



**TECNOLÓGICO  
LEZAETA**

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
“MANUEL LEZAETA A.”**

# **INFORME ANUAL DE GESTIÓN 2018**

**ING. TELMO ENRIQUE VITERI ARROYO, MGs.**

**RECTOR ISTMLA**

## MISIÓN

Somos una institución de educación superior particular, comprometida con la formación humanista, cultural y científica de los bachilleres ecuatorianos a nivel tecnológico, fundamentada en los principios de igualdad, diversidad cultural y compromiso ciudadano, para contribuir a la integración laboral de nuestros graduados, mediante el ejercicio de sus competencias profesionales con responsabilidad social, generando conocimientos y tecnologías pertinentes y de excelencia.

## VISIÓN

Seremos una institución de educación superior de vanguardia, reconocida por la excelencia de nuestros graduados, la pertinencia de las carreras y la calidad del talento humano docente y personal administrativo al servicio de la comunidad.

## 1.- ANTECEDENTES:

En el Estatuto del Instituto Superior Tecnológico Manuel Lezaeta Acharán, aprobado por el Consejo Académico Superior del ISTMLA, en sesión del 18 de diciembre de 2018 donde se expresa textualmente

En el Artículo 18 numerales f y g lo siguiente dentro de las Atribuciones y responsabilidades del Rector:

- f) Presentar de manera oportuna al Consejo Académico Superior, el informe anual de gestión;
- g) Presentar anualmente el proyecto de informe de rendición de cuentas al Consejo Académico Superior, para su aprobación y ulterior presentación al CES y a la SENESCYT;

El presente documento, abarca las actividades realizadas durante el período del segundo semestre del año académico 2017-2018 y el año académico 2018-2019.

## 2.- OBJETIVO:

Dar a conocer los resultados de la gestión del señor Rector, correspondiente a los períodos indicados anteriormente, en concordancia con los objetivos institucionales propuestos en el Plan Estratégico:

- Formar profesionales comprometidos con el desarrollo científico y cultural a nivel tecnológico, sobre la base los principios de igualdad, diversidad cultural y compromiso ciudadano
- Incrementar la producción científica y tecnológica, mediante la articulación con la investigación formativa, como aporte a la solución de los problemas prioritarios locales y nacionales y contribución a la calidad de vida de los ecuatorianos

- Mantener un permanente compromiso con los diferentes sectores de la sociedad, estableciendo nexos entre el accionar de la institución, con las necesidades y problemas existentes en el sector productivo, social y cultural, especialmente de los grupos vulnerables y de atención prioritaria
- Implementar una estrategia para contribuir al proceso de inserción laboral de estudiantes, egresados y graduados del ISTMLA
- Establecer una gestión estratégica administrativa, académica y financiera que optimice los recursos institucionales tangibles e intangibles, en el marco de la

transparencia, acción afirmativa, en un ambiente participativo, promoviendo una cultura de equidad y de calidad y en vínculo con la sociedad.

- Disponer de infraestructura adecuada para el proceso de enseñanza-aprendizaje, accesibilidad y permanencia para personas con discapacidad física, espacios de bienestar, equipamiento, acceso a las tecnologías de información y comunicación servicios de biblioteca, para impulsar la investigación científica y tecnológica. (4)

A continuación, el detalle de las actividades más significativas ejecutadas durante éste periodo los análisis de las mismas se realizarán por Criterios:

### 3.- CRITERIOS

#### **CRITERIO PERTINENCIA:**

En este criterio se capta la medida en que la institución en su concepción y objetivos responde a las demandas sociales, que constituye un pilar fundamental de su legitimidad. Los cuatro indicadores de este criterio abordan tres aspectos importantes en la sustentación de la pertinencia institucional. El primero de ellos es la planificación estratégica de la institución.

Un elemento fundamental de la planificación estratégica es la planificación operativa por medio de la cual se planifica en corto tiempo el cumplimiento de las metas y objetivos planificados en la planificación estratégica con fecha ..... Se reunió Consejo Superior Académico para evaluar los planes operativos correspondientes al año 2018 y aprobar los planes operativos 2019 en primera instancia luego con fecha .....se aprueba la evaluación de la planificación operativa 2018 y la planificación operativa 2019 presentada por el Tnlgo. Samuel Mayorga Carrasco.

Se realiza una relación entre las metas planteadas dentro del PEDI y su ejecución en el periodo 2018

METAS			PROYECTOS ESTRATÉGICOS		2018
MT.1.1	1	Crear la carrera de Gastronomía, Tricología y Cosmiatría en modalidad semipresencial	PE.1	Oferta académica en modalidad semipresencial	30%
MT.1.2	2	Implementación del rediseño curricular de las carreras vigentes			25%
MT.1.3	3	100% de nuevos docentes contratados por concurso de méritos y oposición			100%
MT.1.4	4	El 100% de docentes TC en cursos de capacitación o actualización de conocimientos de 40 horas o más			20%
MT.1.5	5	Incremento salarial al personal docente TC en al menos el 25%			5%
MT.1.6	6	Proceso de evaluación al desempeño docente en plena ejecución			100%
MT.1.7	7	Incrementar al menos la eficiencia terminal de las carreras en el 20% fundamentada en la normativa correspondiente y las estrategias de investigación formativa necesarias			4%
MT.1.8	8	Implementación de la gestión de la comisión de evaluación interna			20%
MT.1.9	9	Remuneraciones personal docente			
MT.2.1	10	Publicar INFORME ANUAL DE GESTIÓN 2018			

		artículos científico, con la participación de docentes y estudiantes		tecnológica	
MT.4.1	11	Desarrollar al menos 10 proyectos de vinculación	PD.3	Triple hélice	20%
MT.4.2	12	Ejecutar al menos 5 cursos de capacitación para la comunidad			20%
MT.4.3	13	Suscribir al menos 4 convenios con el sector productivo, instituciones de educación superior o sector público para desarrollo interinstitucional	PD.4	Inserción laboral	20%
MT.4.3.1	14	Sitio web institucional como punto de encuentro entre oferentes laborales entre egresados y graduados del instituto			50%
MT.4.3.2	15	Base de datos con al menos el 80% de egresados y graduados,			50%
MT.4.3.3	16	Al menos 4 encuentros de graduados y que la información recabada facilite un proceso de retroalimentación de la planificación curricular y del proceso de enseñanza-aprendizaje.			20%
MT.5.1	17	Al menos el 10% de estudiantes con beca completa o su equivalente en términos económicos.	PELS	Bienestar Estudiantil	20%
MT.5.2		Políticas de acción afirmativa implementadas			20%

MT.5.2		Proceso de orientación vocacional y profesional implementado			30%
MT.5.4		Medidas de prevención integral del uso de drogas, bebidas alcohólicas, cigarrillos y derivados del tabaco implementadas			30%
MT.5.5		Sistema de admisión implementado			30%
MT.6.1	18	Planes operativos institucional y de cada carrera en ejecución	PI.6	Rendición de cuentas y cultura de planificación	100%
MT.6.2		Rendición de cuentas de cada carrera e institucional			100%
MT.6.4		Incremento de la población estudiantil del 60% en 5 años	PI.7	Imagen institucional y población estudiantil	12%
MT.7.1		Disponer de un fondo bibliográfico de al menos 100 títulos por carrera	PI.8	Infraestructura	30%
MT.7.2		Cumplir todos los requisitos de calidad de los puestos de trabajo para docentes TC			100%
MT.7.3	Implementar el plan de seguridad fundamentado en la normativa pertinente	50%			
MT.7.4	Implementar estrategias para fortalecer la accesibilidad para personas con discapacidad física e incrementar espacios de bienestar	30%			
MT.7.5	18	Disponer de una plataforma virtual implementada			50%
MT.7.6	20	Implementar el plan de			30%

	administrativo y servicios		
	Arrendos		20%
	Servicios básicos		20%
	Sistema académico		20%
	Mantenimiento		20%
	Equipos		20%
	Mobiliario		20%
	Otros gastos		20%

De las 20 metas propuestas se han realizado 14 metas alcanzado el 70% de metas alcanzadas, conjuntamente se realizó una auto-evaluación de indicadores:

**MATRIZ DE EVALUACIÓN INSTITUTO SUPERIOR MANUEL LEZAETA**
**ARBOL DE INDICADORES Y PESOS**

CRITERIO	SUBCRITERIO	PESOS	PESOS ACUMULADOS POR CRITERIO	RESULTADOS			RESULTADO	DESCRIPTOR
				CUMPLE	EN PARTE	NO CUMPLE		
A. Pertinencia	<a href="#">A1.-Proyecto institucional</a>	0,0246	0,0246	1			0,0246	
	<a href="#">A2.-Seguimiento implementado</a>	0,0160	0,0406		0,5		0,008	
	<a href="#">A3.-Vinculación con la sociedad</a>						0	
	<a href="#">A3.1.-Proyectos de vinculación</a>	0,0236	0,0642	0,95			0,02242	
	<a href="#">A3.2.-Actividades de</a>	0,0162	0,0804	1			0,0162	
B. Currículo	<a href="#">B1.-Perfiles de</a>	0,0198	0,02	1			0,0198	
	<a href="#">B2.-Perfiles</a>	0,0137	0,0335	1			0,0137	
	<a href="#">B3.-Plan</a>	0,0228	0,0563	1			0,0228	
	<a href="#">B4.-Programas de estudio de las asignaturas</a>	0,0269	0,0832	1			0,0269	
	<a href="#">B5.-Prácticas</a>	0,0243	0,1075	1			0,0243	
C. Docentes	<a href="#">C1.-Cuerpo Docente</a>						0	
	<a href="#">C1.1.Suficiencia docentes</a>	0,0275	0,0275	1			0,0275	
	<a href="#">C1.2.-Carga horaria docentes IC</a>	0,0221	0,0436	1			0,0221	
	<a href="#">C1.3.-Carga horaria docentes MI</a>	0,0205	0,0701	1			0,0205	
	<a href="#">C1.4.-Selección de docentes</a>	0,0153	0,086	1			0,0153	
	<a href="#">C1.5 Evaluación de docentes</a>	0,0265	0,1125	1			0,0265	

C.- Calidad de la Docencia	<a href="#">C1.5 Evaluación de docentes</a>	0,0265	0,1125	1			0,0265	
	<a href="#">C1.6 Acreditación de formación docente</a>	0,0285	0,141	1			0,0285	
	<a href="#">C1.7 Ejercicio profesional MITE</a>	0,0252	0,1662	1			0,0252	
	<a href="#">C2.- Remuneración</a>						0	
	<a href="#">C2.1-Remuneración promedio mensual TC</a>	0,0228	0,0228	1			0,0228	
	<a href="#">C2.2- Remuneración promedio por</a>	0,0114	0,0342	0,95			0,01083	
	<a href="#">C3.- Formación y Desarrollo</a>						0	
	<a href="#">C3.1- Título de tercer nivel</a>	0,0211	0,0211	1			0,0211	
	<a href="#">C3.2- Docentes tecnológicos</a>	0,0185	0,040	0,900			0,01665	
	<a href="#">C3.3- Formación de posgrado</a>	0,0209	0,061		0,300		0,00627	
	<a href="#">C3.4- Entrenamiento tecnológico postgraduación</a>	0,0225	0,083		0,140		0,00315	
	<a href="#">C3.5- Formación académica en curso</a>	0,0199	0,103		0,500		0,00995	
	<a href="#">C3.6- Actualización profesional</a>	0,0200	0,123		0,570		0,0114	
	<a href="#">C4.- Producción de</a>						0	
	<a href="#">C4.1- Publicaciones</a>	0,0079	0,0079	0,7			0,00553	
	<a href="#">C4.2- Producción técnica</a>	0,0220	0,0299	0,8			0,0176	

	<a href="#">C4.2-Producción técnica</a>	0,0220	0,0299	0,8			0,0176	
	<a href="#">C4.3-Estructura de investigación e innovación</a>	0,0158	0,0457	1			0,0158	
	<a href="#">C4.4-Proyectos de investigación e innovación</a>	0,0142	0,0599	0,9			0,01278	
D. Infraestructura	<a href="#">D1.- Biblioteca</a>						0	
	<a href="#">D1.1- Títulos</a>	0,0250	0,025	1			0,025	
	<a href="#">D1.2- Espacios en biblioteca</a>	0,0125	0,0175	1			0,0125	
	<a href="#">D1.3- Funcionalidad de la biblioteca</a>	0,0250	0,0625	1			0,025	
	<a href="#">D2.- Infraestructura Básica</a>						0	
	<a href="#">D2.1- Puestos de trabajo docentes IC</a>	0,0242	0,0242	1			0,0242	
	<a href="#">D2.2-Seguridad</a>	0,0176	0,0418	1			0,0176	
	<a href="#">D2.3- Accesibilidad</a>	0,0188	0,0606	1			0,0188	
	<a href="#">D2.4-Aulas</a>	0,0312	0,0918	1			0,0312	
	<a href="#">D2.5-Servicios higiénicos</a>	0,0139	0,1057	1			0,0139	
	<a href="#">D2.6- Espacios de bienestar</a>	0,0153	0,121		0,5		0,00765	
	<a href="#">D2.7-Ancho de banda</a>	0,0236	0,1446	1			0,0236	
	<a href="#">D2.8- Ambiente virtual</a>	0,0141	0,1587	1			0,0141	
	<a href="#">D3.- Laboratorio</a>						0	
	<a href="#">D3.1-</a>	0,0180	0,018	1			0,018	
	<a href="#">D3.2-Suficiencia</a>	0,0200	0,038	1			0,02	
	<a href="#">D4.- Laboratorio</a>						0	
<a href="#">D4.2-</a>	0,0258	0,0258	1			0,0258		
<a href="#">D4.3- Suficiencia</a>	0,0129	0,0387	1			0,0129		

E. Ambient e Instituci onal	<u>E1.-Gestion Administrativa</u>						0	
	<u>E1.1-Rendicion de cuentas</u>	0,0181	0,0181		0,5		0,00305	
	<u>E1.2-Accion a rmativa</u>	0,0202	0,0383	1			0,0202	
	<u>E2.-Gestion</u>						0	
	<u>E2.1-Eficiencia</u>	0,0159	0,0159		0,6		0,00354	
	<u>E2.2-Proceso de admission</u>	0,0245	0,0404	1			0,0245	
	<u>E2.3-Convenios vigentes</u>	0,0236	0,064	1			0,0236	
	<u>E2.4-Derechos de los docentes</u>						0	
	<u>E2.4.1-Equidad de genero en direccion</u>	0,0155	0,0795	1			0,0155	
	<u>E2.4.2- Equidad de genero en docencia</u>	0,0128	0,0923		0,72		0,003216	
	1,000					0,900636		
	<b>100%</b>					<b>90,06%</b>		

En donde cada indicador con sus respectivas evidencias se obtiene un valor del 90,06% lo cual visualiza la eficiencia del trabajo del ISTMLA.

Como segundo aspecto se evalúa como el ISTMLA se retroalimenta acerca de la efectividad de sus procesos de formación a partir de conocer las experiencias laborales de sus graduados.

En el Criterio Pertinencia se ha realizado encuentro de retroalimentación con egresados y graduados a cargo de la Talga. Lilian Muyulema, Coordinadora de la unidad de Seguimientos a Egresados y Graduados. El 14 de noviembre del 2018, en las instalaciones del Instituto Superior Tecnológico Manuel Lezaeta A. de la ciudad de Ambato, se realizó el encuentro de graduados de las carreras de Estética y Cosmetología Natural; y, Nutrición y Gastronomía Natural; con el fin de obtener datos en beneficio de los profesionales, por medio de una encuesta y sacar los resultados obtenidos, para conocer las necesidades y el grado de satisfacción de los mismos. Para el evento antes mencionado se tuvo la presencia de 11 graduadas de la Carrera de Estética y Cosmetología Natural, y 8 graduados de la carrera de Nutrición y Gastronomía Natural. Se presenta las inquietudes y sugerencias recabadas durante el encuentro. De acuerdo con el análisis del nivel de satisfacción de los egresados y graduados con el proceso de enseñanza aprendizaje las graduadas manifiestan:

- Consideran que el desempeño docente es satisfactorio sin embargo se podría mejorar la metodología de aprendizaje.
- Debería contar con equipos en buenas condiciones para las prácticas.
- Mencionan que si bien la infraestructura es satisfactoria se podrían mejorar algunos aspectos como por ejemplo la iluminación.
- Las prácticas pre profesionales en el proceso de formación fueron satisfactorias sin embargo se podría aumentar las horas prácticas.
- Las materias recibidas en el proceso de aprendizaje fueron satisfactorias sin embargo indica profundizar más en los protocolos de tratamientos tanto faciales como corporales y en las materias optativas y de spa.

- Propuestas de capacitación para el mejoramiento de las competencias profesionales con las siguientes temáticas.
  - Química cosmética, semiología
  - Adquisición de aparatología moderna y su manejo.

Para la carrera de Gastronomía El 14 de noviembre del 2018, en las instalaciones del Instituto Superior Tecnológico Manuel Lezaeta Ambato, se realizó el encuentro de graduados de la Carrera Nutrición y Gastronomía Natural, con el fin de obtener datos en beneficio de los profesionales, por medio de una encuesta y sacar los resultados obtenidos, para conocer las necesidades y el grado de satisfacción.

A continuación, se presenta las inquietudes y sugerencias recabadas durante el encuentro.

- Manifiestan que los conocimientos de los docentes son muy satisfactorios, sin embargo, ratifica que los docentes deberían tener permanente actualización en las nuevas tendencias gastronómicas.
- Sugiere mejorar los conocimientos de los docentes en el área de Gastronomía y que los mismos sean más estables

Por último, se evalúa el compromiso del instituto con el desarrollo de la sociedad expresado a través de la ejecución de proyectos y actividades de vinculación.

En el año 2018 la Institución realizó dos proyectos de vinculación:

NO.	NOMBRE DE DOCENTES PARTICIPANTES	TEMA DEL PROYECTO	ESTADO DEL PROYECTO
1	Samuel Mayorga Rafael Silacho	Propuesta de una línea de papillos casera a base de frutas de la provincia de Tungurahua para mejorar la calidad alimenticia de los niños de 6 a 12 meses del Hogar Santa Marianita	80%
2	Estefanía Vargas Vanessa Llerena	Elaboración de una mascarilla natural a base de cacao azúcar morena y miel de abeja para atenuar la pitiriasis alba en la zona facial en los niños de la Casa Hogar Santa Marianita en el cantón Ambato provincia de Tungurahua en el año 2017	90%

Estos proyectos se encuentran avanzados en un 85% faltando la evaluación de beneficiarios el cálculo de impactos y el informe final.

• Actividades de vinculación no incluidas en los proyectos de vinculación,

No.	Nombre De Docentes Participantes	Tema De La Actividad	Fecha De Ejecución
1	Johana Vera	Cuidados de la piel en estudiantes de la Salle	11 de marzo de 2018
2	Vanessa Llerena	Taller de maquillaje	9 julio de 2018
3	Johana Vera	Cuidado de la piel en los niños	14 de julio 2018
4	Johana Vera	Hidratación en la piel de los niños	6 de Agosto de 2018
5	Johana Vera	Hidratación cutánea en el adulto mayor	7 de agosto de 2018
6	Vanessa Llerena	Lecciones Primarias de la piel	02-ago-18
7	Lilian Muyulema	Tratamientos faciales	08-ago-18
8	Johana Vera	Cuidados preventivos para la deshidratación	9 de agosto de 2018

NO.	NOMBRE DE DOCENTES PARTICIPANTES	TEMA DE LA ACTIVIDAD	FECHA DE EJECUCION
1	Rafael Siladó	Campo de acción y emprendimiento	11 de marzo de 2018
2	Rafael Siladó	Mujeres como eje de la equidad social	4 de mayo 2018
3	Samuel Mayorga	Taller de Aeropress	14 de julio de 2018
4	Natalia Chaquinga	Taller de panadería	16 julio de 2018
5	Natalia Chaquinga	Métodos de conservación	23 julio de 2018
6	Rafael Siladó	Torneo de coctelería Lezaeta in memoriam	20 diciembre de 2018

En conjunto la Institución ha realizado 14 actividades de vinculación por las dos carreras dando un cumplimiento de 0,95%.

#### **EN EL CRITERIO CURRÍCULO:**

- La evaluación del criterio Currículo en el modelo capta, en primer lugar, los resultados de aprendizaje y avances curriculares por Asignaturas y por semestres de cada carrera teniendo los siguientes resultados

Para la carrera de Cosmiatría y Tricología

	<u>Asignatura</u>	<u>Docente</u>	<u>Número de Reinscripciones</u>	<u>Porcentaje de Aprobados</u>
1	Inglés I	Lic. Nelson Cerda	0	100%
2	Psicología Clínica	Psc. Gabriela Solcerdo	1	90%
3	Anatomofisiología	Med. Antonio Robalino	0	100%
4	Introducción a la Estética	Talpa. Johanna Vera	1	90%
5	Nutrición I	Nut. Carolina Remache	0	100%
6	Computación	Ing. Andrés Tanayo	0	100%
7	Tratamientos Faciales	Talpa. Johanna Vera	0	100%
8	Terminología Médica y Cosmética	Med. Antonio Robalino	0	100%
9	Inglés II	Lic. Nelson Cerda	0	100%
10	Tratamientos Faciales II	Talpa. Johanna Vera	0	100%
11	Contabilidad	Ing. Gabriela Barros	0	100%
12	Anatomofisiología II	Med. Antonio Robalino	0	100%
13	Tratamientos Corporales I	Talpa. Verónica Punina	0	100%
14	Computación II	Ing. Andrés Tanayo	0	100%
15	Comunicación Oral y Escrita	Psc. Gabriela Solcerdo	0	100%
16	Electroestética I	Talpa. Verónica Punina	0	100%
17	Química Cosmética I	Med. José Marcheno	0	100%
18	Relaciones Humanas	Psc. Gabriela Solcerdo	0	100%
19	Anatomofisiología III	Med. Antonio Robalino	0	100%
20	Metodología de la Investigación	Med. Antonio Robalino	0	100%

21	Tratamientos Corporales II	Talpa, Vanessa Llerena	0	100%
22	Drenaje Linfático	Talpa, Vanessa Llerena	1	90%
23	Tratamientos Faciales III	Talpa, Lilian Mizulema	0	100%
24	Inglés III	Lic. Nelson Cerda	0	100%
25	Inglés IV	Lic. Nelson Cerda	0	100%
26	Estadística	Msc. Isabel Clavero	0	100%
27	Pre y Post Operatorio	Med. José Mancheno	0	100%
28	Electroestética II	Talpa, Verónica Putina	0	100%
29	Técnicas Complementarias	Talpa, Vanessa Llerena	0	100%
30	Nutrición II	Nut. Carolina Remache	0	100%
31	Libre Opción I	Talpa, Maricela Méjora	0	100%
32	Realidad Nacional	Psc. Gabriela Solredo	0	100%
33	Diseño de Proyecto	Talpa, Vanessa Llerena	0	100%
34	Ética Profesional	Psc. Gabriela Solredo	0	100%
35	Cosmiatría I	Talpa, Lilian Mizulema	0	100%
36	Semiología	Med. José Mancheno	0	100%
37	Diagnóstico del <del>BCG</del>	Med. José Mancheno	0	100%
38	Optativa I	Talpa, Johanna Vera	0	100%
39	Libre Opción II	Talpa, Maricela Méjora	0	100%
40	Gestión y Ventas	Ing. Gabriela Barros	0	100%
41	Cosmiatría II	Talpa, Lilian Mizulema	0	100%
42	Maquillaje	Talpa, Maricela Méjora	0	100%
43	Trabajo de Titulación	Talpa, Lilian Mizulema	0	100%
44	Optativa II	Talpa, Maricela Méjora	0	100%

45	Anatomofisiología	Med. Jessenia Torres	0	100%
46	Terapias Holísticas y Alternativas	Tnija. Johanna Vera	0	100%
47	Cosmetología	Tnija. Johanna Vera	0	100%
48	Metodología de la Investigación	Msc. Isabel Clavero	0	100%
49	Realidad Nacional	Psc. Gabriela Solcerdo	1	90%
50	Comunicación Oral y Escrita	Psc. Gabriela Solcerdo	1	90%
51	Relaciones Humanas y Públicas	Psc. Gabriela Solcerdo	0	100%
52	Inglés III	Lic. Nelson Cerda	0	100%
53	Anatomofisiología III	Med. Jessenia Torres	0	100%
54	Drenaje Linfático	Tnija, Vanessa Llerena	0	100%
55	Química Cosmética I	Med. José Marcheno	0	100%
56	Tratamientos Faciales III	Tnija. Lilian Moyulema	0	100%
57	Tratamientos Corporales II	Tnija, Vanessa Llerena	0	100%
58	Inglés IV	Lic. Nelson Cerda	0	100%
59	Estadística	Msc. Isabel Clavero	0	100%
60	Pre y Post Operatorio	Med. José Marcheno	0	100%
61	Electroestética II	Tnija. Lilian Moyulema	0	100%
62	Técnicas Complementarias	Tnija. Johanna Vera	0	100%
63	Nutrición II	Nut. Carolina Remache	1	90%
64	Libre Opción I	<del>Tox.</del> Mónica Sánchez	0	100%
65	Realidad Nacional	Psc. Gabriela Solcerdo	1	90%
66	Diseño de Proyecto	Tnija, Vanessa Llerena	0	100%
67	Ética Profesional	Psc. Gabriela Solcerdo	2	80%
68	Cosmiatría I	Tnija. Lilian Moyulema	1	90%
69	Semiología	Med. José Marcheno	0	100%

70	Diagnóstico del Pcte	Med. José Mancheno	0	100%
71	Optativa I	Tnlga. Johanna Vera	0	100%
72	Libre Opción II	Tec. Mónica Sánchez	0	100%
73	Gestión y Ventas	Ing. Gabriela Barroso	0	100%
74	Cosmiatría II	Tnlga. Lilian Muyulema	0	100%
75	Maquillaje	Tec. Mónica Sánchez	0	100%
76	Trabajo de Titulación	Tnlga. Vanessa Llerena	0	100%
77	Optativa II	Tec. Mónica Sánchez	0	100%
			10	99%

En los dos semestres correspondientes al periodo 2018 se han ejecutado 77 asignaturas con 10 estudiantes reprobados que corresponde al 1% y 99% de estudiantes aprobados

Para la Carrera de Gastronomía en este periodo se tiene:

	Asignaturas	Docente	Numero de Reprobados	Porcentaje de Aprobados
1	Ingles 1	Nelson Cerda	0	100%
2	Gastronomía	Rene Jaramillo	0	100%
3	Nutrición y Dietética	Carolina Remache	0	100%
4	Técnicas culinarias	Samuel Mayorga	0	100%
5	Proceso administrativo	Gabriela Barros	0	100%
6	Metodología de la investigación	Isabel Clavero	0	100%
7	Matemática financiera	Gabriela Barros	0	100%
8	Comunicación oral y escrita	Gabriela Salcedo	0	100%

9	Ingles 2	Nelson Cerda	0	100%
10	Autoestima y desarrollo personal	Gabriela Salcedo	0	100%
11	Informática 2	Andrés Tamayo	0	100%
12	Cocina ecuatoriana 1	Rene Jaramillo	0	100%
13	Nutrición básica	Carolina Remache	0	100%
14	Servicio de cafetería y barismo	Samuel Mayorga	0	100%
15	Higiene y conservación de los alimentos	Luis Méndez	0	100%
16	Pastelería	Natalia Chaquinga	0	100%
17	Optativa 1 (cocina industria)	Luis Méndez	0	100%
18	Servicio de restaurante y catering	Natalia Chaquinga	0	100%
19	Ingles 3	Nelson Cerda	0	100%
20	Filosofía de valores	Gabriela Salcedo	0	100%
21	Investigación 2	Isabel Clavero	0	100%
22	Banquetes y buffets	Luis Méndez	0	100%
23	Dietoterapia	Carolina Remache	0	100%
24	Cocina ecuatoriana 2	Rene Jaramillo	0	100%
25	Tecnología en procesos cámicos	Rene Jaramillo	0	100%
26	Repostería	Natalia Chaquinga	0	100%

27	Semiología	Antonio Robalino	0	100%
28	Tecnología de compras y bodegas	Luis Méndez	0	100%
29	Optativa 2 (Enología)	Rafael Silador	0	100%
30	Licorería y coctelera	Rafael Silador	0	100%
31	Inglés 4	Nelson Cerda	0	100%
32	Psicopedagogía	Gabriela Salcedo	0	100%
33	Desarrollo de perfil de titulación	Rafael Silador	0	100%
34	Ganadería	Samuel Mayorga	0	100%
35	Cocina creativa	Luis Méndez	0	100%
36	Seguridad alimentaria y bromatología	Luis Méndez	0	100%
37	Cocina internacional 2	Samuel Mayorga	0	100%
38	Optativa 3 (cocina oriental)	Luis Méndez	0	100%
39	Administración de servicios de alimentos	Samuel Mayorga	0	100%
40	Francés 2	Nelson Cerda	0	100%
41	Ética profesional	Rafael Silador	0	100%
42	Desarrollo de proyecto de titulación	Rafael Silador	0	100%
43	Contabilidad	Gabriela Barros	0	100%
44	Cocina Ecuatoriana	Sebastián Segovia	0	100%

45	Procesos Cárnicos	Samuel Mayorga	0	100%
46	Contabilidad Aplicada	Gabriela Barroso	0	100%
47	Panadería	Natalia Chaquinga	0	100%
48	Realidad Nacional y gastronómica	Sebastián Segovia	0	100%
49	Filosofía de valores	Gabriela Salcedo	0	100%
50	Inglés 3	Nelson Cerda	0	100%
51	Investigación 2	Isabel Clavero	0	100%
52	Banquetes y buffets	Christian Segovia	0	100%
53	Dietoterapia	Carolina Remache	2	65%
54	Cocina ecuatoriana 2	Christian Segovia	0	100%
55	<b>Tecnología en cárnicos</b>	Samuel Mayorga	2	65%
56	Repostería	Natalia Chaquinga	0	100%
57	Semiología	Jessenia Torres	0	100%
58	Tecnologías de Compras y bodegas	Natalia Chaquinga	1	85%
59	Liderazgo y pro actividad	Gabriela Salcedo	0	100%
60	Francés 1	Nelson Cerda	0	100%
61	Investigación 3	Isabel Clavero	0	100%
62	Cocina internacional 1	Samuel Mayorga	0	100%

63	Nutrición clínica	Carolina Remache	0	100%
64	Nutrición vegetariana	Carolina Remache	0	100%
65	Fisiopatología	Jessenia Torres	0	100%
66	Urgencias medicas	Jessenia Torres	0	100%
67	Optativa 2 (enología)	Rafael Silador	0	100%
68	Licorería y coctelera	Rafael Silador	0	100%
69	Ética profesional	Gabriela Salcedo	0	100%
70	Francoés 2	Nelson Cenda	0	100%
71	Desarrollo de trabajo de titulación	Rafael Silador	0	100%
72	Contabilidad	Gabriela Barroso	0	100%
73	Optativa 4 (gourmet)	Samuel Mayorga	0	100%
74	Gestión y ventas	Gabriela Barroso	0	100%

5

99%

En los dos semestres correspondientes al periodo 2018 se han ejecutado 74 asignaturas con 5 estudiantes reprobados que corresponde al 1% y 99% de estudiantes aprobados

En cuanto a la presentación y cumplimiento de syllabus actualizados se visualiza para la carrera de Cosmetología

Nº	Asignatura	Docente	Presenta Syllabus Actualizado	Porcentaje De Cumplimiento:
1	Ingles I	Lic. Nelson Cerdá	SI	100%
2	Psicología Clínica	Psc. Gabriela Salcedo	SI	100%
3	Anatomofisiología	Med. Antonio Robalino	SI	100%
4	Introducción a la Estética	Talga. Johanna Vera	SI	100%
5	Nutrición I	Nut. Carolina Remache	SI	100%
6	Computación	Ing. Andrés Tamayo	SI	100%
7	Tratamientos Faciales	Talga. Johanna Vera	SI	100%
8	Terminología Médica y Cosmética	Med. Antonio Robalino	SI	100%
9	Ingles II	Lic. Nelson Cerdá	SI	100%
10	Tratamientos Faciales II	Talga. Johanna Vera	SI	100%

11	Contabilidad	Ing. Gabriela Barros	SI	100%
12	Anatomofisiología II	Med. Antonio Robalino	SI	100%
13	Tratamientos Corporales I	Tnlga. Verónica Punina	SI	100%
14	Computación II	Ing. Andrés Tamayo	SI	100%
15	Comunicación Oral y Escrita	Psc. Gabriela Salcedo	SI	100%
16	Electroestética I	Tnlga. Verónica Punina	SI	100%
17	Química Cosmética I	Med. José Mancheno	SI	100%
18	Relaciones Humanas	Psc. Gabriela Salcedo	SI	100%
19	Anatomofisiología III	Med. Antonio Robalino	SI	100%
20	Metodología de la Investigación	Msc. Isabel Clavero	SI	100%
21	Tratamientos Corporales II	Tnlga. Vanessa Llerena	SI	10%
22	Drenaje Linfático	Tnlga. Vanessa Llerena	SI	100%
23	Tratamientos Faciales III	Tnlga. Lilian Muyulema	SI	100%

24	Ingles III	Lic. Nelson Cerde	SI	100%
25	Ingles IV	Lic. Nelson Cerde	SI	100%
26	Estadística	Msc. Isabel Clavero	SI	100%
27	Pre y Post Operatorio	Med. José Manchero	SI	100%
28	Electroestética II	Tnlga. Verónica Punina	SI	100%
29	Técnicas Complementarias	Tnlga. Vanessa Llerena	SI	100%
30	Nutrición II	Nut. Carolina Remache	SI	100%
31	Libre Opción I	Tnlga. Maricela Mayorga	SI	100%
32	Realidad Nacional	Psc. Gabriela Salcedo	SI	100%
33	Diseño de Proyecto	Tnlga, Vanessa Llerena	SI	100%
34	Ética Profesional	Psc. Gabriela Salcedo	SI	100%
35	Cosmiatría I	Tnlga. Lilian Muyulema	SI	100%
36	Semiología	Med. José Manchero	SI	100%
37	Diagnóstico del Pcte	Med. José Manchero	SI	100%

38	Optativa I	Talga, Johanna Vera	SI	100%
39	Libre Opción II	Talga, Maricela Mayorga	SI	100%
40	Gestión y Ventas	Ing. Gabriela Barros	SI	100%
41	Cosmiatría II	Talga, Lilían Mayulema	SI	100%
42	Maquillaje	Talga, Maricela Mayorga	SI	100%
43	Trabajo de Titulación	Talga, Lilían Mayulema	SI	100%
44	Optativa II	Talga, Maricela Mayorga	SI	100%
45	Anatomofisiología	Jessenia Torres	SI	100%
46	Terapias holísticas y alternativas	Johana Vera	SI	100%
47	Cosmetología	Johana Vera	SI	100%
48	Metodología de la investigación	Isabel Clavero	SI	100%
49	Relación nacional	Gabriela Salcedo	SI	100%
50	Comunicación oral y escrita	Gabriela Salcedo	SI	100%
51	Relaciones humanas y públicas	Gabriela Salcedo	SI	100%

52	Inglés 3	Nelson Cerda	SI	100%
53	Metodología de la investigación	Isabel Clavero	SI	100%
54	Anatomofisiología 3	Jessenia Torres	SI	100%
55	Drenaje linfático	Vanessa Llerena	SI	100%
56	Química cosmética	José Mancheno	SI	100%
57	Tratamientos faciales 3	Liliana Muyulema	SI	100%
58	Tratamientos corporales 2	Vanessa Llerena	SI	100%
59	Inglés 4	Nelson Cerda	SI	100%
60	Estadística	Isabel Clavero	SI	100%
61	Pre y post operatorio	José Mancheno	SI	100%
62	Electroestática 2	Liliana Muyulema	SI	100%
63	Técnicas complementarias	Johana Vera	SI	100%
64	Nutrición 2	Carolina Remache	SI	100%
65	Libre opción 1	Mónica Sánchez	SI	10%
66	Realidad nacional	Gabriela Salcedo	SI	100%
67	Diseño de proyecto	Vanessa Llerena	SI	100%
68	Ética profesional	Gabriela Salcedo	SI	100%

69	Cosmiatría 1	Lilian Muryulema	SI	100%
70	Semiología	Jessenia Torres	SI	100%
71	Química cosmética 2	José Mancheno	SI	100%
72	Diagnóstico del paciente	José Mancheno	SI	100%
73	Optativa 2	Mónica Sánchez	SI	10%
74	Libre opción 2	Mónica Sánchez	SI	10%
75	Gestión y ventas	Gabriela Barroso	SI	100%
76	Cosmiatría 2	Lilian Muryulema	SI	100%
77	Maquillaje	Mónica Sánchez	SI	10%
78	Trabajo de titulación	Rafael Silador	SI	100%

En los dos periodos académicos correspondientes al año 2018 se evaluó el cumplimiento del silabo asignaturas en las dos carreras. El resultado de este proceso de evaluación es el 100 % en el cumplimiento del silabo en todas las asignaturas, el resultado muestra calidad y excelencia académica.

- Informe de cumplimiento de practicas pre profesionales de los estudiantes de la carrera porcentaje de cumplimiento y existencia de informes respectivos

En la carrera de Cosmiatría

N.-	Estudiante	Lugar	Docente Supervisor	Informe De Cumplimiento	Persona Responsable Donde Realiza Las Practicas
1	Torres Espín Carolina	fotodepil	Johanna Vera	SI	Lorena Salazar
2	Barroso Morales Nathaly	Fotodepil	Johanna Vera	SI	Karen Gómez
3	Cepeda Mosquera Ariana Kimberly	Fotodepil	Johanna Vera	SI	Karen Gómez
4	Jiménez Villalva Daniela Anais	Evanisha	Johanna Vera	SI	Lorena Salazar
5	Pillajo Pillajo Lidia Liliana	Dsol	Johanna Vera	SI	Sydney Menéndez
6	Mariño Gavilánez Joselyn Araceli	Dsol	Vane Llerena	SI	Sydney Menéndez
7	Santan Yáñez Joselyn Marcela	Mary Mayorga	Johanna Vera	SI	Mary Mayorga

8	Castro Barreno Dayana María	Fotodepil	Vane Llerena	SI	Karen Gómez
9	Núñez Salinas Andrea Salomé	Evanisha	Lili Muyulema	SI	Lorena Salazar
10	Aguirre Jessenia	Evanisha	Lili Muyulema	SI	Lorena Salazar
11	Córdova Elizabeth	Dsol	Vane Llerena	NO	Sydney Menéndez
12	Moreira Vanessa	Dsol	Vane Llerena	SI	Sydney Menéndez
13	Bautista Cristina	Fotodepil	Vane Llerena	SI	Lorena Salazar
14	Loce Basurto Pabla Divina	Kathy shao	Lili Muyulema	SI	Rosita Sánchez
15	Andrade Ases Jazmín de los Ángeles	Evanisha	Lili Muyulema	SI	Lorena Salazar
16	Mera Pazmiño Grey Morelia	Fotodepil	Vane Llerena	SI	Karen Gómez
17	Chaglla Muyulema Erika Dayana	Fotodepil	Vane Llerena	NO	Karen Gómez
18	Moreno Freire María Grazia	Dsol	Vane Llerena	NO	Sydney Menéndez

19	Imbaquingo Villota Jessica Marisol	Evanisha	Lili Muryalema	Si	Loirena Salazar
20	Valenzuela Santillan Vanessa Verónica	Dscol			Sydney Menéndez

De un total de 20 estudiantes que presentaron solicitudes para el proceso de prácticas pre-profesionales, han concluido 16 estudiantes que corresponde al 80% y 3 estudiantes equivalente al 15% continúan con el proceso de finalización y/o legalización de documentos y 1 estudiante que equivale al 5% se retiró del proceso.

Para la carrera de Gastronomía

### **EN EL CRITERIO CALIDAD DE LA DOCENCIA**

Los docentes son el recurso más importante que una institución incorpora en el proceso de formación, porque su desempeño impacta de manera preponderante en la calidad de todos los resultados de la actividad institucional. Por esa razón, el centro de este criterio son los docentes, vistos desde las siguientes dimensiones:

La carga horaria por docente y por semestre y las actividades complementarias realizadas por cada uno de ellos.

Para el primer semestre 2018 de la carrera de Cosmiatría

N.-	NOMBRE	HORAS CLASE	ACTIVIDADES DE DOCENCIA	HORAS INVESTIGACION	HORAS VINCULACION	HORAS DE GESTION	TOTAL
1	Tnlga. Lilian Muyulema	288	80			272	640
2	Tnlga. Vanessa Llerena	144	48	160		288	640
3	Tnlga. Jhoanna Vera	224	64	160		192	640
4	Psc. Gabriela Salcedo	368	80		112	80	640
TOTAL SEMESTRE		1024	272	320	112	832	2560
TOTAL SEMANAL		16	4,25	5	1,75	13	40

Para el segundo semestre 2018

N.-	NOMBRE	HORAS CLASE	ACTIVIDADES DE DOCENCIA	HORAS INVESTIGACION	HORAS VINCULACION	HORAS DE GESTION	TOTAL
	Tnlga. Lilian Muyulema	336	80			224	640
	Tnlga. Vanessa Llerena	192	48	160		240	640
	Tnlga. Jhoanna Vera	304	64	80		192	640
	Psc. Gabriela Salcedo	304	96		160	80	640
	<b>TOTAL SEMESTRE</b>	<b>1136</b>	<b>288</b>	<b>240</b>	<b>160</b>	<b>736</b>	<b>2560</b>
	<b>TOTAL SEMANAL</b>	<b>17,75</b>	<b>4,5</b>	<b>3,75</b>	<b>2,5</b>	<b>11,5</b>	<b>40</b>

Para la carrera de Gastronomía

En el primer semestre 2018 se tiene:

N.-	NOMBRE	HORAS CLASE	ACTIVIDADES DE DOCENCIA	HORAS INVESTIGACION	HORAS VINCULACION	HORAS DE GESTION	TOTAL
1	Samuel Mayorga	288	35		160	157	640
2	Natalia Chaquina	288	35		160	157	640
3	Rafael Silador	192	48	160	160	80	640
TOTAL SEMESTRE		768	118	160	160	394	1920
TOTAL SEMANAL		16	2,5	3,3	3,3	8,2	40

## En el segundo semestre

N.-	NOMBRE	HORAS CLASE	ACTIVIDADES DE DOCENCIA	HORAS INVESTIGACION	HORAS VINCULACION	HORAS DE GESTION	TOTAL
1	Samuel Mayorga	432	64		64	80	640
2	Natalia Choquina	272	48			320	640
3	Rafael Silador	240	48	160	80	112	640
TOTAL SEMESTRE		944	160	160	160	512	1920
TOTAL SEMANAL		19,7	3,3	3,3	3,3	10,7	40

Se puede resumir que los docentes a medio tiempo y tiempo parcial trabajaron un total de 3280 horas con un promedio de 11,95 horas por docente lo cual comparado con los cuadros de utilidad del CACES me da una utilidad de 0,9 que es muy buena

N.-	CARRERA	HORAS CLASE	ACTIVIDADES DE DOCENCIA	HORAS INVESTIGACION	HORAS VINCULACION	HORAS DE GESTION	TOTAL
1	Cosmiatría	16	4,25	5	1,75	13	40
2	Cosmiatría	17,75	4,5	3,75	2,5	11,5	40
1	Gastronomía	16	2,5	3,3	3,3	8,2	40
2	Gastronomía	19,7	3,3	3,3	3,3	10,7	40
PROMEDIOS ANUALES		17,4	3,6	3,8	2,7	10,9	40

Para los docentes a tiempo completo dentro de sus actividades a cumplir se tiene los siguientes promedios horas clase 17,4 horas /semana labores complementarias 3,6 horas/semana en investigación un promedio de 3,8 horas/semana para investigación 2,7 horas /semana y un promedio de horas de gestión de 10,9 horas/semana, todos estos valores se encuentran dentro del rango de valores normales.

- **Porcentaje de la evaluación Docente**

En el año 2018 se evaluó a todos los docentes tiempo completo y tiempo parcial. A continuación, se detalla los promedios obtenidos en el año 2018.

**RESULTADO DE EVALUACION INSTITUCIONAL  
PERIODO OCTUBRE 2017-MARZO 2018**

PERIODO ORDINARIO OCTUBRE 2017-MARZO 2018					
DOCENTE	DOCENCIA	GESTION	INVESTIGACION	PROMEDIO	CUALIFICACIÓN
RAFAEL SILADOR	9,9	10	10	10,0	Sobresaliente
SAMUEL MAYORGA	9,7	10	10	9,9	Sobresaliente
GABRIELA BARROS	9,6			9,6	Sobresaliente
NATALIA CHAQUINGA	9,6	10		9,8	Sobresaliente
RENE JARAMILLO	9,6	10		9,8	Sobresaliente
CAROLINA REMACHE	9,4			9,4	Sobresaliente
ANDRES TAMAYO	9,3			9,3	Sobresaliente
VANESSA LLERENA	9,3	10	10	9,8	Sobresaliente
GABRIELA SALCEDO	9,1		9	9,1	Sobresaliente
NELSON CERDA	9,1			9,1	Sobresaliente
VERONICA PUNINA	9,1			9,1	Sobresaliente
JHOANNA VERA	9,2	10	9	9,6	Sobresaliente
LILIAN MUYULEMA	8,9	10		9,5	Sobresaliente
ISABEL CLAVERO	8,8			8,8	Muy Buena
ANTONIO ROBALINO	8,5			8,5	Muy Buena
JOSE MANCHENO	7,9			7,9	Buena
MARICELA MAYORGA	7,9			7,9	Buena
LUIS MENDEZ	7,3			7,3	Buena
PROMEDIO TOTAL				9,1	Sobresaliente
DESVIACIÓN ESTANDAR					0,8

En el periodo octubre 2017- marzo 2018, se contó con la participación de 18 docentes, el promedio evidencia los resultados en las funciones de docencia, gestión e investigación, la calificación obtenida es 9.1 sobre 10, equivalente a Sobresaliente, con un grupo docente homogéneo, según la desviación estándar de 0.8. Se puede evidenciar que el 100% de los docentes se encuentran con la calificación igual o superior al promedio (7); el 72.2% de los docentes tiene una calificación de Sobresaliente, el 11.1 % tiene una calificación de Muy Buena y el 16.7% de los evaluados presenta la calificación de Buena. En porcentaje se alcanza un valor del 91% de eficacia de los docentes.

**RESULTADO DE EVALUACION INSTITUCIONAL  
PERIODO ABRIL-AGOSTO 2018**

PERIODO ORDINARIO ABRIL-AGOSTO 2018						
DOCENTE	DOCENCIA	GESTION	INVESTIGACION	PROMEDIO	CUALIFICACIÓN	
VANESSA LLERENA	9,7	10	10	10,0	Sobresaliente	
RAFAEL SILADOR	9,8	10	10	10,0	Sobresaliente	
JOHANA VERA	9,7	10	9,8	9,8	Sobresaliente	
NATALIA CHAQUIINGA	9,4	10		9,7	Sobresaliente	
LILIAN MUYULEMA	9,4	10		9,7	Sobresaliente	
SAMUEL MAYORGA	9,5	10	9,6	9,5	Sobresaliente	
EDISSON TOBAR	9,3			9,3	Sobresaliente	
CAROLINA REMACHE	9,2			9,2	Sobresaliente	
ISABEL CLAVERO	9,1			9,1	Sobresaliente	
JESSENIA TORRES	9,1			9,1	Sobresaliente	
GABRIELA BARROSO	9,0			9,0	Sobresaliente	
GABRIELA SALCEDO	9,0	9	9	9,0	Sobresaliente	
CHRISTIAN SEGOVIA	8,9			9,0	Sobresaliente	
NELSON CERDA	8,2			8,2	Muy Buena	
JOSE MANCHENO	8,0			8,0	Muy Buena	
MONICA SANCHEZ	7,6			8,0	Muy Buena	
				PROMEDIO TOTAL	9,2	Sobresaliente
				DESVIACIÓN ESTANDAR		0,6

En el periodo abril-agosto 2018, se contó con la participación de 16 docentes, el promedio evidencia los resultados en las funciones de docencia, gestión, investigación y vinculación, la calificación obtenida es 9.2 sobre 10, equivalente a Sobresaliente, con un grupo docente homogéneo, según la desviación estándar de 0.6.

En el resultado de la evaluación el 100% de los docentes se encuentran con la calificación que sobre pasa el promedio (7); evidenciando los siguientes porcentajes el 81.25% de los docentes tiene una calificación de Sobresaliente y el 18.75% tiene una calificación de Muy Buena.

Capacitación tecnológica pos graduación y participación de los docentes en eventos de capacitación en el periodo 2018

Nombre del Curso / Capacitación		Duración	Disertador	Participantes	Lugar	Fecha
Terapéutica dermofuncional en cirugía estética	Aprobación y asistencia	80 horas	Dr. Octaviani Navia	Docentes TC Estudiantes	Hotel Florida	feb-15
Acné y despigmentación profunda	Aprobación y asistencia	8 horas	Ctra. Nora Rubin	Autoridades de las Carreras Docentes de tiempo completo	Ambato, instalaciones de la institución	may-02
Prevención de riesgos psicosociales en el trabajo	Aprobación y asistencia	4 horas	Dr. Juan Fernando Vásquez	Autoridades de las Carreras Docentes de tiempo completo	Ambato, instalaciones de la institución	jun-08
Prevención de uso y consumo de alcohol, tabaco y drogas	Aprobación y asistencia	4 horas	Dr. Juan Fernando Vásquez	Autoridades de las Carreras Docentes de tiempo completo Autoridades	Ambato, instalaciones de la institución	jun-08

Nombre del Curso / Capacitación		Duración	Disertador	Participantes	Lugar	Fecha
Prevención de riesgos psicosociales en el trabajo	Aprobación y asistencia	4 horas	Dr. Juan Fernando Vásquez	Autoridades de las Cáceres	Ambato, instalaciones de la institución	jun-08
				Docentes de tiempo completo		
Prevención de uso y consumo de alcohol, tabaco y drogas	Aprobación y asistencia	4 horas	Dr. Juan Fernando Vásquez	Autoridades de las Cáceres	Ambato, instalaciones de la institución	jun-08
				Docentes de tiempo completo		
				Autoridades		
Cerveza artesanal	Aprobación y asistencia	8 horas	Vinicio Moya	Docentes de tiempo completo	Ambato, instalaciones de la institución	mar-04
Berismo	Aprobación y asistencia	50 horas	Mauricio Rosero	Samuel Mayorga	Cafelajá	mar-06

- Publicaciones producidas por los docentes periodo 2018

Libro: Tradiciones del Servicio Gastronómica con Tendencias Internacionales, autor, Ing. Rafael Silador. ISBN: 978-9942-30-827-6

- Proyectos de Investigación realizados en el 2018.

Durante el periodo de los dos semestres correspondientes al año 2018 se han desarrollado dos proyectos que se encuentran con un avance del 90% de acuerdo al informe del docente que coordina esta actividad.

NO.	NOMBRE	TEMA DEL PROYECTO	ESTADO DEL PROYECTO
1	Tnlga. Vanessa Llerena	Estudio comparativo de la aplicación de tratamiento natural y químico de algas marinas en celulitis	90%

NO.	NOMBRE	TEMA DEL PROYECTO	ESTADO DEL PROYECTO
1	Rafael Silador	Licores artesanales a base de frutas autóctonas de la provincia de Tungurahua, para mejorar la oferta gastronómica en la ciudad de Ambato	90%

**Infraestructura:**

Los indicadores del criterio Infraestructura caracterizan la base material de que dispone el ISTMLA para el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje y para garantizar apropiadas condiciones de vida en la institución a los docentes, trabajadores y estudiantes. La base material de estudio es caracterizada a través de la dotación y el estado de la biblioteca, aulas, oficinas de docentes, acceso a internet, disponibilidad de ambiente virtual para la interrelación entre directivos, docentes y estudiantes, y laboratorios de informática y otros laboratorios y talleres específicos requeridos por las carreras lo cual se encuentra en perfecto estado para dar un servicio de calidad a los estudiantes.

**Las Condiciones de Vida** son evaluadas las medidas de seguridad para evitar accidentes y enfermedades relacionadas con el proceso de enseñanza, accesibilidad para personas con discapacidad física, los servicios higiénicos y las condiciones para el esparcimiento se puede indicar que se firmó un convenio de apoyo Institucional con la Cooperativa Cámara de Comercio de Ambato en donde se compromete apoyar con facilitar el uso del auditorio y las Instalaciones para recreación de la comunidad del Ambiente Institucional:

En el Criterio **Ambiente Institucional** se valoran la equidad de género en la composición del equipo de dirección y en la planta docente, las acciones para facilitar el ingreso y la permanencia en el ISTMLA de las personas provenientes de grupos vulnerables e históricamente excluidos o discriminados,

**La Institución cumple de manera positiva estos requerimientos.**

# **ANEXO**

(INFORME FINANCIERO ISTMLA 2018)

Ambato, 10 de enero, 2019

Ingeniero:

Tatino E. Viteri A.

Rector del Instituto Tecnológico Manuel Lezaeta A

Ciudad,

De nuestras consideraciones:

Reciba nuestro cordial saludo, a la vez felicitamos la trascendental gestión que viene realizando en beneficio de nuestra Institución.

Nos complace informar a Ud. y por su intermedio al organismo Colegiado Superior de la Institución acerca de la liquidación presupuestaria correspondiente al año 2018, a nuestro cargo:

En la parte introductoría es necesario citar el total de Ingresos según registro contable bajo el concepto de:

Servicios Educativos	\$ 232.657,25
(-) Valor destinado a BECAS	\$ 23.520,25
Total Ingresos Netos	\$ 209.137,00
(+) Préstamos realizados en el 2018	\$ 10.495,50
<b>Total, Ingresos disponibles</b>	<b>\$ 219.632,50</b>

Valor que ha permitido financiar la operación del año 2018, que se encuentra distribuidos de la siguiente forma:

**DOCENCIA.** - El porcentaje destinado a los 10 rubros que contempla DOCENCIA fue de \$ 106.691,48 equivalente al 80.10% del total presupuestado es importante mencionar que se ha dado prioridad a los proyectos de las carreras en modalidad semipresencial.

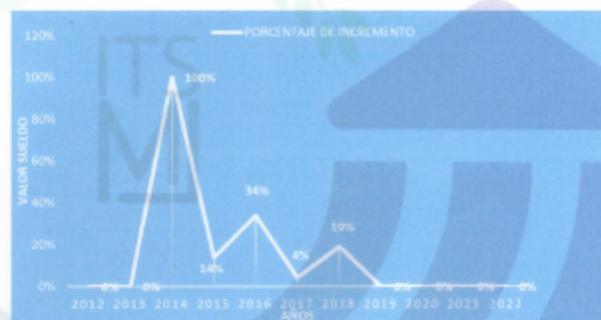
-Mejoramiento en planificación académica, con un nuevo esquema de registro y control (one note).

- Seguimiento al rediseño curricular, acompañado de cambios en evaluación docente para optimizar resultados que puedan ser revertidos en bien de la comunidad estudiantil y académica. Sin que esto desatienda los otros rubros dentro de esta área.

*-Es importante resaltar que el mejoramiento salarial planteado en el plan operativo de este año se lo ha realizado en función de los ingresos que la Institución dispone, pese a tener una disminución en el número de estudiantes matriculados en el 2018.*

*Pero la Institución consciente de su compromiso frente a nuestro equipo de Docentes tiempo completo, ha trabajado en función de efectividad, y logros para incentivar con ingresos adicionales por diferentes proyectos, actividades, o planes que se ejecutaron con éxito.*

*Marcando de esta forma un incremento salarial promedio general del 19% en relación al ingreso promedio anual 2017.*



**CARGA HORARIA DOCENTE** - Nuestros coordinadores se han preocupado de realizar una adecuada distribución de carga horaria ajustado al reglamento correspondiente; con la finalidad de que nuestros indicadores sean óptimos en este aspecto.

**INVESTIGACION CIENTIFICA Y TECNOLÓGICA** - El alcance presupuestario generado para esta área corresponde al 50.18% debido a que varios de nuestros proyectos investigativos están relacionados con el área de vinculación del cual se está generando estudios, y seguimiento para posteriormente ser llevado al campo investigativo. De tal forma debemos citar como trabajos de investigación concluidos; edición e impresión de un libro y varias participaciones en ponencias y en congresos nacionales e internacionales brindando a nuestros Docentes la oportunidad de exponer en otros Países nuestra realidad y experiencia Áulica-Docente.

**VINCULADOS CON LA EDUCACIÓN** – El objetivo propuesto para el 2018 se ha cumplido en esta área, gracias a la organización de los programas de trabajo establecidos, y al seguimiento adecuado que fue generando cumplimiento por etapas de esta forma flexible que los recursos fluyen adecuadamente, por consiguiente se ha generado un gasto del 150.02% sobre lo presupuestado, consiguiendo mejorar resultados en áreas de trabajo, incremento de convenios, y mejoramiento en el sistema y control de prácticas por profesionales.

**INVESTIR ESTUDIANTIL** – Atendiendo a lo dispuesto en la Ley, y con la satisfacción de ser una institución que quiere en alguna medida, lograr que estas personas con toda la intensidad, y el compromiso para alcanzar un título, pero que no poseen recursos puedan hoy en día estudiar mediante una BECA COMPLETA y transformarse en entes productivos y graduados. La institución dedica al haber cancelado recursos por \$ 23.520.25 equivalente al 106.88% de cumplimiento frente a lo presupuestado.

**GESTIÓN INSTITUCIONAL** – Es importante resaltar la colaboración y apertura de la institución ante la gestión financiera, aumento efectivo pero genera mejor promoción institucional en todos los medios escritos, televisivos, y digitales de la zona leonesa con el afán de difundir la oferta académica, mediante capacitaciones, talleres, entrevistas, y charlas, sin olvidar la campaña en redes sociales que se ha manejado durante el 2018.

Como política institucional se brinda confianza y seguridad a nuestros estudiantes en tal virtud se ha cubierto de todos los detalles, tanto en salud como equipado con tecnología de punta para mejorar día a día en cada uno de los laboratorios habilitados para las prácticas que demanda nuestros dos carreras.

La estructura organizativa y de planificación también ha sido implementada para conseguir los nuevos objetivos institucionales propuestos.

Los presupuestos han sido cuidadosamente revisados, y registrados cuidadosamente que se han generado por cada actividad.

Reser por lo que nos permite gestionar y detallar todos los valores manifestados en el PRESUPUESTO POR ASIGNACIONES Y PROYECTOS correspondientes al año 2018.

Alcance de este informe y análisis se concluye con el valor de cumplimiento general presupuestario, corresponde al 106.02% del valor total proyectado. Formosa a consideración todo detalle y diligencia que sea necesario en caso de consultas, información que repose en el sistema contable institucional, así como el detalle anexa a este documento.

Seguiremos trabajando para ir cumpliendo todos los objetivos propuestos para el 2018, junto con el gran equipo de trabajo con el que cuenta el Tecnológico Lezaeta. Esperamos que la información sea de utilidad.

