



INFORME DE RENDICIÓN DE CUENTAS

1. DATOS INFORMATIVOS

DEPARTAMENTO: GASTRONOMÍA		
RESPONSABLE: CHEF DAVID CONRADO CARVAJAL		
RENDICIÓN DE CUENTAS 2019	FECHA INICIO: ENERO 2019	FECHA FIN: DICIEMBRE 2019

2. MISIÓN Y VISIÓN DEL DEPARTAMENTO

MISIÓN

Formar profesionales líderes con un alto espíritu moral, ético y humano comprometido con el proceso de desarrollo del país, mediante una formación científica, tecnológica en las especialidades, brindando la oportunidad para que las personas de bajos recursos económicos logren un alto nivel de competitividad que les permita desenvolverse eficaz y evidentemente en nuestra sociedad y trabajen mientras estudian.

VISIÓN

Llegar a la excelencia académica mediante la utilización de técnicas y estrategias metodológicas acordes a nuestra realidad social frente al mundo globalizado actual logrando de esa manera conseguir profesionales con actitudes, destrezas y criterios positivos capaces de desenvolverse correcta y eficazmente en el espacio personal, familiar y laboral.

3. DESCRIPCIÓN DE SU DEPARTAMENTO EN BASE A SU FUNCIÓN SUSTANTIVA

El Instituto Superior Tecnológico Japón, en el año 2019 ha emprendido sus actividades dentro de los siguientes ámbitos de la Educación Superior:

- Docencia
- Vinculación con la Sociedad
- Investigación
- Administrativo

Nuestras funciones sustantivas en base a nuestro Plan de Estratégico de Desarrollo Institucional de los nuevos programas académicos de cada carrera y parte del Consejo de Educación Superior, además de la vinculación y análisis por parte de Instituciones y Empresas de orden privado, público, egresados y el entorno para hacer un adecuado examen de los perfiles profesionales exigidos por la sociedad, aumento en infraestructura, mejoramiento en los proceso de selección, entre otros y de esta manera plantear los cambios y las modernización en la oferta académica.



El área de la Docencia para la formación integral de tecnólogos, conforme a los requerimientos legales mediante la aplicación de conocimiento científico–práctico, que propicie el desarrollo local y nacional, contribuyendo al cambio de la matriz productiva.

Desarrollar de manera permanente programas de Vinculación con la Sociedad, articulados a cuatro campos de acción: académico, cultural, recreativo, trabajo comunitario y seguimiento de egresados, con responsabilidad social para contribuir al desarrollo local y nacional.

Fomentar el emprendimiento, publicaciones y producciones técnicas, a través de la implementación de proyectos e incorporación a redes de investigación. Como nuestras Líneas de Investigación por cada una de las carreras del Instituto.

Estructurar una organización de conformidad con las exigencias actuales de gestión, sujeta a los mandatos legales y técnicas administrativas modernas, que nos permitan actuar oportuna y eficientemente, en beneficio de nuestros clientes internos y externos.

4. OBJETIVOS DEL DEPARTAMENTO

Actualmente la Gastronomía dirige sus tendencias a la formación de emprendedores de negocios innovadores de Alimentos y Bebidas; dirigiendo también a los requerimientos de mano de obra calificada y entrenada para garantizar la seguridad alimentaria, y así permitirá estipular la práctica profesional de técnicas de preparación de alimentos, salubridad y manipulación ; en base a teorías y modelos gastronómicos, que permitan la aplicación de todos los procesos adquiridos durante el periodo académico.

5. POLÍTICAS DEL DEPARTAMENTO

- Describir la evolución de la gastronomía a nivel nacional e internacional.
- Emplear los diferentes métodos y técnicas aplicables a los alimentos.
- Asociar los diferentes métodos y cortes para la elaboración de platos
- Manipular de una buena manera los alimentos hasta transformarlos en producto final.
- Emplear los tipos de salsa madre y aplicarlos en cocina para la elaboración de nuevas salsas.

6. RESUMEN DE ACTIVIDADES Y CUPLIMIENTO DE METAS PLANTEADAS DEL DEPARTAMENTO 2019 CON CUADROS COMPARATIVOS, EN BASE AL POA SU SEGUIMIENTO DIVIDIDO EN CADA FUNCIÓN SUSTANTIVA.



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

PLAN OPERATIVO ANUAL 2019

Función	Descripción de estrategia descrita Plan Estratégico Actual	Actividades	Meta
DOCENCIA	<ul style="list-style-type: none"> Incorporar talento humano mínimo con título de tercer nivel 	Apoyar en el proceso de selección a docentes, realizando la revisión de hojas de vida y carpetas de los profesores que postulan para puestos vacantes relacionados a la carrera de Administración de Gastronomía de acuerdo al perfil	Ingreso del 100% del personal docente con el proceso de selección de la carrera de gastronomía
		Elaborar los documentos y archivos que sustentan la construcción y ejecución de la selección docentes por cada semestre.	El 85% de profesores con título de cuarto nivel de carrera de gastronomía
		Informar a los docentes sobre las funciones a realizar y la colaboración que deben brindar a la coordinación (tanto en docencia, investigación y prácticas)	Los informes con el 100% entregados a los docentes de la carrera de Gastronomía
		Participar en la coevaluación de los docentes asignados por medio de un memo de parte de la Dirección académica y entregar el respectivo informe de evaluación, dando respuesta a dicho memo.	Al 100% realizo coevaluación de los docentes de la carrera de gastromía
	<ul style="list-style-type: none"> Capacitar a los profesores en el ejercicio de la docencia e investigación tecnológica, utilizando diversas modalidades. 	Solicitar a los docentes las necesidades de capacitación que ellos consideran reforzar para obtener las posibles temáticas a sugerir para su capacitación}	Capacitar a todos profesores en el ejercicio de la docencia e investigación tecnológica, utilizando diversas modalidades
		Sugerir posibles capacitaciones de interés tanto de los mismos docentes como de interés general (de acuerdo a las actualizaciones, generaciones, etc.)	Ofertar al menos dos seminarios por carrera de gastronomía como complemento profesional.
		Buscar fuentes como personas naturales y/o jurídicas que impartan dichas capacitaciones (que tengan trayectoria y experiencia)	El 20% deben ser capacitadores internacionales y el 60 % nacionales en gastronomía



	<ul style="list-style-type: none"> Estructurar los perfiles profesionales de acuerdo a los campos ocupacionales y legislación vigente. 	Apoyar en el rediseño de mallas curriculares acorde a las nuevas lineamientos establecidos por la ley	Realizar el 100% del rediseño de la carrera de gastronomía
		Participar en la elaboración del macro, meso y microcurrículum	Todos los docentes en la elaboración de microcurrículum de la carrera de gastronomía
		Verificar que los docentes de la carrera de Gastronomía, cumplan con los perfiles acorde a los módulos que impartirán (antes de que la planificación semestral sea socializada)	Incorporar el 50% talento humano mínimo con título de tercer nivel
		Participar en el proceso de titulación de la carrera de Gastronomía (tutorías, lectorías, jurado, etc.)	Estructurar los perfiles de todos los profesionales de acuerdo a los campos ocupacionales y legislación vigente de la carrera de gastronomía
	<ul style="list-style-type: none"> Evaluar el Modelo Educativo Institucional. 	Apoyar en la difusión y cumplimiento del modelo educativo establecido	Evaluar el 100% el Modelo Educativo Institucional
VINCULACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> Ofertar servicios que demanden los actores clave del desarrollo. 	Elaborar índices con los sectores apropiados que solventen sus formas de desarrollo con las personas.	el 80% con los sectores de desarrollo del sector de Pomasqui
		Apoyar con servicios que brinda los estudiantes de gastronomía para solventar problemas diarios que no conocen la comunidad estudiantil	Todos los estudiantes de la carrera de Gastronomía en el apoyo de la comunidad.
	<ul style="list-style-type: none"> Realizar la implementación en Plataforma de la Bolsa de Empleo 	Apoyar en la implementación de alianzas con la empresa privada como con la pública generando alternativas de trabajo.	Evaluar el 100% Modelo Educativo Institucional
		Manejar proyectos de vinculación con los diferentes organismos que generen proyectos de empleo.	El 100% de Proyectos en caminados al empleo en la carrera de gastronomía
	<ul style="list-style-type: none"> Aportar propuestas de soluciones a los problemas. 	La organización de grupos de trabajo con docentes de diferentes áreas para hacer una serie de propuestas con la solución al tema.	Por cada nivel de gastronomía la conformación de grupos
		Manejar un banco de propuestas que permite que los problemas vayan con las soluciones y esto sea de manejo de los estudiantes de la carrera de gastronomía.	Que cada Carrera posea al menos 3 proyectos de Vinculación atados a los proyectos propuestos por la Unidad de Investigación



	<ul style="list-style-type: none"> • Ofertar capacitación continua de calidad para la profesionalización de las actividades productivas de la sociedad 	<p>Aportar con cronogramas de capacitación para la formación de profesionales en la educación continua de los estudiantes como para comunidad.</p> <p>Solicitar a los docentes el manejo de capacitaciones que permitan ser el engranaje de conocimientos de vanguardia para la sociedad.</p>	<p>Dar dos cronogramas de capacitaciones por semestre de la carrera de gastronomía</p> <p>· El 10% de los profesores participa en programas y proyectos de Vinculación con la Sociedad.</p>
INVESTIGACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar y definir líneas de investigación prioritarias. 	Hacer mesas de trabajo interinstitucionales para el desarrollo en la investigación y emprendimientos de líneas de cada carrera como es de la carrera de gastronomía	Tener la participación de 4 instituciones de la carrera de gastronomía con mesas de trabajo
	<ul style="list-style-type: none"> • Crear en la Institución, reconocimientos para los docentes que desarrollan proyectos de investigación. 	Reuniones integrales para el avance de mejora de las comunidades que se desarrollan en su creatividad y capacidad de soluciones	Incrementar a un 25% de docentes que participan en programas de investigación tecnológica de la carrera de gastronomía
		Manejo de recursos que den la facilidad de crear servicios que en la alimentación ayudan a la comunidad.	El aporte del 100% en los recursos de alimentación a la comunidad
	<ul style="list-style-type: none"> • Integrar la docencia con la investigación y el servicio a la comunidad como práctica formativa y permanente. 	Contribuir con los convenios con la empresa privada que permitan realizar proyectos que impulsen y desarrollen el conocimiento del estudiante como docente.	Tener 2 Empresas realizadas convenios por cada semestre de la carrera de gastronomía.
		Participar en el proceso de mesas de trabajo que alcancen el conocimiento de nuestros docentes como estudiantes dentro de la carrera de gastronomía.	Todos los docentes y estudiantes de la carrera de gastronomía
	<ul style="list-style-type: none"> • Administración eficiente de los recursos humanos y materiales destinados para la investigación. 	Integrar docentes y estudiantes para promover la colaboración en el desarrollo de la ciencia en los sectores implicados en la aplicabilidad de la investigación.	Ejecutar al menos dos programas o proyectos de investigación tecnológica y emprendimientos por carrera de gastronomía, relacionados con las necesidades de nuestra sociedad de conformidad con el Plan Nacional de desarrollo llamado toda una vida.



<ul style="list-style-type: none"> • Establecer mecanismos idóneos para la difusión de los resultados de investigación y transferir sus resultados en favor de los habitantes de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y de Pichincha 	<p>Crear redes y trabajar, coordinadamente, para el logro de una actividad de investigación que trascienda en la comunidad</p>	<p>Dos actividades de investigación por cada asignatura de profesionalización de la carrera de gastronomía</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Establecer mecanismos de selección de proyectos, e identificar fuentes de financiamiento y obtención de recursos internos y externos. 	<p>Promover la colaboración entre investigadores y sociedad, para conseguir que las tareas de investigación se traduzcan en desarrollos con alcance social.</p>	<p>Trabajar con dos GAD parroquiales por semestre de la carrera de gastronomía.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Acceder, participar y organizar eventos nacionales e internacionales en los ámbitos específicos de cada carrera. 	<p>Apoyar en la expansión de la carrera de gastronomía con la participación de los docentes y estudiantes en diferentes áreas que el instituto Japón va a participar.</p>	<p>Elevar el 100% de alumnos del anterior semestre de la carrera de gastronomía</p>
	<p>Organizar eventos internos e interinstitucionales que desarrollen la desperticia de los alumnos de carrera de gastronomía.</p>	<p>Tener mínimo 2 eventos internos por cada semestre académico.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar la organización de eventos científicos de carácter nacional e internacional, para fomentar el posicionamiento del Instituto Tecnológico Superior Japón en la generación del conocimiento, especialmente si está dentro de las áreas prioritarias definidas por los proyectos de carrera. 	<p>Aportar con el conocimiento y experiencia de los chef docentes para plantear proyectos, concursos, talleres, exposiciones y temas que fomenten el amor al conocimiento que imparte el Instituto Tecnológico Superior Japón.</p>	<p>Suscribir un mínimo de cuatro convenios de cooperación de investigación tecnológica y de emprendimientos con otras Instituciones de Educación Superior y con las Cámaras Industriales, Comercio, mi pyme y de la economía popular y solidaria del País, que permitan que se ejecuten redes de investigación</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Establecer una infraestructura mínima de soporte al proceso. 	<p>Apoyar en el proceso de dar los conocimientos para formular los soportes de la carrera de la Gastronomía</p>	<p>Tener dos procesos por cada asignatura del carrera como soporte en la investigación</p>



	<ul style="list-style-type: none"> Fortalecer los equipos de investigación y emprendimiento. 	Planificar y desarrollar la metodología que busca la investigación y el emprendimiento.	Manejar el 100% en la planificación de la investigación como emprendimiento.
	<ul style="list-style-type: none"> Establecer políticas de investigación y emprendimiento. 	Reestructurar las nuevas políticas por los docentes de la carrera de gastronomía y las autoridades del Instituto.	Realización de un reglamento de políticas en el área de la investigación
	<ul style="list-style-type: none"> Crear ambientes favorables en los equipos de investigación tecnológica y emprendimientos (docentes, estudiantes) para que desarrollen su creatividad y sus capacidades para ayudar a la solución de problemas de nuestra sociedad. 	La creación y formación de redes de trabajar, con la actividad de investigar el desarrollo de los docentes y estudiantes que trascienda en la solución de nuestra comunidad.	Realizar 2 Proyectos Multicarrera de Investigación en base a necesidades sociales establecidas en Plan Zonal de Pomasqui, o en el Distrito Metropolitano de Quito, en donde se pueda satisfacer al menos una necesidad local del sector donde se aplique
	<ul style="list-style-type: none"> Implementar procesos de avances y evaluación de los proyectos de investigación tecnológica y emprendimiento. 	Ser partícipe de formatos, guías y desarrollo de procesos de investigación en relación con la tecnología en la carrera de gastronomía	El 50% del desarrollo de procesos de investigación en relación de la carrera de gastronomía.
ADMINISTRACION	Profesionalizar el Talento Humano en cada una de las áreas	Apoyar en el proceso de selección a docentes, realizando la revisión de hojas de vida y carpetas de los profesores que postulan para puestos vacantes relacionados a la carrera de Gastronomía de acuerdo al perfil	Que la gestión Administrativa Financiera, se constituya en una herramienta básica de la gestión Institucional
		Calificar las hojas de vida de los profesionales que van a ser evaluados según la normativa de la carrera de gastronomía.	Todas las hojas de vida de los docentes sean calificadas a la normativa.
	Utilizar a la Comunicación dentro del Instituto, como herramienta básica de gestión	Ser el gestor de los oficios, comunicados y memorándum para la solicitud de equipos y menajes que se van requerir en cada periodo académico.	Al menos el 70% de laboratorios de docencia debidamente equipados
		Encaminar temas de logísticas en proyectos de concurso, programas y ferias que se requiera del manejo de la dirección administrativa.	El presupuesto institucional, sea ejecutado en por lo menos el 90% de lo programado a la carrera de gastronomía



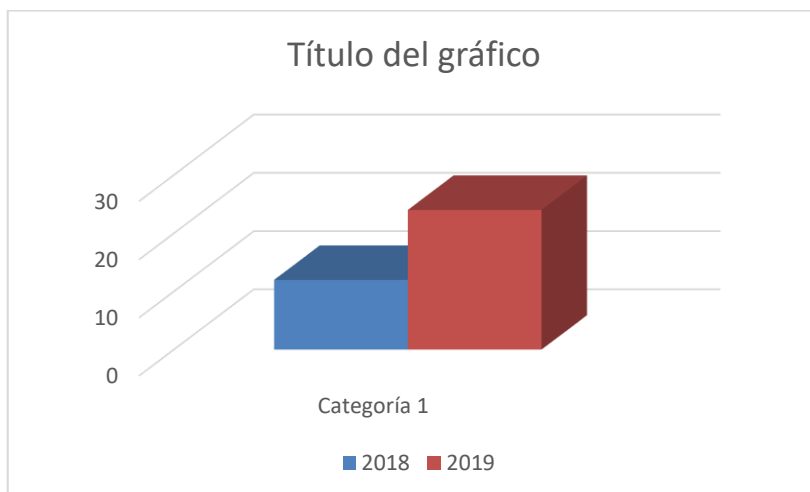
	El ingreso y salida de alumnos en el ámbito socioeconómico de la carrera en sus diferentes niveles y su apertura.	Todos los alumnos de la carrera de gastronomía por semestre y nivel de apertura
	El crecimiento de la carrera como tema de apertura de talleres y aulas prácticas	Por el 30% de la apertura de la malla de la carrera de Gastronomía
Capacitación a los entes involucrados, sobre técnicas de Gestión Administrativa Financiera y sus beneficios.	El manejo de los recursos económicos para los talleres de la carrera de Gastronomía.	El 100% a los recursos en los talleres de la carrera de gastronomía.

1. DOCENCIA

1.1. INCORPORAR TALENTO HUMANO MÍNIMO CON TÍTULO DE TERCER NIVEL.

1.1.1. Selección de Docentes nuevos por la carrera de Gastronomía.

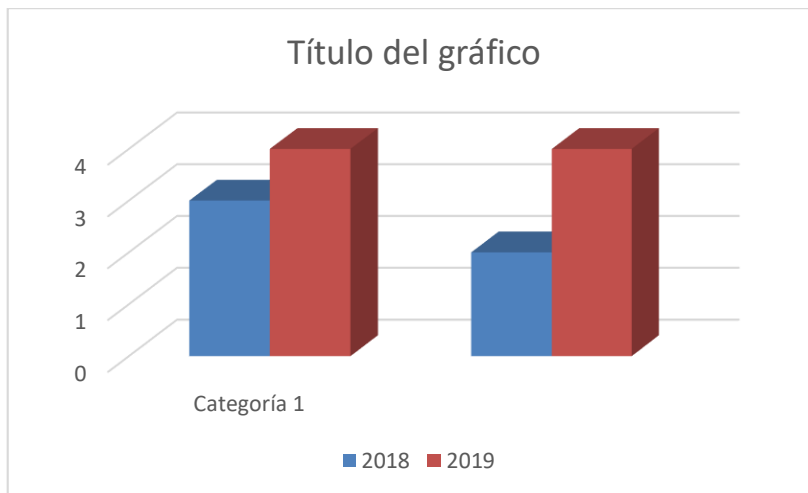
	Docentes	
AÑO	2018	2019
NÚMERO	4	8



Apoyar en el proceso de selección a docentes, realizando la revisión de hojas de vida y carpetas de los profesores que postulan para puestos vacantes relacionados a la carrera de Administración de Gastronomía de acuerdo al perfil.

1.1.2. Docentes hombres y mujeres por la carrera de Gastronomía.

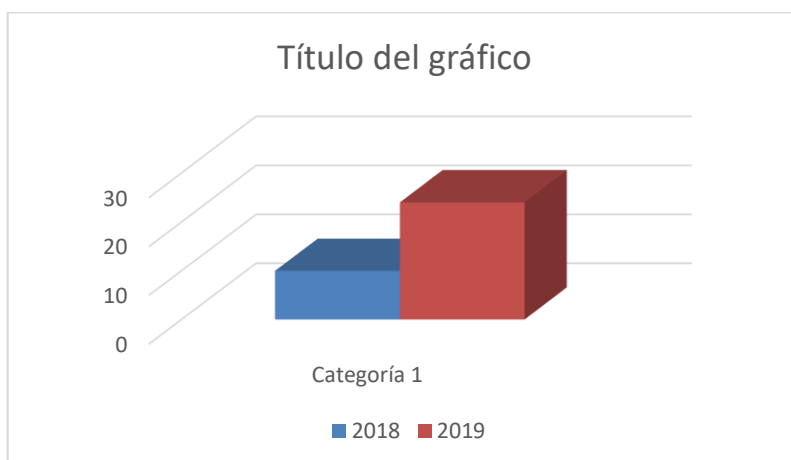
Docentes		
AÑO	2018	2019
MUJERES	3	4
HOMBRES	2	4



1.2. ESTRUCTURAR LOS PERFILES PROFESIONALES DE ACUERDO A LOS CAMPOS OCUPACIONALES Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

1.2.1 Revisión de Docentes con educación de tercer nivel.

Docentes		
AÑO	2018	2019
NÚMERO	10	26



Verificar que los docentes de la carrera de Gastronomía, cumplan con los perfiles acorde a los módulos que impartirán (antes de que la planificación semestral sea socializada)

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera)

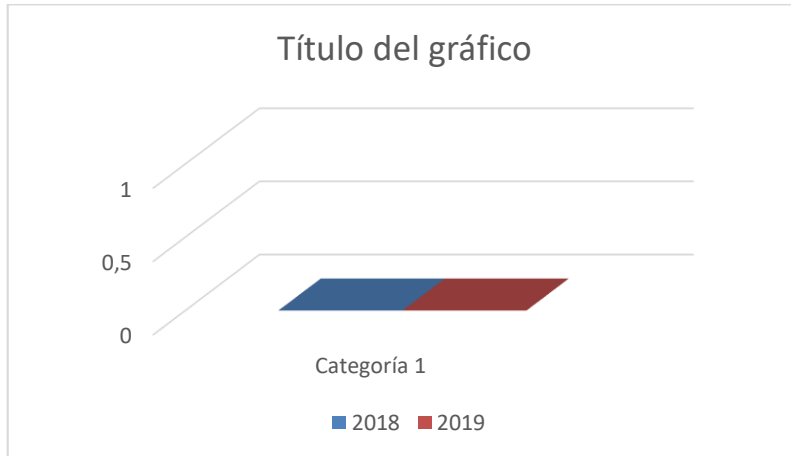
EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Telf: 02 2356 368 / 2554192

1.1. EVALUAR EL MODELO EDUCATIVO INSTITUCIONAL.

1.2.1. Coevaluación de la Carrera de Gastronomía

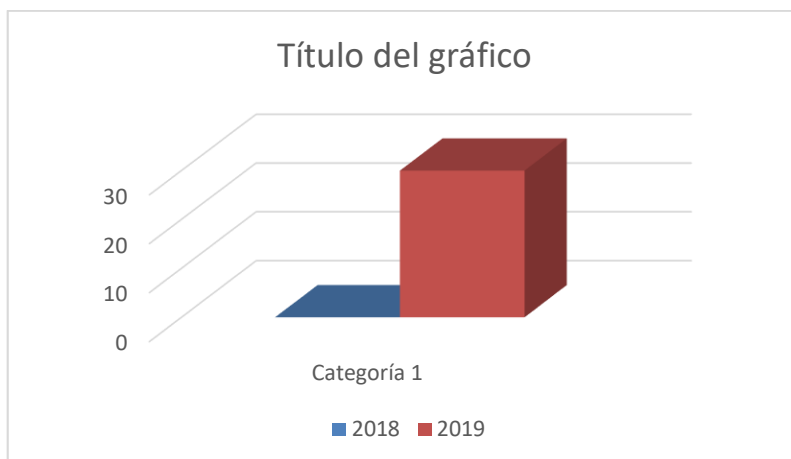
Coevaluación		
AÑO	2018	2019
NÚMERO	0	0



Apoyar en la difusión y cumplimiento del modelo educativo establecido.

1.2.2. Recepción de PEAS de la carrera de Gastronomía

Coevaluación		
AÑO	2018	2019
NÚMERO	0	30

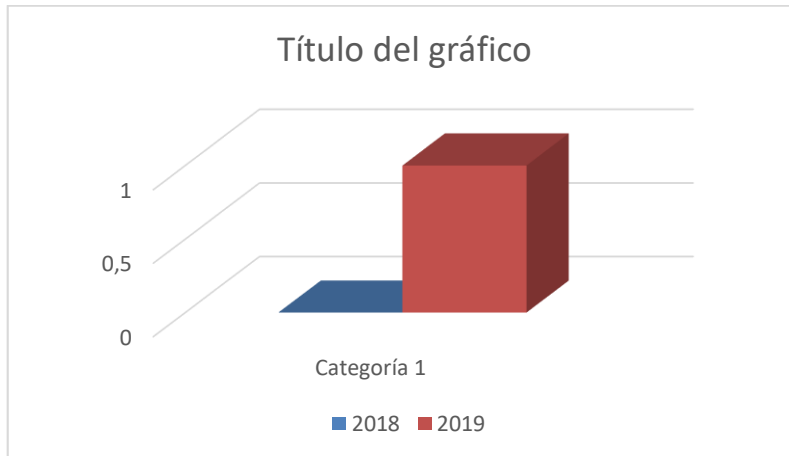


2. VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

2.1. OFERTAR SERVICIOS QUE DEMANDEN LOS ACTORES CLAVE DEL DESARROLLO.

2.2.1 Proyectos de Vinculación con la Comunidad.

AÑO	Vinculación	
	2018	2019
NÚMERO	0	1

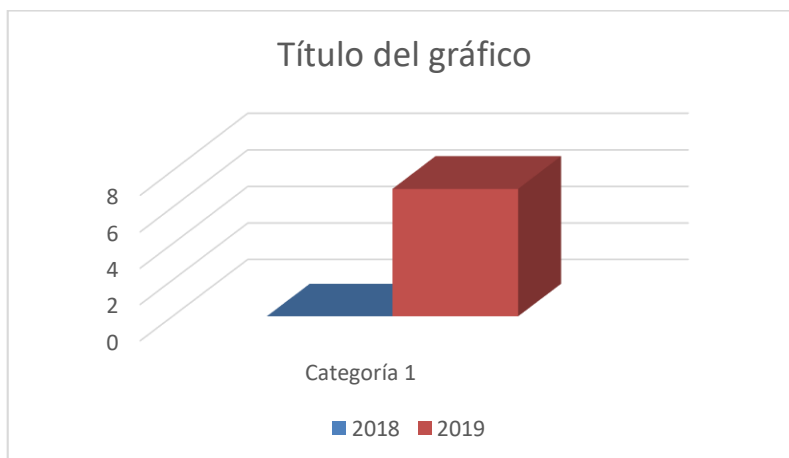


Apoyar con servicios que brinda los estudiantes de gastronomía para solventar problemas diarios que no conocen la comunidad estudiantil.

2.2. REALIZAR LA IMPLEMENTACIÓN EN PLATAFORMA DE LA BOLSA DE EMPLEO

2.3.1 Prácticas Pre Profesionales de la carrera de gastronomía.

AÑO	Vinculación	
	2018	2019
NÚMERO	0	7



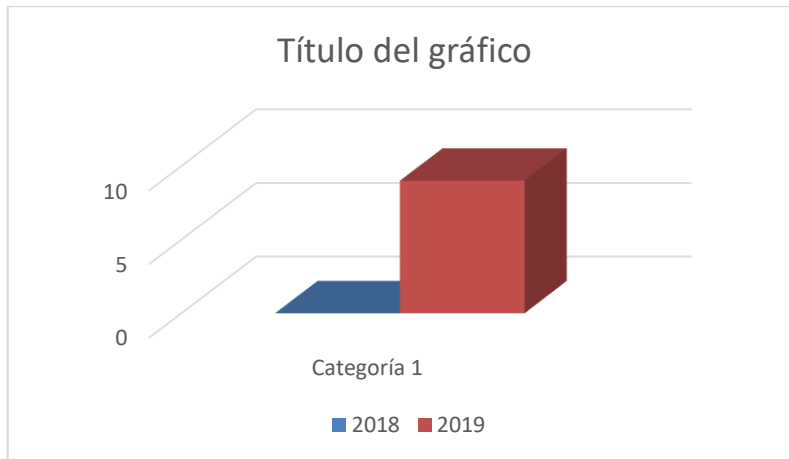
Manejar proyectos de vinculación con los diferentes organismos que generen proyectos de empleo.



2.3. APORTAR PROPUESTAS DE SOLUCIONES A LOS PROBLEMAS - OFERTAR CAPACITACIÓN CONTINUA DE CALIDAD PARA LA PROFESIONALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS DE LA SOCIEDAD

2. 4.1. Actividades de Vinculación con la Comunidad.

	Vinculación	
AÑO	2018	2019
NÚMERO	0	9



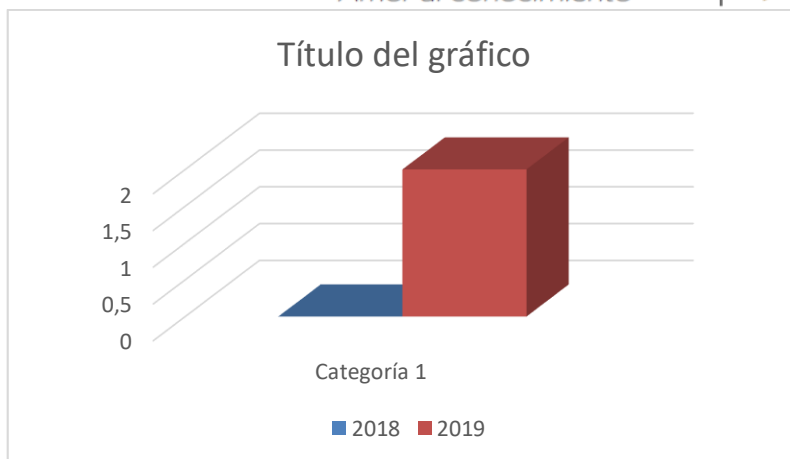
Manejar un banco de propuestas que permite que los problemas vayan con las soluciones y esto sea de manejo de los estudiantes de la carrera de gastronomía. Aportar con cronogramas de capacitación para la formación de profesionales en la educación continua de los estudiantes como para comunidad.

3. INVESTIGACIÓN

3.1. CREAR EN LA INSTITUCIÓN, RECONOCIMIENTOS PARA LOS DOCENTES QUE DESARROLLAN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN.

3.1.1. Proyectos de investigación por la carrera de Gastronomía.

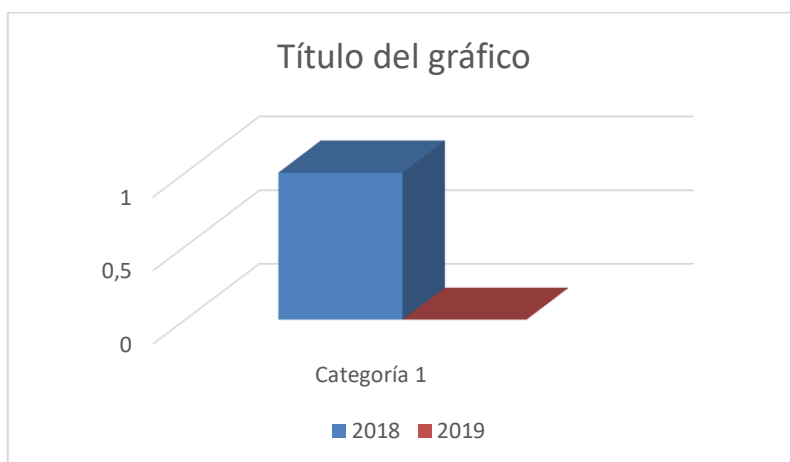
	Investigación	
AÑO	2018	2019
NÚMERO	0	2



Contribuir con los convenios con la empresa privada que permitan realizar proyectos que impulsen y desarrollen el conocimiento del estudiante como docente.

3.1.2. Artículos por la carrera de Gastronomía.

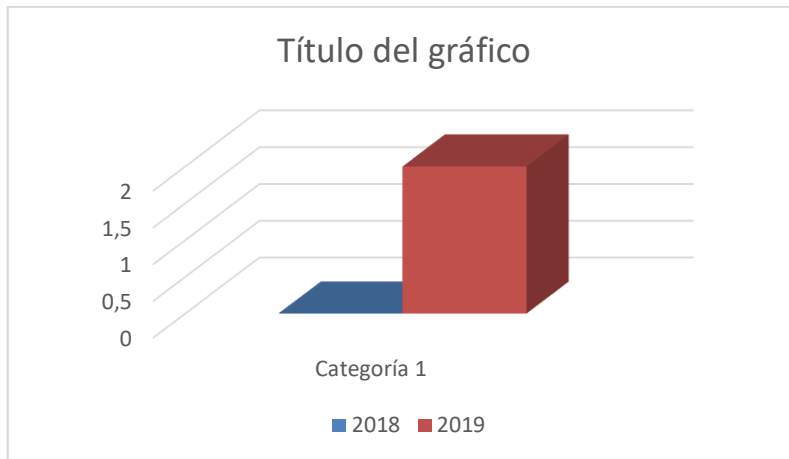
	Investigación	
AÑO	2018	2019
NÚMERO	1	0



3.2. INTEGRAR LA DOCENCIA CON LA INVESTIGACIÓN Y EL SERVICIO A LA COMUNIDAD COMO PRÁCTICA FORMATIVA Y PERMANENTE.

3.2.1. Proyecto de libros

	Investigación	
AÑO	2018	2019
NÚMERO	0	2

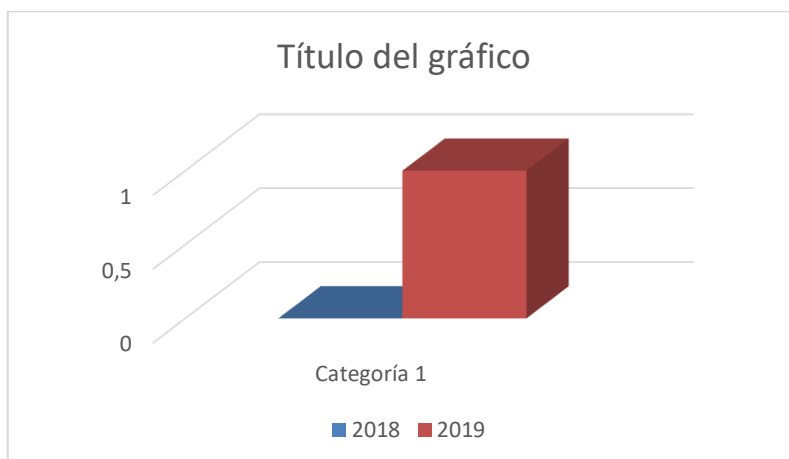


Promover la colaboración entre investigadores y sociedad, para conseguir que las tareas de Investigación se traduzcan en desarrollos con alcance social.

3.3. FORTALECER LOS EQUIPOS DE INVESTIGACIÓN Y EMPRENDIMIENTO.

3.3.1. Proyectos de Multicarrera.

	Investigación	
AÑO	2018	2019
NÚMERO	0	1

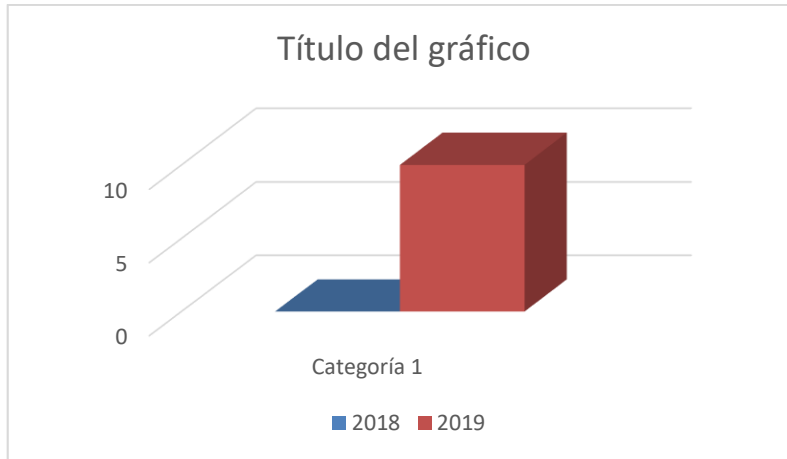


Aportar con el conocimiento y experiencia de los chef docentes para plantear proyectos, concursos, talleres, exposiciones y temas que fomenten el amor al conocimiento que imparte el Instituto Tecnológico Superior Japón.

3.4. IMPLEMENTAR PROCESOS DE AVANCES Y EVALUACIÓN DE LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA Y EMPRENDIMIENTO.

3.4.1. Proceso de Guías sin ISBN

Investigación		
AÑO	2018	2019
NÚMERO	0	10



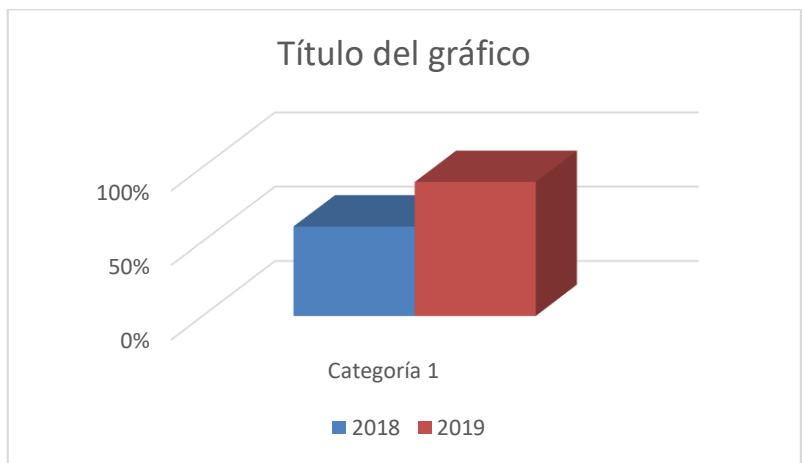
"La creación y formación de redes de trabajar, con la actividad de investigar el desarrollo de los docentes y estudiantes que trascienda en la solución de nuestra comunidad."

4. ADMINISTRACIÓN

4.1. PROFESIONALIZAR EL TALENTO HUMANO EN CADA UNA DE LAS ÁREAS

4.1.1. Crecimiento de la carrera de gastronomía.

Investigación		
AÑO	2018	2019
NÚMERO	60%	90%

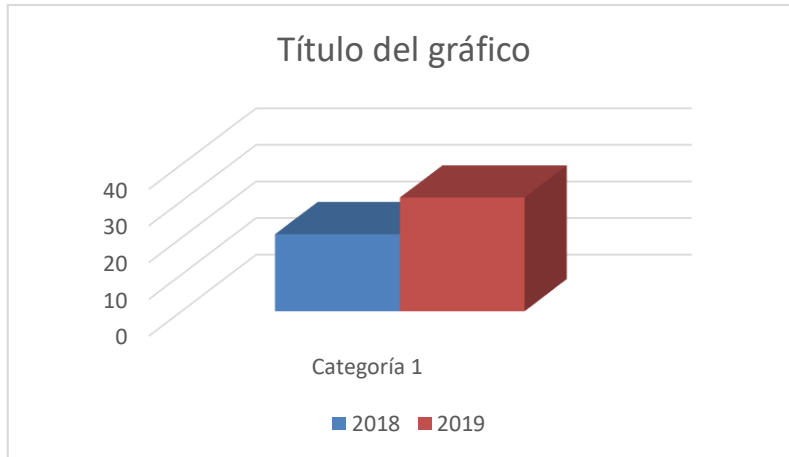


Ser el gestor de los oficios, comunicados y memorándum para la solicitud de equipos y menajes que se van requerir en cada periodo académico.

4.2. CAPACITACIÓN A LOS ENTES INVOLUCRADOS, SOBRE TÉCNICAS DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA FINANCIERA Y SUS BENEFICIOS.

4.2.1. Ingreso de estudiantes a la carrera de gastronomía.

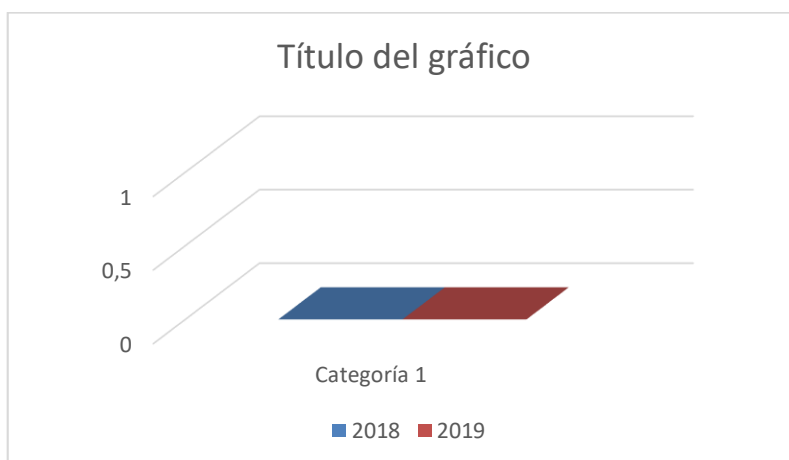
	Administración	
AÑO	2018	2019
NÚMERO	21	31



Encaminar temas de logísticas en proyectos de concurso, programas y ferias que se requiera del manejo de la dirección administrativa.

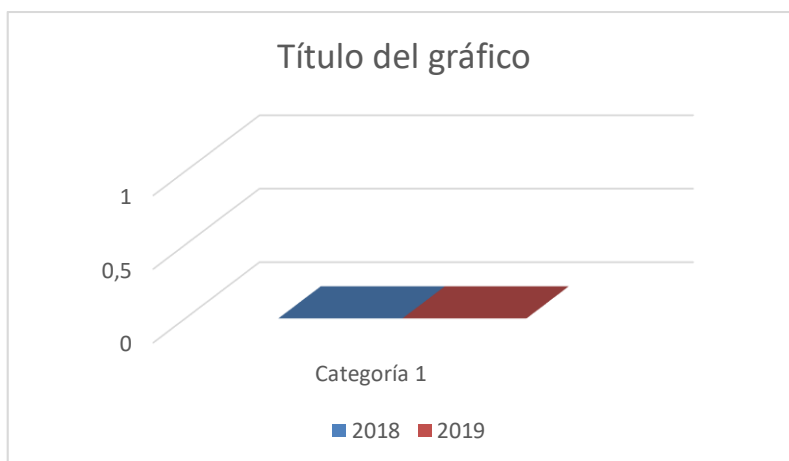
4.1.1 Estudiantes matriculados (nuevos y antiguos) en la carrera de Gastronomía

	Administración	
AÑO	2018	2019
ANTIGUOS	0	0
NUEVOS		



4.2.2. Retirados de estudiantes a la carrera de gastronomía.

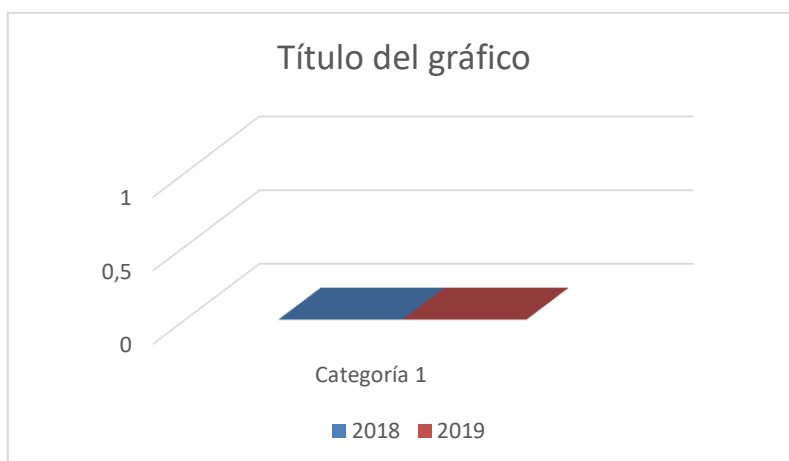
Administración		
AÑO	2018	2019
NÚMERO	0	0



El crecimiento de la carrera como tema de apertura de talleres y aulas prácticas.

4.2.3. Alumnos con becas – convenios de la carrera de Gastronomía.

Administración		
AÑO	2018	2019
NÚMERO	0	0



7. METAS A CONSEGUIR EN EL AÑO 2020

DOCENCIA.



- El 85% de profesores con título de cuarto nivel en la carrera de Gastronomía
- El 100% de la planta docente capacitada en fundamentos pedagógicos en la carrera de Gastronomía
- Ofertar al menos 5 nuevas carreras nuevas cumpliendo con el perfil docente enunciado en el proyecto de carrera.
- Ofertar al menos dos seminarios por carrera como complemento profesional.

VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

- Realizar la Bolsa de Empleo en la Plataforma del ITSJ, donde interactúen estudiantes e instituciones afines a la carrera de Gastronomía.
- El 100 % de las personas egresadas hayan realizado su proceso de Vinculación con la Sociedad
- Que cada Carrera posea al menos 3 proyectos de Vinculación atados a los proyectos propuestos por la Unidad de Investigación.
- El 10% de los profesores participa en programas y proyectos de Vinculación con la Sociedad.
- Al menos 80 convenios firmados con instituciones públicas y privadas, nacionales e internacionales.
- Generar un seguimiento de impacto de la vinculación en la Sociedad donde al menos el 70% satisfaga una necesidad local o regional.
- El 80% de los graduados se encuentren trabajando en la carrera que obtuvieron el título.

INVESTIGACIÓN

- Ejecutar al menos dos programas o proyectos de investigación tecnológica y emprendimientos por carrera, relacionados con las necesidades de nuestra sociedad de conformidad con el Plan Nacional de desarrollo llamado toda una vida.
- Contrato de docentes que realicen proyectos de investigación en cada línea de investigación aplicada a cada carrera del Instituto.
- Incrementar a un 25% de docentes que participan en programas de investigación tecnológica.
- Suscribir un mínimo de cuatro convenios de cooperación de investigación tecnológica y de emprendimientos con otras Instituciones de Educación Superior y con las Cámaras

Industriales, Comercio, mi pyme y de la economía popular y solidaria del País, que permitan que se ejecuten redes de investigación.

- Realizar 2 Proyectos Multicarrera de Investigación en base a necesidades sociales establecidas en Plan Zonal de Pomasqui, o en el Distrito Metropolitano de Quito, en donde se pueda satisfacer al menos una necesidad local del sector donde se aplique.

ADMINISTRACIÓN

- Generar un estatuto que se alinea a la reforma a la LOES 2018.
- Que la gestión Administrativa Financiera, se constituya en una herramienta básica de la gestión Institucional.
- El presupuesto institucional, sea ejecutado en por lo menos el 90% de lo programado.
- El 100% de las carreras en base al RRA del 2013
- Al menos el 70% de laboratorios de docencia debidamente equipados.

8. ANEXOS (EVIDENCIA FOTOGRAFICA DONDE SE DESCRIBA LA ACTIVIDAD REALIZADA Y LA META OBTENIDA)

1.2.2 Revisión de Docentes con educación de tercer nivel.



1.1.2. Docentes hombres y mujeres por la carrera de Gastronomía.



2.2.1 Proyectos de Vinculación con la Comunidad.



2.3.1 Prácticas Pre Profesionales de la carrera de gastronomía.



2.4.1 Actividades de Vinculación con la Comunidad.



4.2.4. Crecimiento de la carrera de gastronomía.



4.2.5 Plantel docente de mujer y hombres.

