

EXAMEN COMPLEXIVO PRÁCTICO CARRERA GESTIÓN TURÍSTICA MENCIÓN GASTRONOMÍA

1. INTRODUCCIÓN

El tecnólogo del Instituto “José Chiriboga Grijalva”, es un profesional con formación integral, que garantiza su eficiente desempeño en actividades relacionadas con su titulación.

El Examen Complexivo se centrará en la evaluación de Resultados de Aprendizaje que debería reunir un profesional de Nivel Tecnológico, en la Carrera de GESTIÓN TURÍSTICA MENCIÓN GASTRONOMÍA Para lo cual se ha tomado como base el perfil de egreso resumido correspondiente.

2. ALTERNATIVA DE GRADUACIÓN PRACTICA POR CARRERA

En concordancia con el artículo 3 del reglamento de aplicación del examen de Grado con carácter complexivo, la alternativa que adopta la carrera de Gestión Turística mención Gastronomía es el desarrollo del proceso de elaboración de menús nacionales e internacionales, por la naturaleza de la carrera.

3. ÁREAS A EVALUAR

El listado de áreas a evaluar y el temario, se han construido con base en:

1. Perfil de salida resumido
2. Resultados de Aprendizaje de la Carrera.
3. Asignaturas involucradas
4. Proyecto
5. Sub proyecto

4. METODOLOGÍA

El examen complexivo evaluará los resultados de aprendizaje tanto generales como específicos del programa. Bajo la metodología teórica – práctico, la evaluación no se centrará solo en la medición de la transmisión de los conocimientos preestablecidos, sino en la aplicación de conceptos y técnicas de la Carrera

A continuación se puntualiza sobre aspectos metodológicos que se han planificado para garantizar los propósitos de evaluación dispuestos:

5. DEFINICIÓN DE PROYECTOS Y TEMARIOS

Ver matriz anexo

- El examen práctico tiene un peso de 30% respecto a la nota de examen final de carrera de carácter complexivo
- Se desarrollará la parte técnica como un informe de subproyecto, cuya puntuación será sobre 10 puntos correspondiente al 10% y el 20% restante la elaboración y presentación del menú

- El subproyecto consistirá en un circuito turístico para el fortalecimiento de la oferta turística en la provincia de Imbabura (Yahuarcocha), el mismo que estará estructurado por: Antecedentes, marco teórico, metodología, propuesta y conclusiones, dentro de la propuesta se incorporará el menú completo de acuerdo a la tipología de turismo asignado. Descriptor de sus preparaciones donde explique la inspiración de éste, el estilo o tendencia de su menú en relación con el segmento de mercado que se dirige. Elaboración de la ficha técnica, ficha de requerimientos para cada una de las preparaciones de acuerdo al modelo establecido. Manejo de costos en que se rinda por menú para tres porciones, en formatos establecidos
- La elaboración y presentación del menú completo será creado íntegramente por el estudiante que comprenda aperitivo, entrada, principal y postre estandarizado para tres porciones

6. EVALUACIÓN

- Se conformará una Comisión Examinadora conformada por tres docentes; Docente tutor especialidad turismo, Docente tutor especialidad gastronomía y Director de Investigación e Innovación que cumplirán las siguientes funciones:
 - Evaluación de la presentación y defensa del informe del subproyecto de acuerdo a la tipología de turismo asignado, puntuación 10% de la nota
 - Profesor de especialidad: evaluará el trabajo técnico del graduando durante el proceso productivo del menú, así como las buenas prácticas de manufactura, puntuación 10% de la nota
 - Comisión de Degustación: compuesta por el Rector o su delegado y dos examinadores, que evaluará las características de la producción, puntuación 10% de la nota

7. OPERATIVIDAD

- La presentación y defensa del subproyecto tendrá una duración de 30 minutos y se lo realizará en un día establecido
- La elaboración y presentación del menú tendrá una duración de 2 horas 30 minutos, se lo realizará al siguiente día de la presentación y defensa del subproyecto
- Las preparaciones que requieran mayor tiempo se podrá usar el pre- listo para su ejecución
- Se empezará a servir a las 2 horas de iniciado el examen
- Los platos se servirán con un intervalo de 10 minutos
- Uso de uniforme institucional completo y en excelentes condiciones
- Uso de su timing (tiempos de trabajo) para producción eficiente y efectiva
- Los docentes de especialidad involucrados deben usar uniforme institucional
- La evaluación incluye servicio