



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ECUATORIANO DE PRODUCTIVIDAD

INFORME DE RENDICIÓN DE CUENTAS

2022



TABLA DE CONTENIDOS

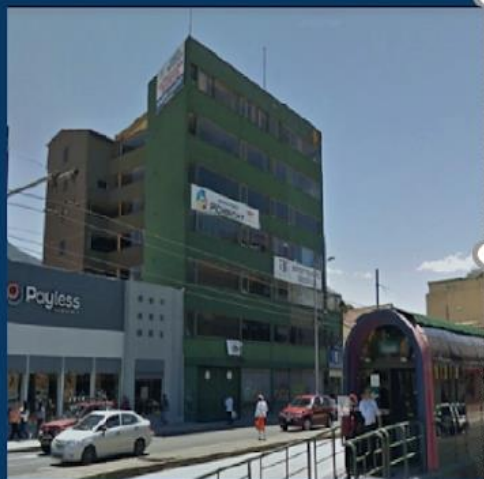
INSTALACIONES.....	3
DATOS DE LA INSTITUCIÓN.....	4
MENSAJE RECTORADO.....	5
MISIÓN.....	6
VISIÓN.....	6
OBJETIVOS ESTRATÉGICOS.....	6
FUNCIÓN DOCENCIA.....	10
FUNCIÓN INVESTIGACIÓN.....	15
FUNCIÓN VINCULACIÓN.....	24
GESTIÓN ADMINISTRATIVA FINANCIERA.....	40
GESTIÓN TECNOLÓGICA.....	51

INSTALACIONES



Carapungo
Matriz

**Giovanni Calles Oe11 -213
y Neptalí Godoy**



Colón y 10 de Agosto

**Av. 10 de Agosto N25-39 y
Colón, Edif. Estrella de Oro
piso 1.**



DATOS DE LA INSTITUCIÓN

DATOS GENERALES:

Nombre de la Institución:	INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ECUATORIANO DE PRODUCTIVIDAD
Particular:	X
Período del cual rinde cuentas:	2022

DOMICILIO

Provincia:	PICHINCHA
Cantón:	QUITO
Dirección:	GEOVANNY CALLE Y NEPTALY GODOY
Correo electrónico:	rectorado@itsep.edu.ec
Página web:	www.itsep.edu.ec
Teléfono:	(02) 2424612/ (02) 2905934

REPRESENTANTE LEGAL DE LA INSTITUCIÓN

Nombre del representante legal de la Institución:	Fernando Buitron
Cargo del representante legal de la Institución:	Rector
Fecha de designación:	Octubre, 2020
Correo electrónico:	rectorado@itsep.edu.ec
Teléfonos:	(02) 2424612/ (02) 2905934

MODALIDAD DE ESTUDIOS

Presencial	X
Semipresencial	X
Distancia	X

DATOS DEL INFORME DE RENDICIÓN DE CUENTAS

Período del cual se rinde cuentas:	2022
Fecha en que se realizó la rendición de cuentas ante la ciudadanía:	Agosto, 2023
Lugar donde se realizó la rendición de cuentas ante la ciudadanía:	Colon y 10 de agosto o Carapungo

MENSAJE RECTORADO



MSC. FERNANDO BUITRÓN

RECTOR 2022

Es una gran satisfacción presentar los logros alcanzados por el Instituto Superior Tecnológico Ecuatoriano de Productividad en el 2022, Compartimos con la sociedad nuestro compromiso por contribuir a formar nuevos profesionales con estándares de calidad. Somos una institución particular convencida que el paso por la educación superior es un tiempo relevante para la vida de las personas, porque buscamos que la formación y el aprendizaje que se les entrega se orienten hacia el fortalecimiento de sus capacidades creativas desde el pensamiento lógico, crítico, reflexivo y constructivista, a través de la vinculación de la teoría con la práctica, en las diferentes áreas del conocimiento.

Para ello, se constituyó la implementación y fortalecimiento de múltiples estrategias institucionales basadas en el marco legal vigente y por consiguiente en la pertinencia de la formación de nivel Tecnológico para satisfacer las necesidades y expectativas de la sociedad ecuatoriana y así sustentando el cumplimiento de nuestra Misión y Visión Organizacional.

Cada una de las estrategias que se llevaron a cabo en el año permitieron la ampliación de nuestra oferta académica; la articulación de los procesos sustantivos permitió el fortalecimiento de las capacidades de nuestro equipo docente y estudiantes; su participación en la investigación y en programas de vinculación con la sociedad, procesos que fundamentan la formación de nuestros estudiantes con base a nuestro modelo educativo.



En el ámbito de las relaciones interinstitucionales nacionales e internacionales, se firmaron convenios, que persiguen ofrecer a nuestros estudiantes oportunidades de conexión laboral.

CONSIDERANDO:

Art. 27.- Rendición social de cuentas. - Las instituciones que forman parte del Sistema de Educación Superior, en el ejercicio de su autonomía responsable, tienen la obligación anual de rendir cuentas a la sociedad, sobre el cumplimiento de su misión, fines y objetivos. La rendición de cuentas también se lo realizará ante el Consejo de Educación Superior.

Art. 50.- Obligación de rendición de cuentas del Rector o Rectora. - El Rector o Rectora deberá cumplir y hacer cumplir la Constitución de la República del Ecuador, la presente Ley, sus reglamentos, las disposiciones de los organismos del Sistema, las resoluciones del órgano colegiado superior, y el estatuto de la institución. Adicionalmente, el Rector o Rectora deberá presentar el informe anual de rendición de cuentas a la sociedad, en el que incluya el respectivo informe del cumplimiento de su plan de trabajo a la comunidad universitaria o politécnica, al Consejo de Educación Superior y al ente rector de la política pública de educación superior, que será publicado en un medio que garantice su difusión masiva.

MISIÓN.

Somos una institución de Educación Superior que forma profesionales en carreras tecnológicas con estándares de calidad para el sistema económico del país, con orientación humanista, investigadora, emprendedora e innovadora; de acuerdo a las exigencias de la sociedad del conocimiento, aplicando los mejores métodos psicopedagógicos y tecnologías de la información y comunicación TICs.

VISIÓN.

Ser una Institución de Educación Superior que en el año 2025 logrará liderar la formación tecnológica de calidad, basada en la investigación, diseño, actualización e innovación; para apoyar al mundo empresarial productivo, con



orientación humanista, emprendedora y empresarial, formando líderes y creadores de sus propias empresas.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS.

1. Desarrollar sistémicamente la misión y visión por sus líderes y equipos colegiados en el término de 5 años para lograr los niveles de competitividad (La Competitividad es calidad de los productos y servicios académicos que ofrece la institución con ventajas comparativas y competitivas ... estructurar el proyecto de gestión).
2. Re-acreditación institucional ante el organismo de control Consejo de Aseguramiento de la Calidad de Educación Superior- “CACES” última reforma, Mayo 2021-2024.
3. Lograr empoderamiento de la filosofía de la calidad total y sistemas de gestión de la calidad (Certificaciones internacionales ISO 9001- 2015), Certificación del “CACES”.
4. Mejoramiento Continuo de la calidad e innovación del modelo educativo en el plazo de dos periodos académicos.
5. Mejoramiento continuo de la calidad de la estructura física y tecnológica: conectividad, internet, intranet, sistemas informáticos, software, hardware, herramientas tecnológicas, ciberseguridad, Tecnologías de Información y Comunicación “TIC S” en el plazo de dos periodos académicos.
6. Mejoramiento continuo de la calidad de metodologías tecnológicas, psicopedagógicas, neurociencias de enseñanza – aprendizaje para gestionar el modelo educativo con énfasis en los:
 - Proyectos integradores de casuística empresarial (investigación Generativa, formativa, aplicada)
 - Proyectos para la creación de Mi Pymes (Planes de negocio, cultura financiera).



7. Creación de nuevas carreras que respondan a la tendencia de la sociedad globalizada. - informatizada. - digitalizada de economía del conocimiento.
 8. Potencialización del equipo de gerencia estratégica de marketing; y gerencia integral.
- **Políticas:** académicas establecidas en la “LOES” en su reglamento.- Políticas establecidas en el Estatuto de la Institución.- y demás políticas establecidas Ley Orgánica de emprendimiento e innovación.- Código de trabajo.- Ley de compañías.- Guía de tributación de las MIPYMES.- Ley orgánica del medio ambiente entre otras relacionadas con la educación.
 - **Procesos: (macro procesos, subprocesos: dirección estratégica, procesos administrativos, procesos de apoyo operativo)**
 - **Teorías de enseñanza aprendizaje** que provienen de (**las ciencias pedagógicas, psicología, antropología, sociología, ciencias empresariales, neurociencias**)
 - **Métodos:** (metodologías de investigación científica: formativa, generativa, básica, aplicada, socioeducativa, método del marco lógico)
 - **Técnicas:** (Técnicas de investigación de enseñanza sincrónicas y asincrónicas)
 - **Estrategias:** (estrategias para el desarrollo del proceso educativo: resolución de casuística empresarial. - creación de PYMES.- desarrollo de proyectos sociales de vinculación con la sociedad civil y empresarial.



- **Principios y valores:** Los principios son el conjunto de valores, creencias, normas, que orientan y regulan la vida de la organización. Son el soporte de la **misión.- visión.- la estrategia.- los objetivos estratégicos**. Estos principios se manifiestan y se hacen realidad en nuestra cultura, en nuestra forma de ser, pensar y conducirnos.

- **Valores humanos:** *Los principios o valores que deben guiar la conducta de los profesionales son: justicia.- fortaleza profesional.- humildad profesional.- prudencia o saber hacer.- objetivos de la profesión.- Puntualidad, honestidad, lealtad, bondad, Sinceridad, empatía, amor, paciencia, gratitud, perdón, humildad.- (ética profesional – moral: respeto, justicia, responsabilidad, honestidad y libertad).*

- **Valores corporativos:** filosofía de la calidad.- calidad total. - sistemas de gestión de la calidad.- certificaciones internacionales ISOs 9001 – 2015. - sistema de aseguramiento de la calidad de educación superior según “CACES”.- Liderazgo basado en el dominio de conocimiento y valores humanos.- Comunicación: asertiva, digital.- Trabajo en equipo.- Innovación.
 - **Calidad Total.-** La calidad total constituye una filosofía de vida para la sociedad civil y empresarial para el logro del mejoramiento continuo de la producción de bienes y servicios; y en educación la calidad



constituye una política de estado y así lo establece la constitución y en concordancia con la Ley de Educación Superior establece que el **Consejo de Aseguramiento de la Calidad “CACES”** será el órgano regulador de los procesos de seguimiento, control, monitoreo y evaluación de la calidad de Educación Superior conforme a la normativa vigente de mayo del 2021.

El concepto de calidad desde la perspectiva empresarial significa la satisfacción de necesidades y expectativas del cliente o el grado o conjunto de características valor agregado de un producto o servicio que satisfacen las expectativas y necesidades.

En educación el concepto de calidad surge la necesidad de que las instituciones educativas rindan cuentas de desempeño a la sociedad y este proceso significa que cada institución educativa deben transparentar todas las actividades que desarrollan que sus ofertas educativas sean pertinentes y de calidad; desde la perspectiva de los profesores está relacionada con los saberes, desde los estudiantes con la posibilidad de conseguir trabajo, emprender, crear sus propias empresas; desde la perspectiva de los empleadores está relacionada con la competencia y desde la sociedad está exige tener ciudadanos respetables, responsables con ética profesional para el desarrollo social y humano.

LO ALCANZADO

El Instituto en su Plan Estratégico de Desarrollo Institucional (PEDI) propuesto ha logrado aumentar y mejorar la oferta académica, brindar una formación tecnológica buscando la calidad y calidez de trato a los estudiantes, construyendo un modelo pedagógico de proyectos integradores enfocados en la creación de PYMES y en la casuística empresarial. Alianzas y convenios marco para los proyectos de vinculación con la sociedad, caminado en la investigación con el desarrollo de nuevos productos.



FUNCIÓN DOCENCIA

OFERTA ACADÉMICA.

- 1. TECNOLOGÍA SUPERIOR EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**, Aprobada con el rediseño N° RPC-SO-20-No.298-2018, El año 2022, se concluyó con 111 estudiantes modalidad semipresencial, que es la modalidad que se imparte la carrera.
- 2. TECNOLOGÍA SUPERIOR EN MARKETING**, Aprobación N° RPC-SE-10-No.129-2020.
El año 2022, se concluyó con 22 estudiantes sumados los estudiantes de la modalidad presencial, semipresencial y distancia que son las modalidades en las que se imparte la carrera.
- 3. TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN**, Aprobación N° RPC-SO-01-No.002-2021.
El año 2022, se concluyó con 36 estudiantes de la modalidad presencial, semipresencial y distancia que son las modalidades en las que se imparte la carrera.
- 4. TECNOLOGÍA SUPERIOR EN DESARROLLO DE SOFTWARE**, Aprobación RPC-SO-20-No.582-2020
En el año 2022, se concluyó con 21 estudiantes, sumados los estudiantes de la modalidad presencial y semipresencial que son las modalidades en las que se imparte la carrera.
- 5. TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ASISTENCIA EN EDUCACIÓN INCLUSIVA**, Aprobación N° RPC-SE-19-129-2020.
En el año 2022, se concluyó con 4 estudiantes de la modalidad semipresencial que es la modalidad en las que se imparte la carrera.
- 6. TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ASESORÍA DE IMAGEN**, Aprobación N° RPC-SO-39-No.661-2018.
El año 2022, se concluyó con 7 estudiantes modalidad semipresencial que es la modalidad en las que se imparte la carrera..
- 7. TECNOLOGÍA EN PROMOCIÓN DE LA SALUD**, Aprobación N° RPC-SO-15-No.406-2021.



El año 2022, se concluyó con 24 estudiantes modalidad semipresencial que es la modalidad en las que se imparte la carrera.

8. **TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**, Aprobación N° RPC-SO-06-No.095-2022

El año 2022, se concluyó con 5 estudiantes, modalidad semipresencial que es la modalidad en las que se imparte la carrera.

9. **TECNOLOGÍA SUPERIOR EN MECÁNICA AUTOMOTRIZ**, **aprobación** N° RPC-SO-11-NO.163-2022.

El año 2022, se concluyó con 10 estudiantes, modalidad semipresencial que es la modalidad en las que se imparte la carrera

POBLACIÓN ESTUDIANTIL

La población estudiantil fue de 240 estudiantes divididos en:



Gráfico: Estudiantes por carrera

BECAS Y DESCUENTOS

El Instituto ha otorgado becas y ayudas económica distribuidas de la siguiente manera:

Tabla: Becas y descuentos

CARRERA	MODALIDAD	NIVEL	CANTIDAD	% DE BECA	TOTAL
Administración	Distancia	Tercero	16	25%	16
Marketing	Distancia	Tercero	1	100%	1
Marketing	SEMIPRESENCIA L	CUARTO	1	100%	1
Procesamiento de alimentos	Semipresencial	Segundo y cuarto	6	50 y 25%	3
Desarrollo de software	Semipresencial	Tercero	1	50%	1
Promoción de la salud	Semipresencial	Tercero	22	30%	22
Mecánica automotriz	Semipresencial	Primero	1	100%	1
TOTAL					45


Gráfico: Becas y Descuentos



DOCENTES

Los docentes del ITSEP son profesionales con nivel de formación de cuarto y tercer nivel.

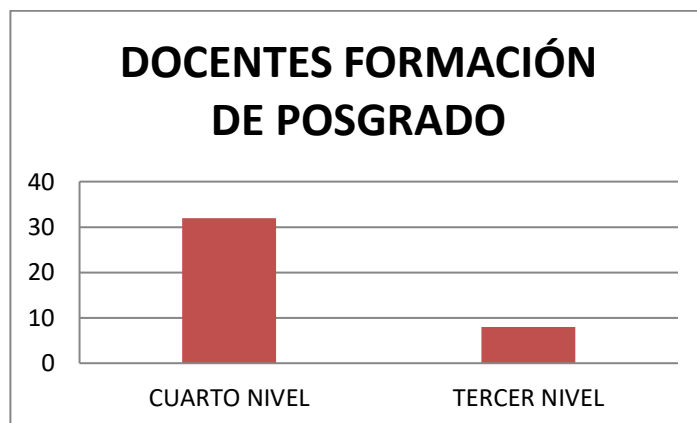


Gráfico: Formación Docentes

En el 2022, del total de la planta docente, el 80% profesores cuenta con título de maestría y el 20% con títulos universitarios de tercer nivel.

Tabla: Docentes ITSEP

DOCENTES ITSEP	
CUARTO NIVEL	32
TERCER NIVEL	8
TOTAL	40

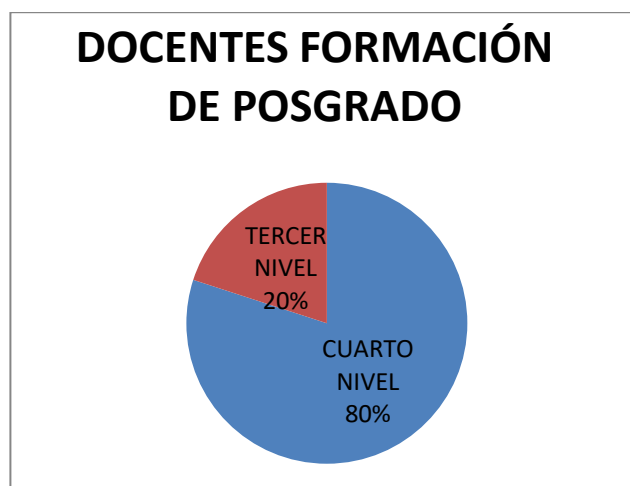


Gráfico: Formación de Posgrados



DOCENTES CON EXPERIENCIA PRÁCTICA.

Los profesionales tienen una experiencia profesional práctica acumulada para impartir sus conocimientos en la cátedra asignada.

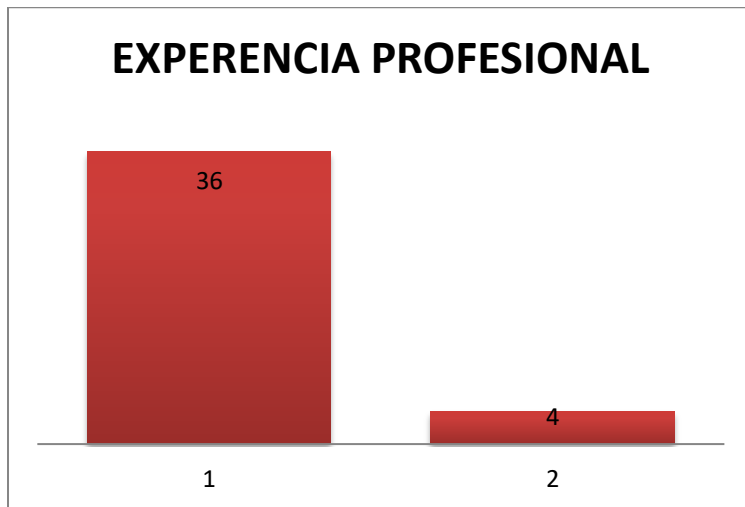


Gráfico: Experiencia Profesional

ACERVO BIBLIOGRÁFICO

La Institución cuenta con una biblioteca virtual denominada [E-Libro](#) desde octubre 2022 y una biblioteca física ubicada en el cuarto piso de la matriz Carapungo, el acervo bibliográfico responde a las necesidades de formación integral de los estudiantes y se relaciona con las asignaturas y carreras que el ITSEP oferta.

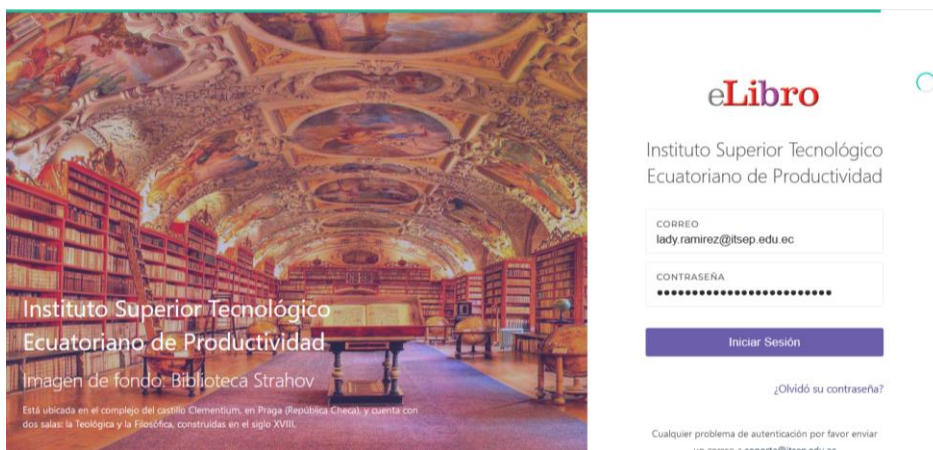


Ilustración: Acceso la biblioteca virtual a “eLibro”



Ilustración: Biblioteca

FUNCIÓN INVESTIGACIÓN

LA INSTITUCIÓN CUENTA CON DOS ARTÍCULOS PUBLICADOS EN REVISTAS LATINDEX:

1. PUBLICADO 2022

La Gestión Tutorial docente en el Instituto Tecnológico Superior Ecuatoriano de Productividad: Una propuesta formativa

Evelyn Andrea Jácome Villacrés eveandreaaja@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-8094-230X>

Instituto Tecnológico Superior Ecuatoriano de Productividad

Universidad Iberoamericana del Ecuador

2. CON CARTA DE ACEPTACIÓN PARA PUBLICAR EN JULIO 2023

Desarrollo de una bebida soluble antioxidante con base en tomate de árbol (*Solanum betacea*) para deportistas

*Development a soluble antioxidant beverage of tree tomato (*Solanum betacea*) for sportsmen*

Fernando Buitrón^{1,*} and Jenny Ruales²

¹ Instituto Superior Tecnológico Ecuatoriano de Productividad, Quito, Ecuador

² Departamento de Ciencias de los Alimentos y Biotecnología, Escuela Politécnica Nacional, Quito, Ecuador

* Autor para correspondencia: fernando.buitronp@gmail.com

Fecha de recepción del manuscrito: 07/12/2022

Fecha de aceptación del manuscrito: 16/05/2023

Fecha de publicación: 30/06/2023

Resumen—Los deportistas requieren hidratación que además de carbohidratos y electrolitos contenga antioxidantes y dado que el tomate de árbol (*Solanum betacea*) es rico en antioxidantes el objetivo del presente estudio fue la elaboración de una bebida hidratante a base de polvo de tomate de árbol para deportistas. Se realizó la caracterización química y nutricional de la pulpa que luego fue tratada con un cóctel enzimático para incrementar los sólidos disueltos. Para definir las condiciones de secado de la pulpa por aspersión se probaron las variables: flujo de alimentación (12 y 17 mL/min); temperatura de secado (130, 140 150 y 180 °C); concentración de maltodextrina (3, 7 y 9%) y la mejor condición de secado se seleccionó con un análisis sensorial. Se procesó la fruta para realizar la formulación de la bebida hidratante, en la que se analizó la solubilidad, efectividad del proceso, características sensoriales y contenido de polifenoles. Las condiciones óptimas de secado fueron temperatura de secado de 140 °C, flujo de alimentación de 12 mL/min, y adición de maltodextrina al 9%, se adicionó fosfato tricálcico a 100 ppm para mejorar la efectividad. La pulpa deshidratada tuvo un alto contenido de -carotenos, minerales, polifenoles y antioxidantes. La formulación del producto tuvo un 37,47% de pulpa que proporciona 120 mg de polifenoles por cada 100 g de producto. Se empacó en un trilaminado de 40 gr para preparar 600 mL. Finalmente, el estudio de estabilidad del producto (16,7 °C y 67-80% de humedad relativa) durante tres meses mostró una vida útil de un año.

Palabras clave—*Solanum betacea*, Hidratante en polvo, Antioxidante, Deportistas, Secado por aspersión.

Abstract—Athletes require specific hydration that contains antioxidants in addition to carbohydrates and electrolytes, because the tree tomato (*Solanum betacea*) is rich in antioxidants, the objective of the present study was the elaboration of a hydrating drink in tree tomato powder for athletes. The pulp was chemically and nutritionally characterized and then treated with an enzymatic cocktail to increase dissolved solids. To define the pulp spray drying conditions, the following variables were tested: feed flow (12 and 17 mL/min); drying temperature (130, 140, 150 and 180 °C); maltodextrin concentration (3, 7 and 9%) and the best drying condition was selected by sensory analysis. The fruit was processed and formulated of the hydrating drink powder, in which solubility, process effectiveness, sensory characteristics and polyphenol content were analyzed. The optimum drying conditions were drying temperature of 140 °C, feed flow of 12 mL/min, and addition of maltodextrin at 9%; tricalcium phosphate was added at 100 ppm to improve effectiveness. The dehydrated pulp contained a high content of -carotenes, minerals, polyphenols and antioxidants. The product formulation contained 37.47% pulp providing 120 mg of polyphenols per-100 g of product. It was packed in a 40 g trilaminate to prepare 600 mL. Finally, the product stability study (16.7 °C and 67-80% relative humidity) for three months showed a shelf life of one year.

Keywords—*Solanum betacea*, Moisturizing powder, Antioxidant, Sportsmen, Spray drying.

CARRERA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Los docentes de la carrera generaron guías de prácticas de:

- Tecnología de cereales
- Tecnología de cárnicos
- Tecnología de frutas y vegetales



CARRERA DE ASESORÍA DE IMAGEN

Los docentes de la carrera generaron guías de prácticas de:

- Diseño Imagen y Estilismo I
- Ilustración y Moda I

PROYECTOS INTEGRADORES

Docentes y estudiantes ha desarrollado proyectos integradores en cada nivel de la carrera son:

Tema	Tipo	Nivel
Posicionamiento de la marca en asesoría de imagen profesional "Lucia Adum"	Proyectos integradores	3er Nivel
Centro acuático Aqua Spinning Ecuador	Proyectos integradores	3er Nivel
Proyecto de ampliación de la barbería BLS. COMPANY	Proyectos integradores	3er Nivel
Desarrollo de una Agencia especializada en servicios de Imagen Pública	Proyectos integradores	3er Nivel
Creación de una marca de ropa intrépida "CHULE"	Proyectos integradores	3er Nivel
Zapatos Santha	Proyectos integradores	3er Nivel
Consultoria de Asesoría de Imagen en desarrollo Personal	Proyectos integradores	3er Nivel



CARRERA DESARROLLO DE SOFTWARE

Se está realizando una capacitación a los docentes de la carrera, para que las guías de prácticas de las asignaturas se puedan generar como libros guía de prácticas, estas estarán disponibles para el próximo periodo académico.

TAREAS Y PROYECTOS INTEGRADORES

Docentes y estudiantes ha desarrollado Las tareas y proyectos integradores en cada nivel de la carrera son:

Tema	Tipo	Nivel
Desarrollo de juegos interactivos, utilizando metodologías de juegos serios.	Tarea Integradora	1er nivel
Programa para cálculo de ecuaciones matemáticas Programa con interfaz gráfica para facturar servicios y productos	Proyecto integrador	2do nivel
Aplicación web empresarial de venta en línea	Proyecto integrador	3er. nivel

CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN

PROYECTOS INTEGRADORES

Docentes y estudiantes han desarrollado tareas y proyectos integradores en cada nivel de la carrera son:

TEMA	TIPO	NIVEL
Análisis de procesos y gestión de ventas Empresa de consumo masivo	Proyecto integrador	Tercer nivel
clima Laboral	Proyecto integrador	Tercer nivel



	Proyecto integrador	Tercer nivel
Diseño de plan de negocio para la creación de restaurante con atención personalizada	Proyecto integrador	Tercer nivel
	Proyecto integrador	Tercer nivel
Restaurante Temático FUTU FOOD	Proyecto integrador	Tercer nivel
	Proyecto integrador	
Sistema de Gestión integral de inventarios para el área de bodega de Hospital Gineco Obstétrico Isidro ayora	Proyecto integrador	Tercer nivel
	Proyecto integrador	
Implementación de marketing digital en el Liceo Militar siglo XXI	Proyecto integrador	Tercer nivel
	Proyecto integrador	
Plan de Negocios para la creación de la empresa In-Learning	Proyecto integrador	Tercer nivel
	Proyecto integrador	
Proyecto cómo potenciar el marketing digital a un negocio en crecimiento	Proyecto integrador	Tercer nivel
Elaboración y Velas artesanales	Proyecto integrador	Tercer nivel
Elaborar una guía para mejorar el proceso puntual de viáticos para los funcionarios del Instituto Geofísico	Proyecto integrador	Tercer nivel
Elaboración de manual de pausas activas para mejorar el clima laboral	Proyecto integrador	Tercer nivel
Mejoramiento de la Productividad en una empresa	Proyecto integrador	Tercer nivel



Elaboración de un plan de marketing para posicionar la marca Monica `s Radian beauty shop del producto Serum facial vitamina C en el Distrito Metropolitano de Quito	Proyecto integrador	Tercer nivel
(Servicio de atención al cliente)determinación de impactos que inciden en el servicio al cliente coop Pedro Moncayo	Proyecto integrador	Tercer nivel
Manual de procesos para cuidado del adulto mayor del centro Jardin de los Abuelitos	Proyecto integrador	Tercer nivel
Elaboración de una guía para el análisis de los bienes para la contratación del nuevo programa de seguros para la EPMT PQ	Proyecto Integrador	Tercer nivel
Elaboración de un manual de selección de personal para mejorar la contratación de personal y la productividad de la empresa LIMANTEC dentro del distrito metropolitano de quito	Proyecto Integrador	Segundo nivel
Elaboración de un manual de selección de personal para mejorar la contratación de personal y la productividad de la empresa PASOLCUB CIA LTDA.	Proyecto integrador	Segundo nivel
Diseño de un manual de procedimientos de la peluquería THE TOUCAN HOUSE para	Proyecto integrador	Tercer nivel



convertir la marca en una franquicia.		
Elaboración de un plan de marketing mix para la microempresa “JOYERÍA JESS” en la ciudad de Quito,	Proyecto integrador	Tercer nivel
Elaboración de un plan de marketing mix para la empresa CEC-EDUKRE centro de capacitación y soluciones elearning, para posicionar la marca a nivel nacional	Proyecto Integrador	Tercer nivel

CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR EN MARKETING

PROYECTOS INTEGRADORES

Docentes y estudiantes que han desarrollado sus proyectos integradores en cada nivel de la carrera son:

TEMA	TIPO	NIVEL
Elaboración de una estrategia comercial enfocada a la marca hidro tank de la empresa inmera.	Proyecto Integrador	Segundo nivel
Elaboración de un plan de marketing online, con tecnologías de la información y la comunicación aplicadas al marketing para el paradero “LOS SAUCES” en la ciudad de Tulcán	Proyecto Integrador	Tercer nivel



Elaboración de un plan estratégico para posicionamiento de la marca. “OHOSTREET OUTFIT” dentro del distrito metropolitano de quito.	Proyecto Integrador	Tercer Nivel
Elaboración de estrategias de publicidad y comercial para una correcta segmentación y fidelización de clientes de la empresa SISPRO ECUADOR	Proyecto Integrador	Segundo nivel
Análisis de procesos y gestión de ventas Empresa de consumo masivo	Proyecto integrador	Tercer nivel
Elaboración de un plan de brandy para posicionar la marca CARNE & MARISCO dentro del DMQ año 2023	Proyecto integrador	Tercer nivel

**CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR EN MECÁNICA AUTOMOTRIZ
PROYECTOS INTEGRADORES**

Docentes y estudiantes que han desarrollado sus proyectos integradores en cada nivel de la carrera son:

TEMA	TIPO	NIVEL
Elaboración de un sistema de bloqueo para vehículos livianos a través del disco de freno	Proyecto Integrador	Primer nivel
Alarmas para motos que causa choques eléctricos	Proyecto Integrador	Primer nivel



Innovación de la barra estabilizadora del vehículo Chevrolet Spark	Proyecto Integrador	Primer Nivel
Manual para un sistema ahorrador de combustible	Proyecto Integrador	Primer nivel

CARRERA DE TECNOLOGÍA EN PROMOCION DE LA SALUD

PROYECTOS INTEGRADORES

Docentes y estudiantes que han desarrollado sus proyectos integradores en cada nivel de la carrera son:

TEMA	TIPO	NIVEL
Elaboración del plan de negociación para crear una distribuidora especializada de productos pacientes con patologías del sistema nervioso central del grupo DIFARE	PROYECTOS INTEGRADORES	Tercer Nivel
Evaluar la medicación que se utiliza para las terapias respiratorias y factibilidad de la creación de un centro medico en una zona especifica de Guayaquil	PROYECTOS INTEGRADORES	Tercer Nivel
Evaluar fórmulas infantiles en niños	PROYECTOS INTEGRADORES	Tercer Nivel



menores en la ciudad de Guayaquil		
Creación de un establecimiento de venta de productos psiquiátricos en Quito y Guayaquil	PROYECTOS INTEGRADORES	Tercer Nivel
Hábitos sanitarios y conductas generadoras de la salud. Estudio del comportamiento en relación de la productividad de grupo DIFARE	PROYECTOS INTEGRADORES	Tercer Nivel
Estudio de factibilidad implantación de punto venta medicamentos de uso continuo centro geriátrico los jardines	PROYECTOS INTEGRADORES	Tercer Nivel
Elaboración del plan de negocio para crear una distribuidora especializada de productos para pacientes con patologías del sistema	PROYECTOS INTEGRADORES	Tercer Nivel
Plan estratégico para incrementar prescripción con nasonex (mometasona spray nasal) en la zona sur de quito	PROYECTOS INTEGRADORES	Tercer Nivel



Implementar centros médicos de terapias respiratorias en sectores urbanos marginales de la ciudad de guayaquil	PROYECTOS INTEGRADORES	Tercer Nivel
Elaboración del plan de negocio para la creación de una farmacia comunitaria especializada en productos que distribuye DIFARE en la ciudad de guayaquil	PROYECTOS INTEGRADORES	Tercer Nivel
Estudio del comportamiento en relación a la productividad del grupo DIFARE QUITO (MANEJO DE ESTRÉS)	PROYECTOS INTEGRADORES	Tercer Nivel

CARRERA DE TECNOLOGÍA ASISTENCIA DE INCLUSION EDUCATIVA

PROYECTOS INTEGRADORES

Docentes y estudiantes que han desarrollado sus proyectos integradores en cada nivel de la carrera son:

TEMA	TIPO	NIVEL
Guía para padres de familia con hijos con necesidades educativas especiales	PROYECTOS INTEGRADORES	Segundo Nivel

FUNCIÓN VINCULACIÓN

CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN

La vinculación con la colectividad consiste en prestar un verdadero servicio a la comunidad mediante el acercamiento a la realidad zonal, regional y nacional en la propuesta de planes, actividades y proyectos que permitan soluciones al planteamiento de problemas y necesidades. Se destacan las siguientes capacitaciones:

1. Comunión y relaciones Inter instituciones.
2. Relaciones humanas.



CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN CONVENIOS



**Quito
Comercio**



Quito
Alcaldía Metropolitana

CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR EN MARKETING

La vinculación con la colectividad consiste en prestar un verdadero servicio a la comunidad mediante el acercamiento a la realidad zonal, regional y nacional en la propuesta de planes, actividades y proyectos que permitan soluciones al planteamiento de problemas y necesidades. Se destaca la siguiente capacitación:

1. Liderazgo y atención al cliente

CARRERA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

La vinculación con la colectividad consiste en prestar un verdadero servicio a la comunidad mediante el acercamiento a la realidad zonal, regional y nacional en la propuesta de planes, actividades y proyectos que permitan soluciones al planteamiento de problemas y necesidades. Se destacan los siguientes temas:

- Plan de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura para la Microempresa FRUPACK ubicada en el barrio Selva Alegre en Sangolqui
- Plan de capacitación de Buenas prácticas de manufactura (BPMs), prerrequisitos y normativa BRCGS Global Standard para la Seguridad de los Alimentos, para los trabajadores de la empresa COMUMAP S.A, comunidades de Chanduy y Colonche.
- Asesoría en buenas prácticas de manu factura y procesos operativos de limpieza y desinfección para los mercados y venta de comidas Ambulantes Calderón – ASOTRAB.

CAPACITACIÓN ASOTRAB BPMs



PROYECTOS INTEGRADORES 2022

A continuación se detalla los diferentes proyectos Integradores:

Ilustración 1: Proyectos Integradores ITSEP



- Estudio técnico de factibilidad para la producción de Pisco de Uva.
- Estudio técnico de factibilidad para la producción de Barras energéticas de cereales integrales
- Estudio de factibilidad técnica y económica para la elaboración de pulpa de fruta congelada mix de piña – coco, en el norte de Quito Calderón
- Investigación y desarrollo de un Extracto de malta, proteína para deportistas
- Tecnología de frutas y vegetales: Elaboración de mermelada de musilago de cacao
- Tecnología de Cereales: Elaboración de Galletas de Sacha Inchi, para la empresa Natumishki
- Tecnología de Cereales: Elaboración de Nachos – Tacos Mixtamalizados con maíz y trigo..



VISITAS TÉCNICAS

Como parte de la de su formación profesional está las visitas técnicas a las diferentes empresas que han abierto las puertas para conocer de cerca los procedimientos y procesos dentro de su área de estudio.



EMPRENDEDORES ITSEP.

Es importante resaltar los emprendimientos de nuestros estudiante, demostrando todos los conocimientos adquiridos en el aula, felicitamos y brindamos todo el apoyo que nuestros emprendedores requieran para crecer y que sirva de inspiración para el nacimiento de más emprendimientos, y que contribuya a la economía de la sociedad.

Ilustración 2:

CARLOS ROBLES: EMPRESA DE NACHOS Y MICHELADAS



Ilustración 3:
**KENNY AREVALO: NATUMISHKI EMPRESA DE VARIOS
PRODUCTOS NATURALES Y DE SACHA INCHI**



INCORPORACIONES DE LA CARRERA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

La Carrera de Procesamiento de Alimentos es la única que ha graduado hasta el 2022 con un total de 58 incorporados en 4 generaciones.

- 2020 -2021
- 2021 - 2021
- 2021 -2022
- 2022 - 2022



CONVENIOS DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES

El ITSEP tiene como objetivo Fortalecer el posicionamiento de la institución en el contexto educativo nacional a través de convenios interinstitucionales (marco), para el fortalecimiento de experiencias académicas mediante las prácticas pre profesionales de nuestros estudiantes.

Para fortalecer este aspecto en el 2022, se firmaron los siguientes convenios:

GLOBE	LAVERDE
COMUMAP	LABORATORIOS LIFE
ESTRATEGIAS	LA QBRA TIRA AL MONTE
SEIDLABORATORY CIA	LACTEOS SAN ANTONIO
ECUACHEMLAB	PRONACA
SATEXPRO	VEGAS MEAT
MARCSEAL	NATUMISHKI
HEINEKEN	FRUPACK
AROMA ECUADOR	VINO DOS HEMISFERIOS
MIRAPEZ	EMBUTSER KFC



[Bodega Dos Hemisferios - Vinos 100% Ecuatorianos](#)



CONVENIOS POR REALIZAR

Los convenios que se deben realizar contribuirán con prácticas pre profesionales , vinculación con la comunidad y apalancar la nueva oferta académica.

Están en conversación con las siguientes empresas:

- NATULK S.A.
- SANTA PRISCILA
- SALICA
- VITA LECHE
- GAD PROVINCIAL
- NIRSA

CARRERA DE EDUCACIÓN INCLUSIVA

- **CONVENIOS**



**CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR DE PROMOCIÓN DE LA
SALUD
CONVENIOS**



DISTRIBUIDORA FARMACÉUTICA ECUATORIANA *DIFARE* S.A.



CARRERA DE TECNOLOGÍA EN MECÁNICA AUTOMOTRIZ

En el año 2022, se concluyó con 9 estudiantes de la modalidad semipresencial



CONVENIOS INTERINSTITUCIONALES

Se mantienen convenios con talleres, los mismos que son tipo macro, en los que se pueden realizar prácticas pre-profesionales, desarrollar proyectos y actividades de vinculación y proyectos de investigación en forma conjunta. a continuación se muestra con las empresas e instituciones.



Empresa/Institución	Tipo	Tipo
---------------------	------	------



	empresa	Convenio
Taller automotriz SCAN MOTORS	Privada	Macro
Mecánica Automotriz Don Luis	Privada	Macro
Colegio Técnico Ecuador	Privada	Macro

CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR DESARROLLO DE SOFTWARE CONVENIOS INTERINSTITUCIONALES

Se mantienen convenios con instituciones y empresas, los mismos que son tipo macro, en los que se pueden realizar prácticas pre-profesionales, desarrollar proyectos y actividades de vinculación y proyectos de investigación en forma conjunta. a continuación se muestra con las empresas e instituciones.

Empresa/Institución	Tipo empresa	Tipo Convenio
Perez & Ramírez tra-inc cia. ltda: consultora de servicios empresariales	Privada	Macro
Gestión colectiva: gspe cia. ltda	Privada	Macro
Consortio Guiarte	Privada	Macro

VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD

Las actividades de vinculación que se tienen planificadas realizar son: capacitación en plataformas educativas e inteligencia artificial aplicada a la docencia y la asesoría y mantenimiento de infraestructura tecnológica, estas actividades se ejecutarán en el próximo período académico.

En lo referente a prácticas pre-profesionales, el 100% de los estudiantes que deberían hacer las prácticas lo hicieron en empresas diferentes con el número de horas solicitadas.



CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR ASESORÍA DE IMAGEN

CONVENIOS INTERINSTITUCIONALES

Se mantienen convenios con instituciones y empresas, los mismos que son tipo macro, en los que se pueden realizar prácticas pre-profesionales, desarrollar proyectos y actividades de vinculación y proyectos de investigación en forma conjunta. a continuación se muestra con las empresas e instituciones.

Empresa/Institución	Tipo empresa	Tipo Convenio
CONVENIOS: STAMPA SPA	Privada	Macro
PELUQUERÍA VANIDAD Y ESTILO	Privada	Macro

VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD

Las actividades de vinculación que se tienen planificadas realizar son: capacitaciones en Imagen del ser/coaching, Morfología, visagismo, y colorimetría, Accesorios y complementos, Elegancia, Caminado y postura, Colorimetría aplicado al vestuario y Códigos de vestimenta aplicado al personal de la empresa privada. Dichas actividades se ejecutarán en el próximo período académico 2023-2023.

En lo referente a prácticas pre-profesionales, el 100% de los estudiantes que deberían hacer las prácticas lo hicieron en empresas diferentes con el número de horas solicitadas.

FESTIVIDADES NACIONALES

DIA DE LOS DIFUNTOS



Ilustración: Guaguas de pan y colada morada



Ilustración: Directivos, docentes, y estudiantes compartiendo la tradicional colada morada y Guaguas de pan

RELACIONES INTERINSTITUCIONALES

CONVENIO UTE – ITSEP 2022



Ilustración: Antesala Personal Directivo UTE-ITSEP



Ilustración: Acuerdo – Convenio Marco Fernando Buitrón RECTOR ITSEP y Edison Jaramillo Director de la Agencia de Comercio Quito.



Ilustración: Antesala Personal Directivo ITSEP- AGENCIA DE COMERCIO QUITO

GESTIÓN ADMINISTRATIVA FINANCIERA

Durante el periodo de gestión administrativa financiera en el año 2022 se adquirió equipos de computación para la implementación del centro cómputo en el centro de apoyo de la 10 de agosto y Colón con el fin de mejorar los recursos tecnológicos para el mejor desempeño de las prácticas de nuestros estudiantes, así como también la mejora en la velocidad de ancho de banda para una mejora la conectividad en todos los puntos de la institución.

Adjunto Inventario de equipos de computación:

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN

LABORATORIO DE INFORMÁTICA

Nº 1

TIPO	MODELO	PROCESADOR	MEMORIA RAM	DISCO
DUROSISTEMA	OPERATIVO	PROGRAMAS		



- 1 CPU GENÉRICO Intel Core i5 CPU 340 GHz - MEMORIA RAM 8 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Home OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Home
- 2 CPU GENÉRICO Intel Core i5 CPU 340 GHz - MEMORIA RAM 8 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Home OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Home
- 3 CPU GENÉRICO Intel Core i5 CPU 340 GHz - MEMORIA RAM 8 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Home OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Home
- 4 CPU GENÉRICO Intel Core i5 CPU 340 GHz - MEMORIA RAM 8 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Home OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Home
- 5 CPU GENÉRICO Intel Core i3 CPU 3.07 GHz - MEMORIA RAM 2 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro
- 6 CPU GENÉRICO Intel Core i3 CPU 3.07 GHz - MEMORIA RAM 2 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro
- 7 CPU GENÉRICO Intel Core i3 CPU 3.07 GHz - MEMORIA RAM 2 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro
- 8 CPU GENÉRICO Intel Core i3 CPU 3.07 GHz - MEMORIA RAM 2 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro



- 9 CPU GENÉRICO Intel Core i3 CPU 3.07 GHz - MEMORIA RAM 2 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro
- 10 CPU GENÉRICO Intel Core i3 CPU 3.07 GHz - MEMORIA RAM 2 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro
- 11 CPU GENÉRICO Intel Core i3 CPU 3.07 GHz - MEMORIA RAM 2 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro
- 12 CPU GENÉRICO Intel Core i3 CPU 3.07 GHz - MEMORIA RAM 2 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro
- 13 CPU GENÉRICO Intel Core i3 CPU 3.07 GHz - MEMORIA RAM 2 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro
- 14 CPU GENÉRICO Intel Core i3 CPU 3.07 GHz - MEMORIA RAM 2 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro
- 15 CPU GENÉRICO Intel Core i3 CPU 3.07 GHz - MEMORIA RAM 2 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro
- 16 CPU GENÉRICO Intel Core i3 CPU 3.07 GHz - MEMORIA RAM 2 GB
464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit -
WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro



17 CPU GENÉRICO Intel Pentium CPU 3.20 GHz - MEMORIA RAM 2 GB 464 GB DISCO C Y 223 GB DISCO D SISTEMA OPERATIVO 64 bit - WINDOWS 10 Pro OFFICE 365, OFFICE 2016
WINDOWS 10 Pro

Elaborado por: ITSEP, 2022.

- También se realizó la implementación para el acervo bibliográfico para lo cual se contrató la biblioteca virtual con la empresa E-LIBRO, que nos brinda cobertura bibliográfica en todas las áreas del conocimiento, fortaleciendo el material didáctico de la docencia.
- Para fortalecer la gestión administrativa se adquirió sistemas de gestión informática en el área admisión, matrículas y contabilidad.
- En las carreras de Procesamiento de Alimentos y Gastronomía, se implementó equipos e instrumentos, para el desarrollo de prácticas y talleres técnicos, que detallo a continuación en Inventario:

PLANTA PILOTO

1 Y 2

No	MATERIAL	CARACTERÍSTICAS	OBSERVACIONES
1	Amasadora		
1	Balanza	CAMRY	
1	Balanza gramos	Modelo EK 3211	



1	Balanza reloj		
1	Balanza	Modelo EK 3252	
1	Balanza	Modelo COMERC	En el laboratorio
1	Batidora inmersión	Picatodo	
1	Batidora de mano	8 Pulgadas	
1	Batidora de mano	Frutas y vegetales	
1	Batidora doméstica pequeña		
1	Batidora UMCO mediana		
2	Brixometro antiguo		
3	Butirómetro gerber		
1	Coci Horno industrial de casa		
1	Cocina industrial	Un solo quemador	
1	Cocina industrial	4 Quemadores 1 horno	



2	Despulpadoras		
4	Estantes	Acero inoxidable	
2	Estantes	Armables	
1	Extractor de jugo	100 W	
1	Frigorifico		
1	Gradillero	6 Latas	
1	Horno	3 Latas	
1	Horno	4 Latas	
1	Kitchen aid batidora		
1	Laminadora de fideos		
1	Licuada roja		
1	Licuada semi industrial		Le falta el motor
2	Liras		
3	Mesa acero inoxidable		
1	Mezcladora	Carne	



1	Molino	Carne	
1	Molino	Granos	
2	Plancha asadora		
1	Termocupla		

INVENTARIO DE UTENSILIOS

PLANTA PILOTO 1 Y 2

No	MATERIAL	PLÁSTICO	ACERO	ALUMINIO	METAL
1	Aerómetro				
1	Azucarera	X			
3	Autoclaves			X	
1	Azul de metileno				
1	Bandeja				
1	Bandeja				X
1	Bandeja 30cm x 40cm		X		
1	Bandeja pequeña		X		
1	Bandeja azul	X			
2	Bandeja grandes		X		



1	Bolls ½ litro		X		
2	Bols 1 litro		X		
2	Bolls 6 litros		X		
1	Caldero UMCO 38cm			X	
1	Caldero decorado UMCO 20cm			X	
1	Caldero grande 30 litros			X	
5	Calderos oreja negra UMCO			X	
1	Cernidero verde	X			
1	Cernidero				X
1	Cuchillo de cierra		X		
1	Cuchillo de pan		X		
1	Cuchillo fileteador		X		
1	Cuchillo para picar		X		



4	Cuchillos grandes		X		
4	Cuchillos medianos		X		
4	Cuchillos pequeños		X		
2	Dispensador de agua tapa azul	X			
2	Dispensador de agua tapa verde	X			
2	Embutidoras manuales	X			
2	Espatula de silicon				
5	Espumadera				X
1	Escurreidor con base			X	
1	Globo grande				X
2	Globos pequeños				X
1	Gradilla y un tubo de ensayo				X
4	Juego de				



	tazas CAFÉ				
4	Juego de platos NEWYORK				
5	Juego de tazas CAFÉ				
4	Juego de Platos COFFEE				
1	Raspador de masa		X		
1	Lima de cuchillos		X		
1	Molde cuadrado Masterchef		X		
4	Moldes de Hojaldre				X
1	Molde de muffins champagne		X		
1	Molde de muffins rojo		X		
1	Molde redondo masterchef 20cm		X		



4	Moldes de helado			X	
1	Olla grande			X	
1	Olla grande		X		
1	Olla mediana			X	
1	Olla mediana tapa de vidrio			X	
1	Olla pequeña			X	
1	Paila recortada		X		
1	Paleta de silicon				
1	Pinza grande		X		
2	Pinzas medianas		X		
1	Pipeta 1ml				
6	Platos grandes blancos				
4	Platos medianos blancos				
6	Platos negros	X			
2	Platos				



	pequeños				
1	pHmetro				
2	Pozuelos medidores blancos				
1	Probeta 250 ml				
1	Rallador pentagonal		X		
2	Rodillo				
1	Sartén antiadherente 45cm		X		
1	Sartén cuadrado		X		
1	Sartén cuadrado diamond 24cm		X		
1	Sartén redondo mediano		X		
2	Sartén redondo grande		X		
1	Sartén redondo		X		



	pequeño				
1	Set de cubiertos		X		
1	Set de espátulas				
1	Set de moldes de pastel		X		
1	Set de palas	X			
4	Tabla de picar diferentes	X			
2	Tablas de picar Bbq	X			
4	Tablas de picar grandes	X			
1	Tamalera UMCO			X	
3	Taza CAFÉ COLOMBIA				
1	Plato CAFÉ COLOMBIA				
5	Tazas				
2	Termolactode ncimetro				
1	Termómetro	X			
1	Termómetro	X			



	de mercurio				
1	Termómetro 300 grados	X			
1	termómetro y cronómetro	X			
1	Termómetros 300 grados	X			
4	Vajillas				
2	Bidones de leche		X		
1	Wok		X		

GESTIÓN TECNOLÓGICA

Durante el periodo de gestión 2022 se incrementó el número computadoras en los laboratorios de computación en la matriz Carapungo y en el centro de apoyo de la 10 de agosto y Colon con el fin de proporcionar tanto a alumnos como a profesores los recursos tecnológicos necesarios para un efectivo desarrollo de las clases quedando de la siguiente manera:

SEDE MATRIZ

NOMBRE	NUM. COMPUTADORAS	UBICACIÓN
LABORATORIO 1	8	1ER PISO
LABORATORIO 2	7	3ER PISO



LABORATORIO 3	5	3ER PISO
---------------	---	----------

CENTRO DE APOYO COLON

NOMBRE	NUM. COMPUTADORAS	UBICACIÓN
LABORATORIO 1	7	2DO PISO
LABORATORIO 2	15	3ER PISO

BANDA ANCHA

Durante el periodo de gestión 2022 se aumentó la banda ancha del internet de 200 a 400 Mb en cada una de las sedes.

EVIDENCIAS

LABORATORIO 1

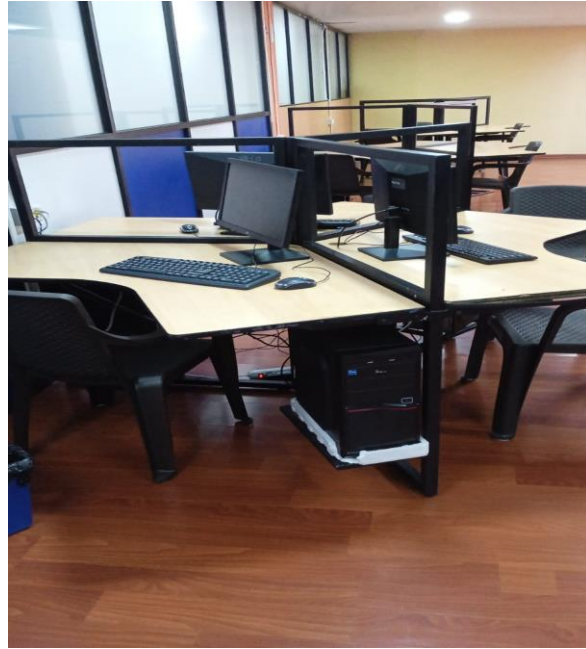


Ilustración: Distribución de computadoras laboratorio 1



Ilustración: Distribución laboratorio 2



Ilustración: Distribución laboratorio 3



Ilustración: Distribución laboratorio 1 Carapungo



Ilustración: Distribución laboratorio 2 Carapungo

Msc. Fernando Buitrón
RECTOR 2022

Revisado por:	Msc. Ramiro Toro RECTOR	
---------------	----------------------------	--