



PROCESO DE PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

Desde hace algunos meses, el personal administrativo y docente del Programa de Turismo y Gastronomía emprendió la preparación del Plan Estratégico. Este es un primer paso importante en la búsqueda de nuevos caminos, que persigan la optimización de los recursos humanos, tecnológicos, curriculares e institucionales. Aquí algunos aspectos importantes.

SITUACIÓN INTERNA DEL PROGRAMA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD DE CUENCA

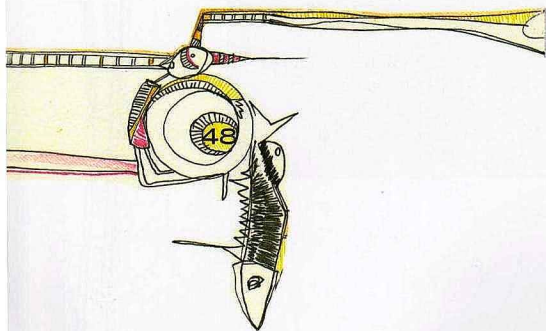
(Taller de Planificación Estratégica del Programa de Turismo y Gastronomía, Diciembre 2006).

Mateo Estrella Durán

Director del Programa de Turismo y Gastronomía

INTRODUCCIÓN:

El Programa de Turismo y Gastronomía, es una de las más jóvenes propuestas académicas de la Universidad de Cuenca, con el objeto de que su desarrollo sea organizado y de acuerdo a las más modernas tendencias del mundo turístico actual, hemos emprendido un proceso de construcción de su plan estratégico, que dirigirá el rumbo del programa para los próximos años. Este artículo comenta la situación interna del Programa de Turismo y Gastronomía, y trata de dar una visión general de las actividades que desarrollamos a efectos de proyectarlas y mejorarlas en el futuro.



ANTECEDENTES:

El Programa de Turismo y Gastronomía de la Universidad de Cuenca, nació como una respuesta a la creciente demanda de profesionales calificados en la materia, por iniciativa de un grupo de profesionales con el apoyo del señor Rector de la Universidad, quienes realizaron un estudio para ponerla en marcha.

La Carrera de Gastronomía funcionó en su primer año, adscrita a la Facultad de Artes de la Universidad de Cuenca, inició sus operaciones en el mes de Octubre de 2003.

En el año 2003 se empieza a hablar de la necesidad de crear una Carrera de Turismo, es así que se contrata un estudio de factibilidad para que se cree. Este estudio, propone un pénsum de estudios; al tiempo que el Consejo Universitario propone la fusión de las dos carreras en un solo Programa denominado Programa de Turismo y Gastronomía, dividido en dos Carreras la de Gastronomía y la de Turismo.

El Programa inicio sus operaciones de forma conjunta en Octubre de 2004.

ACTUALIDAD:

En la actualidad el Programa de Turismo y Gastronomía cuenta con,

• 240 alumnos en turismo distribuidos en tres ciclos (1,3,5)

• 130 alumnos en Gastronomía distribuidos en cuatro ciclos (1,3,5,7)

Total: 370 alumnos

• 33 profesores, repartidos de la siguiente manera:

- 16 Turismo
- 13 Gastronomía
- 4 Comunes

Adicionalmente, tenemos líneas de investigación en los siguientes temas:

TURISMO:

• “Factores Condicionantes para el Desarrollo del Turismo Comunitario en Ecuador”, Universidad de Cuenca, Universidad Pablo de Olavide, AECL, finalizando la primera fase.

• “Recreaciones Medioambientales”, Universidad de Cuenca, DIUC, informe final.

• “El turismo binacional Ecuador – Perú”, Programa de Turismo y Gastronomía Universidad de Cuenca, informe final.

• “Nuevas Tecnologías y Comunicaciones para Microempresas Turísticas”, Universidad de Cuenca, Fundación STEP – OMT. Etapa de Inicio.

GASTRONOMÍA:

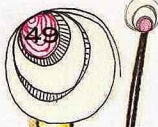
• “Identificación de la Gastronomía Azuaya”, Programa de Turismo de la Universidad de Cuenca, fase inicial

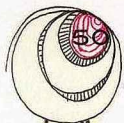
Se cuentan con las siguientes líneas de vinculación con la comunidad:

- Programa TURCOM
- Programa de Prácticas y Pasantías

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO:

• Existe una organización básica definida de la siguiente forma:





ÁREA ACADÉMICA:

Las áreas académicas se encuentran organizadas de la siguiente forma:

- Consejo Directivo
- Director del Programa
- Directores de Carreras
- Centros Docentes
- Juntas de Curso o Áreas Temáticas (Turismo)
- Docentes, papel especial

Área Administrativa:

El área administrativa se encuentra organizada de la siguiente forma:

- Consejo Directivo
- Director del Programa
- Directores de Carreras
- Profesores

Asistidos por:

- Secretaria
- Secretaria Abogada
- Relaciones Públicas
- Conserjería

INTERRELACIÓN CON LOS DEMÁS DEPARTAMENTOS UNIVERSITARIOS:

La figura de Programa al ser nueva en la estructura universitaria ha traído una forma diferente en la gestión académica y administrativa en el contexto de la Universidad de Cuenca. Existe una dependencia del Rectorado. El Programa carece de prerrogativas de otras unidades, pero goza de una autonomía relativa.

Acreditación y evaluación universitaria:

La Universidad Ecuatoriana está sujeta al Sistema de Evaluación y Acreditación del CONEA (Consejo Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior en el Ecuador). El Programa de Turismo y Gastronomía tiene como uno de sus objetivos, insertarse completamente dentro de este sistema, bajo los siguientes preceptos:

- La concepción de las Instituciones de Educación Superior debe ser como Sistema Vinculado con la Sociedad.

- El Trabajo Universitario debe ser un Sistema que funcione mediante Entradas o (Inputs), Procesos, Resultados ó Productos (Output) y Ejes Transversales de la siguiente manera:

1. CONTEXTO Y RECURSOS: ENTRADAS, INPUTS

Sistema productivo del país.

Necesidades de Desarrollo Social y Económico.

Necesidades de desarrollo científico y tecnológico y humanístico.

Necesidades de formación de recursos humanos.

Conocimientos científicos actualizados.
Recursos humanos financieros y físicos para la actividad.

2. PROCESOS

Formación de Recursos Humanos
Interacción Social
Investigación Científica y Tecnológica
Gestión Universitaria

3. RESULTADOS (PRODUCTOS, OUTPUTS)

Graduados, Egresados
Producción Científica y Tecnológica
Producción para el desarrollo social

4. EJES TRANSVERSALES

Planificación – Evaluación - Acreditación

RETOS FUTUROS:

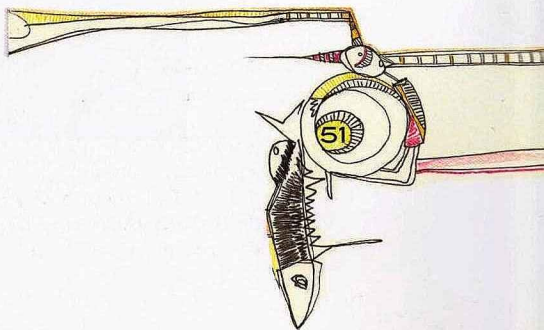
- Consolidarse como un referente de gestión universitaria de excelencia.
- Auto-financiar programas.
- Mejorar la infraestructura física.

PROYECTOS:

- Culminar la construcción del Plan Estratégico e implementar todos los proyectos y procesos que resulten del mismo.
- Creación de un Postgrado en Turismo “Gestión Sostenible del Turismo en Latinoamérica”.
- Lograr la certificación TEDQUAL de excelencia en formación universitaria en turismo.
- Creación del Instituto de Educación Turística que forme mandos medios y operativos a nivel tecnológico, que autofinancie el resto de programas.
- Creación de cátedras empresariales.

VISIÓN

Esta es la visión del Programa de Turismo y Gastronomía de la Universidad de Cuenca:
Consolidarse como un Programa líder -con excelencia académica y humana- en la formación de profesionales en el turismo y la gastronomía; constituyéndose en un referente de interrelación entre la Universidad y la comunidad, a través de la investigación. Esto contribuirá a un desarrollo local



y regional del turismo y la gastronomía, bajo los parámetros de una sustentabilidad integral.

MISIÓN

Esta es la misión del Programa de Turismo y Gastronomía de la Universidad de Cuenca:

Diseñar programas académicos de calidad, para formar profesionales competentes en las áreas del turismo y la gastronomía; capaces de responder con eficiencia y creatividad a las necesidades locales y regionales. Los diseños curriculares deben fomentar el respeto a los valores (equidad, solidaridad, entre otros), y su relación con el paisaje humano y natural.

VALORES DEL PROGRAMA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

- Responsabilidad: Cumplir eficiente y oportunamente las diferentes actividades encomendadas, de forma activa, creativa y comprometida.
- Solidaridad: Crear un ambiente de colaboración y empatía, que fomente la integración y ayuda mutua, para la consecución de objetivos personales y organizacionales.
- Respeto: Reconocer en las personas sus potencialidades profesionales y humanas; creando un ambiente de cordialidad en las diferentes actividades que se realicén.
- Honestidad: Enfocar nuestro quehacer personal y profesional con honradez, transparencia y eficacia.
- Equidad: Desarrollar un espacio con igualdad de oportunidades entre las diferentes personas que componen el Programa, sin discriminación alguna.

