

ANEXOS

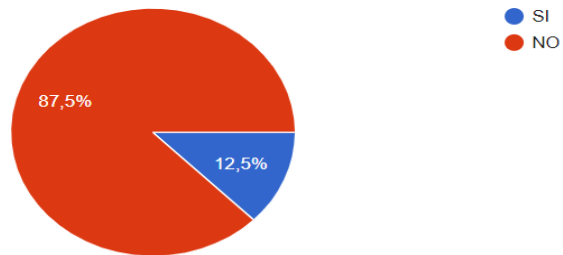
Anexo N° 1

Entrevista a docentes del Instituto Tecnológico Uriondo

Número de docentes: 8

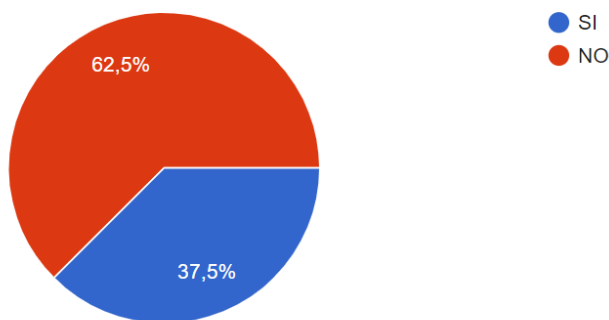
1. ¿Conoce usted cual es la Misión Y Visión de la Instituto Tecnológico Uriondo?

8 respuestas



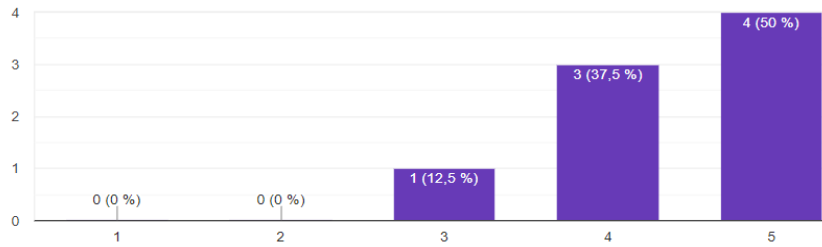
2. ¿Ha recibido algún tipo de capacitación proporcionada por la Instituto Tecnológico Uriondo en los últimos 2 años?

8 respuestas



3. ¿Qué tan identificado se siente usted con el Instituto? Donde 1 es nada identificado y 5 muy identificado.

8 respuestas



4. ¿Que considera usted que podría incrementar su motivación?

R. los docentes respondieron los siguiente:

- Confianza en mi labor
- Reconocimiento de mi trabajo
- Con un reconocimiento social
- Mejorar las condiciones laborales

5. ¿Qué institución educativa, considera que son la competencia directa del Instituto Tecnológico Uriondo?

R. los 8 docentes respondieron que su competencia directa es la UAJMS con la carrera de viticultura.

Entrevista al Rector: Lic. Yohn Vilte

1. ¿El Instituto cuenta con Plan Estratégico?

R. Aún no cuenta con un plan estratégico

2. ¿El instituto Tecnológico cuenta con misión y visión?

R. si.

Misión

Promover una formación Técnica y Tecnológica profesional integral, altamente competitiva, mediante la implementación y ejecución de políticas y estrategias, inclusiva, equitativa y científicas de calidad, articulando las potencialidades y oportunidades productivas de la región para contribuir al desarrollo del Municipio.

Visión

El Instituto Tecnológico Uriondo, es una institución de educación técnica y tecnológica productiva comunitaria que se constituye en un instrumento de integración con el sector productivo de la región, con una pertinencia académica sociocultural contribuyendo a la innovación productiva e industrial para el desarrollo de nuestra sociedad en armonía con la naturaleza para el vivir bien.

3. ¿Qué atributos o características consideran que distinguen o identifican a la Instituto Tecnológico Uriondo?

- Carrera que responde de a la potencialidad productiva de la región
- Carrera técnica única a nivel nacional

- Formación profesional Técnica con vocación de servicio al sector productivo
- No se cobra matrícula ni mensualidad
- Infraestructura propia
- Docentes con pertinencia y mucha experiencia profesional en su rubro

4. ¿Qué imagen quiere que la institución tenga en 10 años?

R. Que se consolide en el área de Viticultura y Enología. Ser un referente en formar profesionales. con vocación de servicio capaces de aportar a la transformación de la matriz productiva de la región. Formar profesionales técnicos con vocación de emprendedurismo.

5. ¿A qué segmento de mercado está dirigido su servicio educativo?

R. A la vitivinicultura

6. ¿Qué institución educativa considera su competencia?

- Institutos con carreras de agropecuaria.
- La UAJMS con el programa de Viticultura y Enología

7. ¿Qué nivel de tecnología considera que posee la Institución?

R. Tecnología media.

8. ¿Qué criterio se han tomado en cuenta para la selección de personal?

- . Título profesional.
- Pertinencia académica.
- Experiencia laboral en el rubro

9. ¿Cómo suele financiar las actividades de la Institución?

- Ministerio de Educación.
- Con programa de funcionamiento a través de la Gobernación.

- Otros programas y proyectos y/o alianzas estratégicas

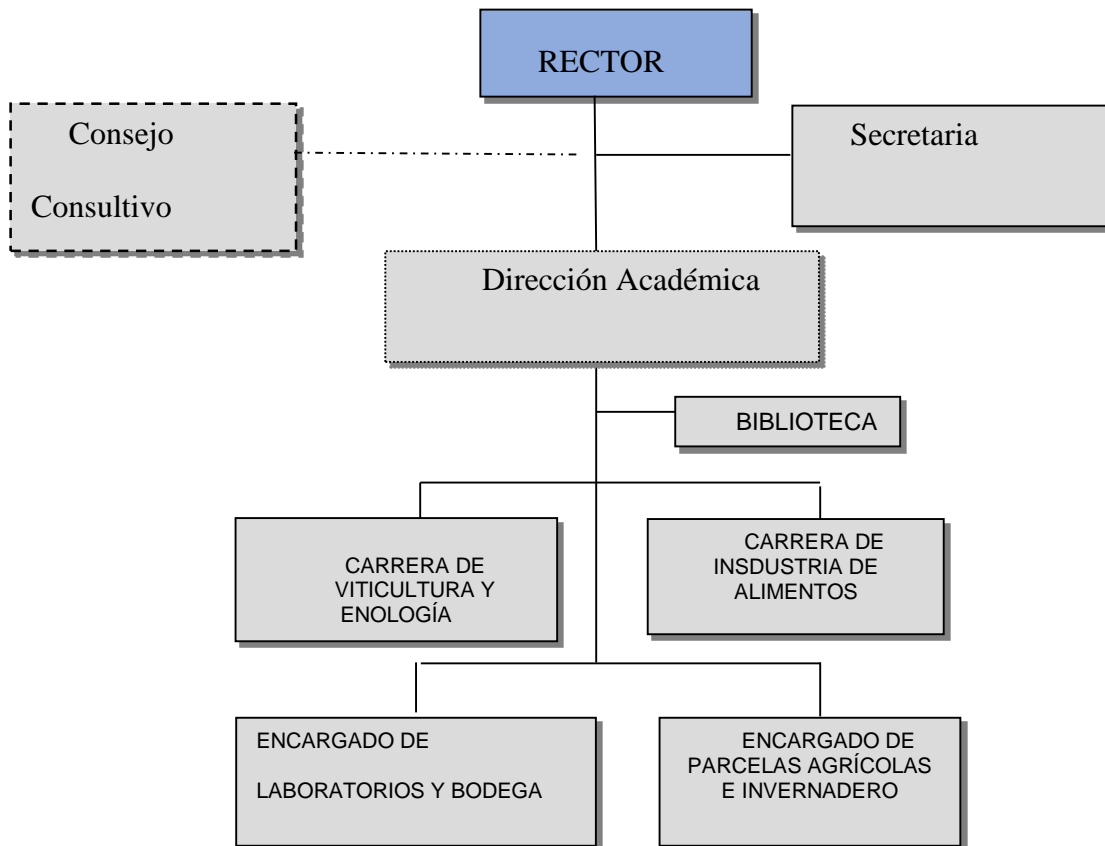
10. ¿Qué tipos de anuncios publicitarios realiza el Instituto tecnológico Uriondo?

R. Promoción e invitación para las inscripciones de la carrera. Invitación y difusión de cursos de capacitación para el sector Productivo.

11. ¿Qué tipo de premio les otorga a los alumnos sobresalientes?

R. Reconocimientos y espacios para el desarrollo de especificidades y/o actualizaciones en el extranjero.

12. Actualmente como es el organigrama del ITU.



13. ¿Puede nombrar al director académico y director administrativo?

R. el director académico es la ing. Cinthya Ortiz y por el momento aún no se cuenta con director administrativo.

Anexo N° 3

Entrevista Directora académica: Ing. Cinthya Ortiz

1. ¿Cómo es el clima entre la dirección y la parte estudiantil?

R. Se tiene un clima favorable aceptan las políticas institucionales ya que los alumnos del Instituto Técnico Uriondo no están organizados.

2. ¿Los estudiantes respetan los reglamentos internos del Instituto Tecnológico Uriondo?

R. Si, aceptan los reglamentos institucionales, ya que se brinda una educación con matrícula y mensualidad gratis.

3. ¿Cómo es el clima entre el personal del ITU y la comunidad?

R. La comunidad acepta y obedece las políticas y reglamentos institucionales.

4. ¿En cuanto a los proveedores que opinión nos podría dar?

R. En este caso existen pocos oferentes de insumos y están a larga distancia del Instituto Tecnológico Uriondo, pero entre ellos se tiene:

PROVEEDORES	DETALLE
ENO&BEER TECH	Empresa orientada a cubrir las necesidades de equipos e insumos a los pequeños y medianos elaboradores de vinos y cervezas. Los equipos e insumos son de industria italiana, importados principalmente de las siguientes empresas
CORIMEX	Equipos, materiales e insumos de laboratorio
ENOVIT S.R.L.	Equipos y productos enológicos para su bodega
DISTRIBUIDORA MONTELLANOS	Materiales e insumos de laboratorio
DELLA TOFFOLA	Maquinas, equipos, insumos y todo para su bodega

Anexo N ° 4:

Infraestructura del Instituto Tecnológico Uriondo



Laboratorio de Enología



Parcelas Experimentales



Plantines de vid



Aulas



Plan de estudios de la carrera de industria de alimentos

PRIMER AÑO			SEGUNDO AÑO				TERCER AÑO			
CODIGO	ASIGNATURAS	HORAS	CODIGO	ASIGNATURAS	HORAS	PRE REQUISITO	CODIGO	ASIGNATURAS	HORAS	PRE REQUISITO
MAT-101	MATEMÁTICA APLICADA EN	4	QMA-201	QUÍMICA ANALÍTICA E INSTRUMENTAL EN ALIMENTOS	2	QMC-103	SGC-301	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	2	DEX-205
FIS-102	FÍSICA APLICADA EN ALIMENTOS	4	MIC-202	MICROBIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	4	FIS-102	INC-302	INDUSTRIA CÁRNICA	4	QMA-201
QMC-103	QUÍMICA APLICADA EN ALIMENTOS	6	QMO-203	QUÍMICA ORGÁNICA DE ALIMENTOS	4	QMC-103	INB-303	INDUSTRIA DE BEBIDAS	4	INF-207
ING-104	INGLÉS TÉCNICO	2	ABR-204	ANÁLISIS BROMATOLÓGICO	4	OPU-107	INH-304	INDUSTRIA DE CEREALES Y HARINAS	4	ABR-204
SEG-105	SEGURIDAD INDUSTRIAL Y MEDIO AMBIENTE	2	DEX-205	DISEÑO DE EXPERIMENTOS DE ALIMENTOS	4	EST-106	ING-305	INDUSTRIA DE GRASAS Y ACEITES	4	MIC-202
EST-106	ESTADÍSTICA APLICADA	2	NUT-206	NUTRICIÓN TOXICOLOGÍA E INOCUIDAD ALIMENTARIA	4	OPU-107	INA-306	INDUSTRIA DE AZÚCARES	4	MIC-202
OPU-107	OPERACIONES UNITARIAS	4	INF-207	INDUSTRIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	4	MAQ-108	EMP-307	EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO	4	MAQ-108
MAQ-108	MÁQUINAS Y EQUIPOS	6	INL-208	INDUSTRIA DE LÁCTEOS	4	MAQ-108	TMG-308	TALLER DE MODALIDAD DE	4	MAQ-108
HORAS SEMANA		30	HORAS SEMANA		30		HORAS SEMANA		30	
HORAS MES		120	HORAS MES		120		HORAS MES		120	
HORAS AÑO		1200	HORAS AÑO		1200		HORAS AÑO		1200	

