



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza

Cooperación Suiza en Bolivia



Plan de MEJORA

Instituto Técnico Nacional de Comercio
"Federico Álvarez Plata" Diurno

PLAN DE MEJORA
INSTITUTO TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO “FEDERICO ÁLVAREZ PLATA” DIURNO

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 las 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 Perez, artículo 41 parágrafos I y II, artículo 73 y artículo 74.
- Reglamento General para Institutos Técnicos Tecnológicos, capítulo II, artículo 3 parágrafos I, II y III.
- Resolución Ministerial No. 01/2020, artículo 27, artículo 30 parágrafo II y artículo 33.
- Decreto Supremo Nº 4260 complementariedad de las modalidades de atención presencial, a distancia, virtual y semipresencial en los Subsistemas de Educación Regular, Educación Alternativa y Especial y Educación Superior de Formación Profesional del Sistema Educativo Plurinacional en el marco de la pandemia COVID-19.
- Reglamento específico de complementariedad de las modalidades de atención semipresencial, a distancia y virtual, para Instituto Técnicos Tecnológicos Lingüísticos y Artísticos, pertenecientes al Subsistema de Educación Superior de Formación Profesional.

3. INFORMACIÓN GENERAL DEL INSTITUTO TÉCNICO TECNOLÓGICO

Nombre del Instituto:	Ubicación
INSTITUTO TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO FEDERICO ÁLVAREZ PLATA – DIURNO	AV. AYACUCHO ESQ. CALLE JORDAN N°S-0415
Año de Fundación	Número de autorización de funcionamiento
1954	R.M. 619/54
Misión	
“Formar Técnicos Superiores Productivos Comunitarios, a partir del marco filosófico y político de la Educación Boliviana y los fundamentos de la nueva política educativa descolonizadora, para la profesionalización, abierta, humanista, científica, técnica y tecnológica, productiva, territorial, teórica práctica, liberadora, equitativa y revolucionaria, capaces de construir el desarrollo socio – productivo y empresarial de la región y el país”.	

Visión	
<p>“Ser una Institución educativa líder para contribuir en la formación de una sociedad justa, de manera universal, productiva, gratuita, integral e intercultural sin discriminación, como establece la Constitución Política del Estado Plurinacional y Ley de la Educación Nº 070 “Avelino Siñani y Elizardo Pérez”, donde el sector estatal y el privado de manera concertada promuevan el fortalecimiento de la conciencia social crítica en la vida y para la vida, aprovechando los avances científicos y tecnológicos.</p>	
Carreras con las que trabaja el ITT	Carreras priorizadas en el proyecto
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contaduría General ➤ Secretariado ➤ Turismo ➤ Gastronomía 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contaduría General ➤ Gastronomía
Cursos de capacitación vigentes	Características de la población que atiende
	<p>Los/as estudiantes provienen de lugares cercanos y alejados al instituto, así como de los Municipios rurales del valle Alto, Valle Bajo, Cono Sur y el Trópico de Cochabamba.</p> <p>Respecto a su situación familiar, el 60% de los estudiantes son dependientes, el 30% son independientes y el 10% tiene dependientes, es decir tienen hijos/as o familia que mantener. Respecto a la situación laboral de los estudiantes, el 15% tiene trabajo estable y 85% no tiene trabajo estable. La situación ocupacional de los estudiantes el 70% se dedica sólo a estudiar y 30% estudian y trabajan en el área de comercio y servicios</p>

	<p>El tipo de apoyo que brinda el instituto, a los estudiantes es, generando convenios para pasantías en empresas e instituciones privadas y públicas.</p> <p>Las principales causas para que los estudiantes deserten o abandonen sus estudios, son por situaciones económicas, familiares, pérdida de interés, embarazos no planificados.</p> <p>Los datos generales de estudiantes, se encuentran registrados en el informe del director académico, dicha información es recabada por estudiantes y docentes.</p>
--	--

Reseña del Instituto Técnico Nacional de Comercio Federico Alvarez Plata Diurno

Ante la necesidad de Instituciones educativas para profesionalizar personas en Técnico Superior, personas con visiones decidieron establecer o crear una institución de carácter fiscal con carácter primicial de la carrera de Secretariado Ejecutivo y posteriormente la carrera de contaduría general cuyo fin principal fue de absorber estudiantes que concluyeron el bachillerato de escasos recursos económicos y/o personas que teniendo un trabajo diario se encontraban buscando su profesionalización con el fin de mantener su fuente laboral, uno de los principales motivos para la creación de la institución fue la demanda de estudiantes que por diversas razones no podían ingresar al sistema de la Universidad boliviana a estudiar carreras diferenciadas a nivel de licenciatura.

Ante esta situación de satisfacer la demanda de estudiantes de este requerimiento social, se decide iniciar los trámites de apertura y creación de un Instituto Superior de formación profesional para de Contaduría General bajo la tuición del Ministerio de Educación, surgiendo con la siguiente denominación ESCUELA NACIONAL DE COMERCIO “FEDERICO ALVAREZ PLATA”, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 619/1954 de fecha 30 de noviembre de 1954 fundado el 26 de marzo de 1954 después de varias gestiones de diferentes Autoridades y de la inspección de enseñanza comercial y del señor oficial mayor de educación mediante Resolución Ministerial N° 1055 La Paz 22 de agosto de 1964 se resuelve; Elevase ESCUELA NACIONAL DE COMERCIO “FEDERICO ALVAREZ PLATA” a INSTITUTO NACIONAL DE COMERCIO “FEDERICO ALVAREZ PLATA”

Posteriormente a requerimiento de estudiantes postulantes, a muchos años de funcionamiento se realizó las diferentes gestiones para realizar la ampliación de oferta curricular donde mediante Resolución Administrativa N° 097/02 La Paz 18 de marzo del 2002 resuelve autorizar la ampliación de oferta curricular para el INSTITUTO NACIONAL DE COMERCIO “FEDERICO ALVAREZ PLATA” turno diurno y nocturno la carrera de Turismo y Hotelería.

Después de trece años ante la excesiva demanda de estudiantes se realiza las gestiones para la ampliación de oferta curricular de la carrera de gastronomía a las instancias superiores, posteriormente se autoriza la ampliación de oferta curricular mediante Resolución Ministerial N° 048/2015 La Paz 02 de febrero del 2015 donde resuelve autorizar la ampliación de oferta curricular para el INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO “FEDERICO ALVAREZ PLATA” DIURNO la carrera de Gastronomía Técnico Superior régimen de estudio anual con duración de 3 años y 3600 horas. Donde el Plan y Programa de la carrera de Gastronomía se encuentran en función a los diseños curriculares base, aprobados mediante Resolución Ministerial N° 066/2012.

Cabe destacar que mediante Resolución Ministerial N° 048/2015 La Paz 02 de febrero del 2015, se autoriza el cambio de denominación de razón social de la Institución del INSTITUTO NACIONAL DE COMERCIO “FEDERICO ALVAREZ PLATA” turno diurno a INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO “FEDERICO ALVAREZ PLATA” al no existir la palabra DIURNO se solicita la inclusión y mediante Resolución Ministerial N° 0532/2015 La Paz 07 de julio del 2015 se autoriza el cambio de la denominación de razón social de la Institución del INSTITUTO NACIONAL DE COMERCIO “FEDERICO ALVAREZ PLATA” turno diurno a INSTITUTO TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO “FEDERICO ÁLVAREZ PLATA” DIURNO

4. Plan de mejora

4.1. Objetivo del plan de mejora

4.1.1. Objetivo general

Mejorar la gestión institucional, pedagógico curricular, brindando condiciones de infraestructura y equipamiento, vinculación laboral, para desarrollar la formación técnica tecnológica de calidad en las carreras de Contaduría General y Gastronomía.

4.1.2. Objetivos específicos:

- Buscar instituciones que coadyuven a la vinculación laboral de los estudiantes.
- Mejorar la infraestructura de la institución resguardando la seguridad de la población docente y estudiantil.
- Brindar equipamiento acorde a las necesidades de las carreras de Gastronomía y Contaduría General.
- Brindar cursos de capacitación a los docentes de la institución para mejorar la calidad educativa en la formación profesional a nivel técnico superior.

- Establecer alianzas estratégicas, convenios con empresas e instituciones, en favor de la inserción laboral y emprendimientos.

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 los 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

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.	Promover y participar en la red Inter institutos guiada por la Subdirección de Educación Superior, en coordinación con CEMSE-CEE.	1 reunión de red desarrollada por año organizada por el instituto, con la participación de otros 6 institutos, que forman parte del proyecto, Subdirección de Educación Superior y Responsable de educación del Gobierno Autónomo Departamental de Cochabamba.			X		X	Rectora Director académico Directora administrativa Jefes de carrera CEMSE-CEE
	Participar en la mesa de diálogo multiactoral departamental	10 reuniones realizadas (2 por semestre) con la participación de Subdirección Superior,	X	X	X	X	X	Rectora Director académico Directora administrativa Jefes de carrera CEMSE-CEE

		Responsable de Educación del Gobierno Autónomo Departamental de Cochabamba, Secretarías de Desarrollo Productivo, PAE, Plan de generación de Empleo, Federación de Entidades Empresariales Privadas de Cochabamba.							
		Un plan de trabajo elaborado e implementado para favorecer la inserción laboral y emprendimiento de egresados/as de las carreras de los institutos.	<input checked="" type="checkbox"/>	Rectora Director académico Directora administrativa Jefes de carrera CEMSE-CEE					
		Realizar un diagnóstico de empresas e instituciones que coadyuven al instituto en la articulación al mundo laboral, para mejorar las oportunidades financieras y desarrollo de emprendimientos,		<input checked="" type="checkbox"/>					Rectora y jefes de carrera

	permanencia y conclusión de las mujeres en sus estudios.						
	Coordinar con empresas e instituciones públicas y privadas del municipio relacionadas con las carreras que oferta el instituto.	5 convenios establecidos con las empresas e instituciones relacionadas con la carrera de contabilidad general y 5 convenios establecidos con las empresas e instituciones relacionadas con la carrera Gastronomía.		X			Rectora Director Académico Jefes de carreras
	Coordinar con instituciones financiera y no financieras	3 capacitaciones al año, desarrolladas, en educación financiera y no financiera, para 150 estudiantes de 3er año de la carrera de contaduría general y 70 estudiantes de 5to y 6to semestre de Gastronomía.		X	X	X	X Rectora Director Académico Jefes de carreras
		1 feria de emprendimiento, organizada por el instituto.		X		X	Rectora Director Académico Jefes de carreras

		Identificar a 10 empresas (5 empresas para gastronomía y 5 empresas para Contaduría general) que quieran formar parte del programa PAE, para la inserción laboral.		X	X	X		Rectora Director Académico Jefes de carreras
	Coordinar con el ministerio de trabajo (PAE), plan de generación de empleo	Registro de 50 egresados/as (25 egresados de gastronomía y 25 egresados de contabilidad general) en bolsas de trabajo en el PAE, plan de generación de empleo u otras instancias, para mejorar el acceso a la inserción laboral.		X	X	X	X	Rectora Director Académico Jefes de carreras
	Coordinar con el Gobierno Autónomo Municipal Cercado (SLIMS, secretaría de desarrollo sustentable, unidades de apoyo al empleo y emprendimiento)	1 convenio establecido con la secretaría de desarrollo sustentable, para participar activamente en las actividades de ferias, promocionando		X				Rectora Director Académico Jefes de carreras

		"consume lo nuestro"						
		1 convenio interinstitucional establecido con el SLIMS, para el desarrollo de 2 capacitaciones al año, en temas de género y prevención de violencia.		X				Rectora Director Académico Jefes de carreras
Fortalecimiento de capacidades en el personal administrativo	Diplomado en educación superior basado en competencias para 3 directivos, en las instituciones UPEA y/o UCB y/o UMSS.	3 personal directivo capacitado en gestión y administración educativa.		X				Rectora Director Académico Directora administrativo
	Capacitación en aplicación y cumplimiento de la normativa vigente, para la educación técnica y tecnológica, desarrollado por la DGESTTIA.	51 docentes, 3 directivos y 4 administrativos, fortalecen sus conocimientos en aplicación y cumplimiento de la normativa vigente, para la educación técnica y tecnológica.		X		X		Rectora Director Académico Directora administrativo
	Realizar eventos de rendición pública de cuentas	2 eventos de rendición de cuentas, uno por gestión, con autoridades del		X		X		Rectora Dirección administrativa

		instituto, autoridades de la dirección departamental d educación, representantes de estudiantes, representante de la OTB Adela Zamudio.						
Incorporación de acciones de afirmación positiva para mejorar el acceso, permanencia y conclusión de la formación técnica de mujeres.	Gestionar y realizar talleres de orientación en prevención de la violencia, para estudiantes	3 talleres desarrollados por año, en prevención de la violencia.		X	X	X	X	Rectora Directora administrativa
		750 estudiantes de las carreras de contaduría general y gastronomía, reciben capacitación para disminuir situaciones de violencia en razón de género.		X	X	X	X	Rectora Directora administrativa
	Gestionar firma de convenios con guarderías cercanos a costo mínimos, accesible al costo estudiante.	2 convenios establecidos con las guarderías "happy day" y "guardería Infantil mi cielo", para garantizar la conclusión de estudios de madres con hijos/as pequeños/as		X	X			Directora administrativa Jefes de carrera

	<p>Cursos cortos de capacitación técnica en áreas específicas.</p> <p>4 cursos de la carrera de gastronomía desarrollan para 40 estudiantes a fin de motivarlas a concluir sus estudios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocina internacional o cocina de autor. - Repostería y pastelería - Panadería - Cocina nacional <p>1 curso de la carrera contaduría general, desarrollan para 120 estudiantes en elaboración de presupuestos.</p> <p>Participación en acciones reivindicatorias por los derechos de las mujeres, con la unidad de género generacional del Municipio Cercado.</p>		<p>Rectorado Directora administrativa Jefes de carrera</p> <p>Rectorado Directora administrativa Jefes de carrera</p> <p>Dirección administrativa Jefes de carrera</p> <p>Rectora Dirección administrativa</p>
--	--	--	--

emergencia sanitaria y prevención de la COVID-19		implementado en el instituto.						Director Académico Jefes de carrera
--	--	-------------------------------	--	--	--	--	--	--

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.	Mesas de trabajo con empresas e instituciones, para la revisión y ajuste de la malla curricular.	2 mesas de trabajo, una por carrera, para la revisión y ajuste de la malla curricular.		X	X			Rectora Dirección académica Jefes de carrera
Fortalecimiento de capacidades de los/as docentes de carreras técnicas, para mejorar su desempeño y la calidad educativa.	Curso de capacitación en tributación, en la institución en el Colegio de auditores.	8 Docentes de la carrera de contaduría General, capacitados en tributación.		X				Rectora Director académico Jefe de carrera
	Curso práctico en metodología para la elaboración de proyectos, en la institución por definir.	25 docentes de Contabilidad y 10 docentes de Gastronomía, mejoran sus capacidades en para la elaboración de proyectos.		X				Rectora Director académico Jefe de carrera
	Curso de capacitación en excel avanzado, en el Colegio de Auditores.	8 Docentes de la carrera de Contaduría General, que regentan materias		X				Rectora Director académico Jefe de carrera

		de informática contable, son capacitados en Excel avanzado.					
	Curso en manejo de plataforma virtual Moodle, institución por definir.	25 docentes de Contabilidad y 10 docentes de Gastronomía, mejoran sus capacidades en el manejo de la plataforma virtual Moodle.		X			Rectora Director académico Jefe de carrera
	Taller online IUE2020 ajustes tributarios & cierre contable/covid-19, en el Colegio de Auditores	25 docentes de contabilidad mejoran sus capacidades en armonización de criterios, Administración de vectores contables tributarios y comerciales, administración de efectos COVID-19 sobre partidas de Balance y Resultados.		X			Rectora Director académico Jefe de carrera
	Diplomado Educación Superior por Competencias – Universidad Pública de El Alto. ¹	25 docentes capacitados en Educación Superior Por Competencias.			X		Rectora Director académico Jefe de carrera

¹ Con contraparte de los docentes

	<p>Curso de capacitación en repostería, pastelería fina y panadería industrial, en la institución la corporación Tunari y/o la Tertulia.</p>	<p>6 Docentes de la carrera de Gastronomía, capacitados en repostería, pastelería fina y panadería industrial para mejorar sus conocimientos para aplicar en su desarrollo académico.</p>		<p>X</p>					<p>Rectora Director académico Jefe de carrera</p>
	<p>Curso de capacitación de cocina internacional, en la Corporación Tunari y/o Tertulia</p>	<p>3 Docentes de la carrera de Gastronomía, capacitados y actualizados en cocina internacional.</p>		<p>X</p>	<p>X</p>				<p>Rectora Director académico Jefe de carrera</p>
	<p>Curso de capacitación coctelería y barismo, Corporación Tunari y/o Tertulia.</p>	<p>3 Docentes de la carrera de Gastronomía, mejoran sus capacidades en conocimientos en coctelería y barismo.</p>		<p>X</p>					<p>Rectora Director académico Jefe de carrera</p>
	<p>Curso de capacitación en chocolatería, Corporación Tunari y/o Tertulia.</p>	<p>5 Docentes de la carrera de Gastronomía, aplican nuevas técnicas de chocolatería en su enseñanza.</p>			<p>X</p>				<p>Rectora Director académico Jefe de carrera</p>

	<p>Participar en el desarrollo de círculos de innovación curricular (CIC)</p> <p>4 círculos de innovación curricular, uno por semestre para generar propuestas aplicables en el instituto, en base a los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Género - Gobernabilidad - Medio ambiente - Empleabilidad <p>25 docentes de Contaduría General 10 docentes de Gastronomía, participan en círculos de innovación curricular.</p>	<p>4 círculos de innovación curricular, uno por semestre para generar propuestas aplicables en el instituto, en base a los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Género - Gobernabilidad - Medio ambiente - Empleabilidad <p>25 docentes de Contaduría General 10 docentes de Gastronomía, participan en círculos de innovación curricular.</p>		X	X	X	X	Rectora Director académico Jefe de carrera CEMSE-CEE
	<p>Incorporación de temas de género, orientación ocupacional y emprendimiento en el proceso formativo.</p> <p>Desarrollar talleres de capacitación en género, orientación ocupacional, elaboración de hojas de vida, derechos y obligaciones laborales, emprendimiento, liderazgo, planes de negocio, gobernabilidad.</p>	<p>750 Estudiantes reciben capacitación en: elaboración de hojas de vida, derechos y obligaciones laborales, orientación ocupacional emprendimiento, liderazgo, planes de</p>			X		X	Rectora Director académico Jefe de carrera CEMSE-CEE
								Dirección académica jefes de carrera

		negocio, gobernabilidad.					
Incorporación de acciones orientadas al trabajo en condiciones de emergencia sanitaria y prevención de la COVID-19.	Implementar la plataforma Moodle	1 plataforma Moodle implementada en el instituto.		X			Rectora Dirección académica
	Desarrollar una capacitación en prevención de medidas de bioseguridad al personal directivo y docentes, por un personal del área de salud.	51 docentes, 3 directivos y 4 administrativos, son capacitados en medidas de bioseguridad para prevenir el COVID-19.		X			Rectora Dirección administrativa

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 recomendaciones de bioseguridad	Cambio de cubierta de techo del 3er piso.	6 aulas y 2 laboratorios del 3er piso se encuentran en condiciones óptimas.	X					Rectora Dirección administrativa
	Instalación de energía eléctrica trifásica, para el funcionamiento de hornos industriales en sala de cocina y repostería, de la carrera de Gastronomía.	Sala de repostería cuenta con instalación de energía trifásica.		X				Rectora Dirección administrativa
	Implementación de mesón de 5,4mt de lago x 1,2 mt alto, cambio de plomería,	2 hornos industriales conectados al sistema trifásico.		X				Rectora Dirección administrativa
		1 mesón con 4 lavaplatos, instaladas en la sala de cocina	X					Rectora Dirección administrativa

	desagüe, sifones y cámara desgrasadora central	acorde a necesidades ocupacionales y normas de seguridad.						
		1 cámara desgrasadora para la sala de cocina.	X					Rectora Dirección administrativa
		Cajonería inferior de madera, de 5,7mt de largo x 1,2 mt alto, instalada en la sala de cocina.		X				Rectora Dirección administrativa
	Implementación de cajonería superior de madera de 2 piezas, 4.35 LM de largo x 4.40 de alto con 1 división de alto.	1 cajonería superior de madera, instalada en sala de repostería para resguardo de utensilios, acorde a necesidades ocupacionales y normas de bioseguridad.		X				Rectora Dirección administrativa
	Puertas corredizas de aluminio para mesón parte inferior de 7,5 mt de largo x 0,78 cm de alto con divisiones y aldabas para candado.	Puertas corredizas de aluminio instaladas en mesón de la parte inferior 7,5 mt de largo x 0,78 cm de alto con divisiones, en la sala de repostería.	X					Rectora Dirección administrativa
	Implementación de cajonería superior de madera de 6 mt de largo x 0,80 cm alto x 0,40 cm fondo, con divisiones, y aldabas para candados.	1 cajonería superior de madera en sala de cocina para resguardo de utensilios, acorde a necesidades ocupacionales y		X				Rectora Dirección administrativa

		normas de bioseguridad.					
	Puertas de madera para mesón parte inferior de 6,60 mt de largo x 0,80 cm de alto con divisiones con chapas.	3 puertas de madera, instaladas en sala de bar para resguardo de implementos de limpieza e inocuidad, acorde a necesidades ocupacionales y normas de bioseguridad.		X			Rectora Dirección administrativa
	Mejoramiento de infraestructura sanitaria para prevenir el COVID-19	Los baños de damas y varones del 2do y 3er piso adecuadas según normas de bioseguridad con Mesones de H°A° para lavamanos de baños: - Losa mesón de H°A° 0,60 m3 - Muros de ladrillo más piso de ladrillo 9,68 mt2. - Revoque de mortero de cemento en muros y piso 13,60 mts2. - Revestimiento cerámico 8,16 mts2. - Provisión y colocado de grifo	X				Rectora Dirección administrativa

		temporizador 12 pzas.						
Complementación de equipamiento, de acuerdo a las necesidades propias de cada carrera.	Casillero de madera de 1,20 de ancho x 2mt. Alto, 0,40 fondo por 25 cm de ancho, con aldabas para candado.	1 casillero de madera para resguardo de documentación académica de docentes de las cuatro carreras.	x					Rectora Dirección administrativa
	Puerta de madera de 1,75 mt ancho x 3 mt de alto.	1 puerta de madera, para el ambiente de resguardo de documentación académica y estudiantil.	x					Rectora Dirección administrativa
	Cajonería superior de madera de 2,30 largo x 0,70 de alto con dos divisiones y chapas. Cajonería inferior de madera de 2,50 largo x 0,75 de alto con dos divisiones y chapas.	1 cajonería de madera superior e inferior, para el ambiente de sala de docentes, resguardo de utensilios de té.	x					Rectora Dirección administrativa
	2 Estantes metálicos de primera calidad de 1mt de ancho x 3mt de alto x 0,40cm de fondo.	2 estantes metálicos, para el ambiente de resguardo de documentación académica y estudiantil.	x					Rectora Dirección administrativa

	1 Estante metálico de primera calidad de 1,40mt de ancho x 3mt de alto x 0,40cm de fondo	1 estante metálico para el ambiente de resguardo de documentación académica y estudiantil.	X					Rectora Dirección administrativa
	Adquisición de 20 Computadoras portátiles DELL Inspiron Core i5-7200u 1,8 Ghz Memoria RAM DDR4 GB, Disco Duro de 1TB TV video Intel HD 620 DVD-RW pantalla 15,6" HD LED, cámara web frontal RJ45 10/100, 1 Pto HDMI, 3 USB 3,0/2,0 WLAN 802.11 teclado español expandido, Windows 10 maletín, mouse genius minitravel. Para la carrera de contaduría para uso en clases prácticas en aula.	Compra de 20 computadoras portátiles, para las clases prácticas en gabinete contable en aula, con estudiantes de último año de la carrera de contaduría general.		X				Rectora Dirección administrativa
	Adquisición de 4 Computadoras de escritorio, Intel Core i5-9400r 2,9 Ghz Tarjeta Asus H310, disco duro 1 TB, RAM 8 GB DDR-4, Tarjeta de Video Gforce 710 1 GB, tarjeta de sonido integrado, tarjeta de red Gigabit DVD-RW Case delux 800w,	4 computadoras de escritorio para el laboratorio de computación.	X					Rectora Dirección administrativa

	Teclado español, Mouse, Monitor de 20" ADC, supresor de picos. Para renovar en los laboratorios de computación.						
	Mesa de acero inox de 1,90 mt de largo x 0,90 cm ancho x 0,85 cm de alto	1 mesa de acero inox, para la sala de cocina con medidas de inocuidad y bioseguridad, para la manipulación de alimentos, para la elaboración de diferentes platos.	X				Rectora Dirección administrativa
	Adquisición de 1 casilleros de metal para el resguardo de insumos y utensilios de cocina (set de cuchillos) y repostería, en la carrera de gastronomía.	1 casillero de metal de 2mt de alto x 0,50 cm de ancho x 0,40 cm de fondo, de 8 casilleros.	X				Rectora Dirección administrativa
	Adquisición de 1 casilleros de metal para el resguardo de insumos y utensilios de cocina (set de cuchillos) y repostería, en la carrera de gastronomía.	1 casillero de metal De 2mt de alto x 0,50 cm de ancho x 0,40 cm de fondo, de 12 casilleros.	X				Rectora Dirección administrativa
	Adquisición de campanas extractoras de aire y vapores para sala de cocina	4 campanas extractoras de acero inox con ductos de salida y ventilación	X				Rectora Dirección administrativa
	Adquisición 1 refrigerador Whilpool de 374 litros	1 refrigerador Whilpool de 374 litros para la sala de repostería	X				Rectora Dirección administrativa

Adquisición de 4 Computadoras portátiles DELL Inspiron Core i5-7200u 1,8 Ghz Memoria RAM DDR4 GB, Disco Duro de 1TB TV video Intel HD 620 DVD-RW pantalla 15,6" HD LED, cámara web frontal RJ45 10/100, 1 Pto HDMI, 3 USB 3,0/2,0 WLAN 802.11 teclado español expandido, Windows 10 maletín, mouse genius minitravel. Para la carrera de contaduría para uso en clases prácticas en aula.	4 Computadoras portátiles para el desarrollo de las clases teóricas de la carrera de gastronomía	X					Rectora Dirección administrativa
Adquisición de 2 Sifones ISI de 1 litro	2 Sifones ISI de 1 litro para las clases prácticas de bar y cocina molecular.	X					Rectora Dirección administrativa
Adquisición de 3 licuadoras industriales de 2,5 litros	3 licuadoras industriales de 2,5 litros, para las clases prácticas de bar y cocina.	X					Rectora Dirección administrativa
Adquisición de 8 planchas grill de 30 cm (cuadrados y redondos) de primera calidad	8 planchas grill de 30 cm (cuadrados y redondos) de primera calidad	X					Rectora Dirección administrativa
Adquisición de 4 laminadoras cortadora de pasta de primera calidad	4 laminadoras cortadora de pasta de primera calidad	X					Rectora Dirección administrativa
Adquisición de 4 batidoras de 3,2 litros (Kitchend Ald).	4 batidoras de 3,2 litros (Kitchend Ald),	X					Rectora

		para pastelería y repostería.					Dirección administrativa
	Adquisición impresora multifuncional Epson L3150 impresora, scanner, copiadora, WIFI, USB, Red imprime hasta 33ppm	1 impresora de calidad para el uso de los docentes de la carrera de gastronomía		X			Rectora Dirección administrativa
	Adecuación de una sala audiovisual.	1 sala audiovisual equipada con: - 1 televisor (UHD 50") - 1 eckran - 1 laptop tarjeta de video / sonido. - 1 data (3600 lumens xga). - 1 cámara FHD - 1 trípode - 1 quemador de CD - 1 micrófono - 1 router (rompe muros).		X			Rectora Dirección administrativa
Señalización de aulas/taller, según normas de seguridad y salud ocupacional.	Adquisición de letreros de señalética luminiscente de seguridad en base a normativa de gestión de riesgos, en pasillos, talleres, laboratorios.	30 señaléticas luminiscentes de seguridad instaladas para la seguridad de los docentes y estudiantes, en: - 3 laboratorios de computación - 22 aulas, - 1 sala de cocina,		X			Rectora Dirección administrativa

		<ul style="list-style-type: none"> - 1 sala de repostería - 3 laboratorios de computación - 1 sala de bar - 2 puertas de acceso. 					
Señalización de espacios y recomendaciones para prevención de la COVID-19.	Adquisición de letreros de señaléticas luminiscente de bioseguridad en pasillos, talleres, laboratorios, aulas, biblioteca, baños.	<p>40 señaléticas luminiscentes instaladas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 22 aulas, - 3 laboratorios de computación - 1 biblioteca - 1 sala de cocina - 1 sala de repostería, - 1 sala de bar - 3 oficinas - 8 baños - 3 pasillos de ingreso y salida 		X			Rectora Dirección administrativa

LÍNEA DE TRABAJO	ACCIONES	RESULTADOS	GESTIÓN 2020	ÁREA: ÁREA DE VINCULACIÓN LABORAL				RESPONSABLES	
				GESTIÓN 2021		GESTIÓN 2022			
				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.	Identificar Instituciones de servicios financieros y no financieros	1 base de datos de instituciones de servicios financieros y no financieros, para facilitar la		X	X	X	X	Rectora Dirección académica Jefes de Carreras	

		coordinación entre el ITNCO Diurno Institución financiera para emprendimientos.						
	Desarrollo de talleres de capacitación educación financiera.	750 Estudiantes de distintos cursos y carreras se capacitaron y tienen conocimiento en educación financiera.		X	X	X	X	Rectorado Dirección académica Jefes de carrera
	Talleres de asesoramientos en planes de negocio, financiamiento de presupuesto para emprendimiento	150 estudiantes de último año de contaduría y último semestre de gastronomía reciben capacitación en acceso a financiamiento para emprendimientos.		X	X	X	X	Rectorado Dirección académica Jefes de carrera
Promoción de prácticas laborales y empleo/autoempleo, en empresas e instituciones públicas y privadas	Implementación y funcionamiento del Servicio de Intermediación Laboral y Emprendimiento	El instituto cuenta con un Servicio de Intermediación Laboral y Emprendimiento.		X	X	X	X	Rectorado Dirección académica Dirección administrativa Jefes de carrera CEMSE-CEE
	Convenios interinstitucionales	5 convenios establecidos con las empresas e instituciones relacionadas con la carrera de contabilidad general y 5 convenios establecidos con las	X	X	X	X	X	Rectora Secretaria

		empresas e instituciones relacionadas con la carrera Gastronomía, para prácticas laborales.					
	Generar una base de datos de empresas e instituciones, para facilitar a los/as estudiantes el acceso a prácticas laborales e inserción laboral.	1 documento de base de datos de empresas e instituciones, relacionadas a las carreras que oferta el instituto.		X			Rectora Director académico
Desarrollo de cursos de capacitación a productores/as y trabajadores/as, de acuerdo a la demanda y necesidades del sector productivo y laboral.	Desarrollar un curso en organización de documentación y archivo.	30 personas de área administrativa, secretarias, asistentes, personal de apoyo de empresas e instituciones, capacitados en organización de documentación y archivo.		X			Dirección académica Jefe de carrera de contaduría General
	Desarrollar un curso emprendimientos productivos, para egresados de las carreras	30 personas de pequeñas empresas, egresados/as, capacitados en emprendimientos productivos.			X		Dirección académica Jefes de carrera de Gastronomía
	Desarrollar un curso en elaboración de presupuestos	50 personas contadores, cajeros, secretarias, gerentes de empresas e		X			Dirección académica Jefe de carrera de contaduría General

		instituciones organizaciones, son capacitados en elaboración de presupuestos en emprendimientos.					
	Desarrollar un curso en manejo de inventarios.	30 personas del área administrativa de almacenes de empresas e instituciones. Capacitados en manejo de inventarios.		X			Dirección académica Jefe de carrera de contaduría General
	Desarrollar un curso de panadería y repostería, para egresados y públicos en general	40 personas de pequeñas y medianas empresas de panadería, repostería, egresados/as de la carrera de gastronomía y público en general, capacitado en panadería y repostería.			X		Dirección académica Jefe de carrera de Gastronomía

Firma:

Rectora