

# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**



## **FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

### **UNIDAD ACADÉMICA DE TITULACIÓN**

#### **MAESTRÍA EN DOCENCIA Y CURRÍCULO PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR**

##### **Resolución de Problema Profesional**

**Tema: “LA PLANIFICACIÓN PEDAGÓGICA Y LA ELABORACIÓN  
DE CARRERAS EN EL INSTITUTO TECNOLÓGICO  
SUPERIOR BENJAMÍN ARAUJO DEL CANTÓN PATATE”**

Resolución de un Problema Profesional, previo a la obtención del  
Grado Académico de Magister en Docencia y Currículo para la  
Educación Superior a través del Examen Complexivo

**Autor:** Ingeniero Marco Hernán Moscoso Miranda

**Ambato – Ecuador**

**2016**

A la Unida

d Académica de Titulación de la Facultad de Ciencia Humanas y de la Educación

El Tribunal receptor del Problema Profesional integrado por el Presidente y Miembros del Tribunal designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptar la Resolución del Problema Profesional con el tema: “LA PLANIFICACIÓN PEDAGÓGICA Y LA ELABORACIÓN DE CARRERAS EN EL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR BENJAMÍN ARAUJO DEL CANTÓN PATATE”, elaborado y presentado por el señor Ingeniero Marco Hernán Moscoso Miranda, para optar por el Grado Académico de Magister en Docencia y Currículo para la Educación Superior a través del Examen Complexivo; una vez escuchada la defensa oral el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.

-----  
Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto, Mg.  
Presidente y Miembro del Tribunal

-----  
Miembro del Tribunal  
c.c.....

-----  
Miembro del Tribunal  
c.c.....

## **AUTORÍA DE LA RESOLUCIÓN DEL PROBLEMA PROFESIONAL**

La responsabilidad de las opiniones, comentarios y críticas emitidas en la Resolución del Problema Profesional presentado con el tema: “LA PLANIFICACIÓN PEDAGÓGICA Y LA ELABORACIÓN DE CARRERAS EN EL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR BENJAMÍN ARAUJO DEL CANTÓN PATATE”, me corresponde exclusivamente a: Ingeniero Marco Hernán Moscoso Miranda.

-----  
Ingeniero Marco Hernán Moscoso Miranda

**AUTOR**

## **DERECHOS DE AUTOR**

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que la Resolución del Problema Profesional, sirva como un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos de mi trabajo, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de este, dentro de las regulaciones de la Universidad.

-----  
Ingeniero Marco Hernán Moscoso Miranda  
**c.c. 1802068575**

## **AGRADECIMIENTO**

Un agradecimiento especial a Dios por permitirme alcanzar esta meta.

A la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, por todos los conocimientos adquiridos.

Y especialmente a la Universidad Técnica de Ambato por darme la oportunidad para realizarme como profesional.

Ingeniero Marco Hernán Moscoso Miranda

## **DEDICATORIA**

Dedico a Dios por regalarme la vida.

A mi familia por el apoyo incondicional

Ingeniero Marco Hernán Moscoso Miranda

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
A la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencia Humanas y de la Educación.....	ii
AUTORÍA DE LA RESOLUCIÓN DEL PROBLEMA PROFESIONAL .....	iii
DERECHOS DE AUTOR .....	iv
AGRADECIMIENTO .....	v
DEDICATORIA .....	vi
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS.....	vii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xi
ÍNDICE DE TABLAS .....	xii
1.- TEMA .....	1
2.-CONTEXTUALIZACIÓN .....	1
3.- ANÁLISIS CRÍTICO .....	4
4.- OBJETIVOS .....	5
5.- MARCO TEÓRICO .....	5
5.1 Antecedentes Investigativos.....	5
5.2 Fundamentación Filosófica .....	6
5.3 Fundamentación Psicopedagógica .....	6

5.4 Fundamentación Axiológica .....	7
5.5 Fundamentación Legal .....	7
5.6 Fundamentación Teórica.....	8
5.6.1 Enfoque Teórico de Planificación Pedagógica. ....	8
6. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	14
6.1. ENFOQUE.....	14
6.2. MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN.....	14
6.2.1. Investigación de campo:.....	14
6.2.2. Investigación bibliográfica-documental.....	14
6.3. NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN. ....	14
6.3.1. Investigación Exploratoria: .....	14
6.3.2. Investigación Descriptiva:.....	15
6.4. POBLACIÓN Y MUESTRA.....	15
6.4.1. Población.....	15
6.4.2. Muestra.....	15
6.5. RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	17
6.6 Plan de procesamiento de la información. ....	18
7. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS .....	19
7.1 Encuesta realizada a estudiantes de Tercero de Bachillerato de cinco colegios pertenecientes a la Zona 3, Distrito 18D04, Patate - Pelileo.....	19
8 CONCLUSIONES .....	29



8.1 Conclusiones .....	29
9. PROPUESTA DE SOLUCIÓN .....	30
9.1 Datos Informativos.....	30
9.2 Antecedentes de la Propuesta.....	30
9.3 Justificación.....	31
9.4 Objetivos .....	32
9.4.1 Objetivo General .....	32
9.4.2 Objetivos Específicos.....	32
9.5 Presentación del diseño curricular .....	32
9.6 Diseño curricular.....	32
9.6.1 Marco referencial de la carrera .....	33
9.6.2 Investigación del mercado ocupacional .....	34
9.6.3 Ámbitos ocupacionales del profesional .....	34
9.6.4 Relación demanda-oferta del profesional en el contexto.....	35
9.7 Necesidad de elaborar la carrera. ....	35
9.8 Construcción del modelo pedagógico que orientará el currículo.....	35
9.8.1 Modelo técnico profesional.....	36
9.8.2 Perfiles por competencias .....	37
9.9 Caracterización de la población estudiantil.....	37
9.9.1 Estándares de competencias.....	38

9.9.2 Requisitos de ingreso a la carrera.....	38
9.9.3 Población Objetivo.....	38
9.9.4 Evaluación del Estudiante de Tecnología en Nutrición y Gastronomía .....	39
9.9.5 Organización y Estructuración del Currículo.....	40
9.10 Desarrollo del plan curricular de la carrera de Tecnología en Nutrición y Gastronomía Semestres de estudio. Número total de créditos (CENESCYT).....	41
9.11 Malla curricular de la carrera por áreas: Formación Humana, Formación Básica .....	46
9.12 Malla curricular de la carrera por áreas: Formación Profesional .....	47
9.13 Malla curricular de la carrera por áreas: Formación con Materia Optativas, y Materias de Libre Opción.....	49
9.14 Asignaturas de Libre Opción .....	50
9.15 Distribución de créditos .....	50
9.16 Porcentajes de ejes de formación .....	51
9.17 Asignaturas Optativas .....	51
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	52
BIBLIOGRAFÍA .....	52
LINKOGRAFÍA .....	53

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Frecuencia sobre si conoce lo que es planificación pedagógica. .	19
Ilustración 2. Frecuencia sobre, conoce usted que el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo tiene una planificación pedagógica.....	20
Ilustración 3. Frecuencia sobre si están de acuerdo en que una buena planificación favorece el desarrollo de capacidades y destrezas en los estudiantes .....	21
Ilustración 4. Frecuencia sobre si estima usted que los docentes planifican antes de iniciar el trabajo docente con sus estudiantes.....	22
Ilustración 5. Frecuencia sobre si considera usted que algunos maestros deben actualizarse en planificación pedagógica .....	23
Ilustración 6. Frecuencia sobre carrera que le gustaría que se elabore en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo.....	24
Ilustración 7. Frecuencia sobre si se oferta una nueva carrera estaría usted dispuesto a seguir en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo .....	25
Ilustración 8. Frecuencia sobre si las instalaciones con que cuenta la institución son apropiadas para implementación de nuevas carreras.....	26
Ilustración 9. Frecuencia sobre si los docentes del Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo que imparten conocimiento son especializados.....	27
Ilustración10. Frecuencia sobre si las empresas del sector dan apertura para las pasantías de los estudiantes.....	28

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Población para investigación .....	15
Tabla 2. Descripción de la muestra .....	16
Tabla 3. Frecuencia sobre si conoce lo que es planificación pedagógica. ....	19
Tabla 4. Frecuencia sobre si conoce usted si el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo tiene una planificación pedagógica .....	20
Tabla 5. Frecuencia sobre si están de acuerdo en que una buena planificación favorece el desarrollo de capacidades y destrezas en los estudiantes. ....	21
Tabla 6. Frecuencia sobre si estima usted que los docentes planifican antes de iniciar el trabajo docente con sus estudiantes. ....	22
Tabla 7. Frecuencia sobre si considera usted que algunos maestros deben actualizarse en planificación pedagógica. ....	23
Tabla 8. Frecuencia sobre carrera que le gustaría que se elabore en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo. ....	24
Tabla 9. Frecuencia sobre si se oferta una nueva carrera estaría usted dispuesto a seguir en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo.....	25
Tabla 10. Frecuencia sobre si las instalaciones con que cuenta la institución son apropiadas para implementación de nuevas carreras. ....	26
Tabla 11. Frecuencia sobre si los Docentes del Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo que imparten conocimiento son especializados.....	27
Tabla 12. Frecuencia sobre si las empresas del sector dan apertura para las pasantías de los estudiantes.....	28

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Técnicas e instrumentos de información .....	16
Cuadro 2. Recolección de información .....	17
Cuadro 3. Opciones de graduación .....	39
Cuadro 4. Plan curricular de la carrera.....	41
Cuadro 5. Malla curricular de la carrera por áreas: Formación humana, formación básica.....	45
Cuadro 6. Malla curricular de la carrera por áreas: Formación profesional .....	46
Cuadro 7. Malla curricular de la carrera por áreas: Formación con materias optativas, y materias de libre opción.....	47
Cuadro 8. Asignaturas libre opción.....	48
Cuadro 9. Distribución de créditos.....	48
Cuadro 10. Porcentajes de ejes de formación .....	49
Cuadro 11. Asignaturas optativas .....	49

## **1.- TEMA**

**“LA PLANIFICACIÓN PEDAGÓGICA Y LA ELABORACIÓN DE CARRERAS EN EL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR BENJAMÍN ARAUJO DEL CANTÓN PATATE”.**

## **2.-CONTEXTUALIZACIÓN**

Según Moreira (2013), manifiesta que:

La planificación en el ámbito educativo en el Ecuador, ha tenido varias fases en su proceso de consolidación. Es a raíz del 2007 que el escenario educativo toma un rumbo diferente, empieza a existir un gran aporte económico gracias a las bonanzas dadas por el aumento del precio del barril petrolero en el 2008 y se empieza a generar una estructura estatal sólida para cumplir los objetivos del Plan Decenal, pero también de incorporar políticas nuevas como la creación de un nuevo currículo nacional, gracias a la Constitución del 2008 (Vigente), se concibe a la educación como un deber del Estado y será gratuita hasta el tercer nivel de educación superior, revolucionando de forma radical los conceptos educativos mantenidos en materia estatal hasta la época.

En la actualidad se ha invertido mucho en educación, no solo cuantitativa sino también cualitativamente, la creación de una nueva Constitución que da al Estado la responsabilidad de garantizarla y hacerla gratuita hasta el nivel superior creó un impacto positivo y de inclusión a nivel nacional, la revalorización del personal docente mediante la necesidad de mejorar su instrucción formal, la planificación de un currículo establecido para todo el país con veeduría permanente de la autoridad central, la aprobación de la

LOEI y LOES, permiten regularizar ciertos aspectos legales sueltos de otras épocas, sin embargo, aún existe mucho por fortalecer, por debatir y sobre todo por construir para que el sistema educativo nacional de respuestas a una sociedad dinámica y genere los cambios que el país y la realidad mundial necesitan.

En la provincia del Tungurahua, cantón Patate, el adelanto científico y tecnológico de los Institutos Superiores exige a las instituciones educativas se enmarquen dentro de necesidades locales, regionales para solucionar sus problemas a nivel productivo, incorporación de tecnologías innovadoras que permita alcanzar mejores niveles de vida de los habitantes. Radica entonces la planificación de carreras y de planes curriculares que guarden relación con los requerimientos del entorno.

Para fortalecer la Seguridad Alimentaria radica a nivel de la región la incorporación de carreras que son claves para el desarrollo integral de las comunidades, y deben constituir un aporte directo de la academia para el sector productivo.

**RPC-SE-13-No.051-2013.** El Consejo de Educación Superior considerando:

Que, el artículo 84 de la Ley Orgánica de Educación Superior (LOES), establece: Los requisitos de carácter académico y disciplinario necesarios para la aprobación de cursos y carreras, constarán en el Reglamento de Régimen Académico, en los respectivos estatutos, reglamentos y demás normas que rigen al Sistema de Educación Superior ( ... )";

Los Institutos Superiores cuyo compromiso es generar conocimiento a través de la investigación, y formar profesionales con currículos que permitan la inserción laboral para solucionar problemas del entorno, y que se constituyan en transformadores críticos de la realidad, que formulen cambios en el contexto, propongan innovaciones en los sistemas de producción y servicios, que impulsen

la generación de nuevos recursos en el ambiente mundializado-globalizado, competitivo- productivo.

Los Institutos Superiores entonces se encuentran en un nivel competitivo que exige una mejor calidad académica.

El Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo se encuentra ubicado en el cantón Patate, en el área urbana de la parroquia La Matriz, educa a 635 estudiantes, pertenecientes a hogares de recursos económicos de un nivel medio, que se dedican a la producción agrícola, turística. El Instituto tiene como fortaleza la infraestructura con sus dos plantas de producción a nivel de frutas y hortalizas y cárnicos para la enseñanza y aprendizaje en la elaboración de conservas y embutidos.

De acuerdo a la investigación exploratoria existe debilidad en las autoridades para identificar y solucionar los problemas y las necesidades de la Institución para el desarrollo académico y administrativo.

Además que no existe un estudio integrado de la inserción de los egresados en el campo laboral, los docentes no dedican equitativamente su tiempo a actividades de investigación para el desarrollo de nuevas propuestas de carreras, a más de existir un porcentaje de profesores a contrato.

Uno de los problemas que dificulta ampliar las carreras en el Instituto es el bajo equipamiento informático con tecnología de punta.

El problema es entonces la falta de carreras que oferte el Instituto para los bachilleres de este sector que brinde nuevas oportunidades de formación académica y profesional.

En el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo no existe una planificación pedagógica, se considera la misma sin un enfoque estratégico, sin darle la



importancia y el seguimiento necesarios para su aplicación práctica, ya sea por desconocimiento o desinterés de las autoridades para aplicarlo, no existe una planificación que clarifique los fines, objetivos y metas pedagógicas es decir lo que se debe hacer, hacia dónde se quiere llegar, con qué se va hacer y cómo se va a hacer, debe ser considerada como prioridad en la institución, ya que en esencia, se formula un plan o un patrón integrado predeterminado de las futuras actividades con el propósito de ver hacia delante, de tener un norte bien claro y definido donde todos los actores de la educación den su aporte y fortalezcan en la solución de los problemas existentes.

### **3.- ANÁLISIS CRÍTICO**

En el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo, existe un desconocimiento de planificación pedagógica por parte de las autoridades, lo que ocasiona que los procesos Administrativos – Académicos, se encuentren estancados, esto es debido a que las autoridades no convocan a docentes a reuniones para realizar una planificación pedagógica conjunta y se puedan tomar decisiones acertadas.

Un problema que debe ser tomado en cuenta es la escasa aplicación de la planificación pedagógica por falta de capacitación a los docentes que laboran en la institución, como consecuencia de ello, la formación académica de los estudiantes no es la más adecuada no se actualiza el diseño curricular ni el perfil profesional durante años y no existe el adelanto pedagógico en la Institución.

Las instalaciones, plantas de procesamiento e infraestructura con que cuenta la institución están subutilizadas, con lo cual no se optimizan los recursos e impide la formación académica y práctica de los estudiantes, el número de estudiantes con que cuenta el Instituto es muy limitado.

La escasa demanda de las carreras existentes en el I.T.S.B.A. del cantón Patate, ocasiona el desinterés de los estudiantes por las carreras que la institución oferta,

por lo tanto existe poco número de egresados lo cual no justifica la presencia de la Institución en el cantón.

## **4.- OBJETIVOS**

### **4.1 General**

Analizar la planificación pedagógica para la elaboración de carreras en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo del cantón Patate.

### **4.2 Específicos**

- Comprobar si existe planificación pedagógica en la institución en estudio.
- Determinar la factibilidad para la elaboración de carreras en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo del cantón Patate.
- Elaborar una propuesta de creación de carrera en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo del cantón Patate.
- Identificar las necesidades del contexto en la elaboración de carreras.

## **5.- MARCO TEÓRICO**

### **5.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS**

En la Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación se encuentra la tesis de Poveda, G. (2009):”Diseño Curricular de la Carrera de Ingeniería Bioquímica para responder a la demanda social en la Facultad de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Técnica de Ambato”.

Concluye:

La demanda social para la Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos cubrirá las expectativas de creación de la carrera de Ingeniería Bioquímica.

La oferta académica que realiza la Facultad de Ingeniería en Alimentos a los principales colegios de la ciudad de Ambato es ilimitada, porque cubre las expectativas de la población estudiantil a través de una nueva carrera a nivel Universitario. (pp.19-21)

## **5.2 FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA**

Para la elaboración de la actual investigación se seleccionó el paradigma crítico propositivo, utilizando el método electivo, debido a que abarca tanto el aspecto inductivo como el deductivo de la presente investigación. Este método permitió realizar un análisis crítico del problema que es la Inadecuada Planificación Pedagógica en la Elaboración de carreras en el I.T.S.B.A. del cantón Patate, para posteriormente a este análisis realizar una propuesta adecuada que permita dar una solución al problema mencionado y contribuir al exitoso desarrollo del Instituto.

## **5.3 FUNDAMENTACIÓN PSICOPEDAGÓGICA**

Si uno de los objetivos de la educación y en particular en el área del conocimiento es el de preparar a las futuras generaciones para superar los obstáculos, la elaboración de carreras en el I.T.S.B.A. es una alternativa factible ya que serán

aprovechadas las instalaciones, por estudiantes de los colegios del sector para seguir una nueva carrera a nivel de tecnología.

La oferta de nuevas carreras en el Instituto requiere se realice un análisis del entorno y las necesidades del sector para saber si la carrera que se va a crear va a tener aceptación por parte de la comunidad educativa.

#### **5.4 FUNDAMENTACIÓN AXIOLÓGICA**

La formación da énfasis en el rescate de valores, tales como los derechos humanos, como libertad responsable, solidaridad, verdad, tolerancia, respeto a la dignidad, justicia y vida. La autonomía intelectual, el compromiso con la transformación social en áreas de bienestar de todos y todas.

#### **5.5 FUNDAMENTACIÓN LEGAL**

Uno de los aspectos principales que la Universidad debe tener en cuenta al momento de ejecutar sus actividades es la Ley Orgánica de Educación Superior (LOES),RPC-SO- II -No.130-2015a continuación se presenta los principales artículos a considerar:

**EL CONSEJO DE EDUCACIÓN SUPERIOR**

Considerando:

Que, el artículo 353 de la Constitución de la República del Ecuador, establece: "El sistema de educación superior se regirá por: 1. Un organismo público de planificación, regulación y coordinación interna del sistema y de la relación entre sus distintos actores con la Función Ejecutiva (...)"

Que, el artículo 50 del Reglamento Interno del CES" expedido mediante Resolución **006-001-2011**, adoptada por el Pleno de este Organismo, el 28 de septiembre de 2011, y reformado mediante resoluciones **RPC-SO-015-No.088-2012** y **RPCSO-028-N o.284-2013**. De 23 de mayo de 2012 y 24 de julio de 2013, respectivamente, señala: "El Pleno tratará en dos debates y aprobará con mayoría absoluta los siguientes asuntos: "( ... ) las resoluciones que correspondan a las atribuciones establecidas en los literales b, c, d, e, r, g, h, i en lo que se refiere a la creación, suspensión o clausura de extensiones, unidades académicas o similares; " J, del artículo 169 de la LOES";

## **5.6 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

### **5.6.1 ENFOQUE TEÓRICO DE PLANIFICACIÓN PEDAGÓGICA.**

**Según Pérez (2012)**, en la tesis sobre la Oferta Académica y su incidencia en la capacitación de clientes en el Instituto Británico School señala que:

Planificación Educativa es un proceso donde se analizan, diseñan e implementan acciones y actividades para lograr un resultado pedagógico deseado. La planificación del docente se ubica en el nivel más minucioso y preciso de planificación educativa, el Diccionario Enciclopédico de Educación Especial (1997) señala "...que toda planificación debe formar parte del plan del sector educativo y éste, a su vez, del plan general de

desarrollo económico y social del país. Es decir la planeación de las instituciones educativas y del docente son la forma directa de lograr los fines generales de la nación en materia educativa. (p. 19)

En lo referente a la Planeación Educativa, si bien es cierto que es un proceso para analizar, diseñar e implementar acciones y actividades para un buen desarrollo pedagógico, toda planificación que se realice en el sector educativo debe estar enmarcada en el contexto nacional, regional y provincial, el hecho es tener un direccionamiento a las políticas nacionales y plan del buen vivir.

**Rojas y Medina (2012) afirman:**

La planeación es la etapa que forma parte del proceso administrativo mediante la cual se establecen directrices, se definen estrategias y se seleccionan alternativas y cursos de acción, en función de objetivos y metas generales económicas, sociales y políticas; tomando en consideración la disponibilidad de recursos reales y potenciales que permitan establecer un marco de referencia necesario para concretar programas y acciones específicas en tiempo y espacio, logrando una predicción lo más probable del futuro para generar planes que puedan garantizar el éxito. (p. 14)

En el nuevo milenio surgirán proyectos educativos, los cuales demandarán de una adecuada planeación, es imprescindible desterrar la improvisación y también evitar reproducir o duplicar proyectos de países desarrollados con realidades diferentes a nuestro país en materia política, economía y cultural.

**Según Amador (2015), afirma:**

Planear es tan importante como hacer, porque:

- Planificar ayuda a mejorar y guiar la puesta en marcha de cualquier actividad y muy especialmente cuando nos referimos a educación.
- La planificación ayuda a responder a una determinada concepción filosófica, política, social, cultural, y pedagógica.
- Prever un plan de acción es preparar su éxito. La educación es una empresa demasiado importante y costosa para dejarle a los azares de la improvisación.(p. 4)

Por lo tanto la planeación Educativa es importante porque representa de manera específica las actividades (estrategias y técnicas) que se llevarán a cabo en la institución para alcanzar, de una forma consciente y organizada, el o los objetivos pedagógicos que se han planificado.

## **Currículo**

Aunque cada Institución de Educación Superior elabora su currículo orientado al área de influencia donde se desarrollará, no es menos cierto que actualmente con la incorporación del nuevo reglamento del régimen académico para educación superior se trata de homologar los currículos por lo menos en el área de formación básica.

**Según Morales (2008)**, señala que Desde el siglo XVII se había venido entendiendo por “currículo” el plan de estudios y la programación de la instrucción, con el objeto de normativizar la enseñanza y evitar la improvisación del docente en el aula de clase.

Sin embargo con la aparición del “constructivismo” y de la “teoría curricular de procesos”, el “currículo” se centró en el proceso de pensamiento de los estudiantes, con un propósito más formativo que conductual, a saber, “la reconstrucción reflexiva de la ciencia y el arte”. De esta forma se llegó a la concepción hipotética (sometida a experimentación

y crítica), abierta (permeable al contexto sociocultural), flexible (adaptable a los cambios) y holística (abarcadora e integradora) del currículo que manejamos hoy.

Según esto, “currículo es el conjunto de criterios, planes de estudio, programas, metodologías y procesos que contribuyan a la formación integral y a la construcción de la identidad cultural, nacional, regional y local, incluyendo también los recursos humanos, académicos y físicos para poner en práctica las políticas y llevar a cabo el proyecto educativo institucional.(pp. 138-139)

Visto desde la perspectiva holística, el currículo es esencialmente el desarrollo armónico y sistémico de la totalidad de procesos de crecimiento del ser humano como persona y sociedad, acorde con las intencionalidades formativas de una comunidad educativa concreta.

### **Meso currículo**

El Meso currículo a nivel institucional se alimenta del currículo nacional y de la realidad Institucional, denominada contexto, cuyo diagnóstico son posibles a través del FODA.

Comprende objetivos de carrera, objetivos de semestre, destrezas y capacidades acordes al perfil profesional, contenidos, recomendaciones metodológicas por áreas de estudio, sistemas de evaluación.

El Meso currículo constituye el nexo entre el macro currículo y micro currículo, es decir están interrelacionados, son un sistema, el meso currículo tiene los



programas de área y asignaturas, el plan de estudios es el documento donde se relacionan las aéreas y asignaturas.

### **Elaboración de Carreras**

Los Institutos Superiores han ido implementando y desarrollando nuevas carreras que contemplan la necesidad de formación profesional con una proyección innovadora.

La especialidad en el área de alimentos con presentaciones gastronómicas es una nueva tendencia a nivel mundial. Estos profesionales en esta rama tienen formación en administración para que tengan la posibilidad de montar sus propios negocios de venta de comida.

Existen al menos dos institutos superiores que ofrecen estudios en gastronomía entre los que constan: Instituto Técnico Superior Manuel Lezaeta Acharán de la ciudad de Ambato y el Instituto Técnico Superior Oscar Efrén Reyes de la ciudad de Baños. La Escuela de Gastronomía de la Universidad Autónoma de los Andes que oferta el título de Ingeniero en Gestión de Alimentos y Bebidas.

### **Competencias**

#### **Según Morales (2008) afirma:**

Competencia cognitiva es un “saber hacer en contexto”, es decir, “aquellas acciones que expresan el desempeño del hombre en su interacción con contextos socioculturales y disciplinares específicos”. Se trata de un saber, porque implica apropiación de conocimientos; pero sobre todo, de un saber hacer, porque se requiere desarrollar habilidades intelectuales específicas (por ejemplo, interpretar, argumentar, proponer) para aplicar el conocimiento adquirido a situaciones determinadas de la ciencia y de la vida, es decir, en un contexto concreto. (p. 117)

Según esto la competencia no se desarrolla con el mero saber, sino con el “saber hacer” (Know how) o conocimiento procedimental, que consiste en el dominio de reglas inferidas y construidas a partir de esquemas de procesamiento que permiten actuar inteligentemente en campos o dominios distintos.

**Según Naranjo y Herrera (2006), afirman:**

Guía Metodológica para Diseñar el Currículo de una Carrera Universitaria

**ETAPA1.-MARCO REFERENCIAL DE LA CARRERA PROFESIONAL**

Subetapa1.1. - Investigación del contexto sociocultural y económico de la profesión

Subetapa 1.2.-Investigación del mercado ocupacional.

Subetapa1.3.- Fundamentación científica y técnica de la Carrera

**ETAPA2.-ELABORACION DE PERFILES POR COMPETENCIAS**

Subetapa 2.1.- Estructura del perfil del egresado

Subetapa 2.2.- Análisis de la correlación entre competencias del egresado y las del formador de profesionales.

Subetapa 2.3.- Perfil de ingreso a la carrera

**ETAPA3.- ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURACIÓN DEL CURRÍCULO**

Subetapa 3.1.- Matriz de correspondencias entre perfil de competencias y asignaturas

Subetapa 3.2.- Elaboración de la malla curricular

Subetapa 3.3.- Programación micro curricular

**ETAPA 4.- MARCO ADMINISTRATIVO LEGAL**

Subetapa 4.1.- Marco Administrativo

Subetapa 4.2.-Marco Legal. (pp. 63-66)

## **6. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

### **6.1. ENFOQUE**

Este estudio está enmarcado en el enfoque cuali-cuantitativo, debido a que la información que se recabe será sujeta a la interpretación y al análisis del proceso investigativo, enmarcado dentro del modelo crítico propositivo.

### **6.2. MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN.**

#### **6.2.1. INVESTIGACIÓN DE CAMPO:**

Mediante la investigación de campo se recolectaron las encuestas, que sirvieron para ser analizadas y procesadas para aportar en la investigación.

#### **6.2.2. INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA-DOCUMENTAL**

Mediante la investigación bibliográfica se pudo recolectar información que se relaciona con el tema investigado.

### **6.3. NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN.**

#### **6.3.1. INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA:**

El estudio exploratorio se emplea porque se examina minuciosamente el problema o fenómeno.

### 6.3.2. INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA:

La información se lo obtiene con técnicas estructuradas, en este caso con la encuesta de un cuestionario previamente establecido.

### 6.4. POBLACIÓN Y MUESTRA.

#### 6.4.1. POBLACIÓN

La Población o Universo con la cual se trabajó está integrada por estudiantes de Tercero de Bachillerato de los siguientes colegios pertenecientes al Distrito 18D04, Patate, Pelileo, de la provincia de Tungurahua: Unidad Educativa Benjamín Araujo, Mariano Benítez, Instituto Pelileo, Colegio Antonio José de Sucre, y el Liceo Militar Capitán Giovanni Calles.

**Tabla 1. Población para investigación**

POBLACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE) (%)
Estudiantes (Colegios)	635	100

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda (2016)

#### 6.4.2. MUESTRA

Se procederá a calcular el tamaño de la muestra utilizando la siguiente fórmula:

$$n = \frac{4Np(1-p)}{K^2 N - 1 + 4p(1-p)}$$

Dónde:

N= Población

K= Error de muestreo

n= Tamaño necesario de la muestra.

**Tabla 2. Descripción de la muestra**

<b>N=Población</b>	<b>635</b>
<b>K=Error de muestreo</b>	<b>0,05</b>
<b>n=Tamaño de la muestra</b>	<b>246</b>
<b>p=Porcentaje de la población que posee la característica de interés.</b>	<b>0,5</b>
<b>p(1-p)=Dispersión</b>	<b>0,5</b>

Fuente (Garcia Ferrer, 2005 pág. 125)

**Cálculo del Tamaño de la Muestra**

$$N \leq 100\,000$$

$$n = \frac{4Np(1-p)}{K^2 N - 1 + 4p(1-p)}$$

$$n = \frac{4(635)(0.50)(1-0.50)}{0.05^2 635 - 1 + 4(0.50)(1-0.50)}$$

$$n = \frac{635}{2,585}$$

$$n = 246 \text{ unidades muestrales}$$

Se encuestará a 246 estudiantes es decir 49 estudiantes por colegio

**Cuadro 1. Técnicas e instrumentos de información**

<b>TÉCNICA DE INFORMACIÓN</b>	<b>INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN</b>	<b>TÉCNICA DE RECOLECCIÓN</b>
Información Primaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encuesta</li> </ul>

**Elaborado por:** Marco Moscoso Miranda

**Fuente:** Investigación de campo

**Información primaria**

**Encuesta:** Se basa en un instrumento que es el cuestionario, el mismo que permite obtener información a través de un sistema de preguntas escritas, que se entregan al informante a fin de que conteste igualmente por escrito.

## Información secundaria

**Análisis de documentos (Lectura científica):** Esta técnica, consiste en recolectar información existente sobre el problema objeto de estudio, que consta en libros, revistas, tesis de grado, internet, páginas web y documentos en general, etc.

### 6.5. RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.

**Cuadro 2. Recolección de información**

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
¿Para qué?	Para alcanzar los objetivos planteados en este trabajo investigativo.
¿De qué personas?	La recolección de información se aplicara a estudiantes de Tercero de Bachillerato de 5 colegios del Distrito 18D04 de la provincia de Tungurahua.
¿Sobre qué aspectos?	La planificación pedagógica y la elaboración de carreras.
¿Quién? ¿Quiénes?	La persona encargada de recolectar la información (Investigador)
¿A Quiénes?	A estudiantes de Tercero de Bachillerato, y se lo hace en forma aleatoria.
¿Cuándo?	La recolección de la información se dará en Noviembre 2015
¿Dónde?	El lugar donde se procesará la información es el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo.
¿Cuántas veces?	La recolección de información se realizará según el caso lo amerite.
¿Qué técnicas de recolección?	Se empleará para la recolección de información las encuestas.
¿Con qué?	Para ello se elaborará un cuestionario de preguntas.

**Elaborado por:** Marco Moscoso Miranda

## **6.6 PLAN DE PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.**

### **Revisión y Codificación de la información.**

La información obtenida será sometida a una minuciosa revisión en la que se verificará que todos los cuestionarios hayan sido llenados de manera correcta, y se procede a la tabulación.

### **Tabulación de la información.**

Las preguntas del cuestionario realizado tienen dos categorías a fin de que cada estudiante, encuestado pudiera elegir la respuesta más apropiada. La tabulación se realizará de manera sistematizada.

### **Análisis de datos.**

Para la presente investigación se utilizará el estadígrafo para investigaciones explicativas denominado Tau b Kendall de porcentajes el cual permitirá organizar y resumir los datos adecuadamente y de manera más rápida según la información recolectada.

### **Presentación de los datos.**

Los resultados obtenidos se presentarán en forma de gráficos circulares ya que de ésta forma nos permitirá analizar de mejor manera los datos obtenidos y evaluados.

### **Interpretación de los resultados.**

Mediante la interpretación de los resultados se logrará comprender la magnitud de los datos y el significado de los mismos, al igual que también nos permitirán estudiarlos cada uno y relacionarlos con el marco teórico del mismo modo que se tendrá una síntesis general de los resultados obtenidos y logrados.

## 7. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

### 7.1 ENCUESTA REALIZADA A ESTUDIANTES DE TERCERO DE BACHILLERATO DE CINCO COLEGIOS PERTENECIENTES A LA ZONA 3, DISTRITO 18D04, PATATE - PELILEO.

1. ¿Conoce usted lo que es planificación pedagógica?

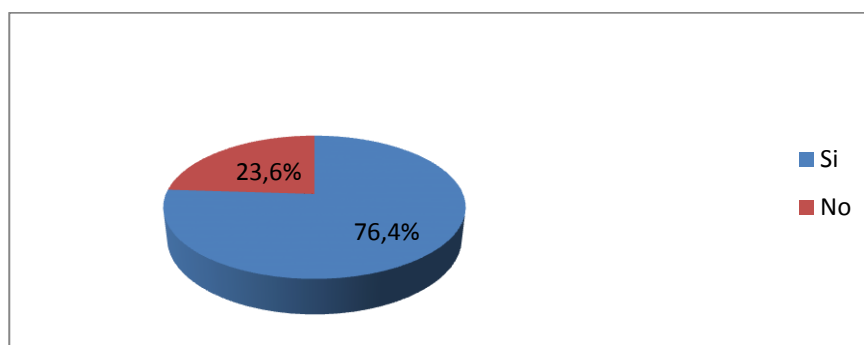
**Tabla 3. Frecuencia sobre si conoce lo que es planificación pedagógica.**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	188	76,4	76,4	76,4
No	58	23,6	23,6	100,0
Total	246	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

**Ilustración 1. Frecuencia sobre si conoce usted lo que es planificación pedagógica.**



Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

#### **Análisis:**

El 76,4% de los estudiantes encuestados manifiesta que si conoce lo que es planificación pedagógica; el 23,6% manifiesta que no.

#### **Interpretación:**

En relación a los datos obtenidos se puede deducir que el valor más elevado de estudiantes opina que si conoce lo que es planificación pedagógica, por lo que la planificación pedagógica justifica este resultado.



2. ¿Conoce usted si el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo tiene una planificación pedagógica?

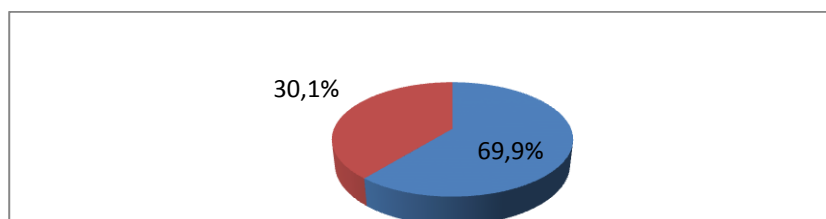
**Tabla 4. Frecuencia sobre si conoce usted si el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo tiene una planificación pedagógica**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válidos Si</b>	74	30,1	30,1	30,1
<b>No</b>	172	69,9	69,9	100,0
<b>Total</b>	246	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

**Ilustración 2. Frecuencia sobre, conoce usted que el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo tiene una planificación pedagógica**



Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

#### **Análisis:**

El 30,1% de los estudiantes encuestados manifiesta que el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo si tiene una planificación pedagógica, el 69,9% manifiesta que no.

#### **Interpretación:**

En relación a los datos obtenidos se puede deducir que el valor más elevado de estudiantes opina que no conoce si el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo tiene una planificación pedagógica por lo que la planificación pedagógica justifica este resultado.

3. ¿Están de acuerdo en que una buena planificación favorece el desarrollo de capacidades y destrezas en los estudiantes?

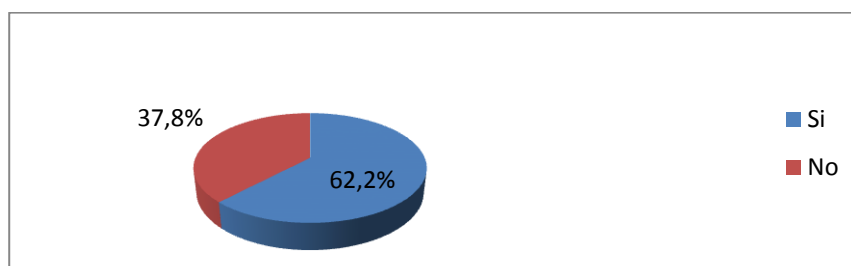
**Tabla 5. Frecuencia sobre si están de acuerdo en que una buena planificación favorece el desarrollo de capacidades y destrezas en los estudiantes.**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje Acumulado
<b>Válidos Si</b>	153	62,2	62,2	62,2
<b>No</b>	93	37,8	37,8	100,0
<b>Total</b>	246	100,00	100,00	

**Fuente:** Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

**Elaborado por:** Marco Moscoso Miranda

**Ilustración 3. Frecuencia sobre si están de acuerdo en que una buena planificación favorece el desarrollo de capacidades y destrezas en los estudiantes**



**Fuente:** Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

**Elaborado por:** Marco Moscoso Miranda

**Análisis:**

El 62,2% de los estudiantes encuestados manifiesta que si están de acuerdo en que una buena planificación favorece el desarrollo de capacidades y destrezas en los estudiantes; el 37,8% manifiesta que no.

**Interpretación:**

En relación a los datos obtenidos se puede deducir que el valor más elevado de estudiantes opina que si están de acuerdo en que una buena planificación favorece el desarrollo de capacidades y destrezas en los estudiantes por lo que la planificación pedagógica justifica este resultado.

4. ¿Estima usted que los docentes planifican antes de iniciar el trabajo docente con sus estudiantes?

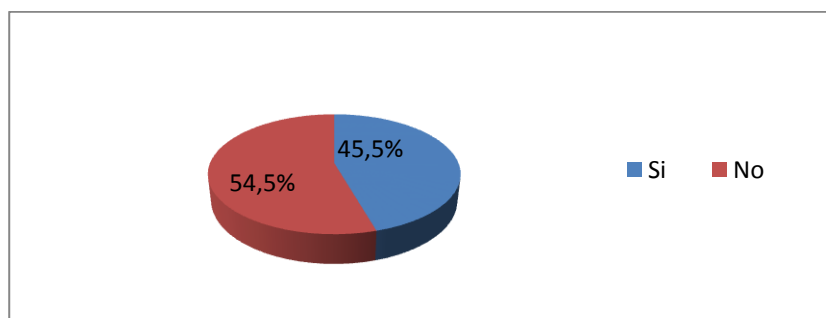
**Tabla 6. Frecuencia sobre si estima usted que los docentes planifican antes de iniciar el trabajo docente con sus estudiantes.**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válidos Si</b>	112	45,5	45,5	45,5
<b>No</b>	134	54,5	54,5	100,0
<b>Total</b>	246	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

**Ilustración 4. Frecuencia sobre si estima usted que los docentes planifican antes de iniciar el trabajo docente con sus estudiantes**



Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

**Análisis:**

El 45,5% de los estudiantes encuestados manifiesta que los docentes si planifican antes de iniciar el trabajo docente con sus estudiantes; el 54,5% manifiesta que no.

**Interpretación:**

En relación a los datos obtenidos se puede deducir que el valor más elevado de estudiantes opina que los docentes no planifican antes de iniciar el trabajo docente con sus estudiantes, por lo que la planificación pedagógica justifica este resultado.

5. ¿Considera usted que algunos maestros deben actualizarse en planificación pedagógica?

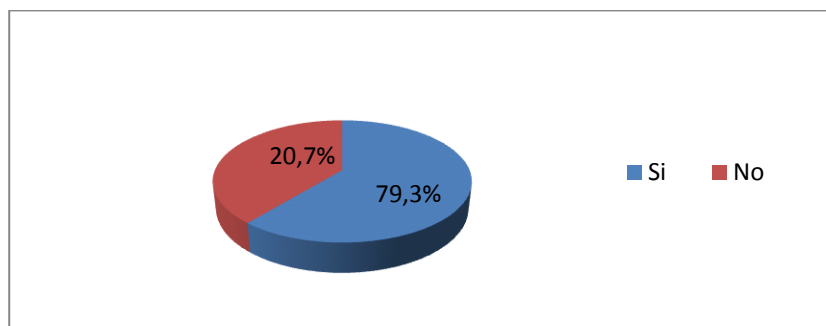
**Tabla 7. Frecuencia sobre si considera usted que algunos maestros deben actualizarse en planificación pedagógica.**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válidos Si</b>	195	79,3	79,3	79,3
<b>No</b>	51	20,7	20,7	100,0
<b>Total</b>	246	100,00	100,00	

**Fuente:** Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

**Elaborado por:** Marco Moscoso Miranda

**Ilustración 5. Frecuencia sobre si considera usted que algunos maestros deben actualizarse en planificación pedagógica**



**Fuente:** Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

**Elaborado por:** Marco Moscoso Miranda

**Análisis:**

El 79,3% de los estudiantes encuestados manifiesta que si algunos maestros deben actualizarse en planificación pedagógica; el 20,7% manifiesta que no.

**Interpretación:**

En relación a los datos obtenidos se puede deducir que el valor más elevado de estudiantes opina que si algunos maestros deben actualizarse en planificación pedagógica por lo que la planificación pedagógica justifica este resultado.

6. ¿De la lista propuesta señale con una X la carrera que le gustaría que se elabore en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo?

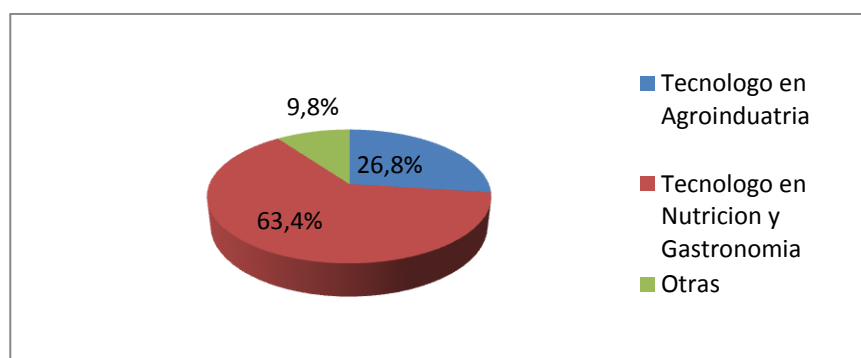
**Tabla 8. Frecuencia sobre carrera que le gustaría que se elabore en el I.T.S.B.A.**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válidos Otras</b>	24	9,8	9,8	9,8
<b>Tic. en Agro.</b>	66	26,8	26,8	36,6
<b>Tec. en Nut.</b>	156	63,4	63,4	100,0
<b>Total</b>	246	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

**Ilustración 6. Frecuencia sobre carrera que le gustaría que se elabore en el I.T.S.B.A.**



Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

**Análisis:**

El 26,8% de los estudiantes encuestados manifiesta que le gustaría que se elabore la carrera de Tecnólogo en Agroindustria; el 63,4% manifiesta que se elabore la carrera de Tecnólogo en Nutrición y Gastronomía y el 9,8% indica que otras carreras.

**Interpretación:**

En relación a los datos obtenidos se puede deducir que el valor más elevado de estudiantes opina que se elabore la carrera de Tecnólogo en Nutrición y Gastronomía por lo que la elaboración de la carrera justifica este resultado.

7. ¿Si se oferta una nueva carrera estaría usted dispuesto a seguir en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo?

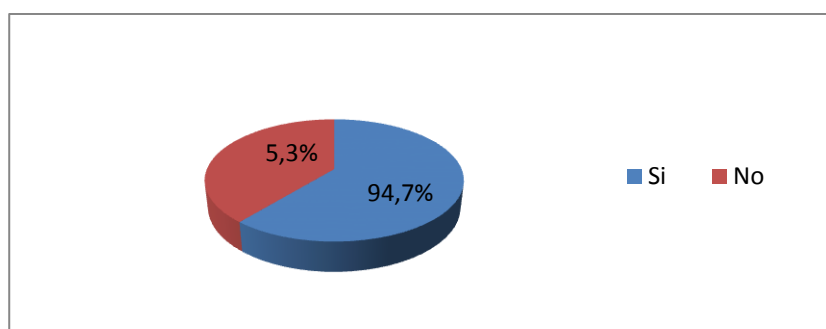
**Tabla 9. Frecuencia sobre si se oferta una nueva carrera estaría usted dispuesto a seguir en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo.**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje Acumulado
<b>Válidos Si</b>	233	94,7	94,7	94,7
<b>No</b>	13	5,3	5,3	100,0
<b>Total</b>	246	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

**Ilustración 7. Frecuencia sobre si se oferta una nueva carrera estaría usted dispuesto a seguir en el I.T.S.B.A.**



Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

**Análisis:**

El 94,7% de los estudiantes encuestados manifiesta que si están dispuestos a seguir.

Al ofertarse una nueva carrera en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo; el 5,3% manifiesta que no.

**Interpretación:**

En relación a los datos obtenidos se puede deducir que el valor más elevado de estudiantes opina que si se oferta una nueva carrera si estarían dispuestos a seguir, por lo que la planificación pedagógica justifica este resultado.

8. ¿Considera usted si las instalaciones con que cuenta el instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo son apropiadas para implementación de nuevas carreras?

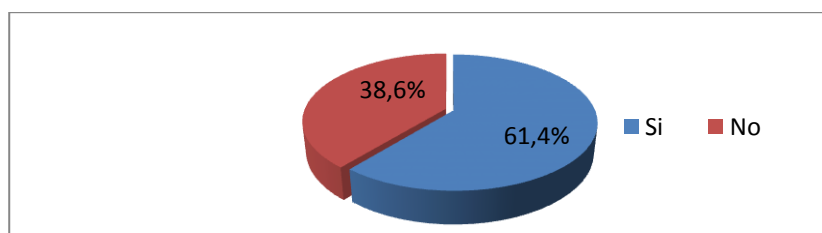
**Tabla 10. Frecuencia sobre si las instalaciones con que cuenta la institución son apropiadas para implementación de nuevas carreras.**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válidos Si</b>	151	61,4	61,4	61,4
<b>No</b>	95	38,6	38,6	100,0
<b>Total</b>	246	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

**Ilustración 8. Frecuencia sobre si las instalaciones con que cuenta la institución son apropiadas para implementación de nuevas carreras.**



Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

**Análisis:**

El 61,4% de los estudiantes encuestados manifiesta que sí; las instalaciones con que cuenta la institución son apropiadas para la implementación de nuevas carreras; el 38,6% manifiesta que no.

**Interpretación:**

En relación a los datos obtenidos se puede deducir que el valor más elevado de estudiantes opina que sí, las instalaciones con que cuenta la institución son apropiadas para la implementación de nuevas carreras por lo que la elaboración de carreras justifica este resultado.

9. ¿Los Docentes del Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo que imparten conocimiento son especializados?

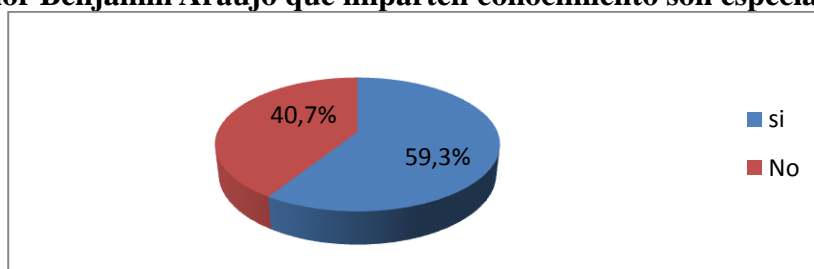
**Tabla 11. Frecuencia sobre si los Docentes del Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo que imparten conocimiento son especializados.**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válidos Si</b>	146	59,3	59,3	59,3
<b>No</b>	100	40,7	40,7	100,0
<b>Total</b>	246	100,00	100,00	

Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

**Ilustración 9. Frecuencia sobre si los Docentes del Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo que imparten conocimiento son especializados.**



Fuente: Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

**Análisis:**

El 59,3% de los estudiantes encuestados manifiesta que sí, los Docentes del Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo que imparten conocimiento son especializados; el 40,7% manifiesta que no.

**Interpretación:**

En relación a los datos obtenidos se puede deducir que el valor más elevado de estudiantes opina que los Docentes del Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo que imparten conocimiento si son especializados por lo que la elaboración de carreras justifica este resultado.



10. ¿Las empresas del sector dan apertura para que los estudiantes del Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo realicen sus pasantías?

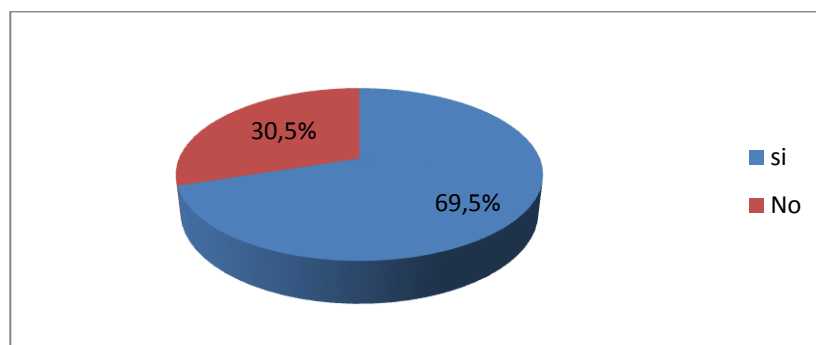
**Tabla 12. Frecuencia sobre si las empresas del sector dan apertura para las pasantías de los estudiantes**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje Acumulado
<b>Válidos Si</b>	171	69,5	69,5	69,5
<b>No</b>	75	30,5	30,5	100,0
<b>Total</b>	246	100,00	100,00	

**Fuente:** Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

**Elaborado por:** Marco Moscoso Miranda

**Ilustración10. Frecuencia sobre si las empresas del sector dan apertura para las pasantías de los estudiantes.**



**Fuente:** Encuesta a estudiantes de Tercero de Bachillerato

**Elaborado por:** Marco Moscoso Miranda

**Análisis:**

El 69,5% de los estudiantes encuestados manifiesta que sí, las empresas del sector dan apertura para las pasantías de los estudiantes; el 30,5% manifiesta que no.

**Interpretación:**

En relación a los datos obtenidos se puede deducir que el valor más elevado de estudiantes opina que las empresas del sector si dan apertura para que los estudiantes realicen sus pasantías.

## **8 CONCLUSIONES**

### **8.1 CONCLUSIONES**

- Al analizar la planificación pedagógica en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo del cantón Patate se puede manifestar que no existe planificación pedagógica en la institución en estudio.
- La elaboración de carreras en el Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo del cantón Patate es una necesidad inmediata y necesaria ya que los estudiantes de bachillerato de los colegios encuestados si estarían dispuestos a seguir en este instituto, existe factibilidad para la elaboración de carreras.
- La infraestructura con que cuenta el I.T.S.B.A. si es apropiada para la elaboración de una carrera a nivel de Tecnología, se presenta la propuesta de elaboración de carrera para la institución en Tecnológico en Nutrición y Gastronomía.
- Con la aplicación de las encuestas dirigida a estudiantes se identifica las necesidades del contexto para la elaboración de carreras.

## **9. PROPUESTA DE SOLUCIÓN**

### **9.1 DATOS INFORMATIVOS**

#### **CARRERA DE NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA INFORMACIÓN GENERAL**

Unidad Académica Responsable	Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo
Responsable	Ing. Marco Moscoso Miranda
Modalidad de estudios	Presencial
Beneficiarios (cupos disponibles)	35 alumnos (Por semestre)
Número de promociones	Ilimitado
Duración	6 semestres
Horario	Jornada Vespertina y Fin de semana
Información	Instituto Tecnológico Superior Benjamín Araujo.
Beneficiarios:	Estudiantes de Tercero de Bachillerato de 5 colegios pertenecientes al Distrito 18D04 Patate-Pelileo Docentes que laboren en el I.T.S.B.A
Localización Geográfica:	Patate – Ecuador
Tiempo estimado para la ejecución:	Un año
Fecha de inicio:	Diciembre 2016
Fecha estimada de finalización del proyecto:	Diciembre 2017

### **9.2 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA**

La nutrición y gastronomía de un país es un rasgo de identidad que sobrevive y es herencia profunda de nuestros antepasados.

El alumno conocerá distintas gastronomías y obtendrá los conocimientos del manejo higiénico y saludable de los alimentos y las bebidas; también aprenderá a

clasificar las categorías de los establecimientos de alimentos y bebidas, y sabrá el manejo de un restaurante o establecimiento de categoría en su área.

El tema propuesto contempla la planificación pedagógica y la elaboración de carreras en el I.T.S.B.A. la misma que al crearse a nivel de tecnología permitirá el desarrollo de la zona y acogerá a muchos estudiantes del sector que requieren graduarse como Tecnólogos en Nutrición y Gastronomía.

### **9.3 JUSTIFICACIÓN**

Los Institutos Superiores en su conjunto requieren contar con nuevas carreras que estén acordes a las necesidades del país, que permitan ofrecer alternativas de trabajo y estabilidad laboral, esto sólo puede lograrse a través de una investigación adecuada, pertinente y constante de todo el contexto en el cual se desenvuelven.

La carrera de Tecnología en Nutrición y Gastronomía durará 6 semestres (tres años), se organiza en materias semestrales, que otorga el título de Tecnólogo en Nutrición y Gastronomía. Se estructura alrededor de tres ejes de trabajo: Formación humana, formación básica y formación profesional. El plan de estudios permite que, mientras avanza en su carrera, cada estudiante pueda elegir determinadas materias y así personalizar y profundizar su formación en el campo de su interés. En los últimos semestres, correspondiente al Ciclo de Desarrollo Profesional, se integran y profundizan los conocimientos adquiridos, en la resolución de proyectos gastronómicos de gran envergadura que ubican al estudiante en el centro del campo profesional.

Demás, en la encuesta realizada a los estudiantes de Tercero de bachillerato, se pudo evidenciar claramente que les gustaría seguir la carrera de Tecnología en Nutrición y Gastronomía lo que permitirá que el I.T.S.B.A siga funcionando en el sector graduando Tecnólogos con este perfil profesional.

## **9.4 OBJETIVOS**

### **9.4.1 OBJETIVO GENERAL**

Elaborar la carrera de Nutrición y Gastronomía en el I.T.S.B.A. del cantón Patate provincia del Tungurahua.

### **9.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Formar Tecnólogos especializados en el tratamiento, procesamiento y elaboración de preparaciones alimentarias aplicando buenas prácticas de manufactura con suficientes conocimientos científicos, técnicos y humanísticos, capaces de impulsar el desarrollo y elevar la calidad de servicios de alimentos y bebidas, con fines comerciales o de servicio.
- Realizar la malla curricular de la carrera de Tecnología en Nutrición y Gastronomía.

## **9.5 PRESENTACIÓN DEL DISEÑO CURRICULAR**

- El I.T.S.B.A. contempla entre sus postulados la capacitación para la formación de profesionales que vayan a crear desarrollo del país trabajando en la generación de individuos con perfil integral y que se constituyan en transformadores críticos de la realidad.
- Es así que una carrera como Tecnología en Nutrición y Gastronomía constituye un aporte directo del I.T.S.B.A para el desarrollo Turístico, Hotelero y Servicio gastronómico del centro del país, así como una contribución a su desarrollo integral.
- El programa tendrá una modalidad presencial y se oferta a bachilleres que tengan interés en la mencionada carrera

## **9.6 DISEÑO CURRICULAR**

## **9.6.1 MARCO REFERENCIAL DE LA CARRERA**

### **Investigación del contexto sociocultural y económico de la profesión**

El factor más importante para que un país pueda desarrollarse es el tener profesionales de alta calidad, así como investigadores que permanentemente realicen sus tareas en forma responsable.

Por lo expuesto anteriormente el Instituto Tecnológico Benjamín Araujo, se ha propuesto formar profesionales especializados Tecnólogos en Nutrición y Gastronomía con conocimientos, competencias y aptitudes y valores que le permitan su participación activa, solidaria y reflexiva crítica y democrática en la solución de problemas concretos relacionados con su objeto de estudio con conocimientos técnico- científico capaces de planificar, organizar y ejecutar la preparación de alimentos y comida nacional, internacional, gourmet y contribuir a elevar el nivel de eficiencia en servicios de alimentación colectiva pública y privada.

### **Identificación de las potencialidades del contexto**

La riqueza gastronómica que tiene el país en cada una de las regiones del territorio nacional, ha permitido que el arte culinario se desarrolle.

Recursos Naturales variados ricos en sabores exóticos han originado el desarrollo de la gastronomía ecuatoriana.

La alternativa de vincular a la Gastronomía ecuatoriana el arte y sabor de otros países ha motivado el crear alternativas de sitios y personal que prepare este tipo de comida internacional para satisfacer la demanda del mercado local y dar a conocer en otras latitudes el arte de la Gastronomía ecuatoriana.

### **Detección de necesidades sociales, culturales, económicas a ser atendidas por el profesional.**

La presión de un mundo globalizado hace que las sociedades estén vinculadas con nuevas culturas y surjan en lo cultural y lo económico como en el caso de la ecuatoriana, donde se replanteen los viejos modos y métodos por estructuras y estrategias de cambio en pro de la eficiencia.

La Gastronomía ecuatoriana, como parte de una sociedad que interpreta y propone nuevos modos de pensar y hacer pueden aprovechar las experiencias de éxito para reformularse con una visión real y objetiva de progreso.

### **9.6.2 INVESTIGACIÓN DEL MERCADO OCUPACIONAL**

Para establecer la demanda se elaboró anteriormente una encuesta dirigida a estudiantes de Colegios del sector.

### **9.6.3 ÁMBITOS OCUPACIONALES DEL PROFESIONAL**

El Tecnólogo en Nutrición y Gastronomía puede intervenir y compartir en:

- Administrar recursos humanos, logísticos y de producción en el área gastronómica
- Generar empresas de gastronomía, restaurantes de comida especializada.
- Investigador de nuevas formulaciones y alternativas alimenticias

#### **Identificación de los usuarios de los servicios del profesional**

El Tecnólogo en Nutrición y Gastronomía puede crear su propia empresa o laborar en una empresa hotelera o que ofrezca servicios de catering como:

- Desarrollo de cocina experimental
- Coordinador

➤ Director

#### **9.6.4 RELACIÓN DEMANDA-OFFERTA DEL PROFESIONAL EN EL CONTEXTO.**

En el cantón Patate, el rápido crecimiento de restaurantes y empresas que ofertan servicios de catering, han fomentado la necesidad de elaborar la carrera de

Tecnología en Nutrición y Gastronomía, mediante un estudio que analice las nuevas necesidades en base a carreras ya ofertadas por otros Institutos del país.

El Instituto Manuel Lazaeta Acharàn de la ciudad de Ambato abrió la carrera de Tecnología en Nutrición y Gastronomía con excelentes resultados.

La carrera como Tecnología en Nutrición y Gastronomía no existe en el cantón Patate, sin embargo a nivel de mano de obra calificada tenemos en Ambato la Escuela de CHEFF Cuisine, que funciona desde años.

#### **9.7 NECESIDAD DE ELABORAR LA CARRERA.**

La propuesta de la carrera de Tecnología en Nutrición y Gastronomía se debe a la demanda existente y dado que los institutos superiores están en la obligación de ofertar nuevas alternativas de formación profesional a nivel de Tecnología ya que el sector productivo requiere de apoyos profesionales para su desempeño ocupacional en las distintas áreas del conocimiento.

La viabilidad de la propuesta está planteada para el I.T.S.B.A, con la respectiva incorporación de docentes especializados a contrato para complementar la formación académica de los docentes.

#### **9.8 CONSTRUCCIÓN DEL MODELO PEDAGÓGICO QUE ORIENTARÁ EL CURRÍCULO**



## **Caracterización**

El modelo pedagógico que sustenta el currículo de la carrera será el humanista, por cuanto permite la formación integral del ser humano fundamentado en valores, que utilice la ciencia y tecnología de alto nivel en beneficio colectivo.

El modelo holístico planteado es integracionista en tanto procura una formación completa del ser humano, considerado como una unidad biosicosocial, capaz de desempeñarse con autonomía.

El modelo asume los principios determinados por la UNESCO:

Aprender a conocer,

Aprender a actuar,

Aprender a vivir juntos

Aprender a ser, y,

Aprender a emprender".

### **9.8.1 Modelo técnico profesional**

#### **Definición de la Carrera.**

En nuestro país la explotación del turismo, como fuente de ingresos y un espacio que brinda trabajo ocasional y permanente a un buen número de trabajadores, se ha convertido en los últimos años en un gran motor del desarrollo económico del país.

El cantón Patate cuenta con hoteles y restaurantes de gran calidad, que brindan servicio de primer orden para turistas nacionales y extranjeros.

Las empresas cuentan actualmente con personal que desempeñan estas funciones siendo las limitaciones: la falta personal capacitado en el área gastronómica.

Además de conocimientos amplios de cocina nacional e internacional requieren que este profesional conozca y tenga práctica en etiqueta y protocolo, catering, garnish, organización de bodegas, almacenamiento y conservación de alimentos, dando respuesta a esta demanda el instituto propone la carrera de Tecnología en Nutrición y Gastronomía para formar profesionales con títulos de tecnólogos capaces de planificar, organizar y ejecutar proyectos gastronómicos, preparación de comida nacional, internacional y gourmet, con un adecuado balance nutricional, alta calidad higiénica y excelente gusto.

## **9.8.2 PERFILES POR COMPETENCIAS**

### **Perfil de Ingreso**

**Educación: Nivel Medio Título: Bachiller**

#### **Conocimientos Destrezas**

Lengua y Literatura

Lectura Comprensiva

Estudios Sociales

Razonamiento Lógico

Ciencias Naturales

Gusto por la lectura

Matemáticas

Inglés Básico

Computación Básica

#### **Rasgos personales Otras Competencias**

Apego a normas y reglamentos

Capacidad de resolución de problemas

Liderazgo

Capacidad de trabajo en equipo

Toma de decisiones

Capacidad de análisis

## **9.9 Caracterización de la población estudiantil**

Estará enfocado a bachilleres de Colegios del Distrito 18D04: Patate - Pelileo

### **9.9.1 ESTÁNDARES DE COMPETENCIAS**

Los Estándares Competencias en Nutrición y Gastronomía buscan que el estudiante desarrolle las habilidades científicas y las actitudes requeridas para analizar problemas; observar y obtener información; definir, utilizar y evaluar diferentes formas de preparación de los alimentos, compartir los resultados, proponer las soluciones más viables y factibles, para poder comprender, entender y conocer su entorno para aprender la posibilidad de transformar su propia realidad.

### **9.9.2 REQUISITOS DE INGRESO A LA CARRERA**

Para el ingreso en la carrera de Nutrición y Gastronomía, debe cumplir con los requisitos siguientes:

- Cédula de Identidad original y copia
- Certificado de votación
- Documento militar (varones)
- Título o Acta de grado original y copia refrendada
- 1 Foto tamaño carnet
- 1 Carpeta de Manila (color a seleccionar)
- Pago de la Matrícula de acuerdo a aranceles vigentes
- Formulario de admisión del I.T.S.B.A
- Copias de los títulos de bachiller certificada
- Certificado de salud.

### **9.9.3 POBLACIÓN OBJETIVO**

Jóvenes graduados en educación media que hubiesen presentado el Examen de Ingreso a la educación superior con un puntaje de 700 puntos. Adicionalmente, que muestre gran interés en cursar el Programa de Gastronomía.

#### **9.9.4 EVALUACIÓN DEL ESTUDIANTE DE TECNOLOGÍA EN NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA**

Las formas de evaluación al estudiante no son ajenas a las prácticas pedagógicas que se utilizan. De esta forma, se encaminan hacia el fortalecimiento de la *estructuración y fundamentación teórica* y de la potencialización del *trabajo independiente del estudiante*. Se pueden de esta forma distinguir varias formas de evaluación:

- Talleres, trabajos de investigación, pruebas escritas u orales

#### **Evaluación de las Competencias**

A lo largo de la carrera hay varios indicadores de las habilidades que van adquiriendo los estudiantes, En este sentido, el I.T.S.B.A. considera que la mejor forma de evaluar el desarrollo de cada competencia en el estudiante es a través de la opción de grado que escoja para graduarse.

La carrera de Tecnología en Nutrición y Gastronomía ofrecerá dos opciones de grado para el pregrado:

#### **Cuadro3. Opciones de Graduación**

<b>Graduación</b>	<b>Tipo de Graduación</b>	<b>Tiempo del trabajo de graduación</b>
Elaboración de monografía	Investigación dirigida	3 meses
Pasantías	Investigación dirigida	50 días

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

#### **Investigación dirigida**

Permite evaluar las competencias cognitivas, comunicativas, creativas y proyectivas de los estudiantes. La responsabilidad sobre un trabajo de monografía implica la tarea juiciosa de obtener las fuentes más confiables y recientes de información, la habilidad para plantear soluciones y resolver interrogantes propios de la investigación.

### **Pasantía**

Permite evaluar las competencias cognitivas al aplicar los conocimientos adquiridos durante la carrera en el campo real y evaluar las competencias comunicativas en el momento de la presentación del informe de la pasantía ante los jurados y el público invitado.

## **9.9.5 ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURACIÓN DEL CURRÍCULO**

### **Requerimientos Académicos**

### **Modalidad de Estudios: PRESENCIAL**

Con duración de 6 semestres y un trabajo de graduación en horario vespertino y nocturno

### **Organización y horario de trabajo**

- La Carrera de Tecnología en Nutrición y Gastronomía modalidad presencial durará 6 semestres, que incluye cada semestre con 11 asignaturas para su aprobación, con asistencia de lunes a viernes en horario de 13H30 a 19H30 en horario vespertino y nocturno.

- En los módulos se revisarán los conocimientos teóricos y prácticos que sean necesarios y requeridos para el desarrollo profesional de los cursantes.

- 

Aprobar mínimo 150 créditos, incluido optativas y materia de libre opción que corresponden al currículo del programa excluido las pasantías tutoradas con 20 créditos equivalentes a 320 horas y el trabajo de graduación que equivale a 15 créditos es decir 240 horas.

(Créditos = No. de horas clase semanal por 20 semanas al semestre / 22 horas cada periodo de 45 minutos).

**9.10 DESARROLLO DEL PLAN CURRICULAR DE LA CARRERA DE TECNOLOGÍA EN NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA SEMESTRES DE ESTUDIO. NÚMERO TOTAL DE CRÉDITOS (CENESCYT).**

**Cuadro 4. Plan Curricular de la carrera**

<b>Código</b>	<b>Áreas de Formación</b>
<b>EF</b>	Ejes de Formación
<b>FH</b>	Formación Humana
<b>FB</b>	Formación Básica
<b>O</b>	Optativa
<b>LO</b>	Libre Opción

Semestre	Áreas	Materia	H. T.	H. P.	Créditos	Total Créditos
<b>1 Nivel</b>	FH	Técnicas de Comunicación	2		2	
	FB	Inglés I	2		2	
	FB	Informática I	2		2	
	FB	Investigación I	2		2	
	FP	Administración culinaria	2		3	
	FP	Servicios Turísticos	1		1	
	FP	Recetas Básicas y productos culinarios	3		4	
	FP	Técnicas Dietéticas	2		3	
	FP	Repostería	2		3	
	O	Optativa	1		1	
	LO	Etiqueta y Protocolo	1		2	
<b>Sub total</b>			<b>20</b>			<b>25</b>
<b>2 Nivel</b>	FH	Relaciones públicas	1		1	
	FB	Ingles II	2		2	
	FB	Contabilidad	2		2	
	FB	Informática II	2		2	
	FP	Nutrición Básica	2		3	
	FP	Introducción a la gastronomía	1		1	
	FP	Microbiología	2		3	
	FP	Higiene de los Alimentos	2		3	
	FP	Panadería	2		3	
	O	Optativa	1		1	
	LO	Servicios de Restauran y Producción culinaria	3		4	

		<b>Sub total</b>	<b>20</b>		<b>25</b>
<b>3 Nivel</b>	FH	Técnicas de comunicación escrita Inglés III	1		1
	FB	Metodología de la investigación	2		2
	FB	Investigación II	2		2
	FB	Dieto terapia	2		2
	FP	Cocina ecuatoriana	2		3
	FP	Técnicas de	3		4
	FP	Procesos Cárnicos y Lácteos Pastelería	2		3
	FP	Nutrición II	3		4
	FP	Optativa	2		2
	O	Tecnología de	1		1
	LO	Compras y Bodega	2		2
			<b>Sub total</b>	<b>19</b>	
<b>4 Nivel</b>	FH	Liderazgo y Pro actividad	1		1
	FB	Quichua y Francés I	2		2
	FB	Proyecto de Tesis	2		2
	FB	Turismo y Hotelería	2		3
	FP	Cocina Internacional I	3		4
	FP	Nutrición Vegetariana	2		3
	FP	Enología y Bebidas I Urgencias Médicas	2		3
	FP	Optativa	2		2
	O	Licorería y	1		1



	LO	Coctelería	2		3	
<b>Sub total</b>			<b>19</b>			<b>24</b>
<b>5 Nivel</b>	FH	Mercado	2		2	
	FB	Ingles IV	2		2	
	FB	Investigación III	2		2	
	FB	Garnish	3		4	
	FP	Cocina Internacional	3		4	
	FP	Tecnología de Conservación de Alimentos	3		4	
	FP	Seguridad Alimentaria	2		3	
	O	Optativa Administración y	1		1	
	LO	Servicio de Alimentos	2		3	
<b>Sub total</b>			<b>20</b>			<b>25</b>
<b>6 Nivel</b>	FH	Administración	2		3	
	FB	Quichua y Francés II	2		3	
	FB	Desarrollo de proyecto de tesis.	4		6	
	FP	Prácticas Profesionales	4		6	
	O	Optativa				
	LO	Gestión y Ventas	1		1	
			4		6	

		<b>Sub total</b>	<b>17</b>			<b>25</b>
		Trabajo de graduación			15	
		Pasantías			20	
		Créditos del semestre				35
		<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>				<b>185</b>

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

## 9.11 MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA POR ÁREAS: FORMACIÓN HUMANA, FORMACIÓN BÁSICA

**Cuadro 5. Malla curricular de la carrera por áreas: Formación Humana, Formación Básica**

EF	Ejes de Formación
FH	Formación Humana
FB	Formación Básica

<b>NIVEL</b>	<b>PRIMERO</b>		<b>SEGUNDO</b>		<b>TERCERO</b>		<b>CUARTO</b>		<b>QUINTO</b>		<b>SEXTO</b>	
<b>EF</b>	Asignatura	c	Asignatura	c	Asignatura	c	Asignatura	c	Asignatura	c	Asignatura	C
<b>FH</b>	Técnicas de comunicación	2	Relaciones públicas	1	Técnicas de comunicación es- crita	1	Liderazgo y proactividad	1	Mercado	2	Administración	3
<b>FB</b>	Ingles 1	2	Ingles 2	2	Ingles 3	2	Quichua y Francés 1	2	Ingles 4	2	Quichua y Francés 2	3
	Informática 1	2	Contabilidad	2	Metodología de la investigación	2	Proyecto de tesis	2			Desarrollo proyecto de tesis	6
	Investigación 1	2	Informática 2	2	Investigación 2	2			Invest. 3			

## 9.12 MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA POR ÁREAS: FORMACIÓN PROFESIONAL

**Cuadro 6. Malla curricular de la carrera por áreas: Formación Profesional**

Código	Área de Formación
FP	Formación Profesional

NIVEL	PRIMERO	C	SEGUNDO	C	TERCERO	C	CUARTO	C	QUINTO	C	SEXTO	C
<b>FP</b>	Administración Culinaria	3	Nutrición básica	3	Dietoterapia	3	Turismo y hotelería	3	Garnish	4		
	Servicios turísticos	1	Introducción a la gastronomía	1	Cocina Ecuatoriana	4	Cocina internacional 1	4	Cocina internacional 2	4		
	Recetas básicas y prod. Culinarios	4	Microbiología y toxicología	3	Tecn. De Proc. cárnicos y lácteos	3	Nutrición vegetariana	3	Tecnología de Consev. Alim.	4		
	Técnica dietética	3	Higiene de alimentos	3	Pastelería	4	Enología y bebidas 1	3	Seguridad Alimentaria	3		
	Repostería	3	Panadería	3	Nutrición ii	2	Urgencias médicas	2	Investigación 3		Prácticas profesionales	6

**Elaborado por:** Marco Moscoso Miranda

**9.13 MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA POR ÁREAS: FORMACIÓN CON MATERIA OPTATIVAS, Y MATERIAS DE LIBRE OPCIÓN.**

**Cuadro 7. Malla curricular de la carrera por áreas: Formación con materia Optativas, y materias de Libre Opción.**

<b>Código</b>	<b>Áreas de Formación</b>
<b>O</b>	Optativa
<b>LO</b>	Libre Opción

<b>NIVEL</b>	<b>PRIMERO</b>	<b>C</b>	<b>SEGUNDO</b>	<b>C</b>	<b>TERCERO</b>	<b>C</b>	<b>CUARTO</b>	<b>C</b>	<b>QUINTO</b>	<b>C</b>	<b>SEXTO</b>	<b>C</b>
<b>O</b>	Optativa 1	1	Optativa 2	1	Optativa 3	1	Optativa 4	1	Optativa 5	1	Optativa 6	1
<b>LO</b>	Etiqueta y protocolo	2	Servicios de restauran y prod. culinaria	4	Tecnología de compras y bodegas	2	Licorería y coctelería	3	Administra- ción servi de alimentos	3	Gestión y ventas	6
<b>TOTAL</b>		3		5		3		4		4		7

**Elaborado por:** Marco Moscoso Miranda

### 9.14 Asignaturas de Libre Opción

**Cuadro 8. Asignaturas Libre Opción**

No	NIVEL	ASIGNATURA	CRÉDITOS
1	1	Etiqueta y protocolo	2
2	2	Servicios de restauran y producción culinaria	4
3	3	Tecnología de compras y bodega	2
4	4	Licorería y coctelería	3
5	5	Administración servicio de alimentos	3
6	6	Gestión y ventas	6
		Total	20

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

### 9.15 Distribución de Créditos

**Cuadro 9. Distribución de Créditos**

EJES DE FORMACIÓN	HORAS	CRÉDITOS
Humana	160	10
Básica	672	42
Profesional	1152	72
Optativa	96	6
Libre opción	320	20
Total del currículo del programa	2400	150
Pasantías tutoriales	320	20
Trabajo de graduación	240	15
Total	2960	185

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

## 9.16 PORCENTAJES DE EJES DE FORMACIÓN

**Cuadro 10. Porcentajes de Ejes de Formación**

<b>EJES DE FORMACIÓN</b>	<b>HORAS</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Humana	160	6,70
Básica	672	28,00
Profesional	1152	48,00
Optativa	96	4,00
Libre opción	320	13,30
Total del currículo del programa	2400	100,00 %

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda

## 9.17 ASIGNATURAS OPTATIVAS

**Cuadro 11. Asignaturas Optativas**

<b>NUMERO</b>	<b>NIVEL</b>	<b>ASIGNATURA</b>	<b>CRÉDITOS</b>
1	1	Control de inventarios	1
	2	Control de calidad	1
	3	Control ambiental	1
2	4	Diseño de equipamiento	1
	5	Reparación de equipos	1
	6	Hotelería	1

Elaborado por: Marco Moscoso Miranda



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### BIBLIOGRAFÍA

1. Morales, G. (2008). El giro cualitativo de la educación. Ecuador: Undécima Edición, s/n, pp. 117, 138-139
2. Naranjo, G. y Herrera, L. (2006). Currículo por competencias. Ecuador: Primera Edición, s/n, p. 19
3. Pérez, I. (2012). Oferta Académica y su incidencia en la capacitación de clientes en el Instituto Británico School. Tesis de maestría. Universidad Técnica de Ambato. Ecuador. s/n, p. 22
4. Poveda, G. (2009). Diseño Curricular de la Carrera de Ingeniería Bioquímica para responder a la demanda social en la Facultad de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Técnica de Ambato. Tesis de maestría. Universidad Técnica de Ambato.
5. Rojas, M. y Medina, L. (2012). Planeación estratégica. Bogotá: Ediciones de la U, Primera Edición, s/n, p. 14

## LINKOGRAFÍA

1. Amador, C. (2015). La Planificación Educativa. Nicaragua: Universidad Autónoma de Nicaragua. s/n, p. 4 Disponible en:<http://es.slideshare.net/cliffcachorrito/planeacion-educativa-46126592>.
2. Concejo de educación Superior. (2015)“Reglamento de Régimen Académico”.Disponible en:  
<http://www.utpl.edu.ec/sites/default/files/documentos/reglamento-de-regimen-academico-2015.pdf>.
3. Moreira Palma, A. (2013) “Historia del Sistema Educativo del Ecuador”. Disponible en:<http://www.monografias.com/trabajos98/historia-del-sistema-educativo-del-ecuador/historia-del-sistema-educativo-del-ecuador.shtml>.