



UPNFM



PROYECTO EFICIENCIA TERMINAL DE LA CARRERA DE TURISMO Y HOSTELERÍA

Equipo de investigación carrera de Turismo y Hostelería:
Lic. Aleyda Medina, MSc. Marisa Castillo, Dra. Mayte Berríos.

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL FRANCISCO MORAZÁN**A) INTRODUCCIÓN**

En el presente documento, se detalla una propuesta estratégica en atención a la problemática identificada y objeto de investigación: Eficiencia Terminal, problemática y propuestas de mejora desde la perspectiva estudiantil, donde se dan a conocer los múltiples factores internos y externos que afectan la eficiencia terminal de la carrera y las propuestas de los estudiantes para mejorar la misma desde distintas dimensiones, se espera que dicho plan tenga un impacto a corto y mediano plazo en beneficio del plan de estudio y con ello de manera colateral lateral la inserción del graduado en tiempo y forma al sector productivo del país.

B) OBJETIVO GENERAL

- Mejorar la eficiencia terminal en la carrera de Turismo y Hostelería de la Universidad Pedagógica Nacional

C) OBJETIVO ESPECÍFICO

- Proponer acciones de mejora que respondan a la problemática estudiantil respecto a los factores de incidencia internos y externos que afectan la eficiencia terminal.
- Plantear acciones de mejora en la administración del plan de estudio de la carrera que impacten en la mejora de la eficiencia terminal.
- Presentar estrategias que contribuyan a la disminuir el índice de reprobación en los espacios formativos de mayor incidencia.

D) RESPONSABLES

Docentes de la Carrera de Turismo y Hostelería y docentes de especialidad y otros docentes colaboradores

PROYECTO EFICIENCIA TERMINAL PARA LA CARRERA DE TURISMO Y HOSTELERÍA

DIMENSIÓN A MEJORAR	PROPUESTA SEGÚN LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	ACCIONES PROPUESTAS	RESPONSABLE	TIEMPO	
ASESORÍA ACADÉMICA	<ul style="list-style-type: none"> Divulgar plan de estudio desde inicio de carrera. 	<ul style="list-style-type: none"> Calendarizar y ejecutar TALLER lectura de plan de estudio a estudiantes de 1er ingreso durante su primer período académico. 	Marisa Castillo y Aleyda Medina	Primer período	
		<ul style="list-style-type: none"> Taller para explicar los requisitos y tiempos en que debe ejecutarse el PREXC desde primer ingreso. 	Aleyda Medina	Segundo año de los estudiantes de primer ingreso 2016	
ÍNDICE DE REPROBACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> Adecuación curricular 	<ul style="list-style-type: none"> Socializar los resultados del análisis de los historiales de los estudiantes para generar una presentación a los docentes de la carrera. 	Marisa Castillo, Aleyda Medina, Mayté Berríos	Primer período	
		<ul style="list-style-type: none"> Diagnosticar mediante grupo focal FODA sobre estas clases para generar plan de mejora interna por espacio disciplinar. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Formas y tipos de evaluación 	<ul style="list-style-type: none"> Modificar la estructura de evaluación de los espacios pedagógicos con mayor nivel de reprobación en correspondencia con el modelo por competencias. 	Docentes responsables de los espacios curriculares con mayor reprobación	Primer período	
		<ul style="list-style-type: none"> Diversidad de estrategias de enseñanza y de evaluación. 	<ul style="list-style-type: none"> Diversificar estrategias de enseñanza y de evaluación; considerando los conocimientos previos y el nivel de comprensión de los estudiantes. 	Docentes responsables de los espacios curriculares con mayor reprobación	Todo el año
		<ul style="list-style-type: none"> Regulación de cupos en espacios disciplinares con mayor reprobación 	<ul style="list-style-type: none"> Limitar a 20 cupos por sección, en espacios identificados con mayor reprobación en búsqueda de atención individualizada. 	Jefatura del Departamento	Por cada período académico
		<ul style="list-style-type: none"> No unificar espacios de especialidad con la carrera 			

PLAN DE ESTUDIO	<ul style="list-style-type: none"> Estudio sobre las necesidades de los estudiantes 	<p>de Educación Comercial.</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaborar inventario de estudiantes identificando los factores incidentes en su Eficiencia Terminal (trabajo, jornada, responsabilidades o limitaciones socioculturales u otros). Crear un formato digital sensibilizado y de acceso al estudiante mediante PIN para procesos de actualización por parte de éste. Gestionar ante el departamento de registro el bloqueo de asignaturas que no deben cursarse en la carrera como: apreciación artística, salud y nutrición, expresión vocal y corporal, educación física recreación y deportes y otros idiomas que no sean Francés o Inglés, entre otros. 	<p>Grupo PREXC- Turismo y Hostelería</p>	<p>Segundo período</p>
			<p>Jefatura del departamento y Coordinación de la carrera</p>	<p>Primer período</p>
ACCIONES CATURHO	<p>Asesoría un insumo para la oferta académica</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hacer un ensayo sobre el proceso propuesto: <ul style="list-style-type: none"> Socializar propuesta académica con estudiantes mediante docentes en sus espacios curriculares. 	<p>Cuerpo Docente de la Carrera de Turismo y Hostelería</p>	<p>Segundo período</p>
	<p>Aumento de oferta académica</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ampliar las jornadas de oferta académica. Contratación de nuevos docentes. 	<p>Jefatura del Departamento</p>	<p>Según se requiera</p>
	<p>Contratación de docentes</p>	<ul style="list-style-type: none"> Revisión por períodos académicos para la valoración de la necesidad de nuevas contrataciones temporales de personal docente para la carrera 	<p>Jefatura del Departamento</p>	<p>Según se requiera</p>
	<p>Cursos de nivelación</p>	<ul style="list-style-type: none"> Organización de grupos de nivelación mediante grupos PREXC con estudiantes de Educación Comercial. 	<p>Grupo PREXC de Turismo y Hostelería y Educación Comercial</p>	<p>Según se requiera</p>
	<p>Ampliación de instalaciones CATURHO.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Gestionar la ampliación de las instalaciones de Laboratorio de Alimentos y Bebidas. Gestionar el equipamiento de TICs y logística para Laboratorios de la carrera de Turismo y Hostelería. 	<p>Jefatura de Laboratorio de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Todo el año</p>