

UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES “UNIANDES”



DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

FACULTAD DE ADMINISTRACION

CARRERA DE GASTRONOMIA

MODALIDAD DE ESTUDIO: PRESENCIAL

INFORME DE RECOPIACIÓN DE MEJORAS ACADÉMICAS
REALIZADAS EN 2023.

DOCENTE RESPONSABLE DE SEGUIMIENTO A GRADUADOS:

Ing. Adriano Tello V.

POA: 2023

FECHA DE PRESENTACION: Septiembre 2023

INFORME DE RECOPIACIÓN DE MEJORAS ACADÉMICAS REALIZADAS EN 2023

Introducción:

La Universidad Regional Autónoma de los Andes "UNIANDES es un Centro de Educación Superior que cuenta con más de 20 años de experiencia en la educación privada ecuatoriana con entidades educativas en distintos niveles, fundados por profesionales con una trayectoria de más de 40 años en el que hacer educativo, pedagógico y didáctico especialmente en el nivel universitario que ofrece una formación integral a sus estudiantes, sin distinción de sexo, raza, religión o tendencia política, por ende el ingreso de los educandos depende de sus capacidades intelectuales, la carrera de Gastronomía al integrar parte de UNIANDES, también cumple con estos criterios.

La carrera de Gastronomía cumple con varios procesos y dentro de estos, realiza el seguimiento a sus graduados mediante el sistema informático y encuentros que se realizan de manera anual que permite el fortalecimiento permanente de los nexos entre los graduados y la Universidad efectuando acercamientos, especialmente telefónicos que sirven para determinar la situación y el desempeño laboral, los requerimientos de mejoramiento académico y las necesidades de actualización y reforzamiento de nuevos conocimientos en la malla curricular.

Objetivo General:

Recopilar mejoras académicas que se llevarán a cabo en la Carrera de Gastronomía, posterior a la entrega de informes de seguimiento a graduados.

Específicos:

- Identificar las sugerencias emitidas por los graduados para realizar mejoras en la malla curricular.
- Socializar las mejoras académicas a nivel microcurricular que se llevarán a cabo en la carrera a partir del siguiente periodo académico.

Descripción:

Mediante el uso de la plataforma virtual con el que cuenta la universidad se ha realizado la actualización de datos de los graduados y una encuesta que nos muestra los siguientes resultados:

¿Cuáles son las competencias de su carrera en las que le gustaría recibir capacitación para contribuir con la calidad de su desempeño profesional?

COMPETENCIAS DE SU CARRERA		CANTIDAD	%
1	Inglés	1	2%
2	Cocina ecuatoriana	7	18%
3	Técnicas de vanguardia	8	20%
4	Cocina internacional	5	12%
5	Garnish	2	3%
6	Nutrición	3	7%
7	Panadería	4	10%
8	Pastelería	5	12%
9	Manejo de restaurantes	2	3%
10	Manejo de TICS	1	2%
11	Manejo de bares	3	7%
12	Deontología	1	2%
13	Historia de la cocina nacional e internacional	1	2%

Tabla 1. Competencias de su carrera en las que le gustaría recibir capacitación.

Fuente: VI encuentro de Graduados

Elaborado por: Ing. Adriano Tello V.

¿De las siguientes asignaturas cuáles cree que deberían realizar mejoras académicas?

ASIGNATURAS	N.	%
Panadería	16	21%
Deontología	4	6%
Coctelería	0	0%
Pastelería	13	17%
Enología	7	9%
Cocina nacional	13	17%
Cocina internacional	10	13%
Inglés	0	0%
Técnicas de servicio y manejo de resaurantes	0	0%
Francés	7	9%
Nutrición	6	8%
Total	76	100%

Tabla 2. Asignaturas cuáles cree que deberían realizar mejoras académicas

**Fuente: VI encuentro de Graduados
Elaborado por: Ing. Adriano Tello V.**

En base a la anterior respuesta, indique ¿Qué temas específicamente se debería trabajar a profundidad?

<i>Asignaturas.</i>	<i>Temas</i>
Panadería	Procesos de elaboración de pan con masa madre
Deontología	Elaboración de Códigos de trabajo
Coctelería	-
Pastelería	Creación de postres de autor
Enología	Elaboración de cata aa ciegas con vinos internacionales
Cocina nacional	Elaboración de platillos per set como se hacen en cada zona del Ecuador
Cocina Internacional	Técnicas utilizadas en cada país para la elaboración de sus platillos
Inglés	Producción de párrafos en otros idiomas
Técnicas de servicio y manejo de restaurante	-
Nutrición	Nutrición aplicada a la gastronomía

TABLA 3. Temas a reforzar.

**Fuente: VI encuentro de Graduados
Elaborado por: Ing. Adriano Tello V**

Mejoras académicas para la carrera de Gastronomía:




En la asignatura de Pastelería, se continuará trabajando los temas de creación de postres y elaboraciones de bocaditos vanguardistas.

En la asignatura de Cocina nacional, se profundizará el tema como realizar cada uno de los platillos de las zonas del Ecuador de la manera correcta como lo hacen en cada región.

Finalmente, en la asignatura de Nutrición se está tratando de que los estudiantes puedan entender la parte de la gastronomía desde un análisis de cada receta estándar.

Conclusiones:

- Las sugerencias emitidas por los graduados han sido socializadas con la comisión académica, con la que se llegó a las siguientes conclusiones:
- Las mejoras académicas se realizarán en las asignaturas de panadería, pastelería, cocina nacional, nutrición.
- Estas propuestas en cada una de las asignaturas regirán a partir del siguiente periodo académico. La socialización a los estudiantes de la carrera de los informes de seguimiento a graduados y las mejoras académicas propuestas se socializarán a los estudiantes, a través de la plataforma virtual zoom.

Actividad	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Nombres:	Lcdo. Adriano Tello V. MSc.	Ing. Paulina Salas, Mg	Ing. Ricardo Rivas, Mg
Firmas:	 Docente responsable de Seguimiento a Graduados	 Docente Responsable Vinculación con la Sociedad de la Carrera	 Director de Carrera