situación de pobreza es mayor al 75% y la mayoría de estos son municipios pequeños, rurales y con altos porcentajes de población de habla indígena (Plan Nacional de Desarrollo, 2013-2018). Dada esta condición socioeconómica de las zonas rurales, se requieren soluciones oportunas en el terreno de la investigación-acción, lo cual se verá reflejado en el diseño de propuestas en las tres líneas generales de investigación y aplicación innovadora de conocimiento que promueve la Maestría en Agroindustria Rural Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. La investigación-acción es una metodología apropiada para generar cambios sociales con una visión horizontal, que implica la participación activa y conjunta de especialistas y actores sociales en los procesos de cambio tecnológico, adquisición de capacidades y organización colectiva por parte de los grupos implicados.

Por tales motivos, los contenidos del plan de estudio enfatizan el desarrollo de capacidades en los estudiantes para analizar, comprender y facilitar de forma integral los procesos de desarrollo rural y la transformación sociocultural para, a partir de ello, reconocer aquellos que pueden representar obstáculos u oportunidades para el desarrollo y aplicación de sus propuestas.

En este sentido, la formación multidisciplinaria de los estudiantes abre la posibilidad para atender las problemáticas de los territorios rurales desde una óptica integral y sistémica, a través de la formulación, implementación y evaluación de proyectos de desarrollo rural técnicamente viables, social y ambientalmente responsables. Lo anterior supone uno de los rasgos más distintivos de la maestría, que es el atender la dimensión multi-escalar de la ruralidad en México, que abarca desde las pequeñas unidades productivas de subsistencia, hasta los conglomerados de producción que generan vínculos de identidad con el territorio, lo que supone la necesidad de una formación técnica eficaz y una perspectiva humanista acorde con las demandas, necesidades sociales y las características de la población rural del país.



3.1.2 Justificación disciplinaria

La Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, surge de la necesidad de atender distintas problemáticas vinculadas con los sistemas agroalimentarios

localizados, la calidad de los productos, y el turismo agroalimentario. En general, la maestría pretende contribuir al desarrollo de los territorios rurales, a través de la formación pertinente de sus estudiantes de posgrado. Esta misma línea de pertinencia académica se alinea con los instrumentos de planeación como son el Plan Nacional de Desarrollo (2013-2018), y el Plan de Desarrollo del Estado de México (2017-2021).

Dada esta condición socioeconómica de las zonas rurales se requieren soluciones oportunas en el terreno de la investigación-acción, lo cual se verá reflejado en el diseño de propuestas en las tres líneas de generación y aplicación del conocimiento que promueve la maestría. La investigación-acción que se promueve es una metodología que es capaz de generar cambios sociales, esto es, procesos de transición, ya que tiene la bondad de trabajar a distintos niveles: desde el nivel local, así mismo es una metodología que permitiría estudiar aquellas figuras de organización ya consolidadas, tales como las organizaciones civiles, los consejos de desarrollo rural, organizaciones productivas, etcétera. En este sentido, intenta no sólo promover el cambio tecnológico, sino también favorecer la adquisición de capacidades y la organización por parte de los grupos implicados para que puedan continuar el proceso por sí mismos, así como interactuar con otros ámbitos distintos al de su comunidad.

En ese sentido, los contenidos del plan de estudio enfatizan el desarrollo capacidades en los estudiantes para analizar y comprender de forma integral los fenómenos rurales, y a partir de ello reconocer aquellos que pueden representar obstáculos u oportunidades para el desarrollo y aterrizaje de sus propuestas. Entre los problemas actuales del medio rural destacan la falta de transferencia de la propiedad agraria, la persistencia de conflictos por la posesión de la tierra, el envejecimiento de los sujetos agrarios y la feminización del campo derivado de los movimientos migratorios, todas ellas problemáticas que deben afrontarse para lograr un desarrollo agrario justo y equitativo (Plan Nacional de Desarrollo, 2013-2018: 46). En ese sentido, la formación multidisciplinaria de los estudiantes abre la posibilidad para atender desde una óptica integral las problemáticas de los territorios rurales, y desarrollar así proyectos técnicamente viables, social y ambientalmente convenientes. Tomando en cuenta que en el campo la mayoría de las unidades económicas son de subsistencia, se requiere también una formación técnica eficaz y una formación humanista acorde con las demandas y necesidades sociales de la población rural.





De esta forma, estudios como el del Grupo Interagencial de Desarrollo Rural en México destacan la participación de los profesionales del sector rural como prestadores de servicios

profesionales que pueden “identificar las necesidades tecnológicas de los productores agropecuarios, fungir como enlace entre los centros de investigación y los demandantes de tecnología y, con una orientación de negocios, impulsar su aplicación” (Banco Mundial, et al, 2007: 45). De igual forma, el estudio sugiere que “El sistema de prestadores de servicios profesionales deberá tener mayor conexión con el sistema de ciencia y tecnología, para garantizar la calidad y pertinencia, y deberá contar con mayor capacidad para atender las demandas de los pequeños productores para aumentar sustancialmente su cobertura (Banco Mundial, *et al.*, 2007: 34). La participación eficaz de los prestadores de servicios, en los temas prioritarios del sector rural, dependerá de la buena formación que tengan en los niveles de licenciatura y posgrado, en este último caso los egresados de la maestría proveerán a los productores de innovadores emprendimientos en materia de agroindustria rural, desarrollo territorial y turismo agroalimentario. Así, el posgrado contribuye a la generación de una investigación-acción significativa para la ampliación del conocimiento, así como para la atención y solución de los problemas en el contexto del desarrollo de los territorios rurales, y en la formación de profesionistas altamente calificados en los saberes que exige su disciplina, con capacidad creativa, además de innovadora y con habilidad de aprendizaje constante.

Por otro lado, la Maestría en Agroindustria Rural Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario también encuentra concordancia con las líneas de acción del Plan Nacional de Desarrollo (2013-2018) el cual se plantea: “Apoyar la producción y el ingreso de los campesinos y pequeños productores agropecuarios y pesqueros de las zonas rurales más pobres, generando alternativas para que se incorporen a la economía de manera más productiva”, por ello esta maestría ha sido concebida en una lógica de generación de opciones productivas, haciendo un balance entre la conservación de los productos tradicionales del medio rural y los cambios que hoy en día imperan en la economía global. Asimismo, el programa es innovador porque incorpora al turismo como una oportunidad para comunidades y territorios rurales. Al respecto el Plan Nacional de Desarrollo (2013-2018) plantea como líneas de acción fortalecer la investigación y generación del conocimiento turístico, además impulsar el cuidado y preservación del patrimonio cultural, histórico y natural del país, así como convertir al turismo en fuente de bienestar social. En este aspecto radica la importancia de crear un área dentro de la maestría que es innovadora y altamente vinculada con el tema agroalimentario.

En el caso particular del Estado de México se observa que: “la pobreza se manifiesta principalmente, de dos maneras: la pobreza extrema, la cual se puede asociar geográficamente a las zonas rurales, y la pobreza moderada, la cual se presenta mayormente en las dos grandes ciudades del Estado de México” (Cortés, 2010: 10).





zonas metropolitanas de la entidad”. La realidad mexiquense presenta desequilibrios regionales importantes que pueden ser reducidos a partir de la creación de una red de conocimiento local y de capital humano capacitado para enfrentar adecuadamente los retos del medio rural mexiquense. “Dicho desequilibrio entre la economía urbana y la rural no debe significar el

abandono del campo, que podría impactar en el pobre desempeño de la productividad del sector agropecuario nacional. Por ello, el impulso de la productividad agropecuaria estatal contribuiría a mejorar las condiciones económicas de las zonas rurales de la entidad, las cuales enfrentan retos sociales de gran envergadura” (Plan Estatal de Desarrollo, 2012-2017: 46). En ese mismo sentido, la Maestría en Agroindustria Rural Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario se encuentra armonizada con las expectativas del Plan Estatal de Desarrollo (2012-2017), al compartir desde la academia los propósitos del gobierno de “fomentar proyectos de agricultura periurbana que permita a las familias complementar su alimentación e ingresos familiares; promover actividades de turismo alternativo en las zonas rurales de la entidad; y promover proyectos productivos en las zonas de mayor rezago” (Plan Estatal de Desarrollo, 2012-2017:40). Tales actividades, solo pueden cobrar vida en la medida que los recursos humanos de alto nivel se conviertan en agentes capaces de realizar actividades de promoción y fomento productivo en las comunidades rurales, de ahí la importancia de que los egresados de la maestría contribuyan con sus trabajos a promover proyectos territoriales viables en sus distintas escalas y dimensiones.

La Maestría en Agroindustria Rural Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario al tener un enfoque profesional implica un alto componente aplicado de los instrumentos o herramientas que utiliza en el diseño de propuestas para los territorios rurales, por ende, el esquema de extensionismo universitario resulta fundamental, de ahí que la vinculación de los estudiantes con los sectores productivos es una condición necesaria para acreditar los cursos y obtener el grado de Maestro o Maestra.

El rescate y aprovechamiento de los recursos o productos locales son dos estrategias permanentes que se fomentan entre los estudiantes de la maestría para el desarrollo de actividades productivas en el medio rural, esto es una oportunidad para contribuir favorablemente con algunos de los objetivos trazados por las instituciones públicas para detonar la vocación productiva local. Entre dichos objetivos destacan: Promover proyectos productivos en zonas marginadas, con el objeto de impulsar el empleo y el desarrollo económico local; promover el uso de tecnologías apropiadas a las regiones y municipios, para propiciar el desarrollo de la economía local; promover proyectos de desarrollo basados en la vocación productiva y de servicios, a través de la construcción de infraestructura básica; promover condiciones de competencia igualitaria para las micro y pequeñas empresas



las cuales representan a los principales generadores de empleo en la entidad; y promover proyectos productivos acordes a la vocación económica del municipio (Plan Estatal de Desarrollo, 2012-2017).

3.1.3 Justificación institucional

El Plan General de Desarrollo 2009-2021 y el Plan Rector de Desarrollo Institucional 2017-2021 contemplan lo siguiente:

En la Universidad Autónoma del Estado de México estamos obligados a formar personas éticas, involucradas proactivamente en la construcción de la paz, la defensa de los derechos humanos y los valores de la democracia; con el logro de nuevas y mejores formas de existencia y convivencia humana, que promuevan el desarrollo sustentable y una conciencia universal, humanista, nacional, libre, justa y democrática.

Impartir educación media superior y superior, es vital para la investigación humanista, científica y tecnológica, la difusión de la cultura y acciones de extensión asociados a los avances del humanismo, de la ciencia y la tecnología, del arte y de toda manifestación cultural. La Universidad ofrece educación de calidad en las modalidades presencial, abierta y a distancia para ampliar el acceso a la educación media superior y superior.

Trabaja de manera interdisciplinaria, promueve el pensamiento crítico, la ciudadanía activa para el desarrollo sustentable, la erradicación de la pobreza y el progreso socioeconómico del estado y el país.

Sus académicos e investigadores están permanentemente actualizados en su formación. Promueve la investigación científica interdisciplinaria para el desarrollo, a través del aprovechamiento de las tecnologías al servicio de la sociedad, bajo un enfoque de sustentabilidad.

El Estatuto Universitario de la Universidad Autónoma del Estado de México, en su artículo 53, fracción III, establece: “La Educación Superior tiene por objeto la formación, preparación y capacitación en un campo determinado del conocimiento, para ejercer actividades profesionales; así como, proporcionar conocimientos que ofrezcan una formación para la indagación, creación y recreación del conocimiento o para prestar actividades profesionales de alta calidad”.

Igualmente, la fracción IV, establece: “La Educación Superior contará con los niveles de estudios profesionales y de estudios avanzados. Adoptará las categorías de estudios superiores universitarios y de licenciatura, en el nivel de estudios profesionales; de diplomado





superior, especialidad, maestría y doctorado, en el nivel de estudios avanzados; y de otros estudios de formación profesional, en ambos niveles”.

Por tanto, la Maestría en Agroindustria Rural Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario cumple con los objetivos de la Universidad Autónoma Del Estado de México en cuanto a generar una educación pública de excelencia que sirva como un motor de desarrollo económico y transformación social para el campo mexicano.

3.2 Antecedentes

Este posgrado forma parte de las propuestas de trabajo académico intra e interinstitucional que se ha realizado entre investigadores del entonces Centro de Investigación en Ciencias Agropecuarias, ahora Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, la Facultad de Ciencias Agrícolas, la Facultad de Turismo y Gastronomía, el Centro Universitario UAEM Amecameca, el Centro Universitario UAEM Tenancingo, el Centro Universitario UAEM Temascaltepec, el Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas sobre la Agroindustria y la Agricultura Mundial de la Universidad Autónoma Chapingo, la Universidad Autónoma Metropolitana, el Instituto de Estudios Políticos de Toulouse, la Universidad de Versalles, el Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement, El programa de Desarrollo Rural para América Latina y el Caribe del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura y Grupo de Investigación sobre Sistemas Agroalimentarios Localizados de Francia. En conjunto se llevaron a cabo tres eventos internacionales (encuentros y congresos) que abordan el tema de la agroindustria, además de la edición de dos libros derivados de un congreso sobre Sistemas Agroalimentarios Localizados, además se llevaron y llevan a cabo trabajos conjuntos de investigación y asesoría de estudiantes de posgrado, entre otras. Por esta razón se planteó llevar la colaboración a otro nivel a través de la puesta en marcha de un programa de maestría profesional.

A nivel de la Universidad Autónoma del Estado de México, la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario es un programa sin precedente y surge de una propuesta para favorecer el desarrollo territorial; cubrir necesidades para habilitar agentes de campos a nivel nacional e internacional y formar evaluadores de proyectos de desarrollo .

3.3 Marco conceptual

El marco conceptual de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario se ubica en los siguientes enfoques:





- a. Las reflexiones neo-Marshallianas sobre dinámicas de producción locales, incluyendo distritos industriales y clústers (Becattini, 2002; Moncayo, 2002; Schejtman y Berdegú, 2004; Fernández y Vigil, 2007), y aglomeraciones geográficas productivas apoyadas en la innovación (Krugman, 1998; Schmutzler, 1999; Méndez, 1998).
- b. Los análisis de la pobreza y propuestas de combate en términos del desarrollo de capacidades (Sen, 2000; Nussbaum y Sen, 1993); así como los enfoques relativos al desarrollo rural, endógeno, local y territorial, con base en el capital social, las teorías de acción colectiva, los entornos innovadores, la participación social y la neo-institucionalidad (Alburquerque, 1999; Vázquez, 1999, 2007; Solari, 2003; Boisier, 2005).
- c. Los enfoques de desarrollo integral y sustentable, con énfasis en la localización y aprovechamiento de los recursos territoriales y la noción de patrimonio (Boucher, 2012; Bastida *et al.*, 2012; Ranaboldo y Leyva, 2013; Cortés, 2002); así como las propuestas y estudios de caso relacionados con la valoración o activación de los productos agropecuarios (Ramos, 2008; Barham, 2011; Vandecandelaere *et al.*, 2010; Oyarzún *et al.*, 2002) y servicios locales y turísticos diferenciados relacionados con el ámbito rural (Asensio y Pérez, 2012; Juárez y Ramírez, 2011; Zamorano, 2007; Calado *et al.*, 2011; George *et al.*, 2009; Hjalager y Richards, 2004; Hall *et al.*, 2003).

La combinación de estos campos debe permitir al estudiante una comprensión integral de las dinámicas productivas en situaciones y territorios concretos, así como la intervención y colaboración en:

- Cadenas agro-productivas con enfoque territorial;
- Procesos de innovación, facilitación, coordinación o articulación de redes de colaboración público-privadas;
- La construcción ambiental, social, cultural y antropológica de la calidad de los productos e identidades agroalimentarias;
- La multifuncionalidad agropecuaria y el sostenimiento de las economías campesinas;

Los análisis de las dinámicas territoriales, incluyen las siguientes escalas:

- Micro: Los actores territoriales, sus vivencias, prácticas, problemáticas y propuestas;
- Meso: Autoridades e institucionalidad local, regional o nacional, así como las diversas dimensiones espaciales y económicas relacionadas;
- Macro: Actores nacionales o supranacionales relacionados.





3.3.1 El Desarrollo Territorial a través del enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados

El concepto de Sistemas Agroalimentarios Localizados surge para describir concentraciones agroindustriales con un carácter agrícola y rural, y con ventajas debidas a la proximidad (Correa *et al.*, 2006). Poméon *et al.* (2007) definen a estos sistemas como organizaciones diversas de producción y servicios asociados a territorios específicos, por sus características y operación. En esta asociación el medio ambiente, los productos y el ser humano se combinan en un territorio para formar una organización agroalimentaria (Muchnik y Sautier, 1998).

La noción de territorio presente en esta idea es la de un espacio construido histórica y socialmente, donde la eficacia económica está condicionada por los vínculos de proximidad y de pertenencia a dicho espacio (Boucher, 2006; Muchnik y Sautier, 1998). Tal noción alude, por lo tanto, a una articulación entre los diversos elementos que lo componen, le dan su especificidad y están disponibles para impulsar su transformación. Esto hace de los Sistemas Agroalimentarios Localizados un enfoque muy importante en contextos locales, donde pueden integrarse las actividades productivas y las de distribución, mientras coexisten en un mismo territorio, el sector agropecuario, la industria transformadora y la comercialización (Requier-Desjardins, 2006). De este modo, los Sistemas Agroalimentarios Localizados pueden permitir el surgimiento de soluciones técnicas y organizacionales, favoreciendo procesos de desarrollo endógeno y generando confianza entre los actores.

De aquí que se considere el enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados como una herramienta para el desarrollo local, a través del crecimiento económico y el cambio estructural, conduciendo a mejoras del nivel de vida. En este proceso se identifican tres dimensiones: una económica, en la que empresarios locales usan su capacidad para organizar los factores productivos con niveles de productividad suficientes para ser competitivos en los mercados; otra sociocultural, con los valores e instituciones como base del desarrollo; y finalmente, una dimensión político-administrativa que permite crear un entorno económico local favorable y protegerlo de interferencias externas, a través de una política territorial (Boucher, 2006).

Por otra parte, los Sistemas Agroalimentarios Localizados se relacionan con pueblos, ciudades pequeñas y especialmente con áreas rurales –donde suelen concentrarse– existiendo una articulación entre lo rural y lo urbano, por lo que se consideran cadenas productivas que pueden partir de la producción primaria y llegar hasta el consumidor final (Boucher, 2002). Esta conexión de los Sistemas Agroalimentarios Localizados con la ruralidad tiene antecedentes en el concepto de Agroindustria Rural (Poméon y Fraire, 2004). Agroindustria Rural se ha definido como una actividad que permite aumentar y retener el valor agregado en las economías campesinas, gracias a la realización de tareas post-cosecha.



explotaciones silvoagropecuarias: selección, lavado, clasificación, almacenamiento, conservación, transformación, empaque, transporte y comercialización (Boucher, 2001).

En esta perspectiva, lo rural ha pasado por severas crisis desde los años sesenta y principalmente desde los noventa, con las transformaciones estructurales y socioculturales que han acompañado a la globalización. De este modo, las políticas de ajuste estructural que han incidido sobre la agricultura en los países en desarrollo; la competencia desigual en el libre comercio; las disparidades económicas campo-ciudad; la reducción de las posibilidades de los productores campesinos para entrar a los mercados, y la persistencia de la pobreza rural, forman parte de los elementos explicativos sobre las Agroindustria Rural y los Sistemas Agroalimentarios Localizados (Boucher y Salas, 2005; Pomeón *et al.*, 2006; Velarde, 2009). Nuevas formas de competitividad en los sistemas agroalimentarios, se distinguirían entonces, por:

- Valorizar el origen de los productos por tradición a través de proyectos de desarrollo;
- Una relación específica de los productos con el territorio, debida a su carácter agroalimentario y a sus vínculos con la tierra. Esto incluye una relación *hacia atrás* con el sector agrícola, el terruño y los recursos naturales; y una *hacia adelante* con los consumidores, que puede traducirse en articulaciones con los mercados locales, nacionales e internacionales.
- Anclaje territorial, con el involucramiento de otros activos relacionados con procesos productivos y de consumo;
- Valorización de la calidad de los productos, relacionada con una construcción colectiva innovadora y capaz de activar los recursos territorializados;
- Organización en cooperativas, asociaciones y agricultura familiar.

Dado que la conceptualización y el desarrollo de los Sistemas Agroalimentarios Localizados están unidos estrechamente al territorio (es decir, como conceptos y en espacios concretos), se trata de una perspectiva multidisciplinaria que busca integrar los tres sectores productivos en la práctica, y en la que se unen sin conflicto los diversos campos implicados: economía, sociología, antropología, geografía, agroindustria, turismo, administración de empresas, tecnología agroalimentaria y agronomía, entre otras. Ésta transversalidad es también la que permite ubicar a los SIAL muy cerca del desarrollo local, endógeno o territorial, y del desarrollo turístico sustentable. Tal convergencia teórica y metodológica puede apreciarse en los siguientes postulados:



- a) Metodológicamente, debe existir una integración entre los conceptos de cadena y territorio. Éste último incluye un conjunto de recursos que pueden mobilizarse por los agentes locales y a través de cadenas productivas
- b) Se adopta una visión ecléctica y pragmática del cambio técnico que reconozca que el aprovechamiento de los recursos locales no puede depender de visiones uniformes, sino que requiere adaptación a las particularidades e historia territorial
- c) Se adopta una visión ecléctica y pragmática del cambio técnico que reconozca que el aprovechamiento de los recursos locales no puede depender de visiones uniformes, sino que requiere adaptación a las particularidades e historia territorial;
- d) Los alimentos se consideran no sólo “productos”, sino “procesos” resultantes de la interacción de los diversos agentes locales
- e) Se tiene una visión prospectiva orientada al cambio y al desarrollo del mundo rural, relacionada con los enfoques de investigación/acción;
- f) La problemática concreta incluye a los alimentos, pero también a otros productos y servicios vinculados a la llamada agroindustria rural
- g) Se tiene como objetivo la puesta en valor de los recursos territoriales, considerando la importancia de los procesos de desarrollo y de la organización de los agentes económicos y sociales (Boucher y Requier-Desjardins, 2005).

3.3.2. Activación de la Agroindustria Rural a partir de la Calidad, Calificación y Diferenciación de Productos Agroalimentarios

En un contexto general, el término de calidad ha sido adoptado y aplicado por organizaciones de todo tipo; con respecto a su definición son diversos los autores (Shewhart, 1931; Juran, 1998; Feigenbaum, 2000), quienes han aportado, desde su perspectiva, elementos para explicar la importancia de la calidad, como se refiere a continuación.

- La calidad debe definir explícitamente qué requisitos cumplir y cómo lograrlo.
- A la calidad se le asocia con el grado predecible de cumplimiento de requisitos y de costo satisfactorio del mercado.
- El término de calidad también ha sido concebido como resultante de las características del producto y/o servicio para la satisfacción de las necesidades del consumidor.
- Desde la oferta y la demanda, la calidad es resultado de la interacción de dos dimensiones: dimensión subjetiva (lo que el cliente requiere) y dimensión objetiva (lo que se ofrece).

Uribe Macías (2009) señala que la calidad precisa un conjunto de propiedades que posee un producto y servicio y que son inherentes a él, que garantiza que está bien hecho y que con los requisitos y los estándares exigidos, alcanzando un grado de satisfacción tanto





fabricante como para el cliente. Es decir, la calidad de un producto o servicio es la percepción que el productor, proveedor y el cliente tienen del mismo. Por lo que en principio, la calidad es algo subjetivo ya que depende de la percepción del individuo que recibe el servicio o utiliza el producto suministrado y califica el nivel de calidad del bien recibido.

En cuanto a la calidad de productos agroalimentarios en los últimos años se observa en la sociedad un interés creciente por los productos alimentarios tradicionales de calidad. Varias son las razones que han motivado este interés, por una parte una vuelta a los valores tradicionales, por otra las recientes crisis alimentarias como las dioxinas en pollos o la Encefalopatía Espongiforme Bovina o simplemente un aumento de las rentas de los individuos que origina la sustitución del consumo de bienes inferiores por bienes de mayor precio. Además, la valorización y comercialización de los productos agrarios de zonas marginales constituye la medida de la Iniciativa Comunitaria Leader I de Desarrollo Rural de zonas desfavorecidas en las que los compradores son los visitantes que acuden a la zona de producción, por lo que esta actividad va ligada normalmente a la del turismo agroalimentario. La calidad agroalimentaria se vincula con la producción agraria (variedades vegetales, especies y razas animales, sistemas de explotación), pero también con la transformación de los productos, de las condiciones de su distribución, así como de la acción de quien finalmente prepara el alimento. La calidad es, por tanto, el resultado de numerosos componentes que implican a todos los operadores de la cadena agroalimentaria, desde el productor hasta el consumidor (Urbano, 2004).

Para Muchnik (2006) la calidad es una variable compuesta y, con relación a los productos alimenticios, se podría decir que hay muchas calidades:

- Calidad higiénica que garantiza, a través de certificaciones, que el producto está exento de contaminación;
- Calidad nutricional, referida a los nutrientes contenidos en el alimento y su impacto sobre la salud (vitaminas, oligoelementos, lípidos);
- Calidad organoléptica, referida a la identificación sensorial del alimento (sabor, textura, aroma);
- Calidad simbólica, referida al valor cultural e identitario. Se podría incluir una «calidad medioambiental», referida al impacto del producto sobre el medio;
- Calidad de uso, referida a la facilidad de utilización del producto (envases y formas de uso).

La calidad de un producto es el resultado de su proceso de elaboración a lo largo de toda la cadena productiva y comercial. En el caso de un producto alimenticio, esta cadena se resume en





“desde la granja a la mesa”. La calidad como resguardo de la *inocuidad*, esto es, que el alimento no cause riesgos a la salud de la persona que lo consume, corresponde al nivel básico que debe satisfacer un producto alimenticio y es generalmente controlado por el Estado para resguardar la salud pública (Oyarzún, 2000).

La contaminación de los alimentos se origina en las diferentes etapas de la cadena: producción, transporte, almacenamiento, distribución, manufactura, venta y preparación. Por lo que, la vigilancia se debe ejercer en todos los puntos de la cadena, en especial en aquellos alimentos considerados de mayor riesgo, ya sea por su alto consumo, porque son fáciles de contaminar, porque se descomponen más fácilmente, o porque van dirigidos a la población más vulnerable. Esta vigilancia es una responsabilidad social de autoridades sanitarias, productores, expendedores, manipuladores en general, y toda la comunidad (Comunidad Andina 2004).

Existe otro tipo de características de calidad que están por encima del requisito básico de inocuidad o seguridad alimentaria. Es la calidad definida por los *atributos de valor* que diferencian los productos de acuerdo con sus características organolépticas, de composición y a la satisfacción del acto de alimentarse ligada a tradiciones socio-culturales, educación y conveniencia. En la última década, se han empezado a valorar factores como: el cuidado del medio ambiente a lo largo de toda su cadena productiva (productos orgánicos), el cumplimiento de las leyes sociales de los trabajadores encargados de la producción, y el respeto a las tradiciones en los alimentos elaborados por algún método tradicional.

La calidad de los productos puede constituir un punto de apoyo importante para la valorización de los recursos y las culturas alimentarias locales, así como también para las dinámicas de desarrollo de dichas sociedades (Muchnik y Velarde, 2002).

Aunque la demanda de los productos *con atributos de valor diferenciado* pueda corresponder a un número pequeño de personas en los países en vías de desarrollo, es una marcada tendencia que se observa en forma creciente en los mercados de países más desarrollados como los de la Unión Europea, Japón y Estados Unidos de América (Oyarzún, 2002). Propuesta que puede contribuir al desarrollo rural de manera sostenible.

Un producto vinculado al origen es un producto diferenciado, con identidad territorial que muestra atributos de calidad asociados al territorio donde ha sido producido. Por lo que es importante fomentar las relaciones entre actores, territorios y productos agrícolas. Los consumidores demandan este tipo de productos, sobre todo con respecto a la calidad de su origen, tradición y el saber hacer. Por lo que al momento de comprar es muy selectivo pues se interesa por conocer aspectos sobre la naturaleza del producto, métodos de producción y transformación, así como la garantía de las características específicas que le ofrece el producto.





alimenticio y si ello corresponde a lo que él busca, está dispuesto a pagar un precio más alto por los productos.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en conjunto con la Red de Investigación Internacional sobre Indicaciones Geográficas (SINER – GI) elaboraron la “Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles”. La idea es ayudar a los actores, principalmente a las personas que trabajan en la esfera del desarrollo de sistemas agroalimentarios, en la promoción y conservación del patrimonio alimentario local (tradiciones, saber hacer y recursos naturales) desde la perspectiva del desarrollo agrícola y rural sostenible.

Para lograr lo anterior proponen el círculo virtuoso de la calidad: una metodología para el desarrollo sostenible, mencionando que puede emplearse para ayudar a los actores locales a abordar los diferentes aspectos que forman parte del desarrollo de un sistema de producción con Indicación Geográfica y para generar procesos para el desarrollo sostenible (FAO SINER-GI, 2010).

Las principales fases del círculo virtuoso de la calidad vinculada al origen son:

1. Identificación: concienciación a nivel local y evaluación del potencial del producto.
2. Calificación del producto: establecimiento de las reglas relativas a la creación de valor y la preservación de los recursos locales.
3. Remuneración del producto a través la gestión del sistema local y la comercialización
4. Reproducción de los recursos locales de manera que refuercen la sostenibilidad del sistema.
5. Políticas públicas que proporcionen el marco institucional y posible apoyo para todas las fases del círculo.

La identificación de los vínculos entre el producto local específico y los recursos locales, la calificación con el pliego de condiciones y el reconocimiento de la IG como un activo de base territorial, la remuneración gracias a los enfoques de comercialización y la reproducción de los recursos locales en un enfoque a largo plazo, son la fases que permiten una sostenibilidad económica, sociocultural, y ambiental del sistema productivo vinculado al origen.

También se dice que para poner en marcha el círculo virtuoso de la calidad de un producto se requieren tres requisitos previos:

- Que el producto presente características específicas vinculadas al origen geográfico, que le den una calidad y una reputación especiales reconocidas en el mercado, con una demanda concreta por parte de los consumidores;
- Que las características especiales de calidad sean el resultado de los recursos humanos y naturales del territorio en el que se produce;





- Que las personas herederas de las tradiciones y el saber hacer, junto con otros actores locales, sean quienes pongan en marcha el proceso de creación de valor y de preservación.

Promover los vínculos entre personas, territorios y productos agrícolas alimenticios puede ser un instrumento para favorecer el desarrollo rural sostenible en muchas comunidades rurales del mundo. Los productos vinculados al origen muestran atributos de calidad unidos a su origen geográficos y a personas que son el resultado de un saber hacer y a recursos locales específicos,

que con el tiempo construyen una reputación colectiva identificada con su Indicación Geográfica (Food and Agriculture Organization for the United Nations, 2010).

3.3.3. Turismo Agroalimentario como una categoría del Turismo rural

Desde su nacimiento, el concepto de turismo rural ha estado ligado al de desarrollo sustentable (George *et al.*, 2009; Secretaría de Turismo, 2004) y al de turismo sustentable, básicamente gracias al reconocimiento de dos aspectos importantes: a) que el turismo no es un fin en sí mismo, sino que puede tener responsabilidades y potencialidades para metas de largo alcance, en la medida en que se acompañe de una visión holística y multidimensional (cfr. Bramwell y Lane, 2005; Lane, 1994); y b) que el turismo tiene impactos –reales y potenciales– en localidades anfitrionas, por lo que es necesario formular y manejar su implementación cuidadosamente (Mowforth y Munt, 2003; García, 1996; Román y Ciccolella, 2009).

Pese a la dificultad para definir en forma general al turismo rural, existe un lazo irrenunciable entre esa modalidad y la cuestión agraria, haciendo que algunos de sus planteamientos, lo distinguan de otras actividades productivas que se pretendan realizar bajo criterios de sustentabilidad.

Uno de ellos corresponde a la relación entre el turismo rural y el combate a la pobreza y al debilitamiento de los sectores rurales (Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo, 2011; Organización Económica de Cooperación para el Desarrollo, 1994), en el que se reconoce la importancia de los cultivos, los alimentos, la pesca, la ganadería, los recursos culturales, la artesanía, otros sectores manufactureros y de servicios, en las economías locales. En esta visión, el turismo tiene la función principal de apoyar el desarrollo y la generación de empleos en comunidades marginadas, especialmente en países en desarrollo donde la pobreza es considerada un añejo problema de desigualdad social y política pública.

En segundo lugar, quedan incluidos los espacios dedicados –al menos en parte– a la producción primaria; con importantes recursos naturales y culturales; con economías deprimidas y sectores socioculturales vulnerables, y que sufren los efectos de la declinación de la agricultura como





sector económico (Leonardi, 2005; Bramwell 1994; Lane, 1994; Sharpley y Telfer, 2002; Ávila y Barrado, 2005; Nielsen *et al.*, 2010; Okech *et al.*, 2012). En este caso, el turismo rural puede ser una herramienta de desarrollo; una alternativa para el desarrollo regional o sustentable; o una vía de reactivación o diversificación económica para áreas o regiones periféricas o económicamente en desventaja, a través de economías de aglomeración, iniciativas locales, o proyectos apoyados por el sector público.

Si los dos planteamientos anteriores tienen a las comunidades rurales y su problemática socioeconómica como aspecto central del turismo rural, un tercero se ubica plenamente en la perspectiva del turismo; es decir, considera al turismo rural como experiencia definible en sí misma. Sin embargo, la modalidad forma parte de un subconjunto del turismo llamado *turismo alternativo*, enmarcado en el turismo sustentable. Dentro de este segmento, el turismo rural plantea la convivencia con una comunidad anfitriona y el conocimiento y disfrute de todas sus expresiones sociales, culturales, productivas y cotidianas, incluyendo alimentos, productos agropecuarios, artesanía o medicina tradicional; así como una predisposición de los visitantes a valorar (económica y simbólicamente) lo rural, en contraste con lo urbano (Secretaría de Turismo, 2004; Zamorano, 2007).

Como un segmento del turismo rural, se encuentra el turismo agroalimentario. Éste es definido como una actividad económica entre la agricultura y el turismo, que permite a los visitantes conocer fincas agropecuarias y agroindustrias rurales (Blanco, 2011). Aquí es donde se diferencia el turismo rural del turismo agroalimentario, pues el producto turístico agroalimentario aprovecha específicamente el patrimonio agropecuario y agroindustrial, proveyendo un conjunto de servicios para los visitantes (Blanco y Riveros, 2010), y generando productos agroalimentarios. En esta idea, el turismo agroalimentario puede integrarse al enfoque de de Sistemas Agroalimentarios Localizados, quedando comprendidos: los productos agroalimentarios (quesos, vinos, licores, embutidos, dulces, miel, conservas, etc.); la gastronomía; la artesanía; las fiestas y festivales; la arquitectura patrimonial; y el turismo, que incluye las rutas agroalimentarias, el ecoturismo y etnoturismo, y otros productos de aventura y salud (Blanco, 2012).

Si se enfoca desde un punto de vista meramente “turístico”, es decir, básicamente centrado en la oferta de bienes y servicios, el turismo gastronómico (V. Hall *et al.*, 2003a) es un segmento cercano al anterior (por el tipo de productos), pero con escasos enlaces a los temas del desarrollo o abocado a los países occidentales (V. Hall *et al.*, 2003b).





En cambio, otros enfoques que relacionan turismo y gastronomía, consideran a los alimentos y a las especialidades culinarias, como marcadores de pueblos y territorios; como vehículo para un mayor entendimiento intercultural (Armesto y Gómez, 2006); o como una vinculación al territorio y para la valorización de los alimentos y del trabajo de los actores de la cadena gastronómica (Barrera y Bringas, 2008).

En términos generales, las modalidades turísticas brevemente descritas comparten ciertos aspectos, pero también nos permiten diferenciar al turismo agroalimentario. Este último toma del turismo rural su compromiso con el crecimiento económico; la diversificación; la generación de empleos e ingreso; la reducción de la migración; el reconocimiento, la revaloración y la revitalización de las artes e identidades culturales, y el reconocimiento de las prioridades rurales (Okech *et al.*, 2012). Del agroturismo y del turismo gastronómico, toma su orientación productiva, su anclaje y especialidad en los alimentos, y la calidad producida como base de su atraktividad.

En conjunto, estos elementos se encuentran descritos como parte del enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados; es decir, como parte de un enfoque territorial de fondo, que ancla los potenciales productivos locales a determinada situación geográfica y a los actores locales en posesión de recursos, saberes, habilidades o capacidad de acción colectiva. De esta manera, el turismo agroalimentario bajo el enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados, hace coincidir a los sectores productivos de un territorio, a través de la multifuncionalidad o pluriactividad; la necesidad de agregar valor a los productos y servicios rurales; la importancia de la diversificación productiva o de una canasta de bienes y servicios integrados en una oferta innovadora; la formación de cadenas productivas; el aprovechamiento del patrimonio natural y cultural local para las familias campesinas o empresarios rurales, etc. (Boucher, 2001, 2012; Rodríguez, 2008).

3.4 Marco contextual

El desarrollo del sector agrícola durante el último lustro ha estado marcado por la volatilidad de los precios internacionales de los principales productos básicos, causada por el desempeño irregular de la economía mundial y por la mayor variabilidad climática (Food and Agriculture Organization for the United Nations 2012).

- La población global va a incrementarse en un 55% y la demanda de agroalimentos en 70%, lo que significa que el consumo de alimentos está creciendo más que la producción.
- El cambio climático va a afectar la producción agrícola en el mundo de manera pro-





- Los precios mundiales de los alimentos subieron 140% en los últimos 10 años y la tendencia es que seguirán al alza y con una mayor volatilidad.
- Para cubrir la demanda de alimentos en el mundo en los próximos 10 años se van a tener que producir 500 millones de toneladas de granos adicionales de lo que se produce en la actualidad.
- En el corto plazo es probable que los precios del maíz, trigo y soya sigan creciendo por las condiciones poco favorables que se han observado en Brasil y Argentina, que se suman a la sequía ocurrida en Estados Unidos.
- Hacia el 2050 habrá 9 mil millones de personas, lo que hace necesario diseñar y aplicar políticas que atiendan el abasto.
- Los avances políticos, económicos y tecnológicos del mundo no han logrado reducir el hambre de 870 millones de personas en el planeta, y no lo harán mientras no haya un cambio en el modelo de producción, en el que se proteja el ambiente y a la gente más pobre.
- En la actualidad más de 50 países en desarrollo tienen serios y alarmantes niveles de hambruna, a lo cual se suma la desnutrición en niños, que coexiste con la obesidad, enfermedades crónicas relacionadas con la dieta y las deficiencias en micronutrientes.
- La necesidad de acelerar inversiones, especialmente en la productividad de pequeños productores, mejorar la nutrición y la eficiencia en el uso de los recursos; avanzar en la coordinación global, para disminuir la volatilidad de precios e invertir en mitigación; adaptación al cambio climático; promover la agricultura baja en carbono y medir enlaces/impactos sectoriales, así como promover mayor involucramiento del sector privado y de sociedades público y privado.
- Los retos presentes para los gobiernos son la amenaza de la seguridad alimentaria global y la sostenibilidad ambiental, pero pese a la situación crítica, existen oportunidades para alcanzar la seguridad alimentaria de manera sustentable, ante lo cual se necesita un enfoque integral, en lo cual el papel del sector privado es crucial.
- Los países desarrollados que hoy son grandes exportadores de granos en el mundo han llegado al tope, ya que están al 85% de su potencial productivo y no hay mucha oportunidad ahí, pero sí en México y América Latina y en el Sur de África, los cuales no han sido los grandes suministradores de granos.
- La tasa de crecimiento de la producción agrícola a nivel mundial en lugar de crecer está bajando, por lo que se tiene que cambiar la manera de producir alimentos.
- Se requiere la creación de un nuevo modelo económico de agricultura en el Continente Americano, ya que con el cambio climático se han modificado las condiciones del medio ambiente, con más inundaciones y sequías.
- El desafío es llevar a los agricultores a innovar para mejorar la producción y elevar su productividad para hacer frente a los efectos que ha provocado el cambio climático en el mundo
- El consumo mundial de cereales es del 2.3%, mientras que la producción es del 1.8% por lo que están desfasados, con una demanda creciendo más que la producción.





- La demanda global de agua aumentará más del 14%, a lo cual se suma el creciente consumo de recursos naturales en general.
- Los precios del maíz han crecido en un 45% y los de trigo en un 50% desde junio del 2012, lo que encarece otros alimentos básicos.
- En los próximos 38 años, el daño a la agricultura va a ser muy grave, ya que con el cambio climático se verá afectada la producción agrícola en el mundo de manera preocupante y la escasez podrá llegar a ser otra crisis alimentaria (Comisión Nacional de Agricultura, 2012).

3.4.1 Desarrollo humano

El crecimiento industrial de México y el menor crecimiento de la agricultura contribuyen al proceso de reacomodo de la población migrante procedente de las zonas rurales. Los cambios de residencia de la población migrante transformaron el perfil rural y urbano de la entidad, aceleraron el proceso de urbanización, contribuyeron a la concentración de la población en los centros metropolitanos y alteraron el sistema urbano (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2011).

Respecto al nivel de desarrollo en general, en el reporte se indica que mientras algunos países alcanzan niveles de vida altos, como Alemania, otros viven en condiciones de pobreza como la República del Congo en el centro de África. Esta dualidad se manifiesta en las distintas regiones y también en grupos sociales en que se presenta la necesidad de equilibrar el avance de las zonas rurales ante los logros observados en las ciudades; de las mujeres, ante lo alcanzado por los hombres; de los jóvenes y los adultos mayores, ante los logros de las nuevas generaciones, y en los pueblos originarios, ante el progreso del resto de la sociedad (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2011).

La educación es pilar para alcanzar un mejor nivel de vida como sociedad. Los estudios de posgrado desempeñan un papel preponderante para lograr el desarrollo, debido a que constituyen el espacio por excelencia para formar, con elevados estándares de calidad, los recursos humanos que se requieren para generar y aplicar el conocimiento de manera innovadora y así contribuir con el desarrollo integral de las sociedades (Serna, 2011). Así, el posgrado contribuye a la generación de una investigación significativa para la ampliación del conocimiento, así como para la atención y solución de los problemas nacionales; y, en la formación de profesionistas altamente calificados en los saberes que exige su disciplina, con capacidad creativa, además de innovadora y con habilidad de aprendizaje constante.

Considerando la importancia de la formación de recursos humanos por medio de la educación en nuestro país, en un lapso de 60 años, se observa un incremento significativo en la oferta educativa.





Dicho incremento a nivel posgrado no solo representa que atiende a una demanda de la población, sino que además, que en los programas de posgrado se procura que exista vinculación entre las instituciones de educación superior con el sector social, productivo y cultural del país, de modo que la educación y el conocimiento se expanda mucho más allá de los espacios en que se genera, adquiriendo pertinencia y sentido para la colectividad. Esto ha llevado a tomar en cuenta que para consolidar nuestro sistema científico, cultural y tecnológico deben de definirse criterios precisos en el establecimiento de los requisitos para realizar estudios de especialización, maestría y doctorado y distinguir las áreas profesionalizantes y las de investigación (Tuirán, 2011).

De esta manera, en México se cuenta con programas de posgrado en diferentes áreas para atender la demanda educativa. En términos cuantitativos, el país cuenta con 119 millones 530 mil 753 habitantes, según el Censo de Población y Vivienda 2015; de ellos 10 millones 638 mil 237 son jóvenes entre 20 y 24 años, quienes integran el sector poblacional en edad de estudiar programas de licenciatura. El gobierno federal se impuso como meta lograr una cobertura de 40% en la educación superior al final del sexenio. En el año en curso, la Secretaría de Educación Pública dio a conocer una cifra de 2,655,711 de alumnos en educación superior, en escuelas públicas en modalidad escolarizada, de los cuales 95,237 pertenecen a algún plan de estudios de posgrado mostrando un incremento notorio en cuanto a las expectativas tanto del gobierno federal como de la Secretaría de Educación Pública en cuanto a la reducción de analfabetismo, obteniendo en el año 2016 tan sólo un 4.7% con respecto de la población nacional.

El Programa Sectorial de Educación 2013-2018 señala que para este periodo había un total de 25.8% (de la población) como alumnos en algún programa de educación superior (incluye posgrado) con sistema escolarizado en un rango de edad de 18 a 23 años. Reportando igualmente que en 2013 había una cifra de abandono para el término del ciclo escolar 2011-2012, lo cual representa a 650 mil personas y es un problema serio en un país como el nuestro, que aspira a incrementar progresivamente el nivel de vida de su población (Medardo, 2011). Es necesario además que los jóvenes cursen estudios superiores y que durante sus estudios y en su ejercicio profesional se vinculen con aquellos sectores de la sociedad que requieren de nuevos conocimientos, desarrollos tecnológicos y/o innovaciones.

Diversificar implica un proceso por el cual se ofertan nuevos programas que responden a nuevas exigencias, así se cuenta con posgrados presenciales, no presenciales y con orientación a la investigación y orientación profesional. Esta última modalidad, desempeña un papel muy importante en la formación más práctica que científica de recursos humanos, ya que su propósito principal es habilitar a sus estudiantes para hacer de la mejor manera posible trabajos profesionales (Serna, 2011).





El sector agroalimentario es uno de los segmentos prioritarios para el país. Así, la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario forma recursos de alto nivel que tienen la capacidad y competencias para incidir positivamente en el crecimiento de este sector a través de conocimientos y desarrollo tecnológico innovador. Los egresados aplican enfoques novedosos que atienden problemas agroalimentarios con orientación territorial. En el Programa Nacional de Posgrados de Calidad 2017 hay 43 posgrados de áreas afines a este posgrado, pero no anclan su objeto de estudio al desarrollo territorial a partir del elemento agroalimentario. El programa se sustenta en la mínima oferta educativa y en la necesidad de posgrados con enfoque integral en pro del desarrollo rural y el compromiso de la Universidad Pública con la sociedad.

Al ser una maestría con orientación profesional se espera que el estudiante al egresar pueda contribuir a la solución de diversas problemáticas de orden productivo, procesos técnicos de transformación agroindustrial, turismo, organización rural o planificación.

Los espacios que privilegian la acción de los profesionales egresados de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario son: servicios profesionales independientes, organizaciones sociales y productivas, empresas rurales, entre otras figuras asociativas o grupos de trabajo orientadas a la producción. También el egresado encuentra espacios importantes para su desempeño profesional en el sector público en sus tres órdenes de gobierno: municipios, estados y federación, especialmente en las áreas de fomento productivo, desarrollo y sectores vinculados con el medio rural, el sector agropecuario, el turismo y el desarrollo regional.

Considerando que las características del egresado tienen que ver con los valores éticos de responsabilidad, vocación de servicio a la comunidad, se espera una formación integral que permita desarrollar capacidades para la comprensión de las distintas problemáticas, así como portar ideas, propuestas y estrategias que coadyuven al mejoramiento de las condiciones de vida de las comunidades a quienes van dirigidas las acciones de los egresados.

De acuerdo con el perfil del egresado de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, se tienen los siguientes espacios donde pueden emplearse los egresados:

1. Trabajo como profesional independiente en el fomento, promoción y consultoría de proyectos o propuestas de orden productivo para productores y territorios rurales.
2. Instancias de gobierno: nacional, estatal o municipal, en especial en áreas intermedias y operativas de diseño y gestión de programas y proyectos orientados al desarrollo de territorios y el sector rural.



3. Organizaciones No Gubernamentales o de la Sociedad Civil promotoras de proyectos sociales con vocación productiva. Los egresados no sólo pueden trabajar en estos espacios prestando sus servicios profesionales, si no que pueden crear sus propias organizaciones de fomento.
4. Impartición de docencia a nivel medio superior y superior en temas relacionados con la maestría.
5. Desarrollo de actividades productivas particulares a través de empresas rurales que le permite al egresado, bajo su propia iniciativa e inversión poner, en práctica sus conocimientos a nivel privado.
6. Empresas particulares. El egresado puede formar parte del equipo técnico o de gerencia de empresas agroalimentarias privadas o sociales.
7. Labores de evaluación, en el Centro Estatal de Capacitación y Seguimiento de la Calidad de los Servicios de los programas de desarrollo rural.

Los egresados de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario pueden emplearse en las siguientes Secretarías de México:

La Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación que tiene por objetivos propiciar el ejercicio de una política de apoyo que permita producir mejor, aprovechar mejor las ventajas comparativas del sector agropecuario, integrar las actividades del medio rural a las cadenas productivas del resto de la economía, y estimule la colaboración de las organizaciones de productores de programas y proyectos propios, así como con las metas y objetivos propuestos, para el sector agropecuario, en el Plan Nacional de Desarrollo.

La Secretaría de Desarrollo Social a la que le corresponde la dirección y el aporte de ideas para el combate de la pobreza, además de la coordinación de los diferentes organismos para trabajar todos en la misma línea de interés del Estado.

Subsecretaría de Desarrollo Social y Humano que tiene la función de formular, coordinar y ejecutar políticas públicas que promuevan la igualdad de oportunidades para el Desarrollo Social y Humano de todos los mexicanos, así como ejecutar estrategias y programas que permitan reducir la marginación de grupos y regiones, y/o promover la participación corresponsable de los diferentes órdenes de gobierno y la sociedad civil en los programas de Desarrollo Social a su cargo.





3.5 Marco institucional

El Plan General de Desarrollo 2009-2021, contiene en su misión y visión a 2021 la formación de personas éticas, involucradas proactivamente en la construcción de la paz, la defensa de los derechos humanos y los valores de la democracia; con el logro de nuevas y mejores formas de existencia y convivencia humana, que promuevan el desarrollo sustentable y una conciencia universal, humanista, nacional, libre, justa y democrática. Y ofrecer educación de calidad en las modalidades presencial, abierta y a distancia para ampliar el acceso a la educación media superior y superior.

El Estatuto Universitario de la Universidad Autónoma del Estado de México, en su artículo 53, fracción III, establece “La educación superior tiene por objeto la formación, preparación y capacitación en un campo determinado del conocimiento que ofrezca una formación para la indagación creación y recreación del conocimiento o para prestar actividades profesionales de alta calidad.”

Igualmente, la fracción IV establece “La educación superior contará con los niveles de educación profesional y de estudios avanzados. Adoptará las modalidades de diplomado superior, especialidad, maestría y doctorado en el nivel de estudios avanzados, sus procesos de enseñanza-aprendizaje se sustentarán en planes y programas de estudio aprobados por el H. Consejo Universitario”.

Por su parte, de acuerdo con las directrices del Plan Rector de Desarrollo Institucional (2017-2021), un posgrado como la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, permite atender a un número creciente de maestros, a través de una oferta pertinente y de calidad. En el enfoque de desarrollo territorial centra sus esfuerzos en el aprovechamiento del saber científico y el desarrollo tecnológico para promover niveles de vida digna y estimular la productividad rural agropecuaria y no agropecuaria.

Un aspecto sustantivo de este programa de estudios es la difusión y revalorización de la cultura rural como una forma de enriquecer el patrimonio de la humanidad y construir una ciudadanía universal. Para ello, la maestría concentra sus esfuerzos por generar fuertes lazos de vinculación con diversos sectores que permitan la retribución de los universitarios hacia la sociedad.



Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

El enfoque de sistemas agroalimentarios localizados converge con el Plan Rector, respecto a los valores que caracterizan a la Universidad Autónoma del Estado de México, a partir de una identidad anclada en el respeto a los valores patrios, el apego al rigor científico y una fuerte cultura de trabajo. Todo lo anterior desde una visión alternativa que incorpore los valores de una economía solidaria y social. Estos parámetros permiten al programa de maestría aportar elementos para el diálogo con la sociedad, la eficiencia institucional y el logro de resultados palpables, para aquellos aspectos prioritarios que enfrentan las comunidades rurales.

La preservación y correcta gestión del patrimonio biocultural de las sociedades rurales será uno de los aspectos fundamentales para la calidad de vida de la sociedad en su conjunto, por lo que aspectos como los abordados en la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario constituyen una visión académica orientada hacia el futuro, pero que al mismo tiempo tienen un nivel de conciencia fincado en el aquí y el ahora.

Un aspecto transversal de cualquier línea de la maestría es el abordaje de la seguridad y soberanía alimentaria, la equidad de género, el desarrollo económico, la sustentabilidad, la incidencia en las políticas públicas y el acceso a la tecnología de las comunidades rurales.





4. PLANEACIÓN CURRICULAR

4.1 Naturaleza del PE

La Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario es de orientación profesional. De acuerdo con el Marco de Referencia del Padrón del Programa Nacional de Posgrados de Calidad (2015) el propósito de los programas debe ser la formación de investigadores críticos y creativos a través de investigaciones, en este sentido reconoce la calidad y pertinencia de los programas de posgrado, y refiere a la Orientación Profesional como los Programas de Posgrado con Orientación Profesional que se ofrecen en los niveles de doctorado maestría y especialidad, con la finalidad de estimular la vinculación con los sectores de la sociedad.

Por otra parte es considerado un programa complejo, toda vez que concurren distintas disciplinas en el abordaje del objeto de estudio de la maestría, así como en el desarrollo de los trabajos terminales de grado.

Esta maestría con orientación profesional se realiza en 4 periodos lectivos (2 años y cada uno con cursos y trabajos prácticos). Como parte del seguimiento y evaluación al Trabajo Terminal de Grado de los estudiantes, se realizará un Coloquio de maestrantes para la presentación de avances en los periodos primero, segundo, tercero y cuarto, de manera que para el cuarto periodo lectivo, los estudiantes concluyan su Trabajo Terminal de Grado. La Maestría se realizará en forma escolarizada y presencial.

Se trata de un plan de estudios multidisciplinario, interdisciplinario y transdisciplinario basado en tres Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento (Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario). El programa relaciona el conocimiento con la práctica, incorporando criterios valorativos y compromisos éticos, es decir, produciendo conocimiento con base en la realidad práctica; asimismo, con la participación dialógica y cooperativa entre los actores para que exista una integración participativa que permita percibir, comprender y clarificar las acciones sociales desde una perspectiva participativa (Bolívar, 2007).





Este programa de maestría se inserta en lo que el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología cataloga como programas multi-dependencia, los cuales integran los esfuerzos y fortalezas de dos o más dependencias de un mismo campus o unidad de la misma institución, en el área del conocimiento y LGAC afines y congruentes con los objetivos del plan de estudios. Para tales efectos, la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario trabaja a partir del consorcio compuesto por la Facultad de Ciencias Agrícolas, la Facultad de Turismo y Gastronomía y el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, todos ellos pertenecientes al Campus Toluca, de la Universidad Autónoma del Estado de México.

4.2 Objeto de estudio

El desarrollo socioeconómico de las comunidades rurales a escala territorial, a través de: la innovación en las agroindustrias rurales, los Sistemas Agroalimentarios Localizados, los procesos de calidad, el turismo rural y las nuevas formas de inserción de los productores rurales en los mercados de consumo de productos diferenciados.

4.3 Objetivos del Programa de Estudio

4.3.1 Objetivo general

Formar maestros de alto nivel, capaces de analizar, diagnosticar y solucionar los problemas del territorio a través de estrategias y acciones que contribuyan al desarrollo territorial en las áreas de: Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario.

4.3.2 Objetivos particulares

- 1.-Formar maestros con la capacidad y habilidad de generar soluciones en el ámbito del desarrollo territorial a través de diversos enfoques teórico- metodológicos, que permitan detonar y dar soluciones a los problemas del espacio rural, sus productos y sus actores.
- 2.-Desarrollar habilidades y destrezas especializadas que obedezcan a requerimientos concretos de un determinado espacio productivo, mediante la actualización de conocimientos para una mejor práctica para el desarrollo territorial.
- 3.- Proporcionar las herramientas que permitan llevar a cabo la identificación y valorización de productos agroalimentarios, así como implementar estrategias que permitan su reconocimiento y posicionamiento en el mercado de productos con calidad diferenciada.





4.-Formar maestros con conocimientos y valores, interesados en la problemática de regiones, localidades o comunidades vulnerables y con potencial para el turismo agroalimentario; competentes para proponer opciones de reactivación socioeconómica a través de estrategias innovadoras, enmarcadas en una visión de aprovechamiento sustentable.

5.-Desarrollar competencias para impulsar y articular nuevas dimensiones de la multifuncionalidad de las zonas rurales como las nuevas formas de turismo y la articulación de estas con la agroindustria rural local.

4.4 Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento

Nombre de la LGAC: Agroindustria Rural	Integrantes: Dr. François Boucher Dr. Martín Rubí Arriaga Dra. Baciliza Quintero Salazar Dra. Daniela Barrera Mtra. María Eugenia Guadarrama Guadarrama Mtra. Martha Lilia Mejía Reynoso Dra. Angélica Espinoza Ortega Dr. Ernesto Marínez Castañeda Dr. Felipe López González
Objetivo: Identificar oportunidades y generar estrategias de innovación y valorización en las agroindustrias rurales relacionadas con la producción y transformación de bienes ligados al territorio.	

Nombre de la LGAC: Desarrollo Territorial	Integrantes: Dr. Francisco Herrera Tapia Dr. Humberto Thomé Ortiz Dra. María Cristina Chávez Mejía Dr. William Gómez Demetrio Dra. Ivonne Vizcarra Bordi Dr. Sergio Moctezuma Pérez Dra. Jessica Avitia Rodríguez
Objetivo: Diagnosticar, proponer e intervenir los territorios rurales a través de innovaciones y la puesta en valor de los recursos locales, mediante estrategias de desarrollo con una visión sustentable desde las perspectivas económica, cultural y ambiental.	

Nombre de la LGAC: Turismo Agroalimentario	Integrantes: Dr. Humberto Thomé Ortiz Dra. Rocio Serrano Barquín Dr. Héctor Fávila Cisneros Dr. Carlos Felipe Viesca González Dra. Patricia Hernández García Dra. Daniela Yanelli Palmas Castrejón Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros Mtra. Irais Gonzáles Domínguez Mtra. Celia Guzmán Hernández Mtra. María Magdalena Munguía Reyes Mtra. Martha Garduño Mendoza
Objetivo: Generar estrategias de aprovechamiento recreativo de los sistemas agroalimentarios localizados, a través de mecanismos de diversificación productiva que permitan elevar las condiciones materiales de existencia de las comunidades rurales.	





4.5 Cuerpos Académicos

Nombre del Cuerpo Académico Producción Animal Campesina	Integrantes: Dr. Ernesto Martínez Castañeda Dr. Felipe López González Dr. Carlos Manuel Arriaga Jordán	LGAC con la que se relaciona: Agroindustria Rural
Nivel de consolidación: Consolidado		

Nombre del Cuerpo Académico Procesos Sociales en el Medio Rural	Integrantes: Dra. Cristina Chávez Mejía Dr. William Gómez Demetrio Dr. Francisco Herrera Tapia	LGAC con la que se relaciona: Desarrollo Territorial Turismo Agroalimentario
Nivel de consolidación: Consolidado		

Nombre del Cuerpo Académico Estudios Agroalimentarios	Integrantes: Dra. Ivonne Vizcarra Bordi Dra. Angélica Espinoza Ortega Dr. Humberto Thomé Ortiz Dr. Sergio Moctezuma Pérez	LGAC con la que se relaciona: Agroindustria Rural Desarrollo Territorial Turismo Agroalimentario
Nivel de consolidación: Consolidado		

Nombre del Cuerpo Académico Conservación y Manejo de Recursos Naturales	Integrantes: Dra. Tizbe Teresa Arteaga Reyes Dr. Gabino Nava Bernal Dr. Ángel Roberto Martínez Campos	LGAC con la que se relaciona: Agroindustria Rural Desarrollo Territorial
Nivel de consolidación: Consolidado		

Nombre del Cuerpo Académico Sistemas de Producción Agropecuaria y Agroindustrial	Integrantes: Dra. Luz Raquel Bernal Martínez Dr. Martín Rubí Arriaga	LGAC con la que se relaciona: Agroindustria Rural
Nivel de consolidación: En formación		





Universidad Autónoma del Estado de México

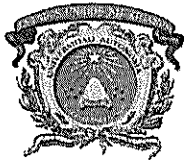
UAEM

Nombre del Cuerpo Académico	Integrantes:	LGAC con la que se relaciona:
Alimentos, Cultura y Sociedad	Dra. Baciliza Quintero Salazar Dr. Felipe Carlos Viesca González Dra. Verónica Daniela Barrera García	Agroindustria Rural Turismo Agroalimentario
Nivel de consolidación:		
Consolidado		

Nombre del Cuerpo Académico	Integrantes:	LGAC con la que se relaciona:
Turismo, Desarrollo y Sustentabilidad	Dra. Maribel Osorio García Dra. Rocío del Carmen Serrano Barquín Dr. Gerardo Novo Espinoza De los M. Dra. Daniela Yanelli Palmas Castrejón Mtra. Irais González Domínguez Mtra. Rebeca Osorio González	Turismo Agroalimentario
Nivel de consolidación		
En consolidación		



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN
Y ESTUDIOS AVANZADOS



4.6 Áreas de integración del Plan de Estudios

ÁREA BÁSICA

El área básica se conforma por unidades de aprendizaje que le brindan al alumno conocimientos y habilidades para el desarrollo de competencias, las serán impartidas en el primer periodo lectivo y serán un tronco común a todas las líneas de acentuación del posgrado, por lo que tienen un carácter de obligatorio para todos los estudiantes de la maestría.

Área	Líneas: Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario			
Básica	Turismo en el ámbito rural (primer periodo lectivo)	Desarrollo Territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados (primer periodo lectivo)	Agroindustria Rural y Territorio (primer periodo lectivo)	Evolución de los Sistemas Agroalimentarios y sus consumidores (primer periodo lectivo)

ÁREA DISCIPLINARIA POR LÍNEAS DE ACENTUACIÓN

Se integra por unidades de aprendizaje que le proporcionan al alumno conocimientos y habilidades para el desarrollo de competencias propias de la Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Se impartirán en el segundo periodo lectivo y se distribuirán de acuerdo con las líneas de acentuación que elija cada estudiante en acuerdo con su Comité Asesor.

Área	Turismo Agroalimentario	Desarrollo Territorial	Agroindustria Rural
Disciplinaria A	Turismo y Desarrollo Local (segundo periodo lectivo)	Herramientas para el Desarrollo Territorial (segundo periodo lectivo)	Cadenas Agrícolas y Agroalimentarias (segundo periodo lectivo)
Disciplinaria B	Turismo Agroalimentario (segundo periodo lectivo)	Economía y Territorio (segundo periodo lectivo)	Calidad y Calificación de productos locales (segundo periodo lectivo)

ÁREA DE APLICACIÓN DEL CONOCIMIENTO

Se integra por unidades de aprendizaje que proporcionan al alumno escenarios para la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos en las otras materias que integran el plan de estudios. Se imparte durante el primer, segundo, tercer y cuarto periodos lectivos, comunes a todas las líneas de acentuación del posgrado. Todas las Unidades de Aprendizaje de Aplicación de Conocimientos van ligadas al Seminario Permanente (Coloquio)





desarrolla al final de cada periodo lectivo, motivo por el que cada una de estas asignaturas asigna un porcentaje de la evaluación a dicha actividad.

Área	Líneas: Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario			
Aplicación de conocimiento	Diagnóstico Territorial	Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial	Diseño de Estrategias de Desarrollo Territorial	Elaboración de Informes de Proyectos de Desarrollo Territorial

ÁREA OPTATIVA

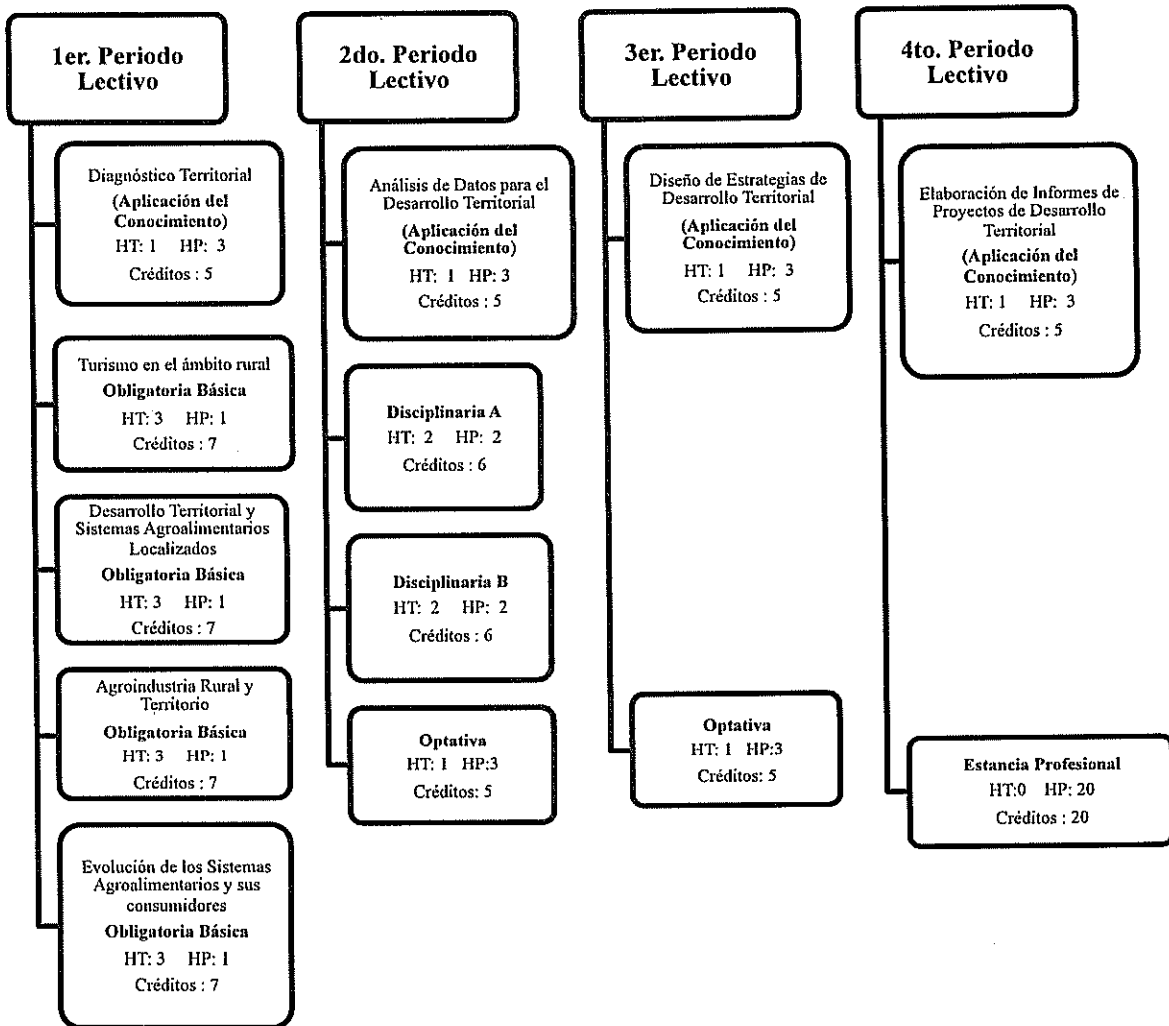
Se integra por unidades de aprendizaje que proporcionan al alumno competencias específicas para desarrollar alguna de las líneas de acentuación del posgrado. Se imparten durante el segundo y tercer periodo lectivo. Estas Unidades de Aprendizaje se encuentran divididas de acuerdo con las Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento, pero dada la naturaleza del programa y la necesidad de generar trayectorias flexibles, no es un impedimento que un estudiante tome cualquier materia que le sea necesaria, independientemente de la Línea de Generación y Aplicación de Conocimiento en la que se inserte su Trabajo Terminal del Grado. Ello ocurre porque una gran parte de los fenómenos abordados en la maestría muestran interacción entre los ámbitos de la agroindustria rural, el desarrollo territorial y el turismo agroalimentario, sin presentarse como fenómenos aislados uno del otro.

Área	Turismo Agroalimentario	Desarrollo Territorial	Agroindustria Rural
Optativa	Diseño y Comercialización de Productos de Turismo Agroalimentario	Organización de Actores para el Desarrollo Territorial	Tipificación de Productos Diferenciados
Optativa	Plan de Negocios Turísticos en el Ámbito Rural	Políticas Públicas para el Desarrollo	Gestión de Productos con Calidad Diferenciada
Optativa	Organizaciones Turísticas y Competitividad en el Ámbito Rural	Diseño de Proyecto para el Desarrollo	Evaluación Sensorial y Percepción de Consumidores



4.8 Mapa Curricular

Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario





4.8 Estructura curricular

Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario

Primer periodo lectivo

Unidad de Aprendizaje	Horas-Semana				Totales	
	Horas teóricas	Créditos	Horas prácticas	Créditos	Horas	Créditos
Diagnóstico Territorial	1	2	3	3	4	5
Turismo en el ámbito rural	3	6	1	1	4	7
Desarrollo territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados	3	6	1	1	4	7
Agroindustria Rural y Territorio	3	6	1	1	4	7
Evolución de los Sistemas Agroalimentarios y sus consumidores	3	6	1	1	4	7
Totales	13	26	7	7	20	33

Segundo periodo lectivo

Unidad de Aprendizaje	Horas-Semana				Totales	
	Horas teóricas	Créditos	Horas prácticas	Créditos	Horas	Créditos
Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial	1	2	3	3	4	5
Disciplinaria A	2	4	2	2	4	6
Disciplinaria B	2	4	2	2	4	6
Optativa	1	2	3	3	4	5
Totales	6	12	10	10	16	22

Tercer periodo lectivo

Unidad de Aprendizaje	Horas-Semana				Totales	
	Horas teóricas	Créditos	Horas prácticas	Créditos	Horas	Créditos
Diseño de Estrategias de Desarrollo Territorial	1	2	3	3	4	5
Optativa	1	2	3	3	4	5
Totales	2	4	6	6	8	10





Unidad de Aprendizaje	Horas-Semana				Totales	
	Horas teóricas	Créditos	Horas prácticas	Créditos	Horas	Créditos
Elaboración de informes de Proyectos de Desarrollo Territorial	1	2	3	3	4	5
Estancia profesional	0	0	20	20	20	20
Totales	1	2	23	23	24	25

DISCIPLINARIAS (A, B) :

Turismo:

Turismo y Desarrollo Local

Turismo Agroalimentario

Desarrollo Territorial:

Herramientas para el Desarrollo Territorial

Economía y territorio

Agroindustria Rural:

Calidad y calificación de productos

Cadenas agrícolas y agroalimentarias

OPTATIVAS:

Turismo:

Diseño y comercialización de productos de turismo agroalimentario

Plan de negocios turísticos en el ámbito rural

Organizaciones turísticas y competitividad en el ámbito rural

Desarrollo Territorial:

Organización de Actores para el desarrollo territorial

Políticas públicas para el desarrollo

Diseño de proyectos para el desarrollo

Agroindustria Rural:

Tipificación de productos diferenciados

Gestión de productos con calidad diferenciadas

Evaluación sensorial y percepción de consumidores





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Horas-semana del programa	
Horas teóricas	22
Horas prácticas	46
Totales:	68

Créditos del programa	
Unidades de aprendizaje	90
Trabajo terminal de grado/ Tesis	20
Totales:	110



SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



4.9 Objetivos y contenidos generales de las Unidades de Aprendizaje

PRIMER PERIODO LECTIVO

Unidad de Aprendizaje:	Diagnóstico Territorial
------------------------	-------------------------

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
1	4	1	3	5

Área:	Aplicación del Conocimiento
-------	-----------------------------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	-Turismo en el ámbito rural -Desarrollo Territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados -Agroindustria Rural y Territorio -Evolución de los Sistemas Agroalimentarios y sus consumidores	Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial

Fecha de elaboración: 26 de Octubre 2017	Elaboró: Dr. Omar Ernesto Terán Varela Dr. Enrique Espinosa Ayala Dra. Ofelia Márquez Molina Dr. Pedro Abel Hernández García
---	--

Objetivo general:
Identificar los distintos subsistemas que forman el sistema territorial y sus características, a partir de su tipología y las dificultades de su aplicación, donde se valoren los distintos riesgos e incidencias del territorio.

Contenido temático:
Unidad I. Estudio del espacio, Nociones Básicas
Unidad II. Marco conceptual de la Planificación y ordenación territorial
Unidad III. Análisis y diagnóstico del Sistema Territorial
Unidad IV. Componentes del Territorio y el Sistema Productivo de Mercados Locales de trabajo, Clúster Productivos y Áreas funcionales.
Unidad V. Metodología general para la elaboración de un plan de ordenación territorial.
Unidad VI. Financiación del desarrollo local

Actividades de aprendizaje:
-Lecturas especializadas sobre la temática
-Presentación y análisis de estudios de caso
-Discusiones grupales sobre los temas abordados
-Aplicación de instrumentos metodológicos a casos de estudio.





Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Controles de lecturas	30%
Exposición frente a grupo de un caso de estudio	30%
Elaboración de un proyecto enfocado al diagnóstico del sector primario, y que genere propuestas de solución a la problemática analizada.	30%
Coloquio	10%
Total:	100%

Bibliografía:

- Fernández, F. & Muguruza, C. (2015). "Ordenación del territorio: análisis y diagnóstico". Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia.
- Gómez, D. (2002). "Ordenación territorial". Madrid: Ediciones Mundi-Prensa y Editorial Agrícola Española S.A.
- Noguera, J. (2016). "La visión territorial y sostenible del desarrollo local: Una perspectiva multidisciplinar. Volumen I.- Territorio, Desarrollo, Sistema Productivo". España: Universidad de Valencia.
- OECD. (2016). OECD Territorial Reviews. Perú: OECD.
- OECD. (2017). "El fomento de un enfoque integrado del desarrollo territorial de Morelos". México: OECD
- Segado, F. & García, A. & Rosique, M. (1996). "Ordenación del territorio". España: Universidad de Murcia.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Turismo en el ámbito rural
------------------------	----------------------------

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
1	4	3	1	7

Área:	Básica
-------	--------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	-Diagnóstico Territorial -Desarrollo Territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados -Agroindustria Rural y Territorio -Evolución de los Sistemas Agroalimentarios y sus consumidores	Ninguna

Fecha de elaboración: 7 de noviembre de 2017	Elaboró: Mtra. Celia Guzmán Hernández Mtra. Martha Garduño Mendoza Mtra. María Magdalena Munguía Reyes Dr. Andrés López Ojeda Dr. Humberto Thomé-Ortiz
---	---

Objetivo general: Conceptualizar al turismo en el ámbito rural como actividad socioeconómica y sustentable con potencial para dinamizar a los territorios rurales.
--

Contenido temático: Unidad I. Conceptos y tipologías del turismo en el ámbito rural Unidad II. Tendencias globales vinculadas al turismo rural Unidad III. Turismo rural: Productos y servicios Unidad IV. Gestión del Turismo en el ámbito rural
--

Actividades de aprendizaje: -Revisión y análisis de lecturas seleccionadas para su discusión en grupo -Detección de tipologías en el turismo rural -Tipos y formas de turismo en el ámbito rural -Acercamiento a espacios en donde se desarrollan actividades de turismo rural Diagnóstico del potencial turístico en el espacio rural
--



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Reportes de Lectura	10%
Cuadro de tipologías de turismo rural	20%
Práctica de campo para articular los tipos y formas de turismo rural	35%
Reporte de práctica: resultados y análisis DOFA	35%
Total:	100%

Bibliografía:

- Blanco, R. Y J. Beneyas (1994). El turismo como motor de desarrollo rural. *Agro-sociales*, 169: 119-147.
- Blangy S., (1995). *Tourisme rural, la voie du tourisme durable*. Paris : Cahiers Espaces. 203p.
- Boullón, R. y Boullón, D.R. (2008). *Turismo Rural, un enfoque global*. México: Trillas. 499p.
- Crosby, A. (2008). *Re-inventando el turismo rural, gestión y desarrollo*. España: Laertes. 228p.
- Dachari, A. y Arnaiz S.M. (2012). *Territorios globalizados del turismo rural*. México: Universidad de Guadalajara. 142p.
- Del Reguero, M. (1994). *Ecoturismo, nuevas formas del turismo en el espacio rural*. España: Bosch Turismo. 296 p.
- Juárez, J., Ramírez, B. (Coords.). (2011). *Turismo Rural en México. Complemento o exclusión en el Desarrollo Territorial Rural*. México: Colegio de Postgraduados. 375p.
- Fleischer, A.Tchetchik, A. (2005). Does Rural Tourism Benefit from Agriculture? *Tourism Management*, 26: 493-501.
- Lane, B. (2009). What is rural tourism? *Journal of Sustainable Tourism*, 2: 7-21.
- Thomé-Ortiz, H. (2008). Turismo rural y campesinado, una aproximación social desde la economía, la ecología y la cultura. *Convergencia*, 15: 237-261.
- Viñals, M.J. *Turismo rural: Teoría, casos y análisis del impacto económico ambiental*. México: Limusa. 248p.
- Zizumbo, L., Monterroso, N., (Coords.). (2008). *Turismo Rural y Desarrollo Sustentable*. México: Universidad Autónoma del Estado de México. 696p.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Desarrollo Territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados
------------------------	--

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
1	4	3	1	7

Área:	Básica
-------	--------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	-Diagnóstico Territorial -Turismo en el ámbito rural -Agroindustria Rural y Territorio -Evolución de los Sistemas Agroalimentarios y sus consumidores	Ninguna

Fecha de elaboración: 13 de noviembre de 2017	Elaboró: Dr. Enrique Espinosa Ayala Dr. Omar Ernesto Terán Varela Dr. Pedro Abel Hernández García Dra. Ofelia Márquez Molina
--	--

Objetivo general:

Conceptualizar al desarrollo territorial a través del enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Localizados, así como aplicar metodologías para la activación de recursos localizados en territorios de producción diferenciada

Contenido temático:

Unidad I. Concepto de desarrollo

Unidad II. Desarrollo local y territorial

Unidad III. Metodologías e instrumentos que favorecen el desarrollo territorial

Unidad IV. Los Sistemas Agroalimentarios Localizados y la activación de los recursos específicos

Unidad V. Elementos que integran al SIAL:

- La articulación cadena territorio
- La relación SIAL – cadena
- La relación SIAL – territorio (multifuncionalidad, producción de bienes públicos globales y locales)
- Cadena productiva de canasta de bienes y servicios

Unidad VI. Activación de los SIAL a partir del análisis de los estudios de casos

Unidad VII. Activación a través de diversificación y calificación de productos

Actividades de aprendizaje:

- Lecturas Especializadas
- Presentación de casos de estudio
- Discusiones alrededor de temas seleccionados
- Aplicación de instrumentos metodológicos a un caso de estudio



SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Controles de lecturas	30%
Exposición frente a grupo de un caso de estudio	25%
Reporte de aplicación de instrumento sobre desarrollo	45%
Total:	100%

Bibliografía:

- Boucher, F. y J.A. Reyes. (2011). *Guía Metodológica para la Activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados*. México: IICA, CIRAD, Red-SIAL México-Europa.
- Boucher, F. y J.A. Reyes. (2013). *Guía Metodológica para la Activación Territorial con enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (AT-SIAL)*. México: IICA, CIRAD.
- Ramírez, C. y Rodríguez, Holmes. (2017). Influencia de los recursos y las dinámicas del territorio en el sostenimiento de la agroindustria rural panelera de Supía, Caldas. *Revista Luna Azul*, 44: 188-210.
- Silva, I. (2003). *Metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local*. Santiago de Chile: ILPÈS. CEPAL.
- Sepúlveda, S., Rodríguez, A., Echeverría, R. y Portilla, M. (2003). *El enfoque territorial del desarrollo rural*. San José de Costa Rica: IICA.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Agroindustria Rural y Territorio
-------------------------------	----------------------------------

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
1	4	3	1	7

Área:	Básica
--------------	--------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	-Diagnóstico Territorial -Turismo en el ámbito rural -Desarrollo Territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados -Evolución de los Sistemas Agroalimentarios y sus consumidores	Ninguna

Fecha de elaboración: 15 de Octubre de 2017	Elaboró: Dra. Luz Raquel Bernal Martínez Mtra. Martha Lilia Mejía Reynoso Mtra. María Eugenia Guadarrama Guadarrama
---	---

Objetivo general:
Proporcionar las bases conceptuales y metodológicas para el estudio de la agroindustria rural y el territorio como elementos del el desarrollo rural.

Contenido temático:
Unidad I. Los recursos territoriales
Unidad II. El desarrollo territorial.
Unidad III. Elementos conceptuales de la agroindustria
Unidad IV. Enfoques de la agroindustria

Actividades de aprendizaje:
-Análisis de lecturas de capítulos de libros y artículo
-Exposiciones

Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Reportes de lecturas de capítulos de libros y artículos	40%
Exposiciones de estudios de caso	30%
Trabajo escrito	30%
Total:	100%

Bibliografía:
• Álvarez Macías A. (2007). Agroindustria Rural y Territorio 2. Nuevas tendencias de la Agroindustria.



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Universidad Autónoma del Estado de México.

- Delgadillo, J. y Torres, F. (2009). La gestión territorial como instrumento para el desarrollo rural, en Estudios Agrarios, 42:55-73.
- IICA (2009). Una mirada a experiencias exitosas de agroindustria rural en América Latina. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, San José, Costa Rica.
- González, J. (2009). Desarrollo rural sostenible: un nuevo desafío. Mundi prensa, Madrid
- Salas I., Boucher F., Requier-Desjardins D., (2006). "Agroindustria Rural y Liberalización Comercial Agrícola: el rol de los Sistemas Agroalimentarios Localizados" In: revista Agroalimentaria (versión papel y versión electrónica link www.saber.ula.ve/ciaal/agroalimentaria).



SECRETARIA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Evolución de los Sistemas Agroalimentarios y sus consumidores
-------------------------------	---

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
1	7	3	1	7

Área:	Básica
--------------	--------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Diagnóstico Territorial - Turismo en el ámbito rural - Desarrollo Territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados - Agroindustria Rural y Territorio	Ninguna

Fecha de elaboración: 01 Octubre 2017	Elaboró: Dra. Angélica Espinoza-Ortega
---	--

Objetivo general:

Comprender la evolución histórica del fenómeno agroalimentario y sus efectos en el consumo de los alimentos, visto como un fenómeno social.

Contenido temático:

Unidad I. El concepto de alimentación

- La alimentación como hecho social total. Procesos de distinción y diferenciación a través del consumo de alimentos
- El alimento como referencia identitaria, identidades alimenticias/identidades territoriales.

Unidad II. Perspectiva histórica de la alimentación y de los grandes modelos agroalimentarios

- El origen de la Agricultura y las dimensiones espacio temporales de la alimentación
- El papel de la tecnología (Revolución verde y revolución industrial)
- La influencia de globalización en la alimentación.
- La modernidad y los nuevos patrones sociales en la alimentación

Unidad III. El concepto de consumo y consumidor

La percepción de la calidad por parte de los consumidores y los nuevos valores consumo: Preocupaciones sanitarias, éticas, medio ambientales y recreativas.

Actividades de aprendizaje:

- Discusiones grupales
- Presentación de un caso alimentario
- Redacción de ensayos

Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Ensayo individual	50%
Trabajo grupal	50%
Total:	100%



SECRETARÍA DE INVESTIGACION Y ESTUDIOS AVANZADOS



Bibliografía:

- Cabeza, M. D. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica. *Revista de Economía Crítica*, 10: 32-61.
- De Garine, I. (1999): Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. En: Alimentación y cultura: actas del Congreso Internacional de Alimentación y Cultura. 1998, Museo Nacional de Antropología, España, pp 13-34.
- Díaz, M. C. (2005): Los debates actuales en la sociología de la alimentación. *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, 40: 47-78.
- Espeitx, B. E. (1996): Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra. *Agricultura y Sociedad*, 80-81: 83-116.
- FAO. (1996). Enseñanzas de la revolución verde: hacia una nueva revolución verde. Cumbre Mundial sobre la Alimentación. Recuperado de: <http://www.fao.org/docrep/003/w2612s/w2612s06.htm>
- Fischer, C. (2005): La Macdonalización de las costumbres. En: Historia de la Alimentación. Coord. Flandrin, J. L. Y Montanari, M. TREA. España. pp 1043-1066.
- Gracia, A. M. (2005): Maneras de comer hoy: Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. *Revista Internacional de Sociología (RIS)* 63 (40): 159-182.
- McMichael, P. (2015). *Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias*. México: MA Porrúa.
- Milli, S. (2005): Transformaciones del consumo alimentario y repercusión en el sistema agroalimentario. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 205:221-250
- Reardon, T., Timmer, P, and Berdegue, J. (2004): The Rapid Rise of Supermarkets in Developing Countries: Induced Organizational, Institutional, and Technological Change in Agrifood Systems. *Journal of Agricultural and Development Economic*, 1 (2): 168-183.
- Tregear, A., Arfini, F., Belletti, G. and Marescotti. (2007), Regional foods and rural development: The role of product qualification, *Journal of Rural Development*, 23: 12-22.
- Vargas, L. A. (1993): ¿Por qué comemos lo que comemos? *Antropológicas*, 7: 24-31.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Learning Unit:	Evolution of Agrifood Systems and consumers
-----------------------	---

Class period	Total hours	Theoretical hours	Practical Hours	Credits
1	7	3	3	8

Area:	Basic
--------------	-------

Background learning units	Simultaneous learning units	Consequent learning units
None	<ul style="list-style-type: none"> -Territorial diagnosis -Tourism in rural areas -Territorial Development and Localized Agri-Food Systems - Rural Agroindustry and Territory 	None

Date of elaboration: October 1st. 2017	Elaborated by: Ph. D. Angélica Espinoza-Ortega
--	--

Overall objective:
Understand the historical evolution of the agri-food phenomenon and its effects on the consumption of food, seen as a social phenomenon.

Thematic content:
 Unit I. The concept of food

- Food as a total social fact. Processes of distinction and differentiation through the consumption of food
- Food as an identity reference, food identities / territorial identities.

 Unit II. Historical perspective of food and large agri-food models

- The origin of Agriculture and the temporal space dimensions of food
- The role of technology (Green revolution and industrial revolution)
- The influence of globalization on food.
- Modernity and new social patterns in food

 Unit III. The concept of consumption and consumer
 The perception of quality by consumers and new consumption values: health, ethical, environmental and recreational concerns.

Learning activities:
 -Group discussions
 -Presentation of a food case
 -Essay writing

Evaluation criteria:

Evaluation product	Porcentaje
Essay	50%
Collective research	50%
Total:	100%



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS AVANZADOS



References:

- Cabeza, M. D. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica. [The globalized agri-food system: food empires and social and ecological degradation] *Revista de Economía Crítica*, 10: 32-61.
- De Garine, I. (1999): Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. [Anthropology of food: between nature and culture] En: Alimentación y cultura: actas del Congreso Internacional de Alimentación y Cultura. 1998, Museo Nacional de Antropología, España, pp 13-34.
- Díaz, M. C. (2005): Los debates actuales en la sociología de la alimentación. [Current debates in the sociology of food] *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, 40: 47-78.
- Espeitx, B. E. (1996): Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra. [New consumers or new relationships between the countryside and the city through the products of the earth] *Agricultura y Sociedad*, 80-81: 83-116.
- FAO. (1996). Enseñanzas de la revolución verde: hacia una nueva revolución verde. [Teachings of the green revolution: towards a new green revolution.] Cumbre Mundial sobre la Alimentación. Recuperado de: <http://www.fao.org/docrep/003/w2612s/w2612s06.htm>
- Fischer, C. (2005): La Macdonalización de las costumbres. [The Macdonalization of customs] En: Historia de la Alimentación. Coord. Flandrin, J. L. Y Montanari, M. TREA. España. pp 1043-1066.
- Gracia, A. M. (2005): Maneras de comer hoy: Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. [Ways to eat today: Understand food modernity from and beyond standards.] *Revista Internacional de Sociología (RIS)* 63 (40): 159-182.
- McMichael, P. (2015). *Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias*. [Dietary regimes and agrarian issues.] México: MA Porrúa.
- Milli, S. (2005): Transformaciones del consumo alimentario y repercusión en el sistema agroalimentario. [Transformations of food consumption and impact on the agri-food system] *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 205:221-250
- Reardon, T., Timmer, P, and Berdegue, J. (2004): The Rapid Rise of Supermarkets in Developing Countries: Induced Organizational, Institutional, and Technological Change in Agrifood Systems. *Journal of Agricultural and Development Economic*, 1 (2): 168-183.
- Tregear, A., Arfini, F., Belletti, G. and Marescotti. (2007), Regional foods and rural development: The role of product qualification, *Journal of Rural Development*, 23: 12-22.
- Vargas, L. A. (1993): ¿Por qué comemos lo que comemos? [Why do we eat what we eat?] *Antropológicas*, 7: 24-31.





SEGUNDO PERIODO LECTIVO

Unidad de Aprendizaje:	Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial
------------------------	--

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	1	3	5

Área:	Aplicación del conocimiento
-------	-----------------------------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Diagnóstico territorial	Disciplinaria A Disciplinaria B Optativa	Diseño de Estrategias de Desarrollo Territorial

Fecha de elaboración: 13 de noviembre de 2017	Elaboró: Dr. Pedro Abel Hernández García Dr. Enrique Espinosa Ayala Dr. Omar Ernesto Terán Varela Dra. Ofelia Márquez Molina
--	--

Objetivo general: Proporcionar a los estudiantes las herramientas teóricas y metodológicas para el análisis de datos para el Desarrollo territorial.
--

Contenido temático: Unidad I. Conceptos básicos para el análisis de datos Unidad II. Diseño de investigación Unidad III. Instrumentos para obtener datos <ul style="list-style-type: none"> Entrevistas estructuradas, semiestructuradas y abiertas Unidad IV. Generación de bases de datos Unidad V. Análisis de bases de datos <ul style="list-style-type: none"> Análisis cualitativos <ul style="list-style-type: none"> Modas, medianas, rangos y frecuencias Análisis cuantitativo Medidas de tendencias central y dispersión, prueba de t de student y análisis de varianza y modelos regresivos

Actividades de aprendizaje: -Exposición frente al grupo, -Presentación de casos de estudio -Análisis de datos

Procedimiento de Evaluación:									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto de evaluación</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Controles de lecturas</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Exposición frente a grupo de un caso de estudio</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Reporte sobre el método</td> <td>40%</td> </tr> </tbody> </table>	Producto de evaluación	Porcentaje	Controles de lecturas	20%	Exposición frente a grupo de un caso de estudio	30%	Reporte sobre el método	40%
Producto de evaluación	Porcentaje								
Controles de lecturas	20%								
Exposición frente a grupo de un caso de estudio	30%								
Reporte sobre el método	40%								





de análisis de datos de su TTG	
Coloquio	10%
Total:	100%

Bibliografía:

- Daniel, Wayne W. (1997). Bioestadística : Base para el Análisis de las Ciencias de la Salud. 3a ed. México: Ed U TEH A.
- Steel, Robert George Douglas Torrie, James Hiram, Martínez B., Ricardo, TR. (2000) Bioestadística: Principios y Procedimientos. México: Ed Mc Graw –Hill.
- Infante Gil, Said. Zárate de Lara, Guillermo P. (1986). Métodos estadísticos: un enfoque interdisciplinario. Ed. Trillas México, D F. 1986.
- Casas Sánchez José M. Martos Gálvez Emilia Isabel, Tejera Martín Iñigo. (2011). Estadística aplicada al Turismo. México: Centro de Estudios Ramón.
- Martínez G A. Diseños experimentales: Métodos y elementos de teoría. México: Trillas.





Disciplinarias (Dos materias en función de la Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento donde se inscriba el estudiante)

Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento de Turismo Agroalimentario

Unidad de Aprendizaje:	Disciplinaria A (Turismo y desarrollo local)
-------------------------------	--

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	2	2	6

Área:	Disciplinaria
--------------	---------------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria B (Turismo Agroalimentario) - Optativa	Ninguna

Fecha de elaboración: 10 de noviembre de 2017	Elaboró: Mtra. Martha Garduño Mendoza Mtra. María Magdalena Munguía Reyes Mtra. Celia Guzmán Hernández Dr. Andrés López Ojeda Dr. Humberto Thomé-Ortiz
---	--

Objetivo general: Identificar y aplicar la escala local del desarrollo rural y sus vínculos con la actividad turística
--

Contenido temático:
Unidad I. Definiciones, características y enfoques de desarrollo local
Unidad II. Perspectivas teórico metodológicas para el abordaje del desarrollo local
Unidad III. Turismo como estrategia de desarrollo local
Unidad IV. Gestión turística como estrategia de desarrollo local
Unidad V. Planificación turística para el desarrollo local

Actividades de aprendizaje:
-Revisión y análisis de lecturas afines al tema
-Exposición de las diferentes perspectivas para abordar el desarrollo local
-Reflexión en torno a las modalidades de turismo y el desarrollo local
-Propuesta de desarrollo local a partir de la actividad turística

Procedimiento de Evaluación:								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto de evaluación</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Reportes de lectura</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Exposición</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Práctica en campo:</td> <td>50%</td> </tr> </tbody> </table>	Producto de evaluación	Porcentaje	Reportes de lectura	10%	Exposición	10%	Práctica en campo:	50%
Producto de evaluación	Porcentaje							
Reportes de lectura	10%							
Exposición	10%							
Práctica en campo:	50%							





diagnóstico y resultados	
Propuesta turística para el desarrollo local	30%
Total:	100%

Bibliografía:

- Arocena, J. (1995). *El desarrollo local, un desafío contemporáneo*. Montevideo:CLEH-Nueva Sociedad.
- Bassière, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociología Ruralis*, 38: 21-34.
- Bassière, J. (2013). Heritagisation, a challenge for tourism promotion and regional development : an example of food heritage. *Journal of Heritage T*
- Boisier, S. (2001). Desarrollo (local). ¿De qué estamos hablando? En A. B. Vázquez y O. Madoery. (Eds.). *Transformaciones globales, instituciones y políticas de desarrollo local* (pp. 48-74). Buenos Aires: Homo Sapiens Ediciones.
- Cebrián, F. (Coord.) (2008). *Turismo Rural y Desarrollo Local*. España: Universidad de Sevilla-Universidad de Castilla de la Mancha.
- Gallicchio, Enrique (coord.) (2002). La construcción del desarrollo local en América Latina. Uruguay: CLAE-ALOP-IAF.
- Juárez, A. G. (2013). Revisión del concepto de desarrollo local desde una perspectiva territorial. *Lider*, 23: 9-28.
- Juárez, B. D. (2015). *Turismo, desarrollo local y relaciones internacionales*. México: Letras de autor.
- Masiglia, J. y Pintos, G. (1997). *La Construcción del Desarrollo Local como desafío metodológico en el Programa de Desarrollo Local*. Montevideo, Uruguay: Editorial CLAH.
- Mochi, P. (2005). *Apuntes sobre aspectos teóricos del Desarrollo Local*. Mérida, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Universidad Autónoma de Yucatán, Mimeo.
- Sánchez, B. A. (2001). *La ruta del cambio institucional. Ensayos sobre desarrollo local*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Zizumbo, L. (2013). *Las paradojas del desarrollo local y del turismo*. Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Disciplinaria B (Turismo Agroalimentario)
-------------------------------	---

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	2	2	6

Área:	Disciplinaria
--------------	---------------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria A (Turismo y Desarrollo Local) - Optativa	Ninguna

Fecha de elaboración: 9 de noviembre de 2017	Elaboró: Dr. Humberto Thomé Ortiz Mtra. María Magdalena Munguía Reyes Mtra. Martha Garduño Mendoza Mtra. Celia Guzmán Hernández
--	--

Objetivo general:
Identificar y aplicar los métodos y herramientas para la valorización turística de los recursos agroalimentarios con anclaje territorial

Contenido temático:
Unidad I. Conceptos, características y tipologías del turismo agroalimentario. Experiencias de Turismo Agroalimentario en México y el Mundo
Unidad II. Valorización turística de los recursos agroalimentarios con anclaje territorial.
Unidad III. Sistemas turísticos agroalimentarios con visión territorial
Unidad IV. Diseño de productos de turismo agroalimentario
Unidad V. Gestión turística de productos agroalimentarios

Actividades de aprendizaje:
Revisión y análisis de materiales biblioemerográficos
-Presentaciones de temas referentes a turismo agroalimentario
-Análisis de estudios de caso de turismo agroalimentario
-Diagnóstico del patrimonio vinculado al turismo agroalimentario en comunidades rurales
-Diseño de una propuesta de un producto de turismo agroalimentario

Procedimiento de Evaluación:	
Producto de evaluación	Porcentaje
Reportes de lectura	10 %
Debate	20 %
Diagnóstico	35 %
Propuesta de un producto de turístico	35 %
Total:	100 %



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Bibliografía:

- Ernesto, X., y Gómez, M. (2004). Productos agroalimentarios de calidad; Turismo y desarrollo local. El caso de Priorat, España. Cuadernos Geográficos, 34: 83-94.
- Blanco, M. y Masís, G. (2012). Las ferias agroalimentarias de Costa Rica espacios para promocionar la agroindustria, los productos típicos y el turismo en los territorios rurales. Revista Perspectivas Rurales, 20: 35-52
- De Jesús, D. Thomé-Ortiz, H. Espinoza, A. y Vizcarra, I. (2017). Turismo agroalimentario una perspectiva recreativa de los alimentos emblemáticos desde la geografía del gusto. Estudios y Perspectivas del Turismo, 26: 549-567.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. Pasos, Volumen:193-213.
- Goulart, F y Tulla, A. (2015). Turismo agroalimentario en áreas de cultivo de manzana en la región sur de Brasil. Cuadernos de Turismo,35: 211-229.
- Schlüter, R. (2003). Turismo y Patrimonio Gastronómico: una perspectiva. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. 1ª edición. Buenos Aires, Argentina. 191p.
- Shang-Yu, L., Cheng-Ying, Y., Kuang-Nan, T. y Wei-Shou, L. (2017). A conceptual framework for Agrifood Tourism as a Eco-Innovation Strategy in Small Farms. Sustainability,9: 2-11.
- Thomé-Ortiz, H. (2015). Turismo Agroalimentario y nuevos metabolismos sociales de productos locales. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas, 6: 1373-1386.
- Thomé-Ortiz, H. (2017). Heritage cuisine and identity: free time and its relation to the social reproduction of social food. Journal of Heritage Tourism: 17:1-11.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento de Desarrollo Territorial

Unidad de Aprendizaje:	Disciplinaria A (Herramientas para el desarrollo territorial)
-------------------------------	---

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	2	2	6

Área:	Disciplinaria
--------------	---------------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria B (Economía y Territorio) - Optativa	Ninguna

Fecha de elaboración: 26 de Octubre de 2017	Elaboró: Dra. Ofelia Márquez Molina Dr. Enrique Espinosa Ayala Dr. Omar Ernesto Terán Varela Dr. Pedro Abel Hernández García
---	---

Objetivo general:
Identificar y aplicar las diferentes herramientas que pueden ser empleadas para determinar el desarrollo territorial, a partir de las configuraciones sociales y áreas de oportunidad del territorio.

Contenido temático:
Unidad I. Ordenamiento territorial y construcción social
Unidad II. Sistemas de información geográfica
Unidad III. Políticas públicas
Unidad IV. Redes de cooperación
Unidad V. Turismo Comunitario
Unidad VI. Indicación geográfica (IG) y Denominaciones de Origen
Unidad VII. Desarrollo tecnológico e innovación

Actividades de aprendizaje:
-Lecturas seleccionadas de acuerdo a la temática de la UA Presentación de casos de estudio
-Discusión grupal alrededor de tema seleccionados.
-Aplicación de instrumentos metodológicos a un caso de estudio.



SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Controles de lecturas	30%
Exposición frente a grupo de un caso de estudio	30%
Elaboración de un proyecto enfocado al diagnóstico del sector primario, y que genere propuestas de solución a la problemática analizada.	40%
Total:	100%

Bibliografía:

- Méndez, R. (2016). Innovación y redes de cooperación para el desarrollo local. *Interações (Campo Grande)*, 2(3). (Número completo)
- Orgaz Agüera, F. (2013). El turismo comunitario como herramienta para el desarrollo sostenible de destinos subdesarrollados. *Nómadas*, (38): 1-13.
- Thomas, H., Bortz, G., Garrido, S., & Garrido, S. (2015). *Enfoques y estrategias de desarrollo tecnológico, innovación y políticas públicas para el desarrollo inclusivo*. Documentos de Trabajo 1. Argentina: IESCT-UNQ.
- Karlsen, J., & Larrea, M. (2015). *Desarrollo territorial e investigación acción. Innovación a través del diálogo*. España: Universidad de Deusto.
- Hernández Peña, Y. T. (2010). El ordenamiento territorial y su construcción social en Colombia: ¿un instrumento para el desarrollo sustentable?. *Cuadernos de Geografía-Revista Colombiana de Geografía*, (19): 97-109.
- Champredonde, M., & Benedetto, A. (2010, October). Riesgos y desafíos en la implementación de una indicación geográfica (IG) Las denominaciones de origen (DO) y las indicaciones geográficas (IG) como herramientas para el desarrollo territorial rural con identidad cultural (DTR-IC). In *116th EAAE seminar "Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare"*. Parma (Italy). October (pp. 27-30).





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Disciplinaria B (Economía y Territorio)
-------------------------------	---

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	2	2	6

Área:	Disciplinaria
--------------	---------------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria A (Herramientas para el desarrollo territorial) - Optativa 	Ninguna

Fecha de elaboración: 03 Noviembre 2017	Elaboró: Dra. Jessica Alejandra Avitia Rodríguez Dr. Javier Jesús Ramírez Hernández
---	--

Objetivo general:
Identificar la vinculación entre economía y territorio, y su relación con el desarrollo, la productividad, la innovación y la competitividad.

Contenido temático:

Unidad I. Desarrollo Económico Local y Desarrollo Territorial

- Definiciones y componentes del desarrollo económico local
- Concepto de Territorio
- Directrices metodológicas de los actores locales: grandes pilares

Unidad II. Cadenas productivas: Una visión panorámica

- Entorno territorial de la empresa
- Empresa y Entorno competitivo territorial
- Factores que impulsan la productividad la competitividad

Unidad III. Competitividad sistemática territorial e innovación

- Concepto de competitividad sistémica territorial
- Visión Sistémica de la competitividad y el desarrollo
- Tipología de Innovaciones productivas
- Una visión integrada del desarrollo rural y sostenible

Actividades de aprendizaje:

- Lectura de la bibliografía básica de la Unidad de Aprendizaje
- Lectura de bibliografía complementaria de la Unidad de Aprendizaje
- Análisis y discusión de las lecturas básicas y complementarias de la Unidad de Aprendizaje.
- Trabajos escritos

Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Ensayo sobre Desarrollo Económico Local y	40%



SECRETARÍA DE INVESTIGACION Y ESTUDIOS AVANZADOS



Desarrollo territorial e ilustre con ejemplos de México.		
Ensayo donde se indague en sus municipios situaciones y condiciones que les permita asociarlas a conceptos y enfoques teóricos expuestos en la Unidad de Aprendizaje.	40%	
Participación en discusiones de lecturas.	20%	
Total:	100%	

Bibliografía:

- Aghón, G., Albuquerque F. y Cortés P. (Ed). (2001). Desarrollo económico local y descentralización en América Latina: Análisis comparativo. Santiago de Chile: CEPAL/GTZ.
- Albuquerque, F. (2004). Desarrollo económico local y descentralización en América Latina. *Revista de la Cepal*, 82: 157-171.
- Costamagna, P. y Pérez, S. (Ed). (2015). Enfoque, estrategias e información para el Desarrollo Territorial. Buenos Aires, Argentina: Editorial ConectaDEL.
- Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), (2012). La aplicación de la metodología ART en América Latina. PNUD, Ecuador. En: http://procurement-notices.undp.org/view_file.cfm?doc_id=90647
- Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), (2014). La iniciativa ART y el Desarrollo Económico Local: Experiencias Exitosas en América Latina. PNUD, La Paz, Bolivia. En: https://issuu.com/artpublications/docs/art_del_-_esp
- Silva, I. (2005). Desarrollo económico local y competitividad territorial en América Latina. *Revista de la Cepal* 85, 81-100.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento de Agroindustria Rural

Unidad de Aprendizaje:	Disciplinaria A (Cadenas Agrícolas y Agroalimentarias)
------------------------	--

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	2	2	6

Área:	Disciplinaria
-------	---------------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria B (Calidad y calificación de productos locales) - Optativa 	Ninguna

Fecha de elaboración: 7 de diciembre de 2017	Elaboró: M. en C.A. Ma. Eugenia Guadarrama Guadarrama Dra. María Cristina Chávez Mejía Dr. Humberto Thomé-Ortiz.
---	---

Objetivo general:
Identificar los componentes de las cadenas agrícolas y agroalimentarias y aplicar su implementación en sistemas productivos como estrategias de desarrollo rural.

Contenido temático:
 Unidad I. Cadenas Agrícolas y Agroalimentarias en el Desarrollo Rural

- Importancia y Ventajas del enfoque de cadenas agrícolas agroalimentaria en el desarrollo rural
- Especialización, internacionalización y clusterización
- Cadenas agrícolas y ordenamiento territorial
- Metodología para el análisis y aplicación de las cadenas agrícolas y agroalimentarias

 Unidad II. Componentes de las Cadenas Agrícolas y Agroalimentarias

- Proveedores de insumos
- Sistemas productivos
- Acopio
- Transformación
- Distribuidores
- Consumidor Final

 Unidad III. Esquemas de las Cadenas Agrícolas y Agroalimentarias

- Estudios de caso

Actividades de aprendizaje:
 -Lecturas especializadas
 -Análisis de estudios de caso
 -Presentaciones frente a grupo
 -Trabajo Escrito
 -Propuesta de Cadena Agrícola



SECRETARÍA DE INVESTIGACION Y ESTUDIOS AVANZADOS



Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Trabajo final escrito.	60%
Propuesta de una cadena agrícola	40%
Total:	100%

Bibliografía:

- Cordero, M., y Padilla, P. (2017). *Creación de una cadena de valor: Chips fritos al vacío*. Costa Rica: CEPAL.
- FAO. (2004). *Integración de cadenas agroalimentarias*. México: SAGARPA FAO.
- FAO. 2006. *Alianza productiva en cadenas*. Chile: FAO.
- García, M., Riveros, H., Pavez, I., Rodríguez, D., Lam, F., Arias, J. y Herrera, D. (2009). Cadenas agroalimentarias: un instrumento para fortalecer la institucionalidad del sector agrícola y rural. *Perspectivas*, 5: 26-38.
- Herrera, D. (2004). El IICA y las cadenas alimentarias: avances y tareas pendientes. *Intercambio*, 3: 1-4.
- Kuah, A. (2002). Cluster Theory and Practice: Advantages for the small business locating in a vibrant cluster. *Marketing and Entrepreneurship*, 4(3):206.
- Manrique, G. (2011). *Manual Cadenas de Valor Agropecuarias*. Bogotá: BID
- Pico, H. y Reinoso I. (2017). *Cadenas agroalimentarias: Plataformas de concertación y proyectos compartidos*. Quito: INIAP.
- Van Der Heyden, D. y Camacho, P. (2004). *Guía Metodológica para el Análisis de Cadenas Productivas*. Lima: Ruralter.
- Vargas, V. 2017. *Marketing Agropecuario*. México: Trillas.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Disciplinaria B (Calidad y Calificación de productos locales)
-------------------------------	---

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	2	2	6

Área:	Disciplinaria
--------------	---------------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria A (Cadenas Agrícolas y Agroalimentarias) - Optativa 	Ninguna

Fecha de elaboración: 13 de noviembre de 2017	Elaboró: Dr. Humberto Thomé-Ortiz
---	---

Objetivo general:
Adquirir las bases teóricas y metodológicas para la caracterización y calificación de los productos de calidad vinculada al territorio y sus posibilidades de favorecer al desarrollo sostenible.

Contenido temático:
 Unidad I. Calidad territorial y calificación como estrategias de diferenciación.

- Estudios de caso de productos locales con calidad diferenciada
- Factores de éxito
- Impactos y Riesgos
- Líneas estratégicas.

 Unidad II. Inventario de recursos locales de interés socioeconómicos.
 Unidad III. Fases del proceso de calificación (identificación, calificación, remuneración y reproducción).

- Coordinación entre sectores público y privado.
- El proceso participativo y los actores sociales.

 Unidad IV. Identificación de la calidad vinculada al origen en productos locales.
 Unidad V. Análisis de factibilidad para la valorización de productos de calidad vinculada al origen.
 Unidad VI. Elaboración de planes de acción para la calificación de productos locales

Actividades de aprendizaje:
 -Lecturas especializadas
 -Exposición frente al grupo
 -Presentación de casos de estudio
 -Trabajos Escritos

Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Controles de lecturas	30%
Exposición frente a grupo de un caso de	30%



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS AVANZADOS



estudio	
Proyecto de calificación de un producto local	40%
Total:	100%

Bibliografía:

- Aguilar, E., Sacco dos Anjos, F. y Velleda, N. (2011). Productos locales, calidad y diversificación: nuevas estrategias de desarrollo en el mundo rural de España y Brasil. *Estudios Sociológicos*. 85: 189-214.
- Bustos R., Oustry L. y Haag M. 2004, *Producción de valores territoriales: entre cultura y mercado. Habilidades y saberes locales como estrategias ante la crisis*. En: Albaladejo C y Bustos R., (compiladores) Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina, co-Edición UNS – INRA SAD y Dynamiques Rurales, p 125 a 145.
- Champredonde, M. y Silva, M. (2015). *Diferenciar productos locales, contribuyendo al desarrollo territorial*. Montevideo: IICA.
- Dentoni, D., Menozzi, D. y Capelli, M. (2008). Group heterogeneity and cooperation on the geographical indication regulation: The case of the “Prosciutto di Parma” Consortium. *Journal of Rural Studies*, 37 (3): 207-216.
- FAO. (2012). *Identificar los productos de calidad vinculada al origen y sus posibilidades de favorecer el desarrollo sostenible*. Roma: FAO.
- Morris, C. y Young, C. (2000). “Seed to shelf”, “teat to table”, “barley to beer” and “womb to tomb”: discourses of food quality and quality assurance schemes in the UK. *Journal of Rural Studies*, 16 (1): 103-115.
- Sanz, J. y Macías A. (2005). “Quality Certification, Institutions and Innovation in Local Agro-Food Systems: Protected Designations of Origin of Olive Oil in Spain”, *Journal of Rural Studies*, 21 (4): 475-486.
- Tregear, A., Arfini, F., Belletti A. y Marescotti A. (2007). “Regional Foods and Rural Development: The Role of Product Qualification”. *Journal of Rural Studies*, 23: 12-22.
- Vandecandelaere, E., Arfini, F., Belletti, G. y Marescotti, A. (2010). *Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles*. Roma:FAO.
- Zhao, X., Finlay, D. y Kneafsey, M. (2014). The effectiveness of contemporary Geographical Indications (GIs) schemes in enhancing the quality of Chinese agrifoods – Experiences from the field. *Journal of Rural Studies*, 36: 77-86.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Área Optativa (Se cursarán dos durante el programa en función de la LGAC en la que el alumno participe. Se

imparten durante el segundo y tercer período lectivo. Estas Unidades de Aprendizaje se encuentran divididas de acuerdo con las Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento, pero dada la naturaleza del programa y la necesidad de generar trayectorias flexibles, no es un impedimento que un estudiante tome cualquier unidad de aprendizaje que le sea necesaria, independientemente de la Línea de Generación y Aplicación de Conocimiento en la que se inserte su Trabajo Terminal de Grado. Ello ocurre porque una gran parte de los fenómenos abordados en la maestría muestran interacción entre los ámbitos de la agroindustria rural, el desarrollo territorial y el turismo agroalimentario, sin presentarse como fenómenos aislados uno del otro, así mismo el grupo de la unidad de aprendizaje requiere de un mínimo de 3 alumnos para poder abrir el grupo).

Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento de Turismo Agroalimentario

Unidad de Aprendizaje:	Optativa (Diseño y comercialización de productos de turismo agroalimentario)
------------------------	--

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	1	3	5

Área:	Optativa
-------	----------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria A - Disciplinaria B	Ninguna

Fecha de elaboración: 9 de noviembre de 2017	Elaboró: Dr. Humberto Thomé-Ortiz Mtra. María Magdalena Munguía Reyes Mtra. Martha Garduño Mendoza Mtra. Celia Guzmán Hernández
---	---

Objetivo general: Adquirir los elementos metodológicos para el diseño y comercialización de productos de turismo agroalimentario con identidad territorial
--

Contenido temático: Unidad I. Definición y caracterización de turismo agroalimentario Unidad II. Diseño de productos de turismo agroalimentario Unidad III. Estrategias de comercialización para productos de turismo agroalimentario Unidad IV. Estrategias para la gestión integral de productos de turismo agroalimentario
--

Actividades de aprendizaje: -Análisis crítico de lecturas relacionadas al diseño y comercialización de productos de turismo agroalimentario -Identificación y análisis de las metodologías para diseño de productos de turismo agroalimentario -Diseño de un producto de turismo agroalimentario. -Propuesta de comercialización de producto de turismo agroalimentario
--

Procedimiento de Evaluación:				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto de evaluación</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Reportes de lectura</td> <td>15%</td> </tr> </tbody> </table>	Producto de evaluación	Porcentaje	Reportes de lectura	15%
Producto de evaluación	Porcentaje			
Reportes de lectura	15%			



SECRETARÍA DE INVESTIGACION Y ESTUDIOS AVANZADOS



Cuadro comparativo	25%
Diseño de un producto de turismo agroalimentario	40%
Estrategia de gestión integral	20%
Total:	100%

Bibliografía:

- Aguilar, E., Sacco, F. y Velleda, N. (2011). Productos locales, calidad y diversificación. Nuevas estrategias de desarrollo en el mundo rural de España y Brasil, *Estudios sociológicos*, 85: 189-214.
- Barrera, E. (2006). Rutas alimentarias: Estrategias culturales de desarrollo territorial. México: COANACULTA.
- Barrera, E. Y Bringas, O. (2008). La rutas alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastonomic Sciences*, 3: 2-11.
- Flavían, C. y Fandos, C. (Coordinadores). (2011). *Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito*. España: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- García, B. (2006). Características diferenciales del producto turismo rural. *Cuadernos de Turismo*, 15: 113-133.
- Haven, C. y Jones E. (2008). Using Local Food and Drink to Differentiate Tourism Destinations Through a Sense of Place. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4:69-86.
- Henderson, J. (2009). Food Tourism Reviewed. *British Food Journal*, 111 (4): 317-326.
- Jacobs, H. (2010). A Selected Internet Guide to Culinary Trails. United Kingdom: Ryerson University.
- Jeffrey S., Bramble, L. y Ziraldo, D. (2008). Key challenges in wine and culinary tourism with practical recommendations. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 20 (3): 303-312.
- Marianelli, R. (2013). *Rutas Alimentarias: Definiciones, experiencias y propuestas*. Tesis de Maestría en Gestión Turística. Argentina: Universidad Nacional de la Plata.
- Oyarzun, E. (2000). Calidad en la estrategia comercial del agroturismo. *Gestión Turística*, 5: 55-63.
- ONWTO. (2017). Second Global Report on Gastronomy Tourism Volume Sixteen. Madrid: ONWTO.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3): 321-336.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Optativa (Plan de Negocios Turísticos en el Ámbito Rural)
-------------------------------	---

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	1	3	5

Area:	Optativa
--------------	----------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria A - Disciplinaria B	Ninguna

Fecha de elaboración: 01 Octubre de 2017	Elaboró: Dra. en C.E.A. Patricia García Hernández M. en A.R.D.T.yT.A. Irais González Domínguez
--	---

Objetivo general:

Aplicar las herramientas para el desarrollo de planes de negocios para proyectos de turismo rural; que contribuyan con la preservación y/o recuperación de las condiciones sociales, culturales y naturales de las comunidades en que dichos proyectos se desarrollan.

Contenido temático:

Unidad I: Economía social

- Conceptos generales
- Modelos empresariales

Unidad II. Detección de oportunidades

- Diagnóstico comunitario
- Turismo en el ámbito rural
- Tendencias y necesidades del mercado
- El modelo de negocios

Unidad III. El plan de negocios

- 3.1. Análisis cuantitativo y cualitativo de la demanda
 - 3.1.1. Análisis cuantitativo y cualitativo de la competencia
 - 3.1.2. Estrategias de mercadotecnia
- 3.2. Estudio Técnico
 - 3.2.1. Descripción del producto o servicio
 - 3.2.2. Proceso de producción o prestación del servicio
 - 3.2.3. Tamaño, localización y diseño
 - 3.2.4. Impacto ambiental del proceso
- 3.3. Diseño organizacional, marco legal y fiscal
 - 3.3.1. Estructura organizacional
 - 3.3.2. Marco legal
 - 3.3.3. Marco fiscal
- 3.4. Evaluación financiera
 - 3.4.1. Inversión inicial y fuentes de financiamiento
 - 3.4.2. Estados financieros proforma
 - 3.4.3. Razones e indicadores financieros



SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



- 3.5. Impactos y beneficios del proyecto.
- 3.5.1. Sociales
- 3.5.2. Ambientales
- 3.5.3. Económicos
- 3.5.4. Culturales y educativos

Actividades de aprendizaje:

- Exposiciones en clase por parte del docente.
- Realizar los estudios de mercado, técnico, financiero y complementarios que sustenten la viabilidad de un proyecto, o en su caso verificar los recursos necesarios para su adecuación, mostrando una capacidad creativa e innovación.
- Práctica de campo a comunidad donde se desarrolle turismo rural.
- Trabajo de campo con el propósito de tener un acercamiento a localidad de estudio, e identificar la problemática y realizar estudios de factibilidad para la formulación y gestión de un proyecto.

Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Mapa Conceptual	5%
Diagnóstico comunitario, diagnóstico turístico	10%
Modelo de negocios	10%
Estudio de Mercado	15%
Estudio Técnico	15%
Estudio Administrativo	15%
Estudio Financiero	15%
Visita de observación 3	10%
Presentación proyecto final (individual)	5%
Total:	100%

Bibliografía:

- AMTAVE (2005). Manual 1: Diseño y Gestión de la Empresa Ecoturística. Programa de Capacitación para el Fortalecimiento de las Pequeñas y Medianas Empresas Turísticas. México: Secretaría de Economía, Fondo PYME.
- Boullón, R. (2002). Proyectos turísticos metodologías para acertar sin errores. México: Ediciones Turísticas
- Boullón, R. (1996). Proyectos turísticos identificación, localización y dimensionamiento. México: Editorial Diana.
- Cárdenas Tabares, Fabio (1999). Proyectos turísticos localización e inversión. Trillas; México.
- Chávez, J. (2005). Ecoturismo TAP: Metodología para un turismo ambientalmente planificado. México: Editorial Trillas
- González R. y Perini M. (2014). Formulación de proyectos turísticos: pautas para microemprendimientos. Neuquén: EDUCO Universidad Nacional del Comahue Argentina.
- Hernández, E. (1990). Proyectos Turísticos Formulación y Evaluación. México: Editorial Trillas
- Moulaert, F. (2005) Social Economy, Third Sector and Solidarity Relations: A Conceptual Synthesis from History to Present. Urban studies, 42(11): 2037-2053
- OMT. (1999). Guía para administraciones locales: desarrollo turístico sostenible. Madrid: OMT
- SECTUR. (2005). Cómo Desarrollar un Proyecto de Ecoturismo. Fascículo 2, Serie Turismo Alternativo. México: SECTUR.
- SECTUR (2002) Guía para la presentación de proyectos Ecoturísticos a Dependencias Federales. México: SECTUR.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Optativa (Organizaciones turísticas y competitividad en el ámbito rural)
-------------------------------	--

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	1	3	5

Área:	Optativa
--------------	----------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria A - Disciplinaria B	Ninguna

Fecha de elaboración: 14 Noviembre de 2017	Elaboró: Mtra. Irais González Domínguez Dr. Gerardo Novo Espinoza de los Monteros Dr. Humberto Thomé -Ortiz
--	---

Objetivo general:
Adquirir los elementos para aplicar procesos para el desarrollo y gestión de la competitividad en destinos y organizaciones turísticas rurales.

Contenido temático:

Unidad I. Organizaciones turísticas en el ámbito rural

- Sector público
- Sector privado
- Tercer sector

Unidad II. Competitividad aplicada al turismo rural

- Aproximación al concepto de competitividad y sus enfoques
- Marco general para la comprensión de la competitividad en el turismo rural
- Indicadores internacionales de competitividad
- Indicadores nacionales
- Competitividad aplicada a los destinos turísticos rurales

Unidad III. Estrategias de competitividad para el turismo rural

- Análisis del entorno
- Creación de valor, ventajas comparativas y competitivas
- Definición de estrategia competitiva
- Estrategias de competitividad para productos u organizaciones en el entorno rural

Actividades de aprendizaje:

- Exposiciones en clase por parte del docente.
- Asesorías programadas por el docente.
- Trabajo de campo con el propósito de tener un acercamiento a localidad de estudio que permitan proponer estrategias de competitividad.



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Procedimiento de Evaluación	
Producto de evaluación	Porcentaje
Exposición en clase	10%
Lecturas	20%
Trabajo final	70%
Total:	100%

Bibliografía:

- De los Espacios, R. (2000). Nuevos conceptos y nuevos indicadores de competitividad territorial para las áreas rurales. In *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, 20: 69-84.
- Fernández, F. (2015). *Estrategia de competitividad del sector primario y de desarrollo económico del medio rural asturiano*. Oviedo: Gobierno del Principado de Asturias.
- Lerma, A. (2007) *Comercio y mercadotecnia internacional. Metodología para la formulación de estudios de competitividad empresarial*. México, D. F.: Thompson.
- Hitt, M., Ireland, D. y Hoskisson, R. (2007). *Administración Estratégica. Competitividad y conceptos de globalización*. México, D.F.: Thompson.
- OMT (2001) *Cooperación entre los sectores público y privado. Mejorando la competitividad turística*. Madrid: CEOMT.
- Pascarella, R., Fontes Filho, J. (2010). Competitividad de los destinos turísticos: modelo de evaluación basado en las capacidades dinámicas y sus implicancias en las políticas públicas. *Estud. perspect. tur.*, 19 (1): 1-17 .
- Pérez, E. (2001). Hacia una nueva visión de lo rural. *Una nueva ruralidad en América Latina*. Buenos Aires: CLACSO.
- Ibáñez, R. (2015). *Competitividad turística en México. Turydes: Turismo y Desarrollo*, 18: 0-0.
- Sánchez, M. (2011). Competitividad e innovación en el producto turístico rural de la Región de Murcia. *Cuadernos de Turismo*, (27): 743-758.
- Vargas, B. y Del Castillo, C. (2008). Competitividad sostenible de la pequeña empresa: Un modelo de promoción de capacidades endógenas para promover ventajas competitivas sostenibles y alta productividad. *Journal of Economics, Finance and Administrative Science*, 13 (24): 59-80.
- Sidei, F. Spiller, A. y Schulze, B. (2011). *Food, Agri-Culture and Tourism*. London: Springer.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento de Desarrollo Territorial:

Unidad de Aprendizaje:	Optativa (Organización de Actores para el desarrollo Territorial)
-------------------------------	---

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	1	3	5

Área:	Optativa
--------------	----------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria A - Disciplinaria B	Ninguna

Fecha de elaboración: 13 de noviembre de 2017	Elaboró: Dr. Enrique Espinosa Ayala Dr. Omar Ernesto Terán Varela Dr. Pedro Abel Hernández García Dra. Ofelia Márquez Molina
---	---

Objetivo general:
Aplicar los conceptos y marcos metodológicos sobre Organización de actores con la finalidad de activar procesos de Desarrollo Territorial

Contenido temático:
Unidad I Construcción del concepto de territorio
Unidad II Actores en el contexto territorial
Unidad III Elementos de la organización de actores

- Proximidad
- Comunicación
- Coordinación de actores

Unidad IV Evolución de la organización de actores

- Sistemas productivos
- Cadenas productivas
- Integración de clúster
- Sistemas agroalimentarios localizados

Actividades de aprendizaje:
-Lecturas dirigidas
-Presentación de casos de estudio
-Discusiones grupales alrededor de tema seleccionados.
-Aplicación de instrumentos metodológicos a un caso de estudio

Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Controles de lecturas	30%
Exposición frente a grupo de un caso de	30%



SECRETARÍA DE INVESTIGACION Y ESTUDIOS AVANZADOS



estudio	
Reporte de aplicación de instrumento sobre organización de actores	40%
Total:	100%

Bibliografía:

- Boucher, F. y J.A. Reyes. (2013). *Guía Metodológica para la Activación Territorial con enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (AT-SIAL)*. IICA, CIRAD. México.
- Fernández-Satto, V. y Vigil-Greco, J. (2007). Clusters y desarrollo territorial. Revisión teórica y desafíos metodológicos para América Latina. *Economía, Sociedad y Territorio*, 24: 859-912.
- Nardi María Andrea Sandra; Pereira Graciela (2006). Proximidad territorial y desarrollo local – rural: ls ferias francas de la provincia de Misiones – Noreste Argentino. *Revista Interações*, 8 (13): 51 - 61
- Silva, I. (2003). Metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local. Santiago de Chile: ILPÈS. CEPAL.
- Sepúlveda, S., Rodríguez, A., Echeverría, R. y Portilla, M. (2003). *El enfoque territorial del desarrollo rural*. San José de Costa Rica: IICA.
- Vázquez-Barquero, A. (2007). Desarrollo endógeno. Teorías y políticas de desarrollo territorial. *Journal of Regional Research*, 11: 183-210.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Optativa (Políticas Públicas para el desarrollo)
-------------------------------	--

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	1	3	5

Área:	Optativa
--------------	----------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria A - Disciplinaria B	Ninguna

Fecha de elaboración: 26 de Octubre de 2017	Elaboró: Dr. Omar Ernesto Terán Varela Dr. Enrique Espinosa Ayala Dr. Pedro Abel Hernández García Dra. Ofelia Márquez Molina
---	---

Objetivo general:
Aplicar y analizar las políticas públicas de acuerdo a los Planes Nacionales, Estatales y Municipales de Desarrollo Rural, con el propósito de plantear estructuras de apoyo en los diferentes servicios que se le otorgan al Sector Rural.

Contenido temático:
Unidad I. Definiciones Básicas
Unidad II. Análisis de los Planes de Desarrollo Nacional, Estatal y Municipal.
Unidad III. Políticas de Desarrollo y su impacto en el medio rural.
Unidad IV. Aplicación de políticas públicas y su impacto en los Planes de Desarrollo.
Unidad V. Impacto de las políticas públicas y de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable.
Unidad VI. Impacto de los Organismos Gubernamentales de apoyo al Sector Primario (SAGARPA, SEDADRO, entre otros).

Actividades de aprendizaje:
-Lecturas especializadas
-Análisis y presentación de Estudios de Caso.
-Discusiones grupales sobre temas seleccionados.
-Aplicación de instrumentos metodológicos a un estudio de caso.
-Trabajos Escritos

Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Controles de lectura	30%
Exposición frente a grupo de un caso de estudio	30%
Elaboración de un proyecto enfocado al sector primario, basado	40%



SECRETARÍA DE INVESTIGACION Y ESTUDIOS AVANZADOS



	en los lineamientos de los Planes y Leyes establecidas.		
	Total:	100%	
Bibliografía:			
<ul style="list-style-type: none">• Echeverri, R. & Moscardi, E. (2005). <i>Construyendo el desarrollo rural sustentable en los territorios de México</i>. México: IICA.• Estrella, M. & González A. (2014). <i>Desarrollo Sustentable: Un Nuevo Mañana</i>. México: Editorial Patria.• H. Congreso de la Unión de los Estados Unidos Mexicanos (2012), "<i>Ley de Desarrollo Rural Sustentable</i>". México: H. Congreso de la Unión de los Estados Unidos Mexicanos.• INEGI. (2000). <i>Indicadores de desarrollo sustentable en México</i>. México: INEGI.• Gobierno de la República. (2013). <i>Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018</i>. México: Gobierno de la República.• Gobierno de la República. (2013). <i>Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018</i>. México: Gobierno de la República.• Sánchez, P. (2003). <i>La economía agrícola mexicana: sin campesinos?</i>. México: Editorial Focsa.			



Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Optativa (Diseño de Proyectos para el Desarrollo)
-------------------------------	---

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	1	3	5

Área:	Optativa
--------------	----------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria A - Disciplinaria B	Ninguna

Fecha de elaboración: 26 de Octubre de 2017	Elaboró: Dr. Omar Ernesto Terán Varela Dr. Enrique Espinosa Ayala Dra. Ofelia Márquez Molina Dr. Pedro Abel Hernández García
---	---

Objetivo general:

Adquirir las herramientas para la formulación y administración de proyectos de inversión para el desarrollo en el sector rural, donde se determine cuál es la función de los proyectos de Desarrollo Territorial en el contexto de las sociedades contemporáneas.

Contenido temático:

Unidad I. Generalidades del Diseño de Proyectos
Unidad II. Desarrollo de Proyectos de Desarrollo Territorial para un crecimiento inclusivo
Unidad III. Fases para elaborar un Proyecto
Unidad IV. Técnicas de Intervención Social y sus principales elementos: Marco lógico y Matriz para la elaboración de proyectos
Unidad V. Desarrollo de Proyectos de Desarrollo Territorial para un crecimiento inclusivo

Actividades de aprendizaje:

- Se abordará la temática a través de Lecturas especializadas
- Análisis y presentación de Estudios de Caso
- Aplicación de instrumentos metodológicos aplicables a estudios de caso

Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Controles de lecturas	30%
Exposición frente a grupo de un caso de estudio	30%
Elaboración de un proyecto de inversión enfocado al sector primario.	40%
Total:	100%



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Bibliografía:

- FAO (1995). *Guía para el diseño de proyectos de inversión agrícola*. Roma: FAO.
- OECD. (2015). *Colombia: políticas prioritarias para un desarrollo inclusivo*. México: OECD.
- Pérez, G. (2016). *Diseño de Proyectos Sociales: Aplicaciones prácticas para su planificación, gestión y evaluación*. Madrid: Narcea.
- Medina Castro Héctor. (2009). *Diseño de proyectos de inversión con el enfoque de marco lógico*. San José de Costa Rica: IICA
- Sapag C. (1993). *Criterios de evaluación de Proyectos*. Madrid: Mc Graw Hill.
- Sapag C. (2007). *Proyectos de inversión. Formulación y evaluación*. México: Pearson Educación.
- Tchimino, Ma. (2006). *Manual de diseño, gestión y evaluación de proyectos para el desarrollo sustentable: herramientas para el movimiento ciudadano*. México: Fundación Ciudadana para las Américas.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento de Agroindustria Rural

Unidad de Aprendizaje:	Optativa (Tipificación de Productos Diferenciados)
------------------------	--

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	1	3	5

Área:	Optativa
-------	----------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria A - Disciplinaria B	Ninguna

Fecha de elaboración: 10 de noviembre de 2017	Elaboró: Dra. Baciliza Quintero Salazar Dra. Luz Raquel Bernal
--	--

Objetivo general:

Aplicar las bases metodológicas para la tipificación de los productos agroalimentarios, anclados al territorio, a partir de estrategias de calidad diferenciada.

Contenido temático:

Unidad I. Definición de caracterización y tipificación
 Unidad II. Elementos para la caracterización y tipificación de productos agroalimentarios. diagramas de procesos para documentar el saber hacer,
 •Análisis de características fisicoquímicas
 •Análisis de características microbiológicas (calidad e identificación de microflora nativa de productos agroalimentarios)
 •Análisis sensorial: perfiles de sabor, textura, aroma, etcétera.
 Unidad III. Técnicas para la caracterización de propiedades específicas de un producto: textura, color, composición química (HPLC, CG, espectroscopía) y otras que permitan determinar la autenticidad de los productos agroalimentarios.

Actividades de aprendizaje:

- Lectura y revisión de capítulos de libros y artículos
- Elaboración y exposición de estudios de caso
- Trabajos de investigación.

Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Reportes de lecturas	30%
Exposiciones de estudios de caso	30%
Trabajos de investigación y prácticos sobre métodos para demostrar la tipicidad de un producto problema	40%
Total:	100%



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS AVANZADOS



Bibliografía:

- AOAC. (1990). Official Methods of Analysis. 16th Ed. Ass. Off. Anal. Chem. Arlington, VA.
- Chrysochou, P., Krystallis, A. y Giraud G. (2012). Quality assurance labels as drivers of customer loyalty in the case of traditional food products. *Food Quality and Preference*, 25(2):156-162.
- Cayot, N. (2007). Sensory quality of traditional foods. *Food Chemistry*, 101(1):154-162.
- Cayot, N. (2007). Sensory quality of traditional foods. *Food Chemistry*, 102(2):445-453.
- Etaio, I., Albisu, M., Ojeda, M., Gil, P.F., Salmerón, J. y Pérez; E, F.J. (2010). Sensory quality control for food certification: A case study on wine. Method development. *Food Control*. 21(4):533-541.
- Lücke, F.K. V. I. (2012). Traditional 'air-dried' fermented sausages from Central Germany . *Food Microbiology*, 29(2):242-246.
- Luykx, D. M.A.M., Van Ruth S.M. (2008). An overview of analytical methods for determining the geographical origin of food products. 2008. *Food Chemistry*, 107(2):897-911.
- Oyarzún, M.T. (2002). Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial: Estado actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos alimenticios de la agroindustria rural en América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Oficina Regional para América Latina y el Caribe. Disponible en: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/diferenciacion/selloscalidadFAO.pdf>. Consultado: 21 de agosto de 2013.
- Pedrero, D.L. y Pangborn, R.M. (1997). Evaluación sensorial de los alimentos. *Métodos Analíticos*. Ed. Alhambra Mexicana, México, D.F.
- Pérez, E, F.J., Ojeda, M., Albisu, M., Salmerón, J., Etayo, I. y Molina, M. (2007). Food quality certification: An approach for the development of accredited sensory evaluation methods. *Food Quality and Preference*, 18(2):425-43.
- Pearson, D. (1998). *Técnicas de Laboratorio para el Análisis de Alimentos*, 3ª edición. España. Acribia.1998", Zaragoza Acribia.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Optativa (Gestión de productos con calidad diferenciada)
-------------------------------	--

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	1	3	5

Área:	Optativa
--------------	----------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria A - Disciplinaria B	Ninguna

Fecha de elaboración: 16 de noviembre de 2017	Elaboró: Dra. Baciliza Quintero Salazar Dr. Humberto Thomé -Ortiz
---	--

Objetivo general:
Adquirir las bases para la implementación de propuestas para la gestión de las indicaciones geográficas como estrategias para el posicionamiento y promoción de productos agroalimentarios localizados.

Contenido temático:
Unidad I. Calidad diferenciada en productos agroalimentarios
Unidad II. Figuras institucionales de calidad diferenciada (DO, IGP, ETG, marca colectiva, artesanía alimentaria, producción orgánica, comercio justo, etcétera) y su marco legal.
Unidad III. Procesos para la gestión y protección de figuras institucionales de calidad diferenciada.
Unidad IV. Estudios de caso exitosos sobre productos con calidad diferenciada en Europa, Latinoamérica y México).

Actividades de aprendizaje:
-Clases presenciales
-Lectura y revisión de capítulos y artículos
-Exposición de estudios de caso
-Trabajos prácticos sobre la gestión.

Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Reportes de lectura de capítulos y artículos	30%
Exposición de estudios de caso	30%
Trabajo final sobre gestión	40%
Total:	100%





Bibliografía:

- Barjolle, D. y Vandecandelaere, E., (2012). Identificar de los productos de calidad vinculada al origen y sus posibilidades de favorecer el desarrollo sostenible: Una metodología para realizar inventarios participativos. Recuperado de : <http://www.fao.org/3/a-au686s.pdf>.
- Cafferata, J., P., y Pomareda, C. (2009). Indicaciones geográficas y denominaciones de origen en Centroamérica: situación y perspectivas. Genova, Suiza: Centro Internacional para el Comercio y el Desarrollo Sostenible – *International Centre for Trade and Sustainable Development (ICTSD)*.
- Gutiérrez, C., I., Quintero P., R., Burbano C., I. y Simancas T. R. (2017). Modelo de quesería artesanal bajo un signo distintivo en el Caribe colombiano: caso Atlántico, *Revista LaSallista de Educación*, 4(1):72-83.
- Millán, V., T., G. Y Morales-Fernández E.,J. (2012). Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) y turismo Gastronómico: una relación Simbiótica en Andalucía. *Gran Tour: Revista de Investigaciones Turísticas*, 6:101-121.
- Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. (2011). La competitividad del sector artesano en España. Dirección General de Política de la Pequeña y Mediana Empresa. Recuperado de: http://www.ipyme.org/publicaciones/competitividad_sectorartesano.pdf.
- Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (2011). La valorización de los productos tradicionales de origen: Guía para la creación de un consorcio de origen. Recuperado de: https://www.unido.org/fileadmin/user_media/Services/PSD/Export_Consortia/ESP_ORIGEN.pdf
- Ramos, R., E. (Coordinador). (2007). La marca de calidad territorial: de la reflexión inicial a la implementación de la red de calidad rural. España: Universidad de Córdoba.
- Secretaría de Economía. (2016). Denominaciones de origen. Orgullo de México. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial Recuperado de: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/104879/DO_Orgullo_de_Mexico.pdf
- Oyarzún, M. T., Riveros, H. y Vandecandelaere E. (2013). Cómo promover la calidad vinculada al origen para contribuir al desarrollo en América Latina: enseñanzas de cuatro casos piloto. Recuperado de: <http://repiica.iica.int/docs/B3269e/B3269e.pdf>.
- Vandecandelaere E., Arfini F., Belletti G., Marescotti A. (2010). Uniendo personas, territorios y productos: Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Roma, Italia: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y SINER-GI.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Unidad de Aprendizaje:	Optativa (Evaluación Sensorial y percepción de Consumidores)
-------------------------------	--

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
2	4	1	3	5

Área:	Optativa
--------------	----------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	- Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial - Disciplinaria A - Disciplinaria B	Ninguna

Fecha de elaboración: 27 de octubre de 2017	Elaboró: Dra. Baciliza Quintero Salazar Dra. Angélica Espinoza Ortega
---	--

Objetivo general:

Aplicar herramientas, sociológicas, sensoriales y antropológicas, para la obtención de información sobre las razones de los gustos, percepciones e intención de compra de los consumidores de productos con calidad diferenciada.

Contenido temático:

Unidad I. Introducción sensorial y su importancia en el estudio con consumidores
 Unidad II. Consumidores vs catadores
 Unidad III. Pruebas cuantitativas de consumo (hedónicas, análisis en conjunto, escalas de intervalo, pruebas de preferencia y aceptabilidad, etcétera.).
 Unidad IV. Pruebas cualitativas de consumo (grupos focales, entrevistas a profundidad, etcétera.).
 Unidad V. Predicción del comportamiento del consumidor.
 Unidad VI. Estudio de la percepción de los consumidores
 Unidad VII. Herramientas para el análisis de estudios con consumidores (análisis conjunto, análisis del componente principal, etcétera).

Actividades de aprendizaje:

- Exposición de estudios de caso
- Trabajo práctico sobre estudios con consumidores
- Revisiones bibliográficas en bases de datos especializadas
- Presentaciones en Power Point

Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Reportes de lecturas seleccionadas	25%
Exposición de estudios de caso	25%
Trabajo práctico sobre análisis sensorial y percepción de los consumidores	50%
Total:	100%



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Bibliografía:

- Grunert, K.G. (2015). The common ground between sensory and consumer science, *Current Opinion in Food Science*, 3:19–22.
- Carduza, F., Champredonde M., y Casabianca F. (2016). Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina. *Revista Iberoamericana de Vitivinicultura, Agroindustria y Ruralidad*, 3(8): 24-40.
- Hernández, E.,A. (2005). Evaluación sensorial. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional Abierta y a Distancia- UNAD.
- Likoudis, Z., Sdrali, D., Castarelli, V., y Apostolopoulos, C. (2015). Consumers' intention to buy protected designation of origin and protected geographical indication foodstuffs: the case of 99abele, *International Journal of Consumer Studies*, 00, 1-7.
- Prescott, J. (2017). Some considerations in the measurement of emotions in sensory and consumer research, *Food Quality and Preference*, 62,360-368.
- Ramírez-Navas, J., S. (2012). Análisis sensorial: pruebas orientadas al consumidor. Cali, Colombia: ReCiTeIA.
- Ruíz de Maya S. y Munuera J.L. (1993). Las preferencias del consumidor: estudio de su composición a través del análisis conjunto. *Estudios sobre el Consumo*, 28:27-43.
- Sierra, V., Guerrero, I., Fernández-Suárez, V., Martínez, A., Castro, P., Osoro, K., Rodríguez-Colunga, M.J., Coto-Montes, A., y Oliván, A. (2010). Eating quality of beef from biotypes included in the PGI "Terneira Asturiana" showing distinct physicochemical characteristics and tenderization pattern. *Meat Science*, 86: 343–351.
- Skuras, D. and Vakrou, A. (2002). Consumers' willingness to pay for origin 99abeled wine: A Greek case study", *British Food Journal*, 104(11), 898-912 .
- Verbeke, W., Pieniak,Z., Guerrero, L., y Hersleth, M. (2012). Consumers'awareness and attitudinal determinants of European union quality label use on traditional foods, Bio-based and Applied Economics, 1(2), 213-229.





TERCER PERIODO LECTIVO

Unidad de Aprendizaje:	Diseño de Estrategias de Desarrollo Territorial
------------------------	---

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
3	4	1	3	5

Área:	Aplicación del Conocimiento
-------	-----------------------------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Análisis de Datos para el Desarrollo Territorial	Optativa	Elaboración de informes de proyectos de Desarrollo Territorial

Fecha de elaboración:	Elaboró:
07 de diciembre de 2017	Dr. William Gómez Demetrio

Objetivo general:
Desarrollar capacidades para la implementación de estrategias de intervención para el desarrollo territorial, identificando su relación con programas e inversiones de carácter público, privado y social.

Contenido temático:
Unidad I. Bases teóricas del desarrollo territorial
Unidad II. Metodologías de intervención territorial
Unidad III. Diseño de estrategias mediante marco lógico
Unidad IV. Gestión de estrategias territoriales

Actividades de aprendizaje:
-Lecturas previas
-Análisis de casos
-Presentación de diapositivas
-Discusión dirigida
-Visitas de campo
-Elaboración de propuestas de intervención territorial

Procedimiento de Evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Reportes de lecturas	10%
Análisis de un caso real de intervención institucional	20%
Caso práctico de aplicación metodológica participativa	20%
Proyecto escrito de intervención territorial	40%
Coloquio	10%
Total:	100%





Bibliografía:

- Cox, R. (1996). *El Saber Local: metodologías y técnicas participativas*. La Paz, Bolivia: NOGUB-COSUDE/CAF.
- Delgado, F. y Rist S. (Ed.). (2016). *Ciencias, dialogo de saberes y transdisciplinariedad. Aportes teórico metodológicos para la sustentabilidad alimentaria y del desarrollo*. Cochabamba, Bolivia: AGRUCO.
- Geilfus, F. (2002). *80 herramientas para el desarrollo participativo. Diagnóstico, planificación, monitoreo y evaluación*. San José, Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).
- Groppo, P. (2003). El diagnóstico territorial participativo hacia la mesa de negociación: Orientaciones metodológicas. En P. Groppo (Ed.), *La Reforma Agraria. Colonización y Cooperativas*. Roma, Italia: FAO.
- Landini, F.P. (2016). Enfoques y prácticas de extensión rural públicas en el Noreste Argentino. *Revista de economía e sociología rural*, 54 (1), 167-186.
- Pérez, M.E. y Clavijo, N. (2012). *Experiencias y enfoques de procesos participativos de innovación en agricultura. El caso de la corporación PBA en Colombia*. Roma, Italia: FAO.
- Peroni, A. (2013). Claves del buen desarrollo territorial. *Frontera Norte*, 25(45), 57-86.
- Schejtman, A. y Berdegú, J. (2004). *Desarrollo territorial rural*. Santiago, Chile: Rimisp-Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural.
- Solis, J. A. (2015). Experiencias de desarrollo territorial basadas en la articulación de sistemas regionales de innovación: instituciones, creatividad y transferencia de conocimientos. *Entreciencias: diálogos en la Sociedad del Conocimiento*, 3 (8), diciembre, 329-343.
- Soto, B.F., Beduchi, F. y Falconi, C. (2007). *Desarrollo territorial rural análisis de experiencias en Brasil, Chile Y Mexico*. Santiago, Chile: FAO.

En este periodo se tomará una Optativa, dependiendo la elección que haga cada alumno previo acuerdo con su Comité Tutorial



Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

CUARTO PERIODO LECTIVO

Unidad de Aprendizaje:	Elaboración de Informes de Proyectos de Desarrollo Territorial
-------------------------------	--

Periodo lectivo	Horas totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
4	4	1	3	5

Área:	Aplicación de conocimiento
--------------	----------------------------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Diseño de Estrategias de Desarrollo Territorial	Estancia Profesional	Ninguna

Fecha de elaboración:	Elaboró:
8 de diciembre de 2017	Dr. Sergio Moctezuma Pérez Dr. Humberto Thomé Ortiz

Objetivo general:
Proporcionar las herramientas teórico- metodológicas para generar informes de desarrollo territorial

Contenido temático:
Unidad I. El enfoque territorial como perspectiva de desarrollo Unidad II. Informes de desarrollo en función de las entidades interlocutoras Unidad III. Estructura de los informes de Desarrollo (Resumen, Objetivo, Antecedentes, Soporte metodológico, Resultados, Conclusión). Unidad IV. Elaboración de informes

Actividades de aprendizaje:
Lectura de textos especializados Discusión sobre textos Trabajos Escritos Presentaciones orales

Procedimiento de Evaluación:												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto de evaluación</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Controles de lectura</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Presentación de proyectos de desarrollo</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Informes escritos</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Coloquio</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table>	Producto de evaluación	Porcentaje	Controles de lectura	30%	Presentación de proyectos de desarrollo	30%	Informes escritos	30%	Coloquio	10%	Total	100%
Producto de evaluación	Porcentaje											
Controles de lectura	30%											
Presentación de proyectos de desarrollo	30%											
Informes escritos	30%											
Coloquio	10%											
Total	100%											





Bibliografía:

Baca, G. (2001). *Evaluación de Proyectos*. (4ª ed.). México: McGraw-Hill.

Cernea, Michael (2001), *Primero la gente: variables sociológicas en el desarrollo rural*, México: Fondo de Cultura Económica.

Emerson, R; Fretz, R. y Shaw L. (2011). *Writing Ethnographic Fieldnotes*. Chicago, Estados Unidos: The University of Chicago Press.

Gazca, J. (2009). *Geografía regional: la región, la regionalización y el desarrollo regional en México*. México: UNAM.

González, A. y Casas, A. M. (2008). Reflexiones sobre algunos aspectos que inciden el desarrollo. En J. Maestre; A. M. Casas y A. González (Comps.), *Nuevas Rutas para el desarrollo en América latina: Experiencias globales y locales*, (pp.393-410) México: Universidad Iberoamericana A.C.

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura México (2013), *Activación territorial con Enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL): Tenancingo, México*. Recuperado de <http://repiica.iica.int/docs/B3352e/B3352e.pdf>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura México (2013), *Desarrollo Territorial con Enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (AT-SIAL): Sur Alto, Costa Rica*. Recuperado de <http://repositorio.iica.int/bitstream/11324/3029/1/BVE17038712e.pdf>

Méndez, R. (2002), Innovación y desarrollo territorial: algunos debates teóricos recientes. *EURE (Santiago)*, 28(84).

Solís, J. A. (2015), Experiencias de desarrollo territorial basadas en la articulación de sistemas regionales de innovación: instituciones, creatividad y transferencia de conocimientos. *Entreciencias: diálogos en la Sociedad del Conocimiento*, 3(8), 329-343.

Universidad Panamericana (s/f), *Guía para la elaboración y presentación de proyectos de investigación e informe final*, México: Universidad Panamericana.





Unidad de Aprendizaje:	Estancia Profesional
------------------------	----------------------

Periodo Lectivo	Horas Totales	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Créditos
4	20	0	20	20

Área:	Aplicación del conocimiento
-------	-----------------------------

Unidades de Aprendizaje Antecedentes	Unidades de Aprendizaje Simultáneas	Unidades de Aprendizaje Consecuentes
Ninguna	Elaboración de Informes de Proyectos de Desarrollo Territorial	Ninguna

Fecha de elaboración: Enero de 2018	Elaboró: Dr. Humberto Thomé Ortiz
--	--------------------------------------

Objetivo general:

Aplicar el modelo de investigación acción participativa y sus diversas etapas en un proyecto de desarrollo territorial, vinculado con la agroindustria o el turismo rural.

Contenido temático

Unidad I. Diagnóstico participativo

Competencia: Aplica diagnóstico participativo para la evaluación de la situación de los territorios rurales, la agroindustria y el potencial turístico del territorio.

- 1.1 Investigación Acción y Estrategias Participativas
- 1.2 Diagnóstico del potencial turístico del territorio

Unidad II. Diseño de estrategias de Desarrollo Territorial a partir de la diversificación productiva.

Competencia: Diseña estrategias de Desarrollo Territorial a través de la diversificación productiva del territorio.

- 2.1 Uso de estrategias.

Unidad III. Modelos de intervención territorial

Competencia: Demostrar el manejo de modelos de intervención territorial.

- 3.1 Implementación de modelos de intervención territorial.

Actividades de aprendizaje:

Elaboración del diagnóstico territorial participativo
Diseño de estrategias de diversificación productiva y desarrollo territorial.
Aplicación y seguimiento del modelo de intervención territorial.
Análisis de resultados y presentación de informes técnicos

Procedimiento de evaluación:

Producto de evaluación	Porcentaje
Integración del Trabajo terminal de grado	100%





Bibliografía

- Abarca , S. (2004). Metodología de la investigación Acción Social. Guía didáctica de la maestría en desarrollo rural. UNA
- Albuquerque, F. (1997). Desarrollo Económico Local y Distribución del Progreso Técnico. ILPES
- Beccattini, G. (1992). Los distritos industriales y las pequeñas empresas, el surgimiento de las pequeñas empresas. Madrid: Alianza.
- Boisier, S. (2001) Desarrollo Local. CEPAL.
- Fals-Borda, O. (2000). Acción y Espacio. IIEPRI.
- Jurgén Schuldt. (2012). Desarrollo a escala humana y de la naturaleza. Perú.
- Max-Neef, M. (1986). Desarrollo a escala humana. CEPUR.
- Ostrom, E. (2000). El gobierno de los bienes comunes. FCE.





5. GESTIÓN OPERATIVA DEL PROGRAMA

5.1 Personal académico

El claustro académico de la Maestría se integra por profesores, tutores académicos de la Universidad Autónoma del Estado de México y de tiempo completo. Los tutores académicos son aquellos profesores de los organismos académicos de la Universidad Autónoma del Estado de México participantes en la Maestría (Facultad de Ciencias Agrícolas, Facultad de Turismo y Gastronomía e Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales) y, aquellos profesores de instituciones con las que se tiene convenio de cooperación (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo y el Instituto de Estudios Políticos de la Universidad de Toulouse en Francia).

Los profesores de los organismos académicos de la Universidad Autónoma del Estado de México que integran el programa, deben participar como tutores académicos en función de que su área de trabajo se relacione con la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, por lo que el número de tutores académicos puede variar de acuerdo al número de estudiantes por generación.

5.1.1 Núcleo Académico Básico

1. Núcleo Académico Básico (Profesores de Tiempo Completo)				
Grado	Nombre	SNI	PRODEP	Organismo académico de adscripción
Dr. en A.	Andrés González Huerta	Sí Nivel I	Si	Facultad de Ciencias Agrícolas
Dra. en C	Angélica Espinoza Ortega	Si Nivel II	Si	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Dr. en C.	Aurelio Domínguez López	Sí Nivel I	Sí	Facultad de Ciencias Agrícolas
Dra. en B.	Baciliza Quintero Salazar	Sí Nivel I	Si	Facultad de Turismo y Gastronomía
Mtra. en E. S. y F. T.	Celia Guzmán Hernández	No	Si	Facultad de turismo y Gastronomía
Dra. en D. R.	Cristina Chávez Mejía	Si Nivel II	Si	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Dra. en T.	Daniela Yanelli Palmas Castrejón	Sí Nivel C	Sí	Facultad de Turismo Y Gastronomía





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Grado	Nombre	SNI	PRODEP	Organismo académico de adscripción
Dra. en A.	Delfina Pérez de Jesús	Sí Nivel I	Si	Facultad de Ciencias Agrícolas
M. en E.	Eugenia Guadarrama Guadarrama	No	Si	Facultad de Ciencias Agrícolas
Dr. en A.	Felipe Carlos Viesca González	No	Si	Facultad de turismo y Gastronomía
Dr. en C.A.R.N.	Felipe López González	Sí Nivel C	Sí	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Dr en C.A.R.N.	Francisco Herrera Tapia	Si Nivel II	Si	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Dr. en E.	Francisco Martínez Castañeda	Sí Nivel I	Sí	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Dr. en C. A.	Héctor Fávila Cisneros	Si Nivel I	Sí	Facultad de Turismo y Gastronomía
Dr. en C.A.	Humberto Thomé Ortiz	Sí Nivel C	Si	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
MARDTyTA	Irais Gozález Domínguez	No	No	Facultad de Turismo y Gastronomía
Dr. en C.	Luis Brunett Pérez	Sí Nivel I	Sí	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Dra. en C. A. R. N.	Luz Raquel Bernal Martínez	Si Nivel I	Si	Facultad de Ciencias Agrícolas
Mtra. en E. S. y F. T.	Martha Garduño Mendoza	No	Si	Facultad de turismo y Gastronomía
Dr. en C.	Martín Rubí Arriaga	Sí Nivel I	Sí	Facultad de Ciencias Agrícolas
Dr. en B.	Roberto Martínez Campos	Si Nivel I	Si	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Dra. en C. A.	Rocío Serrano Barquín	Si Nivel I	Si	Facultad de turismo y Gastronomía
Dr. en C.A.R.N.	William Gómez Demetrio	Si Nivel C	Sí	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS AVANZADOS



5.1.2 Profesores de Tiempo Parcial

1. Profesores de Tiempo Parcial (PTP)				
Grado	Nombre	SNI	PRODEP	Organismo académico de adscripción
M en C.	Anacleto González Castellanos	No	Si	Facultad de Ciencias Agrícolas
Mtra. en A.	Elizabeth López Carré	No	Si	Facultad de Turismo y Gastronomía
Dr. en E.	Ernesto Sánchez Vera	Si Nivel II	Si	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Dr. en E.	Esteban Barragán	Si Nivel I	No	Externo Colegio de Michoacán
Dr. en C	Francois Boucher	No	No	Externo IICA
Dra. en E.	Gladys Rivera Herrejón	Si Nivel II	Si	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Dra. en A.	Ivonne Vizcarra Bordí	Si Nivel III	Si	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Mtra. en E. T.	María Magdalena Munguía Reyes NB	No	Si	Facultad de Turismo y Gastronomía
M. en A.	Martha Lilia Mejía Reynoso	No	Si	Facultad de Ciencias Agrícolas
Dr. en H. del A.	Ricardo López Hernández	No	No	Facultad de turismo y Gastronomía
Dr. en P. E.	Rubén Durán Carbajal	No	Si	Facultad de turismo y Gastronomía
Dr. En A. S.	Sergio Moctezuma Pérez	Si Nivel C	Sí	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Dr. en A.	Tirzo Castañeda Martínez	Si Nivel I	Si	Externo CU UAEM Tenancingo
Dr. en A.	Vladimira Palma Linares	Si Nivel I	Si	Externo CU UAEM Tenancingo
Dr. en C.	Víctor Daniel Ávila Akcerberg	Sí Nivel I	Sí	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales





5.2 Estructura Académico -Administrativa

5.2.1 Comisión Académica

Estará conformada por un representante de cada uno de los organismos académicos participantes en el Posgrado y el Coordinador de la Maestría, quien presidirá las reuniones de la comisión. Los representantes serán nombrados por votación directa de los PTC integrantes de cada área de investigación o aplicación del conocimiento de los Organismos académicos que conforman el programa, y serán ratificados por el director del espacio académico que representan, el nombramiento será de 3 años, con posibilidad de ratificación por un periodo más.

a) Funciones:

- Conducción académica de los aspectos de ingreso, permanencia y graduación de alumnos.
- Seguimiento y evaluación del programa.
- En su caso, actualización, rediseño o reestructuración del programa para ser sometido al Consejo Académico y de Gobierno del Organismo Académico .
- Proponer las políticas, estrategias y proyectos del programa para su operación y desarrollo en vistas de su consolidación.
- Revisar, opinar y aprobar el ingreso, permanencia y egreso de los alumnos mediante la implementación de los contenidos y objetivos de las unidades de aprendizaje del plan de estudios, mediante:
 - Estudiar y dictaminar sobre cada solicitud de inscripción de posgrado, previo análisis del expediente de los solicitantes; y cuando proceda, autorizará la inscripción al programa de maestría.
 - Revisar las solicitudes de aquellos aspirantes de otras instituciones nacionales y extranjeras que deseen ingresar al programa.
 - Analizar y dictaminar, una vez concluida la primera promoción y posteriormente en forma anual, sobre la viabilidad de permanencia de la temática abordada en los periodos lectivos, previa aprobación de los H. Consejos Académicos y de Gobierno respectivos.
 - Revisar y dictaminar las modificaciones que sufran los programas de estudio como resultado del avance del conocimiento, y como resultado del trabajo y acuerdo de las academias correspondientes. Una vez dictaminados, deberá hacerlo del conocimiento, a través de la coordinación, de los H. Consejos Académicos y de Gobierno de los Organismos Académicos participantes.
- Orientar a la Coordinación del Programa para que durante el desarrollo del programa, se observen con toda diligencia los reglamentos, instrucciones, políticas, procedimientos y normatividad general que se establezcan para el desarrollo de sus actividades
- Proponer las sanciones que correspondan conforme a la legislación y políticas del programa, a los alumnos que incurran en las causales respectivas.





- Integrar toda la información emitida por la Coordinación del Programa y Comité de Tutores, a fin de realizar la evaluación del plan de estudio.
- Para ser miembro de la Comisión Académica deberán ser PTC adscritos al programa y formar parte del Núcleo Académico Básico.

5.2.2. Coordinador del programa

El Coordinador del programa será designado por el Director del ICAR.

a) Funciones

- Responsable académico-administrativo del programa.
- Diseñar y llevar a cabo el programa de difusión del posgrado, de común acuerdo con las instancias de difusión del(os) organismo(s) y/o dependencia(s) académico(s) participantes.
- Proponer la plantilla y el calendario escolar del programa a la Comisión Académica del programa.
- Documentar y dar seguimiento a los expedientes académicos y la situación escolar de cada uno de los alumnos del programa.
- Implementar, conjuntamente con la Comisión Académica, un programa de seguimiento de egresados con actualizaciones anuales por un período de cinco años.
- Realizar y dar a conocer la agenda de las reuniones semestrales de los comités de tutores, así como garantizar el espacio y medios audiovisuales propios para llevar a cabo cada reunión, previa solicitud en tiempo y forma por parte de los alumnos o los tutores.
- Comunicarse permanentemente con cada uno de los comités de tutores de maestría.
- Llevar un control de los programas de actividades y los reportes de avances de los Trabajos Terminales de Grado de maestría.
- Desahogar las actividades de intercambio y vinculación con diferentes instancias, dentro de los convenios vigentes del programa.
- Presidir las reuniones de la Comisión Académica.

b) Requisitos

- Ser Profesor de Tiempo Completo.
- Contar con el grado de maestro o doctor en un área afín a los programas y Líneas de Generación y Aplicación de Conocimiento del PE.
- Estar adscrito al programa.
- Pertenecer a un cuerpo académico del programa.





5.2.3 Comité de Tutores

Cada Comité de Tutores estará integrado por tres miembros que serán:

- I. El Tutor Académico; y
- II. Dos tutores adjuntos (uno de los tutores adjuntos puede ser un profesor externo que esté adscrito a un espacio académico distinto al campus Toluca o a una Institución de Educación Superior distinta a la Universidad Autónoma del Estado de México, pero deberá cumplir con los requisitos que se exponen más adelante).

a) Funciones del Comité de Tutores:

- Conocerá y avalará el proyecto de tesis y el plan de actividades académicas que deberá cumplir el alumno, y evaluará semestralmente su avance. Como resultado de la evaluación, podrá modificar el plan de actividades académicas del alumno y hacer sugerencias que enriquezcan el Trabajo Terminal de Grado
- Dirigirá el desarrollo, seguimiento y conclusión del Trabajo Terminal de Grado.
- Emitirá un reporte sobre el cumplimiento del plan de trabajo de cada alumno.
- Será el responsable de determinar si el alumno está preparado para optar por el examen de grado, y de proponer la integración del sínodo correspondiente.

b) Funciones del Tutor Académico:

- Establecer, junto con el alumno, las actividades académicas que éste seguirá, de acuerdo con el Plan de Estudios, y de dirigir el proyecto de investigación.
- Avalar el registro del Trabajo Terminal de Grado ante la Dirección de Estudios Avanzados de la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados, así como el programa de actividades para el desarrollo de la investigación.
- Avalar la elección de Unidades de Aprendizaje.
- Evaluar los avances obtenidos al final de cada semestre, en relación con las metas programadas que garanticen la terminación de la Trabajo Terminal de Grado en tiempo y forma.

c) Requisitos para ser Tutor Académico

- Ser Profesor de Tiempo Completo y miembro del Núcleo Académico Básico del Programa de Estudios.
- Contar con grado igual o mayor al que ofrece el Plan de Estudios.
- Poseer conocimientos vinculados con el objeto de estudio del tutorado.
- Tener producción académica o profesional, relacionada con el área o alguna de las Líneas de Generación y Aplicación de Conocimiento del programa, demostrada con trabajos publicados de alta calidad reconocida.





d) Requisitos para ser Tutor Adjunto

- Contar con grado igual o mayor al que ofrece el Plan de Estudios.
- Poseer conocimientos vinculados con el objeto de estudio del tutorado.
- Tener producción académica o profesional, demostrada con obra publicada de alta calidad reconocida, relacionada con el área o alguna de las Líneas de Generación y Aplicación de Conocimiento del programa.
- Los tutores adjuntos del comité tutorial serán nombrados por el Tutor Académico y el Coordinador del programa y avalados por la Comisión Académica, siempre y cuando exista congruencia entre la formación de éstos y la temática de investigación a desarrollar.
- Es deseable que uno de los tutores adjuntos sea externo a la UAEM, relacionado siempre con el área de interés y proyecto de investigación del alumno.
- Los integrantes de cada Comité de Tutores deberán ser los mismos desde su integración hasta la evaluación de grado. Sólo en caso de incumplimiento de sus responsabilidades, por modificación del proyecto de investigación o por causas de fuerza mayor, los integrantes del Comité de Tutores podrán ser sustituidos, por nuevos integrantes que cumplan con el perfil académico requerido.

Las reuniones de los comités de tutores se llevarán a cabo una vez por periodo, y continuarán con la misma periodicidad hasta que el alumno esté en condiciones de presentar la evaluación de grado correspondiente.

Sin embargo el seguimiento que realice el comité de tutores será una actividad independiente al coloquio, la cual únicamente será informativa para la coordinación del posgrado.

A partir del primer periodo lectivo y hasta concluir el cuarto, se realizará el Coloquio de maestrantes, esta actividad estará vinculada a las unidades de aprendizaje del área de aplicación del conocimiento, en las cuales tendrán un porcentaje dentro de los criterios de evaluación.

La proporción de alumnos por Tutor para esta maestría, de acuerdo con los indicadores de Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, será:

Tutor Académico	Hasta 6 estudiantes simultáneamente
Tutor Adjunto	5 a 10 estudiantes





6. REQUISITOS ACADÉMICOS

6.1 Perfil de ingreso

El programa está dirigido a profesionales de las áreas de ciencias agronómicas y biológicas, tecnología de alimentos, ciencias sociales, geografía, turismo, gestión ambiental y otras afines. Los aspirantes deben estar interesados en el trabajo comunitario, agroindustrias rurales o proyectos orientados al desarrollo local, desarrollo rural o turismo rural; y de preferencia, contar con experiencias en estas Líneas de Generación y Aplicación de Conocimiento.

Las competencias requeridas para el ingreso al programa son:

Competencias básicas: capacidad para la selección, comprensión, análisis y síntesis de información documental (lectura y comprensión de textos); conocimiento sobre métodos y técnicas para la obtención y análisis de información de campo (Planteamiento metodológico del TTG) Trabajo Terminal de Grado), los cuales serán evaluados a partir de su propuesta de Trabajo Terminal de Grado.

El aspirante a la maestría debe contar con las siguientes habilidades:

Comunicación verbal, capacidad de razonamiento y analítica, habilidad para la expresión escrita, habilidad para el trabajo de campo en el ámbito rural y ser crítico, los cuales serán evaluados a partir de su entrevista, las cartas de recomendación proporcionadas y el análisis de su curriculum vitae.

Es deseable que el aspirante cuente con los siguientes valores y aptitudes: solidaridad, liderazgo, tolerancia, conciencia ambiental, responsable, comprometido, honesto, respetuoso, disposición para el trabajo en equipo y el trabajo con comunidades rurales.

6.2 Requisitos de ingreso

Para incorporarse al Programa de Estudios, deben cubrirse los siguientes requisitos:

- Presentar una propuesta de Trabajo Terminal de Grado con una extensión de 5 a 10 cuartillas, conteniendo (planteamiento del problema, objetivos, estrategias para abordar la problemática, lugar de estudio y bibliografía). Indicar por escrito la Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento a la cual pretende incorporarse.
- Entrega del expediente completo (Curriculum Vitae, Título de Licenciatura o acta de examen, Identificación, Fotografías, cartas de recomendación académicas, certificado con promedio mínimo establecido 8.0, carta de exposición de motivos).





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

compromiso, constancia de comprensión de inglés, documentos apostillados en caso de haber estudiado o cursado una licenciatura en el extranjero)

- Aprobar la entrevista con la Comisión Académica

Para Aspirantes Extranjeros

Los aspirantes que provengan de otras instituciones nacionales o extranjeras, además de satisfacer los requisitos establecidos en este capítulo, deberán cumplir con las disposiciones sobre revalidación, convalidación, equivalencia y reconocimiento de estudios ante la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados, en términos del Estatuto Universitario y el presente reglamento. Los aspirantes provenientes de otras universidades, instituciones, institutos o centros de investigación públicos y privados del extranjero deberán tramitar además, de forma previa, la autenticación o apostilla referida en la Convención de la Haya (Artículo 27 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Documentos

- Certificado de Estudios de Licenciatura. Con una equivalencia similar a los 8 puntos como mínimo.
- Presentar y aprobar el EXADEP o Exani III con mínimo de 400 puntos.
- 2 copias del título de la licenciatura o acta de examen profesional (presentar original para cotejo).
- Carta compromiso para dedicarse al 100% a los estudios de maestría.
- Carta de exposición de motivos para estudiar la Maestría.
- *Curriculum vitae*, enfatizando el trabajo realizado en comunidades y con referencias verificables (institución, nombre del jefe inmediato, correo de contacto, teléfono, entre otros).
- Recibo de pago de derechos
- Comprobante de nivel de inglés UAEM (emitido por la facultad de lenguas) o el emitido por la autoridad correspondiente que cumpla con el equivalente a 400 puntos de examen TOEFEL.
- Para los aspirantes cuya lengua materna sea diferente al castellano, cumplir con lo que se indica en el art. 26, fracción IV del Reglamento de los Estudios Avanzados de la UAEM: cuando no sea la lengua materna del aspirante, conocimiento suficiente del español, previa evaluación de la instancia que para tal efecto determine la Universidad.
- Propuesta de Trabajo Terminal de Grado con una extensión de 5 a 10 cuartillas que contenga: planteamiento del problema, objetivos, estrategias para abordar la problemática, lugar de estudio y bibliografía. Indicar por escrito la Generación y Aplicación del Conocimiento a la cual pretende incorporarse.



SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Requisitos específicos para extranjeros

Tiene que realizar una serie de trámites en donde debe enviar, con antelación, los siguientes documentos probatorios al coordinador o la coordinadora del programa, con la finalidad de recibir orientación oportuna para el seguimiento de su trámite:

- Título de licenciatura o maestría, apostillado por la Convención de la Haya; en caso de no estar su país incluido en dicho acuerdo, dirigirse a la Embajada de México en su país para solicitar la legalización de los siguientes documentos: acta de nacimiento, certificado de estudios de licenciatura (de las notas o calificaciones obtenidas en la licenciatura) y el título de licenciatura obtenido.
- El certificado de calificaciones con notas aprobatorias con un promedio mínimo de 8.0 puntos en escala de 0 a 10 que es la escala de esta Universidad. Si la escala no es del 0 al 10, la Universidad de procedencia deberá hacer la equivalencia respectiva.
- Estructura curricular y un resumen de los contenidos de las materias que cursó en los estudios de licenciatura, con la finalidad de revisar si sus conocimientos son equiparables a los que se requieren para el ingreso al programa de Maestría de esta Universidad.
- Síntesis de su currículum vitae, incluyendo documentos probatorios escaneados.
- Carta de exposición de motivos para ingresar al programa de maestría.
- Dos cartas de recomendación en las que se avale su capacidad e interés para participar en el programa de Maestría.
- Para los aspirantes provenientes de países hispanoparlantes, documento que demuestre la obtención de 50 puntos o más en el área de comprensión de lectura del examen TOEFL. Se aceptarán constancias de instituciones oficiales que acrediten la comprensión de lectura en inglés, y a su arribo a la UAEMex se deberá tramitar la constancia en esta Institución.
- Constancia de comprensión del idioma extranjero pertinente el cual tendrá que ser revalidado en la Facultad de Lenguas de la UAEM cuando ya esté aceptado en el programa.
- Deberá entregar en tiempo y forma los documentos solicitados; el (la) coordinador (a) le indicará las fechas establecidas para ello.
- Tendrá que realizar sus trámites con un año de anticipación con la finalidad de que el aspirante llegue a México por lo menos una semana antes del inicio de los cursos formales (Periodo Lectivo Otoño-Invierno).
- El inicio de su tramitación no es garantía de ser aceptado como alumno.

Consideraciones importantes:

- Los trámites del proceso de admisión deben ser realizados por el interesado.





- Sin excepción no se aceptará documentación incompleta, ni extemporánea.
- Si en el certificado de estudio no se especifica el promedio general, el aspirante deberá entregar una constancia expedida por la institución de egreso que avale el promedio obtenido.
- Los aspirantes son aceptados con base en el cumplimiento de los criterios de admisión vigentes y la capacidad de atención respecto a la infraestructura, planta docente y administrativa de cada organismo académico.
- El proceso de admisión se realizará de acuerdo con la convocatoria respectiva. Los aspirantes aceptados sólo podrán inscribirse al primer periodo lectivo, para el que fueron seleccionados. En caso de no inscribirse en dicho periodo, deberán repetir el proceso de admisión.
- Su posición en la Universidad es de aspirante, hasta que la Comisión Académica del programa receptor revise su expediente y le extienda una carta de aceptación. Sólo entonces podrá ser considerado candidato a ingresar a la Maestría o Doctorado.

6.3 Criterios y procedimientos de selección

La selección de los aspirantes se realizará con base en los siguientes criterios y ponderaciones:

- Realizar y aprobar el EXADEP con un mínimo de 400 puntos o Exani III con un mínimo de 900 puntos (15%)
- Realizar y aprobar el examen de inglés (15%)
- Evaluación de la experiencia profesional y/o académica relacionada con el programa, de acuerdo con el *curriculum vitae*. (25%)
- Entrevista con la Comisión Académica del programa donde se plantearán aspectos relacionados con: 1) aptitudes para ingreso al programa; 2) disponibilidad de tiempo; y 3) experiencia en el área. (20%)
- Promedio general de calificaciones mínimo de 8.0 puntos o equivalente en una escala de 0 a 10 obtenido en el nivel de estudios inmediato anterior (10%)
- Evaluación de propuesta de Trabajo Terminal de Grado (15%).

6.4 Requisitos de permanencia

Para que el alumno permanezca inscrito en los Estudios Avanzados y conserve tal calidad, deberá cumplir satisfactoriamente con las actividades académicas y curriculares del plan de estudios, las que le sean asignadas por su Tutor Académico o por su Comité de Tutores (Artículo 33 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).



El límite de tiempo para ser considerado alumno de los estudios avanzados no podrá exceder de un año calendario posterior a la última evaluación recibida. Quienes hubieren interrumpido su permanencia en los estudios avanzados podrán adquirir por otra sola ocasión la calidad de alumnos, pero deberán sujetarse al plan de estudios vigente a la fecha de su reingreso. Los alumnos deberán inscribirse nuevamente al primer período y cursar todo el plan de estudios correspondiente, en los casos siguientes:

- I. Cuando interrumpan sus estudios avanzados por más de tres períodos lectivos; o,
- II. En caso de una interrupción mayor a una promoción del programa académico (Artículo 34 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Sistema de evaluación del aprendizaje y de las unidades de aprendizaje

Artículo 44.

La evaluación de las unidades de aprendizaje de los estudios avanzados tendrá por objeto:

- I. Que las autoridades, personal académico y alumnos dispongan de elementos para conocer y mejorar la eficiencia del proceso de enseñanza-aprendizaje.
- II. Que las autoridades, personal académico y alumnos conozcan el grado en que se han alcanzado los objetivos de los programas de estudio.
- III. Que a través de las calificaciones obtenidas, los alumnos conozcan el grado de preparación que han adquirido, para en su caso ser promovidos. (Artículo 44 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

En los estudios avanzados sólo habrá evaluaciones ordinarias. Se llevarán a cabo, en forma permanente, durante el período escolar. En caso de estudios avanzados de una sola promoción, se autorizará una segunda evaluación ordinaria, hasta en dos unidades de aprendizaje de la totalidad del programa académico. (Artículo 45 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Para evaluar los conocimientos de los alumnos, en las unidades de aprendizaje de los estudios avanzados, se emplearán como instrumentos: trabajos escritos, exámenes escritos, exámenes orales, exámenes prácticos, lecturas controladas, exposición individual o grupal, o la combinación de los anteriores. Bajo ninguna circunstancia el personal académico aplicará un solo instrumento de evaluación. En los estudios de Especialidad, Maestría y Doctorado es obligatoria la presentación de un trabajo escrito en cada unidad de aprendizaje. (Artículo 46 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).



Las calificaciones de cada evaluación se expresarán en el sistema decimal, en la escala de 0 a 10 puntos. La calificación mínima para acreditar una unidad de aprendizaje es de siete puntos. En el caso de que el alumno no presente una evaluación, se le anotará NP que significa «no presentado». (Artículo 47 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Las evaluaciones se efectuarán en los recintos de cada Organismo Académico, Centro Universitario o Dependencia Académica, dentro de los horarios que al efecto se señalen. Cuando por las características de la evaluación o por acontecimientos extraordinarios ello no sea posible, la Coordinación del programa respectivo podrá autorizar, por escrito, que se lleven a cabo en otros lugares y horarios diferentes. (Artículo 48 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Las evaluaciones serán efectuadas bajo la responsabilidad del personal académico que impartió la unidad de aprendizaje correspondiente. Las actas serán firmadas por el personal académico encargado de impartir la unidad de aprendizaje, quien deberá entregarlas a las autoridades administrativas del Organismo Académico, Centro Universitario o Dependencia Académica en el término de cinco días naturales siguientes a la fecha en que concluya la aplicación de la evaluación. Cuando excepcionalmente no sea posible que el personal académico que impartió la unidad de aprendizaje firme el acta de alguna evaluación, será firmada, previa autorización del Consejo de Gobierno, por el Director y el Coordinador de Estudios Avanzados del Organismo Académico o Centro Universitario. En el caso de las Dependencias Académicas, por el Secretario de Investigación y Estudios Avanzados y el Coordinador de la dependencia. (Artículo 49 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Las calificaciones de cada evaluación serán asentadas claramente en el acta respectiva. En caso de que exista error en la anotación de una calificación, sólo procederá su rectificación, si el personal académico que la haya asentado comunica por escrito al Coordinador de Estudios Avanzados del Organismo Académico, Centro Universitario o Coordinador de la Dependencia Académica, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la publicación de dicha calificación, la existencia debidamente justificada del error. (Artículo 50 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Las evaluaciones realizadas en contravención a lo dispuesto en este Reglamento serán nulas. La nulidad será declarada por el Consejo de Gobierno, previo dictamen del Consejo Académico, debiendo anexarse la resolución a las actas de las evaluaciones correspondientes. (Artículo 51 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).





6.5 Requisitos para la obtención del Grado

La evaluación de grado tiene por objeto:

- I. Valorar la capacidad del sustentante para interpretar de manera crítica los datos propios de su área de conocimiento presentando por escrito y oralmente, de manera clara y coherente, un problema intelectual complejo según las normas de su disciplina o de su campo de estudio.
- II. Comprobar la capacidad del sustentante para aplicar de manera innovadora los conocimientos adquiridos para contribuir al mejor ejercicio de su profesión.
- III. Demostrar la competencia del sustentante para adquirir conocimiento actual y aplicarlo en la solución de problemas.
- IV. Otorgar al sustentante el grado correspondiente (Artículo 52 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

El plazo para la presentación de la evaluación de grado será de seis meses para los estudios de Maestría; estos plazos se computarán a partir del registro de la última evaluación ordinaria. Vencido este plazo, el Consejo de Gobierno, conforme al dictamen del Consejo Académico, podrá autorizar en cada caso la realización de la evaluación de grado, previa o sin la acreditación de un examen de suficiencia académica, o determinar la repetición de los estudios, según los antecedentes académicos del interesado. (Artículo 53 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

La evaluación de grado comprenderá:

En caso de estudios de Maestría con orientación profesional, un trabajo terminal de grado y la sustentación de éste ante un sínodo, o un examen final de conocimientos.

El trabajo terminal de grado deberán corresponder a un proyecto de interés profesional, de acuerdo con los objetivos y naturaleza del programa. La sustentación será individual. El proyecto terminal se sujetará a lo previsto en el programa académico y a las disposiciones aplicables de la legislación universitaria. (Artículo 54 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

El Examen final de conocimientos consistirá en una prueba sobre aspectos teóricos y metodológicos correspondientes a las áreas de la Agroindustria Rural, el Desarrollo Territorial y el Turismo Agroalimentario.





Para optar por esta modalidad de obtención del grado se debe contar con promedio mínimo general de 9.0 y no haber reprobado alguna unidad de aprendizaje, dicho examen se deberá aprobar con una calificación mínima de 9.0 y será elaborado por la Comisión Académica del programa.

Los trabajos terminales de grado de Maestría serán originales; en todo momento libres de plagio académico, absteniéndose los egresados de usurpar la calidad de autor. Plagio académico es la copia fiel de nociones, categorías, argumentaciones, métodos y técnicas de investigación elaboradas y publicadas por autores precedentes sin que el firmante del texto u obra sujetos a evaluación acredite debidamente las aportaciones intelectuales de aquellos autores. La acreditación de la obra intelectual precedente se realizará de conformidad con las normas de citación estandarizadas para cada disciplina. Usurpación de la calidad de autor es la copia total de textos u obras publicadas que el alumno o egresado firmante hace pasar como suyas. El plagio académico y la usurpación de la calidad de autor en las tesis y los trabajos terminales de grado se sancionarán con la cancelación de los estudios. El plagio académico y la usurpación de la calidad de autor en los ensayos motivos de evaluación de una unidad de aprendizaje se sancionará con la calificación de 0.0 puntos. A juicio del personal académico que imparta cada unidad de aprendizaje o Tutor Académico de la tesis o del trabajo terminal de grado, el alumno deberá entregar sus trabajos y avances con su firma hológrafa, indicando que el trabajo es de su autoría y que no es producto del plagio académico y que no usurpa la calidad de autor. (Artículo 55 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

El trabajo terminal de grado para Maestría con orientación profesional deberá:

- I. Tener vinculación con alguna de las áreas del plan de estudios cursado.
- II. Plantear el objeto de aplicación del conocimiento.
- III. Establecer el método de trabajo.
- IV. Exponer los resultados.
- V. Incluir la discusión y las conclusiones.
- VI. Contener la bibliografía utilizada. (Artículo 56 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Los trabajos terminales de grado deberán ser dirigidos por un Tutor Académico nombrado por la Coordinación de Estudios Avanzados del Organismo Académico correspondiente. En su caso, podrá ser propuesto por el solicitante. (Artículo 61 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

El Tutor Académico deberá reunir los siguientes requisitos:

- I. Ser integrante del personal académico adscrito al programa académico correspondiente.
- II. Poseer un grado académico igual o superior al que va a obtener el sustentante.





III. Poseer conocimientos vinculados con el objeto de estudio de que trate la tesis o el trabajo terminal de grado.

IV. Tener producción académica o profesional, demostrada con obra de alta calidad reconocida y publicada. Los tutores adjuntos y los sinodales deberán reunir los requisitos señalados en las fracciones II, III y IV del presente artículo. (Artículo 62 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

La sustentación de la tesis y de los trabajos terminales de grado se llevará a cabo mediante una prueba oral o una prueba oral y práctica. La prueba oral será la réplica a los cuestionamientos formulados por cada uno de los integrantes del sínodo sobre la tesis o el trabajo terminal de grado presentado. La prueba práctica consistirá en la resolución de un caso planteado por miembros del sínodo en la fecha de la sustentación. (Artículo 63 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Para que la Dirección del Organismo Académico, Centro Universitario o Coordinación de la Dependencia Académica proceda a integrar el sínodo y a fijar la fecha de la sustentación de la evaluación de grado, el interesado deberá exhibir los siguientes documentos:

I. Certificado parcial, historial académico o documento oficial que acredite la terminación de los créditos académicos necesarios para la sustentación de la evaluación de grado.

II. Constancia de no tener ningún adeudo de carácter económico, bibliográfico y material con la Universidad.

III. Voto aprobatorio del Tutor Académico y en su caso de los tutores adjuntos de la tesis o de los trabajos terminales de grado.

IV. Comprobante de pago de los derechos de examen.

V. Ejemplares de la tesis o de los trabajos terminales de grado para cada uno de los sinodales y uno para la Coordinación del programa.

VI. Un resumen de la tesis o de los trabajos terminales de grado, con una extensión no mayor de cinco cuartillas.

VII. Fotografías para el acta de la evaluación y grado respectivo. (Artículo 64 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

El sínodo, para la evaluación de grado que presenten los egresados de estudios avanzados de Maestría, tendente a la obtención del grado académico correspondiente, se integrará por cinco miembros propietarios y dos suplentes, elegidos mediante el procedimiento que al efecto señale el programa académico correspondiente, que puede ser observado por el aspirante, quien tendrá derecho de recusar hasta a dos propietarios y un suplente.



En la integración del sínodo para la evaluación de grado, deberá integrarse un sinodal titular externo al programa, pudiendo ser de la propia Universidad o estar adscrito a universidades, instituciones, institutos o centros de investigación públicos y privados del país o del extranjero. El presidente del sínodo será el académico de mayor antigüedad en la Universidad, y fungirá como secretario el de menor antigüedad. En ningún caso los sinodales externos al programa podrán desempeñar el cargo de secretario. Cuando el Rector de la Universidad o el Director del Organismo Académico, ocupará la presidencia. (Artículo 65 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Integrado el sínodo de sustentación de la evaluación de grado, la Coordinación de Estudios Avanzados del Organismo Académico notificará el acuerdo a los miembros de éste, cuando menos diez días hábiles antes de la fecha señalada, remitiéndoles un ejemplar de la tesis o de los trabajos terminales de grado. (Artículo 66 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

La sustentación de la evaluación de grado dará inicio cuando se cuente con cinco miembros del sínodo y el sustentante. El sínodo estará formado por los propietarios, si hubieren ocurrido en su totalidad, o por los propietarios y suplentes en caso de que se hubiere sustituido algún propietario ausente. El examen podrá realizarse con la presencia física de los participantes, o a través de videoconferencia o cualquier otra tecnología de información cuando los sinodales o el propio sustentante no se encuentren físicamente en el recinto del examen. El Consejo Universitario expedirá los lineamientos correspondientes para regular la evaluación de grado a través de videoconferencia o cualquier otra tecnología de información. La sustentación de la evaluación de grado será pública. Al iniciarse, el sustentante podrá hacer una breve exposición de su tesis o trabajo terminal de grado y posteriormente cada miembro del sínodo formulará las preguntas que considere pertinentes. La exposición del sustentante y la réplica de cada integrante del sínodo tendrá una duración de veinte minutos como mínimo y treinta como máximo. Ningún miembro del sínodo podrá abstenerse de replicar ni retirarse de la sustentación antes de su terminación. (Artículo 67 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Los miembros del sínodo, para emitir su veredicto, tomarán en cuenta la calidad de la evaluación de grado presentada, el nivel de la sustentación de ésta y los antecedentes académicos del sustentante. El resultado de la evaluación de grado podrá ser:

I. Aprobado con mención honorífica.

II. Aprobado por unanimidad de votos.

III. Aprobado por mayoría de votos.

IV. Aplazado. (Artículo 68 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).





Sólo podrá otorgarse mención honorífica cuando se cumplan los siguientes requisitos:

- I. Que el alumno haya obtenido un promedio general no menor de 9.0 puntos en los estudios de Maestría o Doctorado.
- II. Que el alumno no haya obtenido calificaciones reprobatorias o anotaciones de no presentado, durante los estudios correspondientes.
- III. Que la tesis o trabajo terminal de grado presentados contribuyan de manera substancial al avance del conocimiento de la disciplina o área de conocimiento.
- IV. Que la sustentación de la tesis o trabajo terminal de grado haya tenido un nivel excepcional.
- V. Que la evaluación de grado se presente dentro del año siguiente a la terminación de los estudios de Doctorado y dentro de los seis meses siguientes a la terminación de los estudios de Maestría.
- VI. Que la votación para su otorgamiento sea unánime. En los programas de Maestría con orientación profesional en los que se establezca la graduación a través de examen final de conocimientos, se otorgará mención honorífica cuando el egresado cumpla con los requisitos señalados en las fracciones I, II, y V de éste artículo y, además obtenga una calificación no menor a 9.0 puntos en dicho examen. (Artículo 69 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Pronunciado el veredicto aprobatorio por el sínodo, se procederá a la protesta del nuevo maestro o doctor, invistiéndole solemnemente, en el mismo acto, del grado correspondiente, mediante la declaración por parte del presidente del sínodo. (Artículo 70 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

Al término de la evaluación de grado se levantará acta por triplicado por el Secretario del sínodo, la cual será firmada por todos los miembros del mismo y el sustentante. De dicha acta se entregará un ejemplar al sustentante, otro quedará en el archivo del Organismo Académico, o Dependencia Académica, y el tercero se enviará a la dependencia competente de la Administración Central de la Universidad. (Artículo 71 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

A los egresados que hayan aprobado la evaluación de grado y cubran los derechos respectivos, se les expedirá el grado de maestro o doctor. Tendrán la opción de recibir el documento que acredita su grado académico de manos del Rector de la Universidad en la ceremonia de investidura correspondiente, en términos de las disposiciones aplicables del Reglamento para el uso de la toga de la Universidad Autónoma del Estado de México. (Artículo 72 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).





El sustentante que resulte aplazado en la evaluación de grado podrá presentarla de nueva cuenta, habiendo realizado los cambios y correcciones recomendadas por el sínodo. Si es aplazado por segunda ocasión, deberá cursar íntegramente los estudios de Maestría o Doctorado. (Artículo 73 del Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).

6.6 Perfil del egresado

El egresado de la maestría estará en condiciones de comprender y diagnosticar los problemas del territorio con el propósito de proponer estrategias y acciones que contribuyan a la solución de problemas en alguna de las siguientes líneas de trabajo: agroindustria rural, desarrollo territorial y turismo agroalimentario.

Competencias que se adquirirán durante este posgrado:

El egresado estará en condiciones de reconocer y potenciar los nichos de oportunidad para productos, servicios y cadenas agroalimentarias, de detectar opciones de innovación en las diferentes modalidades del desarrollo territorial. Lo anterior, a través de diagnósticos territoriales,

determinación del potencial del territorio, inventarios de recursos y diseño de estrategias de desarrollo.

El egresado tendrá la habilidad para facilitar y gestionar productos, servicios o proyectos orientados al impulso del desarrollo local. El egresado tendrá la capacidad de reconocer y subsanar las deficiencias en materia de calidad, o los obstáculos de la activación de los recursos territoriales. Mediante la implementación de sellos y estrategias de calidad, planes maestros de desarrollo territorial y políticas integrales de desarrollo.

Habilidades adquiridas:

El egresado tendrá la habilidad para la identificación de problemáticas y la realización de diagnósticos.

El egresado tendrá la habilidad de plantear soluciones para el desarrollo territorial

El egresado tendrá la habilidad de desarrollar actividades de gestión, vinculación, innovación y planificación.



7. NORMAS OPERATIVAS

Políticas de formación de recursos:

- Promover el uso de metodologías innovadoras y adecuadas para la atención de las necesidades en espacios rurales, mediante la actualización constante en materia de intervención rural y desarrollo territorial.
- Promover que los Trabajos Terminal de Grado atiendan problemáticas prioritarias acordes a las políticas y planes de desarrollo vigentes, mediante la promoción del contenido de dichas directrices en la formación integral de los estudiantes.
- Promover la vinculación entre los sectores productivos primario, secundario y terciario para impulsar el desarrollo territorial, a partir de la visión integradora e intersectorial en los trabajos desarrollados en el programa.
- Impulsar la internacionalización y reconocimiento del programa a través de la movilidad nacional e internacional de los estudiantes, a través de la promoción de los programas de movilidad de la propia universidad y de organismos externos.
- Promover la formación de los estudiantes basado en un enfoque territorial, producción en pequeña escala, productos locales, formas alternativas de producción de alimentos y las nuevas funciones del espacio rural, tales como el turismo.
- Promover el reconocimiento del programa ante los organismos acreditadores, a partir del cumplimiento de los estándares de calidad nacional e internacional aplicables para estos efectos.

Políticas específicas

- La apertura de la convocatoria será anual y se publicará dos meses antes del cierre de la promoción correspondiente
- El número máximo de alumnos a admitir por año es 15
- El número mínimo de alumnos a admitir por año es 4
- Número de alumnos máximos que un tutor puede atender de manera simultánea es 6, el tutor que tenga máximo dos alumnos sin graduarse en tiempo Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, no podrá recibir más estudiantes, hasta que su situación quede regularizada.
- En el caso de las unidades de aprendizaje optativas, número mínimo de alumnos para ofertar cada asignatura es de 2 en el caso de profesores de tiempo completo y de 3 para el caso de profesores de tiempo parcial
- La calificación mínima aprobatoria es de 7.0 puntos (Artículo 47 del Reglamento de Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México).





- Los asuntos académicos se turnarán a la Comisión Académica de la Maestría, mientras que los asuntos administrativos se atenderán a través de la Coordinación de la Maestría.

Decálogo

1. Asumirse como miembros de la Universidad Autónoma del Estado de México, comportándose como habitantes de esta casa de estudios donde encontrarán las puertas abiertas para toda la vida. Tomen de ella lo que se ofrezca y al mismo tiempo restituyan lo que les sea posible en términos de respeto y lealtad.
2. Buscar y procurar un aprendizaje en libertad, independencia y autonomía, que apunte hacia la transformación histórica de la sociedad.
3. Empeñarse en obtener una formación que sea de calidad, lo más completa y sólida posible. Asuman su formación como un instrumento que pondrán al servicio de esa comunidad.
4. Buscar una formación sea lo más amplia y universal posible.
5. Asumir la formación con un espíritu crítico.
6. Comprometerse con la sociedad más allá del servicio que le puedan prestar como profesionales.
7. Reconocerse e identificarse con el pluralismo y en el multiculturalismo.
8. Respetar a los compañeros y compañeras, a los maestros y maestras; y a todos aquellos que bajo los techos de la Universidad se congregan. La universidad es diversidad, tolerancia, diálogo y conocimiento al servicio de los otros.
9. Prepararse en el estudio constante y la actualización en la línea de conocimiento que han decidido cultivar.
10. Mostrar, a través de los actos, un ejemplo notable de una vida ética exigente y una moral rigurosa.





8. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPO

La Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario es un programa multidependencia que acoge a tres diferentes organismos del campus Toluca de la Universidad Autónoma del Estado de México: la Facultad de Ciencias Agrícolas, la Facultad de Turismo y Gastronomía y el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Su Sede principal es el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, que cuenta con dos aulas para la impartición de clases con acceso a Internet, una sala de cómputo con capacidad para 11 estudiantes, una aula virtual (equipada con video-proyector, equipo de cómputo, pizarrón electrónico y acceso a Internet) y sistema de video conferencia para docencia a distancia; un auditorio para 50 personas. Las aulas cuentan con las herramientas básicas para la impartición de cátedras, como pintarrones, pantalla, computadora y video-proyector. Se cuenta con 6 aulas con espacios para 30 estudiantes. Asimismo, considerando que es un programa multidependencia, los organismos participantes facilitan sus aulas para la impartición de clases cuando es necesario.

Todos los profesores de tiempo completo de la Universidad cuentan con cubículos de trabajo con escritorios, sillas y libreros, este mobiliario ha sido provisto por la Universidad Autónoma del Estado de México y por el Programa para el Desarrollo Profesional Docente. No se cuenta con un espacio específico para profesores visitantes quienes durante sus estancias tienen que compartir cubículo con algún profesor de tiempo completo. El Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales cuenta con 11 cubículos comunes para estudiantes de posgrado, con equipo de cómputo y acceso a Internet. En los otros organismos académicos participantes, se cuenta con espacios para el trabajo académico de tutores y estudiantes.

El Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales cuenta con un laboratorio equipado con lo indispensable para el análisis bromatológico y sanitario de productos procesados y materias primas, o para el análisis de detección de adulteraciones, así como el análisis de suelos y contaminantes químicos. En el programa son co-participes otros organismos académicos de la Universidad, dos de los cuales se encuentran en el mismo campus como la Facultad de Ciencias Agrícolas que cuenta con un laboratorio aula de agroindustrias y de manera conjunta con la Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con un laboratorio-aula para análisis sensorial; asimismo, con un laboratorio para el análisis básico de alimentos, un taller agroindustrial y planta piloto (tecnología de lácteos, cereales frutas y hortalizas, cárnicos). También se cuenta con un laboratorio de ciencia y tecnología en gastronomía, con equipos para la determinación analítica de textura, color, actividad de agua, de alimentos, así como equipos básicos para análisis bromatológico de alimentos. Todos los espacios mencionados siguen las normas del programa de protección civil de la institución. Los organismos académicos cuentan con encargados de laboratorios. Los laboratorios cuentan con equipos y personal especializado en la proyección de la





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Universidad Autónoma del Estado de México es enfocar esfuerzos para la certificación de los laboratorios, que tengan la capacidad de ofrecer servicios externos.

El material de laboratorio, consumibles (material para computadora, papelería) utilizado es cubierto por los proyectos de investigación de los profesores con apoyo Programa de Fortalecimiento de la Calidad en Instituciones Educativas, , Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Universidad Autónoma del Estado de México y por el gasto corriente de cada organismo académico. El equipo está bajo custodia de cada organismo académico de la Universidad Autónoma del Estado de México y la gestión para la adquisición de consumibles corre a cargo de los responsables técnicos de los proyectos.

Adicionalmente se gestionan recursos extraordinarios del Programa de Fortalecimiento de la Calidad en Instituciones Educativas para compra de equipo, mobiliario y apoyo a trabajo de campo de los alumnos o para la participación de profesores como ponentes en congresos.

Cada organismo académico participante tiene una biblioteca, además los estudiantes tienen acceso a la Biblioteca central de la Universidad Autónoma del Estado de México. En las bibliotecas de los organismos académicos participantes cuentan con bibliografía y hemerografía especializada en ciencias agropecuarias, desarrollo rural, turismo y alimentos, respectivamente. Cada biblioteca tiene conexión al servicio de Internet para la consulta de bases de datos, asimismo, se cumplen las normas de la Asociación de Bibliotecarios de Instituciones de Enseñanza Superior y de Investigación. Las bibliotecas tienen salas de lectura, cubículos individuales y cubículos para asesoría de alumnos y los servicios de informática respectivos. Una sala de auto acceso para el dominio del idioma inglés, además de una cafetería y servicio de transporte universitario para toda la comunidad universitaria.

Todos los espacios académicos tienen por lo menos un salón digital con equipo de videoconferencia, con computadoras y video proyectores para atender la matrícula como parte de la mejora de las Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación. El equipo con que se cuenta es suficiente para satisfacer las necesidades de profesores y estudiantes, todos los equipos están tecnológicamente actualizados y cuenta con software acorde a las necesidades y con licencias vigentes (SPPS, STATGRAPHICS, EDNOTE, paquetes para GIS, SAS, entre otros). En cada biblioteca se cuenta con bibliotecario, personal de apoyo capacitado y cada organismo académico tiene personal encargado de las Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación.



SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Universidad Autónoma del Estado de México UAEM

Los alumnos y profesores tienen acceso a la base de datos de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal (son editadas en 24 países (<http://www.redalyc.org> <http://redalyc.uaemex.mx>) con más de 160,000 artículos a texto completo y de acceso gratuito, y a 732 revistas que contienen 13755 artículos en 18 áreas de las ciencias naturales, ciencias exactas y ciencias agropecuarias. Asimismo, los alumnos tienen acceso a varias bases de datos como Springer –Nature.



SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



9. VINCULACIÓN

Cada vez se generaliza más la tendencia a estructurar programas de posgrado interdisciplinario y por áreas del conocimiento, lo cual permite y facilita la optimización de recursos humanos y materiales. Es por esto que los programas de posgrado deben buscar la vinculación con dependencias y organismos dentro de la misma universidad o con otras instituciones.

9.1. Vinculación intrainstitucional

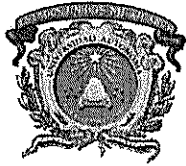
Se entiende por *vinculación intrainstitucional* la relación que se establece con Centros de Investigación y Organismos Académicos de la misma institución que poseen estructura, recursos humanos y materiales que puedan apoyar de manera directa y significativa al desarrollo de un programa de posgrado, en relación con: profesores, investigadores, proyectos, o bien con apoyos materiales y financieros.

Al tratarse de una maestría en la modalidad multidependencia esta vinculación se limita al ámbito de la intersección entre la Facultad de Ciencias Agrícolas, la Facultad de Turismo y Gastronomía y el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales.

El Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales aporta la infraestructura física para la impartición de clases en el primer y segundo semestre, asimismo proporciona espacios para el trabajo de los estudiantes. Este Instituto cuenta con 22 profesores de tiempo completo, todos miembros del Sistema Nacional de Investigadores y con Perfil Deseable del Programa para el Desarrollo Profesional Docente, quienes participan en el posgrado mediante la impartición de cursos, talleres y seminarios, o mediante la su participación en los coloquios de maestrantes y comités tutorales de los estudiantes. La Facultad de Turismo y Gastronomía, acoge en sus aulas a los estudiantes en el tercer semestre y brinda una planta docente de profesionales altamente capacitados que aval el prestigio de una de las facultades de turismo más antiguas del país. La Facultad de Ciencias Agrícolas aporta un grupo de investigadores con reconocimiento nacional e internacional que fortalece la línea de agroindustria rural que se aborda en el posgrado.

La relación entre los organismos académicos de la Universidad Autónoma del Estado de México que participan en el posgrado se establece a partir de un acuerdo en el que los directores de dichos organismos conforman un cuerpo directivo, a partir del cual se orientan las decisiones en relación al programa. En el mismo sentido, se encuentra abierta la posibilidad de integrar a profesores externos de otros organismos de la propia Universidad de campus distintos al de Toluca. Así como las instancias en las que sea posible desarrollar modelos de negocios, gestión de becas y apoyos para los estudiantes.





9.2 Vinculación interinstitucional

Se entiende por *vinculación interinstitucional* la que se establece con instituciones educativas, productivas de bienes y servicios del sector público, privado o social, es decir; instituciones u organismos académicos externos a la Universidad Autónoma del Estado de México, con los cuales se concretan apoyos materiales, financieros, humanos y de uso de instalaciones y/o equipo y material especializado para el buen desarrollo del Plan de Estudios.

La Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario basa sus tareas de vinculación interinstitucional a partir de los siguientes criterios:

- Formación de recursos humanos que correspondan a la demanda actual y potencial de la planta productiva, relacionada con las áreas del Plan de Estudios.
- Relación de la planta académica con los sectores productivo y científico.
- Vinculación de líneas de trabajo del programa con problemas, demandas y prioridades de los sectores productivo y científico, así como con las necesidades en el sector económico, social y educativo.
- Apoyo en la obtención de recursos humanos y materiales, aplicables en programas de posgrado.

Hasta el momento el programa ha mantenido una vinculación activa con el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo de Francia, el Instituto Iinteramericano de Cooperación para la Agricultura, La Universidad Autónoma Chapingo, La Universidad Nacional Autónoma de México, La Universidad Autónoma de Yucatán, La Universidad de Guadalajara y la Universidade de Caxias do Sul. Al respecto se han trabajado conjuntamente las cuatro ediciones del Congreso Nacional de Turismo Rural, la Red Nacional de Turismo Rural, la Red Internacional de Sistemas Agroalimentarios Localizados y un convenio específico colaboración con la Universidade de Caxias do Sul, Brasil. De ello han derivado la organización de diversos eventos académicos y la producción de artículos indexados con diferentes pares académicos de las instituciones antes mencionadas.

Los beneficios fundamentales que ha recibido el programa se refieren a: contar con una amplia cartera de especialistas, en diversas áreas de aplicación del conocimiento, que puedan enriquecer la formación integral de los maestrantes; mantener un calendario nutrido de actividades académicas entre las diversas instituciones; constuir una plataforma para el intercambio, presentación y mejora de los trabajos desarrollados dentro del ámbito del programa.





Uno de los aspectos indispensables para concretar la vinculación interinstitucional es el diseño y desarrollo de estrategias de movilidad para profesores y estudiantes. Por ello, a continuación se presentan los resultados y estrategias que el programa ha tenido en este sentido.

9.2.1 Movilidad

La movilidad estudiantil se considera una actividad obligatoria del posgrado, dado que ésta contribuye a elevar el nivel de su calidad y sobre todo a fortalecer y enriquecer la formación de los alumnos. La Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario es un programa cuya creación fue en el 2009 por lo que la movilidad se ha estimulado de manera paulatina, los estudiantes se han desplazado a diversas universidades de Europa y Latinoamérica, en función de sus necesidades particulares de aprendizaje. Para ello, se aprovechan todas las redes nacionales e internacionales que los miembros del Núcleo Académico Básico, tienen para facilitar la movilidad de los estudiantes con propósitos específicos para abonar a sus trabajos terminales de grado y a su formación integral. Desde el primer semestre, y durante todo el posgrado, se informa a los alumnos de los apoyos que la Universidad Autónoma del Estado de México tiene, a través de la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados, para promover y financiar la movilidad de estudiantes de posgrado; así como de las Becas Mixtas del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y otras como las Becas de Santander Universia y Consorcio de Universidades Mexicanas. La movilidad incluye estancias de dos meses como mínimo hasta seis meses como máximo; la estancia puede ser para la asistencia a cursos con valor curricular en otras instituciones educativas, estancias para fortalecer y/o aprender metodologías y el enriquecimiento del Trabajo Terminal del Grado, mediante la experiencia con casos similares al que se está realizando en otros lugares. Al final del programa se tienen prevista una estancia profesional en la que se pretende que todos los alumnos desarrollen movilidad y vinculación con empresas, universidades, el sector público o las organizaciones sociales.

Una estancia profesional es la incorporación de los maestrantes dentro de diferentes instituciones de los sectores productivos, públicos, privados y sociales, cuyo objetivo es contribuir en la formación integral de los estudiantes, generando procesos de vinculación entre la universidad y otros sectores de la sociedad. El impacto es generar un conocimiento práctico y aplicado, al mismo tiempo que se puedan establecer mecanismos de servicio de cara a las sociedades rurales. De estas estancias se espera contar con un informe técnico por parte del maestrante y con un reporte de desempeño por parte de la empresa o institución vinculante. El periodo deseable para el desarrollo de la estancia profesional es de seis meses y se podrá cursar a partir del cuarto periodo lectivo del posgrado.



Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Sin embargo, dependiendo de las características y necesidades de la institución o empresa donde se realice, esta podrá desarrollarse en un lapso mínimo de un mes y un máximo de seis meses (bajo el acuerdo mutuo entre el posgrado y la institución receptora en términos de un beneficio común). En caso de que el maestrante no pueda completar el periodo deseable, es responsabilidad del Comité Tutorial la asignación de actividades que complementen la estancia.

Para poder iniciar con la estancia profesional, los maestrantes, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Contar con un avance mínimo del 80% de su Trabajo Terminal de Grado (A partir del inicio del cuarto periodo lectivo del programa).
- Contar con el aval de su Comité de Tutores
- Contar con el Aval de la Comisión Académica del Posgrado
- Informar a los HH. Consejos de Gobierno y Académico del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
- Tener un seguro médico facultativo que cubra el lapso y espacio en el que se desarrollará la estancia
- Presentar un plan de trabajo detallado, donde se indique la relevancia y pertinencia de la estancia, en el contexto de su formación de maestría.
- Contar con carta de aceptación de la Empresa o Institución de destino donde se apruebe el plan de trabajo propuesto.

Con el objeto de que los becarios Nacionales del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, realicen una estancia en una institución nacional o extranjera, para desarrollar una actividad profesional como parte de sus estudios de posgrado, en el marco del programa oficial de estudios de la institución en la que cursa el posgrado, se estableció el Programa de Becas Mixtas.

Para solicitar la beca mixta se debe contar con los siguientes requisitos:

- Ser Becario Nacional del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.
- El tiempo de duración de la estancia no debe exceder al término de vigencia de la beca actual.
- El tiempo de estancia no debe ser menor a un mes o mayor a seis meses.
- Los demás requisitos que indique el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología en la convocatoria correspondiente, las cuales se publican en su página de internet.

El trámite de Beca Mixta será realizado por el Coordinador de Programa, quien será el encargado de entregar el expediente en las fechas que se indiquen en la convocatoria, así como los demás requisitos solicitados.



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN
Y ESTUDIOS AVANZADOS



El Coordinador de Posgrado también será la persona encargada de comunicar el resultado de aprobación o rechazo de la solicitud a cada aspirante. Los conceptos que cubre la beca son:

Incremento en el monto de manutención mensual de la Beca Nacional.

Apoyo mensual para compra de un seguro médico.

Apoyo por única vez para gastos de transporte.

9.2.1.1 Movilidad nacional

La movilidad nacional consiste en el intercambio de capital humano e intelectual entre diferentes instituciones y organismos dentro de la República Mexicana. Esta actividad tiene como objetivo coadyuvar en la formación integral de los maestrantes, la conformación de redes de investigación y la consolidación de Líneas de Generación y Aplicación de Conocimiento robustas.

La vinculación interinstitucional es un aspecto indispensable para generar espacios de intercambio de conocimiento y aprendizaje que incidan en la formación de recursos humanos de alto nivel con estándares nacionales. De este tipo de movilidad se espera la participación en comités tutorales externos, la integración de estudiantes en proyectos profesionales de largo aliento y elevar la productividad académica mediante documentos y aplicaciones de innovación tecnológica.

Respecto a las movilidades nacionales se han desarrollado diferentes convenios con instituciones, públicas y privadas, que permitan abrir espacios para la práctica profesional de los estudiantes del programa. Entre dichos espacios sobresalen universidades, organismos del sector público y empresas donde los alumnos pueden aplicar, en un lapso relativamente corto de tiempo, los conocimientos adquiridos durante la maestría.

En el caso de las movilidades nacionales el programa se ha caracterizado por la movilidad de estudiantes a instituciones educativas y se han establecido contactos con comunidades rurales, empresas sociales, empresas privadas y organizaciones no gubernamentales donde se considera que los estudiantes debe mostrar una mayor incidencia en cuanto a la aplicación de los conocimientos adquiridos durante sus estudios.





9.2.1.2 Movilidad internacional

La movilidad internacional consiste en el intercambio de capital humano e intelectual entre diferentes instituciones y organismos en diferentes partes del mundo. Esta actividad tiene como objetivo coadyuvar en la formación integral de los maestrantes, la conformación de redes de investigación y la consolidación de Líneas de Generación y Aplicación de Conocimiento robustas. La vinculación interinstitucional es un aspecto indispensable para generar espacios de intercambio de conocimiento y aprendizaje que incidan en la formación de recursos humanos de alto nivel con estándares internacionales, de particular relevancia en los tiempos de la globalización. De este tipo de movilidad se espera la participación en comités tutorales externos internacionales, la integración de estudiantes en proyectos profesionales de largo alcance regional y elevar la productividad académica de alto impacto, mediante documentos y aplicaciones de innovación tecnológica.

La movilidad internacional inició con una alumna quien efectuó una estancia en el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria en Monells, España. Para impulsar el interés de realizar estancias en otras instituciones nacionales o internacionales; se otorga apoyo económico por el programa para que los alumnos interesados y que cumplan con los lineamientos puedan participar en eventos académicos, científicos, o profesionales. El fruto de estas acciones es que varios alumnos han podido realizar estancias de movilidad académica a instituciones como la Universidad de Sevilla en España, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y la Universidad de Buenos Aires, en Argentina; la Universidad Técnica Nacional de Costa Rica; y la Universidad Nacional de Colombia.

Se busca que se fortalezcan o creen vínculos por medio de las estancias de alumnos y también de profesores. Por ejemplo, el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales participa en la convocatoria del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, C0005-2012-01 del fondo COOPERACION BILATERAL con la propuesta "Estudios y experiencias de investigación-acción en desarrollo rural con enfoque territorial: Colombia y México", en la cual se propone la participación del Grupo de Investigación en Gestión y Desarrollo Rural de la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de Colombia.





10. SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Derivado de un proceso de evaluación y mejora continua, la Comisión Académica del Programa ha realizado y enviado al Consejo Universitario dos revisiones y actualizaciones del plan de estudios, mismas que en su momento fueron aprobadas. La primera actualización estableció el “Seminario de Aplicación Innovadora del Conocimiento” durante el 4º periodo lectivo a fin de llevar un seguimiento puntual del Trabajo Terminal de Grado. Igualmente, propuso la eliminación del curso introductorio cuyos contenidos fueron incorporados en los demás módulos; así como la obligatoriedad de que los alumnos cuenten con un Comité de Tutores; conformado por un Tutor Académico y dos Tutores Adjuntos, con el objetivo de enriquecer los Trabajos Terminales de Grado y para acompañar de manera cercana a los alumnos. La segunda actualización incluyó una entrevista como requisito de ingreso, se revisó el perfil de egreso, se amplió el tiempo de contacto de los profesores con los alumnos, se actualizó el Núcleo Académico Básico, con la inclusión de aquellos profesores que participan como docentes o tutores.

La Maestría en Agroindustria Rural Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario en 2009 era de reciente creación y como todo programa en sus inicios tuvo un número reducido de aspirantes, que ha ido incrementando de forma que para el semestre 2017B fueron 27 aspirantes y 14 fueron aceptados. El número promedio de ingreso por periodo lectivo en el histórico del posgrado es de 9 estudiantes, aunque es evidente una tendencia a la alza en la demanda, que por otra parte se ve limitada por las restricciones presupuestales que nos imponen como número de becarios a 11 estudiantes. Cabe mencionar que una tendencia que se ha observado en el posgrado es el interés por incorporarse sin beca, para aquellas personas que tienen trabajo y buscan una mejora en su desempeño profesional, a través de la obtención de un grado académico.

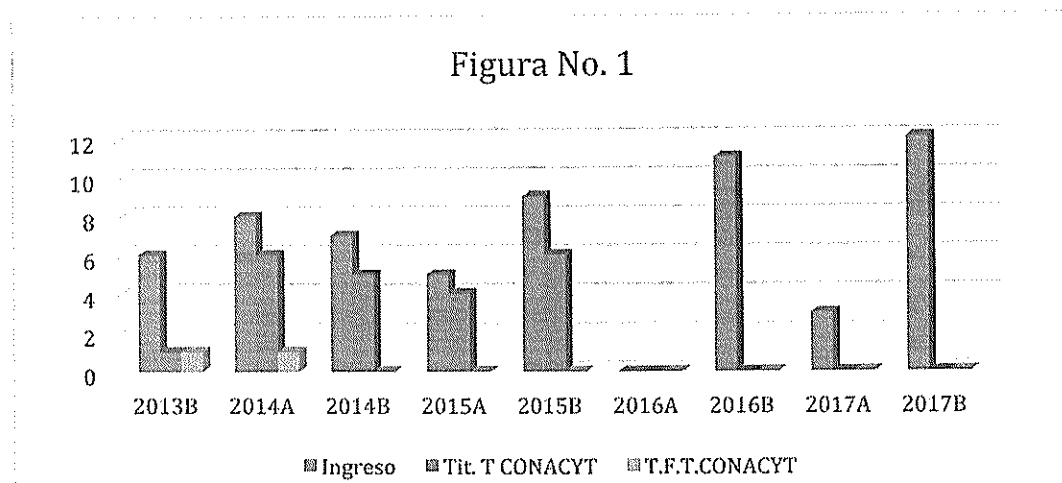


Fig. 1. Evolución de ingreso y graduación de las promociones de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario





Del 2009 a la actualidad el índice de graduación conforme a los indicadores del PNPC se ha incrementado de 63% a un 72% y la relación de profesor por alumno ha sido de 2 estudiantes en promedio.

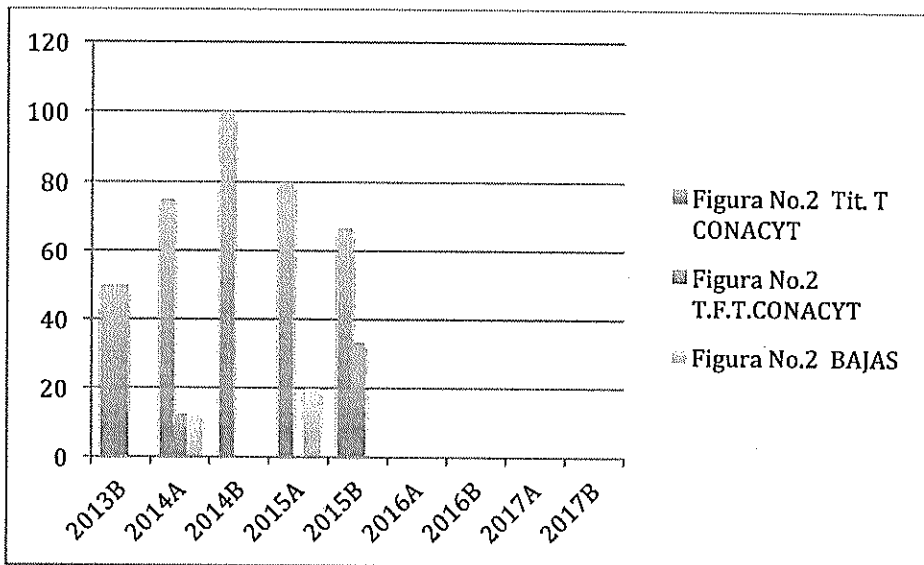


Figura 2. Evolución de las tasas de graduación de las promociones de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario.

Para promover la maestría se cuenta con el apoyo de la Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados Mexicana, la Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados la Americana, el convenio entre Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, El Comité Académico Nacional de Turismo Rural y la red de contactos del claustro académico de la maestría.

En cuanto al impacto del posgrado los egresados, desarrollan actividades académicas y se desempeñan en ámbitos profesionales vinculados con los ejes que sustentan la maestría. Existen perfiles de liderazgo en la formación de nuestros egresados como el caso del Responsable Estatal de Evaluación y Seguimiento del Centro de Evaluación, Capacitación y Seguimiento a la Calidad de los Servicios Profesionales (CECS) en el Estado de México; y el caso del Director de Agroindustria del Ministerio de Desarrollo Agropecuario de Panamá, ambos egresados del programa.

Para garantizar la continuidad de la calidad del programa y establecer una lógica de mejora continua la Maestría cuenta con un Sistema de Evaluación del Plan de Estudios en tres fases:



- a) Fase de control durante el desarrollo del plan de estudios, consultando a alumnos, maestros y coordinador a través de entrevistas y cuestionarios.
- b) Fase final, al término de cada promoción, consultando a alumnos, maestros y coordinador a través de entrevistas y cuestionarios.
- c) Fase de seguimiento, con el instrumento de seguimiento de egresados

Estas evaluaciones se basan en los mecanismos de control del Plan de Estudios, permiten subsanar problemas internos del mismo, implican realizar cada periodo lectivo, evaluaciones que posibiliten analizar su ejecutoria y funcionamiento respecto a, por lo menos, los siguientes aspectos:

- Análisis de la coherencia y proporcionalidad del Plan de Estudios en sí mismo. A través de un mínimo de dos reuniones semestrales de área (Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial o Turismo Agroalimentario) donde se discutan la pertinencia y vigencia de los contenidos del Plan de Estudios.
- Análisis de la correspondencia del Plan de Estudios y del perfil de sus participantes con su práctica profesional en aspectos relativos a la Agroindustria Rural, el Desarrollo Territorial y el Turismo Agroalimentario. A partir de la aplicación de una encuesta anual de seguimiento a egresados.
- Análisis de la opinión estudiantil y docente sobre el funcionamiento y pertinencia de las asignaturas de cada línea de acentuación. A partir de una encuesta de satisfacción de maestrantes y docentes, de aplicación semestral.
- Análisis de la opinión de los participantes sobre el desempeño de sus docentes. A partir del sistema de Apreciación Estudiantil que la Universidad aplica de manera semestral.
- Análisis de la opinión sobre el funcionamiento de la infraestructura y equipamiento. A partir de una encuesta de satisfacción de maestrantes y docentes, de aplicación semestral.
- Análisis de la opinión de los procedimientos administrativos. A partir de una encuesta de satisfacción de maestrantes y docentes, de aplicación semestral.

Estos aspectos requieren un tratamiento especial periódico que permita plantear ajustes o modificaciones al Plan de Estudios existente. Por lo que el análisis generado a partir de la aplicación de herramientas específicas para la obtención de datos e indicadores, será abordada en la primera reunión anual de la Comisión Académica del Posgrado para plantear un Plan de Mejora Continua de aplicación anual.

En cuanto a la fase de evaluación final y de seguimiento será a través de:

- Análisis del impacto del Plan de Estudios en el desempeño profesional del egresado. A partir de la aplicación de una encuesta anual de seguimiento a egresados.
- Aportaciones de los egresados o graduados para la implementación, según sea el caso, de la evaluación de programas, políticas y proyectos de Desarrollo Territorial, basados





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

impulso a la Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. A partir de la aplicación de una encuesta anual de seguimiento a egresados y Encuentro Bianual de Egresados.

- Impacto del programa en cuanto a la posición laboral en la Institución a la que pertenece el egresado, A partir de la aplicación de una encuesta anual de seguimiento a egresados.
- Eficiencia terminal, a partir del seguimiento semestral de la Coordinación del Programa, mediante el Formato de Evaluación Semestral del Comité de Tutores, Entrega Semestral de Avances Escritos del Trabajo Terminal de Grado con el Visto Bueno del Comité de Tutores y presentación semestral de avances frente al claustro académico del Programa (Coloquio).
- Análisis de los resultados de las fases de seguimiento. El análisis de los resultados del seguimiento será una acción que compete a la coordinación del Programa, en conjunto con la Comisión Académica, compuesta por los titulares y suplentes, representantes del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, La Facultad de Ciencias Agrícolas y la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.



SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN
Y ESTUDIOS AVANZADOS



11. BIBLIOGRAFÍA

Arroyo, G., (1989). *La pérdida de la autosuficiencia alimentaria y el auge de la ganadería en México*, Plaza y Valdés Editores- UAM- Xochimilco, México.

Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, (2000). *La educación Superior en el Siglo XXI. Líneas estratégicas de desarrollo*. ANUIES, México.

Bolívar, B., A. (2007). Diseño, disseminación y desarrollo del currículum: perspectivas actuales. En: Escudero, M. (ed.). *Diseño, desarrollo e innovación del currículum*. pp. 165-187. Madrid, España.

Boullón, Roberto C., Boullón Diego R. (2008). *Turismo rural*. Un enfoque global. México, Trillas.

Comunidad Andina (2004). Perfil de proyecto calidad e inocuidad de alimentos. Bogotá, Colombia. 1-6. www.comunidadandina.org/rural/doc_seguridad/cia.pdf (17 de abril 2013)

CONACYT (2012). Programa Nacional de Posgrados de Calidad. Programas Vigentes. <http://www.dgesu.ses.sep.gob.mx/Principal/subdirecciones/calidad/pnpc.aspx>

Escudero, M., J.M. (2007). El cambio en educación, las reformas y la renovación pedagógica. En: Escudero, M. (ed.). *Diseño, desarrollo e innovación del currículum*. pp. 67-96. Madrid, España.

FAO (2012). Perspectivas de la agricultura y del desarrollo rural en las Américas: una mirada hacia América Latina y el Caribe CEPAL, FAO, IICA – Santiago, Chile.

Feigenbaum A. V. (2000). Control total de calidad, 3a. Ed., Compañía Editorial Continental.

Foro Global Agroalimentario, 2012. Consejo Nacional Agropecuario (CAN).

Guarro, P., A. (2007). El currículum como propuesta cultural democrática. En: Escudero, M. (ed.). *Diseño, desarrollo e innovación del currículum*. pp. 45-66. Madrid, España.

Juran M. J. (1998). Quality Control Handbook, 5a. Ed., McGraw Hill.

Muchnik, José. (2006). Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria*, No. 22





Muchnik, José y Velarde, Irene (2002) Sistemas agroalimentarios localizados. Procesos de innovación aplicados a la calificación de productos y valorización de los recursos locales. Curso de Extensión Rural. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. U.N.L.P. Documento de lectura N° 1. Buenos Aires.

Nogar, Ada Graciela (2008). *Pequeñas localidades, turismo rural. Un análisis desde los SIAL en Argentina*. IV Congreso Internacional de la red SIAL. Argentina/Mar de la Plata.

PNUD (2011). Informe sobre Desarrollo Humano Estado de México 2011.

Reglamento de los Estudios Avanzados de la Universidad Autónoma del Estado de México Gaceta Universitaria. Núm. Extraordinario, Mayo 2008 Época XII, Año XXIV, Toluca, México.

Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados. (2007). Guía de la Presentación de Planes de Estudio De Posgrado Creados y Reestructurados de Maestrías con Orientación Profesional. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca México. 41 pp.

Serna. M., Pérez. Ricardo Miguel, (2012) Logros e innovación en el Posgrado. Consejo Mexicano de Estudios de Posgrado A.C., Morelia, Valladolid, Morelia México.

Torres, G, Héctor, Ramos, A. y Del Roble, M. (Coordinadores) (2011). Los Sistemas Agroalimentarios Localizados en México. Desafíos para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria. UNAM – CEIICH. México.

Torres, G, Sanz, J. y José M. (2010) Territorios Rurales. Pobreza, Acción Colectiva y Multifuncionalidad. Claves e Interrogantes sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados. UNAM, México, D.F.

Torres, G. y Larroa, R. (Coordinadores) (2012). Sistemas Agroalimentarios Localizados. Identidad Territorial, Construcción de Capital Social e Instituciones. UNAM – Juan Pablos Editor. México.

Tuiran R. (2012). El posgrado actual. En: Serna, G., M. y Pérez, M. Logros e innovación en el posgrado. Consejo Mexicano de Estudios de Posgrado, A.C., pp 15-18. Morelia, México





Oyarzún, M. T., Tartanac, F. y Riveros, H. (2002). Propuesta de un sello de calidad para promover productos e la pequeña agroindustria rural en América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Oficina Regional para América Latina y el Caribe (FAO). Chile.

Román, Florencia & Ciccolella, Mariana. (2009). *Turismo Rural en la Argentina. Concepto Situación y Perspectivas*. Buenos Aires: IICA.

Serna, G., M. (2012). Logros y asignaturas pendientes del Posgrado en México. En: Serna, G., M. y Pérez, M. Logros e innovación en el posgrado. Consejo Mexicano de Estudios de Posgrado, A.C., pp 32-42. Morelia, México.

Sánchez, M. (2012). Aportaciones de Comepo para el análisis de la acreditación del posgrado. En: Serna, G., M. y Pérez, M. Logros e innovación en el posgrado. Consejo Mexicano de Estudios de Posgrado, A.C., pp 43- 55. Morelia, México.

Secretaría del Turismo (SECTUR) (2004) *Como desarrollar un proyecto de Ecoturismo*. Fascículo 2 Serie Turismo Alternativo. México: Secretaría del Turismo, Subsecretaría de Operación Turística, Dirección General de Desarrollo de Productos Turísticos y Dirección de Desarrollo de Turismo Alternativo Primerts S.A. de C.V.

SEMARNAT (2009). *Turismo de Naturaleza. Manual técnico para beneficiarios*. México.

Rodríguez J. M. (s/f) Los Sellos de Calidad en Alimentos... ¿Qué Hay Más Allá de la Seguridad Alimentaria? Consultora en Calidad CEGESTI.

Shewhart W.A. (1931). *Economic Control of Quality of Manufactured Product*, Van Nostrand, New York.

Uribe Macias M E. (2009). Marco teórico de la calidad, base para la caracterización de los sistemas de gestión de la calidad de empresas de Ibagué Colombia, *Mundo Económico y Empresarial* 7: 60-73.





12. ANEXOS

12.1 Estudio de Factibilidad

La Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario (MARDTYTA), surge de la necesidad de atender distintas problemáticas vinculadas a los sistemas agroalimentarios localizados, la calidad y calificación de los productos, y el turismo rural. En general, la MARDTYTA pretende contribuir al desarrollo de los territorios rurales, a través de la formación pertinente de sus estudiantes de posgrado. Esta misma línea de pertinencia académica encuentra armonización a través de instrumentos de planeación como son el Plan Nacional de Desarrollo (2013-2018), y el Plan de Desarrollo del Estado de México (2012-2017).

Una de las áreas de atención prioritaria de la MARDyTA tiene que ver con la vinculación a grupos de productores y población rural en condiciones de pobreza. Las estadísticas del CONEVAL, por ejemplo, “muestran que en 40% de los municipios del país el porcentaje de la población en situación de pobreza es mayor al 75%. Destaca que la mayoría de éstos son municipios pequeños, en localidades rurales y con altos porcentajes de población de habla indígena” (PND, 2013-2018: 44). Dada esta condición socioeconómica de las zonas rurales se requieren soluciones oportunas en el terreno de la investigación-acción, lo cual se verá reflejado en el diseño de propuestas en las tres líneas generales de investigación y aplicación innovadora de conocimiento que promueve la MARDTyTA. La investigación-acción que se promueve es una metodología que es capaz de generar cambios sociales, esto es, procesos de transición, ya que tiene la bondad de trabajar a distintos niveles: desde el nivel local, así mismo es una metodología que permitiría estudiar aquellas figuras de organización ya consolidadas, tales como las organizaciones civiles, los consejos de desarrollo rural, organizaciones productivas. En este sentido, intenta no sólo promover el cambio tecnológico, sino también favorecer la adquisición de capacidades y la organización por parte de los grupos implicados para que puedan continuar el proceso por sí mismos, así como incidir en ámbitos superiores (sociedad local o mayor).

En ese sentido, los contenidos del plan de estudio enfatizan el desarrollo de capacidades en los estudiantes para analizar y comprender de forma integral los fenómenos rurales, y a partir de ello reconocer aquellos que pueden representar obstáculos u oportunidades para el desarrollo y aterrizaje de sus propuestas. Entre los problemas actuales del medio rural destacan la falta de transferencia de la propiedad agraria, la persistencia de conflictos por la posesión de la tierra, el envejecimiento de los sujetos agrarios y la feminización del campo derivado de los movimientos migratorios son algunas de las problemáticas que deben afrontarse para el desarrollo agrario justo y equitativo (PND, 2013-2018: 46).





En ese sentido, la formación multidisciplinaria de los estudiantes abre la posibilidad para atender desde una óptica integral las problemáticas de los territorios rurales, y desarrollar así proyectos técnicamente viables, social y ambientalmente convenientes. Tomando en cuenta que en el campo la mayoría de las unidades económicas son de subsistencia, se requiere también una formación técnica eficaz y una formación humanista acorde con las demandas y necesidades sociales de la población rural.

De esta forma estudios como el del Grupo Interagencial de Desarrollo Rural en México destaca la participación de los profesionales del sector rural como prestadores de servicios profesionales que pueden “identificar las necesidades tecnológicas de los productores agropecuarios, fungir como enlace entre los centros de investigación y los demandantes de tecnología y, con una orientación de negocios, impulsar su aplicación” (Banco Mundial, et al, 2007: 45). De igual forma el estudio sugiere que “El sistema de prestadores de servicios profesionales deberá tener mayor conexión con el sistema de ciencia y tecnología, para garantizar la calidad y pertinencia, y deberá contar con mayor capacidad para atender las demandas de los pequeños productores para aumentar sustancialmente su cobertura (Banco Mundial, et al, 2007: 34). La participación eficaz de los prestadores en los temas prioritarios del sector rural dependerá de la buena formación que tengan en los niveles de licenciatura y posgrado, en este último caso los egresados de la maestría proveerán a los productores de innovadores emprendimientos en materia de calidad y calificación de los productos alimentarios, el turismo rural y los sistemas agroalimentarios localizados. Así, el posgrado contribuye a la generación de una investigación-acción significativa para la ampliación del conocimiento, así como para la atención y solución de los problemas en el contexto del desarrollo de los territorios rurales, y en la formación de profesionistas altamente calificados en los saberes que exige su disciplina, con capacidad creativa, además de innovadora y con habilidad de aprendizaje constante.

Por otro lado, la MARDTYTA también encuentra concordancia con las líneas de acción del Plan Nacional de Desarrollo (2013-2018) el cual se plantea: “Apoyar la producción y el ingreso de los campesinos y pequeños productores agropecuarios y pesqueros de las zonas rurales más pobres, generando alternativas para que se incorporen a la economía de manera más productiva”; por ello esta maestría ha sido concebida en una lógica de generación opciones productivas, haciendo un balance entre la conservación de los productos tradicionales del medio rural y los cambios que hoy en día imperan en la economía global. Asimismo la MARDTYTA es innovadora porque incorpora la visión del agroturismo como una oportunidad para comunidades y territorios rurales. Al respecto el PND (2013-2018) plantea como líneas de acción fortalecer la investigación y generación del conocimiento turístico, además Impulsar el cuidado y preservación del patrimonio cultural, histórico y natural del país, así como convertir al turismo en fuente de bienestar social.





En este aspecto radica la importancia de crear un área dentro de la MARDTYTA que es innovadora y altamente vinculada con el tema agroalimentario.

En el caso particular del Estado de México, que es la zona de mayor incidencia de la MARDTYTA se observa que “la pobreza en el Estado de México se manifiesta principalmente de dos maneras: la pobreza extrema, la cual se puede asociar geográficamente a las zonas rurales, y la pobreza moderada, la cual se presenta mayormente en las dos grandes zonas metropolitanas de la entidad”. La realidad mexiquense presenta desequilibrios regionales importantes que pueden ser reducidos a partir de la creación de una red de conocimiento local y de capital humano capacitado para enfrentar adecuadamente los retos del medio rural mexiquense. “Dicho desequilibrio entre la economía urbana y la rural no debe significar el abandono del campo, que podría impactar en el pobre desempeño de la productividad del sector agropecuario nacional. Por ello, el impulso de la productividad agropecuaria estatal contribuiría a mejorar las condiciones económicas de las zonas rurales de la entidad, las cuales enfrentan retos sociales de gran envergadura” (PED, 2012-2017: 46). En ese mismo sentido, la MARDTyTA se encuentra armonizada con las expectativas del Plan de Desarrollo del Estado de México (2012-2017), al compartir desde la academia los propósitos del gobierno de “fomentar proyectos de agricultura periurbana que permita a las familias complementar su alimentación e ingresos familiares; promover actividades de turismo alternativo en las zonas rurales de la entidad; y promover proyectos productivos en las zonas de mayor rezago” (PED, 2012-2017: 40). Tales actividades plateadas, solo pueden cobrar vida en la medida que el capital humano que atiende a los productores y población rural se encuentran profesionalmente aptos para realizar actividades de promoción y fomento productivo en las comunidades rurales, de ahí la importancia de que los egresados de la MARDTYTA contribuyan con sus trabajos a promover proyectos territoriales viables en sus distintas escalas y dimensiones.

La MARDTyTA al tener un enfoque profesionalizante implica un alto componente aplicado de los instrumentos o herramientas que utiliza en el diseño de propuestas para los territorios rurales, por ende, el esquema de extensionismo universitario resulta fundamental, de ahí que la vinculación de los estudiantes con los sectores productivos es una condición necesaria para acreditar los cursos y obtener el grado de Maestro o Maestra. De tal manera que acorde con el gobierno del Estado de México “resulta fundamental desarrollar proyectos estratégicos en el campo mexiquense, fortalecer el extensionismo rural y la asistencia técnica, implementar el mejoramiento genético de la cría ganadera, establecer centros de acopio para la adquisición y distribución de insumos, vincular a los empresarios y los productores para la generación de proyectos integrales, y fortalecer la reconversión de cultivos y especies ganaderas impulsando la producción de alimentos para el autoconsumo” (PED, 2012-2017: 63).





El rescate y aprovechamiento de los recursos o productos locales es una estrategia permanente que se fomenta entre los estudiantes para el desarrollo de actividades productivas en el medio rural mexiquense, esto es una oportunidad para contribuir favorablemente con algunos de los objetivos trazados por el gobierno para detonar la vocación productiva local. Entre algunos de los objetivos destacan: Promover proyectos productivos en zonas marginadas, con el objeto de impulsar el empleo y el desarrollo económico local; promover el uso de tecnologías apropiadas a las regiones y municipios, para propiciar el desarrollo de la economía local; promover proyectos de desarrollo regional basados en la vocación productiva y de servicios, a través de la construcción de infraestructura básica; promover condiciones de competencia igualitaria para las micro y pequeñas empresas, las cuales representan a los principales generadores de empleo en la entidad; y promover proyectos productivos acordes a la vocación económica del municipio (PED, 2012-2017).

El carácter multi e interdisciplinario del programa, permite que el perfil de ingreso sea amplio con perspectivas para profesionistas de todas las áreas vinculadas con los ejes del programa (Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario) y con el fin último de aportar al desarrollo local sustentable.

En el país existe una matrícula de estudiantes de educación superior de 2773,088, en tanto, los egresados corresponden a 401074 personas, ello representa una eficiencia terminal de 13.34 por ciento, de los cuales 311308 terminan su proceso de formación, es decir, obtienen su título de licenciatura que equivale al 10.71 por ciento de matrícula.

En el Estado de México las cifras globales señalan que existe una matrícula de 297265 estudiantes, en el total nacional, la entidad mexiquense participa con el 10.71 por ciento. El número de los egresados es de 39644, en términos porcentuales representan una eficiencia terminal del 13.13 por ciento. Los egresados con título de licenciatura son 31827 que corresponde al 7.73 por ciento de matrícula.

De acuerdo con la estadística de educación superior 2010-2011 en el Estado de México existían 35 Instituciones de educación superior que ofertan 88 licenciaturas afines al objeto de estudio de la MARDTyTA, así mismo la matrícula de estos programas fue de 18,402 estudiantes y de 1,422 titulados; siendo estos últimos candidatos potenciales a incorporarse en este posgrado. Para el caso de la UAEMEX, en 2011 hubo una demanda potencial de 484 profesionistas y en 2013 de 465, distribuidos en 10 licenciaturas relacionadas con el objeto de estudio de la Maestría.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

Considerando que tenemos registrados 17 PTC como integrantes del núcleo académico básico y que se pueden incrementar hasta 25, el programa puede tener una matrícula de 100-150 estudiantes totales y un ingreso por promoción de hasta 25-35, que representan tan solo el 10% de la demanda potencial de profesionistas de la UAEMEX y el 3.5 % de la demanda estatal. Es importante destacar que la demanda de estudiantes no se ha limitado al territorio estatal, ya que conforme se desarrolla el programa, es más conocido en otras entidades y países, y se cuenta con alumnos, egresados y aspirantes provenientes de Argentina (1), Colombia (2), Costa Rica (1), Ecuador (5), Nicaragua (1), Panamá (1) y Perú (1), y va en aumento el número de aspirantes de otras entidades del país y de otras instituciones del Estado de México. Las estrechas relaciones con el IICA, CIRAD, la Universidad de Toulouse, y las instituciones de la Red SIAL México, generan cada día mayores posibilidades de actividades conjuntas y de intercambio académico, augurando excelentes perspectivas para el desarrollo futuro del Programa y de sus egresados.



SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



12.2 Datos curriculares del Núcleo Académico Básico

1. Facultad de Ciencias Agrícolas

Nombre	Andrés González Huerta	SNI / Nivel	1
Grado e Institución que lo otorga	Doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales	PRODEP	Sí
Cuerpo académico y LGAC	Cultivos Básicos y Hortícolas; Línea "Cultivos Básicos".		
Producción científica	Publicaciones <ul style="list-style-type: none">• Carlos Adolfo Reynoso Quiroga, Andrés González Huerta, Delfina de Jesús Pérez López, Omar Franco Mora, José Luis Torres Flores, Gustavo Velázquez Cardelas, Carmen Breton Lugo, Artemio Balbuena Melgarejo y Omar Mercado Vilchis. Análisis de 17 híbridos de maíz sembrados en 17 ambientes de los Valles Altos del centro de México. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas. 2014. Vol 5 Núm. 5 CONACYT ISSN:2007-0934.• Delfina de Jesús Pérez López, Andrés González Huerta, Omar Franco Mora, Martín Rubí Arriaga, José Francisco Ramírez Dávila, Álvaro Castañeda, Vildózola y Jesús Gaudencio Aquino Martínez. Aplicación de métodos multivariados para identificar cultivares sobresalientes de haba para el estado de México. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas 2014, Vol. 5, Núm. 2. CONACYT ISSN:2007-0934.• José Ramón Pascual Franco Martínez, Andrés González Huerta, Delfina de Jesús Pérez López y Manuel González Ronquillo. Caracterización fenotípica de híbridos y variedades de maíz forrajero en Valles Altos del Estado de México, México. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas 2015, Vol. 6, Núm. 8 CONACYT ISSN:2007-0934.• Irene Rodríguez Flores, Andrés González Huerta, Delfina de Jesús Pérez López y Martín Rubí Arriaga. Efecto de cinco densidades de población en ocho cultivares de maíz sembrados en tres localidades del Valle de Toluca, México. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas 2015, Vol. 6, Núm. 8. CONACYT ISSN:2007-0934.• Delfina de Jesús Pérez López, Andrés González Huerta, Martín Rubí Arriaga, Omar Franco Mora, José Ramón Pascual Franco Martínez y Araceli Padilla Lara. Análisis de 35 cultivares de haba por su producción de vaina verde y otros componentes del rendimiento. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas 2015, Vol. 6, Núm. 7. CONACYT ISSN:2007-0934 Libro Título: Producción de papa: cultivo y mejoramiento Autores: Delfina de Jesús Pérez López, Andrés González Huerta, Omar Franco Mora, Artemio Balbuena Melgarejo, Francisco Gutiérrez Rodríguez		
Tesis dirigidas	<ul style="list-style-type: none">• Carlos Adolfo Reynoso Quiroga, Evaluación e Identificación de maíces sobresalientes para los Valles Altos del centro de México. Maestría. 17/01/2014.• Irene Rodríguez Flores. Evaluación de cinco densidades de población en ocho cultivares de maíz en el municipio de Toluca, Estado de México. Maestría. 22/05/2015.		
Proyectos	<ul style="list-style-type: none">• Variabilidad y diversidad fenotípica en poblaciones de haba colectadas en el Valle de Toluca-Atlaconulco México Clave 2930/2010, finiquito 18/02/2013. Responsable técnico Dra. Delfina de Jesús Pérez López, Responsable Dr. Andrés González Huerta, Colaboradores Dr. Francisco Gutiérrez Rodríguez. Interacción genotipo x ambiente y estabilidad en colectas de haba del Estado		





Universidad Autónoma del Estado de México
UAEM

	México, Clave 3427/2013CHT, finiquito 11/11/2014. Responsable técnico Dra. Delfina de Jesús Pérez López, Responsable Dr. Francisco Gutiérrez Rodríguez, Colaboradores Dr. Andrés González Huerta, Dr. Martín Rubí Arriaga.
Reconocimientos obtenidos	Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I





Nombre	Aurelio Domínguez López	SNI / Nivel I	No 211513
Grado e Institución que lo otorga	Doctorado en Ciencias de los Alimentos. Universidad Laval de Quebec, Canadá.	PROMEPE	Deseable
Cuerpo académico y LGAC	CA: Mejoramiento Genético y Sanidad Vegetal. LGAC: Manejo agronómico y aprovechamiento agroindustrial de cultivos extensivos		
Producción científica	Publicaciones <ol style="list-style-type: none">1. Baciliza Quintero-Salazar , Octavio Dublán-García, Aurelio Domínguez-Lopez , Daniel Díaz-Bandera, Adriana Villanueva-Carvajal. 2015. Assessing release kinetics and dissolution of spray-dried Roselle (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) extract encapsulated with different carrier agents. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 64, 693-698.2. Aurelio Domínguez-Lopez et al. 2016. Effect of Edible Coating Based on Whey, Inulin and Gelatine with <i>Lactobacillus casei</i> on the Textural and Sensorial Properties of a Cracker. <i>Journal of Probiotics & Health</i>, 4, 1-7.3. Daniel Arizmendi-Cotero, Rosa María Gómez-Espinoza, Octavio Dublán García, Virginia Gómez-Vidales, Aurelio Domínguez-Lopez. 2016. Electron paramagnetic resonance study of hydrogen peroxide/ascorbic acid ratio as initiator redox pair in the inulin-gallic acid molecular. <i>Carbohydrate Polymers</i>, 136-350-3574. S. Santana Legorreta, A. Villanueva-Carvajal, E. J. Morales-Rosales, A. Laguna-Cerda, Aurelio Domínguez-Lopez. 2016. Evaluation of inulin extracted from Mexican wild dahlias. <i>Phyton</i>, 85, 63-70.5. Jose Luis Ramirez-Diaz, Viridiana Hernandez-Martinez, Yolanda Salinas-Moreno, Gricelda Vazquez-Carrillo, Aurelio Domínguez-Lopez, Antonio Gerardo Ramirez-Romero. 2016. Color, phenolic composition and antioxidant activity of blue tortillas from Mexican maize races. <i>CYTA - Journal of Food</i>, 14, 473-481.6. Daniel Arizmendi-Cotero, Adriana Villanueva-Carvajal, Rosa María Gómez-Espinoza, Octavio Dublán-García, Aurelio Domínguez-Lopez. 2017. Radical scavenging activity of an inulin-gallic acid graft and its prebiotic effect on <i>Lactobacillus acidophilus</i> in vitro growth. <i>Journal of Functional Foods</i>, 29, 135-142.7. Aurelio Domínguez-Lopez et al. 2017. Rendimiento de grano en trigo modificado por cambios en la fuente durante el llenado de grano. <i>Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas</i>, 8, 79-90.		
Tesis dirigidas	<ol style="list-style-type: none">1. Diego Girón Orozco. 2016. Efecto de la irradiación con microondas sobre la oxidación del aguacate del Estado de México. Tesis de Licenciatura. Universidad Autónoma del Estado de México.2. Héctor Eder Cortez Arcos. 2016. Evaluación de Tres Métodos Para la Obtención de Fibra Dietética de Triticale. Tesis de Licenciatura. Universidad Autónoma del Estado de México.3. Luis Enrique Valdes Balderas. 2016. Variación en algunas características del almidón en grano de triticale en respuesta a la fertilización nitrogenada. Tesis de Licenciatura. Universidad Autónoma del Estado de México.4. Roberto Martínez Rivera. 2016. Evaluación de Orius insidiosus para el control biológico de trips en aguacate. Tesis de Maestría. Universidad Autónoma del Estado de México.		





	<ol style="list-style-type: none">5. Celia Cruz Vázquez. 2016. Efecto del genotipo y la fertilización nitrogenada sobre el contenido de fibra dietética en el grano del triticale (X Triticosecale wittmack). Tesis de Maestría. Universidad Autónoma del Estado de México.6. José Arturo Rodríguez Álvarez. 2016. Efecto del genotipo y la fertilización nitrogenada sobre el contenido de antioxidantes en el grano del triticale (X Triticosecale Witmack). Tesis de Maestría. Universidad Autónoma del Estado de México.7. Cristobal Valdés Valdés. 2016. Retranslocación de carbohidratos solubles en el tallo del trigo y su efecto sobre el rendimiento y atributos de calidad del grano. Tesis de Doctorado. Universidad Autónoma del Estado de México.8. Ana Laura Becerril Sánchez. 2017. Determinación de la calidad higiénica del chorizo rojo tradicional de Toluca, Estado de México. Tesis de Maestría. Universidad Autónoma del Estado de México.9. Sergio Santana Legorreta. 2017. Diseño de partículas a base de inulina de Dalia (Dahlia variabilis Cav.) para la liberación controlada de un extracto de Jamaica (Hibiscus sabdariffa L.)Tesis de Maestría. Universidad Autónoma del Estado de México.10. Alemi Viridiana Hernández Campuzano. 2017. Evaluación de rendimiento de grano y contenido de -glucanos en variedades de avena de valles altos. Tesis de Maestría. Universidad Autónoma del Estado de México.
Reconocimientos obtenidos	Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I





Nombre	Delfina de Jesús Pérez López	SNI / Nivel	1
Grado e Institución que lo otorga	Doctora en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales	PROMEP	Sí
Cuerpo académico y LGAC	Cultivos Básicos y Hortícolas ; Línea Manejo Agronómico de Cultivos Básicos		
Producción científica	Publicaciones: <ul style="list-style-type: none">• Neri Orozco Colín, Delfina de Jesús Pérez López,* Andrés González Huerta, Omar Franco Mora, Francisco Gutiérrez Rodríguez, Martín Rubí Arriaga, Álvaro Castañeda Vildozola, Artemio Balbuena Melgarejo (*autor para correspondencia. Maestría). Identificación de poblaciones sobresalientes de haba colectadas en el estado de México. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas 2013, Vol.4, Núm.6. CONACYT ISSN:2007-0934.• Delfina de Jesús Pérez López, Andrés González Huerta, Omar Franco Mora, Martín Rubí Arriaga, José Francisco Ramírez Dávila, Álvaro Castañeda, Vildozola y Jesús Gaudencio Aquino Martínez. Aplicación de métodos multivariados para identificar cultivares sobresalientes de haba para el estado de México. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas 2014, Vol.5, Núm.2. CONACYT ISSN:2007-0934.• María E. Salazar –Laureles, Delfina de J. Pérez- López, Andrés González-Huerta, Luis Miguel Vásquez and Ernestina Valadez-Moctezuma (Autor para correspondencia. Doctorado). Genetic variability analysis of faba bean accessions using inter-simple sequence repeat (ISSR) markers. Chilean Journal of Agricultura Research 2015, Vol. 75, No 1. Science Citation Index Expanded of Thomson Reuter ISSN: 0718-5820.• Delfina de Jesús Pérez López, Andrés González Huerta, Martín Rubí Arriaga, Omar Franco Mora, José Ramón Pascual Franco Martínez y Araceli Padilla Lara. Análisis de 35 cultivares de haba por su producción de vaina verde y otros componentes del rendimiento Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas 2015, Vol.6, Núm.7 CONACYT ISSN:2007-0934.• Libro Título: Producción de papa: cultivo y mejoramiento Autores: Delfina de Jesús Pérez López, Andrés González Huerta, Omar Franco Mora, Artemio Balbuena Melgarejo, Francisco Gutiérrez Rodríguez Año: 2013		
Tesis dirigidas	<ul style="list-style-type: none">• Neri Orozco Colín Variabilidad y Caracterización fenotípica en haba. Maestría.12/07/2013.• Araceli Padilla Lara Producción de haba en verde en tres localidades del Estado de México Maestría 02/06/2014• Juan José Calixto Muñoz Calidad en la semilla de haba (<i>Vicia faba</i> L.) 14/07/2014• Luis Alberto Orozco Hernández Efecto de la aplicación de abonos orgánicos, con y sin micorriza en haba, Metepec, Estado de México Maestría 08/07/2015.• Laura Stephanie Flores Carrera Estabilidad de rendimiento en 36 genotipos de haba Maestría. 28/01/2016.• María Elena Salazar Laureles Análisis de la diversidad genética en habas (<i>Vicia faba</i> L.) colectadas en el Valle de Toluca-Atlaconulco, México Doctorado 11/12/2014.		
Proyectos	Interacción genotipo x ambiente y estabilidad en colectas de haba del Estado de México. Clave 3427/2013CHT. Responsable técnico Dra. Delfina de Jesús Pérez López, responsable Dr. Francisco Gutiérrez Rodríguez, colaboradores Dr. Andrés González Huerta Dr. Martín Rubí Arriaga. Finiquito 11/11/2014		
Reconocimientos obtenidos	Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I		





Nombre	Maria Eugenia Guadarrama Guadarrama	SNI	Nivel
Grado e Institución que lo otorga	Maestría en Ciencias Ambientales	PROMEP	
Producción científica	<p>Publicaciones</p> <ol style="list-style-type: none">López R. M y Guadarrama, G. Ma. E. 2016. Cultivo y manejo de leguminosas de frano comestible en el estado de México , SEDAGRO. ICAMEX.López R. M y Guadarrama, G. Ma. E. 2015. Tecnología de producción para el cultivo de Chicharo, SEDAGRO. ICAMEX.López, R. M., y Guadarrama, G. Ma. E. 2014. Tecnología de producción del cultivo de haba en el estado de Puebla. Anaya Impresiones S.A. de C.V. ISBN: 978-607-422-528-0. <p>Capitulos de libro:</p> <ol style="list-style-type: none">Sandra, B. Y., Guadarrama, G. Ma. E., López, M. R. y, Guzmán, H. C. 2017. Propuesta de producción y aprovechamiento integral del maguey pulquero en Jiquipilco, México. EN: "Calificación, valorización y turismo". ISBN: 978-607-8563-39-5		
	<p>Ponencias</p> <ol style="list-style-type: none">Mejoramiento genético de los quelites Simposium Nacional "Retos y perspectivas de los Programas Educativos en Torno a la Sustentabilidad". 18 y 19 de mayo de 2017. Centro de Estudios en Desarrollo SustentableCultivos múltiples (maíz, frijol ayacote, chilacayote y huauzontle), Texcaltitlan, México. 3er simposio nacional de siustentabilidad. 1ra. Convención nacional de la red de investigadores por la sustentabilidad. CEDES. Abril de 2016.Variedad Santa Elena XXV Congreso Nacional y V Internacional de Fitogenética; Universidad Autónoma de San Luis Potosí 29 de septiembre de 2014Evaluación de genotipos de haba con bajo contenido de taninos. XXV Congreso Nacional y V Internacional de Fitogenética; Universidad Autónoma de San Luis Potosí 29 de septiembre de 2014Uso de plaguicidas en el cultivo de haba (<i>Vicia faba</i> L) en el estado de Puebla. III Congreso Nacional y II Internacional de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, Centro de Investigaciones Avanzadas en Fitomejoramiento. FCA. 21-23 de mayo de 2014.		





	<ol style="list-style-type: none">6. Colecta y evaluación de calabaza (<i>Cucurbita pepo</i> L), III Congreso Nacional y II Internacional de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, Centro de Investigación y Estudios Avanzados en Fitomejoramiento. FCA. 21-23 de mayo de 2014.7. Colecta y evaluación de Chilacayote (<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché), III Congreso Nacional y II Internacional de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, Centro de Investigación y Estudios Avanzados en Fitomejoramiento. FCA. 21-23 de mayo de 2014.8. Colecta y evaluación del frijol comba (<i>Faseolus Coccineus</i> L), III Congreso Nacional y II Internacional de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, Centro de Investigación y Estudios Avanzados en Fitomejoramiento. FCA. 21-23 de mayo de 2014.9. Origen de los ingredientes vegetales en la comida mexicana a base de haba, III Congreso Nacional y II Internacional de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, Centro de Investigación y Estudios Avanzados en Fitomejoramiento. FCA. 21-23 de mayo de 2014.10. Tecnología de producción del cultivo de haba (<i>Vicia faba</i> L) para los estados de México y Puebla. III Congreso Nacional y II Internacional de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, Centro de Investigación y Estudios Avanzados en Fitomejoramiento. FCA. 2-23 de mayo de 2014.
<p>Tesis dirigidas</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Magdalena Villavicencio Camacho Estudio de la elaboración, consumo y potencial del tlacoyo de haba como propuesta de comida rápida en el municipio de Santiago Tianguistenco México. Abril 2014 Maestría. MARDTYTA2. Sandra Blas Ibañez Propuesta de producción de aprovechamiento integral del maguey pulquero en Jiquipilco, México. Marzo de 2015 Maestría. MARDTYTA3. Lorena Sánchez Duran Propuesta de aplicación de la técnica de escabeche para dar valor agregado al haba verde en el municipio de Amanalco de Becerra. Mayo de 2015 Maestría. MARDTYTA4. Erika Alvarez Vazquez. Elaboración de harina de haba (<i>vicia faba l.</i>) para consumo humano, empleando tres variedades. Mayo de 2016 Licenciatura.



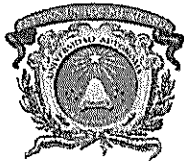


Universidad Autónoma del Estado de México
UAEM

Proyectos	<ol style="list-style-type: none">1. Mejoramiento Genético de Haba ICAMEX-UAEMEX Vigente2. Transferencia de Tecnología de Leguminosas Comestibles ICAMEX-UAEMEX Vigente
Movilidad	Gira agro-tecnológica Innovación para la sustentabilidad agroalimentaria, Israel. 15 al 24 de marzo de 2014.



SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Nombre	Dr. Martín Rubí Arriaga	SNI / Nivel	SI / I
Grado e Institución que lo otorga	Doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales por la UAEM	PROMEP	Si
Cuerpo académico y LGAC	Cultivos Básicos y Hortícolas		
Producción Científica	<p>Publicaciones</p> <ol style="list-style-type: none"> Martínez-De La C. I.; Rubí, A. M.; González, H. A.; Pérez, L. DJ.; Franco, M. O. y Castañeda, V. Á. 2015. Frutos y semillas comestibles en el Estado de México. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas. 6(2) 331-346 p. Pérez, L. DJ.; González, H A.; Franco, M. O.; Rubí, A. M.; Ramírez, D. JF.; Castañeda, V. Á. y Aquino, M. J. G. 2014. Aplicación de métodos multivariados para identificar cultivares sobresalientes de haba para el Estado de México, México. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas. 5(2) 265-278 p. Rubí, A. M.; Martínez, De La C. I.; González, H. A.; Pérez, L. DJ.; Cruz, C. J. G. y Guadarrama, M. N. 2014. Catálogo de especies frutales presentes en el sureste del estado de México, México. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas. 5(8) 1509-1517 p. Ramírez-Dávila JF, RA Jiménez-Carrillo, JR Sánchez-Pale, M. Rubí Arriaga, DK Figueroa-Figueroa. 2014. Distribución espacial de asclepias curassavica l. En el Estado de México, México. Revista Internacional de Botánica Experimental. Vol 83:193-202. Rubí-Arriaga M, A González-Huera, I Martínez-De La Cruz, O Franco-Mora, JF Ramírez-Dávila, JA López-Sandoval, GV. Hernández-Flores. 2014. Inventario de especies frutales y aspectos etnobotánicos en Sultepec, estado de México, México. Vol. 83: 203-211. 		
Tesis dirigidas	<ol style="list-style-type: none"> Martínez Mendoza Abygail A. 2015. Determinación de la capacidad antioxidante en frutos nativos del sur del Estado de México. Tesis de Maestría. Universidad Autónoma del Estado de México. (TUTOR ACADEMICO) Bárcenas López Lorena Yeraldi. 2015. Etnobotánica de frutales en Temascaltepec, Estado de México. . Tesis de Maestría. Facultad de Ciencias Agrícolas. Universidad Autónoma del Estado de México. (TUTOR ACADEMICO) Vianney Hernández Martínez. 2014. Análisis de la cadena agroalimentaria de durazno en la Colonia El Potrero, Coatepec. Harinas: Problemática y propuesta de acciones. Tesis de Maestría. Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Universidad Autónoma del Estado de México. (TUTOR ADJUNTO) Cortés Terrazas Angélica. 2014. Comparación de los métodos de propagación estacas de raíz y brotes etiolados de frambueso (Rubus ideaus L.) variedad autumn blis. Tesis de Maestría. Universidad Autónoma del Estado de México. (TUTOR ADJUNTO) Sánchez Vergara Lorent V. 2014. Influencia de Glomus fasciculatum y Bacillus subtilis sobre la calidad de flor de Crhysanthemum spp. cv Polaris White. Tesis de Licenciatura. Facultad de Ciencias Agrícolas. Universidad Autónoma del Estado de México. (DIRECTOR DE TESIS) 		
Reconocimientos obtenidos	Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I		





Nombre	Baciliza Quintero Salazar	SNI/ Nivel	Nivel I
Grado e Institución que lo otorga	Doctorado en Biotecnología Universidad Autónoma Metropolitana	PROMEP	Perfil PRODEP 2017-2023
Cuerpo académico y LGAC	CA: Estudio biocultural del patrimonio gastronómico LGAC: Gastrotecnología.		
Producción científica	<p>Publicaciones</p> <p>Artículos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Díaz-Bandera Daniel, Villanueva-Carvajal Adriana, Dublán-García Octavio, Quintero-Salazar Baciliza, Dominguez-López Aurelio. 2015. Assessing release kinetics and dissolution of spray-dried Roselle (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) extract encapsulated with different carrier agents. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 64 (2):693–698. 2. Ramos-Rostro B., Ramos-Elorduy B.J., Pino-Moreno José M., Viesca- González F. C., Martínez-Maya J. J., Sierra-Gómez Pedrosa L. C. y Quintero-Salazar B. (2016). “Calidad sanitaria de alimentos elaborados con gusano rojo de agave (<i>Comadia redtenbacheri</i> H.) en San Juan Teotihuacán, Estado de México, México. <i>Agrociencia</i>, 50(4): 914-920. 3. García-Argueta I, Quintero-Salazar B., Domínguez-López A, Gómez-Oliván LM, Díaz-Bandera D, Dublán-García O. (2016). "Effect of Edible Coating Based on Whey, Inulin and Gelatine with <i>Lactobacillus casei</i> on the Textural and Sensorial Properties of a Cracker Cookie". <i>J Prob Health</i>, 4(3):1-7. doi: 10.4172/2329-8901. 4. Rojas R. E., Viesca G.F.C., Espetitx B.E., Quintero S. B. (2016). “El maguey, el pulque y las pulquerías de Toluca, ¿patrimonio gastronómico turístico? <i>Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural</i>, 14(5): 1199-1215. ISSN: 1695-7121. 5. Díaz Galindo Edaena Pamela, Valladares Carranza Benjamín, Gutiérrez Castillo Adriana Del Carmen, Arriaga Jordan Carlos Manuel, Quintero-Salazar Baciliza, Cervantes Acosta Patricia, Velázquez Ordoñez Valente. (2017). “Caracterización de queso fresco comercializado en mercados fijos y populares de Toluca, Estado de México”. <i>Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias</i>, 8(2): 139-146. 6. Santillán-Álvarez A., Dublán-García O., López-Martínez L.X., Quintero-Salazar B., Gómez-Oliván L.M., Díaz-Bandera D. and Hernández-Navarro M.D. (2017). “Effect of Chia Seed on Physicochemical and Sensory Characteristics of Common Carp Restructured as Functional Food”. <i>Journal of Food Science and Engineering</i>, 7: 115-126. <p>Capítulos de libro</p>		





	<ol style="list-style-type: none">1. Barrera G.D.V., Martínez C.P., Quintero S. B. Santiago G.M.P. (2015). Percepción sensorial del queso de arotradicional empleando como envase natural la palma del género <i>Brahea dulcis</i>. En: Cavallotti V.B.A., Ramírez V.B., Cecin V.A., Ramírez J.J. (Coordinadores), Estudios socioeconómicos y ambientales de la ganadería. Autónoma Chapingo, 337-352.2. Viesca González F.C., Martínez Benítez Brizza Olalla, Quintero-Salazar B. (EN PRENSA). La gastronomía del sur del Estado de México y algunas alternativas para su aprovechamiento turístico. En Tendencias de turismo en Latinoamérica. <p>Ponencias</p> <ol style="list-style-type: none">1. “La gastronomía del sur del Estado de México y algunas alternativas para su aprovechamiento turístico”. VIII Congreso Internacional de la Academia Mexicana de Investigación Turística / I Congreso Nacional de Investigación Turística. Del 23 al 26 de septiembre de 2014, Barranquilla. Colombia.2. “La feria del Alfenique en Toluca y su transformación a través del tiempo”. En el VIII Congreso Internacional de la Academia Mexicana de Investigación Turística / I Congreso Nacional de Investigación Turística. Del 23 al 26 de septiembre de 2014, Barranquilla. Colombia.3. Conferencia magistral “Estado actual de la gastronomía tradicional mazahua en San Felipe del Progreso”. En el Seminario de Investigación del Área de Alimentos y Tecnología. PECARN. 12 de Septiembre de 2014.4. “Embutidos artesanales del Valle de Toluca”. En: 4ºForo y 1er Congreso de Gastronomía. Universidad CUI. Del 11 al 13 de marzo de 2014.5. “Estudio de la percepción de la calidad del chorizo rojo tradicional que se comercializa en la ciudad de Toluca, México”. IV Congreso Mexicano de Antropología Social y Etnología: Diversidad cultural, retos, riesgos y transformaciones, del 11 al 14 de octubre de 2016, Santiago de Querétaro, México.
<p>Tesis dirigidas</p>	<p>Licenciatura</p> <ol style="list-style-type: none">1. Texas Kay Hernández Diego. Desarrollo y estudio de preferencia de un tamal canario adicionado con leche de kéfir. Lic. en Gastronomía. Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México. Fecha de examen: 7 de julio de 2015.2. Diana Méndez Huitrón. “Desarrollo de un salami de trucha arco iris (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) enriquecido con inulina como ingrediente funcional”. Lic. en Gastronomía. Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México. Fecha de examen: 11 de septiembre de 2015.3. Alicia Inés Vilchis Escobar. “Estudio de Preferencia, aceptabilidad y caracterización de sensorial parcial del chorizo rojo tradicional comercializado en Toluca”. Licenciatura en Gastronomía. Facultad de Turismo y Gastronomía. Fecha de obtención del grado agosto de 2016.4. Martha Natalia Pérez Reynosa. “El chorizo rojo elaborado en el





	<p>Toluca: imagen y percepción de su calidad por parte de productores, consumidores y responsables de establecimientos de Alimentos y bebidas”. Licenciatura en Gastronomía. Facultad de Turismo y Gastronomía. Fecha de obtención del grado: 18 de marzo de 2016.</p> <p>Posgrado</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ramos Rostro Beverly. (2014). Valorización del patrimonio gastronómico- turístico. Caso insectos comestibles de la zona turística de San Juan Teotihuacán y Otumba, Estado de México . Tesis Doctorado, Programa de Maestría y Doctorado en Estudios Turísticos, Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEMéx. Tutora académica.2. Rubén Granados Flores. 2017. “El huarache de Toluca: tradición alimentaria y análisis de su producción”. Programa de Maestría en Agroindustrial Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario (MARDTyTA). Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Universidad Autónoma del Estado de México. Fecha de obtención del grado, 5 de mayo de 2017.3. Martha Natalia Pérez Reynosa (EN PROCESO). Falta título. Programa de Maestría en Agroindustrial Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario (MARDTyTA). Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Universidad Autónoma del Estado de México.4. Cristina Imelda Vélez Gómez (EN PROCESO). Programa de Maestría en Agroindustrial Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario (MARDTyTA). Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Universidad Autónoma del Estado de México.
<p>Reconocimientos obtenidos</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Mención Honorífica del Premio Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT-Coca Cola) 2006.2. Candidato al Sistema Nacional de Investigadores, de 2008-2010.3. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, Nivel I, 2016-2018.





Nombre	Celia Guzmán Hernández	SNI / Nivel	No
Grado e Institución que lo otorga	Maestro por la UAEMex.	PROMEP	Perfil/ Si
Cuerpo académico y LGAC	CA: TURISMO, CULTURA Y PATRIMONIO		
Redes de investigación	RELYLDESTUR		
Producción científica	<p>Publicaciones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Martha Garduño Mendoza, Celia Guzmán Hernández y Lilia Zizumbo Villarreal (2009) 2. Turismo rural: Participación de las comunidades y programas federales. REVISTA El Periplo Sustentable. Universidad Autónoma del Estado de México www.psus.uaemex.mx ISSN: 1870-9036 Publicación Semestral Número: 17 Julio / Diciembre 2009 artículo Título: Turismo rural: Participación de las comunidades y programas federales Páginas: 5 – 30 3. “El Turismo Rural y la Participación Comunitaria en Ranchería Las Palomas, Estado de México” Revista Rosa dos Ventos 4(I) 2-21, jan-mar, 2012, ISSN: 2178-9061, Asociada a: Programa de Mestrado em Turismo, Hospedada em: http://ucs.br/revistarosadosventos 4. Truticultura y el excursionista en áreas rurales El Periplo Sustentable. Universidad Autónoma del Estado de México. Wwww.psus.uaemex.mx, ISSN: 1870-9036, Publicación Semestral, Número: 24, Enero / Junio 2013 5. Patrimonio gastronómico y propiedades organolépticas del pan artesanal variedad cocol San Miguel Tecamatlán,, Tenancingo, México(Patrimonio y Turismo, Capítulo de Libro en el libro Patrimonio Cultural de Iberoamerica, 2014, UAG) Ivonne Catzin Sánchez y Celia Guzmán Hernández ISBN 978 8289 96-7 6. Reserva ecológica de Moxviquil en San Cristobal de las casas, patrimonio y aprovechamiento para el turismo de naturaleza. Alejandra Flores Monroy Celia Guzmán Hernández (Patrimonio y Turismo, Capítulo de Libro en el libro Patrimonio Cultural de Iberoamerica, 2014, UAG) ISBN 978 8289 96-7 7. El Estado y los megaproyectos turísticos El caso de Cabo Pulmo, Baja California Sur, México DOI: 10.22403/UQROOMX/ TYP18/04 (2015: 101-129) Tería y Praxis. Mariel Verónica Massé Magaña y Celia Guzmán Hernández 8. Principales tendencias de la Gastronomía Mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. Revista Teoría y Praxis UQRO 2017 9. Turismo, gestión del patrimonio natural y acción pública en el municipio de Isidro Fabela, México” de los autores Andrés López Ojeda; Marcelino Castillo Nechar; Martha, Garduño Mendoza y Celia Guzmán Hernández (próximamente se publicará en 2018) <p>Ponencias</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ruta alimentaria en el Municipio de Donato Guerra La Asunción para el Turismo Rural (2014, Licenciatura) 2. Producción y propiedades organolépticas : el cocol de San Miguel Tecamatlán, Universidad Autónoma de Chiriquí, Ciudad Espartero Panamá (Mesoamericano 2014) 3. Reserva ecológica de Moxviquil en San Cristobal de las Casas 		





	<p>patrimonio y aprovechamiento para el turismo de naturaleza (Pydes en Universidad autónoma de Guerrero, Internacional de Patrimonio y Turismo, 2014)</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. -Rutas alimentarias y unidades de producción. Universidad Autónoma de Chiriqui, Ciudad David, Panamá(Mesoamericano 2014) 5. Despojo del patrimonio biocultural en los ejidos Galacia y Playón de la Gloria: ANP Montes Azules, Chiapas, México. (Universidad Benemérita de Puebla 2015, Congreso internacional de la comunalidad) 6. Los campesinos del Capulín y Macheros, y la conformación del circuito monarca” (2016, Sector Competitividad Turística) 7. Estructuración del Circuito Monarca y la UMA, para Favorecer la presencia de visitantes en el Pueblo con Encanto de Donato Guerra, México, a través de la Investigación Acción Participativa (Mayo 2016, Sector Congreso de competitividad y Turismo, Nacional) 8. Patrimonialización y resistencia en la Ruta Dominica, Mixteca Alta Oaxaca(Mesoamericano 2016, Maestría) 9. Patrimonio Cultural: aprovechamiento e impactos en el Oro de Hidalgo, México(Mesoamericano 2016) 10. Agroturismo como desarrollo de Turismo Local en la asociación de cunicultores de Villa del Carbón (Mesoamericano 2016, Maestría)
Tesis dirigidas	<ol style="list-style-type: none"> 1. El Oro de Hidalgo Pueblo Mágico: Impactos sociales, culturales y económicos (2015, Licenciatura) 2. Estrategias de información, sensibilización y desarrollo para la gestión del turismo rural caso San Francisco Oxtotilpan, Estado de México (2015, Maestría) 3. Propuesta de producción y aprovechamiento integral del maguey pulquero en Jiquipilco, México (2015-A Maestría.) 4. Tiempo libre y Consumo Cultural en el Edificio Central de la UAEM (2015, Licenciatura) 5. Creación de un Mariposario de la Monarca, como atractivo turístico en la Ciudad de Toluca (2016-B Licenciatura) 6. Propuesta de agroturismo en la Asociación de cunicultores de Villa del Carbón, Estado de México (2016-B, Maestría) 7. El profesional en turismo como promotor de proyectos productivos en la CDI (2016, Licenciatura) 8. Análisis del aprovechamiento turístico del patrimonio tangible e intangible Mazahua en San Felipe del Progreso (2016, Licenciatura) 9. Carpeta metodológica de planeación, reclutamiento, selección y capacitación de los recursos humanos en las empresas de servicios de alimentos y bebidas (2017, Licenciatura) 10. Crítica a la educación ambiental en México (Tesis Maestría en Ciencias Ambientales Fac. de Ciencias Químicas 2017)
Proyectos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oferta, consumo y apropiación cultural entre los estudiantes de la UAEM: una revisión de la política institucional 3171/2012U 2. Los estudios gastronómicos y el registro visual de la cocina tradicional mexiquense a través de la producción académica de la facultad de turismo y gastronomía 4193/2016SF
Reconocimientos obtenidos	PERFIL PROMEP 2015-2018





Nombre	Felipe Carlos Viesca González	SNI / Nivel	No
Grado e Institución que lo otorga	Doctorado en Administración. ITESM	PROMEP	Sí. Perfil deseable
Cuerpo académico y LGAC	CA: Estudio biocultural del patrimonio gastronómico LGAC: Patrimonio gastronómico.		
Producción científica	<ol style="list-style-type: none">2015. Validación de un cuestionario para determinar el valor de marca en los hoteles: análisis desde la perspectiva del huésped. <i>Compendium</i>, vol. 18, núm. 34, julio, 2015, pp. 21-42. ISSN: 1317-6099<ol style="list-style-type: none">http://www.ucla.edu/ve/dac/compendium/revista34/compendium_34_2.pdf2015. Ijuí, Brasil: Sociedad, Economía e Identidad. <i>Revista de Estudios Regionales</i> No. 103, pp. 15 – 38. ISSN: 0213-7585<ol style="list-style-type: none">http://www.revistaestudiosregionales.com/documentos/articulos/pdf-articulo-2468.pdf2016. El amaranto. Patrimonio gastronómico. Recetario de Santiago Tulyehualco. Versión español / inglés. Consejo Ciudadano. Ciudad de México. México. ISBN 978 - 607- 8473 – 09 – 0.2016. Recetario de Santiago Tulyehualco. El amaranto como patrimonio gastronómico. Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades (SEDEREC). Ciudad de México. México. ISBN 978 - 607- 9400 – 92 – 7. Disponible en:<ol style="list-style-type: none">http://data.sederec.cdmx.gob.mx/pdf/recetarioamaranto_opt.pdf2016. Calidad sanitaria de alimentos elaborados con gusano rojo de agave (<i>Comadia redtembacheri</i> H.) en San Juan Teotihuacán, Estado de México, México. <i>Agrociencia</i> 50 (4), 391 -402. 1405-31952016. El maguay, el pulque y las pulquerías de Toluca, Estado de México, ¿patrimonio gastronómico turístico? <i>Pasos</i> (14) 5, 1199 – 1215. ISSN: 1695-7121. Universidad de La Laguna, España. http://www.pasosonline.org/es/articulos/975-2017. Tendencias del turismo hasta 2030. Contrastes entre lo internacional y lo nacional. En Marta Gemma Nel-lo Andreu. y Alba Font Barnet (Eds.). ANUDAR RED. Temas pendientes y nuevas oportunidades de cooperación en turismo. Universidad de Quintana Roo, Publicacions de la Universitat Rovira I Virgili y Universidad del Caribe. Quintana Roo, Tarragona y Cancún. Pp. 107 – 127. Disponible en:http://llibres.urv.cat/index.php/purv/catalog/view/219/253/507-1. ISBN (URV): 978-84-8424-490-5. ISBN (UQROO): 978-607-9448-33-2. ISBN (UCARIBE): 978-607-9161-30-9. ISBN (PDF): 978-84-8424-550-6-2017. El patrimonio gastronómico del municipio de Toluca: el caso del pulque y las pulquerías (1841-1920). <i>CIENCIA ergo – sum</i>. Vol. 24 (1), marzo – junio, pp. 34 – 43. ISSN 1405 – 0269. http://cienciaergosum.uaemex.mx/index.php/ergosum/article/view/2469/3479La gastronomía del sur del Estado de México y algunas alternativas para su aprovechamiento turístico. En Díaz, S. B. y Cuevas, C. T. <i>Tendencias del turismo en Latinoamérica</i>. Por publicarse.		





	<p>Ponencias</p> <ol style="list-style-type: none">1. La transformación del dulce tradicional para las festividades de día de muertos en la Feria del Alfeñique de Toluca. Quinto Congreso Internacional de Turismo y Economía. Universidad Autónoma de Querétaro. San Juan del Río. 20 – 22 de mayo de 2015.2. Las tortas de la ciudad de Toluca: su producción, consumo y supervivencia ante la comida rápida. IV Congreso Internacional. Observatorio de la Alimentación y Fundación Alicia. Otras maneras de comer. Elecciones, convicciones y restricciones. 9 al 12 de junio de 2015. Barcelona.3. El intercambio colombino y su impacto en la gastronomía del valle de Toluca. Primer Congreso Internacional de Gastronomía. Universidad de Ixtlahuaca. Ixtlahuaca, Edo. de México. 8 al 10 de septiembre de 2015.4. Patrimonio, comida e identidad entre los otomíes de San Gregorio Mecapexco, Estado de México. Congreso Internacional “Identidades Culturales Contemporáneas de América Latina y Rusia”. UAEM. 3 al 6 de noviembre de 2015.5. El pulque en Toluca, Estado de México: historia, tradición y consumo. IX Congreso Mexicano de Antropología Social y Etnología. Simposio “Algunos patrimonios gastronómicos y alimentarios del Estado de México”. Querétaro, Qro. Del 11 al 14 de octubre de 2016.6. Importancia y aprovechamiento de los insectos comestibles en el Estado de México. Jornadas Interdisciplinarias de Investigación sobre Alimentos Ancestrales. Instituto Mora. Ciudad de México. 16 y 17 de noviembre de 2016.7. Los quelites de los mercados de la ciudad de Toluca, México. Universidad del Caribe. Cancún, Quintana Roo. Octubre 27, 2017.8. Turismo y Gastronomía hoy. Tecnológico de Estudios Superiores de Tlanguistenco. Tlanguistenco, Estado de México. Octubre 20, 2017.9. Los alimentos emblemáticos del Valle de Toluca. UNAM. Cuautitlán, Estado de México. Octubre 12 de 2017.10. El pulque y las pulquerías como patrimonios gastronómico turísticos de Toluca, Estado de México. Congreso de Investigación Turística Aplicada. Guanajuato, Gto. 17 al 19 de mayo, 2017.
<p>Tesis dirigidas</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Identificación de los atributos de calidad específica del destilado de agave mezcal producido en El Zapote, Malinalco, Estado de México. Fátima Neri Barranco. MARDTYTA. En proceso.2. Los quelites: recolección, comercialización y consumo en la ciudad de Toluca. Diego de Jesús Alvarado Carrillo. Lic. en Gastronomía. En proceso.3. La feria del alfeñique en Toluca como atractivo cultural y turístico. Diana Sánchez Álvarez. Maestría en Estudios Turísticos. En proceso.4. El pulque y las pulquerías del municipio de Toluca y su viabilidad como recurso turístico. Edgar Rojas Rivas. Maestría en Estudios Turísticos. 2015.5. La producción, comercialización y consumo de pulque en Jiquipilco, Estado de México. Dalila Vázquez Preciado. Maestría en Estudios Turísticos. En proceso.6. Agroturismo en torno al amaranto y su gastronomía en Santiago Tulyehualco, Distrito Federal. Patricia Becerril Domínguez. Maestría en Estudios Turísticos. En proceso.7. El chorizo verde de Toluca: su consumo, percepción sobre su importancia identitaria por los habitantes de la ciudad de Toluca. Mercado González. Licenciatura en Gastronomía. 2015.





	<ol style="list-style-type: none">8. El amaranto (<i>Amaranthus spp</i>) de Santiago Tulyehualco, Distrito Federal: análisis sensorial del grano reventado y gastronomía. Maira Itzel Guerrero Jacinto. Licenciatura en Gastronomía. 2015.9. El mercado 16 de septiembre: una tradición gastronómica en la ciudad de Toluca. Arlín Martínez y Brian Reyes. Licenciatura en Gastronomía. 2015.10. Ulises criollo: la riqueza gastronómica del México revolucionario y su influencia en el nacionalismo mexicano. Patricia Lara Hernández. L en G. En proceso.
Proyectos	<ol style="list-style-type: none">1. Aplicación de la gastrotecnología para la preservación e innovación de especialidades gastronómicas elaboradas a base de insectos. Corresponsable. 20102. Caracterización de la gastronomía indígena lacustre del Alto Lerma. Responsable. 2013.3. La cocina del sur del Estado de México: recursos naturales, fiestas y costumbres. Responsable. 2013.4. Observatorio gastronómico del Estado de México. Colaborador. 2014.5. Rescate y caracterización de embutidos tradicionales del valle de Toluca. Colaborador. 2014.6. Agendas de competitividad de los destinos turísticos de México. Colaborador. 20147. Estado actual de la gastronomía del norte del Estado de México en el marco de la valorización patrimonial. Colaborador. 20158. Caracterización olfatométrica y sensorial de los compuestos responsables de aroma en licor artesanal de manzana de Tenango del Valle, Estado de México. Colaborador. 2015.9. El pulque en Jiquipilco, Estado de México: su producción, comercialización y consumo. Responsable. 2016.10. Los quelites del Valle de Toluca: persistencia y extinción. Responsable. En desarrollo.
Reconocimientos obtenidos	<ol style="list-style-type: none">1. Candidato a Investigador Nacional. Sistema Nacional de Investigadores. 1989 - 1993.2. Profesor con perfil deseable PRODEP de 2008 a la fecha.3. Investigador Nacional Nivel I. Sistema Nacional de Investigadores. De enero de 2013 a diciembre de 2015.4. Nota Laudatoria. UAEMéx. 2016.





Nombre	Héctor Javier Favila Cisneros	SNI / Nivel	Si 1
Grado e Institución que lo otorga	Doctorado por la Escuela Nacional de Antropología e Historia ENAH	PROMEP	Perfil Deseable
Cuerpo académico y LGAC	CA: Estudio biocultural del patrimonio gastronómico LGAC: Patrimonio cultural alimentario y gastronómico		
Redes de investigación	Sistemas alimentarios: cultura, tecnología, bioética y salud		
Producción científica	Publicaciones <ol style="list-style-type: none"> 1. Palmas, Daniela; Serrano, Rocío y Favila, Héctor. 2014. Modelo teórico-metodológico para el turismo armónico y el desarrollo local, Revista investigaciones Turísticas, Alicante España, Núm. 7 pp. 23-46. 2. Favila, Héctor; Barrera, Daniel y Quintero Baciliza. 2014 La gastronomía del norte del Estado de México. El caso de Acambay, Cuadernos Interculturales, Viña del Mar Chile, Núm. 22 pp. 13-24. 3. Mora, Víctor; Serrano, Rocío y Favila Héctor. 2016. Religious Tourism in the Hill of Tepexpan: A new approach-from the dedifferentiation. International Journal of Religious Tourism and Pilgrimage, Irland Issue 5, Vol.4 pp: 17-25. 4. Torres, Víctor; Serrano, Rocío; Héctor, Favila y Martha Garduño. 2017 Revista Cultura e Turismo, Brasil Vol.11, Núm. 1, pp. 143-173. 		
	Ponencias <ol style="list-style-type: none"> 1. 2015 Observatorio gastronómico del Estado de México: producción y generación de información aplicada. Congreso Internacional de Investigación turística Aplicada Universidad Autónoma del Estado de México. Facultad de Turismo y Gastronomía. 2. 2015 Una educación ambiental como alternativa para minimizar los impactos del turismo. II Encuentro Internacional sobre le género en la salud, tecnología, sustentabilidad y educación. Universidad Autónoma del –Estado de México Unidad Académica Netzahualcóyotl. 3. 2015 Patrimonio, comida e identidad entre los otomís de la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México. Congreso Internacional Identidades Culturales Contemporáneas América Latina y Rusia. Universidad Autónoma del Estado de México. Facultad de Antropología. 4. 2016 Alimentos tradicionales ¿Un producto para el turismo gastronómico? 7º Congreso Internacional de Estudiantes en Turismo. Universidad Autónoma de Zacatecas. 5. 2016 La sustentabilidad como estrategia en los impactos socio-culturales que genera el turismo. 3er. Simposio Nacional de Sustentabilidad. Centro de Estudios e Investigación en Desarrollo Sustentable UAEMex. 6. 2016 Los alimentos tradicionales dentro del turismo gastronómico y como producto cultural. IX Seminario en Investigación en Historia y Antropología. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. 7. 2016 La experiencia turística desde la Antropología del Turismo. 1º Congreso Internacional de Sociología y Antropología del Turismo. Universidad de Granada, España. 8. 2017 Patrimonialización alimentaria, turismo y pueblos indígenas. 		





	<p>Congreso Internacional de turismo y Economía. Universidad Autónoma de Querétaro, Campus de Tequisquiapan, Querétaro.</p> <ol style="list-style-type: none">2017 Eco cosmología y estrategia alimentaria entre los otomíes de la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México. Congreso Internacional de Investigación Académica. Celaya, Guanajuato.2017 Una visión de antropología de la experiencia turística. 8º Seminario de Investigación turística Universitaria. Universidad de Quintana Roo.
Tesis dirigidas	<ol style="list-style-type: none">Rojas, Edgar. (2015) El maguey, el pulque y las pulquerías del municipio de Toluca ¿Patrimonio gastronómico turístico? Tesis de Maestría en Estudios Turísticos. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.Bernaldez C., Aldo Iván (2015) Gastronomía y estudios gastronómicos. Tesis de Maestría en Estudios Turísticos. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.Rodríguez, D., Erika (2016) Etnoturismo como estrategia de desarrollo local en Jiquipilco el Viejo, Temoaya, Estado de México. Tesis de Maestría en Agro industria Rural, Desarrollo Territorial y turismo Agroalimentario. Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Universidad Autónoma del Estado de México.Mora, T. Víctor Manuel (2016) turismo religioso en el Cerrito de Tepexpan: un análisis desde el enfoque de la Des diferenciación. Tesis de Maestría en Estudios Turísticos. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.Enríquez, M. Mario Alberto (2017) La política turística como distinción comunicativa de la sociedad. Tesis de Doctorado en Estudios Turísticos. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.Benítez, S., Viridiana (2017) Turismo gastronómico, los alimentos tradicionales como producto cultural: el caso de Aculco de Espinoza, México. Tesis de Maestría en Estudios Turísticos. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.Saldaña, O., Oliver Adair (2017) análisis Interpretativo del impacto del turismo en el patrimonio cultural artesanal. Caso: Tepoztlán, Morelos. Tesis de Maestría en Estudios Turísticos. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.Ordaz, M., Denice Anel (2017) Valores e imaginarios de los jóvenes universitarios en torno al viaje turístico. Caso de estudio: Universidad Autónoma del Estado de México, Campus Texcoco. Tesis de Maestría en Estudios Turísticos. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.
Proyectos	<ol style="list-style-type: none">Observatorio Gastronómico del Estado de México. 2014-2015. Responsable Técnico. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.Los quelites del Valle de Toluca: persistencia y extinción 2016-2017. Corresponsable. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.Los estudios gastronómicos y registro estético visual de la cocina tradicional mexiquense a través de la producción académica. Facultad de Turismo y Gastronomía. 2016-2018. Colaborador. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

	<p>Estado de México.</p> <p>5. Alimentos industrializados: consumo, prácticas y hábitos en familias de la ciudad de Toluca 2018-2019. Responsable Técnico. Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.</p>
Reconocimientos obtenidos	<p>1. Evaluador del Programa de Posgrado de Calidad PNPC CONACyT 2016.</p>
Movilidad	<p>1. Profesor Invitado al Posgrado en Antropología Física, en la Escuela Nacional de Antropología e Historia.</p>



Nombre	Irais González Domínguez	SNI / Nivel	No
Grado e Institución que lo otorga	Maestría en Agroindustria Rural Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario	PROMEPE	No Perfil PRODEP
Cuerpo académico y LGAC	CA: Turismo, desarrollo y sustentabilidad LGAC: Turismo Rural, Etnoturismo, Desarrollo Local.		
Redes de investigación	RELICISSET, RILCO.		
Producción científica	<p>Publicaciones</p> <p>Artículos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El Método Investigación-Acción en el diseño e implementación de estrategias de gestión del Turismo Rural comunitario en México. Caso San Francisco Oxtotilpan,... 2. González-Domínguez, I., Palmas- Revista Latinoamericana de Turismología. 2016. 3. Impactos socio-territoriales: Puerto Iguazú y Reserva Iriapú, hectáreas. Misiones, Argentina 4. Osorio, Rampello, González Domínguez - El Periplo ..., 2017 - redalyc.org 5. Políticas turísticas y etnoturismo: entre la rururbanización y el desarrollo de capacidades 6. González Domínguez, Thomé-Ortiz- Revista Pasos. (Aceptado) <p>Capítulos de Libro</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Acción colectiva y desarrollo de capacidades para la gestión del turismo rural en comunidad indígena. Experiencias de Desarrollo Sustentable y Gestión Organizacional. 2. Libro Experiencias de Desarrollo Sustentable y Gestión Organizacional (En impresión) 3. Estrategias de información, sensibilización y desarrollo de capacidades para el turismo rural. Turismo equilibrado. Competitividad y sustentabilidad de las ciudades turísticas de México. (En impresión). 4. Estrategias para la gestión del turismo rural. Caso San Francisco Oxtotilpan. Calificación, valorización y turismo. Aproximaciones al patrimonio agroalimentario (En impresión). 5. Política turística en Argentina e impactos socio-territoriales 6. Caso Puerto Iguazú y Reserva Iriapú (Publicación electrónica). <p>Ponencias</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turismo Rural y sus Enfoques". 2º Congreso Internacional Turismo Rural. Instituto Tecnológico de Sonora y la Asociación Mexicana de Centros de enseñanza Superior en Turismo y Gastronomía. (2016) 2. Estrategias de información, sensibilización y desarrollo de capacidades para la gestión del turismo rural, caso San Francisco Oxtotilpan, Estado de México. Centro Universitario UAEM Temascaltepec (Abril, 2017). 3. Estrategias de Gestión del Turismo Rural. Congreso de Investigación 		





	<p>Turística Aplicada, Guanajuato (Mayo, 2017).</p> <ol style="list-style-type: none">4. Gastronomía Indígena como recurso turístico y elemento identitario. 2º Congreso Internacional de Gastronomía, en Centro Universitario Ixtlahuaca (Septiembre, 2017).5. Gestión del Turismo Rural a través de la acción colectiva y el desarrollo de capacidades. 4º Congreso Internacional de Sustentabilidad, CEDES, UAEMex (Octubre, 2017).6. Política Turística en Argentina e impactos socio-territoriales. 12º Congreso Internacional de gestión, calidad derecho y competitividad empresarial, en Morelia, Michoacán (Octubre, 2017).7. Políticas Turísticas y Enoturismo, entre la rururbanización y el desarrollo de capacidades. 4º Congreso nacional de Turismo Rural, en Mérida Yucatán (Noviembre, 2017).8. Estrategias para la gestión del turismo rural a través de la acción colectiva y el desarrollo de capacidades. 4º Congreso nacional de Turismo Rural, en Mérida Yucatán (Noviembre, 2017)9. Enoturismo, despliegue de Infraestructuras y escaso desarrollo de capacidades. Congreso Internacional de Competitividad organizacional, Pernambuco, Brasil (Noviembre, 2017).10. La Gastronomía indígena como recurso como recurso turístico sustentable. Universidad Intercultural, Estado de México. (Noviembre, 2017).
Tesis dirigidas	<p>2014</p> <ol style="list-style-type: none">1. "Calixtlahuaca: Patrimonio cultural y Turístico" de la C. Janisse Garibay Retana. (Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM. (Revisora)2. Análisis del uso del tiempo libre de los adultos mayores inscritos la coordinación de atención a adultos mayores y grupos indígenas (CAAMG) del Estado de México. Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM. (Revisora)3. Propuesta del Plan de Desarrollo Turístico Municipal de Temascaltepec, Estado de México". Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM. (Directora)4. Propuesta del Plan de Desarrollo del Turismo Gastronómico en el Pueblo Mágico de Valle de Bravo, Estado de México" del C. Christian Montes de Oca Fabila. (Licenciatura). Campus Universitario Siglo XXI. (Revisora)5. Alternativas de aprovechamiento turístico para el municipio de Jocotitlan. C. Gerardo López Marmolejo. (Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM. (Revisora) <p>2015</p> <ol style="list-style-type: none">1. "Programa de Turismo accesible para las empresas de hospedaje de 4 estrellas de la Ciudad de Toluca, Estado de México" de la C. Erika Abril Hernández Orozco. (Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM. (Revisora) <p>2016</p> <ol style="list-style-type: none">1. Evaluación del potencial turístico de Temascaltepec y su aprovechamiento para el turismo de aventura, a partir de la política turística. C. Tania Yazmin Celis Falcón. Licenciatura en Turismo. (Revisora) <p>2017</p>





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

	<ol style="list-style-type: none">1. Propuesta de actividades recreativas con enfoque sustentable para el segmento infantil en el Parque Eco-Arqueológico "Xcaret". C. Jaime Martínez Flores. Licenciatura en Turismo. (Directora)2. Impulso al desarrollo local en san Francisco Oxtotilpan, desde un enfoque de Turismo de naturaleza. Lizbeth Salazar Jimenez. Licenciatura en Turismo. (Directora)3. "Plan de negocios de un circuito agroturístico del Café Pluma como estrategia de desarrollo local en el municipio de Pluma Hidalgo, Oaxaca." Daniela Colín Rodea. Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. (Revisora)
Proyectos	<ol style="list-style-type: none">1. Los hongos comestibles silvestres y sus escenarios turísticos. Laboratorio social de micoturismo. Proyecto financiado por UAEMex. Clave 3733/2014/cid. 2014-2016 (Colaboradora)2. Empoderamiento de las comunidades indígenas del estado de México, frente a la reconversión productiva de sus territorios como escenarios turísticos. Proyecto financiado por UAEMex. Clave4480/2018/ci. 2018-2019 (Responsable técnico)



SECRETARIA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Nombre	María Magdalena Munguía Reyes	SNI / Nivel	No
Grado e Institución que lo otorga	Maestra en Estudios Turísticos Facultad de Turismo y Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.	PROMEP	Si
Cuerpo académico y LGAC	CA: Turismo, desarrollo y sustentabilidad LGAC: Turismo Rural, Etnoturismo, Desarrollo Local.		
Producción Científica	<ol style="list-style-type: none"> María Magdalena Munguía Reyes, Reflexiones en torno a los recortes al presupuesto designado a las universidades públicas mexicanas. 6° Congreso Nacional de Sindicatos Universitarios. 9, 10 y 11 de agosto 2011. Instituciones: Universidad Autónoma del Estado de México. Confederación Nacional de Trabajadores Universitarios. Federación de Asociaciones Autónomas de Personal Académico de la Universidad Autónoma del Estado de México, Sindicato Único de Trabajadores y Empleados al Servicio de la Universidad Autónoma del Estado de México. María Magdalena Munguía Reyes, Interpretar y reflexionar la docencia turística universitaria. Congreso de Investigación Turística (X Nacional y IV Internacional) 26 al 28 de noviembre 2008. Instituciones: Secretaría de Turismo, Universidad Autónoma del estado de México. Facultad de Turismo. Centro de Investigación y Estudios Turísticos María Magdalena Munguía Reyes, Turismo y educación. Libro: Ensayos teórico-metodológicos del turismo. 		
	Ponencias Ninguna		
Tesis dirigidas	<ol style="list-style-type: none"> Análisis del patrimonio gastronómico entre los mazahuas de San Antonio Pueblo Nuevo, San José del Rincón, México. (2013) Análisis del uso del tiempo libre en los adultos mayores inscritos al CAAMGI del Estado de México". (2013) La actividad artesanal alfarera como atractivo turístico del municipio de Metepec. Las artesanías del Estado de México como recurso cultural turístico. (2013) Las prácticas turístico recreativas de los migrantes originarios del municipio de Tejupilco, Estado de México (2012) Análisis del factor humano como elemento principal para el logro de la calidad en el servicio. Caso restaurante-café Biarritz en la ciudad de Toluca.(2011) La actividad turística en el municipio de Tejupilco a partir del desarrollo local. (2011) Diseño del proyecto de inversión ecoturístico: lanchas en la presa de San Pedro el Alto en Temascalcingo, Estado de México. (2010) La globalización y los cambios en la gastronomía de Metepec. (2010) Propuesta de programa lúdico-recreativo para la enseñanza de la asignatura de inglés en los alumnos de primer grado de la secundaria No. 14 primero de mayo en Toluca, Estado de México. (2009) 		





Nombre	Martha Garduño Mendoza	SNI / Nivel	NO
Grado e Institución que lo otorga	Mtra. en Estudios Socioeconómicos y Físicos del turismo. Facultad de Turismo y Gastronomía. UAEM	PROMEP	Si
Cuerpo académico y LGAC	CA: Turismo, desarrollo y sustentabilidad LGAC: Turismo Rural, Etnoturismo, Desarrollo Local.		
Producción Científica	<p>Publicaciones:</p> <p>Artículos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Martha Garduño Mendoza, Trucultura y el excursionista en áreas rurales. El periplo sustentable" ISSN: 1870-9036. Junio 2013 2. Martha Garduño Mendoza, El turismo rural y la participación comunitaria en Ranchería Las Palomas, Estado de México. Rosa Dos Ventos ISSN: Junio 2012 3. Martha Garduño Mendoza, El impacto de la desecación de la laguna de Lerma en la gastronomía lacustre de San Pedro Tultepec de Quiroga, Estado de México. 4. La potencialización del factor humano como un medio para mejorar el clima organizacional de una empresa de Alimentos y Bebidas. Diana Castro Ricalde y Martha Garduño Mendoza Culinaria, revista virtual especializada en Gastronomía. 2011 5. La participación comunitaria para la gestión del inicio de la actividad turística en la Ranchería las Palomas Edo. Méx. El periplo sustentable ISSN: 1870-9036. Agosto 2010 6. Turismo Rural: Participación de las comunidades y programas federales. Martha Garduño Mendoza, Celia Guzmán Hernández y Lilia Zizumbo Villarreal Villarreal El periplo sustentable ISSN: 1870-9036. Octubre 2009. 7. El consumo turístico: una visión crítica. Celia Guzmán Hernández, Martha Garduño Mendoza y Lilia Zizumbo Villarreal Revista: Estudios y Perspectivas en Turismo ISSN: 0327-5841. Octubre 2009. <p>Capítulo de libro</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Martha Garduño Mendoza, Influencia de los bienes culturales turísticos: Caso t.v. en la población de Toluca. Libro Turismo y Desarrollo Sustentable en Mesoamérica. IV Congreso Mesoamericano de Estudios Turísticos. 2010 2. Martha Garduño Mendoza, La Gastronomía lacustre del alto Lerma: resultados preliminares. Libro Entorno del Turismo Vol. 4. 2010 3. Martha Garduño Mendoza, La publicidad turística en internet. Libro: Turismo Rural y Desarrollo Sustentable. ISBN: 978-970-757-116-7. 2008 4. Martha Garduño Mendoza, Estudios Socioculturales del Turismo. Libro: Ensayos Teórico-metodológicos del Turismo: Cuatro enfoques. ISBN: 968-855-983-1. 2008 		
Tesis dirigidas	<p>Licenciatura</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Análisis del potencial turístico de Atlacomulco, Estado de México. 19-06-2015 2. Turismo gay en la ciudad de Toluca: una Visión desde el enfoque del Estigma. 26-02-2014 3. Propuesta de un Plan de Negocios para la creación de una operadora 		





	<p>dirigida a Instituciones privadas de nivel Medio Superior incorporadas a la UAEM. 21-05-2013.</p> <ol style="list-style-type: none">4. La función Social del Centro Ceremonial Mazahua como atractivo turístico. 27-09-2013.5. Patrimonio gastronómico de Teotihuacán como producto turístico. 13-07-2012.6. Fiesta del 12 de diciembre como principal detonador del turismo religioso en la Basílica de Guadalupe. 23-04-20127. La gestión municipal de la administración 2006-2009 en torno a la oferta turística del centro Histórico de Toluca. 24, 02-2011.8. Aprovechamiento turístico del Parque Nevado Cola Blanca (UMA) Coatepec Harinas. 09/12/ 20109. Aprovechamiento turístico del potencial natural y cultural de la Ranchería las Palomas desde la perspectiva de la participación comunitaria. 06/12/201010. Usos sociales y propósitos de preservación del patrimonio cultural tangible de la cabecera municipal de Toluca. 24/03/2010 <p>Maestría</p> <ol style="list-style-type: none">1. Análisis de la cadena agroalimentaria de durazno en La Colonia El Potrero, Coatepec Harinas: Problemática y propuesta de acciones. 27-01-20142. La feria del Chorizo rojo y verde del Valle de Toluca: Estrategia de promoción turística. 10-12-1013.3. Diseño de una ruta turística en el territorio, Temoaya-San Mateo Capulhuac a partir de la articulación de los atractivos, recursos y servicios. 19-03-2013.4. Propuesta para la activación de la cadena de miel de caña en el Distrito de Herrera Panamá. 25-06-2012.5. La truticultura como estrategia para el impulso del turismo rural, a partir del enfoque SIAL, en Amanalco, Estado de México. 30-11-2011
--	---





Nombre	Rocío del Carmen Serrano Barquín	SNI / Nivel	Sí Nivel I 2008-1018
Grado e Institución que lo otorga	Doctora en ciencias Ambientales UAEMéx http://orcid.org/0000-0002-5695-751X	PROMEP	Sí de 2015 a 2021, desde el 2000
Cuerpo académico y LGAC	CA: Turismo, desarrollo y sustentabilidad LGAC: Paradigmas y modelos de desarrollo turístico, organizaciones y calidad de vida desde la complejidad y la sustentabilidad		
Redes de investigación	Red de Investigación Turística (RIT)		
Producción científica	Publicaciones: Artículos <ol style="list-style-type: none">1. Teorías y métodos en la investigación sobre turismo, género y mujeres en Iberoamérica: un análisis bibliográfico. En coautoría con Paola Vizcaino, Graciela Cruz y María José Pastor Alfonso. En <i>Cuadernos de Turismo / Universidad de Murcia</i>. Aceptado para su publicación en el número 38, Julio-Diciembre. Pp. 485-501 (español) y 595-599 (inglés). ISSN 1989-4635. Índices: CABI, CIRET, DIALNET, DICE, DIGITUM, DOAJ, EBSCO, ERIH PLUS, ESCI-WEB OF SCIENCE (Thomson Reuters), E-REVISTAS, ISOC, LATINDEX, MIAR, REDALYC, ULRICHS. Disponible en español: http://revistas.um.es/turismo/article/view/271531/199891 o http://dx.doi.org/10.6018/turismo.38.271531 Resumen en inglés: http://dx.doi.org/10.6018/turismo.38.271531 o http://revistas.um.es/turismo/article/view/271531/2001012. El vínculo turismo-peregrinación un acercamiento desde la producción científica en inglés y en español. En coautoría con Víctor Manuel Mora-Torres y Maribel Osorio García. En <i>Estudios y Perspectivas en Turismo</i>. Vol. 26 (1), enero. Pp. 86-106. ISSN 1851-1732. Index Web of Science de Thomson Reuters, Latindex, Qualis, Unired, Redalyc, EBSCO, DIALNET, CIRET. Disponible en: http://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V26/N01/v26n1a05%20.pdf3. Turismo, alfarería y trabajo femenino en el Pueblo Mágico de Metepec, México. En coautoría con: Laura Paola Vizcaino Suárez, Rocío Serrano Barquín, Graciela Cruz Jiménez y María José Pastor Alfonso. En <i>PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural</i>. Abril. Vol. 15 No. 2. Pp. 391-407. ISSN 1695-7121. Índices: In-Recs y MIAR, REDALyC, Latindex, CAB, COPAC, Dialnet, DOAJ, EBSCO, Emerging Sources Citation Index, Copernicus. Disponible en: http://www.pasosonline.org/es/lectores/ultimo-numero/1059-14. Perfil del visitante de naturaleza en Latinoamérica: prácticas, motivaciones e imaginarios. Estudio comparativo entre México y Ecuador. En coautoría con Maribel Osorio García, Lourdes Elena Monge Amores e Irma Y. Cortés Soto. En <i>PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural</i>. Junio. Vol. 15 No. 3. Pp. 713-729. ISSN 1695-7121. Índices: In-Recs y MIAR, REDALyC, Latindex, CAB, COPAC, Dialnet, DOAJ, EBSCO, Emerging Sources Citation Index, Copernicus. Disponible http://www.pasosonline.org/es/articulos/1097-x-105. Empoderamiento de la mujer en establecimientos de hospedaje en el estado de México. En coautoría con Karla Yadira Escudero		





Romano Segrado Pavón, Carolina Serrano Barquín y Elizabeth López Carré. En *Gran Tour: Revista de Investigaciones Turísticas*. Universidad de Murcia. No. 15. Pp. 3-25. ISSN 2172-8690. Índices: e-revist@s, latindex, Dialnet, CIRET y DICE. Disponible en: <http://www.eutm.es/journal/index.php/gt/article/view/98/91>

6. Participación laboral de la mujer en establecimientos de hospedaje; caso: Posadas Familiares en Tonatico, México. En coautoría con Rosalinde Mendoza Colín, Daniela Palmas Castrejón, Patricia Zarza Delgado y Maribel Osorio García. En *Rosa dos Ventos*, Revista do programa de Pós-Graduacao em Turismo. Universidade de Caxias do Sul. Vol. 9 no. 3. Pp. 316-337. ISSN 2178-9061. Índices: PORTAL LivRe!, DOAJ, IBICT/CCN, ULRICH'S, PORTAL SEER, CIRET, LATINDEX. Disponible en: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/4893/pdf>
7. Metodología del turismo armónico. Una propuesta de valoración de conocimiento para San Pedro Tultepec de Quiroga, Estado de México. En coautoría con Daniela Palmas Castrejón y Jesús Gastón Gutiérrez Cedillo. En *Nova Scientia, Revista de Investigación de la Universidad De La Salle Bajío*. ISSN 2007-0705. Vol. 9 No 19. Pp. 717-750. Índices: DOAJ, E-revist@s, CONACYT, EBSCO, latindex, redalyc, Dialnet SciELO, Web of Science, Ulrichsweb, Disponible en: <https://doi.org/10.21640/ns.v9i19.1073> DOI 10.21640/ns.v9i19.1073
8. Turismo rural, mujeres campesinas y conservación ambiental: modelo para el análisis de su empoderamiento en Iberoamérica. En coautoría con Ana Karen Reyes-Aguilar, Carlos Alberto Pérez-Ramírez y Ruth Moreno Barajas. En *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*. Vol. 13, no. 3. Pp. 26-54. ISSN 1809-239X. Índices: latindex, Escopus y DOAJ Disponible en: <http://www.rbgdr.net/revista/index.php/rbgdr/article/view/3235/621> Universidad de Taubaté, Brasil.
9. Peregrinación, turismo y desdiferenciación. Una experiencia de viaje al cerrito de Tepexpan, México. En coautoría con Víctor Manuel Mora Torres, Martha Garduño Mendoza y Héctor Favila Cisneros. En *CULTUR*. Año 11 no.01. ISSN: 1982-5838. Pp. 144-174. Índices: latindex, Cabi, Dialnet, CIRET, Sumarios, Library, IbiCT-OASIS-BR. <http://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/1133/1341> Universidade Universidade Federal do Paraná y Estadual de Santa Cruz – Brasil
10. Participación de las mujeres en empresas de hospedaje del municipio de Toluca. Análisis de su empoderamiento. En coautoría con Rebeca Mejía Vázquez, Rocío Serrano-Barquín, Elizabeth López Carré y Héctor Serrano Barquín. En *Investigaciones Turísticas*. No. 14 julio-dic. Pp. 1-29. ISSN: 2174-5609. Índices: EBSCO, ISOC, MIAR, DICE, resh, Dialnet, Ulrich's, latindex, DOAJ, e-revist@s, Google Scholar. Universidad de Alicante, España. Disponible en: Preprint

Capítulos de Libro

1. Serrano-Barquín, Carolina y Rocío Serrano-Barquín. (2015). Ciberacoso en estudiantes universitarios: diagnóstico y medidas correctivas para intervenir en la violencia de género expresada en redes sociales. En Mendieta Angélica (ed.) *¿Legitimidad o reconocimiento? Las investigadoras del SNI. Retos y propuestas*. ISBN 978-607-8364-107. México: Ediciones La Biblioteca. Febrero. Cap. 40. Pp. 347-354.





2. Serrano-Barquín, Rocío y Daniela Palmas-Castrejón. (2015). Turismo armónico, hacia el desarrollo local y la sustentabilidad. En Hiernaux-Nicolas, Daniel (Coord.) *Turismo, Sociedad y Territorio: Una lectura crítica*. Querétaro: Universidad Autónoma de Querétaro, Editorial Universitaria. ISBN: 978-607-513-186-3. Diciembre. Pp. 379-410.
3. Serrano Barquín, Rebeca; Rocío Serrano-Barquín y Virginia Santana. (2015). Instrumentos de planeación ambiental: reto para la sustentabilidad del territorio. En Jiménez J. J.; J. De Hoyos; L. Romero; A. Álvarez y A. Ocaña. *El diseño para la calidad de vida en el espacio habitable*. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México. ISBN 978-83-942344-0-9. Pp. 235-244.
4. Serrano-Barquín, Rocío; Graciela Cruz y Daniela Palmas-Castrejón. (2016). Un territorio de contrastes geográficos: altitud, clima, agua y vegetación. En Serrano-Barquín, Héctor (Coord.) *Arquitectura Vernácula y Tradicionalista en el Estado de México*, Toluca, México: Fondo Editorial del Estado de México-Universidad Autónoma del Estado de México. ISBN 978-607-495-401-2. Pp. 177-195.
5. Serrano-Barquín, Rebeca; Roque Ortega Alcántara, Marcela Virginia Santana Juárez, Rocío Serrano-Barquín y Giovanna Santana Caballero. (2016). Erosión laminar como factor de vulnerabilidad territorial, antecedente local para Ciudad Universitaria Estado de México. En Santana, Juárez, Virginia; Guadalupe Hoyos Castillo; Giovanna Santana C., Noel Bonfilio Pineda y Héctor Campos Alanís (ed.) *Vulnerabilidad Territorial ante la expansión urbana*. ISBN 978-607-422-704-8. México: UAEMex. Pp. 179-196.
6. García M. Karina; Rocío Serrano-Barquín; Daniela Palmas C. y Elizabeth López Carré (2016). Percepción de la comunidad de San Pedro Tultepec México, en torno al turismo. En Lucinda Arroyo; Romano Segrado y Oscar Frausto (Coords.) *Turismo, sustentabilidad y educación: hacia nuevos retos de la actividad turística*. Pp. 12-26. ISBN 978-607-9448-17-2. Cozumel: Universidad de Quintana Roo.
7. Arroyo Arcos, Lucinda; Rocío Serrano-Barquín; Romano Segrado Pavón y Francisco Llera Pacheco (2016). Turismo y sustentabilidad en el espacio litoral de Cozumel. En coautoría con. En Lucinda Arroyo; Romano Segrado y Oscar Frausto (Coords.) *Turismo, sustentabilidad y educación: hacia nuevos retos de la actividad turística*. Pp. 60-72. ISBN 978-607-9448-17-2. Cozumel: Universidad de Quintana Roo.
8. Mora-Torres, Víctor; Rocío Serrano-Barquín y Héctor Favila Cisneros. Patrimonio cultural intangible y turismo religioso: una reflexión desde la dimensión cultural de la sustentabilidad. (2017). En Carreño, M. F.; C. Rodríguez S. y J. A. Castellanos (Coords.) *Patrimonio biocultural. Experiencias integradoras*. Texcoco: Universidad Chapingo. ISBN: 978-607-12-0475-2. Cap. 8. Pp. 167-190.
9. Segrado, Pavón, Romano, Rocío del C. Serrano-Barquín y Lucinda Arroyo. (2017). Gobernanza en comunidades rurales con aprovechamiento turístico. En Cruz-Jiménez, G. (Coord.) *Turismo y Gobernanza ¿En dónde estamos? Aproximaciones teóricas y empíricas*. ISBN 978-607-422-866-3. Cap. 5 Pp. 79-96. Toluca: UAEMex. Octubre. Disponible en: <http://hdl.handle.net/20.500.11799/67922>

Ponencias:

1. NOMBRE: RGS-IBG Annual International Conference 2016

PARTICIPACIÓN: Ponencia: *Cultural tourism and empowerment: Women's quest for visibility in central Mexico*. En coautoría con Paola





	<p>Vizcaino Suárez y Graciela Cruz</p> <p>FECHA: del 30 de agosto al 2 de septiembre de 2016.</p> <p>INSTITUCIÓN: Royal Geographical Society, London. United Kingdom.</p> <p>2. NOMBRE: 3er. Congreso Internacional Sustentabilidad y Cambio Climático”</p> <p>PARTICIPACIÓN: Ponencia: La actividad turística en Chalma, su análisis desde la gobernanza territorial. En coautoría con Diana Flores</p> <p>FECHA: 19, 20 y 21 de octubre de 2016.</p> <p>INSTITUCIÓN: Universidad Autónoma del Estado de México, Centro de Estudios e Investigación en Desarrollo Sustentable. Toluca</p> <p>3. NOMBRE: IX Seminario de Investigación en Historia y Antropología.</p> <p>PARTICIPACIÓN: Ponente: Turismo, migración y nuevos actores del desarrollo local. El caso de los tepoztizos, Tepoztlán, Morelos. En coautoría con Oliver Saldaña Ortega.</p> <p>FECHA: 9 de noviembre de 2016.</p> <p>INSTITUCIÓN: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades. Pachuca Hidalgo.</p> <p>4. NOMBRE: Congreso de Investigación Turística Aplicada 2017.</p> <p>PARTICIPACIÓN: Ponente (cartel): “Metodología del turismo armónico aplicada en una realidad”. En coautoría con Daniela Palmas Castrejón.</p> <p>FECHA: 17 al 19 de mayo de 2017.</p> <p>INSTITUCIÓN: SECTUR-ICTUR y Universidad de Guanajuato, División de Ciencias Económico Administrativas. Guanajuato.</p> <p>5. NOMBRE: 7º Congreso Internacional Turismo y Economía.</p> <p>PARTICIPACIÓN: Ponente: “El turismo en San Juan Teotihuacan, México, desde un enfoque sustentable”. En coautoría con Paola Isis Montes de Oca Vega, Graciela Cruz y Maribel Osorio.</p> <p>FECHA: 17 al 20 de mayo de 2017.</p> <p>INSTITUCIÓN: Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Contaduría.</p> <p>6. NOMBRE: Congreso Multidisciplinario de Desarrollo Local y Turismo.</p> <p>PARTICIPACIÓN: Conferencista: “Turismo Armónico y Desarrollo Local”.</p> <p>FECHA: 13 de septiembre de 2017.</p> <p>INSTITUCIÓN: Centro Universitario UAEMex Tenancingo.</p> <p>7. NOMBRE: Congreso Universal Turismo Responsable.</p> <p>PARTICIPACIÓN: Ponente: “Diferencias Socioterritoriales en Tulum: una ciudad organizada a partir del turismo masivo litoral”. En coautoría con Lucinda Arroyo.</p> <p>FECHA: 13 y 14 de septiembre de 2017.</p> <p>INSTITUCIÓN: Centro de Evaluación de Capacidades Turísticas de Mercado para el Desarrollo y Universidad Tecnológica del Estado de Guanajuato.</p>
--	---





	<p>8. NOMBRE: 11º Seminario Conversando con los Expertos 2017. PARTICIPACIÓN: Panelista: “Reflexiones y visiones sobre la Sustentabilidad en el Turismo.” FECHA: 13 de octubre de 2017. INSTITUCIÓN: Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Contaduría.</p> <p>9. NOMBRE: XI Congreso Internacional Convisión Empresarial 2017. PARTICIPACIÓN: Cartel: “Inequidad y violencia de género en el sector hotelero de la ciudad de Toluca, Estado de México”. En coautoría con Rebeca Mejía Vázquez y Daniela Palmas Castrejón. FECHA: 19 y 20 de octubre de 2017. INSTITUCIÓN: Universidad de Sonora, División de Ciencias Económicas y Administrativas.</p> <p>10. NOMBRE: 3er Foro Nacional para la generación de propuestas de Políticas Científicas con perspectiva de género. PARTICIPACIÓN: Ponente: “Violencia virtual y género”. En coautoría con Carolina Serrano Barquín y Tania Morales Reynoso. FECHA: 20 de octubre de 2017. INSTITUCIÓN: Centro de Investigación en Ciencias Médicas, UAEMex.</p>
<p>Tesis dirigidas</p>	<ol style="list-style-type: none">1. 2016 febrero 19. Licenciatura turismo. “El turismo como alternativa para el desarrollo sustentable en la laguna de San Pedro Tultepec, Estado de México”. Diana Isabel Flores Salgado. Reporte de investigación.2. 2016-octubre-27. Doctorado en Estudios Turísticos. “Turismo y procesos de empoderamiento de las mujeres artesanas de Metepec, México”. Laura Paola Vizcaino Suárez.3. 2016-noviembre.08. Maestría en Estudios Turísticos. “Turismo religioso en el Cerro de Tepexpan: un análisis desde el enfoque de la desdiferenciación”. Víctor Manuel Mora Torres.4. 2017-01-25. Licenciatura turismo. “Participación de las mujeres en empresas de hospedaje del municipio de Toluca. Análisis de su empoderamiento”. Rebeca Mejía Vázquez.5. 2017-03-31 Licenciatura turismo. “Participación laboral de la mujer en establecimientos de hospedaje; caso: Posadas familiares en Tonatico, México”. Rosalinde Mendoza Colín.6. 2017-04-04. Licenciatura turismo. “Empoderamiento de la mujer en establecimientos de hospedaje en Metepec, Estado de México”. Karla Yadira Escudero García.7. 2017-08-25. Licenciatura. Creación de un Producto Turístico en el Municipio de Acambay Estado de México. Reporte. Rosauro Velasco Hernández8. 2017-09-14. Maestría en Ciencias Ambientales. “Mujeres, conservación ambiental y turismo rural en el ejido Adolfo López Mateos, Los Tuxtlas, Veracruz”. Ana Karen Reyes Aguilar.9. 2017-10-17. Maestría en Ciencias Ambientales. “Evaluación de la sustentabilidad para el diseño y gestión de una propuesta agroecológica y ecotecnológica”. Margarito Mejía Ávila.10. 2017-10-24. Maestría en Estudios Turísticos. “Análisis interpretativo del impacto del turismo en el patrimonio cultural artesanal. Caso: Morelos”. Oliver Adair Saldaña Ortega.





Proyectos	<ol style="list-style-type: none">1. 2014-2015. Colaboradora, <i>Ciberacoso estudiantil en la UAEMex, diagnóstico y medidas correctivas para intervenir en la violencia de género expresada en redes sociales</i>. Responsable Patricia Zarza y colaboradores Carolina, Héctor y Rocío Serano Barquín.2. 2015-2016. Colaboradora. El turista de naturaleza. Estudio comparativo sobre su perfil y comportamiento en áreas naturales protegidas de Ecuador y México. Responsable Dra. Maribel Osorio García, Elizabeth López Carré, María del Consuelo Méndez Sosa, Rocío del C. Serrano Barquín y otros.3. 2016-2018. Colaboradora. <i>Diseño e implementación de tecnologías sostenibles para reducir la pobreza extrema de las mujeres rurales mexicanas</i>. Claves 540 CONACYT y 4088/2016C. Responsable técnica Dra. Martha Patricia Zarza Delgado (Fac. de Arquitectura y Diseño), corresponsables: Graciela Cruz Jiménez, Héctor Serrano Barquín, Graciela Vélez Bautista, Carolina Serrano Barquín y Rocío Serrano Barquín.4. 2014/08/05-2017. Responsable, <i>Turismo y género en el Estado de México, situación actual y perspectivas</i>. Clave 3828/2014/CIA. Responsables Rocío y Carolina Serrano Barquín y Elizabeth López Carré, colaboradores Héctor Serrano Barquín, Patricia Zarza y Daniela Palmas.
Reconocimientos obtenidos	<ol style="list-style-type: none">1. 2013-11-22- Reconocimiento mejor ponencia otorgado por SECTUR-CESTUR.2. 2015 Presea Ignacio Ramírez Calzada por la UAEMex. Reconocimiento por diez años de labor académica.
Movilidad	<ol style="list-style-type: none">1. 2015 Estancia corta Universidad de Alicante2. 2017 Estancia corta Universidad de Alicante



Nombre	Yanelli Daniela Palmas Castrejón	SNI / Nivel	Si / C
Grado e Institución que lo otorga	Doctor en Estudios Turísticos UAEMéx	PROMEP	Si Apoyo PRODEP a Incorporación a Nuevo PTC
Cuerpo académico y LGAC	CA: Turismo, desarrollo y sustentabilidad LGAC: Paradigmas y modelos de desarrollo turístico, organizaciones y calidad de vida desde la complejidad y la sustentabilidad		
Redes de investigación	REMTUR		
Producción científica	<p>Publicaciones</p> <p>Artículos</p> <ol style="list-style-type: none"> XIINBAL TUUKUL YA'AX" (Viaje de Reflexión Verde). (2014). En coautoría con Dra. Rocío Serrano-Barquín y Dra. Maribel Osorio Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 17 (diciembre 2014). Disponible en http://www.eumed.net/rev/turydes/17/xiinbal.html EDITORIAL 29. Julio- Diciembre. (2015). Revista El Periplo Sustentable. Disponible en línea en: http://rperiplo.uaemex.mx/index.php/elperiplo/issue/view/237 EDITORIAL 28. Enero- Junio. (2015). Revista El Periplo Sustentable. Disponible en línea en: http://rperiplo.uaemex.mx/index.php/elperiplo/issue/view/174HARMONIC TOURISM FOR SUSTAINABLE LOCAL DEVELOPMENT, CENTRAL HIGHLANDS OF MEXICO. (2016). En coautoría con Dra. Rocío Serrano-Barquín y Dr. Jesús Gastón Gutiérrez Cedillo. En Prensa EL MÉTODO INVESTIGACIÓN-ACCIÓN EN EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE GESTIÓN DEL TURISMO RURAL COMUNITARIO EN MÉXICO: EL CASO SAN FRANCISCO OXTOTILPAN, TEMASCALTEPEC. (2016). En coautoría con Irais González-Domínguez. Revista Latinoamericana de Turismología, V.2 N. 2, (2016) p.p. 59-76. Disponible en: https://rlaturismologia.uff.emnuvens.com.br/rlaturismologia/article/view/65/42 EDITORIAL 31. Julio- Diciembre. (2016). Revista El Periplo Sustentable. Disponible en línea en: http://rperiplo.uaemex.mx/index.php/elperiplo/issue/view/239/showToc EDITORIAL 30. Enero- Junio. (2016). Revista El Periplo Sustentable. Disponible en línea en: http://rperiplo.uaemex.mx/index.php/elperiplo/indexMetodología del turismo armónico. Una propuesta de valoración de conocimientos para San Pedro Tultepec de Quiroga, Estado de México(2017). En coautoría con Serrano-Barquín, R., & Gutiérrez Cedillo, J. Nova Scientia, 9(19), 717-750. doi:https://doi.org/10.21640/ns.v9i19.1073 Participación laboral de la mujer en establecimientos de hospedaje; caso: Posadas Familiares en Tonicato, México. (2017). En coautoría con Rosalinde Mendoza Colín, Rocío Serrano-Barquín, Daniela Palmas Castrejón, Patricia Zarza Delgado y Maribel Osorio García. En Rosa dos Ventos, Revista do programa de Pós-Graduacao em Turismo. Vol.. Pp. . ISSN 2178-9061. Índices: PORTAL LivRel!, DOAJ, IBICT/CCN, ULRICH'S, PORTAL SEER, CIRET, LATINDEX. Disponible en: ACEPTADO 		





Capítulos

1. La participación de la mujer en el desarrollo local de comunidades indígenas a partir de proyectos turísticos. (2014). *Más allá del imaginario eurocéntrico empoderamiento de la mujer indígena*. En coautoría con Dra. Rocío Serrano-Barquín, M. Rebeca Serrano Barquín y Dra. Graciela Cruz Jiménez. ISBN: 6078334077 México: PACJ y UAEMex.
2. Turismo armónico, hacia el desarrollo local y la sustentabilidad. (2015). *Turismo, Sociedad y Territorio: una lectura crítica. Libro Homenaje a Manuel Rodríguez Woog (1957-2015)*. Daniel Herniux (Coord). En coautoría con Dra. Rocío Serrano- Barquín. ISBN: 978-607-513-186-3. México: Universidad Autónoma de Querétaro, pp 379-410.
3. Un territorio de contrastes geográficos: altitud, clima, agua y vegetación. (2016). En coautoría con Rocío Serrano-Barquín, Graciela Cruz y Daniela Palmas Castrejón. En Serrano-Barquín, Héctor (Coord.) *Arquitectura Vernácula y Tradicionalista en el Estado de México*, Toluca, México: Fondo Editorial del Estado de México-Universidad Autónoma del Estado de México. ISBN 978-607-495-401-2. Pp. 177-195.
4. Percepción de la comunidad de San Pedro Tultepec México, en torno al turismo. (2016). En coautoría con Karina García M. Rocío Serrano-Barquín, Daniela Palmas Castrejón. y Elizabeth López Carré. En Lucinda Arroyo; Romano Segrado y Oscar Frausto (Coords.) *Turismo, sustentabilidad y educación: hacia nuevos retos de la actividad turística*. Pp 12-26. ISBN 978-607-9448-17-2.
5. La Danza y Gastronomía, maridaje de la cultura guanajuatense. (2016). En memorias del XLVI Congreso Nacional Para Maestros de Danza. En coautoría con la alumna Sabrina Padilla Cedillo. En Prensa.

Ponencias en Memoria:

1. Harmonic Tourism, local development facilitator. Case study: San Pedro Tultepec, Eso de Mexico. With: Dra. Rocío Serrano- Barquín, Dra. Graciela Cruz Jiménez y Dr. Jesús Gastón Gutierrez Cedillo. In the 2nd Advances in Hospitality and Tourism Marketing and Management Conference. Corfu, Greece 2012. ISBN 978-960-287-139-3
2. Análisis del turismo cultural para la construcción de indicadores para la planificación. En coautoría con Hugo Giovanni Díaz Guayo y Marco Moreno Sánchez. En el VII Congreso Internacional de Turismo, Hotelería y Ambiente, del 3 al 5 de agosto de 2016, en la Universidad Estatal de Milagro, Ecuador. ISBN978-9942-14-673-1
3. Importancia de las revistas indizadas como elemento de fundamentación para el desarrollo de proyectos turísticos sustentables. En coautoría con Rocío Serrano-Barquín y Ámbar Arango Morales. En el VII Congreso Internacional de Turismo, Hotelería y Ambiente, del 3 al 5 de agosto de 2016, en la Universidad Estatal de Milagro, Ecuador. ISBN978-9942-14-673-1
4. Identidad en la gastronomía típica como elemento de un producto turístico. Caso: León, Guanajuato, México. En coautoría con Marisol Martínez Del Campo y Silvia Libertad Moreno Sánchez. En el VII Congreso Internacional de Turismo, Hotelería y Ambiente, del 3 al 5 de agosto de 2016, en la Universidad Estatal de Milagro, Ecuador. ISBN978-9942-14-673-1

Ponencias:

1. Magistral "Análisis del turismo cultural para la construcción de indicadores para la planificación" en el VII Congreso Internacional de Turismo, Hotelería y Ambiente, del 3 al 5 de agosto de 2016, en la Universidad Estatal de Milagro, Ecuador.





	<p>Ambiente, del 3 al 5 de agosto de 2016, en la Universidad Estatal de Milagro, Ecuador.</p> <ol style="list-style-type: none">2. Conferencia “Valorización, problemática y propuesta de acción del dulce típico de leche de la ciudad de Toluca, Estado de México, por medio del análisis de la cadena de valor”, en el Congreso Internacional de Investigación Turismo y Buen Vivir, Bogotá, Colombia, del 26 al 27 de octubre de 2017.3. Magistral “Importancia de la Educación Sustentable en la formación profesional” en la Feria Universitaria del Libro, Hidalgo, 29 de agosto de 20174. Conferencia “Turismo Armónico e investigación turística” en el Encuentro Nacional de Investigación Turística, llevado a cabo el 23 de mayo de 2017, Instituto Politécnico Nacional, CDMX5. Cartel “Metodología del Turismo Armónico aplicada a una realidad” en el Congreso de Investigación Turística Aplicada 2017, del 17 al 19 de Mayo de 2017, Guanajuato, México.6. Conferencia “Estrategias de Gestión de Turismo Rural para San Francisco Oxtotilpan, Temascaltepec, Estado de México” en el Congreso de Investigación Turística Aplicada 2017, del 17 al 19 de Mayo de 2017, Guanajuato, México.7. Conferencia “Equidad de género y turismo armónico”, en el primer Ciclo de Conferencias “Enfoques Multidisciplinarios del Turismo”, del 18 al 20 de abril de 2017, Temascaltepec, Estado de México.8. Conferencia “Formación de especialistas en turismo y su vinculación al sector a través de las prácticas”. En el X Congreso Internacional de la AMIT, Aguascalientes.
<p>Tesis dirigidas</p>	<ol style="list-style-type: none">1. TITULAR- De la P.L. en T. Antolín Espinos Diana Itzel con el tema “Desarrollo local, turismo y políticas públicas en el pueblo mágico El Oro, Estado de México”, 21 de marzo de 2014.2. TITULAR – de la L. en T. Karina García Martínez, tema “percepción de la comunidad en torno al turismo como factor de desarrollo local. Caso: San Pedro Tultepec de Quiroga, México”, Maestría en Estudios Turísticos, 16 de marzo de 2015.3. TITULAR- de la LAE. Ana Paula Hernández Giacomán, tema “Diseño de Estrategias para Atraer Talento Emprendedor al Parque De Innovación De La Salle”. Licenciatura en Administración de Empresas, Universidad De La Salle Bajío, 12 de diciembre de 2016.4. TITULAR- de la Lic. Marisol Martínez del Campo, tema “Propuesta de una ruta gastronómica de productos típicos de León, Guanajuato; a través del análisis de la identidad leonesa y su relación con la gastronomía”. Maestría en Gestión y Desarrollo de Productos Turísticos, Universidad De La Salle, Bajío, 29 de mayo de 2017.5. TITULAR- de la Lic. Silvia Libertad Moreno Sánchez, tema “Propuesta de una ruta gastronómica de productos típicos de León, Guanajuato; a través del análisis de la identidad leonesa y su relación con la gastronomía”. Maestría en Gestión y Desarrollo de Productos Turísticos, Universidad De La Salle, Bajío, 29 de mayo de 2017.6. TUTOR ADJUNTO del Lic. Oliver Adair Saldaña Ortega, proyecto “Análisis interpretativo del impacto del turismo en el patrimonio cultural artesanal. Casio: Pueblo Mágico de Tepoztlán”, de la Maestría en Estudios Turísticos, 30 de diciembre de 20177. TUTOR ADJUNTO de la Mtra. Margarita Schmitt Revilla, proyecto de investigación “Desarrollo de un instrumento para la evaluación de competencias de la interculturalidad”, del Doctorado Administración y Estudios Organizacionales de la





	<p>Universidad De La Salle Bajío, 8 de febrero de 2018.</p> <ol style="list-style-type: none">8. TUTOR ADJUNTO de la Mtra. Gloria Luz Sánchez Alvarado, proyecto de investigación "Evaluación de competencias éticas y morales de los residentes de medicina", del Doctorado Administración y Estudios Organizacionales de la Universidad De La Salle Bajío, 8 de febrero de 2018.9. TUTOR ADJUNTO de la Lic. Diana Isabel Flores Salgado, proyecto "El turismo, un análisis desde la gobernanza en Chalma, Estado de México", de la Maestría en Estudios Turísticos, 31 de diciembre de 2018.10. ASESORA DE VERANO DELFÍN- de los alumnos Juan Bautista Aparicio Vega y María Fernanda Espinosa Ramírez del Instituto Politécnico Nacional.
Proyectos	<ol style="list-style-type: none">1. Organismo: Fondo Sectorial SECTUR- CONACYT Nombre: Diagnostico de la Estructura de Seguridad orientada al turismo en México. Periodo Comprendido: 2016 Áreas de Desarrollo: Investigador Invitado por la Universidad de Guanajuato.2. Organismo: Colegio Mayor de Medellín, Colombia Nombre: Enfoques teóricos del turismo y su complejización Periodo Comprendido: 2017 Áreas de Desarrollo: Investigador- Corresponsable3. Organismo: SEP Nombre: Turismo armónico, propuesta de una metodología para la revalorización de recursos naturales y culturales en el Estado de México. Periodo Comprendido: 2017- 2018 Áreas de Desarrollo: Responsable Técnico.
Reconocimientos obtenidos	<ol style="list-style-type: none">1. Reconocimiento al mejor promedio en el doctorado de Estudios del Turismo por dos años consecutivos en 2009 y 2010. Universidad Autónoma del Estado de México.2. Asesor de trabajo Diseño De Ruta Turística Innovadora Para Niños Y Personas Discapacitadas "León Para Todos", Ganador de Tercer Lugar en el 3er Concurso Nacional de Investigación Turística Aplicada A Candidato a SIN, de enero 2018 a 20203. MESTUR 2016
Movilidad	<ol style="list-style-type: none">1. Cátedra UNESCO en Telecomunicaciones. Univ. Metodista Sao Paulo, Brasil (1998).2. School of Public Policy and Administration, Carleton University, Ottawa, Canadá (2010). Curso Public Policy and Civil Society: Options and Issues in Financing the Third Sector.3. Curso Civil Society and Development.4. Estancia de investigación en el Laboratorio de Enología y Análisis Sensorial, Centro Universitario Tenancingo. UAEM (Julio a oct. 2017).





Nombre	Angel Roberto Martínez Campos	SNI / Nivel	SI / I
Grado e Institución que lo otorga	Doctorado en ciencias con especialidad en Biotecnología, CINVESTAV - IPN.	PROMEP	Si
Cuerpo académico y LGAC	Turismo, Conservación y Manejo de Recursos Naturales, Consolidado.		
Producción Científica	<p>Publicaciones: Artículos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pérez-Suárez M, Arredondo-Moreno J.T., Martínez-Campos A. R. Mantillo del Bosque un verdadero manto sagrado. Ciencia y Desarrollo, 2014, Vol. 40, No. 270. 7-12. (ISSN 0185-0008) 2. Castro-Castillo G, Martínez-Castañeda F.E, Martínez-Campos A. R. Espinosa-Ortega A. Caracterización de la microbiota nativa del queso Oaxaca tradicional en tres fases de elaboración. Revista de la Sociedad Venezolana de Microbiología. 2013; 33. 105-109. (ISSN 1315-2556) 3. Xochitl Jasso-Arriaga, Angel R. Martínez-Campos, Yaqueline A. Gheno-Heredia, Cristina Chávez-Mejía, Tizbe Arteaga-Reyes, Carlos G. Martínez-García. Escenarios y modelos de usos-suelo dentro de una área natural protegida: Ejido de San Antonio Acahualco. Agricultura, Sociedad y Desarrollo, 2013, 10:3 265-282 (ISSN: 1870-5472) (Versión en línea: http://www.colpos.mx/asyd/volumen10/numero3/asd-12-022.pdf) 4. López-Orona, C. A., Martínez-Campos, A. R., Peñuelas- Rivas, C. G., Arteaga-Reyes, T. T., Ruiz-Olmos, C. A., Gómez-Tenorio, M. A., Palmero-Llamas, D. Presencia de aislamientos homotálicos de Phytophthora infestans en cultivos de papa (Solanum tuberosum) tratados con metalaxil en el Valle de Toluca, México. Información Técnica Económica Agraria, 2013,109:4: 408-414 (ISSN: 1699-6887) (Versión en línea: http://www.aida-itea.org/aida-itea/files/itea/revistas/2013/109-4/(408-414)%20ITEA%20109-4.pdf) 5. Carlos Alfonso López Orona, Claudia Giovanna Peñuelas Rivas, Tizbe Teresa Arteaga Reyes, Angel Roberto Martínez Campos. Análisis de costos de remoción de fungicidas utilizados en el control de Tizón Tardío (Phytophthora infestans) de cultivo de papa (Solanum tuberosum). Revista Internacional de Contaminación Ambiental, 29:4, 295-301. (ISSN: 0188-4999) (Versión en línea: http://www.journals.unam.mx/index.php/rica/article/view/35499) 6. López Carlos, A Martínez-Campos, T. T. Arteaga, H G. García, D Palmero, C. A. Ruiz y C G. Peñuelas. First report of homothallic isolates of Phytophthora infestans in commercial potato crops (Solanum tuberosum) in Toluca Valley, México. Plant disease, 2013, 97:8, 1112 (ISSN: 0191-2917). 7. D Domínguez Romero, H Vázquez Rivera, J. I. Arsaluz Reyes, B. G. Reyes Reyes, A R. Martínez-Campos. Aislamiento y purificación del Hongo Ectomicorrízico Helvella lacunosa en diferentes medios de cultivo. Tropical and subtropical Agroecosystems, 2013, 16:1, 51-59 (ISSN. 1870-0462). 8. Hilda G García-Núñez, Carlos E González-Esquivel, E Gabino Nava-Bernal, Sergio J Romero-Gómez y A Roberto Martínez-Campos. Isolation of native of Trichoderma spp, from horticultural soil of the Valley of Toluca, for potential biocontrol of Sclerotinia. Tropical and subtropical Agroecosystems, 2012, 15:3, 357-365. (ISSN. 1870-0462) 9. E Andrade-Rivero, A R Martínez-Campos, O A Castelán-Ortega, J. Ríos-Quezada; Y . Pacheco-Ortega; J G Estrada-Flores. Emisión de metano utilizando plantas taníferas como sustrato en fermentación ruminal y efecto de extractos fenólicos en la microflora ruminal. Tropical and subtropical Agroecosystems, 2012, 15:3, 357-365. (ISSN. 1870-0462) 		





Agroecosystems, 2012, 15:3, 301-312. ISSN. 1870-0462

10. Paulina Pedraza-Beltran, Julieta G Estrada-Flores, **Angel R Martínez-Campos**, Isael Estrada-López, Adolfo Rayas-Amor, Octavio A Castelán-Ortega. On-Farm evaluation of the effect of coffee pulp supplementation on milk yield and dry matter intake of dairy cows grazing tropical grasses in central México. Tropical animal Health and Production, 2012, 44, 329-336. (ISSN. 1573-7438)

Capítulos de libro

1. **Martínez-Campos Angel R**; Avilés-Valdés Gonzalo; Vargas-Millan Idalia, Arteaga-Reyes Tizbe T; Franco-Mass Sergio. Validación del modelo de cámara dinámica para la evaluación de la mineralización de carbono en suelos. En: Estado actual del conocimiento del ciclo del carbono y sus interacciones en México: síntesis a 2013. Fernando Paz Pellat, Julio Wong Gonzáles, Maira Bazan, Vinisa Saynes. Pag. 76-81 (ISBN 978-607-96490-1-2)
2. Angélica Espinoza Ortega, Gabriela Castro Castillo, **A. Roberto Martínez Campos**, Ignacio López Moreno, Gema Bendaño, Laura Patricia Sánchez Vega. Cap. 23. Los retos de la patrimonialización de los alimentos en países en desarrollo: el caso del queso en México. 2013. En. Respuestas alimentarias a la crisis económica. Isabel Gonzales Turmo, Helena Macbeth, José Toribio Barba. Pag. 233-243, (ISBN 978-84-695-9241-0).
3. Gabriela Castro Castillo, **Angel Roberto Martínez Campos**, Francisco Ernesto Martínez Castañeda y Angélica Espinoza Ortega. Caracterización de la microflora nativa del queso Oaxaca tradicional. 2013. En. Seguridad Alimentaria y Producción ganadera en unidades campesinas. Beatriz A. Cavalloti Vázquez, Benito Ramírez Valverde, Alfredo Cesín Vargas, Gustavo E. Rojo Martínez, Carlos Felino Marcof Álvarez. Pag. 207-216. ISBN: 977-833-444-0
4. Yoko Arsate-Orta, **Angel Roberto Martínez Campos**, Carlos Arriaga-Jordan, Francisco Ernesto Martínez Castañeda. Manejo de Estiércol basado en el conocimiento tradicional en los sistemas de producción de leche de pequeña escala en el municipio de Aculco. Estado de México. 2013. En. Seguridad Alimentaria y Producción ganadera en unidades campesinas. Beatriz A. Cavalloti Vázquez, Benito Ramírez Valverde, Alfredo Cesín Vargas, Gustavo E. Rojo Martínez, Carlos Felino Marcof Álvarez. Pag. 284-295. ISBN: 977-833-444-0
5. J. G. Estrada-Flores, R. Martínez-Loperena, E. Andrade-Rivero, **A. R. Martínez-Campos**, O. A. Castelán-Ortega. Las arvenses y especies nativas utilizadas como forraje en los sistemas ganaderos, como mejoradoras de la eficiencia ruminal y reductoras de emisiones de metano. México. 2012. En. Avances de investigación en producción animal en Iberoamérica. Octavio A. Castelán. Adolfo Alvarez Macías, Alberto Bernués Jal. Juan Carlos Ku Vera. Vicente C. Silveira. Pag. 413-447. ISBN: 978-607-8191-42-0.
6. Gabriela Castro Castillo, Francisco Ernesto Martínez Castañeda, Miguel Esteban Chávez, Eric Montes de Oca Flores, **Angel Roberto Martínez Campos** y Angélica Espinoza Ortega. ¿La pasteurización es garantía de inocuidad? El caso del queso Chihuahua. México. 2012. En. Ganadería y alimentación: alternativas frente a la crisis ambiental y el cambio social Vol 1. Beatriz A. Cavalloti Vázquez, Alfredo Cesín Vargas, Benito Ramírez Valverde, Carlos Felino Marcof Álvarez. Pag. 253-264. ISBN: 978-607-715-080-0.
7. Gabriela Castro Castillo, Francisco Ernesto Martínez Castañeda, Miguel Esteban Chávez, Eric Montes de Oca Flores, **Angel Roberto Martínez Campos** y Angélica Espinoza Ortega. Evaluación de la calidad microbiana del queso de Cincho de Morelos, fresco y semi-maduro. México.





	<p>Ganadería y alimentación: alternativas frente a la crisis ambiental y el cambio social Vol 1. Beatriz A. Cavalloti Vázquez, Alfredo Cesín Vargas, Benito Ramírez Valverde, Carlos Felino Marcof Álvarez. Pag. 245-252. ISBN: 978-607-715-080-0.</p> <ol style="list-style-type: none">8. Eric Montes de Oca Flores, Carlos M. Arriaga Jordán, Angel Roberto Martínez Campos y Angélica Espinoza Ortega. Calidad microbiológica del queso Oaxaca. México. 2012. En. Ganadería y alimentación: alternativas frente a la crisis ambiental y el cambio social Vol 1. Beatriz A. Cavalloti Vázquez, Alfredo Cesín Vargas, Benito Ramírez Valverde, Carlos Felino Marcof Álvarez. Pag. 265-272. ISBN: 978-607-715-080-0.9. Veronica Espinoza Muñoz, Angel Roberto Martínez Campos y Francisco Ernesto Martínez Castañeda. Validación de la técnica de cámara dinámica para la determinación de gas metano generado por excretas porcinas. México. 2011. En. La ganadería ante el agotamiento de los paradigmas dominantes Vol. 1. Beatriz A. Cavalloti Vázquez, Benito Ramírez Valverde, Francisco Ernesto Martínez Castañeda, Carlos Felino Marcof Álvarez y Alfredo Cesín Vargas. Pag. 179-186. ISBN: 978-968-839-586-8.10. Yaqueline Antonia Gheno Heredia, Angel Roberto Martínez Campos, Ernesto Sánchez Vera y Gabino Nava Bernal, Plantas medicinales de la organización de parteras y médicos indígenas tradicionales de Ixhuatlancillo, Veracruz, México. En: Tradiciones y transformaciones en Etnobotánica. María Leilia Pochettino, Ana H. Ladio y Patricia M. Arenas. Editorial CYTED. Argentina 2009. Pag 232-238. ISBN: 978-84-96023-95-6
	<p>Ponencias</p> <ol style="list-style-type: none">1. Hilda G. García Núñez, Angel R. Martínez Campos, Sergio J. Romero Gómez y Carlos E. González Esquivel. Aislamiento de especies nativas de <i>Trichoderma</i> de suelos hortícolas con potencial de biocontrol sobre <i>Sclerotinia</i>. III Congreso Latinoamericano de Agroecología. 2011. Oaxtepec Morelos. México.2. Veronica Espinoza Muñoz, Angel Roberto Martínez Campos y Francisco Ernesto Martínez Castañeda. Validación de la técnica de cámara dinámica para la determinación de gas metano generado por excretas porcinas. VI Congreso Iberoamericano de Física y Química Ambiental. 2011. Cancún, México.3. Castro CG, Martínez CFE, Martínez CAR, Espinoza OA. Población microbiana del queso Oaxaca elaborado en forma tradicional. XLVI Reunión Nacional de Investigación Pecuaria. 2010. San Francisco de Campeche, México.4. Gabino Nava-Bernal, Sergio Franco-Maass, Roberto Martínez-Campos, Tizbe T Arteaga-Reyes. Conservation of local maize varieties in Mexican traditional agriculture: Identifying the role of agrobiodiversity. The 51st, Annual Meeting of the Society for Economic Botany 6-10 de Junio 2010, Xalapa, Veracruz, México.
<p>Tesis dirigidas</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Idalia Vargas Millan. "Estudio de la diversidad microbiana de 3 ambientes edáficos del Parque Nacional Nevado de Toluca". Facultad de Planeación Urbana y Regional (23 de noviembre 2009). Director de tesis. (licenciatura)2. Gonzalo Avilés Valdés. "La diversidad microbiana como indicador de la calidad ambiental de tipo de uso de suelo del Parque Nacional Nevado de Toluca". Facultad de Planeación Urbana y Regional (23 de noviembre 2009). Director de tesis. (licenciatura)3. Sara María Fierro Cárdenas. Actividad antibacteriana y antifúngica de tres especies de plantas medicinales utilizadas por los médicos indígenas tradicionales del municipio de Ixhuatlancillo, Ver. Facultad de Ciencias Biológicas y Agropecuarias Zona. Córdoba-Orizaba. (9 de julio 2009). Director de tesis (licenciatura)





	<ol style="list-style-type: none">4. Yaqueline Antonia Gheno Heredia. "La etnobotánica y la agrobiodiversidad como herramientas para la conservación y el manejo de recursos naturales: un caso de estudio en la organización de parteras y médicos indígenas. Centro de Investigación en Ciencias Agropecuarias (20 de septiembre 2010). Tutor de tesis. (doctorado).5. Emmanuel Andrade Rivero. "Emisión de metano utilizando plantas taníferas en fermentación ruminal in vitro y efecto de extractos fenólicos en la microflora ruminal". Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. (15 de octubre 2010). Tutor de tesis. (maestría).6. Hilda Guadalupe García Núñez. "Aislamiento y caracterización molecular de especies nativas de trichoderma de suelos hortícolas del valle de toluca con potencial de biocontrol sobre sclerotinia spp". Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. (30 de noviembre 2010). Director de tesis. (maestría)7. Daniel Domínguez Romero. "Respuesta de abies religiosa schl; pinus greggii schl; y pinus patula schl a la inoculación con el hongo ectomicorrizico, helvela lacunosa. Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. (4 de febrero 2011). tutor académico de tesis. (maestría)8. Paulina Elizabeth Pedraza Beltrán: "Efecto de la suplementación con concentrado y diferentes niveles de inclusión de pulpa de café en la dieta sobre la producción de leche y consumo voluntario de ganado lechero en pastoreo de pasto paspalum notatum". Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. (9 de diciembre del 2011). Tutor de tesis. (Maestría).9. Ubaldo Velázquez Esquivel: "Estimación de gases con potencial contaminante en heces de porcino". Facultad de Ciencias Agrícolas. (24 de febrero 2012). asesor de tesis. (licenciatura).10. Verónica Espinosa Muñoz. "Evaluación de la calidad alimenticia y de los indicadores ambientales de la porcicultura familiar del nororiente del estado de México". Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (26 de junio 2012). Tutor de tesis. (doctorado)
<p>Proyectos</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Utilización de métodos moleculares para el estudio de la diversidad microbiana de tres ambientes edáficos del Parque nacional nevado de Toluca y aislamiento de cepas con actividades de interés industrial. Noviembre del 2007- a Junio 2010 (Responsable del Proyecto) Folio: PROMEP/103.5/07/25722. Estudio de la diversidad microbiana de tres ambientes edáficos del Parque Nacional Nevado de Toluca utilizando métodos moleculares. Noviembre del 2007- a Junio 2011 (Responsable del Proyecto) Folio: 2515/2007U Análisis de la diversidad genética de maíz en la región noroeste del Estado de México. Enero del 2009- Noviembre del 2011 (Corresponsable del Proyecto) Folio: FE0057/20083. Manejo integrado de plagas en el cultivo de papas Solanum tuberosum en el PNNT. Enero 2008- Octubre 2010 (Responsable del Proyecto) Folio: 20074. Caracterización molecular de especies nativas de <i>Trichoderma spp</i> con potencial para el control biológico de plagas en suelos agrícolas del Valle de Toluca. Octubre del 2008- a Noviembre del 2011 (Responsable del Proyecto) Folio: FE041/20085. Aprovechamiento y protección del conocimiento etnobotánica tradicional y de la agro diversidad, estudio de caso "Zona Centro del Estado de Veracruz y Parque Nacional Nevado de Toluca". Red Ibero-Latinoamericana para el Aprovechamiento y Conservación de Recursos Bióticos (RILAC) Agosto 2009- 07 Diciembre del 2012 (Corresponsable del Proyecto) Folio: PROMEP/103.5/09/5165





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

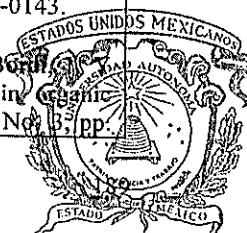
	<ol style="list-style-type: none">6. Caracterización de los residuos sólidos y líquidos derivados de las actividades agroforestales en el Parque Nacional Nevado de Toluca. Enero del 2011- Septiembre del 2012 (Corresponsable del Proyecto) Folio: PIFI 20107. El maíz mesoamericano y sus escenarios en el desarrollo local. 31 de Marzo del 2011- Febrero del 2014 (Corresponsable del Proyecto) Folio: CONACYT 130947
Reconocimientos obtenidos	Miembro del Sisteman Nacional de Investigadores Nivel I



SECRETARIA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Nombre	Angélica María de Jesús Espinoza Ortega	SNI	Nivel II
Grado e Institución que lo otorga	Doctorado por UNAM	PROMEP	Si
Cuerpo académico y LGAC	CA: Estudios Agroalimentarios LGAC: Agroindustria rural, productos locales, percepción de consumidores de alimentos locales.		
Redes de investigación	Red SIAL-Americana Red SIAL-México Red SIAL-Internacional Asociación Mexicana de Estudios Rurales		
Producción científica	Publicaciones Artículos <ol style="list-style-type: none">1. Serrano, D., Martínez, A., González, DVM., Espinoza, OA., Peñuelas, RG., Vázquez, CHJC. (2014): Determination of loci of productive interest (k-Casein, B-Lactoglobulin and alfa Lactalbumin) Through genetic markers in milking farm animals from Toluca, Mexico. <i>Journal of Chemical, Biological and Physical Sciences</i>. Vol 4. Num 5. ISSN 2249-1929. pp 64-722. Thomé, H., Vizcarra, I., Espinoza, A. (2015): Performancia y fractalización como herramientas de metabolización de los espacios rurales. El caso de la Ruta del Queso y el Vino de Querétaro. <i>Spanish Journal of Rural Development</i>. Vol. VI (Special 1): 29-44, 2015. ISSN papel: 2171-1216 ISSN online: 2172-2277. http://www.sjrruraldevelopment.org/es/journal/424/performancia-y-fractalizacion-como-herramientas-de-metabolizacion-de-los-espacios-rurales-el-caso-de-la-ruta-del-queso-y-el-vino-de-queretaro3. Bendaña, V. G., Espinoza-Ortega, A., Velarde, I. (2015): Valorización de productos con identidad local. La Fiesta del Vino de la Costa de Berisso y la Feria del Quesillo de Oaxaca. <i>LEISA, Revista de Agroecología</i>. Vol 31. Num 2. ISSN 1729-7419. pp 13-15 http://www.leisa-al.org/web/index.php/volumen-31-numero-2/1189-valorizacion-de-productos-con-identidad-local-la-fiesta-del-vino-de-la-costa-de-berisso-y-la-feria-del-quesillo-de-oaxaca4. M Hidalgo-Milpa, E Sánchez-Vera and A Espinoza-Ortega (2015): Quality of milk in a traditional milk-cheese chain in the highlands of central Mexico <i>Livestock Research for Rural Development</i> 27 (12). ISSN 0121-3784. http://www.lrrd.org/lrrd27/12/cont2712.html5. Minerva Hidalgo-Milpa Carlos Manuel Arriaga-Jordán Alfredo Cesin-Vargas and Angélica Espinoza-Ortega (2016). "Characterisation of consumers of traditional foods: the case of Mexican fresh cheeses", <i>British Food Journal</i>, Vol. 118 Iss 4 pp. 915 – 930. Permanent link to this document: http://dx.doi.org/10.1108/BFJ-02-2015-0083 ISSN: 0007-070X6. Espinoza-Ortega, A., Martínez-García, C. G., Thomé-Ortiz, H., & Vizcarra-Bordi, I. (2016). Motives for food choice of consumers in Central México. <i>British Food Journal</i>, Vol. 118 Iss 11 pp. 2731-2743. http://www.emeraldinsight.com/doi/abs/10.1108/BFJ-04-2016-0143. ISSN: 0007-070X7. Escobar-López, S. Y., Espinoza-Ortega, A. E., Vizcarra-Bordi, I., Thomé-Ortiz, H. (2017) The consumer of food products in organic markets of Central México. <i>British Food Journal</i>, Vol. 119, No. 1, pp. 1-12. ISSN: 0007-070X		





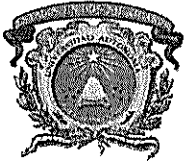
558-574. <http://www.emeraldinsight.com/doi/pdfplus/10.1108/BFJ-07-2016-0321>. ISSN: 0007-070X

8. Escobar-López, S. Y., Espinoza-Ortega, A. Feliz Salazar-García y Martínez-Campos A. R. (2017): Análisis del efecto antibacteriano del chile (*Capsicum annum* spp) y el epazote (*Chenopodium ambrosioides*) utilizados en la elaboración del queso botanero. *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*. Vol 8, Número 2 pp 212-217. <http://cienciaspecuarias.inifap.gob.mx/index.php/Pecuarias/article/view/4446>. <http://dx.doi.org/10.22319/rmcp.v8i2.4446> . ISSN impreso 2017-1124, ISSN línea 2448-6698
9. López Rosas C. A y Espinoza-Ortega A. (2017) Evaluación sensorial de tres mezcales oaxaqueños obtenidos bajo diferentes sistemas de destilación. *I-T-C Investigación, Tecnología y Ciencia*. Enero-diciembre. Pp 11-19. <http://web.unicomfacauca.edu.co/revista/sites/default/files/art%C3%ADculo%20%5BPages%2011%20-%2019%5D.pdf>. ISSN 1909-5775.
10. Daniel De Jesús-Contreras, Humberto Thomé-Ortiz, Angélica Espinoza-Ortega e Ivonne Vizcarra-Bordi (2017): Turismo Agroalimentario : una perspectiva recreativa de los alimentos emblemáticos desde la geografía del gusto. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, Vol. 26. No 3. Pp 549-567. <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v26n3/v26n3a03.pdf>

Capítulos en Libros

1. Espinoza-Ortega A, Castro CG, Martínez CR, López I, Bendaña G y Gómez SV (2013): Los retos de la patrimonialización de los alimentos en países en desarrollo: El caso del quesillo en México. En: *Respuestas alimentarias a la crisis económica*. Ed. González T. I. ICAF-eBOOKS. Capítulo 23, ISBN 978-84-695-9241-0
2. Fadul PL, Alfonso AAR, Espinoza-Ortega A, Sánchez VE y Arriaga JCM. (2014): Sustentabilidad de la producción de leche en pequeña escala y su contribución al desarrollo rural. En: *Contribución de la producción animal en pequeña escala al desarrollo rural*. Ed. Arriaga JCM y Anaya OJP. Editorial Reverte. Barcelona, España. ISSN 978-84-291-7972-9. pp 57-73
3. Perea PM, Espinoza-Ortega A y Sánchez VE (2014): Innovación tecnológica en sistemas campesinos de producción ovina en el Estado de Michoacán y su contribución al desarrollo rural En: *Contribución de la producción animal en pequeña escala al desarrollo rural*. Ed. Arriaga JCM y Anaya OJP. Editorial Reverte. Barcelona, España. ISSN 978-84-291-7972-9. pp 181-199
4. Vizcarra Bordi I., López Moreno I. Y Espinoza-Ortega A. (2015): Historias Familiares de Aculco: mujeres y patriarcado. Propuesta metodológica para el estudio de la conciencia. En: *Familias y relaciones patriarcales en el México Contemporáneo*. Ed. Cuevas Hernández A. J. Juan Pablos Ed. Universidad de Colima. México DF. ISBN 978-607-711-305-8. pp 55-82. (Dic).
5. Escobar-López, E. Y.; Vizcarra-Bordi, I., Thomé-ortiz, H y Espinoza-Ortega, A. (2016): Mercados y tianguis de alimentos orgánicos en el centro de México: una opción de desarrollo económico y social. En: *Livro de Atas III Seminário "Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais" II Simpósio Internacional "Alimentação e Cultura Tradicional e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos"* Ed: Tereza L. M. Marta-Costa, A. A.; Pereiro, X.; Barros, A. y Menezes, A. Editorial: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Vila Real, Portugal. 2016. Pp 24-32.





Portugal. ISBN: 978-989-704-094-8. pp 203-210 (ago).

6. López-Rosas, C. A., Vizcarra-Bordi, I., Barrera-García, V. D. y Espinoza-Ortega, A. (2016): El mezcal de procesamiento ancestral: la bebida espiritual tradicional y auténtica de México. En: Livro de Atas III Seminário "Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais" II Simpósio Internacional "Alimentação e Cultura: Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos" Ed: Tibério, L. M. Marta-Costa, A. A.; Pereiro, X.; Barros, A. y Menezes, S. Editorial: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Villa Real, Portugal. ISBN: 978-989-704-094-8. pp 443-453 (ago).
7. Betancourt-Espinoza, L., Herrera-Tapia, F., Ramos-Chávez, H. A. y Espinoza-Ortega, A. (2016): Estudio de dos territorios en Puebla, México para la implementación de un sello distintivo de calidad para la tuna Rojo Vigor (*Opuntia ficus-indica* L. Mill.). En: Livro de Atas III Seminário "Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais" II Simpósio Internacional "Alimentação e Cultura: Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos" Ed: Tibério, L. M. Marta-Costa, A. A.; Pereiro, X.; Barros, A. y Menezes, S. Editorial: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Villa Real, Portugal. ISBN: 978-989-704-094-8. pp 455-463 (ago).
8. Espinoza-Ortega A. (2016): La paradoja del proceso de valorización del queso Chihuahua. En: Territorios en movimiento. Sistemas agroalimentarios localizados, innovación y gobernanza. Coord. Torres S. G. Bonilla Artigas editores, UNAM. Ciudad de México. ISBN 978-607-8450-53-4. Pp. 229-248 (ago).
9. Amaya-Corchuelo, S., Sánchez-Vega, L-, Aguilar-Criado, E y Espinoza-Ortega, A. (2017): Percepción del consumo de producciones de calidad. Los casos del queso de Oaxaca, México y el jamón ibérico de Bellota de España. En: Mercados y desarrollo local sustentable. Coord. Renard-Hubert, M. C. COLOFON, Ciudad de México. ISBN 978-607-8513-22-2. pp. 33-50. (mar)
10. Escobar-López, S.Y., Vizcarra-Bordi, I. Thomé-Ortiz, H. y Espinoza-Ortega, A. (2017): Caracterización de los consumidores de alimentos orgánicos en tianguis y mercados alternativos en la zona centro de México. En: Mercados y desarrollo local sustentable. Coord. Renard-Hubert, M. C. COLOFON, Ciudad de México. ISBN 978-607-8513-22-2. pp. 135-154. (mar)

Libros

1. Boucher F, Espinoza OA y Del Roble PM (2012): Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina. Ed. Miguel Angel Porrua. (ago) ISBN 978-607-401-629-1
2. Cervantes E. F., Villegas G. A., Cesín, V. A., y Espinoza Ortega, A. (2013) Los quesos mexicanos genuinos, un patrimonio cultural que se debe rescatar. Mundi Prensa, Colegio de Posgraduados. (Sep) Segunda edición. 186 PP. ISBN 978-970-607-715-167-8.
3. Villegas G. A., Cervantes E. F., Cesín, V. A., Espinoza Ortega, A., Hernández M. A., Santos M. A. y Martínez C, R. (2014) Atlas de los quesos mexicanos genuinos. BBA Colegio de Posgraduados. (Oct). Guadalajara, México. PP. ISBN 978-607-715-205-7 (2,000 ejemplares).
4. Rappo, M. A. E., Espinoza-Ortega, A (2015): Experiencias, retos y alternativas frente a la crisis alimentaria. Volumen VIII de la Colección Campesinos y Procesos Sociales, diversidad, disputas y alternativas. Asociación Mexicana de Estudios Rurales (Jul). ISBN 978-607-9293-14-7. PP 174. (Edición digital)





	<p>Ponencias</p> <p>Nacional</p> <ol style="list-style-type: none">1. Institución Organizadora: Universidad Autónoma Chapingo Evento: La valorización de los quesos mexicanos genuinos Trabajo: Los retos de la valorización de los quesos frescos mexicanos Lugar: Texcoco, Estado de México Fecha: 12 de octubre de 20132. Institución Organizadora: Universidad Autónoma Chapingo Evento: XXIX Feria del Libro de Chapingo Lugar: Texcoco, Estado de México Trabajo: Presentación del libro "Los quesos mexicanos genuinos" Fecha: 12 de octubre de 20133. Institución Organizadora: Casa de las Humanidades -UNAM Evento: Viernes de lectura Trabajo: Presentación del libro "Los quesos mexicanos genuinos" Lugar: Ciudad de México Fecha: 26 de marzo del 20144. Institución Organizadora: Coordinación de Humanidades-UNAM Evento: Territorios en movimiento y Sistemas Agroalimentarios Localizados Lugar: Ciudad de México Trabajo: Experiencia de valorización del quesillo de Reyes Etlá. Fecha: 12 de junio del 20145. Institución Organizadora: Universidad de Colima Evento: Familia y patriarcado Trabajo: Familias productoras de leche y/o queso artesanal, y estrategias de escape femeninas del yugo patriarcal en Aculco, Estado de México Lugar: Colima, Colima Fecha: 4 de julio del 20146. Institución Organizadora: Universidad Autónoma Chapingo Evento: XXX Feria del libro de Chapingo Lugar: Texcoco, Estado de México Trabajo: Presentación del libro "Atlas de los quesos mexicanos genuinos" Fecha: Octubre del 20147. Institución Organizadora: Universidad Nacional Autónoma de México Evento: Foros permanentes Trabajo: Presentación del libro "Atlas de los quesos mexicanos genuinos" a. Lugar: Ciudad de México Fecha: 8 de abril del 20168. Institución Organizadora: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD). Evento: Perspectiva SIAL. Retos epistemológicos y empíricos. Lugar: Hermosillo, Sonora Trabajo: Perspectiva SIAL. Retos epistemológicos y empíricos Fecha: 18 de noviembre del 20169. Institución Organizadora: Asociación Mexicana de Estudios Rurales Evento: 11 Congreso nacional "Marejadas rurales y luchas por la Trabajo: Los sellos de calidad en México una reflexión a partir percepción de los consumidores"
--	---





Lugar: Bucerías, Nayarit

Fecha: 30-23 de junio de 2017

10. Institución Organizadora: Colegio de Hidalgo

Evento: Seminarios permanentes de investigación

Trabajo: Percepción de los consumidores de productos locales

Fecha: 13 de julio de 2017

Internacional

1. Institución Organizadora: Universidad de Lisboa, Portugal

Lugar: Puebla, México.

Evento: VI Congreso de Estudios Rurales

Trabajo: El retorno de los alimentos patrimoniales: análisis comparativo de experiencias de comercialización en Ferias y Fiestas en Argentina y México.

Fecha: 16-18 de junio del 2015

2. Institución Organizadora: Universidad de Lisboa, Portugal

Lugar: Lisboa, Portugal.

Evento: VI Congreso de Estudios Rurales

Trabajo: La capacidad distintiva de los productos locales, el caso del Quesillo de Oaxaca

Fecha: 16-18 de junio del 2015

3. Institución Organizadora: UNAM-REDSIAL

Lugar: México D.F.

Evento: VII Seminario de la REDSIAL

Trabajo: Los motivos de elección de alimentos del consumidor mexicano

Fecha: 23-25 de septiembre del 2015

4. Institución Organizadora: Asociación Latinoamericana de Antropología

Lugar: México, D.F.

Evento: IV Congreso Latinoamericano de Antropología

Trabajo: El consumidor de alimentos en México. Una caracterización.

Fecha: 7-9 de octubre del 2015

5. Institución Organizadora: Universidad de Södertörn

Lugar: Estocolmo, Suecia.

Evento: VII International Conference on Localized Agri-Food Systems

Trabajo: Motivos de elección de los alimentos del consumidor del centro de México.

Fecha: 8-10 mayo de 2016.

6. Institución Organizadora: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Lugar: Vila Real, Portugal.

Evento: II Simposio internacional "Alimentación e Cultura: Tradición e innovación na producao de alimentos"

Trabajo: El estudio de dos territorios en Puebla, México para la implementación de un distintivo de calidad para la tuna rojo vigor (*Opuntia ficus-indica L. Milli*)

Fecha: 24-26 de mayo.

7. Institución Organizadora: Elsevier

Lugar: Dijon, Francia.

Evento: Eurosense 2016

Trabajo: Characterization of urban consumers of food from Central México

Fecha: 11-14 de septiembre.

8. Institución Organizadora: Universidad Nacional Autónoma de México-REDSIAL-M





	<p>Lugar: Ciudad de México Evento: VII Seminario Internacional de la REDSIAL-México. Mercados y desarrollo local sustentable. Trabajo: Aportes a la AIR y de los SIAL en la construcción del desarrollo de territorios rurales: 30 años de experiencia en América Latina. Fecha: 12-14 de octubre de 2016.</p> <p>9. Institución Organizadora: Universidad de Valencia Lugar: valencia, España Evento: XIV Congreso de antropología: Antropologías en transformación Trabajo: Los sellos de calidad en México: Una reflexión a partir de la percepción de los consumidores Fecha: 5-8 de septiembre de 2017.</p> <p>10. Institución Organizadora: Universidad de Valencia Lugar: valencia, España Evento: XIV Congreso de antropología: Antropologías en transformación Trabajo: Mezcal y Brandy de Jerez: Caso comparativo de dos activos territoriales desde el enfoque de la nueva ruralidad. Fecha: 5-8 de septiembre de 2017.</p>
<p>Tesis dirigidas</p>	<p>Licenciatura</p> <ol style="list-style-type: none">1. Autor: Ana Nayeli Mendoza Mendoza Título: "Análisis físico-químico de leche cruda procedente de explotaciones lecheras a pequeña escala en el Municipio de Aculco, Estado de México" Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de sustentación: Abril del 20132. Autor: Marco António Cruz Flores Título: "Análisis comparativo del proceso de maduración en dos tipos de quesos: molido y botanero de la región nororiente del Estado de México" Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de sustentación: Mayo del 20133. Autor: Sttefanie Yenitza Escobar López Título: "Análisis Del Efecto Antibacteriano Del Chile (<i>Capsicum Annuum Spp.</i>) Y Epazote (<i>Chenopodium Ambrosoides</i>), Utilizado En La Elaboración Del Queso Botanero" Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de sustentación: Enero 20144. Autor: Paola Ramírez García Título: Percepción del consumo de leche sobre la salud en consumidores de dos poblaciones del Valle de Toluca. Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de sustentación: Octubre 2015 <p>Maestría</p> <ol style="list-style-type: none">1. Autor: Laura Patricia Sánchez Vega Título: Tipificación del Quesillo de Reyes Etlá, Oaxaca Postgrado: Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario.





	<p>Institución: Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales Fecha Estimada de sustentación: Febrero de 2015</p> <p>2. Autor: Gema Margarita Bendaña Valdivia Título: Las ferias como estrategia de valorización: El caso de la Feria del Queso y el Quesillo de Reyes ETLA, Oaxaca Postgrado: Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Institución: Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales Fecha Estimada de sustentación: Febrero de 2015</p> <p>3. Autor: Luis Angel López Matamba Título: Sendero interpretativo del paisaje alimentario matlazinca Postgrado: Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Institución: Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales Fecha Estimada de sustentación: marzo de 2015</p> <p>4. Autor: Xochitl Liliana Carmen Franco Título: Tipicidad con enfoque territorial del chile rayado (<i>Capsicum annum L.</i>) en el municipio de la Misión Estado de Hidalgo. Postgrado: Maestría en Desarrollo Rural Institución: Colegio de Posgraduados Fecha Estimada de sustentación: 17 de junio de 2015</p> <p>5. Autor: Jazmín Zaragoza Alonso Título: Calidad diferenciada de la tuna Rojo Vigor (<i>Opuntia ficus-indica (L.) Mill.</i>) de San Sebastián Villanueva y Chapulco, Puebla, desde la perspectiva del consumidor y del productor. Posgrado: Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Institución: Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales Fecha estimada de sustentación: 28 de abril de 2016</p> <p>6. Autor: Carolina Andrea López Rosas Título: El consumidor de Mezcal y su preferencia y aceptabilidad por el mezcal tradicional. Posgrado: Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario Institución: Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales Fecha estimada de sustentación: 8 de agosto de 2016</p> <p>7. Autor: Sttefanie Yenitza Escobar López Título: Caracterización del consumidor de productos orgánicos en la zona Centro de México Postgrado: Posgrado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales (Maestría). Institución: Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales Fecha Estimada de sustentación: 30 de agosto de 2016</p> <p>8. Autor: Lorena Betancourt Espinoza Título: Estudio de los territorios: San Sebastián Villanueva y Chapulco, Puebla, desde el enfoque SIAL. Como base para la implementación de un sello distintivo de calidad para la tuna rojo vigor (<i>Opuntia ficus-indica (L.) Mill.</i>) de producción baja en insumos. Posgrado: Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario.</p>
--	--





	<p>Institución: Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales Fecha estimada de: 15 de noviembre de 2016.</p> <p>9. Autor: Alma Josefina Cruz Luna Título: Análisis de estrategia de valorización en el maíz Cacahuacintle del municipio de Calimaya, Estado de México. Postgrado: Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Institución: Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales Fecha Estimada de sustentación: 13 de junio de 2017.</p> <p>10. Autor: Marco Antonio Cruz Flores Título: Percepción del consumidor hacia los sellos de calidad: el caso del café. Postgrado: Maestría en ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales Institución: Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales Fecha Estimada de sustentación: 7 de junio de 2017</p> <p>Doctorado</p> <p>1. Autor: Gabriela Castro Castillo Título: Caracterización de la microflora de tres quesos tradicionales mexicanos: Chihuahua, Cincho y Oaxaca Postgrado: Doctorado en ciencias Veterinarias y Recursos Naturales. Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de sustentación: diciembre de 2013</p> <p>2. Autor: Eric Montes de Oca Flores Título: Tipificación sensorial del queso Oaxaca en dos épocas del año producido tradicionalmente en el Noroeste del Estado de México. Postgrado: Doctorado en ciencias Veterinarias y Recursos Naturales. Institución: Universidad Autónoma del Estado de México. Fecha de sustentación: Junio de 2015.</p> <p>3. Autor: Minerva Hidalgo Milpa Título: Análisis de la valorización y percepción del consumidor: Caso quesos frescos tradicionales Postgrado: Doctorado en ciencias Veterinarias y Recursos Naturales. Institución: Universidad Autónoma del Estado de México. Fecha de sustentación: Noviembre de 2015.</p>
<p>Proyectos</p>	<p style="text-align: center;">Concluidos</p> <p>1. Título: Diagnóstico de las características fisicoquímicas de la leche producida en sistemas campesinos de producción en el Estado de México y sus perspectivas para su inserción en el mercado de lácteos. Fuente de financiamiento: UAEM Clave: 1735/2003 Tipo de participación: Co-responsable Fecha de finiquito: 7 de febrero de 2006</p> <p>2. Título: Análisis de la competitividad regional de la cadena de lácteos en el noroeste del Estado de México Fuente de financiamiento: UAEM Clave: 1890/2004 Tipo de participación: Co-responsable Fecha de finiquito: 26 de enero de 2007</p> <p>3. Título: Caracterización fisicoquímica, bacteriológica y sensorial de quesos artesanales en el Estado de México. Fuente de Financiamiento: CONACYT Tipo de participación: Responsable. n53008-R</p> <p>4. Título: La competitividad de la cadena de lácteos en el al plano mexicano: problemática y alternativas de desarrollo. (Proyecto de tipo</p>





	<p>Agrícola del Tercer Mundo, al trabajo Los sistemas campesinos de producción de leche una nueva y necesaria categoría en los sistemas de producción de leche. Evento organizado por el Instituto de Investigaciones Económicas de la Universidad Nacional Autónoma de México. 15 de octubre del 2004.</p> <ol style="list-style-type: none">6. Sistema Nacional de Investigadores, Investigador nacional nivel I a partir de enero del 2005 hasta 31 de diciembre del 2015. Clave 25627.7. Sistema Nacional de Investigadores, Investigador nacional nivel II a partir de enero del 2016 hasta 31 de diciembre del 2019. Clave 25627.8. Premio Mejor Libro de Quesos del Mundo, al libro Los Quesos Mexicanos Genuinos, otorgado por el <i>Gourmand Award</i> en Paris Francia, 1 de julio de 2009.9. Presea al Mérito Veterinario 2009, otorgada por el Colegio Estatal de Médicos Veterinarios Zootecnistas del Estado de México. Toluca, México, 21 de agosto de 2009.10. Miembro numerario de la Academia Veterinaria Mexicana AC. México DF, a partir del 12 de junio de 2012.
Movilidad	<ol style="list-style-type: none">1. Institución: Universidad de Sevilla Lugar: Sevilla, España Instituto: Departamento de Antropología Social, Facultad de Antropología Fechas: 1 de febrero al 31 de marzo del 20122. Institución: Universidad de Sevilla Lugar: Sevilla, España Instituto: Departamento de Antropología Social, Facultad de Antropología Fechas: 11 al 31 de enero del 20153. Institución: Universidad Nacional de la Plata Lugar: La Plata, Argentina Instituto: Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales Fechas: 6 al 20 de noviembre del 2017





Nombre	Felipe López González	SNI	Nivel C
Grado e Institución que lo otorga	Doctorado UAEM	PROMEP	No
Cuerpo académico y LGAC	CA: Producción Animal Campesina LGAC: Forrajes, sistemas de producción de leche		
Producción científica	Artículos 1.- Celis-Álvarez MD, López-González F , Martínez-García CG, Estrada-Flores JG, Arriaga-Jordán CM. (2016). Oat (Avena sativa) - ryegrass (Lolium perenne; L. multiflorum) silage in combination with maize silage in the dry season for milking cows in small-scale dairy systems in the highlands of central México. Tropical Animal Health and Production, 48(6): 1129-1134. 2.- Pedro Alan Sainz-Sánchez, Felipe López-González , Julieta Gertrudis Estrada-Flores, Carlos Galdino Martínez-García, and Carlos Manuel Arriaga-Jordán. (2011). Effect of stocking rate and supplementation on performance of dairy cows grazing native grassland in small-scale systems in the highlands of central México. Tropical Animal Health and Production. 49(1)179-186. 3.- Paola Estefanía Pincay-Figueroa, Felipe López-González , José Velarde-Guillén, Darwin Heredia-Nava, Francisco Ernesto Martínez-Castañeda, Fernando Vicente, Adela Martínez-Fernández and Carlos Manuel Arriaga-Jordán. 2016. Cut and carry vs. grazing of cultivated pastures in smallscale dairy systems in the central highlands of México. Journal of Agriculture and Environment for International Development, 110 (2): 349-363. 4.- D. Heredia-Nava, F. López-González , B. Albarrán-Portillo and C. M. Arriaga-Jordán. 2017. Supplementation with soya bean meal during the dry season for dairy cows fed on pasture and maize silage in the highlands of México, J. Livestock Sci. 8:21-27. 5.- F. López-González , M. Rosas-Dávila, M.D. Celis-Alvarez, E. Morales-Almaraz, I.A. Domínguez-Vara and C.M. Arriaga-Jordán. 2017. Milk production under grazing of different pasture grasses in small-scale dairy systems in the highlands of central México. J. Livestock Sci. 8: 92-97. 6.- Jair Jesús Sánchez-Valdés, Vianey Colín-Navarro, Felipe López-González , Francisca Avilés-Nova, Octavio Alonso Castelán-Ortega, Julieta Gertrudis Estrada-Flores. 2016. Diagnóstico de la calidad sanitaria en las queserías artesanales del municipio de Zacazonapan, Estado de México. Salud Pública de México 58: 461-467. 7.- A S Jaimez-García, D Heredia-Nava, J G Estrada-Flores, F Vicente, A Martínez-Fernández, F López-González and C M Arriaga-Jordán. (2017). Maize silage as sole forage source for dairy cows in small-scale systems in the highlands of central México. Indian Journal of Animal Sciences 87 (6): 752–756. 8.- Jose Velarde-Guillen, Felipe Lopez-Gonzalez , Julieta Gertrudis Estrada-Flores, Adolfo Armando Rayas-Amor, Darwin Heredia-Nava, Fernando Vicente, Adela Martinez-Fernandez and Carlos Manuel Arriaga-Jordan. 2017. Productivity, economic and environmental effects of optimised feeding strategies in small-scale dairy farms in the Highlands of México. Journal of Agriculture and Environment for International Development 111 (1): 209-227.		





9.- Fernando Prospero-Bernal, Carlos Galdino Martínez-García, Rafael Olea-Pérez, **Felipe López-González**, Carlos Manuel Arriaga-Jordán. 2017. Intensive grazing and maize silage to enhance the sustainability of small-scale dairy systems in the highlands of Mexico. *Tropical Animal Health and Production*. 49:1537–1544.

10.- Maria Danaee Celis-Alvarez, **Felipe López-González**, Julieta Gertrudis Estrada-Flores, Ignacio Arturo Domínguez-Vara, Darwin Heredia-Nava, Adrián Munguía-Contreras and Carlos Manuel Arriaga-Jordán. 2017. Evaluación nutricional in vitro de forrajes de cereales de grano pequeño para sistemas de producción de leche en pequeña escala. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 20 (2017): 439 – 446. ISSN impreso: 1870-0462. Publicado: Diciembre. Aceptado: Octubre.

Capítulos de libro

1.- **López, G. F;** Castelán, O. O. A; Sánchez, V. J. J; Colín, N. V; Estrada, F. J. G. (2013). Evaluación de un concentrado experimental y la inclusión de *Sacharomyces cerevisiae* en la respuesta productiva de vacas en pastoreo en el sur del estado de México. EN: *Biotecnología en la producción animal* Alberto Yamasaki Maza, Universidad Autónoma de Chiapas, Vol. Pags 171-177.

2.- Patricia Hernández Morales, Francisca Avilés Nova, Saúl Rojas Hernández, Jaime Olivares Pérez, Julieta Gertrudis Estrada Flores, Gilberto Yong Angel, **Felipe López González**, Pablo Mejía Hernández, Octavio Alonso Castelan Ortega. (2011). Caracterización de los sistemas silvopastoriles de producción de leche del sur del estado de México. En: *agroforestería Pecuaria en México alternativas para una reconversión ganadera sustentable*. José Manuel Palma García, José Nahed Toral, Leonor Sanginés, Universidad de Colima, Vol. 1 Pags. 21.

3.- Patricia Hernández Morales, Julieta Estrada Flores, Francisca Avilés Nova, Gilberto Yong Ángel, **Felipe López González**, Pablo Mejía López y Octavio A. Castelán Ortega. Tipología de los sistemas campesinos de producción de leche del sur del estado de México. EN: *Ganadería y desarrollo rural en tiempo de crisis* Beatriz A. Cavallotti Vázquez, Benito Ramírez Valverde, Universidad Autónoma del Estado de México.

4.- Jair Jesús Sánchez Valdés, César Ortiz Torres, **Felipe López González**, Vianey Colín Navarro, Carlos Galdino Martínez García, Julieta Gertrudis Estrada Flores. (2015). La producción de leche bajo sistemas modificados de selva baja caducifolia que dan origen al queso artesanal Zacazonapan. EN: *Estudios socioeconómicos y Ambientales de la ganadería*. Beatriz A. Cavallotti Vázquez, Benito Ramírez Valverde, Alfredo Cesín Vargas y Javier Ramírez Juárez. Vol 1, pag. 306-314.

5.- Jair Jesús Sánchez Valdés, Vianey Colín Navarro, **Felipe López González**, Francisca Avilés Nova, Octavio Alonso Castelán Ortega, Julieta Gertrudis Estrada-Flores. (2015). Diagnóstico de la calidad sanitaria en las queserías artesanales del municipio de zacazonapan, Estado de México y del producto final. EN: *Estudios socioeconómicos y Ambientales de la ganadería*. Beatriz A. Cavallotti Vázquez, Benito Ramírez Valverde, Alfredo Cesín Vargas y Javier Ramírez Juárez. Vol. 1, pag. 353-363.

6.- A. Sainz-Ramírez, **F. López-González**, I.A. Domínguez-Vara y C.M. Arriaga-Jordán.





	<p>Jordán. (2016). Caracterización nutricional de ensilados de maíz (<i>Zea mays</i> L.) Utilizados en sistemas de producción de leche a pequeña escala en el altiplano central de México. En: Innovación Sostenible En Pastos: Hacia una Agricultura de Respuesta al Cambio Climático. M^a Dolores Báez Bernal, Laura Campo Ramírez, Sonia Pereira Crespo María J. Bande Castro, Julio E. López Díaz. Vol. 1, pag. 111-116.</p> <p>7.- F. López-González, M. Rosas-Davila, I.A. Dominguez-Vara y C.M. Arriaga-Jordán. (2016). Evaluación comparativa de <i>Festulolium</i> con dos variedades de <i>Lolium perenne</i> L. En praderas del altiplano central de México. EN: Innovación Sostenible En Pastos: Hacia una Agricultura de Respuesta al Cambio Climático. M^a Dolores Báez Bernal, Laura Campo Ramírez, Sonia Pereira Crespo, María J. Bande Castro, Julio E. López Díaz. Vol. 1, pag. 285-290.</p> <p>8.- D.A. Plata-Reyes, A. Gómez-Miranda, F. López-González, I.A. Domínguez-Vara y C.M. Arriaga-Jordán. (2016). Evaluación de <i>Bromus catharticus</i> Vahl como recurso para praderas en sistemas de producción de leche en pequeña escala en el altiplano central de México. EN: Innovación Sostenible En Pastos: Hacia una Agricultura de Respuesta al Cambio Climático. M^a Dolores Báez Bernal, Laura Campo Ramírez, Sonia Pereira Crespo, María J. Bande Castro, Julio E. López Díaz. Vol. 1, pag. 291-296.</p> <p>9.- M.D. Celis-Alvarez, F. López-González, C.G. Martínez-García, J.G. Estrada-Flores y C.M. Arriaga-Jordán. Ensilado de avena-vallico para sistemas de producción de leche en pequeña escala en el altiplano central de México. EN: Innovación Sostenible En Pastos: Hacia una Agricultura de Respuesta al Cambio Climático. M^a Dolores Báez Bernal, Laura Campo Ramírez, Sonia Pereira Crespo, María J. Bande Castro, Julio E. López Díaz. Vol. 1, pag. 297-302.</p> <p>10.- M.M.N. Becerril-Gil, J.G. Estrada-Flores, F. López-González, C.M. Arriaga-Jordán. Ensilado de avena saia en la alimentación de vacas lecheras en sistemas a pequeña escala en el altiplano central mexicano. EN: Renaturalización vs. Ruralización. Jordi Bartolomé Filella, Elena Albanell, María José Milán, Emmanuel Serrano, María José Broncano Carmen L. Manuelian. Vol 1, pag. 210-215.</p>
<p>Tesis dirigidas</p>	<p>Tesis de Licenciatura Autor: Adrián Munguía Contreras Título: Valor nutricional de cuatro forrajes alternativos para sistemas de producción de leche en pequeña escala en el noroeste del Estado de México, ante el cambio climático Dependencia: Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de sustentación: 25 de agosto de 2015.</p> <p>Autor: Bulmaro Mateo Salazar Título: Evaluación de la suplementación con ensilado de maíz (<i>Zea mays</i>) y avena (<i>Avena sativa</i>) asociada con ebo (<i>Vicia sativa</i>) en alimentación de vacas lecheras en Sistemas de Producción a Pequeña Escala en el Ejido de San Cristóbal, Almoloya de Juárez, México Dependencia: Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de sustentación: 6 de noviembre de 2015.</p>





Autor: Dalia Andrea Plata Reyes

Título: Evaluación de praderas cultivadas con dos variedades de gramíneas (*Bromus catharticus* cv Matua, *Lolium perenne* cv Bargala) y su asociación en pastoreo de vacas lecheras en el noroeste del Estado de México.

Dependencia: Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Institución: Universidad Autónoma del Estado de México

Fecha de sustentación: 18 de enero de 2016.

Autor: Aurora Sainz Ramírez

Título: Comparación de dos métodos *in vitro* para estimar la digestibilidad de ensilados de maíz (*Zea mays*) de sistemas de producción de leche en pequeña escala

Dependencia: Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Institución: Universidad Autónoma del Estado de México

Fecha de sustentación: 19 de enero de 2016.

Autor: Felipe de Jesús González Alcántara

Título: Comparación de la digestibilidad *in vitro*, mediante incubación con líquido ruminal o enzimas, en forrajes de cereales de grano pequeño en sistemas de producción de leche en pequeña escala.

Dependencia: Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Institución: Universidad Autónoma del Estado de México

Fecha de sustentación: 27 de abril de 2016.

Autor: Aida Gómez Miranda

Título: Evaluación de tres variedades de gramíneas para pastoreo en sistemas de producción de leche en pequeña escala en el noroeste del estado de México

Dependencia: Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Institución: Universidad Autónoma del Estado de México

Fecha de sustentación: 23 de junio de 2016.

Autor: Jesús Israel Vega García

Título: Determinación de la digestibilidad *in vitro* de pajas mediante dos métodos: incubación con líquido ruminal y digestibilidad enzimática

Dependencia: Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Institución: Universidad Autónoma del Estado de México

Fecha de sustentación: 24 de junio de 2016.

Autor: Melchor Rosas Dávila

Título: Evaluación de tres gramíneas de clima templado (*Ballico perenne* cv payday y cv Bargala vs *Festulolium* cv Spring Green) para el pastoreo de vacas lecheras en sistemas de producción de leche en pequeña escala en el noroeste del Estado de México.

Dependencia: Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Institución: Universidad Autónoma del Estado de México

Fecha de Sustentación: 31 de agosto de 2016.

Autor: Anallely Luz Urbano

Título: Prácticas de ordeño y conteo de células somáticas en sistemas de producción de leche en pequeña escala en el noroeste del Estado de México.





	<p>Dependencia: Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de Sustentación: 14 de septiembre de 2016.</p> <p>Autor: Esthefany Torres Lemus Título: Evaluación de heno de triticale (X Triticosecale Wittman) como suplemento para vacas lecheras bajo pastoreo de Ryegrass (<i>Lolium perenne</i> cv Bargala) o Festuca Alta (<i>Festuca arundinacea</i>) en sistemas de producción de leche en pequeña escala en el noroeste del Estado de México. Dependencia: Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de Sustentación: 21 de abril de 2017.</p> <p>Autor: María Nayeli Marín Santana Título: Evaluación de heno de triticale (X Triticosecale Wittman) como suplemento para vacas lecheras bajo pastoreo de Ryegrass (<i>Lolium perenne</i> cv Bargala) o Festuca Alta (<i>Festuca arundinacea</i>) en sistemas de producción de leche en pequeña escala en el noroeste del Estado de México. Dependencia: Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de Sustentación: 21 de abril de 2017</p> <p>Autor: Alexis Sebastián Vázquez Olvera Título: La cunicultura como actividad complementaria en sistemas de producción de leche en pequeña escala que implementan pastoreo de praderas cultivadas en el noroeste del Estado de México. Dependencia: Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de sustentación: 6 de junio de 2017.</p> <p>Tesis de Maestría Autor: Víctor Andrés Burbano Muñoz Título: Evaluación de ensilado de <i>Avena sativa</i> cv Chihuahua como complemento para vacas en pastoreo en sistemas de producción de leche en pequeña escala en el noroeste del Estado de México Dependencia: Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de sustentación: 17 de agosto de 2017</p> <p>Autor: Maria Mitsi Nalleli Becerril Gil Título: Evaluación de ensilado de <i>Strigosa</i> cv Saia en la alimentación de vacas en sistemas de producción de leche en pequeña escala en el noroeste del Estado de México Dependencia: Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales Institución: Universidad Autónoma del Estado de México Fecha de sustentación: 25 de agosto de 2017</p>
Proyectos	Evaluación de la sustentabilidad en sistemas de producción de leche en pequeña escala
Reconocimientos obtenidos	1.- Tercer lugar en el XIV congreso Bienal Amena. 2.- SNI C





Nombre	Francisco Herrera Tapia	SNI / Nivel	2
Grado e Institución que lo otorga	Doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales Universidad Autónoma del Estado de México	PROMEP	Sí
Cuerpo académico y LGAC	CA-Procesos Sociales en el Medio Rural LGAC-Procesos Sociales en el Medio Rural		
Redes de investigación	Red Temática del CONACYT: Red para la Gestión Territorial del Desarrollo Rural Sustentable (Red GTD). Red Ibero-Latinoamericana para el Aprovechamiento y Conservación de Recursos Bióticos (RILACREB). Red Latinoamericana de Servicios de Extensión Rural (RELASER).		
Producción científica	<p>Publicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herrera, Francisco y William Gómez (2014), "Tips para emprendedores sociales", en <i>Perfiles HT</i>. UAEM. Año 2. No. 12. Septiembre. Toluca, México. • Morales, Diana, Francisco Herrera, Cristina Chávez y Rolando Rojo (2013), "Consejos Municipales de Desarrollo Rural Sustentable en el sur del Estado de México. Estudio de sus procesos de institucionalización", en <i>Explanans</i>, Vol. 2. No. 2. Julio-Diciembre, Investigación Científica y Tecnológica Sur, México. • Herrera, Francisco (2013), "Enfoques y políticas de desarrollo rural en México. Una revisión de su construcción institucional". Revista: Gestión y Política Pública del CIDE. • Gómez-Demetrio, William; Sánchez-Vera, Ernesto; Espinoza-Ortega, Angélica; Herrera-Tapia, Francisco (2013) "El papel de los activos productivos en modos de vida rurales. La obtención de indicadores". <i>Convergencia. Revista de Ciencias Sociales</i>, vol. 20, núm. 62, mayo-agosto, 2013, pp. 71-105. Universidad Autónoma del Estado de México, México. • Herrera, Francisco (2013), "Migración genera nuevas dinámicas sociales", en <i>Revista Valor Universitario de la UAEM</i>, No. 25. Diciembre 2011-Enero 2012. • Herrera, Francisco (2013), "Gestión municipal y articulación de redes territoriales y temáticas para el desarrollo productivo de municipios rurales alta marginación en el Estado de México". <i>Cuaderno Ejecutivos del IAPEM</i>. No. 8. 2011. • Rendón, Liliana y Francisco Herrera (2013), "Hacia el desarrollo endógeno de las comunidades mazahuas del Estado de México. Contribuciones a partir de la producción de nopal". En <i>Revista Paradigma Económico</i>. Año 3. No. 1. UAEMEX. Año 2011. • Herrera, Francisco (2013), "Apuntes sobre las instituciones y programas de desarrollo rural en México. Del Estado benefactor al Estado neoliberal", en <i>Revista Estudios Sociales</i>. No. 33. Volumen XVII. Enero-Junio 2009. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Sonora, México. • Herrera, Francisco (2013), "Los CODER: una estrategia local de desarrollo rural con enfoque territorial", en <i>IICA, Análisis de Casos de Gestión Territorial y de Capacidades para el Desarrollo Rural en México</i>, IICA, INCA-Rural, PROTERRITORIOS, SAGARPA, México. • Herrera, Francisco (2013), "El cambio climático en la política rural y agropecuaria", en Gladys Rivera y Mariela Loza (Coordinadoras), <i>Cambio climático. Impactos y previsiones en el medio rural del Estado de México</i>, Porrúa, México. • Herrera, Francisco y Norma Baca (2013), "Territorio y ruralidad en el Estado de México. El Caso de los Consejos de Desarrollo Rural Sustentable". Francisco Lizcano (Coordinador), <i>Relaciones de poder en el Estado de México. Ayer y Hoy</i>, UAEM, México. 		





- Herrera, Francisco y Cristina Chávez (2013), "Construcción social y disciplinar de la noción de desarrollo", en Felipe González y Eduardo Aguado, Escalas del conocimiento. Las formas de construcción del objeto en las disciplinas sociales". Notabilis Scientia, México.
- Baca, Norma; Francisco Herrera y Renato Salas (2013), "Migración femenina transnacional y formas de circulación migratoria del centro de México a Estados Unidos", en Hugo E. Ratier, Roberto R. Ringuélet, Julieta A. Soncini, El Mundo Rural: Debates en torno a los nuevos procesos de configuración y reconfiguración en el siglo XXI. Núcleo Argentino de Antropología Social, INTA, UNLP, Argentina.
- Gómez, William, Ernesto Sánchez, Angélica Espinoza y Francisco Herrera (2013), La ganadería de oportunidad y sus efectos en el desarrollo rural del Estado de México, en
- Jesús Armando Salinas-Martínez, Francisco Herrera-Tapia, Carlos Manuel Arriaga- Jordán y Francisco Ernesto Martínez-Castañeda (2013), Transición generacional de los establos lecheros en pequeña escala como elemento de sustentabilidad, en Beatriz A. Cavallotti Vázquez; Gustavo E. Rojo Martínez; Alfredo Cesín Vargas; Benito; Ramírez Valverde; Carlos F. Marcof Álvarez, La ganadería en la Seguridad alimentaria de las familias campesinas, UACH, UNAM, COLPOS, UAEMEX, México.
- Mónica Elizama Ruiz-Torres, Carlos Arriaga-Jordán, Francisco Herrera-Tapia, Francisco Ernesto Martínez-Castañeda (2013) "La mujer lechera. Rol femenino en los sistemas de producción lechera de pequeña escala en Aculco, Estado de México", en en Beatriz A. Cavallotti Vázquez; Gustavo E. Rojo Martínez; Alfredo Cesín Vargas; Benito; Ramírez Valverde; Carlos F. Marcof Álvarez, La ganadería en la Seguridad alimentaria de las familias campesinas, UACH, UNAM, COLPOS, UAEMEX, México.
- Herrera, Francisco y José Luis Estrada (2013), Nueva ruralidad y gestión local: Implicaciones para el desarrollo rural, en Rosa Martínez Ruiz; Gustavo E. Rojo Martínez; Benito Ramírez Valverde; José Pedro Juárez Sánchez (Coordinadores), Estudios y Propuestas para el Medio Rural (TOMO IX), UAIM, México.

Ponencias:

- Herrera, Francisco y José Téllez (2014), "Talleres de Capacitación Básica Empresarial" del 21 al 24 de enero de 2014, en Ciudad Valles y Tamuin, San Luis Potosí, México. CONANP, AGRODER, GIZ.
- Herrera, Francisco (2013), "Evolución de la política de desarrollo rural en México", en Cambios y continuidades: Retos analíticos para explicar el México contemporáneo. Coloquio del Programa de Becas posdoctorales de la UNAM. Instituto de Investigaciones Sociales, 30 de octubre de 2013.
- Herrera, Francisco (2013), "El enfoque territorial del desarrollo en las políticas públicas de México", en el 3er Coloquio Internacional. Las Perspectivas de la Investigación Transdisciplinaria. 15 y 16 de octubre de 2013. Universidad Siglo XXI, Toluca, México.
- Herrera, Francisco y Josefina Caltzontzi (2013), "Incubadora de proyectos productivos y de responsabilidad social para el desarrollo rural en San José del Rincón, Estado de México", en el marco del Primer Foro de Investigación: Sustentabilidad, Comunidad e Innovación. Universidad Mexiquense del Bicentenario. Unidad de Estudios Superiores de San José del Rincón, Estado de México, Mayo de 2013.
- Herrera, Francisco (2013), "La importancia de las políticas públicas de desarrollo local", en el marco del Primer Foro de Investigación: Sustentabilidad, Comunidad e Innovación. Universidad Mexiquense

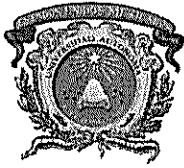




Bicentenario. Unidad de Estudios Superiores de San José del Rincón, Estado de México, Mayo de 2013.

- Herrera, Francisco (2013), "Territorio y ruralidad en las políticas agropecuarias de México. Respuestas y estrategias locales" en VII Congreso CEISAL: Memoria, presente y porvenir en América Latina. Simposio Las nuevas ruralidades: pasado y presente. Universidad Fernando Pessoa en Oporto-Portugal, 12 al 14 de junio del año 2013.
- Herrera, Francisco y Juan A. Hernández (2013), "Capacidades y liderazgos en el desarrollo de comunidades rurales. Seis estudios de caso de organizaciones civiles en el Estado de México a partir del PCS", en el Foro Actores Sociales y su Impacto en el Desarrollo de México. Logros, Retos y Alternativas. México, DF. Mayo de 2013. Instituto Politécnico Nacional.
- Herrera, Francisco (2013), "Producción local de pequeña escala en el Estado de México", en el Coloquio Piensa-Aliméntate-Ahorra, 06 de junio de 2013 en la Ciudad de México. Instituto Politécnico Nacional.
- Thomé, Humberto y Francisco Herrera (2013), "Turismo rural y alimentos tradicionales. Estrategias de desarrollo territorial basadas en turismo agroalimentario en el Estado de México", en 1er. Coloquio de investigación científica sobre el Estado de México, 13-15 de noviembre de 2013, Toluca, México. COMECYT.
- Herrera, Francisco (2013), "Investigación y extensionismo universitario en la activación de los territorios rurales. Hacia una mayor vinculación con el campo mexiquense", en 1er. Coloquio de investigación científica sobre el Estado de México, 13-15 de noviembre de 2013, Toluca, México. COMECYT.
- Vázquez, Alicia; Cristina Chávez, Francisco Herrera y Fermín Carreño (2013) "El patrimonio biocultural. La milpa en San Pedro El Alto, Temascalcingo, Estado de México" en Seminario de Investigación de Procesos Sociales en el Medio Rural, Diciembre de 2013. ICAR-UAEM.
- Téllez, José; Francisco Herrera, Ivonne Vizcarra, Javier J. Ramírez Hernández (2013), "Producción de maíz nativo y desarrollo endógeno en la localidad de Santa María Nativistas, Municipio de Calimaya, Estado de México, en Seminario de Investigación de Procesos Sociales en el Medio Rural, Diciembre de 2013. ICAR-UAEM.
- Baca, Norma; Francisco Herrera y Renato Salas (2013), "Migración femenina transnacional y formas de circulación migratoria del centro de México a Estados Unidos", en V Congreso Argentino y Latinoamericano de Antropología Rural, Santa Rosa. La Pampa. Argentina, 11 al 15 de marzo 2013. NADAR, UNP.
- Herrera, Francisco; Liliana Rendón y Rosa Canales (2013) "Integración social y articulación, mediante el impulso de programas gubernamentales: hacia el desarrollo rural en el Estado de México", en Segundo Congreso Internacional Economía, Crecimiento y Desarrollo, 13 al 15 de noviembre de 2013, en la Ciudad de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México. UNACH, UNAM.
- Téllez, José, Ivonne Vizcarra y Francisco Herrera (2013), "Conservación de maíces nativos ante el avance urbano en el Valle de Toluca", en IX Congreso de la Asociación Mexicana de Estudios Rurales, Guadalajara, Jalisco, del 05 al 08 de marzo de 2013, AMER, México.
- Herrera, Francisco (2013), "El enfoque territorial del desarrollo en las políticas del campo. Balances y perspectivas en México", en IX Congreso de la Asociación Mexicana de Estudios Rurales, Guadalajara, Jalisco, del 05 al 08 de marzo de 2013, AMER, México.
- Fuentes, Lucía y Francisco Herrera (2013), "La perspectiva de género en el





	institucionalización del Enfoque Territorial del Desarrollo Rural”, en 18º Encuentro Nacional sobre Desarrollo Regional en México, AMECIDER 2013. Pachuca, Hidalgo del 19 al 22 de noviembre de 2013, AMECIDER, México.
Tesis dirigidas	Dirección de tesis de maestría: <ul style="list-style-type: none">• MVZ. José Merced Téllez Silva. “Producción de maíz nativo y desarrollo endógeno en la localidad de Santa María Nativitas, Calimaya, Estado de México”, 27 de mayo de 2014.• Lic. Leydi Diana Morales Díaz. “Institucionalización de los Consejos Municipales de Desarrollo Rural Sustentable en el Sur del Estado de México”, 01 de diciembre de 2011.• Lic. Carina Ulloa Tavira. “Incorporación del sistema producto guayaba al desarrollo territorial de Temascaltepec”. Tesis en proceso.• Lic. Rebeca Osorio. “Rutas de turismo rural a partir del saber-hacer quesero en Zacazonapan”.• Lic. Andrea Edurne Jiménez. “Proyecto de gestión para la producción de chorizo tradicional en el Valle de Toluca”. Tesis en proceso. Dirección de tesis de doctorado: <ul style="list-style-type: none">• Mtro. Juan A. Hernández Martínez. “Papel y contribución de las organizaciones de la sociedad civil en la gestión del desarrollo rural de los municipios del Estado de México”, 23 de mayo de 2014.• Mtro. Fredyd Torres Oregón, “El Proyecto Estratégico de Seguridad Alimentaria (PESA) en el Estado de México: Intervención, Control y Actores. El Caso de San Luis La Manzana, Municipio de Villa Victoria”, el 03 de julio de 2013.• Mtra. Elizabeth Chong González. “Mercado de trabajo en el municipio de Coatepec Harinas”. Tesis en proceso.
Proyectos	<ul style="list-style-type: none">• Universidad Autónoma Chapingo. Co-Responsable del Proyecto: Red para la Gestión Territorial del Desarrollo Rural Sustentable. Financiamiento CONACYT. 2014-2015.• El agenciamiento como instrumento de planeación territorial en los procesos de desarrollo en regiones del Centro, Sur y Sureste de México. Universidad Nacional Autónoma de México. Participante en el Proyecto: Gestión Institucional para el Desarrollo Territorial.. Financiamiento UNAM. 2014-2016.
Reconocimientos obtenidos	Apoyo al Desarrollo Rural-2008. Fundación Mexicana para el Desarrollo Rural del Estado de México
Movilidad	<ul style="list-style-type: none">• Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP)• Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)





Nombre	Francisco Ernesto Martínez Castañeda	SNI / Nivel	1
Grado e Institución que lo otorga	Doctorado. Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia	PROMEP	Sí
Cuerpo académico y LGAC	Producción Animal Campesina. Producción Animal Campesina		
Producción científica	<p>Publicaciones</p> <p>Artículos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Carlos Galdino Martínez-García, Adolfo Armando Rayas-Amor, Juan Pablo Anaya-Ortega, Francisco Ernesto Martínez-Castañeda, Angélica Espinoza-Ortega, Fernando Prospero-Bernal, Carlos Manuel Arriaga-Jordán. Performance of small-scale dairy farms in the highlands of central Mexico during the dry season under traditional feeding strategies. <i>Tropical Animal Health and Production</i>. 2015. 47(2):331-337. 2. Ramón Gonzalo Aragadvay-Yungán, Darwin Heredia-Nava, Julieta Gertrudis Estrada-Flores, Francisco Ernesto Martínez-Castañeda, Carlos Manuel Arriaga-Jordán. Evaluación <i>in vitro</i> del ensilado de girasol (<i>Helianthus annuus L.</i>): ¿una opción para los sistemas de producción de leche en pequeña escala? <i>Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias</i>. 2015. 6(3):315-327 3. Rodolfo Rogelio Posadas-Domínguez, Carlos Manuel Arriaga-Jordán, Francisco Ernesto Martínez-Castañeda. Contribution of family labour to the profitability and competitiveness of small-scale dairy production systems in central Mexico. <i>Tropical Animal Health and Production</i>. 2014. 46(1): 235-240. 4. Rodolfo Rogelio Posadas-Domínguez, Jesús Armando Martínez-Salinas, Nicolás Callejas Juárez, Gregorio Álvarez-Fuentes, José Herrera-Haro, Carlos Manuel Arriaga-Jordán, Francisco Ernesto Martínez-Castañeda. Análisis de costos y estrategias productivas en la lechería de pequeña escala en el periodo: 2000-2012. <i>Contaduría y Administración</i>. 2014. 59(2): 253-275. 5. Encarnación Ernesto Bobadilla-Soto, Francisco Ernesto Martínez-Castañeda. The Effects of Economic Policies on Mexican Pig and Pork Production. <i>Journal of Agricultural Economics, Extension and Rural Development</i>. 2014. 2(1): 013-022 6. Bobadilla-Soto Encarnación Ernesto, Espinoza-Ortega Angélica, Martínez-Castañeda Francisco Ernesto. Competitividad y rentabilidad en granjas porcinas productoras de lechón. <i>Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias</i>. 2013. 4(1):87-92. 7. Bobadilla-Soto Encarnación Ernesto, Rouco-Yáñez Antonio, Rebollar-Rebollar Samuel, Martínez-Castañeda Francisco Ernesto. Determinación de los costos de producción en granjas productoras de lechones. <i>Revista Mexicana de Agronegocios</i>. 2013. 32:268-279. 8. Gabriela Castro-Castillo, Francisco Ernesto Martínez-Castañeda, Ángel Roberto Martínez Campos y Angélica Espinoza Ortega. Caracterización de la microflora nativa del queso Oaxaca tradicional en tres fases de elaboración. <i>Revista de la Sociedad Venezolana de Microbiología</i>. 2013. 33(2): 105-109 9. <p>Libros</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Martínez-Castañeda Francisco Ernesto y Encarnación Ernesto Bobadilla Soto. Producción porcina en México. Auge y crisis del sector. UAEM. 2013. ISBN: 978-607-422-530-3 		





	<p>Capítulos de Libros</p> <ol style="list-style-type: none">1. Martínez-Castañeda Francisco Ernesto. Sustentabilidad económica de la porcicultura. 115-125. En: Velázquez Contreras Luis Eduardo. Ciencias de la Sustentabilidad. Ed. Pearson. 2015. ISBN: 978-607-32-3346-02. Manuel Ernesto Sosa Urrutia, José Antonio Espinosa García, Francisco Ernesto Martínez Castañeda, Germán Buendía Rodríguez. Comportamiento actual y futuro del subsector pecuario mexicano y su impacto en el resto de la economía. En: Cavallotti Beatriz, Ramírez Benito, Cesín A, Ramírez J. Estudios socioeconómicos y ambientales de la Ganadería. UACH-COLPOS. 2015. ISBN: En trámite.3. Martínez-Castañeda Francisco Ernesto. En los negocios todo es puerco y en el puerco todo es negocio: 20 años del TLCAN. pp 113-142. En: Cavallotti V. B., Ramírez V. B., Cesín V. A., Ramírez J. J. La ganadería mexicana a 20 años del tratado de libre comercio de América del Norte. Ed. UACH-Colpos. México. 2014. ISBN: 968-839-433-4
Tesis dirigidas	<ol style="list-style-type: none">1. M. en C. Mónica Elizama Ruiz Torres. "Indicadores para la evaluación de la sostenibilidad en el ámbito social a nivel de granjas lecheras en el noroeste del Estado de México". Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Universidad Autónoma del Estado de México. Octubre 12, 20152. LCA. Yoko Arzate Orta. "Evaluación de las prácticas y tecnologías para la sustentabilidad ambiental en los sistemas de producción porcina de pequeña escala". Maestría en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Universidad Autónoma del Estado de México. Julio 9, 20153. M. en C. Jesús Armando Salinas Martínez. "Sustentabilidad económica de los sistemas de producción de leche en pequeña escala". Programa de Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Universidad Autónoma del Estado de México. Diciembre 11, 20144. MVZ Leonel Santos Barrios. "indicadores socioeconómicos y su relación con la supervivencia y prevalencia de las unidades de producción de cerdo a pequeña escala" Maestría en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Universidad Autónoma del Estado de México. Diciembre 11, 2014
Proyectos	<ol style="list-style-type: none">1. "Activos técnicos, tangibles y saberes, como instrumentos de sustentabilidad de sistemas de producción ganadera de pequeña y mediana escala en el Norte, Nororiente y Noreste del Estado de México". Programa de Fortalecimiento de la Calidad en Instituciones Educativas. Secretaría de Educación Pública, México. 2015.





Nombre	Humberto Thomé Ortiz	SNI / Nivel	Candidato
Grado e Institución que lo otorga	Doctorado en Ciencias Agrarias: Universidad Autónoma Chapingo	PROMEPE	Perfil deseable
Cuerpo académico y LGAC	CA: Estudios Agroalimentarios LGAC: Turismo Agroalimentario		
Redes de investigación	1. Red Temática Conacyt sobre Sistemas Agroalimentarios Localizados 2. Red internacional de Procesos Participativos, Género y Desarrollo Territorial 3. Red Temática Conacyt Patrimonio Biocultural de México		
Producción científica	Publicaciones: Artículos 1. De Oliveira Santos, E. Maggionni, S. Thomé-Ortiz, H. Aguirre González, N. 2017. Uma Viagem ao Sul: Do 'El Sur', de Borges, ao Roteiro Turístico Rural em Bagé-RS, Brasil/A Travel to South: from 'El Sur', by Borges, to Rural Tourist Rout in Bagé-RS, Brazil. 9 (3): 472-487. 2. Jiménez Ruiz, A., Thomé-Ortiz, H. , Espinoza Ortega, A. y Vizcarra Bordi, I. 2017. Aprovechamiento recreativo de los hongos comestibles silvestres: casos de micoturismo en el mundo con énfasis en México. Bosque. 38 (3): 447-456. 3. Rincón Rubio, A., Vizcarra Bordi, I., Thomé-Ortiz, H. y Gascón Muro, P. 2017. Empoderamiento y feminismo comunitario en la conservación del maíz en México. Estudos Feministas. 25 (3): 1073-1092. 4. Rodríguez Calderón, T., Chávez Mejía, C. Thomé-Ortiz, H. y Miranda Román G. 2017. Elaboración y consumo de tortillas como patrimonio cultural de San Pedro del Rosal, México. Región y Sociedad. 29 (70): 155-179. 5. Escobar López, S., Espinoza Ortega, A., Vizcarra Bordi, I. y Thomé-Ortiz, H. 2017. The consumer of food products in organic markets of central Mexico. British Food Journal. 119 (3): 558-574. 6. Espinoza Ortega, A., Martínez García Carlos, Thomé-Ortiz, H. y Vizcarra Bordi, I. 2016. Motives for food choice of consumers in Central México. British Food Journal. 118 (11): 2744- 2760. 7. Thomé-Ortiz, H. y S. Moctezuma-Pérez. 2016. Leisure Time and Food Memory: An Anthropological Approach to culinary tourism in Central México. Folia Turística. 37:69-83. 8. Thomé-Ortiz, H. 2016. Culinary Heritage and Identity: Leisure Time and its Relationship With the Social Reproduction of Local Food. Journal of Heritage Tourism. (20) 17: 1-11. 9. Renard-Hubert, M. C., y H. Thomé-Ortiz. 2016. Cultural Heritage and Food Identity. The Prehispanic Salt of Zapotitlán Salinas, México. Culture and History Digital Journal. 5 (1): e004. doi:http://dx.doi.org/10.3989/chdj.2016.004. Libros 1. Humberto Thomé Ortiz y Ángel Roberto Martínez Campos (Coords.) (2017). Calificación, Valorización y Turismo. Ciudad de México, México: Colofón. En Prensa (ISBN 978-607-8563-39-5) 2. Humberto Thomé Ortiz , Eurico de Oliveira Santos, Humberto Thomé Ortiz y Antonio Noé Aguirre González. (2017). História, Cultura e Turismo no México. Ciudad de México, México: Colofón. En prensa (ISBN 978-607-8563-39-5)		





607-8563-56-2).

3. William Gómez Demetrio y **Humberto Thomé Ortiz** (Coords.) (2017). Estudios de caso sobre Ciencias Agropecuarias y Rurales en el Siglo XXI. Ciudad de México, México: Colofón. En prensa (ISBN 978-607-8563-02-9).

Capítulos

1. **Thomé-Ortiz, H.** 2018. Information Mycological Systems and Traditional Ecological Knowledge: The Case of Mycological Tourism in Central Mexico. In: Rodriguez, J., Ramos C., Cardoso, P. y Henriques, C. (Coords). Handbook of Research on Technological Developments for Cultural Heritage and eTourism Applications. USA: IGI Global. ISBN. 9781522529279.
2. **Thomé-Ortiz, H.**, A. E. Jiménez-Ruíz e I. Vizcarra Bordi. 2016. Turismo micológico y etnoconocimiento: escenarios de desarrollo local en espacios forestales. En: Rérez-Garcés, R., E. Espinoza Ayala y O. Terán-Varela. Seguridad Alimentaria, actores territoriales y desarrollo endógeno. Laberinto: México. pp. 107-132. ISBN.978-607-9695-54-5
3. **Thomé-Ortiz, H.** 2016. Turismo rural y sustentabilidad. El caso del turismo micológico en el Estado de México. en: Carreño-Melendez, F. y A. Vázquez, G. (Coords.). Ambiente y patrimonio cultural. CEDES: México. pp.43-71. ISBN:978-607-422-691-1
4. **Thomé-Ortiz, H.** 2015. ¿El turismo rural es una opción para el bosque mesófilo de montaña?: En: Tejeda-Sartorius, O. y M.A.A. Téllez.Velasco. El bosque mesófilo de montaña y sus orquídeas. Colegio de Posgraduados: México. pp. 54-63. ISBN 978-607-715-289-7
5. López-Moreno, I. y **H. Thomé-Ortiz.** 2015. Los Pueblos Mágicos como enclaves territoriales: El caso de Tequisquiapan y la ruta del Queso y el Vino de Querétaro. En: Hernández-Mar, R. (Coord.). Pueblos Mágicos: Discursos y Realidades. Una mirada desde las políticas públicas y la gobernanza. Juan Pablos: México. pp. 303-325. ISBN:978-607-711-315-7
6. **Thomé-Ortiz, H.**, I. Vizcarra-Bordi, M.C. Chávez-Mejía y F. Herrera-Tapia. 2015. Turismo agroalimentario y desarrollo local, nuevos escenarios de investigación-acción en el medio rural mexiquense. En: Chávez-Mejía, M.C. y F. Herrera-Tapia. (Coords.). Procesos Sociales en el Medio Rural. Acercamientos teóricos y experiencias de investigación. UAEM: México. pp.: 159-197. ISBN: 978-607-422-608-9
7. Vizcarra-Bordi, I. y **H. Thomé-Ortiz.** 2014. La construcción de los sistemas agroalimentarios (caso maíz). Retos y perspectivas teórico metodológicas para un abordaje transdisciplinario. En: Gascón-Muro, P., M.R. Guerra González e I. Vizcarra- Bordi. Reflexiones en torno a la complejidad y la transdisciplina. UAM-Lerma, UAEM. Pp. 165-184. ISBN 978-607-28-0092-2

Ponencias

1. 3er. Coloquio Nacional de Turismo Sustentable: Discusiones Teóricas Multidisciplinarias
"Discusiones Teóricas del Turismo Sustentable"
Centro Universitario UAEM Temascaltepec.
30 al 31 de agosto de 2017.
2. INVETUR Conferencia Internacional, co creando el futuro del turismo.
Prácticas del enoturismo, conceptualización de regiones y rutas de
y vinos.
Universida de Aveiro Portugal del 17 al 19 de mayo de 2017
3. ICOT 2017 Chiang Mai





	<p>The Organising and Scientific Communities of the ICOT 2017 Conference in Chiang Mai Tailand, 28 de junio.</p> <p>4. Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR), Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario Reestructuración del programa por competencia de la unidad de aprendizaje "Cadenas Agrícolas y Agroalimentarias" Campus El Cerrillo 22 de enero de 2018.</p>
Tesis dirigidas	<ol style="list-style-type: none">1. Thania Vanessa Ramos Zúniga. "Diseño de circuitos turísticos como estrategia de innovación territorial en Amanalco, Estado de México". Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Universidad Autónoma del Estado de México. 25 de Febrero de 20152. Luis Ángel López Mathamba. "Sendero interpretativo del paisaje alimentario Matlatzinca". Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Universidad Autónoma del Estado de México. 4 de Marzo de 20153. Elizabeth Janet Sánchez Benítez. "La imagen territorial como estrategia de desarrollo. Intermediaciones entre la producción y el consumo en el turismo agroalimentario". Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Universidad Autónoma del Estado de México.4. Fabiola Murguía Salas. "Plan de Negocios para una propuesta micoturística en el ANPFF del Nevado de Toluca". Programa de Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Universidad Autónoma del Estado de México. 14 de Diciembre de 2017.5. José Iván Ramírez Ortega. "Micogastronomía como alternativa de desarrollo territorial en el ANPFF del Nevado de Toluca". Programa de Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Universidad Autónoma del Estado de México. 11 de Diciembre de 2017.6. Stephany Molina Castillo. "Conocimiento tradicional ecológico como capital cultural incorporado en el turismo micológico en la zona forestal del Estado de México". Maestría en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Universidad Autónoma del Estado de México. 13 de julio de 20177. Jiménez Ruiz Andrea Eburne. "Los hongos comestibles silvestres como categoría de desarrollo. Vinculaciones entre turismo y alimentos en espacios forestales del Estado de México". Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Universidad Autónoma del Estado de México. 5 de Diciembre de 2017.8. De Jesús Contreras Daniel. "Construcción epistemológica del turismo agroalimentario y sus implicaciones prácticas para el desarrollo rural". Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Universidad Autónoma del Estado de México. (En proceso)9. Sandra Blas Yañez. "Patrimonialización del agave pulquero: entre los discursos institucionalizados y la experiencia de los productores". Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Universidad Autónoma del Estado de México. (En proceso).
Proyectos	<ol style="list-style-type: none">1. 2014 Proyecto de Ciencia Básica, "Laboratorio social de micoturismo: Los hongos comestibles silvestres y sus escenarios turísticos".2. 2014 El turismo agroalimentario y sus perspectivas de desarrollo local, organización colectiva y activación territorial en el Estado de México SEP, PROMEP.





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

	<ol style="list-style-type: none">3. 2015 Líder del Cuerpo Académico en Procesos Sociales en el Medio Rural del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la UAEM.
Reconocimientos obtenidos	<ol style="list-style-type: none">1. 2014 Premio Arturo Frago Urbina, de la Universidad Autónoma de Chapingo.2. 2016-2018 Candidato a Investigador Nacional por parte del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) y el Sistema Nacional de Investigadores (SNI).3. Reconocimiento por ser Egresado Distinguido de la Universidad Autónoma Chapingo y miembro del SNI otorgado por el CONACYT Universidad Autónoma de Chapingo 23 de noviembre de 2017.4. Coordinador de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario 2017.
Movilidad	2014 Universidade De Caxias do Sul Brasil



SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Nombre	Luis Brunett Pérez	SNI / Nivel 1	No 39391
Grado e Institución que lo otorga	Doctorado por la UNAM	PROMEP	Perfil
Cuerpo académico y LGAC	CA: Producción animal campesina LGAC: producción animal campesina		
Producción científica	Publicaciones <ol style="list-style-type: none">1. L. B Pérez, C González, L García. 2005. Evaluación de la sustentabilidad de dos agroecosistemas campesinos de producción de maíz y leche, utilizando indicadores. <i>Livestock Res. Rural Dev.</i> 17 (7).2. Carlos E González Esquivel, Héctor Ríos Granados, Luis Brunett Pérez, Sergio Zamorano Camiro, César I Villa Méndez. 2006. ¿Es posible evaluar la dimensión social de la sustentabilidad? Aplicación de una metodología en dos comunidades campesinas del valle de Toluca, México. <i>Convergencia</i>: 13 (40): 107-129.3. Carlos Ruiz Guevara, Luis Arturo Garcia Hernandez, Carlos Hector Avila Bello, Luis Brunett Perez. 2008. Sustentabilidad financiera: el caso de una empresa ganadera de bovino de doble propósito. <i>Revista Mexicana de Agronegocios</i>. 12 (22)4. Omar Ernesto Terán-Varela, Ranulfo Pérez-Garcés, Luis Brunett-Pérez, Luis Adrián Mejía-Quintanar. 2011. Public Health Institutions' social responsibility (the case of Rehabilitation and Social Integration Center in the east side of the State of Mexico). <i>Revista Gerencia y Políticas de Salud</i>. 10 (21): 48-59.5. Darío Castillo Rodríguez, María Tapia Rodríguez, Luis Brunett Pérez, Ofelia Márquez Molina, Omar Terán, Enrique Espinosa Ayala. 2012. Evaluación de la sustentabilidad social, económica y productiva de dos agroecosistemas de producción de leche en pequeña escala en el municipio de Amecameca. <i>Revista Científica UDO Agrícola</i>. 12 (3): 690-704.6. Laura D Rueda-Quiroz, Luis Brunett-Pérez, Enrique Espinosa-Ayala, Tizbe T Arteaga-Reyes Gestión hídrica en el sistema familiar lácteo de la subcuenca Amecameca en el estado de México. Publicado en revista <i>Agricultura, sociedad y Desarrollo</i>, 20157. Miguel Ángel Silva Salas, María Guadalupe Torres Cardona, Luis Brunett Pérez, J Jesús Germán Peralta Ortiz, María del Rosario Jiménez-Badillo Evaluación de bienestar de vacas lecheras en sistema de producción a pequeña escala aplicando el protocolo propuesto por Welfare Quality® Publicado en revista <i>Ciencia Pecuaria</i>, 2017.		
Tesis dirigidas	<ol style="list-style-type: none">1. El marketing rural como proceso de intervención en los sistemas agroalimentarios localizados SIAL. (MARDTYTA, 2016, Tutor adjunto)2. Estimación de las pérdidas económicas por abortos en la lechería en pequeña escala en el sur oriente del Estado de México. (PCARN, Doctorado, 2013)3. Análisis de la gestión hídrica en el sistema de producción de leche en pequeña escala en la subcuenca de Amecameca estado de México (PCARN, MAESTRÍA, 20113)		
Reconocimientos obtenidos	Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I		





Nombre	María Cristina Chávez Mejía	SNI / Nivel	Si/II
Grado e Institución que lo otorga	PhD. Universidad de East Anglia, Inglaterra	PROMEP	Perfil
Cuerpo académico y LGAC	CA: Procesos Sociales en el Medio Rural. LGAC: Procesos Sociales en el Medio Rural.		
Producción científica	Publicaciones <ol style="list-style-type: none">1. Fabiana Sánchez Plata y Cristina Chávez Mejía (2012). Idioma y saberes otomíes: rescate y práctica en la vida cotidiana. <i>Pueblos y Fronteras</i>, 7(14):151-173.2. Acela Montes de Oca Hernández, Jacinta Palerm-Viqueira y Cristina Chávez Mejía (2012). El sistema de riego Tepetitlán, México. Mejoras en la distribución del agua a partir de la transferencia, <i>Tecnología y ciencias del agua</i>, 3(1):77-101.3. Acela Montes de Oca Hernández, Cristina Chávez Mejía, y Francisco Guízar, Vázquez e Ivonne Vizcarra Bordi (2012). Conflicto por el agua en el sistema de riego Tepetitlán después de la transferencia. <i>Región y sociedad</i>, 24(53):91-118.4. Jasso- Arriaga, X., Martínez-Campos, R., Gheno-Heredia, Y., Chávez-Mejía, C., Arteaga-Reyes, T. y Martínez-García. C.G. (2013). Escenarios y modelos de usos-suelo dentro de un área natural protegida: ejido de San Antonio Acahualco. <i>Agricultura, sociedad y desarrollo</i>, 10(3): 265-282.5. Jesús Castillo Nonato y Cristina Chávez Mejía (2013). Caracterización campesina del manejo y uso de la diversidad de maíces en San Felipe del Progreso, Estado de México. <i>Agricultura, sociedad y desarrollo</i>, 10(1):23-38.6. Laura White-Olascoaga, José Isabel Juan-Pérez, Cristina Chávez Mejía y Jesús Gastón Gutiérrez-Cedillo. (2013). Flora medicinal en San Nicolás, municipio de Malinalco, Estado de México. <i>Polibotánica</i>, 35:173-206.7. Cristina Chávez, Laura White, Sergio Moctezuma y Francisco Herrera (2017). Prácticas curativas y plantas medicinales: un acercamiento a la etnomedicina de San Nicolás, México. <i>Cuadernos Geográficos</i>, 56(2): 26 - 47.8. Teresita de Jesús Rodríguez Calderón, Cristina Chávez Mejía, Humberto Thomé Ortiz y Guillermo Miranda Román (2017). Elaboración y consumo de tortillas como patrimonio cultural de San Pedro del Rosal, México. <i>Región y Sociedad</i>, 29(70):155-179.9. Laura White Olascoaga, Cristina Chávez Mejía y David Mondragón (2017). Análisis del estrato arbóreo de agroecosistemas en una zona de transición ecológica. <i>Ecosistemas y Recursos Agropecuarios</i> 4(11):255-264.10. Cristina Chávez, Juan Luis Ramírez y Jhoanna Guadarrama (2016). Territorio e identidad mazahua en la fiesta patronal de San Pablo Tlalchichilpa, Estado de México. <i>Revista de Geografía Agrícola</i>, 57(4):35-46. Capítulos de libro <ol style="list-style-type: none">1.- José Isabel Juan Pérez y Cristina Chávez Mejía (2013). Influencia de las variaciones climáticas en los agroecosistemas familiares de una zona de transición		





	<p>ecológica del subtrópico mexicano. En: Rivera, H., G. y Loza, T., M. (coord.) pp. 73-88. Cambio climático. Impactos y previsiones en el medio rural del Estado de México. Universidad Autónoma del Estado de México y Porrúa, México, México.</p> <p>2.- Herrera, T. F. y Chávez, M. C (2013). Construcción social y disciplinar de la noción de desarrollo. En: González O., F. y Aguado L., E. (coord.), pp 21-44. Escalas del conocimiento. Las formas de construcción del objeto de estudio en las disciplinas sociales, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.</p> <p>3.- Gregoria Rodríguez Muñoz y Cristina Chávez Mejía. (2014). Conocimientos ambientales femeninos. En: Vizcarra, B. I (comp.) pp La feminización del campo mexicano en el siglo XXI. Localismos, transnacionalismos y protagonismos. Plaza y Valdés, UAEMex.</p> <p>4.- Jesús Gastón Gutiérrez Cedillo, José Isabel Juan Pérez, María Cristina Chávez Mejía, Xanat Antonio Némiga y Elena Alvarado García. (2013). Los recursos naturales en la región mazahua: conocimiento y tradición ecológica. En: Skoczek M. (ed).pp. 93-110. Transformaciones ambientales y socioeconómicas en la región Mazahua, México. Universidad de Varsovia.</p> <p>5.- Ivonne Vizcarra Bordi, María Cristina Chávez Mejía y Gabino Nava Bernal. El maíz mesoamericano y sus límites conceptuales en la multiperspectiva (agrobiodiversidad, género, étnica y social). La experiencia mazahua. ((2013). Los recursos naturales en la región mazahua: conocimiento y tradición ecológica. En: Skoczek M. (ed). Pp. 133-148. Transformaciones ambientales y socioeconómicas en la región Mazahua, México. Universidad de Varsovia.</p> <p>6.- José Isabel Juan Pérez, Jesús Gastón Gutiérrez Cedillo y María Cristina Chávez Mejía (2013). Procesos de cambio de uso del suelo en la porción noroccidental del Estado de México: 2005-2010. Implicaciones y consecuencias para las familias mazahuas. En: Skoczek M. (ed). Pp. 149-160. Transformaciones ambientales y socioeconómicas en la región Mazahua, México. Universidad de Varsovia.</p>
	<p>Ponencias Ninguna</p>
<p>Tesis dirigidas</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Tutora académica. Acela Montes de Oca Hernández (2012). Continuidad, ruptura y conflicto en las organizaciones sociales del sistema de riego Tepetitlán. Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la UAEM.2. Tutora académica. Jesús Castillo Nonato (2012). Agrobiodiversidad campesina: Milpas de temporal y riego en San Pedro el Alto y San Pablo Tlalchichilpa, Estado de México. Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la UAEM.3. Tutora adjunta. Encarnación Ernesto Bobadilla Soto (2012). Competitividad en la porcicultura de pequeña y mediana escala en el centro del Estado de México. Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la UAEM.4. Tutora adjunta. Elizabeth Guadalupe Chong González (2013). Mercado de Trabajo Rural en el Municipio de Coatepec Harinas, Estado de México. Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la UAEM.5. Directora de Laura White Olascoaga (2013). Conocimiento tradicional de los recursos vegetales: plantas medicinales y huertos familiares. Una aproximación teórica metodológica. Doctorado en Ciencias Ambientales de la UAEM.6. Tutora académica de Alicia Yaneth Vásquez González (2013). Patrimonio biocultural: la milpa en San Pedro el Alto, Temascalcingo, Estado de México. Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

	<p>Naturales de la UAEM.</p> <ol style="list-style-type: none">7. Tutora académica de Teresita de Jesús Rodríguez Calderón. (2015). El patrimonio gastronómico de San Pedro del Rosal: Atlacomulco. Estado de México. A partir de los productos agrícolas de la milpa. Maestría del Posgrado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la UAEM.8. Tutora académica. Melissa Reyes Carcaño (2014). Propuesta para mejorar la comercialización del bordado artesanal mazahua. El caso de Felipe Santiago, municipio de Villa de Allende, Estado de México. Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario de la UAEM.9. Tutora adjunta. Juan Antonio Hernández Martínez (2014). Papel y contribución de las organizaciones de la sociedad civil en la gestión del desarrollo rural de los municipios del Estado de México. Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la UAEM.10. Tutora académica. Noel Bastida Muñoz. (2014). La milpa y el cambio de uso de suelo, un análisis actual en Santa Ana Ixtlahuaca, Estado de México. Maestría en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Universidad Autónoma del Estado de México.
Reconocimientos obtenidos	Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel II



SECRETARÍA DE INVESTIGACION
Y ESTUDIOS AVANZADOS



Nombre	William Gómez Demetrio	SNI / Nivel	Candidato
Grado e Institución que lo otorga	Doctorado: Universidad Autónoma del Estado de México	PROMEP	Si
Cuerpo académico y LGAC	CA: Procesos sociales en el medio rural LGAC: Procesos Sociales en el medio rural		
Redes de investigación	Procesos Participativos Genero y Desarrollo Territorial Red de Investigadores por la Sustentabilidad		
Producción científica	<p>Publicaciones</p> <p>Artículos</p> <ol style="list-style-type: none">1. Marisol Basilio Peña, William Gómez Demetrio, Francisco Herrera Tapia y María Cristina Chávez Mejía (2018). La producción de maíz en un municipio rururbano del Estado de México. Acta Universitaria. Aceptado para publicación.2. William Gómez Demetrio, Ernesto Sánchez Vera, Angelica Espinoza Ortega y Francisco Herrera Tapia (2013). El papel de los activos productivos en modos de vida rurales del estado de México. La obtención de indicadores. Convergencia, 20 (62), vol.20, 71-105. <p>Capítulos</p> <ol style="list-style-type: none">1. José Merced Téllez Silva, William Gómez Demetrio, Francisco Herrera Tapia y María Cristina Chávez Mejía (2018). Implicaciones de la Cruzada Nacional contra el Hambre en la gestión de los territorios rurales en México. En Mireya Valencia; Catia Grisa, Iván Tartaruga y Cesar Ramírez (Coords.), Gestão Territorial para o Desenvolvimento Rural: mudanças e desafios. En prensa2. Leonel Santos Barrios, Francisco E. Martínez Castañeda, William Gomez Demetrio, Ernesto Sánchez Vera y Monica E. Ruiz Torres (2017). Percepciones de bienestar social relacionadas con la producción de cerdo de traspatio en zonas peri-urbanas. En Beatriz Cavallotti, Alfredo Cesín y Benito Ramírez (Coords.). Estudios sociales y económicos de la producción pecuaria. Chapingo, México: Universidad Autónoma Chapingo.3. Francisco Herrera Tapia y William Gómez Demetrio (2017). La Ley de Desarrollo Rural Sustentable de México: notas sobre contenido y aplicación. En Fabio Rodrigo Leiva (Ed.), territorio en hilo: Desarrollo rural para el postconflicto, Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.4. William Gómez Demetrio (2016). Importancia de la participación comunitaria en la gestión y éxito de programas agropecuarios. En Norma Baca Tavira, Francisco Herrera Tapia y Renato Salas Alfa (Coords.), Procesos Participativos, Desarrollo y Género en México. Buenos Aires, Argentina: MNEMOSYNE.		





5. Daniel Hernández Valenzuela, Ernesto Sánchez Vera, **William Gómez Demetrio** y Carlos Galdino Martínez García (2016). Funcionalidad de la ganadería en las estrategias socioeconómicas de los hogares que habitan áreas protegidas de montaña. En Beatriz Cavallotti, Benito Ramírez y Alfredo Cesín (Coords.). Ganadería, sociedad y recursos naturales, Chapingo, México: Universidad Autónoma Chapingo.
6. **William Gómez Demetrio** (2015). El sector rural y la cruzada contra el hambre en el Estado de México. En Chávez Mejía Cristina y Herrera Tapia Francisco (Coords.), Procesos sociales en el medio rural: Acercamientos teóricos y experiencias de investigación. Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México.

Libros

1. Luis Brunett Pérez, **William Gómez Demetrio**, María del Carmen Gutiérrez Castillo, Pedro Saldívar Iglesias y Enrique Jaimes Arriaga (Coords.) (2017). Sustentabilidad agropecuaria: experiencias de investigación para el desarrollo agropecuario, forestal y rural. Ciudad de México, México: Colofón. En prensa (ISBN 978-607-8563-01-2).
2. **William Gómez Demetrio** y Humberto Thomé Ortiz (Coords.) (2017). Estudios de caso sobre Ciencias Agropecuarias y Rurales en el Siglo XXI. Ciudad de México, México: Colofón. En prensa (ISBN 978-607-8563-02-9).

Ponencias

Nacionales:

1. Institución Organizadora: Asociación Mexicana de Estudios Rurales
Evento: 11 congreso Nacional "Marejadas rurales y luchas por la vida"
Trabajo: Implicaciones sociopolíticas y económicas de los subsidios municipales para la producción de maíz en Chiautla, Estado de México
Lugar: Bahía de Bandera, Nayarit, México
Fecha: del 20 al 23 de junio de 2017
2. Institución Organizadora: Universidad Autónoma Chapingo
Evento: XVI Congreso Nacional de Investigación Socioeconómica y Ambiental de la Producción Pecuaria
Trabajo: Evaluación productiva y económica del programa de repoblación de vientres ovinos F1 en unidades económicas rurales de Ocoyoacac, Estado de México
Lugar: Chapingo, Estado de México
Fecha: 26, 27 y 28 de octubre de 2016
3. Institución Organizadora: Asociación Mexicana de Estudios Rurales
Evento: 10 Congreso de la Asociación Mexicana de Estudios Rurales
Trabajo: La cruzada nacional contra el hambre y sus implicaciones





en los modos de vida rurales.

Lugar: Toluca, México.

Fecha: del 23 al 26 de junio de 2015.

4. Institución Organizadora: CEDES UAEM
Evento: Congreso Internacional Desarrollo Sustentable: Enfoques, aplicaciones y perspectivas.
Trabajo: los programas de empleo temporal en el desarrollo local de comunidades rurales ubicadas en áreas naturales protegida
Lugar: Toluca, México.
Fecha: del 5 al 7 de noviembre de 2014.
5. Institución Organizadora: CICSyH-ICAR UAEM
Evento: Seminario Desarrollo, género y procesos participativos.
Trabajo: importancia de la participación comunitaria en la gestión y éxito de programas agropecuarios
Lugar: Toluca, México.
Fecha: del 5 al 7 de noviembre de 2014.

Internacionales

6. Institución Organizadora: Universidad Mayor de San Simón
Evento: Foro Internacional "Transformación del Sistema Agrario en México y Bolivia"
Trabajo: Modos de vida e investigación participativa en el centro de México.
Lugar: Cochabamba, Bolivia.
Fecha: 16 y 17 de noviembre de 2017.
7. Institución Organizadora: Fundación para la conservación del Bosque Chiquitano
Evento: Foro Internacional "Transformación del Sistema Agrario en México y Bolivia"
Trabajo: Políticas públicas para la conservación de bosques en Mexico
Lugar: Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.
Fecha: 13 de noviembre de 2017.
8. Institución Organizadora: Rete Brasil, Red GTD México y Red GTD Paz Colombia.
Evento: III Congreso Internacional Gestão Territorial para o Desenvolvimento Rural.
Trabajo: Implicaciones de la Cruzada Nacional contra el Hambre en la Gestión de Territorios Rurales en México.
Fecha: 10 de noviembre de 2016.
9. Institución Organizadora: UCD School of Agriculture and Food Science
Evento: International Comparative Rural Policy Studies Summer Institute
Trabajo: Conservation Policy in rural Mexico
Lugar: Dublin, Ireland
Fecha: 27 de junio al 4 de julio de 2015.





	<p>10. Institución Organizadora: Universidad de Granma Evento: V Congreso Cubano de Desarrollo Local Trabajo: El papel de la CNCH en el desarrollo rural sustentable del Valle de Toluca: Acción y efectos en las zonas rurales de San Pablo Autopan y San Cristobal Huichochitlán Lugar: Bayamo, Cuba Fecha: 6 de marzo de 2015.</p>
<p>Tesis dirigidas</p>	<p>En proceso:</p> <ol style="list-style-type: none">1. José Merced Téllez Silva. Participación comunitaria y desarrollo local. Estudio de caso de los comités comunitarios de la cruzada contra el hambre en el Estado de México. Doctorado en Ciencias Agropecuaria y Recursos Naturales. Tutor académico.2. Adriana Meza Sosa. Generación de estrategias de mejora en el sistema de producción de agave mezcalero en la comunidad de San José Chalmita, Tenancingo, Estado de México. Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Tutor académico.3. Edisa Alejo Peralta. Propuesta de Desarrollo Comunitario Sustentable: mujeres indígenas artesanas en Pate Mula de los Cedros, Municipio San José del Rincón. Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Tutor académico.4. Carlos Rubén Aguilar Gómez. Análisis de la aceptabilidad social de los Pagos Diferenciados por Servicios Ambientales Hidrológicos en el Área de Protección de Flora y Fauna Nevado de Toluca. Doctorado en Ciencias Agropecuaria y Recursos Naturales. Tutor Adjunto.5. Daniel Hernández Valenzuela. Los modos de vida en el Área Natural Protegida Nevado de Toluca: Perspectivas socioeconómicas y productivas de la ganadería. Doctorado en Ciencias Agropecuaria y Recursos Naturales. Tutor Adjunto. <p>Concluidas:</p> <p>Maestría</p> <ol style="list-style-type: none">6. Diana Paola Ramírez Gómez (22/06/2017). Viabilidad técnica, económica y financiera de una botana de maíz cacahuazintle en Calimaya, Estado de México. Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Tutor adjunto.7. Marisol Bacilio Peña (25/11/2016). Construcción de una propuesta de desarrollo territorial con base en la cadena agroalimentaria de maíz en el municipio de Chiautla, Estado de México. Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Tutor académico.8. Liliana Huitrón Gutiérrez (02/06/2016). Evaluación de unidades de producción campesinas intervenidas por un programa de desarrollo





	<p>rural, mediante indicadores de sustentabilidad en el municipio de Ixtlahuaca, Estado de México. Maestría en Ciencias Agropecuaria y Recursos Naturales. Tutor Adjunto.</p> <p>9. Norma Medina Arias (29/04/2016). Retos y dificultades en la comercialización de papa, en la comunidad de San Miguel Balderas, Estado de México. Generación de estrategias colectivas para el desarrollo territorial. Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Tutor adjunto.</p> <p>10. Erika Verónica Rodríguez Díaz. (30/03/2016). Etnoturismo como estrategia de desarrollo local en Jiquipilco el viejo, Temoaya Estado de México. Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Tutor académico.</p> <p>11. Daniel Villegas Martínez (10/02/2016). Turismo rural como estrategia de desarrollo local en Isidro Fabela y la región de monte alto, Estado de México. Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Tutor adjunto.</p> <p>Licenciatura:</p> <p>12. Israel Oyorzaba Astivia y Luis Ángel Flores Hernández (08-12-2017). Evaluación productiva y económica de la repoblación de vientres ovinos F1. Caso Ocoyoacac, Estado de México. Licenciatura en Ingeniero agrónomo Industrial. Codirector.</p>
<p>Proyectos</p>	<p>Concluidos</p> <p>11. Título: Análisis del papel de las actividades agropecuarias en el combate a la pobreza en el medio rural mexiquense Fuente de financiamiento: PRODEP Clave: DSA/103.5/15/3057 Tipo de participación: Responsable técnico Fecha de finiquito: 7 de diciembre 2017.</p> <p>12. Título: La cruzada nacional contra el hambre: efectos tempranos en zonas rurales del Estado de México Fuente de financiamiento: UAEM Clave: 3774/2014/CID Tipo de participación: Responsable técnico Fecha de finiquito: 5 de agosto 2016.</p> <p>13. Título: Ganadería, modos de vida y paisaje en el Área de Protección de Flora y Fauna Nevado de Toluca: Interacciones y co-evolución desde los inicios del siglo XX. Fuente de financiamiento: UAEM Clave: 3785/2014/CID Tipo de participación: Colaborador Fecha de finiquito: 15 de octubre 2016.</p> <p>14. Título: Análisis metodológico para el diseño y evaluación proyectos de desarrollo en zonas rurales a partir de un enfoque territorial.</p>





	<p>Fuente de financiamiento: UAEM Clave: 3551/2013CHT Tipo de participación: Colaborador Fecha de finiquito: 15 de octubre 2014.</p> <p>Vigentes:</p> <p>15. Título: Prototipos Regionales para la seguridad y la soberanía alimentaria y el combate a la pobreza. Un enfoque territorial Fuente de financiamiento: CONACYT Clave: 4433/2017C Tipo de participación: Corresponsable Vigencia: 02-03-2017 – 02-03-2019</p> <p>16. Título: Recursos alimentarios locales y seguridad alimentaria en comunidades campesinas del Estado de México Fuente de financiamiento: Sin financiamiento Clave: 4227/2017C Tipo de participación: Corresponsable Vigencia: 05-12-2016 – 05-12-2018</p> <p>17. Título: Comunicación de innovaciones agropecuarias a partir del uso de Tecnologías de Información y Comunicación (TIC's), en sistemas de producción de leche en pequeña escala Fuente de financiamiento: Sin financiamiento Clave: 4324/2017/CI Tipo de participación: Colaborador Vigencia: 01-06-2017 – 01-06-2016</p> <p>18. Título: Biodiversidad y servicios ambientales en una cuenca periurbana de la Ciudad de México. Estrategias de valoración económica, conservación y aprovechamiento sustentable Fuente de financiamiento: CONACYT Clave: 4215/2016C Tipo de participación: Colaborador Vigencia: 16-06-2016 – 15 -02 - 2019</p>
Reconocimientos obtenidos	<ol style="list-style-type: none">1. Enero 2015- diciembre 2019. Sistema Nacional de Investigadores Nivel C.2. Junio 2015- junio 2019. Perfil Deseable PRODEP3. Agosto 2012. Presea Ignacio Manuel Altamirano. Mejor promedio en estudios de Doctorado. Universidad Autónoma del Estado de México.
Movilidad	<ol style="list-style-type: none">1. Institución: University College Dublin, the National University of Ireland - Galway and Teagasc, the Irish Agriculture and Food Development Authority. 12th International Comparative Policy Studies Summer Institute Lugar: Galway and Dublin, Ireland





Universidad Autónoma del Estado de México

UAEM

	<p>Fechas: 21 junio – 4 julio 2015</p> <p>2. Institución: Université Toulouse I Sciences Sociales Lugar: Toulouse, Francia Instituto: LEREPS Laboratoire d'Étude et de Recherche sur l'Économie, les Politiques et les Systèmes sociaux Fechas: 5 de abril 2010 al 2 de junio de 2010.</p>
--	--



12.3 Cuadro comparativo del Plan de Estudios Vigente y la Nueva Propuesta

Criterio	Plan vigente	Reestructuración
<i>Sustitución de diplomados por programa estructurado con trayectoria flexible.</i>	<i>3 diplomados no seriadados constituidos por unidades de aprendizaje agrupadas por línea de generación y aplicación de conocimiento</i>	<i>Programa semestral flexible con unidades de aprendizaje básicas, disciplinarias y optativas. Las unidades optativas se toman conforme a la trayectoria curricular e interés del alumno.</i>
Modificación del número de Unidades de Aprendizaje. Se fusionan y actualizan varias Unidades de Aprendizaje.	21 UA	13 UA
Modificación del número de créditos.	100 créditos	110 créditos
Evaluación y seguimiento semestral del trabajo terminal de grado.	Evaluación y seguimiento del Trabajo Terminal de Grado solo en el 4° semestre	Evaluación y seguimiento semestral de los avances del trabajo terminal de grado y coloquio
Cambio de Tipo de sede.	Multisede	Multi dependencia

