



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

CARRERA: INGENIERÍA DE EMPRESAS

TRABAJO DE TITULACIÓN

TIPO: Proyecto de investigación

Previo a la obtención del Título de:

INGENIERO DE EMPRESAS

TEMA:

PLAN ESTRATÉGICO DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA FACULTAD DE SALUD PÚBLICA, DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, PERÍODO 2018-2022.

AUTOR:

SEGUNDO RICARDO NAULA NAULA

RIOBAMBA – ECUADOR

2018

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

Certificamos que el presente trabajo de titulación ha sido desarrollado por la Sr. SEGUNDO RICARDO NAULA NAULA, quien ha cumplido con las normas de investigación científica y una vez analizado su contenido, se autoriza su presentación.

.....

Ing. Edison Vinicio Calderón Morán

DIRECTOR

.....

Ing. José Gabriel Pilaguano Mendoza

MIEMBRO

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, SEGUNDO RICARDO NAULA NAULA, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente, están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 18 Mayo del 2018

.....

SEGUNDO RICARDO NAULA NAULA

CC: 060457141-4

DEDICATORIA

A Dios, por permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida, y a la vez por haber permitido culminar mis estudios y haber dado sabiduría, inteligencia y fortaleza para lograr mis metas y objetivos, y a mis padres, a mis hermanos, a mi esposa y a mi hijo Jair Naula por sus apoyos incondicionales, sus motivaciones constante, por sus valores, sus consejos de cada uno de ante mencionados quienes fueron mi pilar fundamental que me han permitido ser una persona de bien.

SEGUNDO RICARDO NAULA NAULA

AGRADECIMIENTO

En primer lugar doy gracias a Dios, por haberme dado fuerza y valor para culminar esta etapa de mi vida, y a la vez agradezco a la Carrera de Gastronomía de la Facultad de Salud Pública, de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo “ESPOCH” por brindarme toda la información necesaria. Al Ing. Édison Calderón. Director del trabajo de titulación; al Ing. Gabriel Pilaguano, miembro de la misma, que con sus enseñanzas me guiaron para la realización del presente trabajo. Finalmente agradezco a mis padres, a mis hermanos, a mi esposa y a mi hijo quienes guiaron para llegar a la meta.

SEGUNDO RICARDO NAULA NAULA

ÍNDICE DE CONTENIDO

Portada	i
Certificación del tribunal	ii
Declaración de autenticidad.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Índice de contenido.....	vi
Índice de tablas	ix
Índice de gráficos.....	xii
Índice de anexos.....	xiii
Resumen.....	xiv
Abstract.....	xv
Introducción	1
CAPÍTULO I: EL PROBLEMA.....	2
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
1.1.1. Formulación del problema.....	3
1.1.2. Delimitación del problema	3
1.2. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA:.....	3
1.3. OBJETIVOS	4
1.3.1. OBJETIVOS GENERAL	4
1.3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS	4
CAPÍTULO II: MARCO TEORICO – CONCEPTUAL.	5
2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	5
2.1.1. Antecedentes Históricos	5
2.2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	8
2.2.1. Los planes	8
2.2.2. Importancia de los planes	8
2.2.3. Principios	9
2.2.4. Estrategia	10
2.2.5. Estrategia y el tiempo	10
2.2.6. Niveles de estrategia.....	11
2.2.7. Desafío de implementación de la estrategia	12

2.2.8.	Planificar.....	12
2.2.9.	Tipos y niveles de planificación.	12
2.2.10.	Planificación	13
2.2.11.	El direccionamiento estratégico.....	13
2.2.12.	Planificación estratégica	14
2.2.13.	Características de la planificación	14
2.2.14.	Etapas del proceso de planeación estratégica	16
2.2.15.	Requerimientos para la elaboración de la planificación estratégica.	17
2.2.16.	Análisis FODA.	18
2.2.17.	¿Cómo realizarlo?.....	18
2.2.18.	Diagnostico estratégico.....	22
2.3.	IDEA A DEFENDER	22
2.3.1.	Idea a Defender.....	22
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO.....		23
3.1.	MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	23
3.2.	TIPOS DE INVESTIGACIÓN	23
3.2.1.	Investigación Exploratoria:.....	23
3.2.2.	Investigación Descriptiva:	23
3.2.3.	Investigación documental	24
3.3.	POBLACIÓN Y MUESTRA.....	24
3.4.	MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.....	25
3.4.1.	Métodos	25
3.4.2.	Técnicas	26
3.4.3.	Instrumentos	27
3.5.	RESULTADOS.....	28
3.5.1.	Encuestas realizadas a los estudiantes:.....	30
3.5.2.	Encuestas realizadas de forma aleatoria a los Docentes:.....	39
3.6.	VERIFICACIÓN DE IDEA A DEFENDER.....	48
CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO.....		49
4.1.	TITULO:	49
4.2.	CONTENIDO DE LA PROPUESTA.....	49
4.2.1.	Descripción y diagnóstico de la carrera.....	49
4.2.2.	Diagnóstico de la carrera	56
4.2.3.	Población estudiantil.....	67

4.2.4.	Graduados	75
4.2.5.	Bienestar estudiantil	76
4.2.6.	Talento humano	77
4.2.7.	Investigación.....	79
4.2.8.	Vinculación con la colectividad	82
4.2.9.	Infraestructura física	84
4.2.10.	Infraestructura tecnológica	85
4.2.11.	Presupuesto	86
4.2.12.	Estructura organizacional	87
4.2.13.	Análisis situacional.....	91
4.2.14.	Mapa de actores y actoras sociales	116
4.2.15.	Análisis FODA	119
4.2.16.	Factores Externos (Oportunidades-Amenazas)	120
4.2.17.	Macro fortalezas	121
4.2.18.	Nudos críticos	122
4.2.19.	Macro – oportunidades	125
4.2.20.	Factores críticos	126
4.2.21.	Elementos orientadores.....	127
4.2.22.	Formulación estratégica.....	128
4.2.23.	Definición de programas, proyectos y actividades	129
4.2.24.	Táctico operacional.....	133
	CONCLUSIONES	149
	RECOMENDACIONES.....	150
	BIBLIOGRAFÍA	151
	ANEXOS	153

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: DOFA	19
Tabla 2: DOFA – Ponderado	20
Tabla 3: Análisis DOFA	20
Tabla 4: Matriz de análisis	21
Tabla 5: Entrevista realizado al director de la escuela de gastronomía.....	28
Tabla 6: Conocimiento de la misión de la carrera	30
Tabla 7: Conocimiento de la visión de la carrera	31
Tabla 8: Conocimiento de los objetivos de la carrera	32
Tabla 9: Personal Capacitados de la carrera	33
Tabla 10: Cumplimiento de las funciones de docentes	34
Tabla 11: Implementación de estrategias, planes, proyectos y programas en la escuela	35
Tabla 12: Competitividad de la carrera de Gastronomía.....	36
Tabla 13: Actualización de la carrera de Gastronomía	37
Tabla 14: Ejecución de plan estratégico por carrera	38
Tabla 15: Conocimiento de la misión de la carrera	39
Tabla 16: Conocimiento de la visión de la carrera	40
Tabla 17: Conocimiento de los objetivos de la carrera	41
Tabla 18: Personal Capacitados de la carrera	42
Tabla 19: Cumplimiento de las funciones de docentes	43
Tabla 20: Implementación de estrategias, planes, proyectos y programas en la escuela	44
Tabla 21: Competitividad de la carrera de Gastronomía.....	45
Tabla 22: Actualización de la carrera de Gastronomía	46
Tabla 23: Ejecución de plan estratégico por carrera	47
Tabla 24: Resolución de la carrera de gastronomía.....	51
Tabla 25: Licenciatura en gestión gastronómica	56
Tabla 26: Licenciatura en gastronomía	56
Tabla 27: Modalidad de estudio de licenciatura en gastronomía	58
Tabla 28: Resumen de malla curricular de la licenciatura en gestión gastronómica.....	60
Tabla 29. Oferta académica de licenciatura en gastronomía aprobada por el ces año 2016	62
Tabla 30: Cuadro de resumen de plan de estudios	64

Tabla 31: Estudiantes matriculados en los últimos tres periodos.....	68
Tabla 32: Estudiantes matriculados del periodo octubre 2017-marzo 2018	68
Tabla 33: Total de estudiantes matriculados por niveles.....	69
Tabla 34: Estudiantes matriculados en licenciatura en gastronomía.....	69
Tabla 35: Estudiantes reprobados por asistencia.....	70
Tabla 36: Estudiantes reprobados por asistencia de licenciatura en gastronomía.....	71
Tabla 37: Estudiantes reprobados por nota	71
Tabla 38: Estudiantes reprobados por nota de licenciatura en gastronomía	72
Tabla 39: Estudiantes deserrores	72
Tabla 40: Estudiantes desertores de licenciatura en gastronomía	73
Tabla 41: Estudiantes por profesor en los últimos tres periodos.....	73
Tabla 42: N° de libros por estudiantes	74
Tabla 43: Graduados en los últimos periodos	75
Tabla 44: Porcentaje de graduados.....	75
Tabla 45: Tasa de retención de licenciatura en gestión gastronómica	75
Tabla 46: Evolución de becas estudiantes, periodo 2015 – 2017.....	76
Tabla 47: Servicio de bienestar estudiantil periodo abril – agosto 2017.....	76
Tabla 48: Personal académico de la escuela de gastronomía	77
Tabla 49: Evaluación de docente.....	78
Tabla 50: Información general de personal administrativo.....	78
Tabla 51: Personal de servicio.....	79
Tabla 52: Líneas de investigación periodo octubre 2017-marzo 2018.....	79
Tabla 53: Laboratorios de investigación	80
Tabla 54: Publicación científica de docentes periodo octubre 2017-marzo 2018.....	80
Tabla 55: Producción científica.....	81
Tabla 56: Ponencias de los docentes periodo octubre 2017-marzo 2018.....	81
Tabla 57: Convenio de cooperación periodo octubre 2017-marzo 2018	82
Tabla 58: V encuentro de graduados	83
Tabla 59: Sservicio de asesoría periodo octubre 2017-marzo 2018.....	83
Tabla 60: Estructura de ingeniería e instalaciones	84
Tabla 61: Componentes de hardware	85
Tabla 62: Componentes de software	86
Tabla 63: Presupuesto de la escuela de gastronomía 2017.....	86
Tabla 64: Tasa de analfabetismo digital	95

Tabla 65: Área de trabajo y cargo de graduados de la Epoch.....	110
Tabla 66: Análisis, identificación y priorización de actores	118
Tabla 67: Factores internos	119
Tabla 68: Factores externos.....	120
Tabla 69: Macro fortalezas.....	121
Tabla 70: Matriz de Evaluación de Factores Internos	122
Tabla 71: Rangos de equivalencia.....	124
Tabla 72: Macro-oportunidades	125
Tabla 73: Matriz EFE	126
Tabla 74: Rangos de equivalencia.....	126
Tabla 75: Estrategias y objetivos operativos	128
Tabla 76: Función Académica.....	129
Tabla 77: Función investigativa	130
Tabla 78: Función Vinculación	131
Tabla 79: Gestion y Administración.....	132
Tabla 80: Función Académica.....	133
Tabla 81: Función investigativa	134
Tabla 82: Función Vinculación	135
Tabla 83: Función Gestion y administración.....	136
Tabla 84: Función académica	137
Tabla 85: Función investigación	138
Tabla 86: Función vinculación con la sociedad	139
Tabla 87: Gestion y administración.....	140
Tabla 88: Función académica	141
Tabla 89: Función investigativa	143
Tabla 90: Vinculación con la sociedad.....	145
Tabla 91: Función gestión y administración	147
Tabla 92: Cuadro de resumen de programación anual	148

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1:	Características de la planificación	15
Gráfico 2:	Etapas del proceso de planeación estratégica	17
Gráfico 3:	Conocimiento de la misión	30
Gráfico 4:	Conocimiento de la visión	31
Gráfico 5:	Conocimiento de los objetivos	32
Gráfico 6:	Personal Capacitados	33
Gráfico 7:	Cumplimiento de las funciones	34
Gráfico 8:	Implementación de estrategias, planes, proyectos y programas	35
Gráfico 9:	Competitividad de la carrera.....	36
Gráfico 10:	Actualización de la Carrera	37
Gráfico 11:	Ejecución de plan estratégico	38
Gráfico 12:	Conocimiento de la misión	39
Gráfico 13:	Conocimiento de la visión	40
Gráfico 14:	Conocimientos de los objetivos	41
Gráfico 15:	Personal capacitado	42
Gráfico 16:	Cumplimiento de las funciones	43
Gráfico 17:	Implementación de estrategias, planes, proyectos y programas	44
Gráfico 18:	Competitividad de la carrera.....	45
Gráfico 19:	Actualización de la carrera	46
Gráfico 20:	Ejecución del plan estratégico	47
Gráfico 21:	Datos de la Licenciatura en gestión gastronómica	68
Gráfico 22:	Licenciatura en gestión gastronómica	70
Gráfico 23:	Licenciatura en gestión gastronómica	71
Gráfico 24:	Mapa de proceso de la carrera de gastronomía.....	87
Gráfico 25:	Organigrama	87
Gráfico 26:	Personas que no acceden a tecnología de información y comunicación ...	96
Gráfico 27:	Inversión en TIC	97
Gráfico 28:	Sector servicios.....	97

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Informe de realización de actividades.....	153
Anexo 2: Entrevista realizada al director de la escuela de gastronomía.....	154
Anexo 3: Entrevista dirigida al director de la escuela	155
Anexo 4: Encuestas realizadas a los estudiantes de la escuela de Gastronomía.....	157
Anexo 5: Encuesta realizada a los docentes de la escuela de Gastronomía	158
Anexo 6: Asistencia del equipo de trabajo para la realización de Diagnóstico de la carrera de Gastronomía	158
Anexo 7: Asistencia del equipo de trabajo para la realización de Análisis Situacional de la carrera de Gastronomía	159
Anexo 8: Asistencia del equipo de trabajo para la realización de Análisis FODA de la carrera de Gastronomía	160
Anexo 9: Asistencia del equipo de trabajo para la realización de Definición de programas, proyectos y actividades de la carrera de Gastronomía	160

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tiene como finalidad diseñar un Plan Estratégico de la carrera de Gastronomía de la Facultad de Salud Pública, de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, período 2018-2022., cuya herramienta permitirá a la escuela mejorar la eficiencia en la gestión administrativa. Para llevar a cabo este trabajo se recolectó datos proporcionados por la escuela, además se utilizó distintas técnicas e instrumentos de investigación, tales como la encuesta que se aplicó a los maestros, estudiantes de la institución, y una entrevista que fue dirigido al director de escuela, cuyos resultados facilitaron realizar un análisis FODA, de la cual se pudo constatar las debilidades que afectan en la eficiencia y eficacia de la organización dentro de la misma. Como resultado de la investigación se determina que la carrera de gastronomía carece de una planificación estratégica, afectando así la optimización de recursos y ejecución oportuna de capacitaciones a los docentes, actualización de la bibliografía y vinculación con la sociedad. Con todos los resultados se procedió a diseñar el plan estratégico a fin de entregar una herramienta útil y sencilla en la que se detalla estrategias medibles, entre otros aspectos que ayudan a la gestión administrativa a ser más eficiente y efectiva. Por lo tanto, se recomienda que las autoridades involucradas con la carrera consideren la ejecución de este trabajo, donde les permitirá la toma de decisiones acertadas en beneficio propio, institucional y nacional.

Palabras Clave: < CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS> <PLAN ESTRATÉGICO> <FODA> <ESTRATEGIAS> <GESTIÓN> < RIOBAMBA (CANTÓN)>

Ing. Edison Vinicio Calderón Morán
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

ABSTRACT

The following investigation's objective is to design a Strategic Plan for the Gastronomy career, School of Public Health, of the Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, period 2018-2022., Whose tool will allow the school to improve the efficiency in the administrative management In order to carry out this work, It was collected from data provided by the school, In addition, different research techniques and instruments were used, such as the survey that was applied to teachers, students of the institution, and an interview that was directed the school principal whose results facilitated a FODA analysis, which could show the weaknesses that affect the efficiency and effectiveness of the organization within it. As a result of the research, it is determined that the culinary career lacks strategic planning, thus affecting the optimization of resources and timely execution of training for teachers, updating the bibliography and linking with society. With all the results it proceeded to design the strategic plan in order to deliver a useful and simple tool that details measurable strategies, among other aspects that help administrative management to be more efficient and effective. Therefore, it is recommended that the authorities involved with the career consider the execution of this work, where it will allow them to make the right decisions taking for their own benefit, institutional and national.

Keywords: <ECONOMIC AND ADMINISTRATIVE SCIENCES> <STRATEGIC PLAN> <FODA> <DECISION TAKING> <MANAGEMENT> <RIOBAMBA (CANTON)>

INTRODUCCIÓN

Al elaborar un plan estratégico para la carrera de Gastronomía de la Facultad de Salud Pública, de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, período 2018-2022, se ha desarrollado en cuatro capítulos descritos a continuación:

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA, el contenido de este capítulo contiene el planteamiento del problema, el cual describe la problemática que actualmente mantiene la carrera de Gastronomía, otro de los temas es el planteamiento y delimitación del problema, seguido de la justificación como una parte importante para conocer los motivos que impulsaron la realización de la investigación, y finalmente se describen los objetivos que se pretende alcanzar con el trabajo.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO, en este capítulo se describe cada uno de los temas que permitieron el desarrollo del proceso para la elaboración del plan estratégico, constituyéndose en una guía para el posterior desarrollo de la propuesta, la bibliografía ha sido recopilada de fuente emitidas por autores especializados, dentro del capítulo se observa además temas relacionados con las competencias y responsabilidades asignadas para finalizar el capítulo seguidamente se mencionan conceptos puntuales de aspectos necesarios para el estudio.

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO, este capítulo sirve de guía para describir los métodos, técnicas, instrumentos y modalidad que se emplearan en la investigación, siendo factores indispensables para la obtención de información en el desarrollo de la propuesta, permitiendo desarrollar las encuestas pertinentes al caso investigado.

CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO, en el capítulo mencionado se representa las estrategias que deberán adoptarse para la elaboración del plan estratégico direccionado para la carrera de Gastronomía, con el propósito de mejorar los niveles de gestión administrativa.

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La globalización ha puesto como punto principal en la agenda a las instituciones de Educación Superior, que planifiquen las herramientas necesarias para mantener una adecuada gestión en sus procesos, a sí mismo exige establecer metas y objetivos claros y lograrlos durante un periodo específico, con el fin de alcanzar la situación futura planeada, y se puede predecir que sin estrategia las instituciones no tienen rumbo es decir no se ha marcado las directrices que pueda ayudar a operar en un entorno cambiante.

Hoy en día las instituciones de educación superior tienen dificultades al no poseer un plan estratégico acorde a las necesidades académicas y administrativas, por lo tanto la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo con el firme propósito de buscar la re acreditación, se ha planteado la organización y el cumplimiento de metas, objetivos, indicadores de los distintos lineamientos de evaluación y acreditación que realiza el CEAACES, uno de estos, es la implementación de un plan estratégico para cada escuela específicamente para la escuela de Gastronomía que tiene dificultad para el cumplimiento de distintos lineamientos.

La Escuela Superior Politécnica de Chimborazo enfrenta escenarios inciertos lo cual les exige el máximo aprovechamiento de sus recursos (tanto tangibles e intangibles), de la información y de las nuevas tecnologías.- por tanto la inexistencia de un plan estratégico en la carrera de Gastronomía conlleva a tener diferentes dificultades como una mala toma de decisiones por parte de las autoridades encargadas, el incumplimiento de un requisito para la acreditación, los objetivos planteados no serán alcanzados y con ello brindando una desconfianza a sus estudiantes y docentes.

Al no contar con plan estratégico la carrera de Gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, causa un problema de lineamiento principal para la acreditación de la misma, esto provocará pérdida de recursos tangibles e intangibles por

falta de una herramienta que guíe a las autoridades a tomar decisiones que aporte en la mejora de la calidad de educación.

1.1.1. Formulación del problema

¿Cómo incide en la elaboración del Plan Estratégico en la carrera de Gastronomía, de la Facultad de Salud Pública, de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo?

1.1.2. Delimitación del problema

La presente investigación se realizará en los predios de la Facultad de Salud Pública, en la carrera de Gastronomía, de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (matriz), panamericana sur Km. 1½ de la Provincia de Chimborazo, Cantón Riobamba durante el período 2018 - 2022.

1.2. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA:

La presente investigación es importante que permite demostrar de manera eficiente, como el plan estratégico ayuda al desenvolvimiento a la carrera de Gastronomía, a sí mismo con pautas o directrices a operar en un entorno cambiante.

Hoy en día, todas las instituciones sin fines de lucro deben definir sus objetivos, metas, planes, programas y proyectos a corto, mediano y largo plazo y Plan Estratégico (PE), tomando en cuenta que estas herramientas ayudará a la carrera de Gastronomía a establecer metas planteados y a la vez orientando al cumplimiento de la visión de la carrera, la facultad e institución.

La importancia de plan estratégico radica que sus lineamientos sean adecuados y conforme a lo que necesita cada carrera, que ayude para la toma de decisiones y de esa forma poder optimizar los recursos que sean convenientes, así mismo la institución planteará nuevas estrategias para el cumplimiento de los distintos parámetros de la evaluación para cumplir con la acreditación y eso favorecerá que la institución sea uno de los protagonistas a nivel regional.

Al diseñar el Plan Estratégico para la carrera de Gastronomía permitirá tomar decisiones adecuadas que cumple con los indicadores de calidad como eficiencia, eficacia y efectividad en base al perfeccionamiento de la investigación científica, innovación y desarrollo, transferencia, mejoramiento de la vinculación con la colectividad, así mismo cumplir con los indicadores que permita la evaluación y re categorización institucional con lineamientos propuestos por el Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior “CEAACES”.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVOS GENERAL

- Elaborar un plan estratégico para la carrera de Gastronomía de la Facultad de Salud Pública, de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, período 2018-2022.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Definir el marco teórico que servirá de referencia para guiar la presente investigación.
- Realizar el diagnóstico y análisis situacional de la carrera de Gastronomía.
- Determinar los elementos orientadores de la carrera de Gastronomía.
- Diseñar estrategias que permita el cumplimiento de programas, proyectos, actividades y metas existentes.

CAPÍTULO II: MARCO TEORICO.

2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

2.1.1. Antecedentes Históricos

2.1.1.1. Antecedentes de la ESPOCH

La Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), tiene su origen en el Instituto tecnológico Superior de Chimborazo, creado mediante Ley No.69,09, expedida por el Congreso Nacional, el 18 de abril de 1969. Inicia sus actividades académicas el 2 de mayo de 1972 con las Escuelas de Ingeniería Zootécnica, Nutrición y Dietética e Ingeniería Mecánica. Se inaugura el 3 de abril de 1972. El 28 de septiembre de 1973 se anexa la Escuela de Ciencias Agrícolas de la PUCE, adoptando la designación de Escuela de Ingeniería Agronómica.

2.1.1.2. Base legal

Según Ley 69,09 del 18 de abril de 1969, expedida por el Congreso Nacional publicada por el registro Oficial N°, 173 del 7 de mayo de 1969, se crea el Instituto Superior Tecnológico de Chimborazo, iniciando sus labores académicas el 2 de mayo de 1972. El cambio de denominación a Escuela Superior Politécnica de Chimborazo ESPOCH, se produce mediante Ley No. 1223 del 29 de octubre de 1973 publicada en el Registro Oficial N° 425 del 6 de noviembre del mismo año. Las Escuelas de Nutrición y Dietética y de Ingeniería Zootécnica convirtieron en facultades conforme lo estipula la Ley de Educación Superior en sus artículos pertinentes.

En 1978 se crea la Facultad de Química y Administración de Empresas. El 15 de agosto de 1984 se crean las Escuelas de Doctorado en Física Matemática que junto a las Escuelas de Doctorado y Tecnología en Química ya existentes entran a constituir la Facultad de Ciencias.

El 21 de diciembre de 1985 se crea la Escuela de Cómputo pasando a depender de la Facultad de Ciencias. La carrera de Bioquímica y Farmacia se crea según Resolución No. 311 de Honorable Consejo Politécnico (H.C.P.) del 7 de septiembre de 1999.

El 27 de septiembre de 1992 se crean las Escuelas de Ingeniería en Banca y Finanzas y Tecnología en Marketing que se integran a la Facultad de Administración de Empresas; Ingeniería en Sistemas que se integra a la Facultad de Ciencias, Licenciatura en Educación Sanitaria que pasa a ser parte de la Facultad de Nutrición y Dietética, hoy denominada de Salud Pública.

El 17 de noviembre de 1994. Por medio de las resoluciones del H. C. P. N°. 238 y 239, se crean las Escuelas de Ingeniería en Ecoturismo y Escuela de Tecnología Agroforestal como parte de la hoy Facultad de Agronomía, hoy denominada de Recursos Naturales.

El 7 de julio de 1995 se crea la Escuela de Lingüística y el 31 de junio de 1997, cambia de denominación a Escuela de Lenguas y Comunicación, mediante resolución N° 296.

El 15 de agosto de 1995 a través de la resolución N° 167 del H. C. P. se crea la Escuela de Ingeniería en Industrias Pecuarias como parte de la Facultad de Ciencias Pecuarias, anteriormente llamada Facultad de Ingeniería Zootécnica.

El 7 de septiembre de 1995, la Facultad de Mecánica, crea las Carreras de Ingeniería de Ejecución en Mecánica y de Ingeniería de Mantenimiento Industrial, mediante resoluciones 200 y 200a, del H. C. P.

El 19 de agosto de 1996, mediante resolución N° 236, la Facultad de Ciencias crea, adjunta a la Escuela de Computación, la carrera de Ingeniería Electrónica.

El 31 de julio de 1997, la Facultad de Administración de Empresas crea la Escuela de Tecnología en Marketing y la carrera de Ingeniería en Marketing, mediante resolución No. 317 del H. C. P. Las carreras de Comercio Exterior e Ingeniería Financiera se crean según resolución No. 142 del H.C.P del 28 de marzo del 2000.

El del 2000, mediante resolución No. Del H.C.P. se crea la Facultad de Informática y Electrónica la misma que agrupa a las escuelas de Ingeniería en Sistemas, Ingeniería Electrónica y Tecnología en Computación y Diseño Gráfico.

La ESPOCH es una institución con personería jurídica de derecho público totalmente autónoma, se rige por la Constitución Política del Estado ecuatoriano, la ley de educación superior y por su propio estatuto y reglamentos internos y tiene su domicilio principal en la ciudad de Riobamba.

2.1.1.3.Elementos Orientadores de la Institución

Visión.

Ser la institución líder de docencia con investigación, que garantice la formación profesional y de investigadores, la generación de ciencias y tecnologías para el desarrollo humano integral, con reconocimiento nacional e internacional.

Misión.

Formar profesionales e investigadores competentes, que contribuyan al desarrollo sustentable del país y a la construcción de la sociedad del buen vivir.

Objetivos

- Lograr una administración moderna y eficiente en el ámbito académico, administrativo y de desarrollo institucional.
- Establecer en la ESPOCH una organización sistémica, flexible, adaptativa y dinámica para responder con oportunidad y eficiencia a las expectativas de nuestra sociedad.
- Desarrollar una cultura organizacional integradora y solidaria para facilitar el desarrollo individual y colectivo de los politécnicos.
- Fortalecer el modelo educativo mediante la consolidación de las unidades académicas, procurando una mejor articulación entre las funciones universitarias.

- Dinamizar la administración institucional mediante la desconcentración de funciones y responsabilidades, procurando la optimización de los recursos en el marco de la Ley y del Estatuto Politécnico.

Impulsar la investigación básica y aplicada, vinculándola con las otras funciones universitarias y con los sectores productivos y sociales. Promover la generación de bienes y prestación de servicios basados en el potencial científico-tecnológico de la ESPOCH.

2.2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.

2.2.1. Los planes

Según (Munch, 2005, p. 12), “Los planes son el diseño o esquema detallado de lo que habrá de hacerse en el futuro, son el resultado del proceso de planeación”, estos en cuanto a su realización son de distintos tipos:

- **Corto plazo:** Cuando se determina para realizarse en un término menor o igual a un año. Dentro de un plan de corto plazo este puede subdividirse en: Inmediatos (se establecen en periodos de hasta seis meses) y mediatos (Pueden realizarse en un periodo mayor a seis meses y menor a doce meses).
- **Mediano plazo:** Son planes que abarcan un periodo de uno a tres años.
- **Largo Plazo:** Son aquellos que se proyectan a un tiempo mayor a tres años.

2.2.2. Importancia de los planes

Cuando hablamos de los planes, es inevitable no hablar de planificación ya que son su resultado.

De acuerdo con (Munch, 2005, p. 13) “La planeación es esencial para el adecuado funcionamiento de cualquier grupo social, ya que a través de esta se previenen las contingencias y los cambios que pueden deparar el futuro, y se establecen las medidas necesarias para afrontarlos”.

Algunas de las ventajas que posee la planeación son:

- Definición del rumbo de una empresa, permite encaminar y aprovechar mejor los esfuerzos y los recursos.
- Reduce los niveles de incertidumbre que se pueden presentar en el futuro.
- Establece un sistema racional para la toma de decisiones, evitando las corazonadas o empirismos. Las decisiones se basan en hechos y no en emociones.
- Reduce al mínimo los riesgos, y aprovecha al máximo las oportunidades.
- Al planear se definen las bases a través de las cuales operara la empresa.
- Promueve la eficiencia al eliminar la improvisación.
- Proporciona los elementos para efectuar el control.
- La motivación se eleva sustancialmente, al conocer todos los miembros de la empresa hacia donde se dirigen sus esfuerzos.
- Optimiza el aprovechamiento del tiempo y los recursos, en todos los niveles de la organización.

2.2.3. Principios

Según (Munch, 2005, p. 14): Cada etapa del proceso administrativo se rige por una serie de principios cuya aplicación es indispensable para lograr la administración efectiva.

Para planear eficientemente es necesario tomar en cuenta los siguientes principios:

- **Factibilidad:** Los planes deben ser realizables; es inoperante elaborar planes demasiado ambiciosos u optimistas que sean imposibles de lograrse. La planeación debe adaptarse a la realidad, y los resultados deben ser posibles de obtener.
- **Objetividad y cuantificación:** Cuando se planea es necesario basarse en datos reales, razonamientos precisos y exactos, y nunca en opiniones subjetivas, especulaciones o cálculos arbitrarios. Este principio, conocido también como el principio de precisión, establece la necesidad de utilizar datos, como estadísticas, estudios de mercado, estudios de factibilidad, cálculos probabilísticos, modelos

matemáticos y datos numéricos, al elaborar planes, con la finalidad de reducir al mínimo los riesgos y los errores.

- **Flexibilidad:** Al elaborar un plan siempre es conveniente establecer márgenes de holgura que permitan afrontar situaciones imprevistas y que proporcionen nuevos cursos de acción que se ajusten fácilmente a condiciones inesperadas. Al no definir “colchones de seguridad” puede ocasionar resultados desastrosos.
- **Unidad:** Todos los planes específicos de la empresa deben integrarse en un plan general, dirigirse al logro de la filosofía, la visión, la misión y los objetivos de la organización, de tal manera que sean conscientes y armónicos en cuanto al equilibrio y la interrelación que debe existir entre todas las partes del plan y todas las áreas de la organización.
- **Del cambio de estrategias:** Cuando un plan enfrenta condiciones no previstas, ya sea oportunidades o amenazas en un entorno inusual, será necesario ajustarlo o crear estrategias alternas. Esto no quiere decir que se descuide el logro de la visión y la misión, si no que la empresa tendrá que modificar los objetivos, y consecuentemente las estrategias, las políticas, los programas y los presupuestos.

2.2.4. Estrategia

Según (Carrion Maroto, 2007, p. 28): “La estrategia además de un plan es un patrón, es decir coherencia de conducta en el tiempo”

“Proceso de planificación analítico, que nos permite reducir la incertidumbre del futuro”.

2.2.5. Estrategia y el tiempo

Hasta donde se conoce la palabra estrategia, fue muy comúnmente utilizada en el ámbito militar, no es hasta que en los años sesenta donde esta palabra llegaría hasta el campo administrativo a revolucionar la planificación corporativa, ya que hasta el momento se creía que al momento de planificar, no se sujetaba a flexibilidades y solo

estaba orientada a la estructura organizativa, a finales de los años 80, el enfoque administrativo cambia, comienzan a tener más importancia los eventos que suceden en el medio, de ahí nace el análisis del entorno, mismo que ayudaría de manera sustancial a la administración con el fin de obtener información y que esta sea utilizada para tomar decisiones mismas que se derivaran en estrategias a utilizar para alcanzar las metas. Debido al cambio de ritmo en el entorno cada vez más rápido, se comienza a tomar en cuenta cada vez más a las estrategias como una herramienta que ayudará de forma precisa. Actualmente son muchos los lineamientos a tomar en cuenta para realizar de forma correcta las estrategias entre estos están: Entorno competitivo, Recursos, Capacidades y Ventajas que tenemos para con los demás.

2.2.6. Niveles de estrategia

La estrategia, no es la misma para los distintos departamentos de una organización, en si todos trabajan con estrategias, pero poseen diferentes puntos de vista al momento de llevarla a la práctica, es por ello que (Carrion Maroto, 2007, p. 31) observa tres niveles de estrategia los cuales son:

- **Estrategia Corporativa:** Considera la empresa en relación con su entorno. Su objetivo es determinar en qué actividades concretas pretende competir la organización. Se relaciona con empresas diversificadas que compiten en diferentes sectores.
- **Estrategia Competitiva:** Se refiere a las decisiones que se toma en un negocio concreto o unidad estratégica de negocio. Se relaciona con la estrategia de una división concreta de la empresa. El objetivo es llegar a tener una posición competitiva superior a la de los competidores intentando generar capacidades distintivas.
- **Estrategia Funcional:** Persigue la optimización de recursos y capacidades dentro de cada área funcional. Busca la creación de capacidades distintivas y sinergias entre áreas funcionales.

2.2.7. Desafío de implementación de la estrategia

Según (Chiavenato, 2011, p. 75) en su libro Planeamiento estratégico: “Las empresas que son consideradas magnificas para implementar y ejecutar estrategias desarrollan una cultura en la cual todos cuestionan, analizan incesantemente resultados. Los líderes de esas organizaciones se involucran a fondo y no huyen de las cuestiones difíciles cuando las cosas se complican, además que premian la honestidad, el sentido de la realidad y la confiabilidad de la personas”.

Por último, en un ejercicio de prospección de los avances futuros de los procesos de planificación estratégica se percibe que, en un mundo globalizado que se caracteriza por los fuertes cambios y la feroz competencia, esta resulta indispensable para el éxito de la organización.

2.2.8. Planificar

Según (Navajo Gómez, 2012, p. 21) es “Una actividad racional que tiene por objeto decidir sobre la asignación de recursos escasos en el logro de objetivos múltiples, a través de medios adecuados para su obtención”

“El proceso mediante el cual, partiendo de unos determinados antecedentes (por ejemplo, información aportada por evaluaciones previas o políticas o planificaciones de nivel superior) se toman decisiones que permiten establecer tanto los objetivos que se desea alcanzar como la manera de alcanzarlos (señalando por ejemplo, actividades y recursos necesarios).”

2.2.9. Tipos y niveles de planificación.

De acuerdo con: (Navajo Gómez, 2012, p. 24). Los tipos de clasificación de la planificación se dan según su duración:

Corto plazo: Normalmente un año o menos. Suele ser el periodo de proyectos o de planes operativos.

Mediano plazo: Tres a cinco años. Es usado para proyectar tendencias y resultados esperados.

Largo plazo: Diez años o más. Para planificación de este espacio temporal se asume un ambiente externo relativamente estable.

Niveles de la planificación

Nivel estratégico: es el nivel más elevado y habitualmente se refiere a la planificación realizada por quien ocupa, los niveles superiores de la estructura organizativa.

Nivel Táctico: Define los objetivos específicos y los objetivos para los distintos departamentos, sectores y áreas de la organización.

Nivel Operativo: Unidad menor en que se pueden separar las acciones concurrentes para el cumplimiento de los objetivos de un programa.

2.2.10. Planificación

Según (Lerna E. & Bárcena Juárez, 2012, p. 6) “la planeación es el paso que dentro de la etapa mecánica del proceso administrativo consiste en hacer un boceto de todos los posibles caminos y trazar las directrices que pueden usarse en función de la obtención de los objetivos organizacionales (económicos, sociales y políticas)”.

2.2.11. El direccionamiento estratégico.

Según (Serna Gómez, 1994, p. 17), las organizaciones para crecer, generar utilidades y permanecer en el mercado deben tener muy claro hacia dónde van, es decir haber definido su direccionamiento estratégico.

El direccionamiento estratégico lo integran los principios corporativos, la visión y la misión de la organización.

Misión

Formulación explícita de los propósitos de la organización o de un área funcional, así como la identificación de sus tareas y los actores participantes o el logro de objetivos de la organización.

Visión

Es la declaración amplia y suficiente de donde quiere que su empresa o área este dentro de 3 o 5 año. No debe expresarse en números, ser comprometido y motivarse de tal manera que estimule y promueva la pertinencia de todos los miembros de la organización.

2.2.12. Planificación estratégica

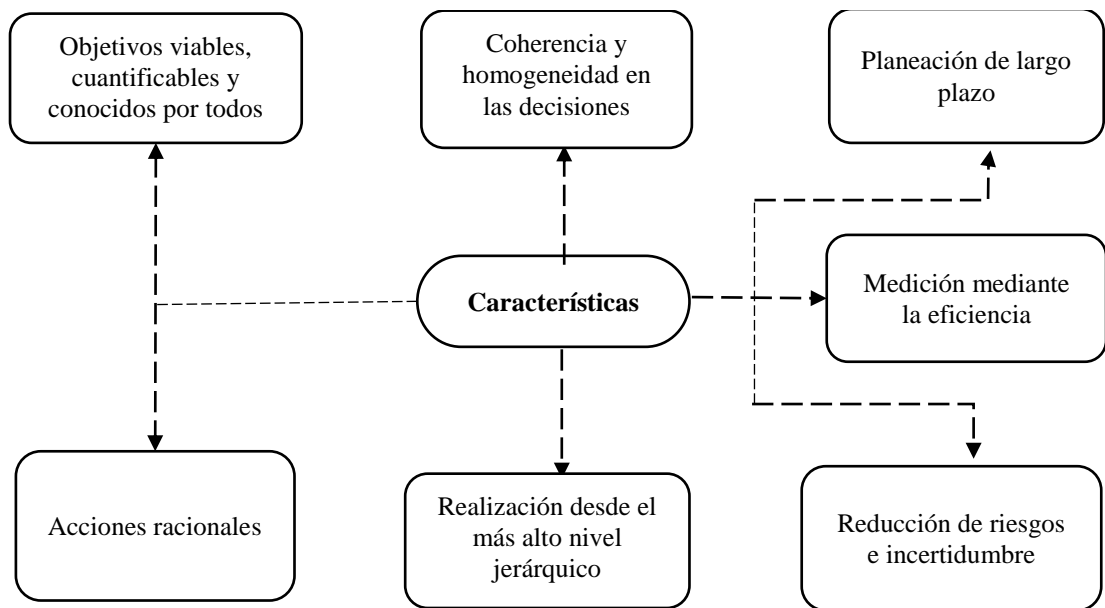
Según (Serna Gómez, 1994, p. 18) “la planificación estratégica es un proceso mediante el cual una organización define su visión de largo plazo y las estrategias para alcanzarla a partir del análisis de sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas. Supone la participación activa de los actores organizacionales, la obtención permanente de información sobre sus factores claves de éxito, su revisión, monitoria y ajustes periódicos para que se convierta en un estilo de gestión que haga de la organización un ente proactivo y anticipatorio”.

2.2.13. Características de la planificación

Según (Lerna E. & Bárcena Juarez, 2012, p. 17).

Si bien cada proceso de planeación varía de una organización a otra. Existen ciertos trazos generales que puedan percibirse en toda planeación estratégica.

Gráfico 1: Características de la planificación



Fuente: Libro de Planeación Estratégica

Autor: Lerna E

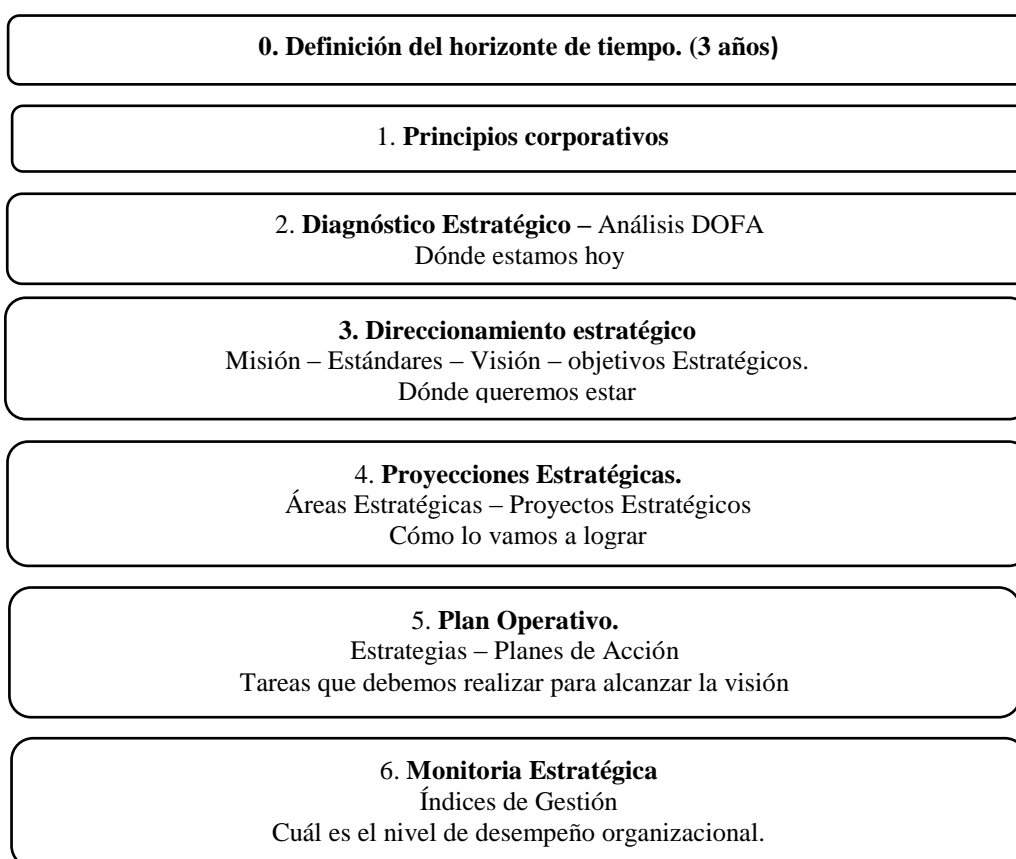
- Se realiza enfocada a objetivos viables, cuantificables y conocidos por todos los miembros de la empresa.
- Un punto esencial en la planeación es la formulación de objetivos, habla acerca de un conocimiento compartido de adonde se quiere llegar o hacia dónde se va.
- Es un conjunto de acciones racionales.
- Hacer planeación estratégica es activar la mente tanto creativa como analítica, el proceso de planeación está guiado por cálculos lógicos de conveniencia para mantenerse alejado de corazonadas y especulaciones.
- Se desarrolla desde el más alto nivel organizacional.
- Mientras más alto es el nivel jerárquico dentro de una organización, mayor responsabilidad y riesgo van teniendo las decisiones. Las decisiones estratégicas son viables, de alto riesgo, que incluye altos niveles de responsabilidad, los cuales dependen de la alta gerencia.

- Se proyecta a largo plazo.
- Por ser una herramienta de reducción de riesgo y de trazado de alternativas, la planeación estratégica necesita fijarse un plazo amplio de tiempo para poder tener una noción vasta y general de la realidad presente y esperada.
- Su parámetro de medición es la eficiencia.
- Busca minimizar incertidumbre y riesgos a los que se enfrentan la empresa.
- Le da coherencia y homogeneidad a las decisiones organizacionales.
- Para planear estratégicamente se requiere de un entendimiento holístico de la organización. Un plan ayuda precisamente a que si una decisión es tomada en cierta área con determinada jerarquía, esta decisión y todas las demás no contradigan a ninguna otra ni se contradigan entre sí.

2.2.14. Etapas del proceso de planeación estratégica

Según (Serna Gómez, 1994, p. 19), plantea que existen las siguientes etapas dentro de un proceso de planeación estratégica.

Gráfico 2: Etapas del proceso de planeación estratégica



Fuente: Libro de Planeación y Gestión Estratégica

Autor: Serna Gómez

2.2.15. Requerimientos para la elaboración de la planificación estratégica.

Según (Lerna E. & Bárcena Juárez, 2012, p. 21),

Los requerimientos básicos que debe tener una empresa para desarrollar un plan estratégico, son los siguientes:

- ✓ Información
- ✓ Capacidad de análisis, visión y síntesis
- ✓ Capacidades ejecutivas con imaginación y creatividad para el diseño de cursos alternativos de acción.
- ✓ Búsqueda continua de lo práctico y eficiente.
- ✓ Laboriosidad y detalle en la realización del diseño.

2.2.16. Análisis FODA.

Según (Serna Gómez, 1994, p. 140)

El análisis FODA o DOFA es un acrónimo de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Como método complementario del perfil de capacidad (PCI), de perfil de amenazas y oportunidades en el medio (POAM) y del análisis de competitividad (perfil competitivo PC), el análisis DOFA ayuda a determinar si la organización está capacitada para desempeñarse en su medio. Mientras más competitiva en comparación con sus competidores esté la empresa mayores probabilidades tiene de éxito, Esta simple noción de competencia conlleva consecuencias poderosas para el desarrollo de una estrategia efectiva. El análisis DOFA, así como el de vulnerabilidad integran el diagnóstico estratégico y lo hace por tanto global.

El análisis DOFA está diseñado para ayudar al estratega a encontrar el mejor acoplamiento entre las tendencias del medio, las oportunidades y amenazas y las capacidades internas, fortalezas y debilidades de la institución. Dicho análisis permitirá a la organización formular estrategias para aprovechar sus fortalezas, prevenir el efecto de sus debilidades, utilizar a tiempo sus oportunidades y anticiparse al efecto de las amenazas.

2.2.17. ¿Cómo realizarlo?

Elaboración de la Hoja de Trabajo

Con base en el análisis interno (PCI), el auditaje del entorno (POAM) y el perfil competitivo (PC), debe hacerse una agrupación de los factores claves de cada uno de estos análisis. Para ello se puede utilizar una hoja de trabajo que permita esta clasificación.

HOJA DE TRABAJO

Tabla 1: DOFA

OPORTUNIDADES	AMENAZAS
ENUMERAR OPORTUNIDADES CLAVES	ENUMERAR AMENAZAS CLAVES
FORTALEZAS	DEBILIDADES
ENUMERAR FORTALEZAS CLAVES	ENUMERAR DEBILIDADES CLAVES

Fuente: Libro de Planeación y Gestión Estratégica

Autor: Serna Gómez

En el análisis de DOFA deben incluirse factores claves relacionados con la organización, los mercados, la competencia, los recursos financieros, la infraestructura, el recurso humano, los inventario, el sistema de mercado y distribución, la investigación y desarrollo, las tendencias políticas, sociales , económicas y tecnológicas y variables de competitividad.

Selección de factores claves de éxito (FCE) Matriz de impacto

Una vez llenado la hoja de trabajo, debe hacerse una selección de los factores claves de éxito (FCE) que servirán de base para el análisis DOFA. Hay que escoger solamente aquellos que sean fundamentales para el éxito o fracaso de la compañía. Para ello, debe utilizarse el análisis de impacto. Este consiste en definir cuál es el impacto de cada fortaleza, debilidad, oportunidad o amenazas en el negocio. Y por lo tanto convertirla en factor clave del éxito.

Para ellos debe elaborar una matriz de impacto en la cual se defina y categorice cada factor en relación con el impacto en el negocio. Esta información se obtiene del PCI y del POAM. Para ellos, se utilizará la siguiente matriz modelo.

MATRIZ DE IMPACTOS

Tabla 2: DOFA – Ponderado

Fortalezas	Impacto			Oportunidades	Impacto		
	Alto	Medio	Bajo		Alto	Medio	Bajo
Debilidades	Impacto			Amenazas	Impacto		
	Alto	Medio	Bajo		Alto	Medio	Bajo

Fuente: Libro de Planeación y Gestión Estratégica

Autor: Serna Gómez

Realización DOFA

Con base en la selección de los factores claves de éxito (FCE) de más alto impacto se realiza el análisis DOFA, que consiste en relacionar oportunidades, amenazas, fortalezas y debilidades, preguntándose cómo convertir una amenaza en oportunidad, cómo aprovechar una fortaleza, cómo anticipar el efecto de una amenaza y prevenir el efecto de una debilidad.

Tabla 3: Análisis DOFA

	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
	Enumerar las de mayor impacto PCE	Enumerar las de mayor impacto FCE
FORTALEZAS	ESTRATEGIAS	ESTRATEGIAS
Enumerar las de mayor impacto FCE	FO	FA
DEBILIDADES	ESTRATEGIAS	ESTRATEGIAS
Enumerar las de mayor impacto FCE	DO	DA

Fuente: Libro de Planeación y Gestión Estratégica

Autor: Serna Gómez

Al confrontar cada uno de los factores claves de éxito, deberán aparecer estrategias FO – FA –DO –DA.

Análisis FODA

El análisis FODA O SWOT (Fuerzas, debilidades, oportunidades y amenazas) interrelaciona las capacidades internas con la situación externa. Comprende dos exámenes, tanto interno (de la institución) como externo (del medio Ambiente). Realiza una evaluación y diagnóstico integral de forma práctica y objetiva.

Tabla 4: Matriz de análisis

Fuerzas	Debilidades	Riesgos	Oportunidades

Fuente: Libro de Planeación y Gestión Estratégica

Autor: Serna Gómez

Las fuerzas hay que seguirla cultivando y aprovechando como ventajas competitivas y buscar áreas de oportunidad.

¿En qué somos buenos?

¿Qué sabemos hacer muy bien?

¿Qué recursos tenemos?

En cuanto a las debilidades hay que intentar disminuirlas o eliminarlas. Tener planes de contingencia y fijar objetivos de mejoramiento.

Los riesgos se reducen generando y analizando información. Los escenarios, tendencias y tablas funcionan como elementos reductores de riesgo.

Se debe buscar convertir las áreas de oportunidad en utilidades buscar nuevas áreas de oportunidad.

2.2.18. Diagnostico estratégico.

Según (Serna Gómez, 1994, p. 21). El diagnostico estratégico: “es análisis de fortalezas y debilidades internas de la organización, así como amenazas y oportunidades que enfrentan la institución”.

Fortalezas: Actividades y atribuciones internos de una organización que contribuye y apoyan en el logro de los objetivos de una institución.

Debilidades: Actividades o atributos internos de una organización que inhiben o dificultan el éxito de una empresa.

Oportunidades: Eventos, hechos o tendencias en el entorno de una organización que podrían facilitar o beneficiar el desarrollo de ésta, si aprovecha en forma oportuna y adecuada.

Amenazas: Eventos, hechos o tendencias en el entorno de una organización que inhiben, limitan o dificultan su desarrollo operativo.

2.3. IDEA A DEFENDER

2.3.1. Idea a Defender

La Elaboración de un plan estratégico para la carrera de Gastronomía de la Facultad de Salud Pública, de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, período 2018-2022, incidirá en el mejoramiento de los procesos administrativos y al cumplimiento de indicadores e instrumentos de medición de las estrategias y de los objetivos alcanzados para la misma acorde a lo establecido por CEAACES.

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO.

3.1. MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo investigativo se utilizará la modalidad de investigación cualitativa, que permitirá un estudio en el planteamiento del problema, la recolección y análisis de los datos y estos serán descriptivos y explicativos, describirán una serie de hechos con el fin de lograr los objetivos propuestos y de la misma manera los hechos y observaciones serán analizados para la realización del Plan Estratégico de la carrera de Gastronomía.

3.2. TIPOS DE INVESTIGACIÓN

3.2.1. Investigación Exploratoria:

“La investigación exploratoria es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimientos” (Odón, 2012, p. 22).

Este tipo de investigación se aplica, cuando el Objetivo de la Investigación es analizar un determinado problema, que a la fecha de la investigación ha sido abordado muy poco o en nada; y a la vez se requiere en primer término explorar e indagar, para lo que se utiliza la investigación exploratoria.

3.2.2. Investigación Descriptiva:

“Es aquella que se reseña las características o rasgos de la situación o fenómeno objeto de estudio” (Bernal C. A., 2000, p. 111)

En este tipo de investigación se describe los hechos que se dan en la actualidad en la Carrera de Gastronomía, de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, procesos que

tienen que ser evaluados permanentemente fin de mejorar y asegurar la calidad de educación superior.

3.2.3. Investigación documental

“la investigación documental consiste en un análisis de la información escrita sobre un determinado tema, con el propósito de establecer relaciones diferencias, etapas, posturas o estado actual del conocimiento respecto al tema objeto de estudio” (Bernal C. A., 2000, p. 111)

Se utilizará la investigación documental como fuente secundaria, permitiendo mejorar el trabajo de investigación y aportando con datos de hechos pasados en la escuela y servirán para comparar datos obtenidos con el trabajo de campo.

3.3. POBLACIÓN Y MUESTRA

Población: “es el conjunto de todos los elementos a los cuales se refiere la investigación. Se puede definir también como el conjunto de todas las unidades de muestreo” (Bernal C. A., 2000, p. 158)

La población total de estudiantes es de 284 y la planta docente es de 20.

Muestra: “es la parte de la población que se selecciona y de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo del estudio y sobre el cual se efectuara la medición” (Bernal C. A., 2000, p. 159).

Para este análisis se va a aplicar la siguiente fórmula tomando como población total a los 284 estudiantes, tomando en cuenta que son de licenciatura de Gestión Gastronómica y licenciatura en Gastronomía del periodo octubre 2017 –Marzo 2018.

$$n = \frac{N * z^2(p * q)}{E^2(N - 1) + Z^2(p * q)}$$

Donde:

n= Es el tamaño de la muestra.

Z= Es el nivel de confianza.
p= Es la variabilidad positiva
q= Es la variabilidad negativa.
N= Es el tamaño de la población
E= Es la precisión o el error.

APLICACIÓN DE LA FORMULA

$$n = \frac{284 (1.96)^2(0,95 * 0,05)}{(0,05)^2(284 - 1) + (1,96)^2(0,95 * 0,05)}$$

Donde:

N	284	
Z	1,96	n = 58
p	0,95	
q	0,05	
E	0,05	
n	?	

Para los docentes se tomó una muestra aleatoriamente y se realizó la encuesta a 8 docentes y total de planta docentes es de 20.

3.4. MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

3.4.1. Métodos

3.4.1.1. Método inductivo- deductivo:

“Este método se utiliza el razonamiento consistente para obtener conclusiones y hechos particulares” (Bernal C. , 2010, p. 59). Este proceso de conocimiento que se inicia por la observación de fenómenos particulares con el propósito de llegar a conclusiones generales que pueden ser aplicadas a situaciones similares a la observada. Este método so lo utilizará en la elaboración del Capítulo I – El problema; Capítulo II – Marco teórico; Capítulo IV – Marco Propositivo.

3.4.1.2. Método analítico- Sistemático:

“Consiste en descomponer el objeto de estudio, separado cada uno de las partes del todo para estudiarlas en forma individual” (Bernal C. , 2010, p. 60). Consiste en la separación de un todo, descomponiendo en sus partes o elementos para observar las causas, la naturaleza y los efectos, y a la vez permite conocer más el objeto de estudio, con lo cual se puede explicar, comprender mejor su comportamiento y establecer nuevas teorías. Este método so lo utilizará en la elaboración del Capítulo II – Marco teórico; Capítulo IV – Marco Propositivo.

3.4.2. Técnicas

Para la recolección de la información se aplicará encuestas y entrevistas donde contemplen estrategias metodológicas requeridas por los objetivos y la idea a defender, por lo cual para la elaboración de plan estratégico de la carrera se aplicara las siguientes técnicas:

3.4.2.1. Encuestas

“Es un técnica de recolección de la información que requiere utilizar un cuestionario mismo que será aplicado a la muestra obtenida” (Bernal C. A., 2000, p. 172). Es una técnica o método de recolección de información en donde se interroga de manera verbal, escrita o digitalmente a un grupo de personas con el fin de obtener determinada información necesaria para una investigación.

3.4.2.2. Entrevistas

“Es una técnica orientada a establecer contacto directo con las personas que consideren fuentes de información” (Bernal C. A., 2000, p. 173). Es una técnica o método donde se realiza normalmente entre dos personas; en este proceso el entrevistador obtiene información del entrevistado de forma directa.

3.4.3. Instrumentos

En esta investigación se aplicará los siguientes instrumentos:

3.4.3.1. Cuestionario.

Conjunto de preguntas necesaria que permitan recopilar datos que beneficien a la investigación, estos estarán dirigidos a los docentes y a los estudiantes de la carrera de Gastronomía. Ver Anexo 1.

3.4.3.2. Guía de entrevista.

Se aplicará al personal administrativo en esta ocasión al director de la escuela de Gastronomía para obtener una información veraz y precisa. Ver anexo 2

3.5. RESULTADOS

Tabla 5: Entrevista realizado al director de la escuela de gastronomía

N°	PREGUNTAS	ASPECTOS POSITIVOS	ASPECTOS NEGATIVOS	ANÁLISIS
1	¿Todo el personal académico conoce sus funciones?	Funciones de acuerdo al reglamento de escalafón docente.		Todo Personal académico tiene su conocimiento sobre sus funciones de acuerdo a lo que estipula su reglamento.
2	¿La carrera utiliza un enfoque estratégico para la toma de decisiones?	Planes de desarrollo institucionales y las normativas académicas		Si utilizan enfoque estratégico en función a las normativas establecidas en la institución.
3	¿Existe claridad con respecto a las fortalezas y debilidades de la carrera?	Proceso de autoevaluación de la carrera.		Si, gracias al proceso de autoevaluación de la carrera puede determinar el estado actual de la misma en todo ámbito.
4	¿La carrera evalúa los resultados de la ejecución de las estrategias?	La evaluación se lo realiza cada semestre.		Al dar seguimiento a las estrategias establecidas los resultados han mejorado para la carrera de gastronomía.
5	¿Se han definido indicadores de gestión?	Funciones que deben cumplir los directores de la carrera.		Si, de acuerdo al estatuto politécnico han definido sus funciones para cumplir con cada

				indicador de gestión.
6	¿Las medidas correctivas que se deben tomar con respecto a un desempeño, se retroalimentan en forma eficiente efectiva?	Generan planes de mejora.		Primero realizan los procesos de evaluación y luego generan planes de mejora y a la vez son supervisados en su ejecución
7	¿La carrera cuenta con un código de ética?		No, solo aplican código ética institucional.	La carrera no cuenta con código ética, debería implementar los más específico para la misma.
8	¿La Dirección utiliza un estilo participativo?	Toma de decisiones.		Es fundamental que la dirección organice reuniones de trabajo con docentes, estudiantes, personal administrativo y de servicio para obtener un resultado real.
9	¿Es eficiente la toma de decisiones? ¿Cómo se mide esto?	Son evaluadas en diferentes ámbitos.	No siempre se puede decir que las decisiones tomadas son las mejores	Estos resultados se lo pueden obtener en la evolución del siguiente periodo académico, por lo que los indicadores no se pueden medir en el mismo periodo.

Fuente: Entrevista al director de la escuela de Gastronomía.

Elaborado por: Ricardo Naula

3.5.1. Encuestas realizadas a los estudiantes:

Pregunta N° 1

¿Conoce usted la misión de su carrera?

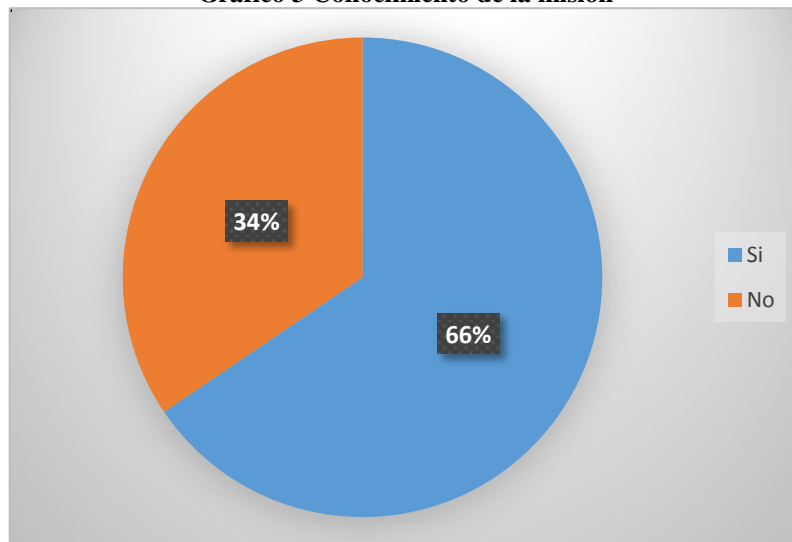
Tabla 6: Conocimiento de la misión de la carrera

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	38	66
No	20	34
TOTAL	58	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 3 Conocimiento de la misión



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 58 estudiantes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 66% de alumnos conocen la misión de la carrera y el 34% que no la conocen, lo cual indica que los estudiantes conocen quienes somos y que formamos.

Pregunta N° 2

¿Sabe usted acerca de la visión de la carrera?

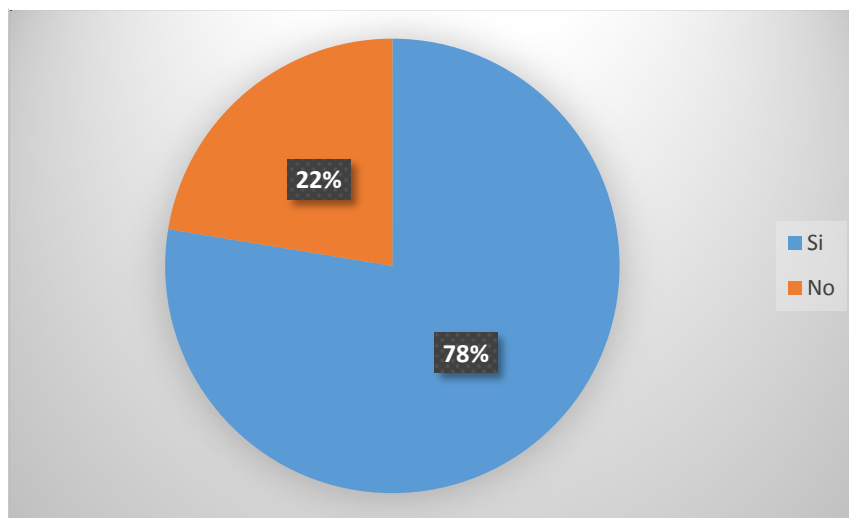
Tabla 7: Conocimiento de la visión de la carrera

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	45	78
No	13	22
TOTAL	58	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 4: Conocimiento de la visión



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 58 estudiantes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 78% de alumnos conocen la misión de la carrera y el 22% que no la conocen, lo cual indica que los estudiantes conocen que decíamos formar y a donde queremos llegar.

Pregunta N° 3

¿Usted conoce los objetivos que la escuela tiene trazados para la acreditación?

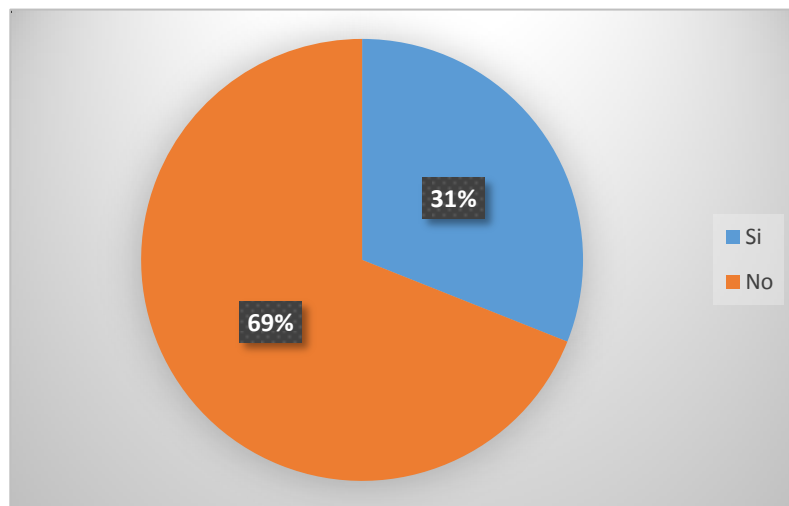
Tabla 8: Conocimiento de los objetivos de la carrera

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	18	31
No	40	69
TOTAL	58	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 5: Conocimiento de los objetivos



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 58 estudiantes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 31% de alumnos conocen acerca de los objetivos de la carrera y el 69% que no la conocen, lo cual indica que las autoridades deben poner prioridad en estos aspectos para que los estudiantes tengan conocimiento sobre los objetivos de la carrera.

Pregunta N° 4

¿Considera usted que el personal con el que cuenta actualmente están capacitados para realizar labores administrativas y organizacionales?

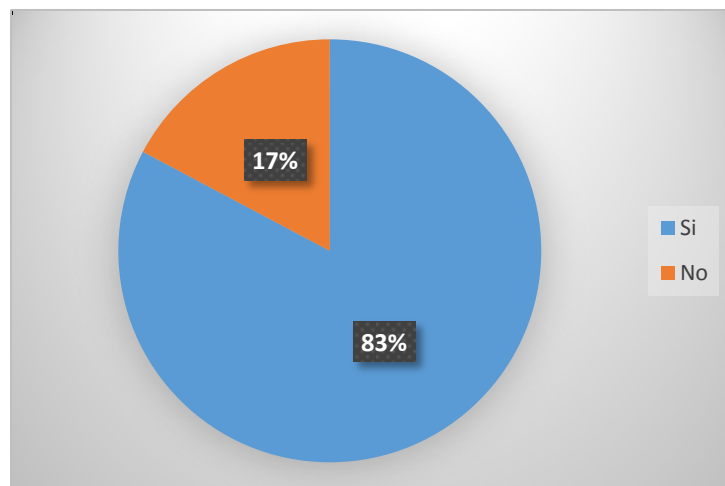
Tabla 9: Personal Capacitados de la carrera

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	48	83
No	10	17
TOTAL	58	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 6: Personal Capacitados



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 58 estudiantes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 83% de alumnos están de acuerdo con personal administrativos y el 17% no están de acuerdo, lo cual indica que el personal administrativo está capacitados para realizar labores de toda índole.

Pregunta N° 5

¿Considera usted que los docentes son aptos para el cumplimiento de sus funciones?

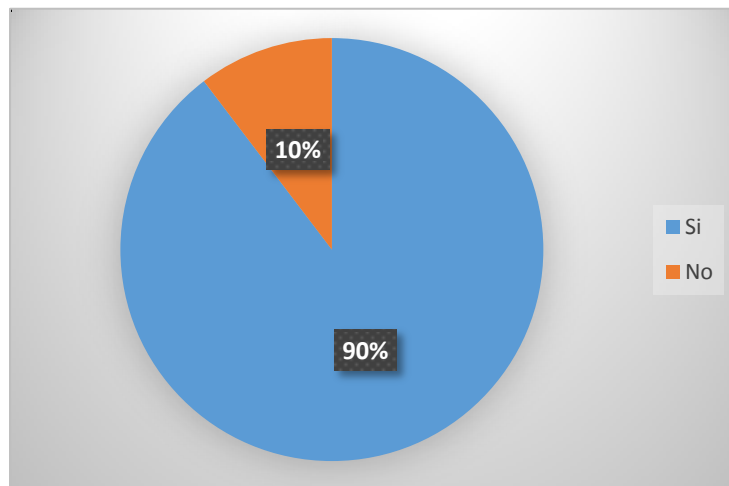
Tabla 10: Cumplimiento de las funciones de docentes

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	50	86
No	8	14
TOTAL	58	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 7: Cumplimiento de las funciones



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 58 estudiantes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 90% de alumnos consideran que los docentes cumplen sus funciones y el 10% indican que no cumplen, lo cual indica que los docentes están preparados y capacitados para cada área específica.

Pregunta N° 6

¿Se encuentra usted de acuerdo en la implementación de estrategias, planes, proyectos y programas en la escuela de Gastronomía?

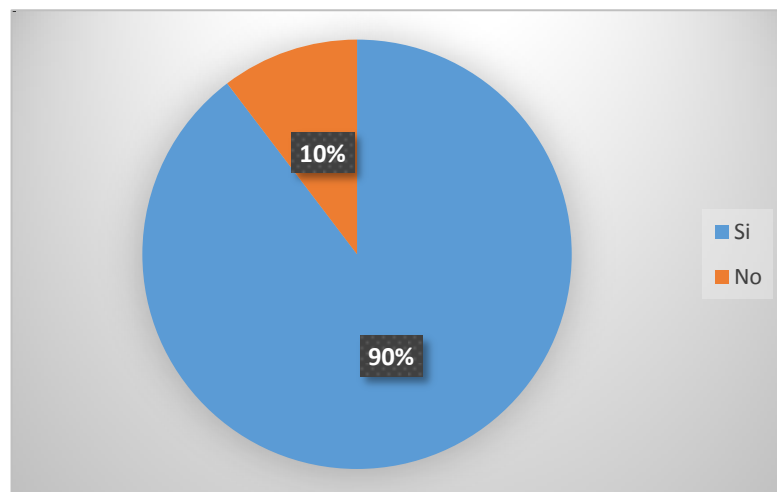
Tabla 11: Implementación de estrategias, planes, proyectos y programas en la escuela

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	52	90
No	6	10
TOTAL	58	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 8: Implementación de estrategias, planes, proyectos y programas



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 58 estudiantes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 90% de alumnos están de acuerdo para la implementación de estrategias y el 10% no, al implementar las estrategias la escuela tendrá varias directrices para el futuro.

Pregunta N° 7

¿Considera usted que la carrera es competitiva hacia otras universidades y Escuela Politécnicas que oferten la misma carrera?

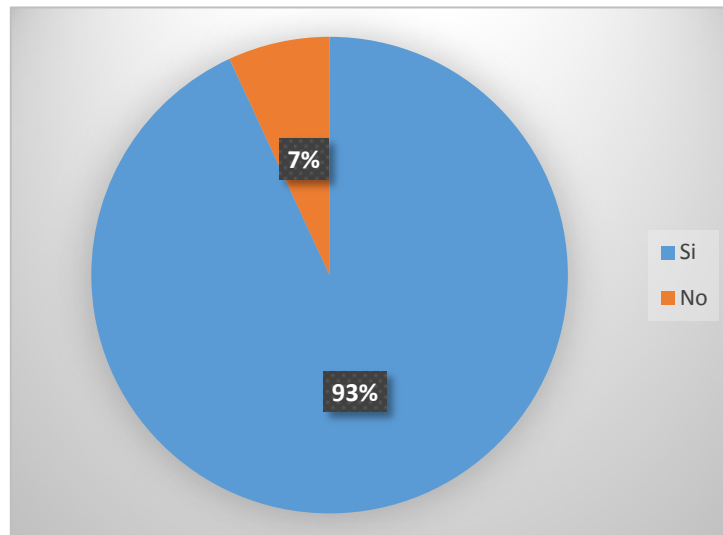
Tabla 12: Competitividad de la carrera de Gastronomía

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	54	93
No	4	7
TOTAL	58	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 9: Competitividad de la carrera



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 58 estudiantes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 93% de alumnos indican que la carrera es competitiva con otras universidades y el 7% indican que no, lo cual indica que la escuela de Gastronomía tiene objetivos claros y ser referente a nivel nacional.

Pregunta N° 8

¿Considera que se deban realizar una actualización en la carrera de Gastronomía?

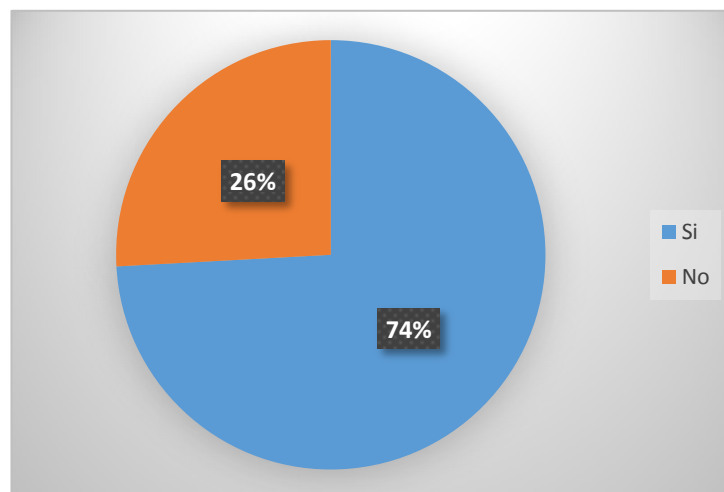
Tabla 13: Actualización de la carrera de Gastronomía

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	43	74
No	15	26
TOTAL	58	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 10: Actualización de la Carrera



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 58 estudiantes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 74% consideran que debe realizar actualizaciones en la carrera y el 26% que no.

Pregunta N° 9

¿Considera necesario la ejecución del Plan estratégico por carrera en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo?

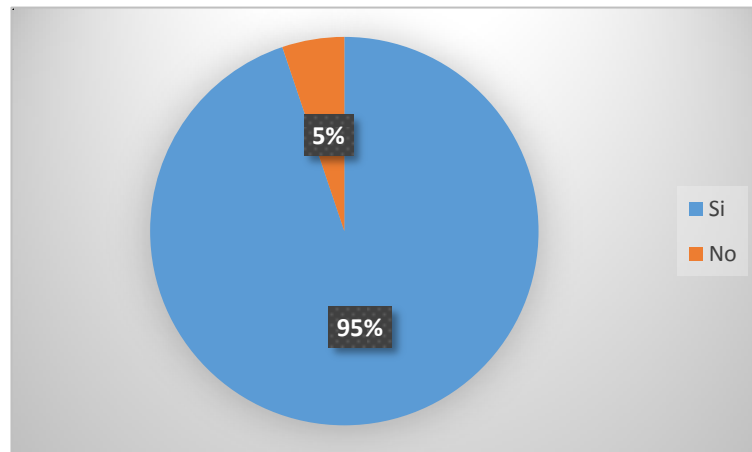
Tabla 14: Ejecución de plan estratégico por carrera

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	55	95
No	3	5
TOTAL	58	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 11: Ejecución de plan estratégico



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 58 estudiantes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 95% de alumnos consideran que es necesario la ejecución de plan estratégico y el 5% indica lo contrario, a ejecutar el plan estratégico en la escuela permitirá tomar decisiones adecuadas tanto en el área administrativo y académico.

3.5.2. Encuestas realizadas de forma aleatoria a los Docentes:

Pregunta N° 1

¿Conoce usted la misión de su carrera?

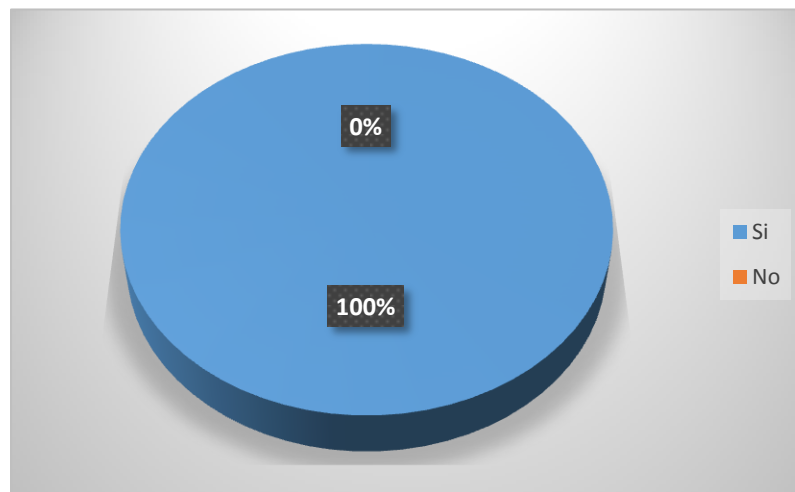
Tabla 15: Conocimiento de la misión de la carrera

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	8	100
No	0	-
TOTAL	8	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 12: Conocimiento de la misión



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 8 docentes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 100% conocen la misión de la carrera, lo cual indica que los docentes conocen quienes somos y que formamos.

Pregunta N° 2

¿Sabe usted acerca de la visión de la carrera?

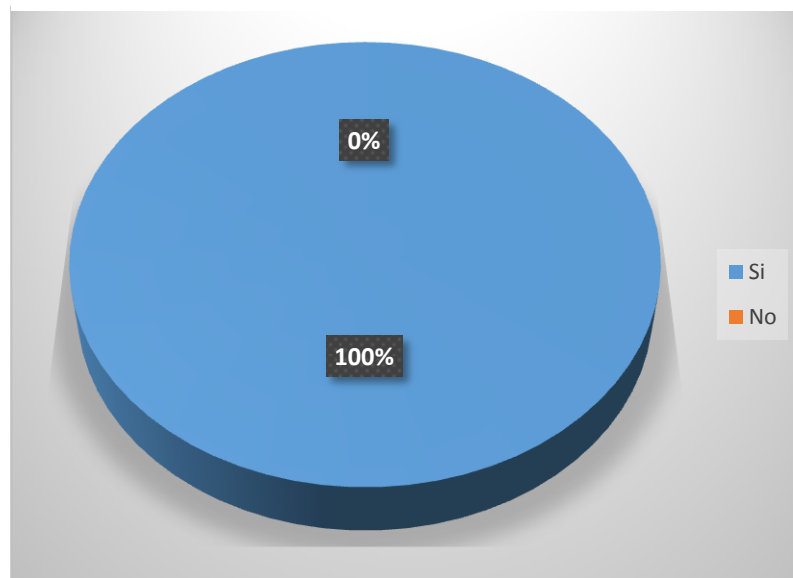
Tabla 16: Conocimiento de la visión de la carrera

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	8	100
No	0	-
TOTAL	8	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 13: Conocimiento de la visión



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 8 docentes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 100% conocen la visión de la carrera, lo cual indica que los docentes conocen que decíamos formar y a donde queremos llegar.

Pregunta N° 3

¿Usted conoce los objetivos que la escuela tiene trazados para la acreditación?

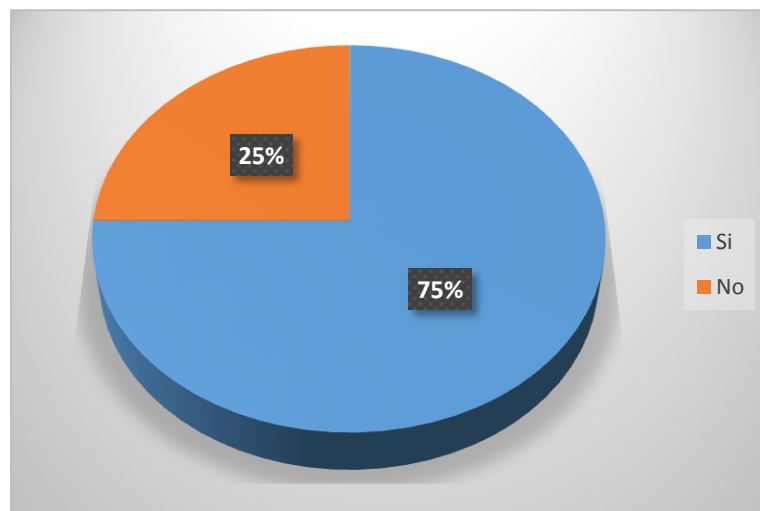
Tabla 17: Conocimiento de los objetivos de la carrera

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	6	75
No	2	25
TOTAL	8	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 14: Conocimientos de los objetivos



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 8 docentes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 75% conocen acerca de los objetivos de la carrera y el 25% que no la conocen, lo cual indica que los docentes tienen claro los objetivos de la carrera.

Pregunta N° 4

¿Considera usted que el personal con el que cuenta actualmente están capacitados para realizar labores administrativas y organizacionales?

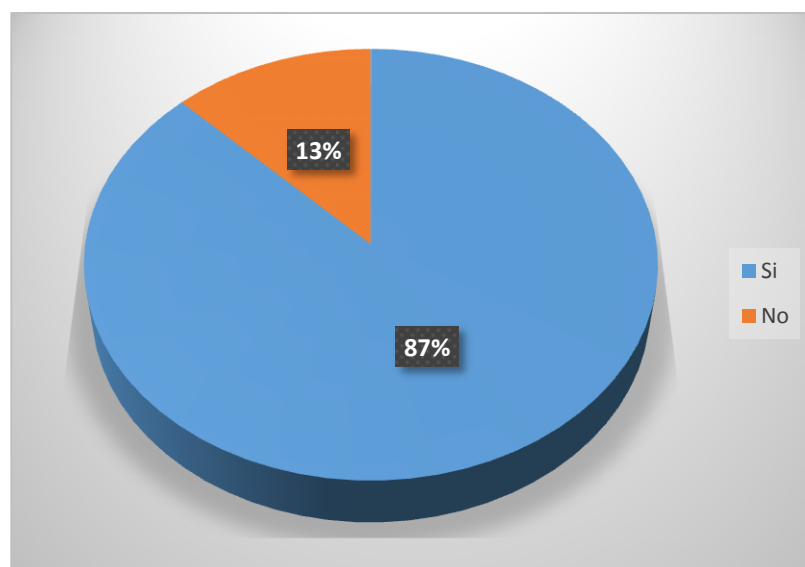
Tabla 18: Personal Capacitados de la carrera

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	7	88
No	1	13
TOTAL	8	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 15: Personal capacitado



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 8 Docentes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 87% están de acuerdo con personal administrativos y el 13% no están de acuerdo, lo cual indica que el personal administrativo está capacitados para realizar labores de toda índole.

Pregunta N° 5

¿Considera usted que los docentes son aptos para el cumplimiento de sus funciones?

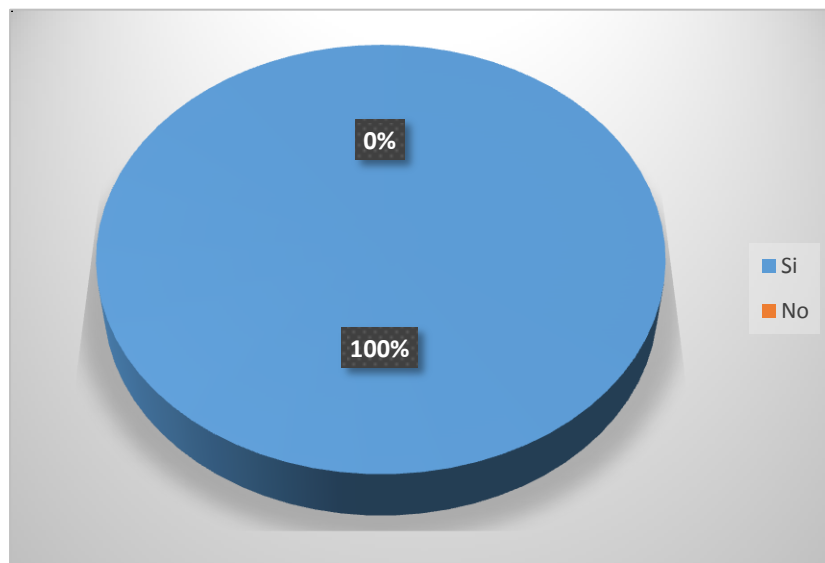
Tabla 19: Cumplimiento de las funciones de docentes

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	8	100
No	0	-
TOTAL	68	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 16: Cumplimiento de las funciones



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 8 docentes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 100% consideran que los docentes cumplen sus funciones.

Pregunta N° 6

¿Se encuentra usted de acuerdo en la implementación de estrategias, planes, proyectos y programas en la escuela de Gastronomía?

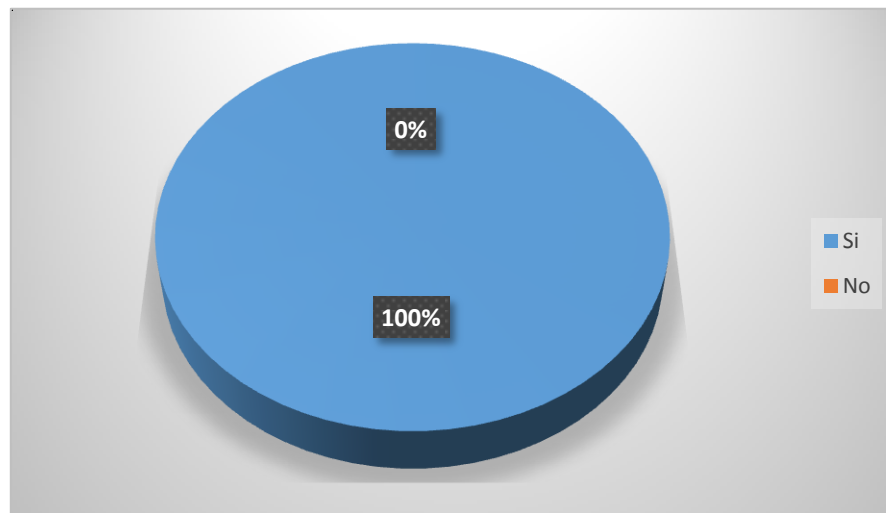
Tabla 20: Implementación de estrategias, planes, proyectos y programas en la escuela

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	8	100
No	0	-
TOTAL	8	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 17 Implementación de estrategias, planes, proyectos y programas



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 8 docentes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 100% están de acuerdo con la implementación de estrategias, planes, proyectos y programas.

Pregunta N° 7

¿Considera usted que la carrera es competitiva hacia otras universidades y Escuela Politécnicas que oferten la misma carrera?

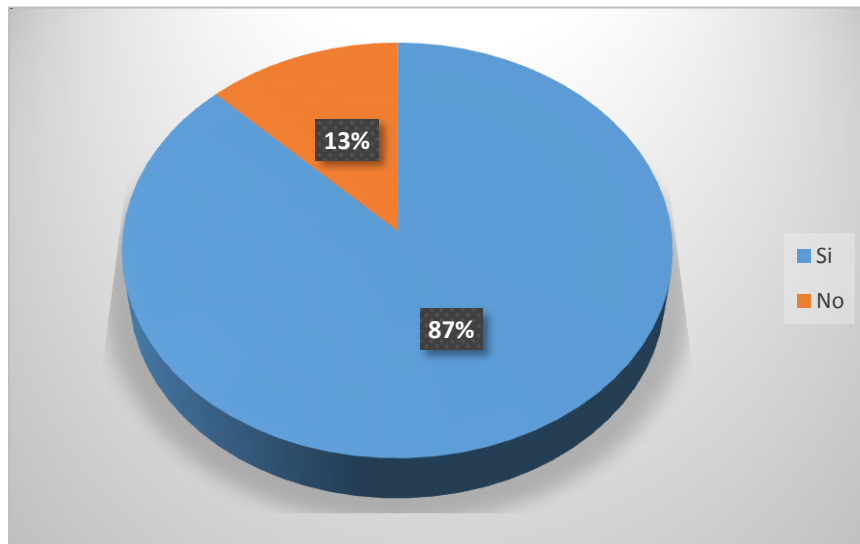
Tabla 21: Competitividad de la carrera de Gastronomía

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	7	88
No	1	13
TOTAL	8	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 18 Competitividad de la carrera



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 8 docentes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 87% consideran que la carrera es competitiva hacia otras universidades y Escuela Politécnica y el 13% no es competitivo, lo cual indica que la escuela de Gastronomía tiene objetivos claros y ser referente a nivel nacional.

Pregunta N° 8

¿Considera que se deban realizar una actualización en la carrera de Gastronomía?

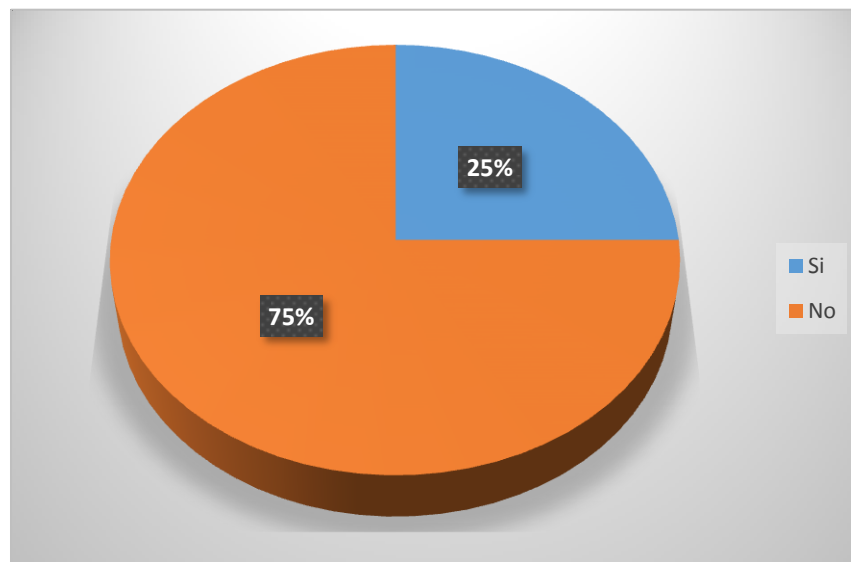
Tabla 22: Actualización de la carrera de Gastronomía

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	2	25
No	6	75
TOTAL	8	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 19: Actualización de la carrera



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 8 docentes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 25% consideran que debe realizar actualizaciones en la carrera y el 75% que no, por lo que las actualizaciones han realizado en este periodo y está aprobado por CES.

Pregunta N° 9

¿Considera necesario la ejecución del Plan estratégico por carrera en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo?

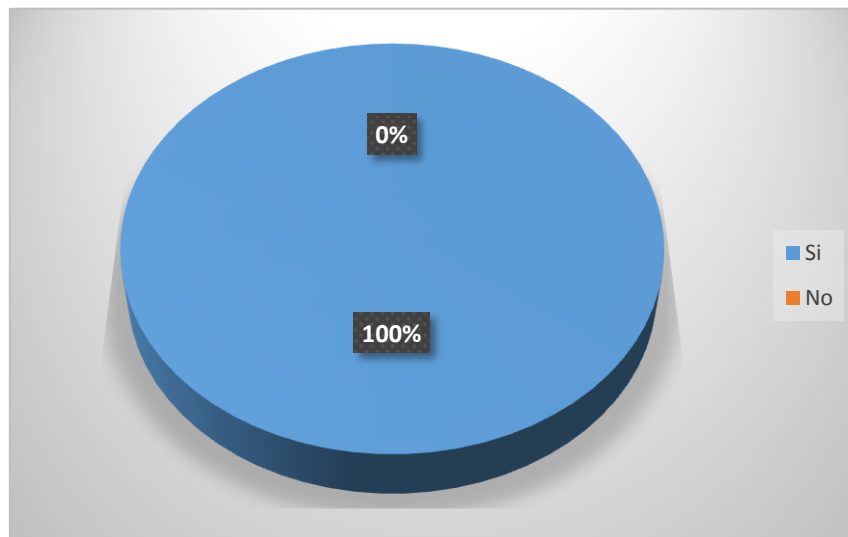
Tabla 23: Ejecución de plan estratégico por carrera

RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTO	FRECUENCIA RELATIVA %
Si	8	100
No	0	-
TOTAL	8	100

Fuente: Estudiantes de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 20: Ejecución del plan estratégico



Nota: Respuestas graficadas

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Ricardo Naula

Interpretación:

Del total de 8 docentes encuestados de la carrera de Gastronomía se obtiene un resultado que indica que el 100% consideran que es necesario la ejecución de plan estratégico, a ejecutar el plan estratégico en la escuela permitirá tomar decisiones adecuadas tanto en el área administrativo y académico.

3.6. VERIFICACIÓN DE IDEA A DEFENDER

EL plan estratégico de la carrera de Gastronomía ayuda en el mejoramiento de los procesos administrativos y al cumplimiento de indicadores e instrumentos de medición de las estrategias y de los objetivos alcanzados, de acuerdo a la entrevista realizada al Director de la escuela y las encuestas realizadas a los estudiantes y al personal académico que da a conocer la situación actual de la carrera, involucrando a todos a fin de cumplir los parámetros establecidos dentro de autoevaluación y acreditación de la carrera de Gastronomía.

CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO

4.1. TITULO:

PLAN ESTRATÉGICO DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA FACULTAD DE SALUD PÚBLICA, DE LA ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, PERÍODO 2018-2022.

4.2. CONTENIDO DE LA PROPUESTA

4.2.1. DESCRIPCIÓN Y DIAGNÓSTICO DE LA CARRERA

1.1. DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

1.1.1. Breve descripción histórica de la carrera

a) Reseña histórica

La escuela de gastronomía forma parte de la facultad de Salud Pública de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, nace debido a la necesidad de mejorar la calidad alimentaria de la población contribuyendo además al crecimiento económico y laboral de la comunidad.

Inició como un programa carrera en el cual se ofertaba el título intermedio de técnico superior en gastronomía en el año 2000, aprobado mediante resolución 141HCP. 2000 del 28 de marzo de 2000; cuya malla curricular contempla la aprobación de cuatro niveles académicos para obtención de título.

Posteriormente en el año 2003, se elevó a la escuela de gastronomía ofertando el Título de Tecnólogo en Gastronomía, aprobado mediante resolución 255 HCP. 2003 del 29 de julio de 2003.

En el año 2005 se aprobó el proyecto para la oferta de la Licenciatura en Gestión Gastronómica mediante resolución 051 CP 2005 de 16 de marzo del 2005.

Debido al avance vertiginoso de la ciencia y tecnología en la gastronomía se ofertó posteriormente un título profesional de tercer nivel de Licenciatura en Gestión Gastronómica como lo hacemos hasta la actualidad, con actualizaciones efectuadas en el año 2006 y posteriormente en el año 2008, que permitirá una óptima formación profesional de nuestros estudiantes.

En la actualidad la carrera de gastronomía ha ido evolucionando, por tal motivo ha existido un re-diseño mediante la resolución: RPC-SE-17-1002-651013B01-No.063-2016, periodo desde el cual aplica la modificación: octubre 2017 –Marzo 2018.

A lo largo de estos años nuestra escuela ha demostrado estar en la plena capacidad de formar profesionales que se desempeñen en el ámbito laboral con calidad y eficiencia cumplimiento con los objetivos institucionales. (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

DATOS INFORMATIVOS DE LA CARRERA.- Actualización 2012-2013

Nombre de la institución: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Nombre de la facultad: Facultad de Salud Pública

Nombre de la escuela: Gastronomía

Nombre de la carrera: Licenciatura en Gestión Gastronómica.

Título que otorga la carrera: Licenciado(a) en Gestión Gastronómica

Mención que otorga la carrera: no existe

Área del conocimiento de la carrera: Servicios

Subárea del conocimiento de la carrera: Servicios personales

Nivel de Formación: Tercer nivel

Modalidad de estudios: Presencial (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

INFORMACIÓN DEL PROYECTO APROBADO

Nombre de la institución: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Nombre de la facultad: Facultad de Salud Pública

Nombre de la escuela: Gastronomía

Tipo de trámite: Re-diseño

Carrera a rediseñar: LICENCIATURA EN GESTION GASTRONOMICA

Tipo de formación: Licenciaturas

Campo amplio: Servicios

Campo específico: Servicios personales

Campo detallado: Hotelería y Gastronomía

Denominación de carrera: GASTRONOMÍA

Título que otorga: LICENCIADO/A EN GASTRONOMÍA

Modalidad de aprendizaje: Presencial

Número de períodos: 9

Número de semanas por período: 16

Número total de horas por la carrera: 7,200

Número de paralelos: 2

Número máximo de estudiantes: 25 por paralelos

Tipo de asignaturas impartidas en la carrera: 53 (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

b) Marco legal.

Tabla 24: Resolución de la carrera de gastronomía

RESOLUCIONES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Datos	Resolución de la creación de la carrera	Resolución en el cambio de la denominación de la carrera		
Código SNIESE	-	-	-	651013B-P-O
Resolución	141HCP.2000	255 HCP. 2003	051 CP 2005	RPC-SE-17-1002-651013B01-No.063-2016
Fecha	28 de marzo de 2000	29 de julio de 2003.	16 de marzo del 2005.	22 de diciembre del 2016.
Título	Técnico superior en gastronomía	Tecnólogo en Gastronomía	Licenciatura en Gestión Gastronómica	Licenciado/a en Gastronomía

Autor: Escuela de Gastronomía

Elaborado por: Ricardo Naula

c) Objetivos de la carrera

a. Objetivo general:

Formar profesionales en Gastronomía competentes y humanistas, capaces de desarrollar el sector gastronómico público, privado y comunitario del Ecuador a nivel local, zonal y nacional con proyección internacional, garantizando el patrimonio culinario del país y la seguridad alimentaria, promoviendo la alimentación saludable, con la finalidad de dinamizar la economía, generación de empleo e inversión para el Buen Vivir de las poblaciones, con énfasis en la Zona 3. (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

b. Objetivos Específicos.

- Promover soluciones a los problemas, expectativas y necesidades de la sociedad ecuatoriana, referentes a una alimentación saludable, con altos niveles sensoriales y con el manejo adecuado de desechos, aportando así a la sostenibilidad ambiental, territorial y global.
- Generar ideas para el emprendimiento empresarial a través de la producción a través de propuestas gastronómicas innovadoras, saludables, fortaleciendo la valoración de la cultura y tradiciones, articulando el patrimonio de la nación y sus pueblos con la investigación, la innovación tecnológica y los saberes ancestrales.
- Asegurar la calidad de la formación profesional del Licenciado en Gastronomía durante todo el proceso educativo, sustentada en la construcción del conocimiento científico y revaloración de los saberes ancestrales, mediante una formación académica integral y competente, una investigación pertinente al nuevo régimen de desarrollo y una vinculación incluyente con la sociedad.
- Integrar los saberes necesarios para la formación profesional del estudiante, habilitando sus capacidades de investigación y producción de ciencia.

- Promover el desarrollo y potenciación de sus capacidades profesionales mediante la participación del estudiante en ámbitos personales, comunitarios, profesionales y ciudadanos.
- Articular los saberes (saber conocer, saber hacer, saber ser y saber convivir) en una construcción y reconstrucción de ambientes de aprendizaje, que reflejen experiencias de vida que marquen la diferencia en la condición humana (dinámica del ser, estar, pertenecer y permanecer), condición que identifica y compromete al estudiante.
- Generar espacios de desempeño individual y colaborativo en donde el estudiante manifieste sus fortalezas el dominio de los conocimientos y valoración de las experiencias enriqueciendo el desempeño laboral en distintas áreas del conocimiento. (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

1.1.2. Competencias, atribuciones y rol

a) Competencias:

La carrera de gastronomía cuenta con las siguientes competencias:

- Se sustenta en el ejercicio de competencias genéricas que son comunes para todos los estudiantes y profesionales de la ESPOCH, a saber:
- Demuestra una gran capacidad de análisis crítico, síntesis y manejo de información, de razonamiento lógico, verbal, numérico y abstracto para enfrentar con éxito el ejercicio profesional.
- Demuestra capacidad de investigación formativa y generativa (científica y aplicada)
- Adquiere capacidad de comunicación oral y escrita en más de un idioma, logrando una comunicación efectiva escrita, oral y digital.
- Habilidad en el manejo de Tics.

- Desarrolla la capacidad en planificación estratégica, gestión y evaluación de proyectos.
- Capacidad de emprendimiento mediante el conocimiento de la realidad social local, regional y nacional, analiza cuál es la contribución de la Carrera de Gastronomía con el desarrollo y cumplimiento del Plan Nacional del Buen Vivir y el cambio de la matriz productiva.
- Capacidad de desarrollar el trabajo en equipo, participa en actividades de corte corporativo, demostrando compromiso y el cumplimiento de las líneas estratégicas desde el punto de vista profesional. (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

b) Atribuciones:

Los horizontes epistemológicos de la Carrera de Gestión Gastronómica, se sustenta en el Modelo Educativo de la ESPOCH – 2014, denominado “Modelo de formación integral competente de profesionales politécnicos con capacidad investigativa para la construcción del conocimiento”, en cual se fundamenta en la calidad académica en la formación profesional integrando los ejes de pertinencia, innovación y flexibilidad, con las siguientes características:

- * Internacionalización
- * Vinculación y servicio a la comunidad Atención integral
- * Movilidad estudiantil Nueva oferta académica
- * Articulación de asignaturas y contenidos Desempeño docente actualizado y,
- * Menor presencialidad áulica, mayor investigación y práctica

La Carrera de Gastronomía aborda problemáticas que tienen relación directa con la ciencia como también con la realidad. Además es una ciencia que permite la praxis entre la teoría y la práctica contribuyendo así al desarrollo en base al Plan Nacional del Buen Vivir, mediante la integración de los saberes y la inclusión de diversos actores.

La Formación del profesional se encuentra fundamentada en la aplicación de la metodología de la investigación – acción para resolver problemas y necesidades de la

profesión en favor del contexto y la realidad nacional, mediante el fomento del cambio de la matriz productiva.

Art. 6 del “Reglamento de Carrera y Escalafón de los Profesores e Investigadores del Sistema de Educación Superior, 2012”. En tal virtud, todos los docentes dentro de su carga horaria semestral contemplarán en su “Jornada Laboral de Trabajo” un mínimo de cuatro horas para la orientación y acompañamiento de tutorías a los estudiantes. (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

c) Rol

El proceso de formación profesional es concebido como la adquisición de un nuevo conocimiento, una nueva conducta o el alcance de nuevos significados por un sujeto a partir de su interacción con el mundo que lo rodea; la aprendibilidad constituye el proceso que se desarrolla en ese sujeto cuando se hace consciente de lo que significa su aprendizaje, cuando se pregunta y decide por qué y para qué aprender y finalmente, cuando integra aprendizajes significativos para su vida.

Para ello, los Núcleos Básicos de las disciplinas que sustentan la profesión son:

- Servicios culinarios y de hospitalidad
- Alimentación saludable
- Procesamiento de alimentos no industrializados
- Patrimonio y cultura gastronómica
- Nutrición
- Gestión Alimentaria

Campos que sustentan la profesión:

- Mejoramiento sensorial de alimentos procesados no industrializados
- Calidad alimentaria
- Inocuidad alimentaria
- Saberes ancestrales gastronómicos
- Tradiciones culinarias

- Hotelería
- Restauración (restaurantería)
- Catering (servicios)
- Servicio de alimentos y bebidas
- Emprendimiento gastronómico
- Administración de servicios de Alimentos y Bebidas
- Gastronomía Hospitalaria (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

4.2.2. DIAGNÓSTICO DE LA CARRERA

4.2.2.1 OFERTA ACADÉMICA

a) Descripción

Tabla 25: Licenciatura en gestión gastronómica

Detalles	Descripción
Tipo de trámite	Actualización Curricular
Carrera a Actualizar:	Licenciatura en Gestión Gastronómica
Tipo de formación:	Licenciaturas
Campo amplio:	Servicios
Campo específico:	Servicios personales
Carrera:	Gastronomía

Fuente: (Comisión de Actualización Curricular, 2013)

Elaborado por: Ricardo Naula

Tabla 26: Licenciatura en gastronomía

Detalles	Descripción
Tipo de trámite	Re-diseño
Carrera a rediseñar:	Licenciatura en Gestión Gastronómica
Tipo de formación:	Licenciaturas
Campo amplio:	Servicios
Campo específico:	Servicios personales
Campo detallado:	Hotelería y Gastronomía
Carrera:	Gastronomía

Fuente: (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

Elaborado por: Ricardo Naula

b) Perfil del aspirante

Perfil de ingreso del estudiante para Licenciatura en Gestión Gastronómica.

Bachiller del Sistema Nacional de Educación Media (Bachillerato unificado), bachiller en Físico Matemático, bachiller en Químico Biólogo, Bachiller Técnico, Bachiller Internacional, con las siguientes competencias mínimas:

- ✓ Capacidad de lectura comprensiva
- ✓ Capacidad de razonamiento lógico
- ✓ Capacidad de expresión oral y escrita
- ✓ Capacidad de análisis y síntesis.
- ✓ Capacidad de autoestima y decisión de profesionalización.
- ✓ Habilidad en el manejo de TIC's.
- ✓ Habilidad de expresión gráfica (dibujo).
- ✓ Observación y práctica de valores éticos y morales.

Perfil de ingreso del estudiante para Licenciatura en Gastronomía.

El (la) aspirante de la Carrera de Gastronomía, deberá poseer las siguientes competencias genéricas:

CONOCIMIENTOS

- Capacidad de lectura comprensiva
- Capacidad de razonamiento lógico
- Capacidad de comunicación oral y escrita
- Conocimiento de las Ciencias Básicas
- Capacidad de autoestima y decisión de profesionalización.
- Conocimiento del Buen Vivir y de la realidad socioeconómica, cultural y ecológica del país.
- Conocimiento de sus deberes y derechos ciudadanos.

HABILIDADES Y ACTITUDES

- Vocación de servicio.
- Habilidad en el manejo de Tics.
- Habilidad de expresión gráfica y artística.
- Observación y práctica de principios y valores éticos.
- Compromiso con un proyecto de vida
- Disposición para el trabajo individual y grupal
- Capacidad de manejo de un segundo idioma

c) Denominación de la titulación.

- La denominación de titulación es licenciado/a en Gestión Gastronómica.
- La denominación de titulación es licenciado/a en Gastronomía.

d) Duración (con o sin trabajo de titulación) y modalidad de estudio

DURACIÓN DEL ESTUDIO DE LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

246 créditos (8 semestres). Incluye el sistema de titulación. (Acorde a la resolución No. 585.CP.2012)

Tabla 27: Modalidad de estudio de licenciatura en gastronomía

Descripción	Sin trabajo de Titulación	Con trabajo de Titulación
Números de periodos	9	9
Número de semanas por periodo académico	16	16
Número total de horas por carrera	7,200 horas	7,200 horas

Fuente: (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

Elaborado por: Ricardo Naula

e) Requisitos de ingreso

Requisitos de ingreso de los estudiantes en Licenciatura en Gestión Gastronómica

Para la inscripción, los aspirantes deben cumplir los siguientes requisitos:

- a) Certificado de aprobación del sistema de ingreso a la ESPOCH por parte del SNNA
- b) Fotocopia de la cédula de identidad;
- c) Fotocopia del certificado de votación, si le corresponde;
- d) Fotocopia del título de bachiller, debidamente refrendado ó acta de grado certificada ó certificación del colegio que cursa el último año de bachillerato;
- e) Fotocopia del título profesional (de poseerlo); y,
- f) Pago de tasas correspondientes a través de Tesorería de la ESPOCH (tesorería ESPOCH, bancos, tarjetas de crédito, otros).

Requisitos de ingreso de los estudiantes de Licenciatura en Gastronomía

Los estudiantes que ingresen a la escuela de Gastronomía deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Poseer título de bachiller o su equivalente
- Haber cumplido los requisitos normados por el Sistema Nacional de Nivelación y Admisión
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía
- Fotocopia del certificado de votación, si le corresponde
- Fotocopia del título de bachiller debidamente refrendado o acta de grado certificada o certificación de haber aprobado el tercer año de bachillerato
- Certificado de aprobación del curso de nivelación otorgado por la UNAE (Unidad de Nivelación y Admisión de la ESPOCH) o certificado de exoneración del SNNA

en el área de conocimiento compatible con la carrera. (En caso de los (as) estudiantes que ingresaron por el SNNA)

- Fotocopia del título profesional (de poseerlo). (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

g) Plan de estudios y de las asignaturas

Tabla 28: Resumen de malla curricular de la licenciatura en gestión gastronómica

ÁREA CIENCIAS BÁSICA			
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	ÁREA O EJE DE FORMACIÓN	Nº NIVEL	Nº DE CRÉDITOS
Matemática financiera	Ciencias básicas	1	4
Biología	Ciencias básicas	1	2
Informática y	Ciencias básicas	2	4
contabilidad general	Ciencias básicas	2	4
Informática y	Ciencias básicas		
administración tributaria	Ciencias básicas	6	4
Química orgánica	Ciencias básicas	2	4
TOTAL CRÉDITOS			22
ÁREA BÁSICA ESPECÍFICA			
Nombre de la asignatura	Área o Eje de Formación	Nº nivel	Nº de créditos
Metodología de la Investigación	Básica Específica	2	4
Gerencia del Servicio	Básica Específica	2	4
Administración de Empresas de Hospitalidad	Básica Específica	3	4
Tecnología de Alimentos	Básica Específica	4	4
Franquicias y Cadenas Hoteleras	Básica Específica	3	4
Electiva I	Básica Específica	4	4
Administración Financiera	Básica Específica	5	4
Marketing Gastronómico	Básica Específica		
Electiva II	Básica Específica	5	4
Desarrollo de Emprendedores	Básica Específica	7	4
TOTAL DE CREDITOS			36
AREA DE FORMACION GENERAL			
Nombre de la asignatura	Área o Eje de Formación	Nº nivel	Nº de créditos
Gestión del medio ambiente	Formación General	5to.	4

Sociedad, Salud y Alimentación	Formación General	1ro.	4
Técnicas de estudio y comunicación	Formación General	1ro.	3
Antropología culinaria	Formación General		
Ética Profesional	Formación General	3ro.	4
Gestión del Talento Humano	Formación General	6to.	4
TOTAL CREDITOS			19
AREA PROFESIONALIZANTE			
Nombre de la asignatura	Área o Eje de Formación	Nº nivel	Nº de créditos
Gerencia de alimentos y bebidas	Profesionalizante	6	4
Costos de alimentos y bebidas	Profesionalizante	4	4
Gestión de adquisiciones y almacenamiento	Profesionalizante	3	4
Técnica culinaria I	Profesionalizante	1	4
Técnicas de restaurante	Profesionalizante	1	4
Sanitación e higiene alimenticia	Profesionalizante	1	4
Identificación de equipos y alimentos	Profesionalizante	1ro.	4
Técnica culinaria II	Profesionalizante	2	4
Panadería	Profesionalizante	2	4
Procesamiento cárnico	Profesionalizante	3	4
Organización de eventos y convenciones	Profesionalizante	3	4
Pastelería y repostería	Profesionalizante	3ro.	4
Software gastronómico	Profesionalizante	3	2
Química culinaria	Profesionalizante	3	4
Cocina regional ecuatoriana	Profesionalizante	4	4
Nutrición	Profesionalizante	4	4
Practica I	Profesionalizante	4to.	4
Cocina a la carta	Profesionalizante	5to.	4
Garde manger	Profesionalizante	5to.	2
Técnica dietética	Profesionalizante	5to.	4
Practica II	Profesionalizante	5	4
Cocina regional internacional	Profesionalizante	6	4
Cocina institucional y de banquetes	Profesionalizante	6	4
Planificación y diseño de menús	Profesionalizante	6	4
Practica III	Profesionalizante	6	4
Enología y mixiología	Profesionalizante	7mo.	2
Proyectos gastronómicos	Profesionalizante	7	4
Dietoterapia	Profesionalizante	7	4
Cocina de vanguardia	Profesionalizante	7mo.	4
Practica IV	Profesionalizante	7mo.	4
Pasantía pre profesional	Profesionalizante	8	20
Trabajo de graduación	Profesionalizante		20
TOTAL CRÉDITOS			

Fuente: (Comisión de Actualización Curricular, 2013)

Elaborado por: Ricardo Naula

Tabla 29. Oferta académica de licenciatura en gastronomía aprobada por el CES año 2016

PORCENTAJE HORAS	NIVELES	20%		46%		14%		9%		11%		NÚMERO DE HORAS
		FUNDAMENTOS TEÓRICOS	HT	PRÁXIS PROFESIONAL	HT	EPISTEMOLOGÍA Y METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	HT	INTEGRACIÓN DE SABERES, CONTEXTOS Y CULTURA	HT	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	HT	
BÁSICA	1	TECNICAS DE RESTAURANTE	160	TÉCNICA CULINARIA	160			SOCIEDAD, SALUD Y GASTRONOMÍA	80	INGLES I	120	800
										TICS	120	
										COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	160	
	2	CONTABILIDAD Y TRIBUTACIÓN	160	GASTRONOMÍA	160	EPISTEMOLOGÍA DE LA CIENCIA	80			INGLES II	120	800
		ALIMENTOS	120	PROCESAMIENTO DE	160							
	3			GASTRONOMÍA	160	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	160			INGLES III	120	800
				PROCESAMIENTO CÁRNICO	120							
				DISEÑO APLICADO A LA	80							
				PROCESAMIENTO DE	160							
	PROFESIONAL	4	QUÍMICA ORGÁNICA	120	GASTRONOMÍA ECUATORIANA	160			ECOLOGÍA Y AMBIENTE	80	INGLES IV	120
				TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	160							
				HOSPITALIDAD EN SERVICIOS	160							
5		QUÍMICA CULINARIA	120	GASTRONOMÍA	160			EDUCACIÓN FÍSICA	80			800
		NUTRICIÓN	160	COSTOS DE ALIMENTOS Y	160							
		ESTADÍSTICA	120									
6		ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS	160	GASTRONOMÍA	160			PATRIMONIO CULINARIO E	160			800
	TECNICA DIETÉTICA	80	INDUSTRIA DEL CATERING (asignatura integradora de	160								

TITULACIÓN	7			PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES I	80								
				ARTE Y MODELAJE DE	160								800
		PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE MENUS	160	TURISMO GASTRONÓMICO Y EVENTOS (asignatura integradora de saberes)	160								
				PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES II	80								
					GERENCIA DE ALIMENTOS Y	160			ÉTICA PROFESIONAL	80			
	8				GASTRONOMÍA NUTRICIONAL Y HOSPITALARIA	160	EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS	160					800
					GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA (asignatura integradora de saberes)	160	METODOLOGÍA PARA EL TRABAJO DE TITULACIÓN	80	ENOLOGÍA, MARIDAJES Y MIXIOLOGÍA	160			
					PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES III	80							
	9		SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	80	PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES IV DE VINCULACION CON LA SOCIEDAD EN GASTRONOMIA	160	TRABAJO DE TITULACIÓN	400					800
							LEGISLACIÓN EN SERVICIOS	80					
						DOCENCIA E INVESTIGACIÓN	80						
TOTAL HORAS			1440		3320		1040		640		760	7200	

Fuente: (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

Elaborado por: Ricardo Naula

Tabla 30: Cuadro de resumen de plan de estudios

Número de materias	Horas del componente de docencia	Horas del componente de aplicación	Horas del componente de trabajo autónomo	Horas de prácticas pre profesionales	Horas de vinculación con la sociedad	Horas de trabajo de titulación	Total de horas
53	2,560	1,760	2,080	240	160	400	7,200

Fuente: (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

Elaborado por: Luis Carrión

La escuela de gastronomía cuenta con un plan de estudios aprobados por CES, lo cual garantiza un aprendizaje de alto nivel, a la vez cuentan con 53 asignaturas¹ de primero a novenos semestre y se distribuye en varios campos como se muestra en la tabla 28 y 30, también tenemos como dato histórico el plan de estudio del Licenciatura en Gestión Gastronómica.²

h) Requisitos de graduados

REQUISITOS DE GRADUADOS PARA LA LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Los estudiantes previos a la graduación, deben cumplir en su totalidad los requisitos que establece el currículo de cada carrera, conforme a lo que dispone el Reglamento de Régimen Académico de la ESPOCH (2009), siendo éstos:

- ❖ Haber aprobado el plan de estudios, tres niveles del idioma Inglés, un nivel del idioma Francés, dos niveles de cultura física y un nivel de talleres.
- ❖ Haber realizado las prácticas pre-profesionales establecidas por la carrera;
- ❖ Haber matriculado y defendido exitosamente su trabajo de graduación;
- ❖ Informe favorable de Secretaría Académica Institucional; y,
- ❖ Haber cumplido con las obligaciones establecidas en la normatividad institucional (Comisión de Actualización Curricular, 2013)

¹ Tomado de rediseño de la escuela de gastronomía, pág. 23

² Tomado de actualización curricular 2012 de la escuela de gastronomía, pág. 32

REQUISITOS DE GRADUADOS PARA LA LICENCIATURA EN GASTRONÓMICA

Las/os estudiantes, previo a la obtención de título deberán cumplir en su totalidad con los siguientes requisitos:

- ❖ Haber aprobado el plan de estudios.
- ❖ Haber realizado las prácticas pre-profesionales establecida por la carrera
- ❖ Haber matriculado y defendido exitosamente su trabajo de titulación.
- ❖ Informe favorable de Secretaría Académica de Grado Institucional
- ❖ Además haber aprobado la suficiencia del idioma inglés según lo dispuesto en el Art. 30 del Reglamento de Régimen Académico del CES.
- ❖ Certificado en suficiencia en lengua extranjera nivel B2 (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

i) Opciones o modalidad de titulación

Opciones o modalidad de titulación de Licenciatura en Gestión en Gastronomía

Tesis de grado:

La ejecución de temas de tesis en las áreas de:

- Patrimonio Alimentario, Tecnología de Alimentos, Antropología Culinaria, Gastronomía Fusión,
- Planes de negocio y emprendimientos gastronómicos
- Modelos de gestión para la industria alimentaria y servicios de catering, inocuidad alimentaria control de calidad de los servicios de hospitalidad.

Opciones o modalidad de titulación de Licenciatura en Gastronomía

Los estudiantes pueden optar por 4 modalidades de titulación para obtener el Título de Licenciado(a) en Gastronomía.

- ✓ Examen de grado o de fin de carrera
- ✓ Proyectos de investigación
- ✓ Etnografías
- ✓ Emprendimientos

j) Campo y mercado de trabajo

CAMPO Y MERCADO DE TRABAJO PARA LA LICENCIATURA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA

Campo de trabajo

El profesional de la Gestión Gastronómica tiene su ubicación laboral en las diferentes empresas públicas y privadas donde cumple sus funciones al amparo de sus competencias genéricas y prácticas profesionales que fueron anotadas con anterioridad, a saber:

- Empresas de producción de alimentos y servicios de catering
- Servicios de alimentación de Clínicas y Hospitales.
- Empresas de Alimentos & Bebidas.
- Empresas de asistencia técnica y transferencia de tecnología.
- Organismos e instituciones públicas y privadas
- Instituciones de educación y capacitación.
- Empresas de comercialización de alimentos, etc.
- Emprendimiento.
- Capacitación especializada.

Mercado de trabajo

El Licenciado en Gestión Gastronómica encuentra su campo ocupacional en hoteles, restaurantes, hosterías, centros turísticos, servicios de alimentación de instituciones públicas y privadas, empresas concesionarias de alimentación, departamento de turismo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados provinciales y cantonales, Ministerios y secretarías del sector público relacionados con los servicios turísticos, de hospitalidad y

de patrimonio intangible culinario, pudiendo además instalar su propio negocio ya sea en restaurante o a través de la oferta de servicio de banquetes; o en empresas de servicios de catering industrial y aéreo. (Comisión de Actualización Curricular, 2013)

CAMPO Y MERCADO DE TRABAJO PARA LA LICENCIATURA DE GASTRONÓMICA

Campo que sustenta la profesión.

Los estudiantes que han culminado sus estudios podrán ocupar distintos campos ya que tienen suficiente conocimiento en todas las áreas que se menciona a continuación.

- ✓ Mejoramiento sensorial de alimentos procesados no industrializados
- ✓ Calidad alimentaria
- ✓ Inocuidad alimentaria
- ✓ Saberes ancestrales gastronómicos
- ✓ Tradiciones culinarias
- ✓ Hotelería
- ✓ Restauración (restaurantería)
- ✓ Catering (servicios)
- ✓ Servicios de alimentos y bebidas
- ✓ Emprendimiento gastronómico
- ✓ Administración de servicios de alimentos y bebidas
- ✓ Gastronomía hospitalaria
- ✓ Diseño de menús (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

k) Servicios a los estudiantes

La escuela de Gastronomía, no cuenta con servicios a estudiantes como: servicios de bar, sanitarios, cyber o centros de impresión, en sí solo la facultad tiene estos servicios.

4.2.3. POBLACIÓN ESTUDIANTIL

a) Estudiantes matriculados

En la Escuela de Gastronomía se toma en cuenta datos históricos de la población estudiantil, en este caso estudiantes matriculados en los distintos niveles y periodos académicos, la misma cuenta con estudiantes de Licenciatura de Gestión Gastronómica

y estudiantes de licenciatura en Gastronomía por ende los estudiantes del periodo actual tiene un nuevo plan de estudios y tiene una duración de 9 semestres y cuenta con 37 alumnos para obtener título de licenciado en gastronomía.

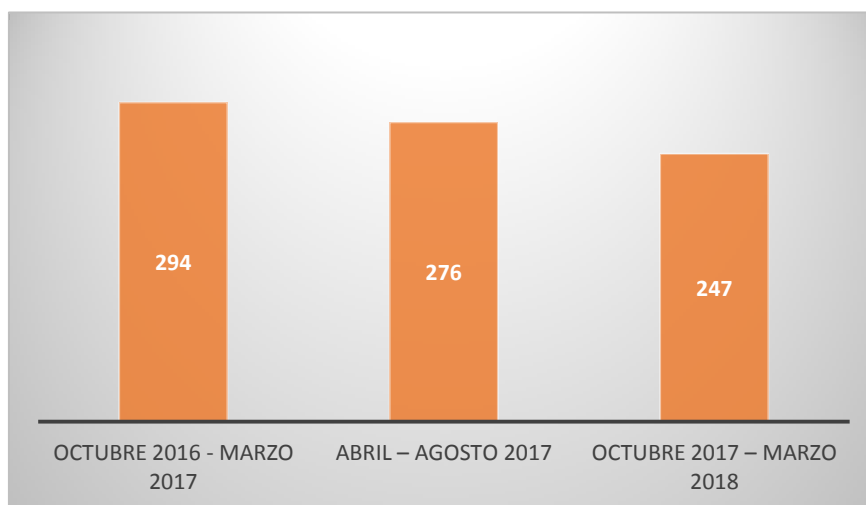
Tabla 31: Estudiantes matriculados en los últimos tres periodos.

LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA			
Períodos académicos	Octubre 2016 - marzo 2017	Abril – Agosto 2017	Octubre 2017 – Marzo 2018
Total de matriculados	1-8 nivel	1-8 nivel	2-8 nivel
	294	276	247

Fuente: (Secretaria Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 21: Datos de la Licenciatura en gestión gastronómica



Fuente: (Secretaria Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Tabla 32: Estudiantes matriculados del periodo octubre 2017-marzo 2018

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	
Periodo Académico	Octubre 2017 – Marzo 2018
Total matriculados	Primer nivel
	37

Fuente: (Secretaria Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

b) **Estudiantes por niveles educativos**

Los estudiantes que han sido matriculados en cada uno de los niveles del periodo académico son los siguientes:

Tabla 33: Total de estudiantes matriculados por niveles

LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA			
Nivel Educativo	PERIODO ACADÉMICO		
	Octubre 2016 - marzo 2017	Abril – Agosto 2017	Octubre 2017 – Marzo 2018
Primero	37	28	-
Segundo	39	37	29
Tercero	32	41	41
Cuarto	29	25	33
Quinto	31	33	29
Sexto	44	34	35
Séptimo	57	45	41
Octavo	25	33	39
TOTAL	294	276	247

Fuente: (Secretaría Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

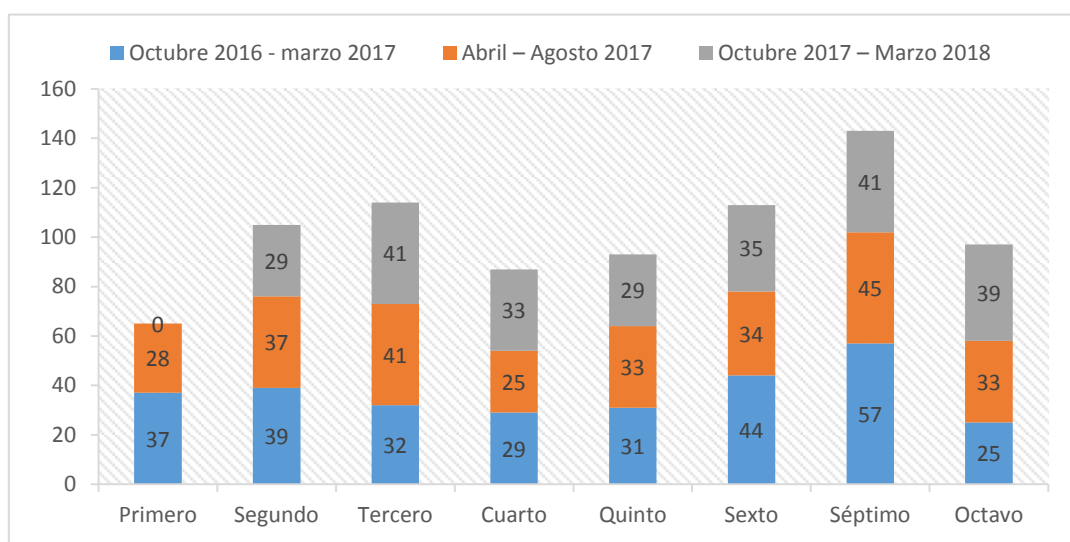
Tabla 34: Estudiantes matriculados en licenciatura en gastronomía

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	
Nivel	Periodo académico
	Octubre 2017 – Marzo 2018
1	37

Fuente: (Secretaría Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 22: Licenciatura en gestión gastronómica



Fuente: (Secretaria Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Por el rediseño, la escuela de Gastronomía ha sufrido un cambio en el plan de estudios, por tal razón los estudiantes en el periodo actual son los primeros en beneficiar con el nuevo título que se va otorgar, también se ha tomado como datos históricos de los niveles anteriores de licenciatura en Gestión Gastronómica existiendo un decremento en cada uno de los niveles.

c) Estudiantes reprobados

Los estudiantes que han reprobado en los distintos periodos académicos son los siguientes:

Tabla 35: Estudiantes reprobados por asistencia.

LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA			
PERÍODOS ACADÉMICOS	Octubre 2016 - marzo 2017	Abril - Agosto 2017	Octubre 2017 - Marzo 2018
NIVELES	1-8 nivel	1-8 nivel	2-8 nivel
VALOR ABSOLUTO	28	31	37
VALOR RELATIVO	10%	11%	15%

Fuente: (Secretaria Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

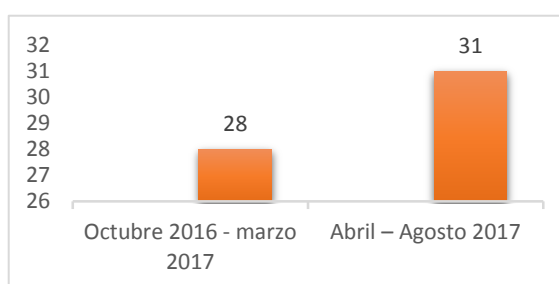
Tabla 36: Estudiantes reprobados por asistencia de licenciatura en gastronomía

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	
PERÍODO ACADÉMICO	Octubre 2017 – Marzo 2018
NIVEL	1
VALOR ABSOLUTO	0
VALOR RELATIVO	0

Fuente: (Secretaría Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Gráfico 23: Licenciatura en gestión gastronómica



Fuente: (Secretaría Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Los datos históricos de los niveles anteriores de licenciatura en Gestión Gastronómicos sirven para determinar estudiantes reprobados por asistencia en cada una de las asignaturas y calcular en porcentajes de valor relativo y absoluto y para la licenciatura en Gastronomía se realizó de la misma manera por cada asignatura.

Tabla 37: Estudiantes reprobados por nota

LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA			
PERÍODOS ACADÉMICOS	Octubre 2016 - marzo 2017	Abril - Agosto 2017	Octubre 2017 - Marzo 2018
NIVELES	1-8 nivel	1-8 nivel	2-8 nivel
VALOR ABSOLUTO	45	67	77
VALOR RELATIVO	15%	24%	31%

Fuente: (Secretaría Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Tabla 38: Estudiantes reprobados por nota de licenciatura en gastronomía

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	
PERÍODO ACADÉMICO	Octubre 2017 – Marzo 2018
NIVEL	1
VALOR ABSOLUTO	35
VALOR RELATIVO	95%

Fuente: (Secretaría Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Similar a la tabla N° 35 aquí se determina a los estudiantes reprobados por notas en cada una de las asignaturas de licenciatura en Gestión Gastronómica y para licenciatura en Gastronomía, tomando en cuenta sus rendimientos académicos y dando un valor considerable.

d) Estudiantes desertores

Los estudiantes desertores en los distintos periodos académicos son los siguientes:

Tabla 39: Estudiantes desertores

LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA			
PERÍODOS ACADÉMICOS	Octubre 2016 - marzo 2017	Abril – Agosto 2017	Octubre 2017 – Marzo 2018
NIVELES	1-8 nivel	1-8 nivel	2-8 nivel
VALOR ABSOLUTO	12	1	35
VALOR RELATIVO	4%	0,4%	14%

Fuente: (Secretaría Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Tabla 40: Estudiantes desertores de licenciatura en gastronomía

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	
PERÍODO ACADÉMICO	Octubre 2017 – Marzo 2018
NIVEL	1
VALOR ABSOLUTO	2
VALOR RELATIVO	5%

Fuente: (Secretaría Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Similar a la tabla N° 35 y 37 aquí se determina a los estudiantes desertores de licenciatura en Gestión Gastronómica y licenciatura en Gastronomía, que por algún motivo que se haya retirado del estudio o por cruce de las asignaturas por arrastres no la optaron en algunas asignaturas.

e) Estudiantes por profesor

Tabla 41: Estudiantes por profesor en los últimos tres periodos

PERIODOS ACADÉMICOS	Octubre 2016 - marzo 2017	Abril – Agosto 2017	Octubre 2017 - marzo 2018
Estudiantes por profesor	9,88	10,31	13,69

Fuente: (Secretaría Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Dentro de la Licenciatura en Gestión Gastronómica en el periodo Octubre 2016 – Marzo 2017 el número de estudiantes por profesor fue de 9,88, y en el periodo académico Abril – Agosto 2017, se redujo el número de estudiantes de la carrera a 276 legalmente matriculados obteniendo un total de estudiantes por profesor de 10,31.³, y en actual semestre fue de 13,69 tomando en cuenta a los estudiantes de licenciatura en gastronomía que están cursando por primer semestre.

³ Tomado del informe de autoevaluación 2017 de carrera de gastronomías pág. 4

f) **Tutorías**

Número de docentes: 20

Número de Asignatura: 53

Número de horas de tutorías: 1 hora a la semana por paralelo y por asignatura

La Escuela de Gastronomía tiene tutorías sólo para área académica, una hora por semana y por paralelo, no se da seguimiento adecuado a las tutorías asignadas por los profesores hacia los estudiantes.⁴

g) **Fondo bibliográfico por estudiante**

Tabla 42: N° de libros por estudiantes

Número total de libros	Total de estudiantes	Porcentaje de libros afines a la carrera con respecto al total de libros en la facultad de Salud Pública	Fondo Bibliográfico por estudiantes
674	284	13,38%	2
$\text{FBE} = \frac{\text{NLT}}{\text{NE}}$			
FBE: Fondo Bibliográfico por Estudiante			
NLT: Número de libros totales			
NE: Número de estudiantes			

Fuente: (Biblioteca ESPOCH, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

En actualidad la escuela de gastronomía cuenta con 674 Libros garantizando la calidad de aprendizaje, en consultas y tareas investigativas, estos libros son generalizados por ende se puede utilizar para el nuevo plan de estudios, que fue rediseñados y se encuentra cursando por primer semestre, en sí los conocimientos que van adquirir con estos libros será de mucho realce para el aprendizaje, contando con 2 libros por estudiante.

⁴ Tomado del informe de autoevaluación de carrera.

4.2.4. GRADUADOS

a) Graduados por periodos académicos

Tabla 43: Graduados en los últimos periodos

Denominación	N° de Graduados			
	2014	2015	2016	2017
Licenciatura en Gestión Gastronómica	75	92	66	42
Licenciatura en Gastronomía	-	-	-	-

Fuente: (Secretaría Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Ha existido un decremento en el último periodo de acuerdo a los datos históricos de la Escuela de gastronomía.

b) Tasa de titulación

Tabla 44: Porcentaje de graduados

PERIODOS ACADÉMICOS	Octubre 2016 - marzo 2017	Abril – Agosto 2017
Valor de Titulación	27%	27%

Fuente: (Secretaría Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Los datos históricos de licenciatura en gestión gastronómica de los periodos anteriores tenemos un porcentaje de 27% de tasa de titulación manteniendo en dos periodos el equilibrio, un porcentaje no tan eficiente y para la licenciatura en Gastronomía aún no existe datos para realizar este indicador.

c) Tasa de retención

Tabla 45: Tasa de retención de licenciatura en gestión gastronómica

PERIODOS ACADÉMICOS	Octubre 2016 - marzo 2017	Abril – Agosto 2017
Valor de Titulación	57%	72%

Fuente: (Secretaría Académica de la Escuela de Gastronomía, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Similar a la tabla N° 44, tenemos un porcentaje de 57 y 72 % de tasa de retención, han abandonado sus estudios un porcentaje muy alto por distintos motivos personales y con nuevo plan de estudio aún no existes datos para realizar este indicador.

4.2.5. BIENESTAR ESTUDIANTIL

a. Programas de asistencia

Los estudiantes que han sido beneficiarios de los distintos tipos de becas son los siguientes:

Tabla 46: Evolución de becas estudiantes, periodo 2015 – 2017.

Tipos de becas	Años		
	2015	2016	2017
Bajos Recursos Económicos	1	3	7
Discapacidad/ Acción Afirmativa	1	2	2
Académica	-	-	6
Investigación	-	-	-

Fuente: (Bienestar Estudiantil, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Tabla 47: Servicio de bienestar estudiantil periodo abril – agosto 2017.

Periodo Académico	Abril –Agosto 2017
Alimentación	3
Atención médica	2.197

Fuente: (Bienestar Estudiantil, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Los datos históricos de licenciatura en gestión gastronómica, en la tabla N° 46 y 47 tenemos distintos becas que han beneficiado a los estudiantes de la escuela de gastronomía, existiendo una igualdad y en cuanto a servicio de atención médica se puede decir que no existe bases de datos específicos para cada carrera, al existir un nuevo plan de estudios, los estudiantes de licenciatura en Gastronomía aun no tienen acceso a estos beneficios.

a. Programas de orientación

La Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, en coordinación con Dirección de Bienestar Estudiantil ha organizado programa de orientación con el tema de feria de postulación responsable ENES, con el objetivo de difundir las políticas y procedimientos del proceso de postulación y presentación de la oferta académica que brinda la ESPOCH, (ver anexo 1).

Estos tipos de eventos deben existir en cada periodo académico, para que tenga conocimiento sobre la carrera de gastronomía así postulen en mayor número.

4.2.6. TALENTO HUMANO

a) Personal académico

Tabla 48: Personal académico de la escuela de gastronomía

PERIODO ACADÉMICO	TOTAL DOCENTES					CATEGORÍAS			NIVEL DE FORMACIÓN		RANGO DE EDAD	GÉNERO	
	NOMB RAMI ENTO	%	CONT RATO	%	TOTAL	AUX ILIA R	AGREG ADO	PRINC IPAL	3 ^{er} Nivel	4 ^{to} Nivel	27 - 51	M	F
Octubre 2017 - Marzo 2018	2	10	18	90	20	1	-	2	20	20		12	8

Fuente: (Talento Humano Institucional, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

La escuela de Gastronomía cuenta con 20 personal académico, estos docentes están incluidos en nuevo plan de estudios, debe existir personal académico en área de investigativo y más personal de planta para cumplir con los estándares dispuesto por CEAACES, y se distribuye en varios campos como se muestra en la tabla N° 48.

b) **Evaluación de desempeño del docente**

Tabla 49: Evaluación de docente

EVALUACIÓN DE DOCENTE					
PERÍODOS ACADÉMICOS	ABRIL - AGOSTO 2015	OCTUBRE 2015-MARZO 2016	MARZO-AGOSTO 2016	OCTUBRE 2016-MARZO 2017	ABRIL-AGOSTO 2017
CALIFICACIÓN	96.46	97.84	95.91	96,68	97.30

Fuente: (Dirección de Desarrollo Académico ESPOCH, 2018)

Elaborado por: CEAC Gastronomía

Se puede referenciar como datos históricos de los cinco periodos académicos de evaluación docente con licenciatura en gestión gastronómica, tomando en cuenta los estándares establecidos por CES, y con actual plan de estudios aun no existen datos para poder analizar sobre la docencia.

c) **Personal administrativo**

Tabla 50: Información general de personal administrativo

PERIODO ACADÉMICO	RELACIÓN LABORAL					NIVEL DE FORMACIÓN			RANGO DE EDAD	GÉNERO		OCUPACIÓN
	NOMBRE	%	CONTRATO	%	TOTAL	Primaria	3 ^{er} Nivel	4 ^{to} nivel	26 - 67	M	F	
Octubre 2017 – Marzo 2018	3	75	1	25	4	1	2	1		1	3	Secretaría académica, Auxiliar de laboratorio y Técnico Docente

Fuente: (Talento Humano Institucional, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

Como lo indica en la Tabla N° 50, la Escuela de Gastronomía cuenta con cuatro personales administrativos, y tiene su formación profesional acorde a lo que requiere puesto y tiene claro sus lineamientos dentro de la carrera de gastronomía.

d) Trabajadores

Tabla 51: Personal de servicio

PERIODO ACADÉMICO	RELACIÓN LABORAL					NIVEL DE FORMACIÓN			RANGO DE EDAD	GÉNERO		OCUPACIÓN
	NOMBRE	%	CONTRATO	%	TOTAL	1 ^{ra}	2 ^{ra}	3 ^{er} nivel	23-34	M	F	Conserjes
Octubre 2017 – Marzo 2018	1	67	2	33	3	-	3	-		2	1	

Fuente: (Talento Humano Institucional, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

La carrera de gastronomía no tiene bajo su supervisión a los conserjes, está bajo la supervisión de la facultad, que tienen turno rotativo para todas las escuelas de la facultad, desde el departamento de talento humano.

4.2.7. INVESTIGACIÓN

a) Líneas de investigación

Tabla 52: Líneas de investigación periodo octubre 2017-marzo 2018

GASTRONOMÍA	TIPO	LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN
	Grupos de Investigación	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patrones gastronómicos de la conducta alimentaria de la población. 2. Buenas prácticas de manufactura en la producción alimentaria 3. Aseguramiento de la calidad en servicios gastronómicos 4. Manejo administrativo de establecimientos de alimentación y bebidas

Fuente: (Dirección de Evaluación y Aseguramiento, 2018)

Elaborado por: Equipo de trabajo

Las líneas de investigación, sugeridas por las comisiones de Investigación y Transferencia de Ciencia y Tecnología, y Rediseño Curricular es pilar fundamental para la carrera, enfocando en los lineamientos requeridos para la carrera de gastronomía.

b) Desarrollo de investigación

Tomando en cuenta que las líneas de investigación recién están en un proceso, no ha existido su desarrollo de la misma.

c) Laboratorios

Los laboratorios que se utilizan, para área investigativo de la escuela de gastronomía son los siguientes.

Tabla 53: Laboratorios de investigación

Nombres	M ²	Puesto de trabajo
Laboratorio de técnica dietética y gastronomía I	247	6
Laboratorio de gastronomía II	68	4
Laboratorio de panadería, pastelería y repostería	122	4
Laboratorio de servicios gastronómicos y hospitalidad	202	50

Fuente: (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

Elaborado por: Equipo de trabajo

La escuela cuenta con 4 laboratorios donde se pueden desarrollar actividades de investigación por parte de los estudiantes o docentes de la misma.

d) Publicaciones científicas

Tabla 54: Publicación científica de docentes periodo octubre 2017-marzo 2018

N° Publicación	Tipo de Producción			Nombre de revistas			Estado		Impacto	
	Art. Científico	Libros	Cap. de Libros	Europea n Científico, Epoch y Revista electrónica	Revista de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Libro de memorias XI CONGRESO DE TURISMO	Publicado	Por Publicar	Alto	Medio
11										

Fuente: (Dirección de Evaluación y Aseguramiento , 2018)

Elaborado por: Equipo de trabajo

La escuela de gastronomía ha publicado sus artículos en diferentes medios referentes, que sirve para garantizar la calidad de aprendizaje a través de la investigación.

e) Producción Académica - científica

Tabla 55: Producción científica

N° Producción Científico	Tipos de Producción		
	Art. Científico	Libros	Cap. Libros
11	8	1	2

Fuente: (Dirección de Evaluación y Aseguramiento , 2018)

Elaborado por: Equipo de trabajo

En cuanto a producción científica la escuela de gastronomía tiene un número representativo en artículos científicos, no obstante la escuela debe seguir produciendo más artículos referentes a los lineamientos de la escuela.

f) Ponencias

Tabla 56: Ponencias de los docentes periodo octubre 2017-marzo 2018

N° PONENCIAS	N° EVENTOS	PAIS	CIUDAD	INSTITUCIÓN	NOMBRE DEL CONGRESO		PERIODO ACADÉMICO
16	16	Ecuador	Riobamba	ESPOCH	III Seminario Internacional de Gastronomía	XVI Seminario Internacional Salud, Alimentación y Nutrición Humana	Octubre 2017 – Marzo 2018

Fuente: (Dirección de Evaluación y Aseguramiento , 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

La escuela en este último periodo ha realizado 16 ponencias de diferentes temas que enriquece en cuanto a conocimiento, cumpliendo indicadores que garantice la calidad de estudio para los estudiantes de gastronomía.

4.2.8. VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD

a) Convenios de cooperación

Tabla 57: Convenio de cooperación periodo octubre 2017-marzo 2018

INSTITUCIÓN	TIPO DE CONVENIO	EJE DE ACCIÓN	FECHA INICIO	FECHA FIN
Ministerio de Turismo Coordinación Zona N0. 3	Específico	1. Desarrollo de destinos turísticos. 2. Capacitación turística. 3. Marketing turístico. 4. Gobernanza turística. 5. Micro - emprendimientos. 6. Medidas transversales para la conservación del patrimonio natural y cultural.	may-2017	May-2022

Fuente: (Dirección de Evaluación y Aseguramiento , 2018)

Elaborado por: Equipo de trabajo

La Escuela de Gastronomía cuenta con un proyecto de vinculación, la misma está en ejecución y tendrá validez hasta año 2022, la escuela deben tener más convenios de cooperación para fortalecer los conocimiento de los estudiantes.

b) Transferencia de ciencia y tecnología

La Escuela de Gastronomía, no cuenta con transferencia de ciencia y tecnología con otras escuelas de la institución o con otras universidades que mantengan escuelas similares o afines.

c) Seguimiento a graduados

Tabla 58: V encuentro de graduados

LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONOMICA	Nº DE PARTI CIPAN TES	RESULTADOS ALCANZADOS	ACCIONES A EJECUTAR
	28	V Encuentro de Graduados con 100 % de cumplimiento según planificación y 4.75% de asistencia acorde a número total de graduados de la carrera	Establecer lineamientos de homologación para las comisiones de seguimiento a graduados de las diferentes carreras de la ESPOCH por parte del Departamento de Vinculación de la Institución. Mejorar las Estrategias para la colaboración y participación de los graduados de la carrera de Gastronomía para el mejoramiento del perfil profesional

Fuente: (Secretaría de la Escuela de Gastronomía, 2017)

Elaborado por: Equipo de trabajo

d) Servicios de asesoría

Tabla 59: Sservicio de asesoría periodo octubre 2017-marzo 2018

NOMBRE	META ALCANZADA	BENEFICIARIOS	ESTADO
Asesoría Personalizada a los Establecimientos de Alimentos y Bebidas en la Zona N0. 3	70% Establecimientos Capacitados	Empleados, Dueños, Población en General	Ejecución
Asistencia gastronómica y nutricional a las familias productora de quinua orgánica de la provincia de Chimborazo	80% de productores	Jefes de hogar y familias productoras de quinua	Ejecución

Fuente: (Dirección de Evaluación y Aseguramiento , 2018)

Elaborado por: Equipo de trabajo

Estos tipos de asesorías ayudan a la sociedad que tengan conocimientos acerca productos alimenticios que son importantes en nuestro medio.

4.2.9. INFRAESTRUCTURA FÍSICA

a) Estructuras de ingeniería

Este ambiente tendrá los siguientes elementos con los que actualmente ya cuenta la carrera de Gastronomía de la ESPOCH.

Tabla 60: Estructura de ingeniería e instalaciones

Entidad	Lugar de espacio	Metros cuadrados	Capacidad / Puesto de trabajo
Académico	Laboratorio de técnica dietética y gastronomía I	247	6
	Laboratorio de gastronomía II	122	4
	Laboratorio de panadería, pastelería y repostería	68	4
	Laboratorio de servicios gastronómicos y hospitalidad	202	50
	Aula 1:	35,83	34 pupitres
	Aula 2:	58,59	38 pupitres
	Aula 3:	57,19	36 pupitres
	Unidad de computo N° 1	54	21
	Unidad de computo N°2	100	43
Investigación	Laboratorio de técnica dietética y gastronomía I	247	6
	Laboratorio de gastronomía II	122	4
	Laboratorio de panadería, pastelería y repostería	68	4
	Laboratorio de servicios gastronómicos y hospitalidad	202	50
Gestión administrativa	Dirección de escuela de Gastronomía	11,47	-

Fuente: (Dirección de Mantenimiento y Desarrollo Físico, 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

La escuela de gastronomía no cuenta con aulas suficientes para área académico e investigativo, en sí la facultad comparte las aulas para el desarrollo del mismo.

4.2.10. INFRAESTRUCTURA TECNOLÓGICA

a) Hardware

En la carrera de gastronomía se utilizan los siguientes elementos:

Tabla 61: Componentes de hardware

Número de elementos	Descripción
64	Computadores de escritorio
2	Proyector
2	Pantalla eléctrica
2	Soporte de techo para proyector
4	Aires acondicionados
4	Ventiladores
1	Impresora multifuncional
1	Impresora a color
1	Teléfono
1	Computadora laser

Fuente: (Dirección de Tecnologías de la Información , 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

La carrera cuenta con 10 elementos tecnológicos que permitirá desarrollar sus actividades académicas y administrativas las cuales ayudan a fomentar el correcto funcionamiento de las actividades

b) software

La carrera a partir de aprobación en su presupuesto ha considerado la adquisición de licencias para software especializado a más del uso del software libre existente.

Tabla 62: Componentes de software

GASTRONOMÍA	N° de software	Detalles
	7	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Software Mister Comanda. ❖ Software Libre. ❖ Aulas virtuales web 2.0. ❖ Sistema Académico OASIS ❖ E Learning institucional ❖ Web colaborativa 2.0 y 3.0 ❖ Sistema de evaluación docente.

Fuente: (Dirección de Tecnologías de la Información , 2018)

Elaborado por: Ricardo Naula

La carrera cuenta con 7 programas o software que ayudará el aprendizaje de los estudiantes de carrera, fortaleciendo los conocimientos profesionales de los futuros Licenciados en Gastronomía.

c) Telecomunicación

Puntos de red: 170 puntos de red en el campo sur

Puntos de acceso inalámbrico 5 (internos)

La escuela no tiene todos los componentes en cuanto a telecomunicaciones

4.2.11. PRESUPUESTO

a) Ingresos y egresos

Tabla 63: Presupuesto de la escuela de gastronomía 2017.

TIPO	ASIGNACIÓN	PLANIFICADO	DISPONIBLE
Académico	\$ 48.902,78	\$ 48.902,78	\$ 0,00
Investigación	\$ 26.638,19	\$ 26.638,19	\$ 0,00
Vinculación	\$ 30.620,13	\$ 17.759,04	\$ 12.861,09
TOTAL	\$ 10.6161,10	\$ 93.300,01	\$ 12.861,09

Fuente: Dirección Financiera Institucional

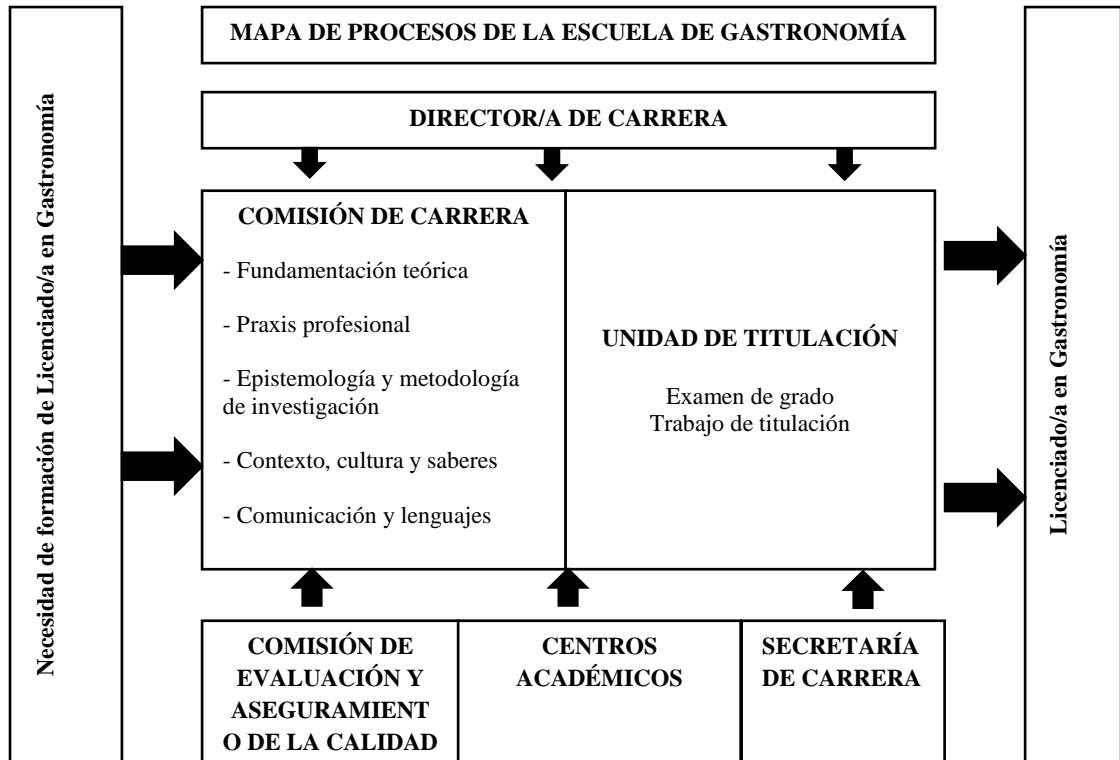
Elaborado por: Ricardo Naula

El presupuesto está estipulado para la escuela de gastronomía para tres áreas como son: académicas, investigación y vinculación del periodo octubre 2017-marzo 2018

4.2.12. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

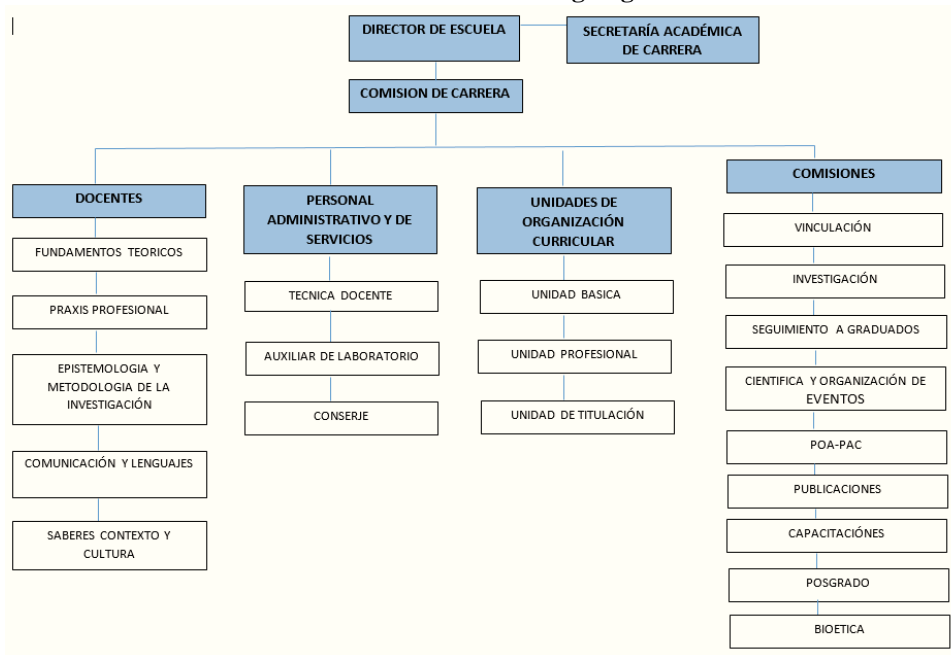
a. . Mapa de procesos

Gráfico 24: Mapa de proceso de la carrera de gastronomía



b. Organigrama

Gráfico 25: Organigrama



1.2.13. PROCESOS INSTITUCIONALES

- a) Autoevaluación de la carrera** (breve descripción de la autoevaluación, de los resultados de la misma)

1. PERTINENCIA. (A)

Los 3 Proyectos de vinculación con la sociedad con los que cuenta la carrera de Licenciatura en Gestión Gastronómica han sido aprobados por la Comisión de Vinculación de la Facultad de Salud Pública y legalizados por la Dirección de Vinculación y se han ejecutado satisfactoriamente por los docentes y estudiantes a pesar de que la ejecución presupuestaria para el desarrollo eficiente de los mismos no ha sido oportuna.

2. PLAN CURRICULAR (B)

El perfil de egreso de la carrera de Licenciatura en Gestión Gastronómica constituye la participación de actores internos y externos garantizando de esta manera la coherencia del plan de estudios y las necesidades del perfil profesional, cumpliendo con el proceso de aprendizaje y organización pedagógica. Sin embargo, no existe un documento estandarizado para el desarrollo de las encuestas a empleadores y graduados para el correspondiente análisis del campo ocupacional de los profesionales en Gestión Gastronómica.

Las guías de prácticas en los laboratorios de la Escuela de Gastronomía han sido ejecutadas de acuerdo a las planificaciones detalladas en los sílabos y plan de estudios de las diferentes asignaturas aportando de esta manera un complemento para la formación integral de los estudiantes.

3. ACADEMIA

La carga académica de la Carrera de Licenciatura en Gestión Gastronómica ha sido desarrollada de acuerdo a la afinidad de los títulos de cuarto nivel de los docentes y

se ajusta a la malla curricular. Sin embargo, no existen asignaturas que sean impartidas por docentes que hayan obtenido su PhD.

La comisión de capacitación de la Carrera de Licenciatura en Gestión Gastronómica no planificó eventos de capacitación para innovar el proceso de enseñanza aprendizaje y la calidad educativa, sin embargo, un número reducido de docentes han participado en eventos de actualización científica con la finalidad de mejorar sus competencias profesionales.

La tasa de titularidad de la carrera de Licenciatura en Gestión Gastronómica debido a que las autoridades institucionales no han asignado partidas presupuestarias para llenar las vacantes para docentes titulares.

4. AMBIENTE INSTITUCIONAL

Se evidencia una adecuada planificación, organización, control y seguimiento de los procesos internos de la carrera de Licenciatura en Gestión Gastronómica todos los documentos se encuentran en físico en cada una de las dependencias y en formato digital subidas a la plataforma institucional.

No existe una evidencia que corrobore el mejoramiento de la oferta académica en base en base a los resultados que demuestren los cambios efectúalos en la oferta académica.

Dentro de proceso de titulación no hay documentación que se evidencie el seguimiento al proceso, así como también no existe informes que respalden este proceso.

No se puede evidenciar dentro del sistema de registro y control del seguimiento de prácticas profesionales los informes de los supervisores de prácticas, de la institución en la cual realizaron las prácticas y también la autoevaluación de cada estudiante; tampoco existen convenios con instituciones para realizar las prácticas pre-profesionales.

En lo que concierne al reglamento para el uso de laboratorios el documento no está legalizado por lo tanto no tiene la resolución de aprobación, así como también los manuales de plan de mantenimiento de las condiciones físicas y seguridad del

laboratorio, plan de mantenimiento de los equipos del laboratorio no se encuentran aprobados y legalizados.

5. ESTUDIANTES

Las tutorías a los estudiantes realizadas por los profesores a los estudiantes se cumplen satisfactoriamente, a pesar de la falta de coordinación de horarios entre docentes y estudiantes.

El departamento de vinculación no ha subido oportunamente las evidencias a la plataforma institucional la participación estudiantil en actividades complementarias relacionadas con aspectos científicos, políticos, culturales, deportivos, artísticos, que contribuyen a su formación integral.

En el indicador de actividades vinculadas con la colectividad no constan la especificación de la nómina de estudiantes participantes y los informes del cumplimiento de las actividades de vinculación y evaluación de la participación estudiantil.

Los estudiantes se benefician de una política integral de bienestar estudiantil.

No existen las resoluciones de las autoridades de la carrera en relación a las propuestas estudiantiles.

En el indicador tasa de retención existe relación entre los estudiantes que fueron admitidos por primera vez a la carrera.

La tasa de titulación de la carrera es baja (0.2702), no se ha realizado un análisis de las causas que originan este resultado, sin embargo se puede identificar que una de las posibles causas es el descuido de no acceder a los cursos de inglés.⁵

Tomando en cuenta la autoevaluación de la carrera de gastronomía en este último periodo, se puede evidenciar que existen muchas debilidades en todos los indicadores,

⁵ Tomado como referencia de la autoevaluación de la carrera de Gastronomía.

por lo cual es necesario fortalecer a cada uno de ellos aplicando los lineamientos que requiere la escuela de gastronomía.

b) Proyectos carrera

La Carrera de Gastronomía cuenta con su proyecto de carrera presentado y aprobado en sesión permanente a través del Consejo de Educación Superior (CES), mediante Resolución del Órgano Colegiado Académico Superior - RPC-SE-17-1002-651013B01-No. 063-2016, mismo que vincula información relevante para la carrera:⁶

- ✚ Datos institucionales
- ✚ Datos generales de la carrera
- ✚ Descripción general de la carrera
- ✚ Pertinencia
- ✚ Planificación curricular
- ✚ Infraestructura y equipamiento
- ✚ Personal académico y administrativo
- ✚ Información financiera.

4.2.13. ANALISIS SITUACIONAL

4.2.13.1. Análisis de pertinencia de la carrera

4.2.13.2. Tendencias demográficas y estructura productiva del entorno local, regional y tamaño nacional.

a. Características sociodemográficas

Nivel Nacional

A nivel nacional existe aproximadamente 16, 830,292 millones de habitantes, el analfabetismo se sitúa en un 6.8 %. Por otra parte, el analfabetismo digital es del 29.4

⁶ Tomado como referencia de proyecto carrera de la carrera de Gastronomía

%, nuestro país posee 24 provincias y 221 cantones. (Consejo Nacional de Planificación , 2017)

Regional

Conforme a la agenda zonal 3, la zona está habitada por 1 456 302 personas, de las cuales 705 069 son hombres, que equivale al 48% del total de la población; y 751 233 son mujeres, que equivalen a 52%. La población indígena corresponde al 24,8% del total de la zona, representada en ocho nacionalidades, siete de ellas presentes en la provincia de Pastaza (Achuar, Andwa, Woorani, Shiwiar, Shuar, Zápara y Kichwa). Son parte de esta población los pueblos Panzaleo, en Cotopaxi; Puruhá, en Chimborazo; Chibuleo, Quisapincha y Salasaca, en Tungurahua. (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo , 2010).

Local

La provincia de Chimborazo cuenta con 458.581 habitantes comprendidos en 239,180 en mujeres y 219,401 en hombres. La provincia tiene 10 cantones y 61 parroquias. . (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Chimborazo , 2015)

La población total registra un crecimiento del 16,0% según el Censo del 2010 con relación al Censo del 2001. La proporción entre hombres y mujeres se ha mantenido desde el 2001, con un 52% de mujeres y un 48% de hombres, y se ratifica que la mayor parte de la población sigue siendo joven.

- Si se compara la población entre el 2001 y el 2010 el grupo de edad de 0 a 5 años se ha reducido del 14 al 12%.
- Se incrementa el segmento de la población comprendido entre 0 y 20 años.
- El porcentaje de población a partir de los 65 años se ha mantenido en el 8%.

a. Oferta educativa

Entre las Universidad que ofrecen la carrera de Gastronomía o similares en el Ecuador tenemos a:

- ✚ Universidad Tecnológica Equinoccial
- ✚ Universidad de Especialidades Turísticas
- ✚ Universidad San Francisco de Quito
- ✚ Universidad Tecnológica Israel
- ✚ Universidad Internacional de Ecuador
- ✚ Universidad de las Américas
- ✚ Universidad de los Hemisferios

En el ámbito regional solo tenemos dicha oferta académica de la ESPOCH.

Escuela Superior Politécnica del Chimborazo

Título ofrecido: Licenciado (a) en Gestión Gastronómica.

Antecedentes: En la actualidad la alimentación y nutrición constituye uno de los más importantes determinantes del estado de salud de los individuos y la población por lo que se ha convertido en motivo de estudio de muchas disciplinas.

b. Actividades Económicas

En el área de la gastronomía la principal actividad económica se realiza en:

- Área Restaurantera
- Área Hotelera
- Servicio de Catering Empresarial
- Servicio de Catering Móvil
- Servicio de Catering Eventos Especiales
- Servicio de Catering Industrial
- Asesoría Técnica

c. Sector Económico: empresas u organizaciones económicas en su número y tamaño.

Las principales empresas en el ámbito gastronómico tanto públicas como privadas dentro de Chimborazo son:

- Emprendimientos Privados
- Emprendimientos Públicos (Consejo Provincial, Municipio, Ministerios)
- Asesorías Privadas
- Asesorías Públicas (Consejo Provincial, Municipio, Ministerios)
- Atención Servicios de Catering.

2.1.2. Las necesidades del Desarrollo Científico – Tecnológico

a. Tendencias científicas-tecnológicas con parámetros de calidad

La investigación, base del avance de la gastronomía

Con las cocinas convertidas en auténticos laboratorios equipados a la última y con la aplicación, cada vez más, de técnicas y procesos científicos en gastronomía, no es extraño que la I+D+I sea uno de los pilares fundamentales para que el mundo gastronómico evolucione y avance. Muchos de los grandes restaurantes de todo el mundo cierran durante una temporada cada año, tiempo que aprovechan para incentivar la creatividad y para investigar. Es el caso de Quique Dacosta, presidente del Consejo Asesor de Gasma y uno de los abanderados de la innovación gastronómica, o del Celler de Can Roca, que dispone de su propio laboratorio (La Masía) junto a su laureado restaurante.

Incluso chefs de prestigio internacional dedican gran parte de su actividad a investigar las aplicaciones gastronómicas de materias primas que hasta la fecha prácticamente no se utilizaban en la cocina. En nuestro país, sin ir más lejos, encontramos casos como el de Ángel León, el conocido Chef del Mar, que, con la investigación como seña, ha revolucionado el mundo de la cocina marinera, por ejemplo, desarrollando los usos gastronómicos del plancton.

Asesoría científica

La presencia de Purificación García, doctora por la UPV en Tecnología de los Alimentos y emprendedora en el campo de la industria alimentaria, en el Consejo Asesor de Gasma da muestras también del compromiso del campus en el impulso de la

I+D+I Nuevamente, no sólo hablamos del Grado de Gastronomía que imparte la Universidad CEU-Cardenal Herrera en Castellón, sino también de los programas destinados a los profesionales. Por ello, la I+D+I también estará presente tanto en el Máster en Gastronomía y Management Culinario y en el Máster en Pastelería Contemporánea y Cocina Dulce, como en los diferentes Diplomas de Especialización y Títulos de Experto para alumnos profesionales que comienzan a partir de septiembre en Gasma.

b. Principales avances científico tecnológico, orientados a la carrera en estudio

Tecnologías de la información y comunicación (tic) uso de internet en establecimientos educativos

El uso de Internet por los estudiantes dentro de los establecimientos educativos es en

Cotopaxi el 38,2%, Chimborazo 41,4%, Tungurahua 42,6%, Amazonía 23,7%; mientras que el promedio zonal es 40,1% y el nacional 34,1% (ENEMDU - INEC 2012).

Tabla 64: Tasa de analfabetismo digital

Provincias	ID Distrito	Distrito	Analfabetismo digital
Chimborazo	06D01	Riobamba-Chambo	30,82
	06D02	Alausí-Chunchi	53,74
	06D03	Pallatanga-Cumandá	40,78
	06D04	Colta-Guamote	60,97
	06D05	Guano-Penipe	52,35
Cotopaxi	05D01	Latacunga	32,84
	05D02	La Maná	43
	05D03	Pangua	48,35
	05D04	Pujilí-Saquisilí	50,99
	05D05	Sigchos	55,97
	05D06	Salcedo	41,54
Pastaza	16D01	Pastaza-Mera-Santa Clara	30,1
	16D02	Arajuno	63,79
	18D01	Ambato Norte	28,7
	18D02	Ambato Sur	29,1
	18D03	Baños	24,05
Tungurahua	18D04	Patate-Pelileo	38,54
	18D05	Píllaro	43,28
	18D06	Cevallos-Mocha-Quero-Tisaleo	43,53
Zona 3			37,9
Nacional			29,4

Nota: Tasa por cada 100 000 habitantes

Fuente: Ministerio del Interior, 2012.

Elaboración: Senplades, Zona 3 Centro

Analfabetismo digital

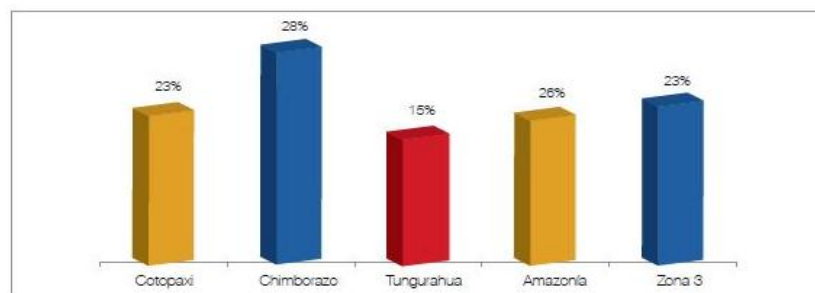
El analfabetismo digital en la población mayor de 10 años en la Zona 3 es superior al promedio nacional. Los distritos con mayor porcentaje son: Arajuno, Colta-Guamote y Sigchos; mientras que los distritos con el menor porcentaje son: Baños, Ambato Sur y Pastaza-Mera-Santa Clara.

La diversificación productiva, se refiere a la determinación de industrias estratégicas, donde se intensifique los procesos de investigación y uso de tecnología, orientadas a maximizar la productividad en todos los eslabones de la cadena de valor, a la vez reducir la dependencia del país con enfoque de economía solidaria, dejando de lado los diferentes modelos históricos de acumulación.

Acceso a tecnologías de la información y comunicación (tic)

El INEC, (2013) señala que el analfabetismo digital en personas que van desde los 15 hasta los 49 años de edad se ha reducido significativamente desde el 2008, cuyo promedio de personas que accedieron a esta tecnologías fue del 32,4%, al 2013 ha llegado al 20%, esto significa que en este gobierno, al acceso a tecnologías digitales de información se incrementó en 12,4 puntos. En la zona, la provincia que mayor acceso a uso de tecnologías digitales para la información y comunicación (TIC), está la provincia de Tungurahua, donde apenas el 15% de personas no acceden a este servicio, seguida por Cotopaxi, la Amazonía¹⁴ y Chimborazo. En la zona el promedio de personas que no accede a TIC, está por encima del promedio nacional que es el 20%.

Gráfico 26: Personas que no acceden a tecnología de información y comunicación

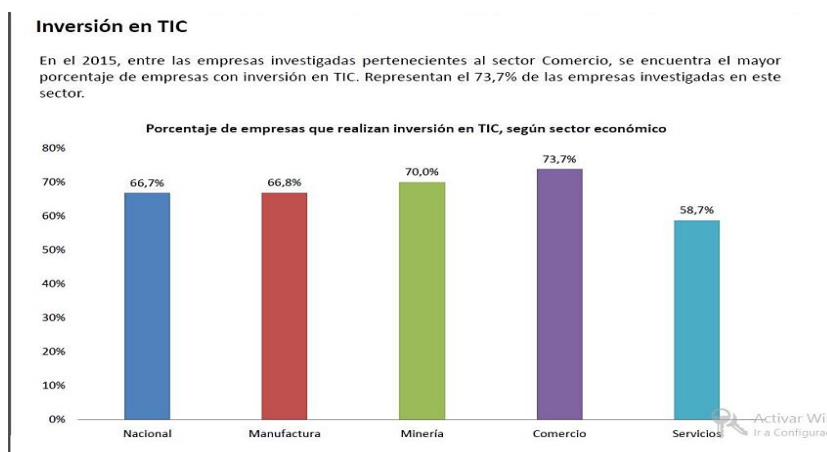


Nota: Personas que no acceden a tecnología de información y comunicación

Fuente: INEC, 2013

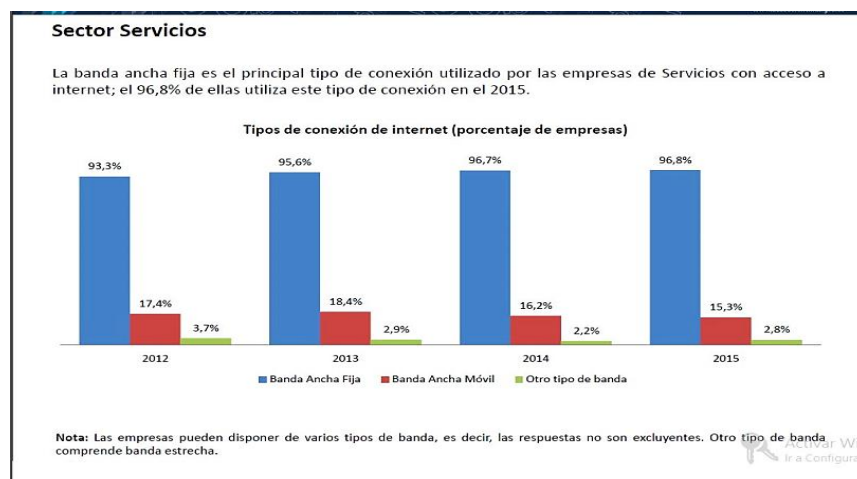
Elaboración: Semplades Zona 3 Centro.

Gráfico 27: Inversión en TIC



Fuente: Inec2015

Gráfico 28: Sector servicios



Fuente: Inec2015

4.2.13.3. Los requerimientos de la planificación Nacional y Regional

a. Análisis situacional del contexto nacional, regional y local (ámbitos sociales, económicos, políticos y culturales)

Contexto nacional

Ámbito Social

Pobreza. Se redujeron índices de pobreza del 2006-2016: Pobreza por ingresos de 37,6% a 22,9%. Pobreza por consumo, de 38,3% a 25,8%; y Pobreza por Necesidades

Básicas Insatisfechas del 2008-2016 de 47% a 32%. Relación del 10% más rico respecto del 10% más pobre pasó de 42 veces en 2007 a 24 veces en 2016. En reducción de desigualdad, pasó de 0,55 a 0,47.

Salud. Las camas hospitalarias crecieron de 14,3 en 2006 a 15,2 en 2015; y los médicos en el mismo periodo de 9 a 18. Un incremento significativo. Las atenciones en salud pasaron de 16 millones en el 2006 a 41 en el 2016. Se construyó 13 hospitales y 63 Centros de Salud nuevos; y 22 hospitales se repotenciaron.

Ámbito Económico

La Población Económicamente Activa subió del 26,5 en el 2007, al 42,1 en 2016. La tasa de desempleo en 2016 fue 5,2%. Una de las más bajas de AL. El Salario Básico Unificado creció 2,34 veces en relación al 2006, pasando de 160 d. a 375 d. en 2017. El índice de productividad agrícola en el 2006 fue de 129. Creció a 182 en 2015. Por cada área de superficie cosechada el índice se incrementó en 42%. La inversión privada se incrementó un 82% pasando de 7.777 m.d. en el 2006 a 14.120 m.d. en 2015. Las exportaciones petroleras crecieron de 5.184 m.d. en 2006 a 11.670 m.d. en 2015. El turismo triplicó la entrada de divisas evolucionando de 492 m.d. en 2006 a 1.557 m.d. en 2015; y las visitas se duplicaron generando 434 mil empleos.

Ámbito Político

Ecuador ha fortalecido sus relaciones con Unión Europea y abierto otras con MERCOSUR (Mercado Común del Sur), ALBA-TC (Alternativa Bolivariana de los Pueblos de Nuestra América – Tratado Comercial), CELAC (Comunidad de Estados Latinoamericanos y del Caribe), UNASUR (Unión de Naciones del Sur), BIRCS (Brasil, India, Rusia, China y Sudáfrica) y la UE (Unión Europea). Con la UE suscribió el Protocolo de Adhesión al Acuerdo Comercial Multipartes, el 11 de noviembre en Bruselas (Bélgica), la que cuenta con un mercado de 513 millones de personas en 28 países. Se estima que las exportaciones nacionales se incrementen 1,6% hasta 2020, siendo nuestro principal destino no petrolero. El 99,7% de la oferta exportable del país ingresará a este bloque con 0% de arancel, con lo cual se ahorrarían 400 m.d., en pago de tributos. Los acuerdos con China favorecen créditos a bajas tasas de interés para

financiamiento de megaproyectos hidroeléctricos, multipropósitos e infraestructura vial. Con Irán, Rusia, Bielorrusia y otros países se expande la cartera de exportaciones de productos no tradicionales.

Ámbito Cultural

En 2010, el 2.2% de la población empleada en Ecuador tenía ocupaciones culturales (134,834 personas). El 87% de estos individuos tenía ocupaciones en actividades culturales centrales, mientras que el 13% realizaba ocupaciones en actividades de equipamiento/apoyo. Los subsectores que más contribuyeron al empleo nacional incluyen artesanos textiles y del cuero (27.9%), arquitectos (7.0%), diseñadores gráficos y multimedia (5.6%), profesionales de marketing y publicidad (5.5%) e impresores (4.4%). (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo , 2010)

Contexto regional

Ámbito Social

Pobreza: Las necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) decrecieron del 77,6% en 2001 al 65,8% el 2013 (11,8 puntos porcentuales), superior al promedio nacional de 60,1%.

Salud: La tasa de natalidad es de 16,29 xc/1000, muy por debajo del promedio nacional de 20,9. Las tasas de mortalidad infantil, niñez y madres adolescentes, son de 13,5, 21,4 y 4,1 respectivamente. Más altas que los promedios nacionales que en el mismo orden son: 11, 14,8 y 3,5. En las provincias de Cotopaxi y Chimborazo están las más altas. La tasa de mortalidad neonatal xc/100.000 nacidos vivos, Chimborazo y Pastaza tienen 7 casos por encima del estimado nacional

Ámbito Económico

Se basa en tres ejes. El primero es agropecuario con agricultura familiar campesina (AFC), desplazada casi por completo a zonas con menores posibilidades agroclimáticas benéficas y mínima infraestructura productiva; y zonas de producción empresarial de alimentos para la exportación, ubicadas en los valles interandinos. La producción

pecuaria se sustenta en la producción de leche y carne bovina en mínimos niveles para el consumo local, mientras que a nivel empresarial se desarrolla en haciendas de producción ganadera de leche y carne para la industria. El segundo eje es la producción manufacturera ligada a población urbana o peri urbana, con uso de cierto grado de tecnología y especialización en la elaboración de productos de uso y consumo nacional y un pequeño porcentaje para la exportación a mercados crecientes a nivel mundial. El tercer eje es el turismo empresarial, comunitario, de aventura y ecológico que contribuyen a fortalecer las economías urbanas y rurales de la zona. (Consejo Nacional de Planificación , 2017)

Ámbito Político

La zona está constituida por cuatro provincias (Cotopaxi, Chimborazo, Pastaza y Tungurahua), 30 cantones, 139 parroquias y para optimizar la prestación de servicios y acercarlos a la ciudadanía, se han definido 19 distritos y 142 circuitos. Esta zona se caracteriza por su ubicación geográfica estratégica, se constituye en una conexión importante entre la Sierra, la Costa y la Amazonía.

En la Zona 3 existen 19 distritos que permiten territorial y articular la planificación nacional, las unidades distritales están distribuidas de la siguiente manera: seis distritos pertenecen a Cotopaxi, cinco a Chimborazo, dos a Pastaza y seis a Tungurahua;

Ámbito Cultural

En cuanto al Patrimonio Cultural e histórico el territorio zonal cuenta con bienes patrimoniales tangibles e intangibles producto de la presencia de pueblos originarios y también mestizos que hacen de este lugar un potencial turístico, se citan a continuación lo más representativo: El ferrocarril de Alfaro. En la Zona 3 se encuentran cuatro de ellas: Riobamba, Latacunga, Alausí y Colta (Sicalpa – Cajabamba). En cuanto al Patrimonio Intangible las comunidades han generado un conjunto de festividades que han adquirido relevancia a nivel nacional e incluso internacional, y que aportan un movimiento turístico principalmente interno significativo: En Cotopaxi se resalta las siguientes fiestas patrimoniales: la Fiesta del Niño de Isinche, el Corpus Christi, la Mama Negra. En Tungurahua sus celebraciones que tienen connotación nacional son: la

Fiesta de las Flores y las Frutas y la Diablada Pillareña. (Consejo Nacional de Planificación, 2017)

Contexto local

Ámbito Social

Educación: A nivel de provincia, mientras que por cada 100 estudiantes, 52 asisten al Bachillerato General Unificado (BGU), de estos, 28 de cada 100 entran a la universidad; sin embargo, en el cantón Guamote solo siete de cada 100 estudiantes entra a la universidad. Alausí, Chunchi y Cumandá, tienen la más baja tasa de asistencia, lo que se debe a la lejanía que tienen con las universidades localizadas en la capital de la provincia. En cuanto a la educación profesional (ED PROF.), Guamote, Alausí, Chunchi y Cumandá son los cantones que tienen la más baja asistencia a los centros educativos.

Salud: Para el servicio de salud, la provincia de Chimborazo contó con 1.146 médicos (Recursos y Actividades de Salud 2012); 433 camas hospitalarias (MSP 2014) y ha realizado 962.7766 consultas (MSP 2014). En la provincia, el cantón Guamote cuenta con el porcentaje más alto de pobreza por NBI, con un 94,27%, seguido por los cantones Colta y Alausí; el porcentaje más bajo se encuentra en Riobamba con el 44,72%.

Ámbito Económico

La población chimboracense en edad de trabajar es de 364.243 habitantes. De ésta, el 54,92% de habitantes corresponde a la población económicamente activa (PEA) y el 45,08% a la población económicamente inactiva (PEI). La PEA provincial representa el 3,3% del total nacional. Al realizar un análisis comparativo entre la PEA del 2001 y la PEA del 2010, se evidencia un incremento de 38.691 habitantes que representan el 19,34%.

Ámbito Político

La Provincia de Chimborazo, ubicada en el centro del Ecuador, con una extensión jurisdiccional de 6500,66 Km² (Instituto Espacial Ecuatoriano IEE, 2013), políticamente se subdivide en 10 cantones y 45 parroquias rurales (INEC-2010).

- Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas 60
- Objetivo 3: Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones
- Objetivo 4: Consolidar la sostenibilidad del sistema económico social y solidario, y afianzar la dolarización
- Objetivo 5: Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible de manera redistributiva y solidaria
- Objetivo 6: Desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir rural
- Objetivo 7: Incentivar una sociedad participativa, con un Estado cercano al servicio de la ciudadanía
- Objetivo 9: Garantizar la soberanía y la paz, y posicionar estratégicamente el país en la región y el mundo

b. Análisis Sectorial y diagnóstico territorial

Una carrera onerosa, con muchos adeptos, pocas plazas laborales y algunos centros de enseñanza irregulares.

Hace rato que los hombres nos quitaron el reinado del buen sabor en la cocina y aquello se va reflejando social y laboralmente. Los varones de afuera ayudaron. Joan Roca, Ferran Adriá y Gastón Acurio se volvieron figuras mediáticas y un modelo para la juventud moderna, desprovista ya de todo prejuicio. Así subió la fiebre por hacer lo que ellos hacen: cocinar.

Y se vino el furor. Los ecuatorianos empezaron a perder el miedo a los fogones y proliferaron las escuelas e institutos para estudiar gastronomía como opción profesional.

Tanto que hoy, de diez estudiantes, cuatro son hombres. Y como en todo auge, llegaron también algunas decepciones.

La carrera que ofrece, aparentemente, grandes posibilidades en la industria del turismo, viajar o montar un negocio propio, va mostrando una alta tasa de deserción y es considerable el índice de subempleo de los graduados.

Al salir al mercado laboral la realidad no es distinta que en otras carreras. Se percatan de que apenas han llegado al primer escalón de una profesión que implica largas horas de trabajo, muchas veces salarios bajos, años para ganar experiencia y una imparable preparación para llegar a un excelente nivel.

El egresado de esta carrera (como de otras) piensa que enseguida hallará empleo como chef ejecutivo. “Le cuesta comprender que debe empezar de abajo, como los grandes cocineros, lavando platos”, comenta Diego Hermosa, chef ejecutivo del Hotel Sheraton y maestro del Instituto Superior de Artes Culinarias (ISAC). En esta profesión, las mujeres, que han sido las dueñas de los fogones por antonomasia, no son quienes se llevan los mejores sueldos ni cargos. Los restaurantes suelen tener a hombres a la cabeza de sus cocinas.

Cursar gastronomía es caro: unos 12.000 dólares cuestan los 3 años de estudio en un instituto, y el valor puede duplicarse si es en universidad privada.

Los centros de formación en gastronomía se multiplicaron. Hay ofertas excelentes, autorizadas por el Ministerio de Educación y la Senescyt. Pero también, centros irregulares “que motivados por el mercantilismo ofrecen carreras profesionales, avales de gremios y se aprovechan del desconocimiento de las leyes de educación y prometen títulos inexistentes” con rapidez, dice Santiago Granda, director de la Escuela de Chefs.

Influye el turismo

Para Mauricio Armendaris, presidente de la Asociación de Chefs del Ecuador, el boom gastronómico es una tendencia regional, pues América se está convirtiendo en el nuevo destino turístico a nivel mundial. De ello dan fe países como Perú, cuya gastronomía es

apetecida. De allí la necesidad de que los locales turísticos cuenten con profesionales y “esto implica que los artesanos y empíricos tienen que profesionalizarse, uno de los requisitos que el Ministerio de Turismo exige. El turismo crece y las oportunidades de trabajo también, pero hay que prepararse”.

Más ofertas que plazas

Para Rossana Ricaurte, directora de la carrera de Gastronomía de la Universidad de Guayaquil, el mercado laboral no solo está en hoteles, restaurantes y cafeterías sino en cruceros, empresas nutricionales, agroindustria; como inspectores de salubridad, empresarios turísticos, gerentes de alimentos, investigadores, docentes.

Para Hermosa, hay muchos chefs y poca oferta en hoteles, para una carrera costosa; y si la hubiera, el título no asegura un gran sueldo. Especializarse o perfeccionarse fuera del país tampoco mejora las oportunidades. “Muchos quieren plasmar en su país lo aprendido, pero no hay el empleo que lo permita. Por eso la mayoría opta por un negocio propio”.

Datos

- En el país existen 72 instituciones, entre escuelas y universidades. Las ciudades con mayor número de estudiantes son Quito y Guayaquil.
- Hay un promedio de 1.000 graduados, incluidos los licenciados en hotelería y turismo, tecnólogos y chefs panaderos, pasteleros, cocineros.
- La Asociación de Chefs del Ecuador (www.asochefsecuador.com) registra 3.000 socios.

Fuente: Jorge Salas, presidente de la Asociación de Escuelas de Gastronomía del Ecuador.

El costo de estudio

En institutos bordea los 12.000, dólares. Y en una universidad particular, el doble. En la Universidad de Guayaquil la carrera es gratuita.

Los sueldos:

Principiantes, 400 dólares; subchef, entre 2.500 y 3.000; chef ejecutivo, entre 4.000 y 5.000; y si es extranjero, 8.000 aproximadamente.

Modelos que enganchan

La cocina seduce con fuerza con los congresos culinarios que se desarrollan en el país, como Latitud Cero en Quito y la Copa Culinaria Raíces, que atraen a más de quinientos cocineros de las escuelas locales e invitados nacionales e internacionales.

Los jóvenes quieren cocinar bien y ser famosos como el catalán Ferran Adrià, que revolucionó la gastronomía con la cocina molecular y hoy da charlas por el mundo. Ecuador tiene modelos a seguir: Michael Ruiz, exdueño de Paralelo Cero, uno de los restaurantes más nombrados de Madrid; Carlos Gallardo, que con ‘El sabor de mi Ecuador’ ganó el tercer lugar a mejor libro del mundo; o el cuencano Francisco Veintimilla que estudió becado en el Culinary Institute of America, y llegó a ser chef ejecutivo y asesor de famosos country clubs y restaurantes; además ganó la VII Copa Culinaria de las Américas, categoría sénior.

La realidad los ‘expulsa’

Pablo Cruz, director de la Escuela de Gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador (UIDE), dice que la tasa de deserción en esta carrera es alta, supera las fronteras de la graduación, “donde el subempleo de los graduados es alto y no por las oportunidades de trabajo sino por la complejidad y demanda del esfuerzo físico y mental del mismo”.

“Algunos siguen la carrera por novelería, creen que solo aprenderán a cocinar; pero cuando se enteran de que tienen que aprender matemáticas, estadística, economía, recursos humanos, química de los alimentos, entre otras materias, suelen retirarse”, anota Hermosa.

Pastelero, chef de cocina

Chef de cocina, pastelería o panadería, aclara Granda, no es un título profesional; es el rango al que se llega después de años de trabajo y para ello hay que superar varias etapas, esforzarse, ser constante y muy bueno en lo que se hace. “El aprendizaje en las aulas no asegura que lo logrará, pero sí le dará la formación con herramientas y conocimientos para que pueda diferenciarse como profesional. Entonces, el objetivo será más claro”.

4.2.13.4. Las tendencias del mercado ocupacional local, regional y nacional (empleadores, empleados, expertos)

a. Estudios Macro y micro regionales.

La Carrera Gastronomía de la ESPOCH, busca contribuir a campos como hospitalidad, turismo, salud, nutrición y alimentación que constituye uno de los más importantes determinantes del Buen Vivir de los individuos y la población asegurando la felicidad del ser humano, poniendo atención a sus necesidades, cuidando el medio ambiente.

Entre los derechos para mejorar la calidad de vida se incluyen el acceso al agua y a la alimentación (art. 12), a vivir en un ambiente sano (art. 14), a un hábitat seguro y saludable, a una vivienda digna con independencia de la situación social y económica (art. 30), al ejercicio del derecho a la ciudad (art. 31) y a la salud (art.32).

La calidad de vida se enmarca en el régimen del Buen Vivir, establecido en la Constitución, dentro del Sistema Nacional de Inclusión y Equidad Social (art. 340), para la garantía de servicios sociales de calidad en los ámbitos de salud, cultura física y tiempo libre, hábitat y vivienda, transporte y gestión de riesgos.

El tercer sector que aporta al producto interno bruto es el Turismo dentro de este contexto la carrera de Gastronomía busca contribuir a la matriz productiva que se asienta en la esencia de la realidad económica y social de los países.

La ESPOCH y su Facultad de Salud Pública, a través de su Escuela de Gastronomía, promueve la formación de profesionales capaces de desarrollar competencias laborales aplicables en organizaciones relacionadas con servicios de alimentación ya en el ámbito turístico, empresas hoteleras, de salud y educativas, acorde a las exigencias del entorno cambiante, sobre bases científicas y tecnológicas, con sólidos valores humanos, que se expresan en una cultura de investigación, de protección del medio ambiente, de defensa de la identidad cultural, honesto, solidario y emprendedor de proyectos de desarrollo empresarial, técnico y social.

Sectores de la profesión:

Para el procesamiento de alimentos no industrializados los sectores son:

- Hospitalidad y Turismo
- Industria
- Salud Pública
- Hotelería y restaurantería (restauración)

Para la salvaguardia del patrimonio culinario los sectores son:

- Sector Urbano, Rural y comunitario
- Cultura
- Turismo

Para la prestación de Servicios Gastronómicos y de catering los sectores son:

- Industrial
- Hidrocarburífero
- Petroquímico
- Deportivo
- Minero
- Hidroeléctrico
- Salud

- Educación
- Economía Popular y Solidaria
- Turismo

Demanda Ocupacional:

Para determinar las funciones y roles de los futuros profesionales, se ha considerado como escenarios laborales los "Sectores Estratégicos del Ecuador", las áreas, planes, programas, proyectos, políticas y estrategias relacionadas con lo contemplado en el Plan Todo una Vida. La carrera de Gastronomía centra su trascendencia en los problemas y necesidades locales, provinciales y de la zona (3) que incluye a las provincias de Chimborazo, Tungurahua, Cotopaxi y Pastaza, así como también en el contexto nacional e internacional.

Según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) en la Zona 3 existen 4.875 establecimientos de alimentos y bebidas, registrados hasta el 2015. Los datos demuestran que coexiste un sector productivo de servicios de alimentación en constante crecimiento que necesita de profesionales en el área gastronómica, lo cual garantiza la proyección y permanencia de la carrera en el tiempo, así como la empleabilidad de todos los graduados. (Consejo Nacional de Planificación, 2017)

b. Oferta y demanda educativa

Los estudiantes previos a la graduación, deben cumplir en su totalidad los requisitos que establece el currículo de cada carrera, conforme a lo que dispone el Reglamento de Régimen Académico de la ESPOCH (2009), siendo éstos:

- a) Haber aprobado el plan de estudios, tres niveles del idioma Inglés, un nivel del idioma Francés, dos niveles de cultura física y un nivel de talleres.
- b) Haber realizado las prácticas pre-profesionales establecidas por la carrera;
- c) Haber matriculado y defendido exitosamente su trabajo de graduación;
- d) Informe favorable de Secretaría Académica Institucional; y,

e) Haber cumplido con las obligaciones establecidas en la normatividad institucional (donación de libros, certificados de no adeudar a las diferentes dependencias de la Institución, ingreso de datos al UILSEG).

El trabajo de titulación o graduación será mediante la realización y defensa de:

Tesis de grado, proyectos de desarrollo, pre-inversión, inversión, social (20 créditos);

Una vez cumplidos los requisitos establecidos en cada Facultad, Extensión, Centro de Apoyo, (mínimo 80 % del programa de estudios vigente), el estudiante deberá matricularse para desarrollar su trabajo de titulación, teniendo un tiempo de hasta dos períodos académicos (un año calendario) para su culminación, a partir de lo cual cada matrícula será por período académico.

El estudiante que ha concluido su diseño curricular y su trabajo de titulación o graduación, podrá inmediatamente solicitar los trámites de defensa e incorporación.

El estudiante deberá matricularse en su sistema de titulación o graduación en forma obligatoria en el período académico inmediatamente posterior.

Entorno nacional de la educación superior

A nivel nacional existen universidades públicas como: Universidad Técnica del Norte que oferta la Carrera de Gastronomía, Universidad de Guayaquil que oferta la Licenciatura en Gastronomía, Universidad de Cuenca con su oferta de la Carrera de Gastronomía.

Las universidades privadas a nivel nacional que ofertan carreras gastronómicas son: Universidad Técnica Particular de Loja carrera de Gastronomía, Universidad Técnica Equinoccial carrera de Gastronomía, Universidad San Francisco de Quito carrera Gastronomía y Universidad de las Américas carrera Gastronomía.

c. Seguimiento a graduados.

Según datos del encuentro a graduados del año 2016, existe un 93% de profesionales inmersos en área gastronómicos. El estudio se basó en un total de 28 profesionales graduados de la ESPOCH.

Tabla 65: Área de trabajo y cargo de graduados de la Espoch.

ÁREA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	%
ADMINISTRATIVA	Gerente de alimentos y bebidas	1	4
OPERATIVA	Chef ejecutivo	1	4
	Chef de producción	1	4
	Chef de pastelería y panadería	1	4
	Chef polivalente	2	7
DOCENTE	Universidad	9	30
OTROS	Polifuncional, administrativo y operativo	8	28
	Técnico docente universitario	1	4
	Director compassion international	1	4
	Instructor y cargo administrativo	1	4
NINGUNO	Sin trabajo	2	7
TOTAL		28	100

Fuente: Encuentro de graduados, 2016.

4.2.13.5. Capacidades y habilidades requeridas de los profesionales de la carrera

a) Conocimientos

Para la Carrera de Gastronomía se ha considerado como orientaciones del conocimiento que están enmarcadas en el desarrollo de la investigación como herramienta fundamental, así:

El desarrollo de procesos investigativos que se encuentran direccionados al fortalecimiento del profesional desde distintas ópticas, el desarrollar las capacidades humanas, capacidades productivas orientadas a los comunes, institucionalidad para la economía social del conocimiento, infraestructuras técnicas abiertas e infraestructuras para la vida colectiva.

El profesional en Gastronomía contempla además el estudio y dominio de temáticas relacionadas con la nutrición, diseño y planificación de menús, seguridad alimentaria,

procesamiento de alimentos, gerencia de alimentos y bebidas, hospitalidad de servicios turísticos, patrimonio culinario e interculturalidad.

b) Metodologías

La metodología de investigación propuesta para los logros de aprendizaje se deriva del método científico, esto es para la Unidad Básica serán:

Método Empírico - Analítico.- Se utilizará para el conocimiento, identificación, descripción y valoración lógica - empirista de la estructura, funciones, procesos, sistemas y ciclo de la producción de alimentos.

Método Histórico.- Se lo empleará en el conocimiento de las distintas etapas y evolución de las culturas y tradiciones gastronómicas de los pueblos.

Método Experimental.- Será usado para la observación de las relaciones entre cada uno de los elementos culturales y tradicionales, sus variaciones relativas, en virtud de establecer las leyes del conocimiento desde la vertiente teórica como práctica.

Método de Observación Directa.- Permitirá conocer la realidad de la cultura y tradiciones de los pueblos, con sus respectivos procesos, para lo cual se valorará cualidades que le dan un carácter distintivo a cada uno de los recursos.

Las metodologías de investigación propuestas para los logros de aprendizaje de la Unidad Profesional serán:

- **Método Empírico – Analítico.-** se utilizará para el conocimiento, identificación y descripción de las interacciones de las poblaciones con los territorios (cultura, tradiciones y paisajes).
- **Método Histórico.-** se lo empleará en el conocimiento de las distintas etapas y evolución de los procedimientos de producción alimentaria mediante la utilización de recursos naturales de cada una de las regiones y ecosistemas.

- **Método De Medición.**-se desarrolla con el objetivo de obtener información numérica acerca de las propiedades y cualidades de los productos y materia prima, procesos y fenómenos que se producen al momento de la producción y servicio de los alimentos, donde se podrá comparar magnitudes medibles conocidas. Esta asignación de valores numéricos se lo realizará con la intención de generar modelos y representaciones naturales y artificiales de los procesos a nivel ecológico, ambiental y territorial.
- **Método Hipotético Deductivo:** se lo usará mediante la observación de los fenómenos de los procesos e interacciones de las poblaciones con el territorio, mediante la creación de una hipótesis para la explicación de dicho fenómeno, deduciendo las consecuencias o proposiciones más elementales que la propia hipótesis, y la verificación o comprobación de la verdad de los enunciados deducidos comparándolos con la experiencia.
- **Método Experimental.**-se lo aplicará para crear las condiciones necesarias que permitan revelar las características fundamentales de los objetos de estudio de la carrera, considerando: 1) El aislamiento del objeto y de las propiedades; 2) La reproducción del objeto de estudio en condiciones controladas; y 3) La modificación de las condiciones bajo las cuales tiene lugar los procesos o fenómeno de los procesos de producción alimentaria.
- **Método Estadístico.**- se empleará fundamentalmente para la construcción de modelos matemáticos que permitan representar naturalmente o artificialmente los procesos ambientales, ecológicos y territoriales.

Las metodologías de investigación propuestas para los logros de aprendizaje de la Unidad de Titulación serán:

- **Método Dialéctico.**-considerará a la producción de nuevos conocimientos, a la valoración de servicios de alimentación, la cultura y tradiciones gastronómicas de los pueblos, como fenómenos históricos y sociales en continuo movimiento que pueden ser aprovechados sosteniblemente en el contexto actual del país.

- **Hipotético Deductivo.**- se lo empleará para la verificación o comprobación de la verdad de los enunciados deducidos para la producción fundamentalmente de conocimiento.
- **Método Sintético.**- será usado para la agrupación de todos los elementos, recursos y potencialidades sobre el uso de la diversidad cultural, tradicional, patrimonial y gastronómica, que pueden ser aprovechados para la solución de problemas de la sociedad.

Igualmente, estimulará de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el quehacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

1. El docente - alumno
2. El entorno
3. Las TIC
4. El trabajo colaborativo

[1]Martínez, Felipe (2009). La Evaluación de la calidad de los sistemas educativos: propuesta de un modelo. En Avances y desafíos en la evaluación educativa. Metas Educativas 2021. OEI.

c) **Aptitudes**

- ✚ Vocación de servicio.
- ✚ Observación y práctica de principios y valores éticos.
- ✚ Lectura comprensiva
- ✚ Razonamiento lógico
- ✚ Comunicación oral y escrita
- ✚ Capacidad de autoestima y decisión de profesionalización.
- ✚ Conocimiento del Buen Vivir y de la realidad socioeconómica, cultural y ecológica del país.
- ✚ Conocimiento de sus deberes y derechos ciudadanos.
- ✚ Dirección y manejo de personal.

- ✚ Conocimientos técnicos y prácticos
- ✚ Creatividad

d) Actitudes

- ✓ Gerente técnico de empresas de catering y servicios de alimentación para el sector público y privado.
- ✓ Chef ejecutivo en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas.
- ✓ Gerente de cocina de restaurante de cadenas de alimentación nacional e internacional
- ✓ Administrador de locales de servicios de alimentos y bebidas.
- ✓ Gerente de alimentos y bebidas en cadenas hoteleras
- ✓ Consultor Gastronómico
- ✓ Profesional técnico asesor de servicios de alimentación, organización de eventos y servicios de catering en los diferentes GAD's municipales y provinciales.
- ✓ Supervisor externo e interno de servicios de alimentación.
- ✓ Contralor de costos de alimentos y bebidas en servicios de alimentación.
- ✓ Capacitador culinario y gastronómico.
- ✓ Técnico en el departamento de turismo de los GAD's, y de las instituciones y empresas públicas y privadas como especialista en desarrollo de turismo gastronómico o patrimonio culinario intangible. (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

e) Destrezas

- ✓ Dominio en técnicas básicas culinarias.
- ✓ Conocimientos en cocina básica ecuatoriana.
- ✓ Conocimientos en cocina básica internacional.
- ✓ Conocimientos en panadería y repostería.
- ✓ Manejo de personal
- ✓ Seguridad industrial
- ✓ Higiene de procesos
- ✓ Primeros auxilios
- ✓ Aprendizaje continuo

- ✓ Conocimientos en atención al cliente
- ✓ Actitud y aptitud al cambio
- ✓ Liderazgo

f) Habilidades

- ✓ Servicio y atención al cliente
- ✓ Liderazgo
- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Toma de decisiones
- ✓ Firmeza
- ✓ Flexibilidad
- ✓ Orden
- ✓ Motricidad gruesa y fina
- ✓ Creatividad
- ✓ Diseñar
- ✓ Disciplina
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Sociabilidad
- ✓ Auto control y dominio
- ✓ Comprensión
- ✓ Buena memoria
- ✓ Resistencia física
- ✓ Catador o degustador
- ✓ Saber llevar las críticas

g) Competencias laborales

- ✓ Liderazgo
- ✓ Capacidad en solución de problemas
- ✓ Gerenciar
- ✓ Conocimientos básicos en física y química de alimentos.
- ✓ Saber ingles
- ✓ Realización de informes y exposición de la situación

- ✓ Auto control de la situación
- ✓ Solución de problemas
- ✓ Conocimientos
- ✓ Capacitación
- ✓ Gestión
- ✓ Comprensión escrita y oral
- ✓ Expresión escrita y oral
- ✓ Identificación y solución de problemas
- ✓ Asesoramiento

h) Valores

- ✓ Responsabilidad
- ✓ Flexibilidad
- ✓ Empático
- ✓ Compasivo
- ✓ Cooperativo
- ✓ Creatividad
- ✓ Humildad
- ✓ Lealtad (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

4.2.14. Mapa de actores y actoras sociales

4.2.14.1. Análisis, identificación y priorización de actores

Actores:

- Ministerio de Salud
- Ministerio de Turismo
- Ministerio de Inclusión Económica y Social
- Secretaría del Buen Vivir
- Instituto de Economía Popular y Solidaria – IEPS
- Agencia Regulación y Control Sanitario
- Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales, Municipales y Parroquiales

- Profesionales en el campo de la gastronomía
- Cámaras de Hoteleros y Restauranteros.
- Empresas Hoteleras y Restauranteras (Comisión de Rediseño Curricular, 2016)

Tabla 66: Análisis, identificación y priorización de actores

Niveles de poder	Ministerio de Salud	Ministerio de Turismo	Ministerio de Inclusión Económica y Social	Secretaría del Buen Vivir	Instituto de Economía Popular y Solidaria – IEPS	Agencia Regulación y Control Sanitario	Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales	Profesionales en el campo de la gastronomía	Cámaras de Hoteleros y Restauranteros.	Empresas Hoteleras y Restauranteras
Alto										
Medio										
Bajo										

	Favor	Indiferente	En contra
--	-------	-------------	-----------

4.2.15. Análisis FODA

2.1.1. Factores Internos (Fortalezas-Debilidades)

Tabla 67: Factores internos

FORTALEZAS	DEBILIDADES
ACADÉMICA	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Docentes a tiempo completo en la Escuela de Gastronomía. ✓ Docentes de cuarto nivel afines a las áreas y asignaturas que imparten en la Escuela de Gastronomía. ✓ Aprendizaje sistemático y continuo de los docentes. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Reducido número de profesores titulares ✓ Deficiencia en la capacitación y actualización científica, acorde a las áreas del conocimiento.
INVESTIGACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fomento a la investigación en Escuela Gastronómica. ✓ Participación en eventos investigativos de carácter nacional e internacional. ✓ Publicación de artículos científicos en revistas indexadas y no indexadas. ✓ Creación del grupo de investigación de la Escuela de Gastronomía. ✓ Proyectos de investigación en base a las líneas estratégicas de la Escuela de Gastronomía. ✓ Presupuesto aprobado para proyectos de investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Inexistencia de investigadores en la Escuela de Gastronomía. ✓ Material bibliográfico desactualizado ✓ Falta de laboratorios técnicos en el área Gastronómica para la realización de investigaciones. ✓ Los artículos científicos se encuentran en trámite de aprobación. ✓ Líneas de investigación no aprobadas para la Escuela de Gastronomía.
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Convenios con empresas públicas y privadas a nivel nacional ✓ Proyecto de vinculación en base a las líneas estratégicas de la Escuela de Gastronomía. ✓ Presupuesto aprobado para proyectos de vinculación. ✓ Existencia de la base legal, normativas y procedimientos institucionales de vinculación ✓ Existencia de un programa para los graduados de la Escuela de Gastronomía. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Insuficientes horas asignadas para vinculación en la jornada docentes. ✓ Inexistencia de un programa para graduados de inserción laboral ✓ Falta de convenios para prácticas Pre-profesionales.
GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personal administrativo acorde al perfil profesional. ✓ Presencia de un proceso de autoevaluación de la carrera. ✓ Rediseño curricular aprobada por el CES 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Falta de infraestructura: aulas, laboratorios y mobiliario. ✓ Inadecuado mantenimiento de las áreas académicas asignadas: Pintura, electricidad y cobertura de internet. ✓ El organigrama estructural y funcional no se encuentra aprobado. ✓ Falta de equipos, utensilios y herramientas menores. ✓ Falta de un Director Titular

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Ricardo Naula

4.2.16. Factores Externos (Oportunidades-Amenazas)

Tabla 68: Factores externos

OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ol style="list-style-type: none">1. Generación de convenios con IES, sector público y privado nacional e internacional2. Políticas públicas favorables a las universidades que generan oportunidades a través de nuevas investigaciones en ciencia y tecnología, incentivos a la vinculación social.3. Reformas a la ley orgánica de educación superior.4. Ampliación de cupos para los aspirantes al acceso de educación superior.5. Generación de maestrías en el área de profesionalización para la carrera de gastronomía.	<ol style="list-style-type: none">1. Reducción de presupuesto institucional.2. Variación en los parámetros de evaluación por parte de CEAACES en la carrera de gastronomía.3. Oferta académica de otras universidades4. Políticas de Educación Superior en constante cambio5. Cambios de parámetros de evaluación más exigente (CEAACES)

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Ricardo Naula

4.2.17. Macro fortalezas

Tabla 69: Macro fortalezas

<p>FACTORES INTERNOS</p>	<p>FORTALEZAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Docentes a tiempo completo en la Escuela de Gastronomía. 2. Docentes de cuarto nivel afines a las áreas y asignaturas que imparten en la Escuela de Gastronomía. 3. Aprendizaje sistemático y continuo de los docentes. 4. Fomento a la investigación en Escuela Gastronómica. 5. Participación en eventos investigativos de carácter nacional e internacional. 6. Publicación de artículos científicos en revistas indexadas y no indexadas. 7. Creación del grupo de investigación de la Escuela de Gastronomía. 8. Proyectos de investigación en base a las líneas estratégicas de la Escuela de Gastronomía. 9. Presupuesto aprobado para proyectos de investigación. 10. Convenios con empresas públicas y privadas a nivel nacional. 11. Proyecto de vinculación en base a las líneas estratégicas de la Escuela de Gastronomía. 12. Presupuesto aprobado para proyectos de vinculación. 13. Existencia de la base legal, normativas y procedimientos institucionales de vinculación. 14. Existencia de un programa para los graduados de la Escuela de Gastronomía. 15. El personal administrativo acorde al perfil profesional. 16. Presencia de un proceso de autoevaluación de la carrera. 17. Rediseño curricular aprobada por el CES 	<p>DEBILIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reducido número de profesores titulares 2. Deficiencia en la capacitación y actualización científica, acorde a las áreas del conocimiento. 3. Inexistencia de investigadores en la Escuela de Gastronomía. 4. Material bibliográfico desactualizado 5. Falta de laboratorios técnicos en el área Gastronómica para la realización de investigaciones. 6. Los artículos científicos se encuentran en trámite de aprobación. 7. Líneas de investigación no aprobadas para la Escuela de Gastronomía. 8. Insuficientes horas asignadas para vinculación en la jornada docentes. 9. Inexistencia de un programa para graduados de inserción laboral 10. Falta de convenios para prácticas Pre-profesionales. 11. Falta de infraestructura: aulas, laboratorios y mobiliario. 12. Inadecuado mantenimiento de las áreas académicas asignadas: Pintura, electricidad y cobertura de internet. 13. El organigrama estructural y funcional no se encuentra aprobado. 14. Falta de equipos, utensilios y herramientas menores. <p>Falta de un Director Titular</p>
<p style="text-align: center;">OPORTUNIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Generación de convenios con IES, sector público y privado nacional e internacional. 2. Políticas públicas favorables a las universidades que generan oportunidades a través de nuevas investigaciones en ciencia y tecnología, incentivos a la vinculación social. 3. Reformas a la ley orgánica de educación superior. 4. Ampliación de cupos para los aspirantes al acceso de educación superior. 5. Generación de maestrías en el área de profesionalización para la carrera de gastronomía. 	<p style="text-align: center;">ESTRATEGIAS (FO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacitar a los docentes para formular nuevas estrategias de enseñanza. • Realizar convenios de investigación • Incentivar a los docentes y estudiantes para la investigación • Hacer capacitaciones mediante el docente al estudiante en forma de tutoría • Consolidar la calidad académica de la planta docente de la Escuela de Gastronomía • Impulsar la vinculación con la sociedad a través de la ciencia y tecnología, emprendimiento empresarial en el área del servicio gastronómica. 	<p style="text-align: center;">ESTRATEGIAS (DO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Convenio de contratación al docente en un tiempo limitado • Realizar capacitaciones a los docentes de acorde a las áreas de estudio • Fomentar la investigación en el desarrollo científica e innovación tecnológica que contribuya al desarrollo del servicio gastronómica. • Fortalecer la gestión administrativa de la Escuela de Gastronomía. • Fomentar el cumplimiento del presupuesto a las autoridades en equidad

4.2.18. Nudos críticos

Matriz de Evaluación de Factores Internos

Tabla 70: Matriz de Evaluación de Factores Internos

FACTORES CRITICOS PARA EL EXITO	PESO	CALIFICACION	TOT. PONDE
FORTALEZAS			
DOCENCIA			
1. Docentes a tiempo completo en la Escuela de Gastronomía.	0,06	4	0,24
2. Docentes de cuarto nivel afines a las áreas y asignaturas que imparten en la Escuela de Gastronomía.	0,02	4	0,08
3. Aprendizaje sistemático y continuo de los docentes.	0,04	3	0,12
INVESTIGACIÓN			
4. Fomento a la investigación en Escuela Gastronómica.	0,02	2	0,04
5. Participación en eventos investigativos de carácter nacional e internacional.	0,02	3	0,06
6. Publicación de artículos científicos en revistas indexadas y no indexadas.	0,03	3	0,09
7. Creación del grupo de investigación de la Escuela de Gastronomía.	0,01	4	0,04
8. Proyectos de investigación en base a las líneas estratégicas de la Escuela de Gastronomía.	0,04	4	0,16
9. Presupuesto aprobado para proyectos de investigación.	0,02	2	0,04
10. Fomento a la investigación en Escuela Gastronómica.	0,1	2	0,2
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD			
11. Convenios con empresas públicas y privadas a nivel nacional	0,04	3	0,12
12. Proyecto de vinculación en base a las líneas estratégicas de la Escuela de Gastronomía.	0,04	3	0,12

13. Presupuesto aprobado para proyectos de vinculación.	0,03	2	0,06
14. Existencia de la base legal, normativas y procedimientos institucionales de vinculación	0,05	2	0,1
15. Existencia de un programa para los graduados de la Escuela de Gastronomía.	0,04	3	0,12
GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN			
16. El personal administrativo acorde al perfil profesional.	0,03	4	0,12
17. Presencia de un proceso de autoevaluación de la carrera.	0,02	4	0,08
18. Rediseño curricular aprobada por el CES	0,03	3	0,09
DEBILIDADES			
DOCENCIA			
19. Reducido número de profesores titulares	0,02	4	0,08
20. Deficiencia en la capacitación y actualización científica, acorde a las áreas del conocimiento.	0,03	3	0,09
INVESTIGACIÓN			
21. Inexistencia de investigadores en la Escuela de Gastronomía.	0,02	3	0,06
22. Material bibliográfico desactualizado	0,02	4	0,08
23. Falta de laboratorios técnicos en el área Gastronómica para la realización de investigaciones.	0,03	4	0,12
24. Los artículos científicos se encuentran en trámite de aprobación.	0,04	4	0,16
25. Líneas de investigación no aprobadas para la Escuela de Gastronomía.	0,02	4	0,08
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD			
26. Insuficientes horas asignadas para vinculación en la jornada docentes.	0,03	2	0,06
27. Inexistencia de un programa para graduados de inserción laboral	0,02	2	0,04
28. Falta de convenios para prácticas Pre-profesionales.	0,03	3	0,09

GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN			
29 Falta de infraestructura: aulas, laboratorios y mobiliario.	0,03	4	0,12
30. Inadecuado mantenimiento de las áreas académicas asignadas: Pintura, electricidad y cobertura de internet.	0,02	4	0,08
31. El organigrama estructural y funcional no se encuentra aprobado.	0,03	4	0,12
32. Falta de equipos, utensilios y herramientas menores.	0,02	3	0,06
TOTAL	1,00		3,12

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Ricardo Naula

Con la aplicación de la matriz EFI se obtuvo un resultado de 3,12 lo que significa que la Carrera de Gastronomía, es fuerte internamente, pero debe mejorar las debilidades para ser sólidamente y poder tomar mejores decisiones ante la competencia.

Tabla 71: Rangos de equivalencia

Calificación	Peso
1 = No Importante	0 = Sin Importancia
2 = Poco Importante	1 = Muy Importante
3 = Importante	Rango de Equilibrio
4 = Muy Importante	3,12

4.2.19. Macro – oportunidades

Tabla 72: Macro-oportunidades

<p>FACTORES INTERNOS</p> <p>FACTORES EXTERNOS</p>	<p>FORTALEZAS</p>	<p>DEBILIDADES</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Docentes a tiempo completo en la Escuela de Gastronomía. 2. Docentes de cuarto nivel afines a las áreas y asignaturas que imparten en la Escuela de Gastronomía. 3. Aprendizaje sistemático y continuo de los docentes. 4. Fomento a la investigación en Escuela Gastronómica. 5. Participación en eventos investigativos de carácter nacional e internacional. 6. Publicación de artículos científicos en revistas indexadas y no indexadas. 7. Creación del grupo de investigación de la Escuela de Gastronomía. 8. Proyectos de investigación en base a las líneas estratégicas de la Escuela de Gastronomía. 9. Presupuesto aprobado para proyectos de investigación. 10. Convenios con empresas públicas y privadas a nivel nacional. 11. Proyecto de vinculación en base a las líneas estratégicas de la Escuela de Gastronomía. 12. Presupuesto aprobado para proyectos de vinculación. 13. Existencia de la base legal, normativas y procedimientos institucionales de vinculación. 14. Existencia de un programa para los graduados de la Escuela de Gastronomía. 15. El personal administrativo acorde al perfil profesional. 16. Presencia de un proceso de autoevaluación de la carrera. 17. Rediseño curricular aprobada por el CES 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reducido número de profesores titulares 2. Deficiencia en la capacitación y actualización científica, acorde a las áreas del conocimiento. 3. Inexistencia de investigadores en la Escuela de Gastronomía. 4. Material bibliográfico desactualizado 5. Falta de laboratorios técnicos en el área Gastronómica para la realización de investigaciones. 6. Los artículos científicos se encuentran en trámite de aprobación. 7. Líneas de investigación no aprobadas para la Escuela de Gastronomía. 8. Insuficientes horas asignadas para vinculación en la jornada docentes. 9. Inexistencia de un programa para graduados de inserción laboral. 10. Falta de convenios para prácticas Pre-profesionales. 11. Falta de infraestructura: aulas, laboratorios y mobiliario. 12. Inadecuado mantenimiento de las áreas académicas asignadas: Pintura, electricidad y cobertura de internet. 13. El organigrama estructural y funcional no se encuentra aprobado. 14. Falta de equipos, utensilios y herramientas menores. <p>Falta de un Director Titular</p>
<p>AMENAZAS</p>	<p>ESTRATEGIAS (FA)</p>	<p>ESTRATEGIAS (DA)</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reducción de presupuesto institucional. 2. Variación en los parámetros de evaluación por parte de CEAACES en la carrera de gastronomía. 3. Oferta académica de otras universidades. 4. Políticas de Educación Superior en constante cambio. 5. Cambios de parámetros de evaluación más exigente (CEAACES) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cambio de manejo presupuestario que permita la incorporación de nuevas investigaciones 2. Generación de acuerdos con instituciones y organismos nacionales que posibiliten la re acreditación mediante proyectos de investigación 3. Establecer mecanismos de evaluación para la permanencia de la actual planta docente de la Carrera de Gastronomía.(F5,A2) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crear espacios de investigación mediante la actualización de biblioteca para generar, el desarrollo y proyección científico-tecnológica, orientada a las prioridades del país. (D3,A1) 2. Establecer el análisis de convenio de practica mediante la cultura organizacionales que ayude a un mejor desempeño de los estudiantes (D5,A2) 3. Implantar un plan estratégico que ayude a mejorar los paramentos de cumplimiento de actividades de la carrera de gastronomía(D7,A3)

4.2.20. Factores críticos

2.1.1.1 ANÁLISIS DE LA MATRIZ EVALUACIÓN FACTOR EXTERNO

Tabla 73: Matriz EFE

FACTORES CRITICOS PARA EL ÉXITO	PESO	CALIFICACIÓN	TOT. PONDE
OPORTUNIDADES			
1. Generación de convenios con IES, sector público y privado nacional e internacional	0,2	4	0,8
g2. Políticas públicas favorables a las universidades que generan oportunidades a través de nuevas investigaciones en ciencia y tecnología, incentivos a la vinculación social.	0,09	3	0,27
3. Reformas a la ley orgánica de educación superior.	0,08	3	0,24
4. Ampliación de cupos para los aspirantes al acceso de educación superior.	0,09	4	0,36
5. Generación de maestrías en el área de profesionalización para la carrera de gastronomía.	0,06	2	0,12
AMENAZAS			
6. Reducción de presupuesto institucional.	0,06	3	0,18
7. Variación en los parámetros de evaluación por parte de CEAACES en la carrera de gastronomía.	0,07	4	0,28
8. Oferta académica de otras universidades	0,20	2	0,4
9. Políticas de Educación Superior en constante cambio	0,07	3	0,21
10. Cambios de parámetros de evaluación más exigente (CEAACES)	0,08	4	0,32
TOTAL	1	32	3,18

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Ricardo Naula

La aplicación de la matriz EFE dio como resultado 3,18 lo que nos indica que la Carrera de Gastronomía, tiene varias oportunidades de oferta académica y brindar una mayor demanda profesional a la zona y al país.

Tabla 74: Rangos de equivalencia

Calificación	Peso
1 = No Importante	0 = Sin Importancia
2 = Poco Importante	1 = Muy Importante
3 = Importante	Rango de Equilibrio
4 = Muy Importante	3,28

4.2.21. ELEMENTOS ORIENTADORES

2.2. Visión

Alcanzar la excelencia en la formación de profesionales de la gastronomía, con reconocimiento nacional e internacional, generando ciencia y tecnología para el desarrollo humano integral.

2.3. Misión

Formar profesionales competentes en gastronomía, que contribuyan al desarrollo sustentable del país y a la construcción de la sociedad del buen vivir.

2.4. Valores

- ✓ Responsabilidad
- ✓ Honestidad
- ✓ Equidad
- ✓ Libertad
- ✓ Compromiso
- ✓ Perseverancia
- ✓ Tolerancia
- ✓ Dignidad

2.5. Objetivos estratégicos

- Consolidar la calidad académica de la planta docente de la Escuela de Gastronomía.
- Fomentar la investigación en el desarrollo científica e innovación tecnológica que contribuya al desarrollo del servicio gastronómica.
- Impulsar la vinculación con la sociedad a través de la ciencia y tecnología y emprendimiento empresarial en el área del servicio gastronómica.
- Fortalecer la gestión administrativa de la Escuela de Gastronomía.

4.2.22. FORMULACIÓN ESTRATÉGICA

2.6. Definición de estrategias y objetivos operativos

Tabla 75: Estrategias y objetivos operativos

Objetivos estratégicos	Objetivos operativos
OE1. Consolidar la calidad académica de la planta docente de la Escuela de Gastronomía.	OO-1.1: Proponer la formación de investigadores mediante una oferta de incentivos
	OO-1.2: Coordinar la capacitación científica y tecnológica con las áreas académicas institucionales.
	OO-1.3: Establecer un plan para la actualización bibliográfica acorde a las necesidades de la Escuela Gastronómica.
OE2. Fomentar la investigación en el desarrollo científica e innovación tecnológica que contribuya al desarrollo del servicio gastronómica.	OO-2.1: Desarrollar la investigación científica, tecnológico en el área Gastronómica en base a las necesidades de la sociedad.
	OO-2.2: Orientar al grupo de investigación de acuerdo al campo de conocimiento de la Escuela de Gastronomía.
OE3. Impulsar la vinculación con la sociedad a través de la ciencia y tecnología, emprendimiento empresarial en el área del servicio gastronómica.	OO-3.1: Impulsar los eventos Gastronómicos que generen la transferencia de conocimiento hacia la sociedad y aplicación de nuevas tecnologías.
	OO-3.2: Apoyar a la vinculación en base a las necesidades de la sociedad.
	OO-3.3: Conocer el grado de inserción laboral y seguimiento a graduados de la carrera.
OE4. Fortalecer la gestión administrativa de la Escuela de Gastronomía.	OO-4.1: Planear la construcción y mejoramiento de la infraestructura física, académica y tecnológica en la Escuela de Gastronomía.
	OO-4.2: Establecer la estructura orgánica y operativa de la Escuela de Gastronomía.

Fuente: Matriz FODA

Elaborado por: Ricardo Naula

4.2.23. Definición de programas, proyectos y actividades

a. Función Académica

Objetivo Estratégico 1: Consolidar la calidad académica de la planta docente de la Escuela de Gastronomía.

Tabla 76: Función Académica

OBJETIVOS OPERATIVOS	ESTRATEGIAS	PROGRAMAS	PROYECTOS	ACTIVIDADES
OO-1.1: Proponer la formación de investigadores mediante una oferta de incentivos.	Estimulación para la formación de docentes especializados afines a sus áreas.	Formación y capacitación de docentes de la Escuela de Gastronomía.	Capacitaciones específicas a los docentes de la Escuela de Gastronomía.	Solicitar presupuesto para la formación del docente
	Gestión para la asignación de recursos económicos, en la investigación.			Gestionar convenios con universidades internacionales para las capacitaciones.
	Gestión para reconocimiento con becas educativas a docentes de la Escuela de Gastronomía.			Gestionar becas para los docentes con empresas públicas y privadas a nivel nacional e internacional.
OO-1.2: Coordinar la capacitación científica y tecnológica con las áreas académicas institucionales.	Impulso a la capacitación periódica de docentes tanto en sus áreas académicas, así como en aspectos metodológicos, didácticos, pedagógicos y curriculares.	Capacitación periódicas para la planta docente	Capacitación en la área específica para la planta docente de la Escuela de Gastronomía.	Planificación de temas.
				Ejecución de los cursos para el área de conocimiento.
				Informe final de las capacitaciones realizadas.
OO-1.3: Establecer un plan para la actualización bibliográfica acorde a las necesidades de la Escuela Gastronómica.	Presentación de una base de datos con bibliografía actualizada, acorde a los requerimientos académicos, pedagógicos y de investigación de la Escuela de Gastronomía.	Base de datos actualizada	Base de datos actualizados acorde a las necesidades de áreas específicas.	Solicitar a los docentes sus necesidades bibliográficas.
				Recopilación de las necesidades bibliográficas para cada docente.
				Presentación del informe de las necesidades bibliográficas físicas y virtuales.

Fuente: Matriz FODA

Elaborado por: Ricardo Naula

b. Función Investigación

Objetivo Estratégico 2: Fomentar la investigación en el desarrollo científico e innovación tecnológica que contribuya al desarrollo del servicio gastronómica.

Tabla 77: Función investigativa

Objetivo Operativos	Estrategias	Programas	Proyectos	Actividades
OO-2.1: Desarrollar la investigación científica, tecnológico en el área Gastronómica en base a las necesidades de la sociedad.	Establecimiento de la normativa de las investigaciones de la Escuela de Gastronomía.	Fortalecimiento institucional para la planificación de la investigación científica para la Escuela de Gastronomía.	Fortalecimiento y desarrollo de la investigación científica de la Escuela de Gastronomía.	Difusión de la investigación científica de la Escuela de Gastronomía:(paper, Artículos y ponencias)
	Elaboración de un plan de seguimiento y evaluación de control de proyectos.			Propuesta de actualización para la investigación científica de la Escuela de Gastronomía.
	Gestión para la generación de convenios con instituciones públicas y privadas, a nivel nacional e internacional.			Creación de proyectos de investigación
OO-2.2: Orientar al grupo de investigación de acuerdo al campo de conocimiento de la Escuela de Gastronomía.	Potenciar la producción de artículos científicos, libros científicos y académicos, paper y producción de prototipos.	Consolidación de la producción y su difusión	Potencialización de la producción científica de docentes y estudiantes	Publicaciones de artículos científicos
	Fortalecimiento de la participación de profesores y estudiantes en eventos de ciencia y tecnología a nivel nacional e internacional.			Planificación de los eventos científicos.
	Implementación de proyectos de investigación científica, desarrollo e innovación, acorde a los requerimientos sociales y productivos.			Ejecución de eventos científicos en el área Gastronómica.
				Monitoreo de los eventos científicos

Fuente: Matriz FODA

Elaborado por: Ricardo Naula

c. Función Vinculación con la Sociedad

Objetivo Estratégico 3: Impulsar la vinculación con la sociedad a través de la ciencia y tecnología, emprendimiento empresarial en el área del servicio gastronómica.

Tabla 78: Función Vinculación

Objetivos Operativos	Estrategias	Programas	Proyectos	Actividades
OO-3.1: Impulsar los eventos Gastronómicos que generen la transferencia de conocimiento hacia la sociedad y aplicación de nuevas tecnologías.	Generación de convenios de vinculación de la Escuela de Gastronomía.	Implementación del plan de vinculación de la Escuela de Gastronomía	Eventos Gastronómicos de la Escuela de Gastronomía	Planificar ferias Gastronómicas de vinculación con los actores de la sociedad.
	Involucrar a los actores de la Economía Popular y Solidaria a las ferias de vinculación.			Ejecutar los eventos Gastronómicos
				Evaluar los eventos Gastronómicos
OO-3-2: Apoyar a la vinculación en base a las necesidades de la sociedad.	Establecimiento de la normativa de vinculación de la Escuela de Gastronomía.	Programa de vinculación de la Escuela de Gastronomía	Fortalecimiento Institucional de la Escuela de Gastronomía para el Desarrollo de la vinculación	Planificar proyectos integrales de vinculación y transferencia de ciencia y tecnología en articulación con los resultados de la investigación de la Escuela de Gastronomía.
	Elaboración de un plan de seguimiento y evaluación de control de proyectos.			Fomentar la cultura de vinculación mediante la formación de grupos multidisciplinarios para la elaboración y ejecución de programas y proyectos de vinculación.
	Gestión para la generación de convenios con instituciones públicas y privadas, a nivel nacional e internacional.			Ejecutar y evaluar proyectos integrales de vinculación y transferencia de ciencia y tecnología.
OO-3.3: Conocer el grado de inserción laboral y seguimiento a graduados de la carrera.	Promover un efectivo programa de seguimiento a graduados	Seguimiento a graduados e inserción laboral	Fortalecimiento de la inserción laboral de los graduados.	Planificar y ejecutar programas de seguimiento a graduados
	Impulsar programas de inserción laboral de los graduados de la carrera.			Monitoreo semestral y realización de informes de la Escuela de Gastronomía.

Fuente: Matriz FODA

Elaborado por: Ricardo Naula

d. Función Gestión y Administración

Objetivo Estratégico 4: Fortalecer la gestión administrativa de la Escuela de Gastronomía.

Tabla 79: Gestión y Administración

Objetivos Operativos	Estrategias	Programas	Proyectos	Actividades
OO-4.1: Planear la construcción y mejoramiento de la infraestructura física, académica y tecnológica en la Escuela de Gastronomía.	Mantenimiento y readecuación de laboratorios asignadas en el área académica y administrativo	Fortalecimiento de la Gestión Administrativa de la Escuela de Gastronomía	Construcción, adecuación y mantenimiento de las estructuras físicas y tecnológicas de la Escuela de Gastronomía	Planificación y Gestión del mantenimiento y adecuación de las áreas asignadas a la Escuela de Gastronomía
	Repotenciación de los laboratorios y aulas asignadas			Mantenimiento de los laboratorios y sistemas de gas centralizado permanente
	Establecimiento de manuales operativos para los laboratorios de la Escuela de Gastronomía			Monitoreo del mantenimiento y adecuación de las infraestructuras de la Escuela de Gastronomía
OO-4.2: Establecer la estructura orgánica y operativa de la Escuela de Gastronomía.	Articulación operativa del organigrama estructural	Fortalecimiento operativo de la Escuela de Gastronomía	Estructura Orgánica Operativa	Monitoreo en los departamentos respectivos.
				Diseño de la estructura Orgánica Operativa
				Aprobación de la estructura Orgánica Operativa
				Monitoreo sobre la estructura Orgánica Operativa

Fuente: Matriz FODA

Elaborado por: Ricardo Naula

4.2.24. TÁCTICO OPERACIONAL

4.2.24.1. Programación Plurianual y Anual

4.2.24.2. Programación Plurianual

Función Académica

Tabla 80: Función Académica

Objetivo Estratégico 1: Consolidar la calidad académica de la planta docente de la Escuela de Gastronomía.

Objetivos Operativos	Metas	Indicadores
OO-1.1: Proponer la formación de investigadores mediante una oferta de incentivos.	Dotar con planta docente titulares a tiempo completo hasta diciembre de 2018.	# profesores titulares a tiempo completo
	Incrementar docentes investigadores en las distintas áreas hasta diciembre de 2020.	# docentes investigadores
OO-1.2: Coordinar la capacitación científica y tecnológica con las áreas académicas institucionales.	Capacitar 100% a los docentes de la Escuela de Gastronomía acorde a sus áreas específicas hasta diciembre de 2018.	% de docentes capacitados
	Implementar anualmente el plan de capacitación científica y tecnológica a docentes.	# docentes programados # docentes capacitados # docentes aprobados
OO-1.3: Establecer un plan para la actualización bibliográfica acorde a las necesidades de la Escuela Gastronómica.	Incrementar los materiales bibliográficos físicos y virtuales actualizados y pertinentes al área específica de la Escuela de Gastronomía.	# material bibliográfico actualizado

Fuente: Matriz FODA

Elaborado por: Ricardo Naula

Función Investigación

Objetivo Estratégico 2: Fomentar la investigación en el desarrollo científico e innovación tecnológica que contribuya al desarrollo del servicio gastronómica.

Tabla 81: Función investigativa

Objetivos Operativos	Metas	Indicadores
OO-2.1: Desarrollar la investigación científica, tecnológico en el área Gastronómica en base a las necesidades de la sociedad.	Plan de Investigaciones Actualizado Líneas de investigación actualizadas en la Escuela de Gastronomía.	Plan de Investigación Aprobado Plan de Investigación Socializada
	Realizar anualmente la publicación científica de artículos científicos en revistas indexadas	# artículos científicos publicados en revistas indexadas
	Hasta diciembre de 2018 se ejecutará un proyecto de investigación acorde al área, en la Escuela de Gastronomía.	# proyecto de investigación ejecutado
OO-2.2: Orientar al grupo de investigación de acuerdo al campo de conocimiento de la Escuela de Gastronomía.	Ejecución de eventos científicos anualmente en el área gastronómica.	# de eventos científicos ejecutados
	Ejecución de la producción científica hasta primer semestre de 2019 en la Escuela de Gastronomía.	# de producciones científico ejecutadas

Fuente: Matriz FODA

Elaborado por: Ricardo Naula

Función Vinculación con la Sociedad

Objetivo Estratégico 3: Impulsar la vinculación con la sociedad a través de la ciencia y tecnología, emprendimiento empresarial en el área del servicio gastronómica.

Tabla 82: Función Vinculación

Objetivos Operativos	Metas	Indicadores
OO-3.1: Impulsar los eventos Gastronómicos que generen la transferencia de conocimiento hacia la sociedad y aplicación de nuevas tecnologías.	Hasta diciembre de 2018 se ejecutarán ferias Gastronómicas de Vinculación.	# ferias gastronómicas ejecutados
	Ejecución de firma de convenios interinstitucionales a nivel nacional e internacional hasta diciembre 2018.	# de convenios interinstitucional
OO-3.2: Apoyar a la vinculación en base a las necesidades de la sociedad.	Definir y socializar las líneas de vinculación hasta diciembre 2018.	Documento aprobado
	Hasta diciembre de 2018 se ejecutará un proyecto de vinculación acorde al área, en la Escuela de Gastronomía.	# proyecto de vinculación ejecutado
OO-3.3: Conocer el grado de inserción laboral y seguimiento a graduados de la carrera.	Realizar el proceso de seguimiento a graduados en un 100% de la Escuela de Gastronomía.	% seguimiento a graduados
	Realizar anualmente encuentro a graduados	Informe de seguimiento a graduados

Fuente: Matriz FODA

Elaborado por: Ricardo Naula

Función Gestión y Administración

Objetivo Estratégico 4: Fortalecer la gestión administrativa de la Escuela de Gastronomía.

Tabla 83: Función Gestión y administración

Objetivos Operativos	Metas	Indicadores
OO-4.1: Planear la construcción y mejoramiento de la infraestructura física, académica y tecnológica en la Escuela de Gastronomía.	Cumplir el 100% de planificación anual en infraestructura física	Plan aprobado % de ejecución
	Garantizar el funcionamiento óptimo de la infraestructura física anualmente	% infraestructura física en óptimo Funcionamiento
	Garantizar la cobertura de internet para la Escuela de Gastronomía hasta segundo semestre de año 2018.	% de cobertura de internet
	Solicitar anualmente el control de mantenimiento de quipos y mobiliarios	documento de inventario
	Ejecutar el mantenimiento semestral de los laboratorios	# de laboratorio en funcionamiento # de laboratorio en mantenimiento # de laboratorio realizado mantenimiento
OO-4.2: Establecer la estructura orgánica y operativa de la Escuela de Gastronomía.	Cumplimiento de las normativas en los procesos académicos y administrativos de la Escuela de Gastronomía.	% de cumplimientos

Fuente: Matriz FODA

Elaborado por: Ricardo Naula

Función Académica

Objetivo Estratégico 1: Consolidar la calidad académica de la planta docente de la Escuela de Gastronomía.

Tabla 84: Función académica

OO-1.1: PROPONER LA FORMACIÓN DE INVESTIGADORES MEDIANTE UNA OFERTA DE INCENTIVOS.					
PROGRAMAS/PROYECTOS/ACTIVIDADES	I	II	III	IV	RESPONSABLES
PG. Formación y capacitación de docentes de la escuela de gastronomía.					Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad
PR. Capacitaciones específicos a los docentes de la Escuela de Gastronomía.					
AC. Solicitar presupuesto para la formación del docente	50		50		
AC. Gestionar convenios con universidades internacionales para las capacitaciones		50		50	
AC. Gestionar becas para los docentes con empresas públicas y privadas a nivel nacional e internacional.	25	25	25	25	
OO-1.2: COORDINAR LA CAPACITACIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA CON LAS ÁREAS ACADÉMICAS INSTITUCIONALES.					
PG. Capacitación periódicas para la planta docente					Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad
PR. Capacitación en el área específica para la planta docente en la Escuela de Gastronomía.					
AC. Planificación de temas	50		50		
AC. Ejecución de los cursos para el área de conocimiento.		50	25	25	
AC. Informe final de las capacitaciones realizadas.		50		50	
OO-1.3: ESTABLECER UN PLAN PARA LA ACTUALIZACIÓN BIBLIOGRÁFICA ACORDE A LAS NECESIDADES DE LA ESCUELA GASTRONÓMICA					
PG. Base de datos actualizada					Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad
PR. Base de datos actualizados acorde a las necesidades de áreas específicas.					
AC. Solicitar a los docentes sus necesidades bibliográficas	50		50		
AC. Recopilación de las necesidades bibliográficas para cada docente.		50		50	
AC. Presentación del informe de las necesidades bibliográficas físicas y virtuales.		25	50	25	

Fuente: Formulación Estratégica

Elaborado por: Ricardo Naula

Función Investigación

Objetivo Estratégico 2: Fomentar la investigación en el desarrollo científico e innovación tecnológica que contribuya al desarrollo del servicio gastronómica.

Tabla 85: Función investigación

OO-2.1: DESARROLLAR LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA, TECNOLÓGICO EN EL ÁREA GASTRONÓMICA EN BASE A LAS NECESIDADES DE LA SOCIEDAD.					
PROGRAMAS/PROYECTOS/ACTIVIDADES	I	II	III	IV	RESPONSABLES
PG. Fortalecimiento institucional para la planificación de la investigación científica para la escuela de gastronomía.					Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Comisión especial de investigación
PR. Fortalecimiento y desarrollo de la investigación científica de la Escuela de Gastronomía.					
AC. Difusión de la investigación científica de la Escuela de Gastronomía:(paper, Artículos y ponencias)	50		50		
AC. Propuesta de actualización para la investigación científica de la Escuela de Gastronomía.	25		25	50	
AC. Creación de proyectos de investigación		50		50	
OO-1.2: ORIENTAR AL GRUPO DE INVESTIGACIÓN DE ACUERDO AL CAMPO DE CONOCIMIENTO DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA					
PG. Consolidación de la producción y su difusión					Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Comisión especial de investigación
PR. Potencialización de la producción científica de docentes y estudiantes					
AC. Publicaciones de artículos científicos				100	
AC. Planificación de los eventos científicos.	50		50		
AC. Ejecución de eventos científicos en el área Gastronómica.		50		50	
AC. Monitoreo de los eventos científicos				100	

Fuente: Formulación Estratégica

Elaborado por: Ricardo Naula

Función Vinculación con la Sociedad

Objetivo Estratégico 3: Impulsar la vinculación con la sociedad a través de la ciencia y tecnología, emprendimiento empresarial en el área del servicio gastronómica.

Tabla 86: Función vinculación con la sociedad

OO-3.1: IMPULSAR LOS EVENTOS GASTRONÓMICAS QUE GENEREN LA TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO HACIA LA SOCIEDAD Y APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS.					
PROGRAMAS/PROYECTOS/ACTIVIDADES	I	II	III	IV	RESPONSABLES
PG. Implementación del plan de vinculación de la escuela de gastronomía PR. Eventos Gastronómicos de la Escuela de Gastronomía					Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Comisión especial de vinculación
AC. Planificar ferias Gastronómicas de vinculación con los actores de la sociedad.	50		50		
AC. Ejecutar los eventos Gastronómicos		50		50	
AC. Evaluar los eventos Gastronómicos		50		50	
OO-3.2: APOYAR A LA VINCULACIÓN EN BASE A LAS NECESIDADES DE LA SOCIEDAD.					
PG. Programa de vinculación de la Escuela de Gastronomía PR. Fortalecimiento Institucional de la Escuela de Gastronomía para el Desarrollo de la vinculación					Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Comisión especial de vinculación
AC. Planificar proyectos integrales de vinculación y transferencia de ciencia y tecnología en articulación con los resultados de la investigación de la Escuela de Gastronomía.	25	25	50		
AC. Fomentar la cultura de vinculación mediante la formación de grupos multidisciplinarios para la elaboración y ejecución de programas y proyectos de vinculación.		25	50	25	
AC. Ejecutar y evaluar proyectos integrales de vinculación y transferencia de ciencia y tecnología.		50		50	
OO-3.3: CONOCER EL GRADO DE INSERCIÓN LABORAL Y SEGUIMIENTO A GRADUADOS DE LA CARRERA.					
PG. Seguimiento a graduados e inserción laboral PR. Fortalecimiento de la inserción laboral de los graduados.					Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Comisión especial de vinculación
AC. Planificar y ejecutar programas de seguimiento a graduados	50		50		
AC. Monitoreo semestral y realización de informes de la Escuela de Gastronomía		25	25	25	

Fuente: Formulación Estratégica

Elaborado por: Ricardo Naula

Función Gestión y Administración

Objetivo Estratégico 4: Fortalecer la gestión administrativa de la Escuela de Gastronomía.

Tabla 87: Gestion y administración

OO-4.1: PLANEAR LA CONSTRUCCIÓN Y MEJORAMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA FÍSICA, ACADÉMICA Y TECNOLÓGICA EN LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA.					
PROGRAMAS/PROYECTOS/ACTIVIDADES	I	II	III	IV	RESPONSABLES
PG. Fortalecimiento de la Gestión Administrativa de la Escuela de Gastronomía					
PR. Construcción, adecuación y mantenimiento de las estructuras físicas y tecnológicas de la Escuela de Gastronomía					
AC. Planificación y Gestión del mantenimiento y adecuación de las áreas asignadas a la Escuela de Gastronomía	25		75		comisión de Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Secretaria de Carrera Dirección de carrera
AC. Mantenimiento de los laboratorios y sistemas de gas centralizado permanente		50		50	
AC. Monitoreo del mantenimiento y adecuación de las infraestructuras de la Escuela de Gastronomía	25	25	25	25	
AC. Monitoreo en los departamentos respectivos.		50		50	
OO-4.2: ESTABLECER LA ESTRUCTURA ORGÁNICA Y OPERATIVA DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA.					
PG. Fortalecimiento operativo de la Escuela de Gastronomía					
PR. Estructura Orgánica Operativa					
AC. Diseño de la estructura Orgánica Operativa	25	25	25	25	comisión de Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Secretaria de Carrera Dirección de carrera
AC. Aprobación de la estructura Orgánica Operativa		50		50	
AC. Monitoreo sobre la estructura Orgánica Operativa		50		50	

Fuente: Formulación Estratégica

Elaborado por: Ricardo Naula

4.2.24.3. Programación Anual

Función Académica

Objetivo Estratégico 1: Consolidar la calidad académica de la planta docente de la Escuela de Gastronomía.

Tabla 88: Función académica

PROGRAMAS/PROYECTOS/ACTIVIDADES	NIVEL			CRONOGRAMA					COSTO ESTIMADO	FINANCIAMIENTO		RESPONSABLE
	PLA	EJE	EVA	2018	2019	2020	2021	2022		PI	OF	
OO-1.1: Proponer la formación de investigadores mediante una oferta de incentivos.												
PG. Formación y capacitación de docentes de la Escuela de Gastronomía.	X	X	X						\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	0	Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad
PR. Capacitaciones específicos a los docentes de la Escuela de Gastronomía.	X	X	X						\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	0	
AC. Solicitar presupuesto para la formación del docente	X	X	X						\$ 500,00	\$ 500,00	0	
AC. Gestionar convenios con universidades internacionales para las capacitaciones	X	X	X						-	-	0	
AC. Gestionar becas para los docentes con empresas públicas y privadas a nivel nacional e internacional.	X	X	X						-	-	0	
OO-1.2: Coordinar la capacitación científica y tecnológica con las áreas académicas institucionales.												
PG. Capacitación periódicas para la planta docente	X	X	X						\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	0	

PR. Capacitación en el área específica para la planta docente en la Escuela de Gastronomía.	X	X	X						\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	0	Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad
AC. Planificación de temas	X	X	X						-	-	0	
AC. Ejecución de los cursos para el área de conocimiento.	X	X	X						-	-	0	
AC. Informe final de las capacitaciones realizadas.	X	X	X						\$ 200,00	\$ 20	0	
OO-1.3: Establecer un plan para la actualización bibliográfica acorde a las necesidades de la Escuela Gastronómica												
PG. Base de datos actualizada	X	X	X						-	-	0	Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad
PR. Base de datos actualizados acorde a las necesidades de áreas específicas.	X	X	X						\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	0	
AC. Solicitar a los docentes sus necesidades bibliográficas	X	X	X						-	-	0	
AC. Recopilación de las necesidades bibliográficas para cada docente.	X	X	X						-	-	0	
AC. Presentación del informe de las necesidades bibliográficas físicas y virtuales.	X	X	X						\$ 30.000,00	\$ 30.000,00	0	
TOTAL									\$ 76.000,00	\$ 76.000,00		

Fuente: Formulación Estratégica
Elaborado por: Ricardo Naula

Función Investigación

Objetivo Estratégico 2: Fomentar la investigación en el desarrollo científico e innovación tecnológica que contribuya al desarrollo del servicio gastronómica.

Tabla 89: Función investigativa

PROGRAMAS/PROYECTOS/ACTIVIDADES	NIVEL			CRONOGRAMA					COSTO ESTIMADO	FINANCIAMIENTO		RESPONSABLE
	PLA	EJE	EVA	2018	2019	2020	2021	2022		PI	OF	
OO-2.1: Desarrollar la investigación científica, tecnológico en el área Gastronómica en base a las necesidades de la sociedad.												
PG. Fortalecimiento institucional para la planificación de la investigación científica para la Escuela de Gastronomía.	X	X	X						\$ 400,00	\$ 400,00	0	Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Comisión especial de investigación
PR. Fortalecimiento y desarrollo de la investigación científica de la Escuela de Gastronomía.	X	X	X						-	-	0	
AC. Difusión de la investigación científica de la Escuela de Gastronomía:(paper, Artículos y ponencias)	X	X	X						\$ 50.000,00	\$ 50.000,00	0	
AC. Propuesta de actualización para la investigación científica de la Escuela de Gastronomía.	X	X	X						-	-	0	
AC. Creación de proyectos de investigación	X	X	X						\$ 100.000,00	\$ 100.000,00	0	
OO-2.2: Orientar al grupo de investigación de acuerdo al campo de conocimiento de la Escuela de Gastronomía.												

PG. Consolidación de la producción y su difusión	X	X	X						\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	0	Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Comisión especial de investigación
PR. Potencialización de la producción científica de docentes y estudiantes	X	X	X						\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	0	
AC. Publicaciones de artículos científicos	X	X	X						\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	0	
AC. Planificación de los eventos científicos.	X	X	X						\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	0	
AC. Ejecución de eventos científicos en el área Gastronómica.	X	X	X						\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	0	
AC. Monitoreo de los eventos científicos	X	X	X						\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	0	
TOTAL									\$ 235.400,00	\$ 235.400,00		

Fuente: Formulación Estratégica

Elaborado por: Ricardo Naula

Función Vinculación con la Sociedad

Objetivo Estratégico 3: Impulsar la vinculación con la sociedad a través de la ciencia y tecnología, emprendimiento empresarial en el área del servicio gastronómica.

Tabla 90: Vinculación con la sociedad

PROGRAMAS/PROYECTOS/ACTIVIDADES	NIVEL			CRONOGRAMA					COSTO ESTIMADO	FINANCIAMIENTO		RESPONSABLE
	PLA	EJE	EVA	2018	2019	2020	2021	2022		PI	OF	
OO-3.1: Impulsar los eventos Gastronómicas que generen la transferencia de conocimiento hacia la sociedad y aplicación de nuevas tecnologías												
PG. Implementación del plan de vinculación de la Escuela de Gastronomía	X	X	X						-	-	0	Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Comisión especial de vinculación
PR. Eventos Gastronómicos de la Escuela de Gastronomía	X	X	X						-	-	0	
AC. Planificar ferias Gastronómicas de vinculación con los actores de la sociedad.	X	X	X						-	-	0	
AC. Ejecutar los eventos Gastronómicos	X	X	X						\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	0	
AC. Evaluar los eventos Gastronómicos	X	X	X						\$10.000,00	\$10.000,00	0	
OO-3-2: Apoyar a la vinculación en base a las necesidades de la sociedad.												
PG. Programa de vinculación de la Escuela de Gastronomía	X	X	X						\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	0	Comisión de Carrera Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Comisión especial de
PR. Fortalecimiento Institucional de la Escuela de Gastronomía para el Desarrollo de la vinculación	X	X	X						\$ 900,00	\$ 900,00	0	
AC. Planificar proyectos integrales de vinculación y transferencia de ciencia y tecnología en	X	X	X						\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	0	

articulación con los resultados de la investigación de la Escuela de Gastronomía.												vinculación
AC. Fomentar la cultura de vinculación mediante la formación de grupos multidisciplinares para la elaboración y ejecución de programas y proyectos de vinculación.	X	X	X						\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	0	
AC. Ejecutar y evaluar proyectos integrales de vinculación y transferencia de ciencia y tecnología.	X	X	X						\$ 800,00	\$ 800,00	0	
OO-3.3: Conocer el grado de inserción laboral y seguimiento a graduados de la carrera.												
PG. Seguimiento a graduados e inserción Laboral	X	X	X						-	-	0	
PR. Fortalecimiento de la inserción laboral de los graduados.	X	X	X						\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	0	Comisión de Carrera
AC. Planificar y ejecutar programas de seguimiento a graduados	X	X	X						\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	0	Comisión Evaluación y Aseguramiento de la Calidad
AC. Monitoreo semestral y realización de informes de la Escuela de Gastronomía.	X	X	X						-	-	0	Comisión especial de vinculación
TOTAL									\$ 77.700,00	\$ 77.700,00		

Fuente: Formulación Estratégica

Elaborado por: Ricardo Naula

Función Gestión y Administración

Objetivo Estratégico 4: Fortalecer la gestión administrativa de la Escuela de Gastronomía.

Tabla 91: Función gestión y administración

PROGRAMAS/PROYECTOS/ACTIVIDADES	NIVEL			CRONOGRAMA					COSTO ESTIMADO	FINANCIAMIENTO		RESPONSABLE
	PLA	EJE	EVA	2018	2019	2020	2021	2022		PI	OF	
OO-4.1: Planear la construcción y mejoramiento de la infraestructura física, académica y tecnológica en la Escuela de Gastronomía.												
PG. Fortalecimiento de la Gestión Administrativa de la Escuela de Gastronomía	X	X	X						\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	0	comisión de Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Secretaría de Carrera Dirección de carrera
PR. Construcción, adecuación y mantenimiento de las estructuras físicas y tecnológicas de la Escuela de Gastronomía	X	X	X						\$ 30.000,00	\$ 30.000,00	0	
AC. Planificación y Gestión del mantenimiento y adecuación de las áreas asignadas a la Escuela de Gastronomía	X	X	X						\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	0	
AC. Mantenimiento de los laboratorios y sistemas de gas centralizado permanente	X	X	X						\$ 50.000,00	\$ 50.000,00	0	
AC. Monitoreo del mantenimiento y adecuación de las infraestructuras de la Escuela de Gastronomía	X	X	X						\$ 50.000,00	\$ 50.000,00	0	
AC. Monitoreo en los departamentos respectivos.	X	X	X						\$ 800,00	\$ 800,00	0	
OO-4.2: Establecer la estructura orgánica y operativa de la Escuela de Gastronomía.												
PG. Fortalecimiento operativo de la Escuela de Gastronomía	X	X	X						\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	0	comisión de Evaluación y Aseguramiento de la Calidad Secretaría de Carrera Dirección de carrera
PR. Estructura Orgánica Operativa	X	X	X						-	-	0	
AC. Diseño de la estructura Orgánica Operativa	X	X	X						-	-	0	
AC. Aprobación de la estructura Orgánica Operativa	X	X	X						-	-	0	
AC. Monitoreo sobre la estructura Orgánica Operativa	X	X	X						-	-	0	
TOTAL									\$ 135.800,00	\$ 135.800,00		

Fuente: Formulación Estratégica

Elaborado por: Ricardo Naula

Tabla 92: Cuadro de resumen de programación anual

DENOMINACIÓN	COSTO ESTIMADO
FUNCIÓN ACADÉMICA	\$ 76.700,00
FUNCIÓN INVESTIGATIVO	\$ 235.400,00
FUNCIÓN VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	\$ 77.700,00
FUNCIÓN GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN	\$ 135.000,00
TOTAL	\$ 524.800,00

Fuente: Programación anual

Elaborado por: Ricardo Naula

CONCLUSIONES

- Se concluye que el diseño de un plan estratégico permitió contar con un marco teórico referencial, como una herramienta que encaminó a brindar información eficiente y eficaz para la investigación ejecutada.
- Una vez realizada el diagnóstico mediante el FODA, donde se encontró los puntos positivos y negativos y se logró plantear las estrategias de mejora para la carrera de Gastronomía.
- La identificación de los elementos orientadores se indica que están aprobadas por el CES, pero una parte de los involucrados de la carrera de Gastronomía no conocen profundamente de la misma, lo cual impide algunos procesos administrativos.
- Se plasma el diseño del plan estratégico mediante la aplicación de estrategias orientadoras para la carrera, mediante programas, proyectos y actividades que ayudará a la reacreditación de la carrera por el CEAACES.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda para las investigaciones, tomar como referencias a diferentes autores que sirvan de guía como se ejecutó en esta investigación.
- Para la ejecución de un plan estratégico es recomendable realizar el diagnóstico situacional para conocer el grado del problema que se desea resolver dentro de una empresa o institución y lograr el cumplimiento de la filosofía empresarial.
- Se recomienda a la escuela de Gastronomía, conocer los lineamientos del CES para manejar un adecuado proceso administrativo y que ayuden a estar más preparados a las distintas necesidades del día a día, y las mismas hagan que la carrera logre alcanzar los objetivos planteados al futuro.
- A la parte administrativa se recomienda aplicar el presente trabajo donde todos los involucrados conozcan programas, proyectos y actividades planteadas por la carrera de Gastronomía a fin de crear un compromiso con todos, para trabajar de una manera eficiente y al vez sirva de guía para la toma de decisiones.

BIBLIOGRAFÍA

- Dirección de Mantenimiento y Desarrollo Físico. (2018). Infraestructura física. Riobamba ESPOCH
- Aranda, A. (2000). Planificación estratégica educativa. Loja: cosmos.
- Bernal, C. (2010). Metodología de la investigación. 3ª. ed. Bogotá: Pearson Educación.
- Bernal, C. A. (2000). Metodología de la investigación para administración y economía. Bogotá: Pearson Educación.
- Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. (2018). Biblioteca de Salud Pública "Secretaría de Gastronomía". Riobamba: ESPOCH.
- Bienestar Estudiantil. (2018). Programas de asistencia. Riobamba: ESPOCH.
- Carrion, J. (2007). Estrategia: de la visión a la acción. Madrid: Graficas Dehon.
- Chiavenato, I. (2011). Planeación estratégica: fundamentos y aplicaciones. México.: McGrawHill.
- Comisión de Actualización Curricular. (2013). Actualización curricular de la escuela de gastronomía. Riobamba: ESPOCH.
- Comisión de Rediseño Curricular. (2016). Rediseño de la carrera de gastronomía. Riobamba: ESPOCH.
- Consejo Nacional de Planificación . (2017). Plan nacional de desarrollo 2017-2021. Obtenido de: http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf
- Dirección de Desarrollo Académico. (2018). Evaluación de docentes. Riobamba: ESPOCH.
- Dirección de Evaluación y Aseguramiento , (2018). Líneas de investigación. Riobamba: ESPOCH.
- Dirección de Tecnologías de la Información, (2018). Infraestructura tecnológica. Riobamba: ESPOCH.

- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Chimborazo, (2015). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de Chimborazo . Obtenido de: <http://www.chimborazo.gob.ec/chimborazo/wp-content/uploads/PD-y-OT.pdf>
- Lerna, E., & Bárcena, S. (2012). Planeacion estratégica: por áreas funcionales. México: Alfaomega Group.
- Munch, L. (2005). Planeacion estratégica: rumbo hacia el éxito. México: Rodefi Impresores, S.A. de C.V. .
- Navajo, P. (2012). Planificacion estratégica en organizaciones no lucrativas. Bogotá: Ediciones de la U.
- Odón, F. G. (2012). Introducción a la metodología científica. Caracas.
- Secretaria Académica de la Escuela de Gastronomía. (2018). Reporte de estudiantes. Riobamba: ESPOCH.
- Secretaría de la Escuela de Gastronomía. (2017). Encuentro de graduados. Riobamba: ESPOCH.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo . (2010). Agenda zonal para el buen vivir. Obtenido de: <http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/Agenda-zona-3.pdf>
- Serna, H. (1994). Planeación y gestión estrategica. Santa Fe: Lejis Editores S.A.
- Talento Humano Institucional. (2018). Personal académico, administrativo y de servicio. Riobamba: ESPOCH.

ANEXOS

Anexo 1: Informe de realización de actividades



ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

DIRECCIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

INFORME DE REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD

Tema: Feria de Postulación responsable ENES.

Responsables: Dirección de Bienestar Estudiantil.

Objetivo: Difundir las políticas y procedimientos del proceso de postulación y presentación de la oferta académica que brinda la ESPOCH.

Proyecto: Feria de Postulación responsable ENES.

Fecha: 10 de Junio del 2016.

Lugar: Plaza Eloy Alfaro de la Ciudad de Riobamba

Antecedentes

La secretaria de Educación Superior, Ciencia Tecnología e Innovación coordinó acciones para realizar la Feria de Postulación Responsable ENES evento que se realizó simultáneamente en varias provincias del país y estuvo dirigida a estudiantes de tercero de bachillerato que se encuentran próximos a realizar sus estudios superiores.

El objetivo de este evento, fue difundir las políticas del proceso de postulación de las diferentes Instituciones de Educación Superior y a la vez presentar la oferta académica de institutos Tecnológicos, Universidades y Escuelas Politécnicas de la Provincia de Chimborazo.

En este sentido la ESPOCH participó con representantes de la UNAE con la oferta académica y Bienestar Estudiantil con los servicios que tiene los estudiantes al ingresar a nuestra institución.

Resumen

Las actividades realizadas fueron las siguientes:

- Elaboración de Material de difusión sobre los beneficios que brinda la ESPOCH a través de la Dirección de Bienestar Estudiantil a los estudiantes como (Banner y petas)

Presentación del Stand con información de la oferta académica de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo y servicios estudiantiles.

Dr. Tatiana Pérez
PSICÓLOGA EDUCATIVA DE



institucional, globo inflable de la institución, trípticos, afiches, libretos, carpetas)

Anexo 2: Entrevista realizada al director de la escuela de gastronomía



Anexo 3: Entrevista dirigida al director de la escuela



ENTREVISTA DIRIGIDA AL DIRECTOR DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Objetivo:

Conocer la situación actual de la carrera como también permitirá conocer la opinión del director de la Escuela de Gastronomía sobre el trabajo que se está ejecutando.

1. ¿Todo el personal académico conoce sus funciones?

Sí, ya que estas están estipuladas en el reglamento de escuela, docente, en el reglamento para el cumplimiento distributivo de la jornada del trabajo del profesor y en otras normativas institucionales.

2. ¿La carrera utiliza un enfoque estratégico para la toma de decisiones?

Sí, la toma de decisiones se lo realiza en función a los planes de desarrollo institucionales y las normativas académicas y administrativas vigentes en la institución y a nivel nacional con respecto a Educación Superior.

3. ¿Existe claridad con respecto a las fortalezas y debilidades de la carrera?

Gracias al proceso de actualización de la carrera que se ejecuta cada semestre, ahí se determinan el estado actual de la carrera, en los diferentes ámbitos.

4. ¿La carrera evalúa los resultados de la ejecución de las estrategias?

Sí, esta evaluación se lo realiza cada semestre en el caso de asuntos académicos y de forma anual cuando se trata de los planes operativos anuales.

5. ¿Se han definido indicadores de gestión?

Se considera el estatuto politécnico donde se estipula las funciones que deben cumplir los directores de carrera.



ENTREVISTA DIRIGIDA AL DIRECTOR DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

6. ¿Las medidas correctivas que se deben tomar con respecto a un desempeño, se retroalimentan en forma eficiente efectiva?

Desde de los procesos de evaluación se generan planes de mejoras, los mismos que son supervisados en su ejecución.

7. ¿La carrera cuenta con un código de ética?

No, solo se basa en código ético institucional.

8. ¿La Dirección utiliza un estilo participativo?

Sí, ya que para la toma de decisiones se organizan reuniones de trabajo con docentes y estudiantes, personal administrativo y de servicios.



9. ¿Es eficiente la toma de decisiones? ¿Cómo se mide esto?

No siempre se puede decir que las decisiones tomadas son las mejores, pero estas son evaluadas en diferentes ámbitos, los mismos que se consideran en la evaluación del siguiente período académico.

Ing. Carlos Andrade C.
Director(e) Carrera de
Gastronomía

Anexo 4: Encuestas realizadas a los estudiantes de la escuela de Gastronomía





 ENCUESTA A ESTUDIANTES Y DOCENTES DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA 

La presente encuesta está dirigida a los estudiantes y docentes de la escuela de Gastronomía, el cual tiene como objetivo conocer la situación actual.

1. ¿conoce usted la misión de su carrera?
SI NO
2. ¿Sabe usted acerca de la visión de la carrera?
SI NO
3. ¿Usted conoce los objetivos que la escuela tiene trazados para la acreditación?
SI NO
4. ¿Considera usted que el personal con el que cuenta actualmente están capacitados para realizar labores administrativas y organizacionales?
SI NO
5. ¿Considera usted que los docentes son aptos para el cumplimiento de sus funciones?
SI NO
6. ¿Se encuentra usted de acuerdo en la implementación de estrategias, planes, proyectos y programas en la escuela de Gastronomía?
SI NO
7. ¿Considera usted que la carrera es competitiva hacia otras universidades y Escuela Politécnica que ofrecen la misma carrera?
SI NO
8. ¿Considera que se deban realizar una actualización en la carrera de Gastronomía?
SI NO
9. ¿Considera necesario la ejecución del Plan estratégico por carrera en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo?
SI NO

Anexo 5: Encuesta realizada a los docentes de la escuela de Gastronomía



 **ENCUESTA A ESTUDIANTES Y DOCENTES DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA** 

La presente encuesta está dirigida a los estudiantes y docentes de la escuela de Gastronomía, el cual tiene como objetivo conocer la situación actual.

1. ¿conoce usted la misión de su carrera?
SI NO
2. ¿Sabe usted acerca de la visión de la carrera?
SI NO
3. ¿Usted conoce los objetivos que la escuela tiene trazados para la acreditación?
SI NO
4. ¿Considera usted que el personal con el que cuenta actualmente están capacitados para realizar labores administrativas y organizacionales?
SI NO
5. ¿Considera usted que los docentes son aptos para el cumplimiento de sus funciones?
SI NO
6. ¿Se encuentra usted de acuerdo en la implementación de estrategias, planes, proyectos y programas en la escuela de Gastronomía?
SI NO
7. ¿Considera usted que la carrera es competitiva hacia otras universidades y Escuela Politécnicas que oferten la misma carrera?
SI NO
8. ¿Considera que se deban realizar una actualización en la carrera de Gastronomía?
SI NO
9. ¿Considera necesario la ejecución del Plan estratégico por carrera en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo?
SI NO

Anexo 6: Asistencia del equipo de trabajo para la realización de Diagnóstico de la carrera de Gastronomía

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA AL TALLER DE:

Diagnóstico de la Carrera

FACULTAD: Salud Pública CAREERA: Gastronomía
FECHA: 05/01/2018 HORA: 09 Hrs Am

NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO EN EL EQUIPO DE TRABAJO	# CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Carlos Andrade C.	0602443967	Director (e) Esc. Gastronomía	0992669651	C.andrade@espoch.edu.ec	[Firma]
Fernando Huaco de la B	060233330-8	Docente	0984246829	donib.fuimtz@espoch.edu.ec	[Firma]
BENITO ESPAN	0603051590	Docente	0985673196	comero@espoch.edu.ec	[Firma]
Andrea Ferro R.	0604017491	Docente	098245268	andrea.ferro@espoch.edu.ec	[Firma]
Paul Pino	0603617098	Docente	0984094657	paul.pino@espoch.edu.ec	[Firma]
Carlos Cavallo	0602477487	Docente	098797137	ccavallo@espoch.edu.ec	[Firma]
Juan C. Salazar	0602800829	Docente	0989288271	J.salazar@espoch.edu.ec	[Firma]
LUISA TRUJILLO	160018407-5	Docente	0984057966	luisa@espoch.edu.ec	[Firma]
Verónica Yavabos	0602922006	Secretaría Esc. Gastron.	0992524619	yavabos.v@espoch.edu.ec	[Firma]

Anexo 7: Asistencia del equipo de trabajo para la realización de Análisis Situacional de la carrera de Gastronomía

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA AL TALLER DE:

Análisis Situacional

FACULTAD: Salud Pública CAREERA: Gastronomía
FECHA: 07/03/2018 HORA: _____

NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO EN EL EQUIPO DE TRABAJO	# CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Juan C. Salazar	0602800829	Comisión	0989288271	J.salazar@espoch.edu.ec	[Firma]
BENITO ESPAN	0603051590	Comisión	0985673196	comero@espoch.edu.ec	[Firma]
Donib. Fuimtz	060233330-8	Comisión	0984246829	donib.fuimtz@espoch.edu.ec	[Firma]
LUISA TRUJILLO	160018407-5	Comisión	0984057966	luisa@espoch.edu.ec	[Firma]
Andrea Ferro	0604017491	Comisión	098245268	andrea.ferro@espoch.edu.ec	[Firma]
Padre P. Badillo	0602933319	Integrante Plan Estratégico	0984950642	p.badillo@espoch.edu.ec	[Firma]

Anexo 8: Asistencia del equipo de trabajo para la realización de Análisis FODA de la carrera de Gastronomía

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA AL TALLER DE:
Realización de Análisis FODA.

FACULTAD: Salud Pública CAREERA: Gastronomía
FECHA: 23/03/2018 HORA: _____

NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO EN EL EQUIPO DE TRABAJO	# CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Juan C. Salazar	060290083-7	Comisión	0995888231	J.Salazar@espoch.edu.ec	<i>[Firma]</i>
Efraim Romero	0603051520	Comisión	0997623196	esomero@espoch.edu.ec	<i>[Firma]</i>
Daniela Fernández	060233338	Comisión	0987248129	daniela.fernandez@espoch.edu.ec	<i>[Firma]</i>
Silvia Trost	0984547366	Comisión	0984547366	strosia@espoch.edu.ec	<i>[Firma]</i>
Andrea Fierro	0604017491	Comisión	0987245268	andrea.fierro@espoch.edu.ec	<i>[Firma]</i>
Pedro A. Baudillo A.	060293351-7	Integrante Plan Estratégico	0984950642	p.baudillo@espoch.edu.ec	<i>[Firma]</i>

Anexo 9: Asistencia del equipo de trabajo para la realización de Definición de programas, proyectos y actividades de la carrera de Gastronomía

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA AL TALLER DE:
Definición de Programas, Proyectos y Actividades

FACULTAD: Salud Pública CAREERA: Gastronomía
FECHA: 28/03/2018 HORA: _____

NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO EN EL EQUIPO DE TRABAJO	# CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Juan C. Salazar	060290083-7	Comisión	0995888231	J.Salazar@espoch.edu.ec	<i>[Firma]</i>
Efraim Romero	0603051520	Comisión	0995673196	esomero@espoch.edu.ec	<i>[Firma]</i>
Daniela Fernández	060233350-8	Comisión	0987248129	daniela.fernandez@espoch.edu.ec	<i>[Firma]</i>
Silvia Trost	06018407-8	Comisión	0984547366	strosia@espoch.edu.ec	<i>[Firma]</i>
Andrea Fierro	060401749-1	Comisión	0987245268	andrea.fierro@espoch.edu.ec	<i>[Firma]</i>
Pedro A. Baudillo A.	060293351-7	Integrante Plan Estratégico	0984950642	p.baudillo@espoch.edu.ec	<i>[Firma]</i>

