



2021

Plan de MEJORA

Instituto Técnico Comercial La Paz



PLAN DE MEJORA INSTITUCIONAL

PLAN DE MEJORA

INSTITUTO TÉCNICO COMERCIAL LA PAZ

1. ANTECEDENTES

En el marco de la aplicación del Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo (MESCP), base de la política educativa del Estado Plurinacional, el Consorcio CEMSE-CEE implementa el proyecto Formación técnica profesional (FTP) que, entre otros aspectos, contribuye a aplicación y concreción en centros de formación técnica del Subsistema de Educación Alternativa y el Subsistema de Educación Superior.

La norma educativa establecida en el MESCP desafía a los Institutos Técnico Tecnológicos (ITT) a la transformación institucional para desarrollar procesos formativos integrales y holísticos que respondan a las expectativas, demandas, intereses y necesidades de las personas, así como a las vocaciones y potencialidades productivas de los territorios.

En este marco, el Proyecto FTP pretende apoyar a los ITT, seleccionados por el Ministerio de Educación (ME) para participar en el proyecto, en este desafío partiendo con la realización de un diagnóstico del contexto socio productivo de municipios (basado en el análisis de complejos productivos territoriales) que permitió la priorización de carreras con mayor pertinencia a la vocaciones y potencialidades productivas de 22 municipios de los departamentos de La Paz, Cochabamba, Oruro y Beni.

Una vez definidas las carreras a ser apoyadas por el Proyecto y teniendo conocimiento de las potencialidades y necesidades de los ITT, es importante construir Planes de Mejora que permitan proyectar metas que permitirán que cada centro de formación desarrolle un conjunto de acciones con el fin de mejorar la oferta formativa y la gestión institucional, en el marco de la política pública y la acción del proyecto.

A continuación, se presenta un documento que, partiendo del marco normativo en el que se sustenta el Plan de Mejora, recoge información general del ITT, presenta el objetivo y las áreas de mejora en las que cada instituto definirá acciones dirigidas al mejoramiento de la oferta formativa y, finalmente, presenta el plan de acción que ha sido construido de manera concertada con los rectores y docentes del ITT.

2. MARCO NORMATIVO

El presente Plan de Mejora se elaboró considerando la siguiente normativa vigente en relación a la formación técnica productiva:

- ✓ Ley Educativa 070 Avelino Siñani – Elizardo Pérez, artículo 41 párrafos I y II, artículo 73 y artículo 74.
- ✓ Reglamento General para Institutos Técnicos Tecnológicos, capítulo II, artículo 3 párrafos I, II y III.
- ✓ Resolución Ministerial No. 01/2019, artículo 27, artículo 30 párrafo II y artículo 33.
- ✓ Reglamento General para Institutos Técnicos Tecnológicos, capítulo II, artículo 3 párrafos I, II y III.
- ✓ Resolución Ministerial No. 01/2019, artículo 27, artículo 30 párrafo II y artículo 33.

3. INFORMACIÓN GENERAL DEL INSTITUTO TÉCNICO TECNOLÓGICO

Nombre del Instituto:	Ubicación
INSTITUTO TÉCNICO COMERCIAL "LA PAZ"	Calle/YANACocha N° / 969
Año de Fundación	Número de autorización de funcionamiento
1976	R.M. N° 289/77, R.M. N° 444/2006, R.M. N° 196/11
Misión	
Formar profesionales en las diferentes carreras de formación superior técnica, mediante el nuevo Diseño Curricular Base de la Formación Profesional Técnica, tecnológica, Lingüística y Artística, acorde a los avances tecnológicos y científicos, estimulando sus capacidades productiva y vocación de servicio a la comunidad, respetando su identidad cultural, promoviendo el desarrollo de los valores sociocomunitarios, ética profesional, que respeten el medio ambiente, la intra e interculturalidad y el plurilingüismo, que contribuyan al desarrollo del sector productivo del Nuevo Estado Plurinacional en complementariedad con la Madre Naturaleza.	
Visión	
Ser el Instituto Técnico Comercial líder a nivel local y nacional en cuanto a la formación de profesionales técnicos superiores, fundamentada en las Bases y Principios de la Ley de la Educación del Estado Plurinacional, con infraestructura y equipamiento óptimos, personal docente y administrativo calificado y diseño curricular actualizado acorde a los avances de la ciencia y la tecnología, para brindar una educación de calidad y contribuir al desarrollo de la comunidad con profesionales competentes y emprendedores.	
Carreras con las que trabaja el ITT	Carreras priorizadas en el proyecto
<ul style="list-style-type: none"> • CONTADURIA GENERAL • SECRETARIO EJECUTIVO • SISTEMAS INFORMATICOS • MERCADOTECNIA • TURISMO • GASTRONOMIA • LINGÜÍSTICA CON MENCIÓN EN INGLÉS 	<ul style="list-style-type: none"> • CONTADURIA GENERAL • GASTRONOMIA
Cursos de capacitación vigentes	Características de la población que atiende
AYMARA BASICO INGLES BASICO	Los estudiantes provienen del contexto inmediato al Instituto, pero también asisten estudiantes de otros lugares y zonas de la ciudad de La Paz, El Alto, como también de áreas rurales del Departamento.

	<p>El 35% de los participantes son independientes, mientras que el otro 30% dependen del sustento económico de sus familias. De total de participantes el 35% ya tiene familia o hijos que mantener.</p> <p>Del total de estudiantes que trabajan, 10% tiene un trabajo estable y 90% se desempeñan en oficios inestables como ser: comercio, transporte, albañilería, ayudantes de cocina, operadores de empresas públicas y privadas.</p> <p>El 70% de los participantes estudian y trabajan, en cambio sólo el 30% se dedica exclusivamente al estudio.</p> <p>Las principales causas por las que los estudiantes desertan o abandonan sus estudios es por problemas económicos y familiares.</p>
--	--

Instituto Técnico Comercial La Paz, es una institución educativa fiscal en el área de Educación Comercial Superior No Universitaria, fundada el 23 de marzo de 1976, recibiendo la autorización de legal funcionamiento por parte del Ministerio de Educación y Cultura a través de la Resolución Ministerial N° 289 del 26 de mayo de 1977, que funcionó en el turno nocturno en el local prestado por la Escuela Fiscal Genaro Gamarra, situado en la calle Catacora N° 779 zona Norte de la ciudad de La Paz, bajo la Dirección del Prof. Freddy Larrea Cadena, junto a docentes que dieron lustre a la educación comercial boliviana, con dos cursos de Secretariado Administrativo y para el segundo semestre incluía Contabilidad General. Actualmente se tiene la Resolución Ministerial de Actualización N° 196/11 que cambia la razón social a Instituto Técnico Comercial La Paz (I.T.C. La Paz), bajo esa normativa legal, a la fecha están en pleno funcionamiento las siguientes siete Carreras: CONTADURÍA GENERAL, SECRETARIADO EJECUTIVO, MERCADOTECNIA, SISTEMAS INFORMÁTICOS, TURISMO, GASTRONOMÍA Y LINGÜÍSTICA.

4. PLAN DE MEJORA

El plan de mejoras integra la decisión estratégica sobre cuáles son los cambios que deben incorporarse a los diferentes procesos de la organización, para que sean traducidos en un mejor servicio percibido.

Como institución técnica tecnológica es importante estar a la vanguardia del desarrollo tecnológico, con los ambientes, herramientas y equipamientos adecuados, para la interacción docente y estudiante logrando las competencias requeridas para la pronta inserción laboral.

4.1. Objetivo del plan de mejora

Fortalecer la gestión institucional del Instituto Técnico Comercial La Paz, desarrollando las potencialidades de sus carreras con el fortalecimiento de las competencias de especialidad de sus docentes, equipamiento adecuado y su articulación a las demandas y necesidades del mercado laboral, para generar oportunidades de acceso al empleo y autoempleo de los estudiantes egresados del Insituto.

4.2. Áreas del plan de mejora

En el marco del Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo, los ITT deben desarrollar procesos formativos integrales y holísticos, tomando como base las expectativas, demandas, intereses y necesidades de las personas, así como las vocaciones y potencialidades productivas del territorio.

Considerando este desafío de mejora y transformación de la formación técnica profesional, el presente “Plan de Mejora”, se constituye en una herramienta que orientará el fortalecimiento del centro en cuatro áreas, articuladas entre sí: gestión institucional, técnico-pedagógica, infraestructura y equipamiento y vinculación laboral.

ARTICULACIÓN DE ÁREAS



a) Área de gestión institucional

Orientada a fortalecer la gestión del ITT, así como el desarrollo de capacidades en rectores/as y directores/as para promover su articulación al sector productivo empresarial y social, de manera que la oferta educativa responda a las demandas y potencialidades del contexto.

En este marco las líneas de trabajos son los siguientes:

- Coordinación con autoridades locales, organizaciones de productores/as, empresas y otras entidades para la gestión de recursos financieros y humanos, la definición de la oferta educativa y otros aspectos.
- Fortalecimiento de capacidades en el personal administrativo para garantizar un acompañamiento pertinente a la gestión, organización, planificación y desarrollo de los procesos formativos.
- Incorporación de acciones de afirmación positiva para mejorar el acceso, permanencia y conclusión de la formación técnica de mujeres.
- Incorporación de acciones de adaptación de la gestión institucional en el marco de la emergencia sanitaria y prevención de la COVID-19

b) Área técnico pedagógica

Orientada a fortalecer las capacidades docentes para el desarrollo de capacidades integrales en estudiantes que les permitan mejorar sus oportunidades de empleo y emprendimiento.

En este marco las líneas de trabajo son los siguientes:

- Incorporación de temas específicos en la malla curricular, según necesidades del contexto productivo/laboral.
- Fortalecimiento de capacidades de los/as docentes de carreras técnicas, para mejorar su desempeño y la calidad educativa.
- Incorporación de temas de género, orientación ocupacional y emprendimiento en el proceso formativo.
- Incorporación de acciones orientadas al trabajo en condiciones de emergencia sanitaria y prevención de la COVID-19.

c) Área de infraestructura y equipamiento

Orientada a mejorar las condiciones de las aulas/taller, el equipamiento, la disponibilidad de insumos y materiales para el funcionamiento adecuado de las carreras técnicas, según el avance técnico, tecnológico, las necesidades propias de cada carrera y los procesos de producción.

En este marco las líneas de trabajo son los siguientes:

- Adecuación de espacios educativos, acorde con normas técnicas de seguridad y salud ocupacional y, tomando en cuenta recomendaciones de bioseguridad.

- Complementación de equipamiento, de acuerdo a las necesidades propias de cada carrera.
- Señalización de aulas/taller, según normas de seguridad y salud ocupacional.
- Señalización de espacios y recomendaciones para prevención de la COVID-19.

d) Área de vinculación laboral

Orientada a fortalecer los vínculos del ITT con el sector empresarial, productivo y laboral, a través de: i) pasantías, prácticas laborales, desarrollo de servicios financieros y no financieros, que permitan a los/as egresados/as de carreras técnicas mejorar su perfil profesional y ii) desarrollo de cursos de capacitación para productores/as y trabajadores/as que contribuyan a mejorar su desempeño profesional.

En este marco las líneas de trabajo son las siguientes:

- Canalización de servicios financieros y no financieros para facilitar la inserción laboral y el desarrollo de emprendimientos.
- Promoción de prácticas laborales y empleo/autoempleo, en empresas e instituciones públicas y privadas.
- Desarrollo de cursos de capacitación a productores/as y trabajadores/as, de acuerdo a la demanda y necesidades del sector productivo y laboral.

5. Monitoreo y evaluación del plan de mejora

Las autoridades y docentes tendrán la responsabilidad de monitorear la implementación del Plan de Mejora y medir el cumplimiento de los objetivos, a través de evaluaciones periódicas de avance de actividades.

Los mecanismos de monitoreo y evaluación serán:

- Reuniones semestrales entre autoridades, equipo docente y equipo técnico del proyecto para establecer el avance de las actividades planificadas y ajustar las actividades que lo requieran en función al análisis y evaluación del plan.
- Reunión de cierre e informe final.

El equipo técnico del proyecto de Formación Técnica Profesional, acompañará a autoridades y docentes en la implementación del Plan de Mejora.

6. Plan de acción

ÁREA: GESTIÓN INSTITUCIONAL								
LÍNEA DE TRABAJO	ACCIONES	RESULTADOS	GESTIÓN 2020	GESTIÓN 2021		GESTIÓN 2022		RESPONSABLES
				1er. Sem.	2do. Sem.	1er. Sem.	2do. Sem.	
Coordinación con autoridades locales, organizaciones de productores/as, empresas y otras entidades	Realizar reuniones de coordinación con Ministerio de educación, Dirección General de educación superior, Subdirección de educación de formación profesional, Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, Gobierno Autónomo Municipal de La Paz y otras instituciones.	Se han suscrito e implementado 2 acuerdos de trabajo para potenciar el desarrollo de actividades de formación técnica, tecnológica y productiva.		X		X		Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefatura de Carrera Coordinadores Docentes de especialidad
	Gestionar y fortalecer convenios interinstitucionales, con instituciones gubernamentales, privadas y otros para el fortalecimiento de prácticas laborales	Se han suscrito e implementado 4 convenios interinstitucionales con empresas públicas y privadas para realización de pasantías y prácticas laborales de los estudiantes. 40 estudiantes de los últimos años de las carreras de gastronomía y contaduría general realizan su práctica laboral en Instituciones pública y privadas.	X	X	x	X		Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefatura de Carrera Coordinadores Docentes de especialidad

	<p>Generar espacios de diálogo intersectorial en mesas multifactoriales, para fortalecimiento de la inserción laboral</p>	<p>Se han realizado 4 reuniones (semestrales) de concertación con actores locales para el fortalecimiento de la inserción laboral.</p> <p>Se han suscrito e implementado 2 convenios con empresas y microempresas para la incorporación laboral.</p>		X	x	x		<p>Rectoría</p> <p>Dirección Académica</p> <p>Dirección Administrativa</p> <p>Jefatura de Carrera</p> <p>Coordinadores</p>
	<p>Generar espacios de trabajo conjunto con otros ITTs y otras instituciones en torno a la formación técnica tecnológica</p>	<p>Se conformó 1 Red de trabajo y coordinación con otros ITTS afines al Insituto, para temas específicos: fortalecimiento interinstitucional, temas de empleo, emprendimiento individual, social y comunitario.</p>			X			<p>Rectoría</p> <p>Dirección Académica</p> <p>Dirección Administrativa</p> <p>Jefatura de Carrera</p> <p>Coordinadores</p>
	<p>Generar instancias y espacios de orientación profesiografica, socialización y promoción de la oferta académica del Instituto</p>	<p>Realización de la feria académica productiva, para promoción de la oferta académica del Insituto</p> <p>3 Visitas a Unidades Educativas para promoción de la oferta académica del Insituto y brindar orientación profesioigtafica a estudiantes bachilleres.</p>			x		x	<p>Rectoría</p> <p>Dirección Académica</p> <p>Dirección Administrativa</p> <p>Jefatura de Carrera</p> <p>Coordinadores</p>

Fortalecimiento de capacidades en el personal administrativo	Taller capacitación en relaciones humanas y publicas	10 directivos y administrativos capacitados en relaciones humanas y públicas, para mejorar las relaciones interpersonales con personal del Insituto y público en general			X	x		Rectoría Dirección Administrativa Dirección Académica
	Diplomado en administración y gestión educativa	3 directivos con título en diplomado en administración y gestión educativa		x	X			Rectoría Dirección Administrativa
Incorporación de acciones de adaptación de la gestión institucional en el marco de la emergencia sanitaria y prevención de la COVID-19	Gestionar cursos de y aplicar la información para encarar la emergencia sanitaria del COVID 19, para un posible capacitación retorno a clases semipresenciales y/o presenciales.	100% de la comunidad educativa capacitados en temas de bioseguridad y prevención del COVID 19		X	X			Rectoría Dirección Administrativa Dirección académica
	Elaboración y socialización de protocolos de bioseguridad para prevención del contagio del COVID 19	1 protocolo de bioseguridad elaborado y aplicado, que permite adoptar medidas de prevención ante el COVID-19.	X	X				Rectoría Dirección Administrativa Dirección Académica
	Implementación de baterías de lavamanos móviles en el ingresos y patios del Instituto	4 Baterías de lavamanos móviles implementadas en la puerta de ingreso y patio del Insituto, en el marco de la emergencia sanitaria y prevención de la COVID-19	X	x				Rectoría Dirección Administrativa
	Implementación de dispensadores de higiene (con alcohol en gel, jabón líquido), secadores de mano, portapapeles)	100% de baños sanitarios equipados con medidas de bioseguridad (dispensadores, secadores de mano, portapapeles)		X	X			Rectoría Dirección Administrativa

	porta papel en los baños existentes del instituto							
	<p>Implementación de la sala Audiovisual del instituto que conste de adecuaciones de ambiente que conste de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pintura - Cableado e iluminación -Cortinas (ventanas) y adecuación de ambiente que permitan atender las modalidades de atención virtual y semipresencial. <p>Y Equipamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Televisor • Router wireless • Cámara Filmadora de mano • Trípode para cámara • Micrófono • Data Show • Pantalla Ecran • Laptop • Quemador de CD externo 	Sala audiovisual equipada y en funcionamiento para el fortalecimiento de atención en las modalidades de virtual y semipresencial	X	X				<p>Rectoría</p> <p>Dirección Administrativa</p> <p>Dirección Académica</p> <p>CEMSE</p>
Incorporación de acciones de afirmación positiva para mejorar el acceso, permanencia y conclusión de la formación técnica de mujeres.	Implementar un espacio de cuidado de niñas y niños de estudiantes en instalaciones del Instituto	<p>Un espacio de cuidado de niñas y niños instalado y funcionado.</p> <p>Reglamento de acceso, uso y beneficios en favor de estudiantes con niños y niñas, elaborado y aplicado.</p>		x	x	x		<p>Rectoría</p> <p>Dirección Académica</p> <p>Dirección Administrativa</p> <p>Jefe de Carrera</p> <p>Coordinadores docentes</p> <p>CEMSE</p>

		100% de estudiantes madres de familia permanecen y concluyen sus estudios satisfactoriamente						
--	--	--	--	--	--	--	--	--

ÁREA: TÉCNICO PEDAGÓGICA								
LÍNEA DE TRABAJO	ACCIONES	RESULTADOS	GESTIÓN 2020	GESTIÓN 2021		GESTIÓN 2022		RESPONSABLES
				1er. Sem.	2do. Sem.	1er. Sem.	2do. Sem.	
Incorporación de temas específicos en la malla curricular, según necesidades del contexto productivo/laboral.	Analizar las necesidades académicas en el marco del emprendimiento y la productividad, de las carreras de contaduría general y gastronomía	Documento de evaluación de necesidades de la comunidad, organizaciones sociales y empresas/ microempresas, en el marco del emprendimiento y la productividad,			X	x		Rectoría Dirección Académica Jefe de carrera Coordinadores Docentes
		Documento del perfil profesional de las carreras de contaduría general y gastronomía, en el marco de las necesidades de los sectores productivos.			x	X		Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores Docentes
Fortalecimiento de capacidades de los/as docentes de carreras técnicas, para mejorar su desempeño y la calidad educativa.	Capacitación a docentes de la carrera de gastronomía en: Elaboración y evaluación de proyectos grado (proyecto sociocomunitario productivo - proyecto de emprendimiento productivo - trabajo dirigido), para docentes de la carrera de gastronomía	8 Docentes de la carrera de gastronomía, fortalecidos en conocimientos y especialidad Técnica.		X	X	X		Entidad cooperante Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores

	Normas de seguridad industrial y manejo adecuado de equipos gastronómicos, para docentes de la carrera de gastronomía.	8 Docentes de la carrera de gastronomía, fortalecidos en conocimientos y especialidad Técnica.		x	x	X		Entidad cooperante Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Curso en cocina internacional (Europa, Asia y América), para docentes de la carrera de gastronomía.	8 Docentes de la carrera de gastronomía, fortalecidos en conocimientos y especialidad Técnica.		x	x	X		Entidad cooperante Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Curso en cocina nacional novo andina, para docentes de la carrera de gastronomía.	8 Docentes de la carrera de gastronomía, fortalecidos en conocimientos y especialidad Técnica.		x	x	x		Entidad cooperante Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Curso en repostería, pastelería y panadería, para docentes de la carrera de gastronomía.	8 Docentes de la carrera de gastronomía, fortalecidos en conocimientos y especialidad Técnica.		x	x	X		Entidad cooperante Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Cursos de Técnicas de bar y coctelería, para docentes de la carrera de gastronomía.	8 Docentes de la carrera de gastronomía, fortalecidos en conocimientos y especialidad Técnica.		x	x	X		Entidad cooperante Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Curso cocina vanguardia y molecular, para docentes de la carrera de gastronomía.	8 Docentes de la carrera de gastronomía, fortalecidos en conocimientos y especialidad Técnica.		x	x	X		Entidad cooperante Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera

								Coordinadores
	Capacitación a docentes de la carrera de contaduría general en: -Elaboración y evaluación de proyectos grado (proyecto sociocomunitario productivo - proyecto de emprendimiento productivo - trabajo dirigido), para docentes de la carrera de Contaduría General.	22 Docentes de la carrera de contaduría general, fortalecidos en conocimientos y especialidad Técnica.		X	X	X		Entidad cooperante Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Curso de Actualización Tributaria, para docentes de la carrera de Contaduría General.	22 Docentes de la carrera de contaduría general, fortalecidos en conocimientos y especialidad Técnica.		x	x	X		Entidad cooperante Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Curso de Análisis Financiero, para docentes de la carrera de Contaduría General.	22 Docentes de la carrera de contaduría general, fortalecidos en conocimientos y especialidad Técnica.		X	x	x		Entidad cooperante Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Curso de Determinación del costo (producción, servicios, explotación), para docentes de la carrera de Contaduría General.	22 Docentes de la carrera de contaduría general, fortalecidos en conocimientos y especialidad Técnica.		x	x	x		Entidad cooperante Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Curso de control Interno, con enfoque al manejo y contabilización de cuentas	22 Docentes de la carrera de contaduría general, fortalecidos en conocimientos y especialidad Técnica.						Entidad cooperante Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera

Incorporación de temas de género, orientación ocupacional y emprendimiento en el proceso formativo.								Coordinadores
	Seminarios sobre Violencia y Género, enfocada a la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres	100% de los estudiantes de los últimos años de las carreras de Gastronomía y Contaduría General del Instituto con orientación y concientización sobre la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres			X			Rectoría Dirección Académica
	Seminario de empleabilidad	100% de los estudiantes de 3 años de las carreras de Gastronomía y Contaduría General con orientación y capacidades sobre inserción laboral		X				Rectoría Dirección Académica
	Seminario de liderazgo y Ética profesional	100% de los estudiantes de 3 años de las carreras de Gastronomía y Contaduría General con orientación y concientización sobre temas de liderazgo y ética profesional			X			Rectoría Dirección Académica

ÁREA: ÁREA DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO								
LÍNEA DE TRABAJO	ACCIONES	RESULTADOS	GESTIÓN 2020	GESTIÓN 2021		GESTIÓN 2022		RESPONSABLES
				1er. Sem.	2do. Sem.	1er. Sem.	2do. Sem.	
Adecuación de espacios educativos, acorde con normas técnicas de seguridad y salud ocupacional y, tomando en cuenta	Mejoramiento y adecuación del laboratorio de panadería y pastelería de la carrera de gastronomía, acorde a normas de seguridad industrial.	Se ha mejorado y adecuado de acuerdo a normas técnicas de seguridad e higiene gastronómica, los ambientes del laboratorio de la carrera de Gastronomía.	X	X				Rectoría Dirección Administrativa Jefe de carrera

recomendaciones de bioseguridad								
Complementación de equipamiento, de acuerdo a las necesidades propias de cada carrera.	Reuniones de análisis de necesidades de equipamiento para las Carreras de Contaduría General y Gastronomía	1 informe de análisis de necesidades y priorización de equipamiento para las carreras de Contaduría General y Gastronomía	X					Rectoría Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Obtener proformas y cotizaciones de los equipos identificados para su adquisición.	Se ha elaborado especificaciones técnicas del equipamiento priorizado y requerido por carrera 3 cotizaciones por cada equipamiento priorizado y requerido	X					Rectoría Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Adquisición de 24 Laptops Lenovo 145 AMD a9 de 9n generación 8 GB disco duro 1TB Pantalla HD 15.6 teclado español numérico y lector de cd, (con programas contables) para equipamiento móvil de la carrera de Carrera Contaduría General	Se ha equipado la carrera de contaduría general, con 25 Laptops, para ser utilizados como material educativo móvil en las aulas prácticas, para el desarrollo de competencias académicas en los estudiantes	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Jefatura de carrera Coordinadores
	Adquisición de una impresora EPSON multifuncional color workforce pro WP-C5710 para equipamiento oficina para el desarrollo académico de la carrera contaduría general	Se ha equipado la carrera de contaduría general con 1 impresora, para la atención docente/estudiante y el buen desarrollo académico.	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Jefatura de carrera
	Adquisición de 3 Datas powerlite s39 SVGA 3LCD EPSON, para equipamiento de aulas teóricas de la carrera de contaduría general	Se ha equipado la carrera de contaduría general con 3 datas powerlite, para el fortalecimiento de las formación práctica en las aulas teóricas	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Jefatura de carrera

	Adquisición de 6 Ecran2 x2, para equipamiento de aulas teóricas de las carrera de contaduría general	Se ha equipado la carrera de contaduría general con 7 Ecran, para fortalecimiento de las formación práctica en las aulas teóricas	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Jefatura de carrera
	Adquisición de Mobiliarios (mesas y sillas) para la carrera de contaduría general	Se adquirido 45 mesas y 45 sillas, para actualización de mobiliario de un aula teórica que cuenta con mobiliario no adecuado de la carrera de contaduría general	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Jefatura de carrera
	Adquisición de estantes (alacenas) aéreos de acero inoxidable para equipamiento del área de pastelería y panadería de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido 2 estantes de acero inoxidable para equipamiento del área de pastelería y panadería de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de mesones de acero de inoxidable para equipamiento del área de pastelería y panadería de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido 2 mesones de acero inoxidable para equipamiento del área de pastelería y panadería de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de un refrigerador de tres cuerpos para equipamiento del área de pastelería y panadería de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido 1 refrigerador de tres cuerpos para equipamiento del área de pastelería y panadería de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de ollas de 8 de diez litros y ocho ollas de cinco litros de acero inoxidable para equipamiento de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido diez y seis ollas de acero inoxidable para equipamiento de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de seis sartenes wock de acero inoxidable de 40 cm. de ancho para	Se ha adquirido seis sartenes wock de acero inoxidable de	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa

	equipamiento de la carrera de gastronomía	40 para equipamiento de la carrera de gastronomía						Coordinadora de carrera
	Adquisición de una amasadora de 12 kilos de acero inoxidable para equipamiento de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido una amasadora de 12 kilos de acero inoxidable para equipamiento de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de dos balanzas electrónicas de 40 kilos para equipamiento de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido dos balanzas electrónicas de 40 kilos para equipamiento de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de 69 moldes: Moldes redondos: de 15cm, (cinco unidades) 20cm, (cinco unidades), 25cm. (cinco unidades), y de 30cm. (cinco unidades) Moldes cuadrados: 15cm, (cinco unidades) 20cm, (cinco unidades), 25cm. (cinco unidades), y de 30cm. (cinco unidades) Moldes para pie con base extraíble: de 15cm, (cinco unidades) 20cm, (cinco unidades), 25cm. (cinco unidades), y de 30cm. (cinco unidades) Moldes rectangulares: de 18cm, (tres unidades) 24cm, (tres unidades) y 35cm. (tres unidades) para equipamiento de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido sesenta y nueve moldes de torta para equipamiento de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera

	Adquisición de una moledora de carne de 12 kilos de acero inoxidable para equipamiento de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido una moledora de carne para el equipamiento de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de un horno industrial (más cinco latas) con capacidad de cinco bandejas para equipamiento de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido un horno industrial con capacidad de cinco bandejas para el equipamiento de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de un refrigerador vertical visi cooler de 2033 mm por 1294 mm para equipamiento de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido un refrigerador vertical visi cooler de 2033 mm por 1294 para el equipamiento de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de 6 sifones de marca Kaiser de ½ litro para equipamiento de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido 6 sifones de marca Kaiser de ½ litro para el equipamiento de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de una máquina de envasadora al vacío semi industrial de marca Galliani para equipamiento de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido una máquina de envasadora al vacío semi industrial de marca Galliani para el equipamiento de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de 20 tablas de cocina de colores de 15 por 20 para el equipamiento de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido de 20 tablas de cocina de colores 15 por 20 para el equipamiento de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de 2 batidoras de 3 litros para el equipamiento de la carrera de gastronomía	Se ha adquirido 2 batidoras de 3 litros de para el equipamiento de la carrera de gastronomía	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Coordinadora de carrera
	Adquisición de una cámara fermentadora de diez latas	Se ha adquirido cámara fermentadora de diez latas	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa

	para el equipamiento de la carrera de gastronomía	para el equipamiento de la carrera de gastronomía						Coordinadora de carrera
Señalización de aulas/taller, según normas de seguridad y salud ocupacional.	Realización de talleres sobre las señaléticas de normas de seguridad y salud ocupacional para la carrera de gastronomía	8 Docentes conoce las normas de seguridad y salud ocupacional, para la carrera de gastronomía		X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Jefatura de carrera Coordinadores
	Elaboración e implementación de letreros y señaléticas para un trabajo seguro en carrera de gastronomía	Señalización elaborada e implementada 2 laboratorios de la carrera de gastronomía		X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Jefatura de carrera Coordinadores
Señalización de espacios y recomendaciones para prevención de la COVID-19.	Elaboración e implementación de Señalización en servicios sanitarios espacios, de circulación, espacios de recreación, aulas talleres y laboratorios para prevención del COVID 19	Señalización adecuada de las servicios higiénicos, espacios de circulación, espacios de recreación, aulas taller y laboratorios del Insituto, para la prevención del contagio del COVID-19	X	X				Entidad cooperante Rectoría Dirección administrativa Jefatura de carrera Coordinadores

ÁREA: ÁREA DE VINCULACIÓN LABORAL								
LÍNEA DE TRABAJO	ACCIONES	RESULTADOS	GESTIÓN 2020	GESTIÓN 2021		GESTIÓN 2022		RESPONSABLES
				1er. Sem.	2do. Sem.	1er. Sem.	2do. Sem.	
Canalización de servicios financieros y no financieros para facilitar la inserción laboral y el desarrollo de emprendimientos.	Acercamientos con empresas estatales y privadas, para Incrementar el porcentaje de inserción laboral y/o emprendimientos productivos	Se ha suscrito e implementado 2 acuerdos con empresas estatales y privadas, para incrementar el porcentaje de inserción laboral y/o emprendimientos productivos			X		x	Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Identificación y coordinación con entidades financieras y no financieras, para el	2 entidades financieras identificadas para generar productos financieros que		X	x	X		Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa

	fortalecimiento e impulso de ideas emprendedoras	<p>permitan impulsar ideas de negocio y emprendimientos</p> <p>100 estudiantes de los últimos cursos capacitados en la formulación de las ideas de negocio y educación financiera</p>						Jefe de carrera Coordinadores
Promoción de prácticas laborales y empleo/autoempleo, en empresas e instituciones públicas y privadas	Ferias de demostración de competencias académicas y productivas por los estudiantes	Se ha realizado la feria interna del instituto, donde los estudiantes demuestran sus conocimientos y habilidades adquiridas en su proceso de formación profesional			X			Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores
	Crear y mantener una oficina de SILE, intermediación laboral y empleabilidad en el instituto que fomente y promueva las prácticas laborales y empleo/autoempleo, en empresas e instituciones públicas y privadas	1 Oficina de SILE intermediación laboral y empleabilidad Implementado y en funcionamiento en el Instituto		x	x	X		
Desarrollo de cursos de capacitación a productores/as y trabajadores/as, de acuerdo a la demanda y necesidades del sector productivo y laboral.	Contacto y coordinación con empresas y/o emprendedores individuales (MYPES, PYMES), para la socialización y promoción de la oferta de cursos de capacitación por parte del tecnológico.	Se han suscrito e implementado 2 acuerdos con empresas públicas y privadas, para desarrollar cursos de capacitación de acuerdo a necesidades y requerimientos de empresas y sectores productivos.		X	x	x	x	Rectoría Dirección Académica Dirección Administrativa Jefe de carrera Coordinadores

		Se ha planificado y desarrollado 6 cursos de capacitación orientados a trabajadores de empresas y sectores productivos						
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Firmas:

Director/ra