

# La sinergia de la docencia y la vinculación en la Escuela de Hotelería y Turismo

## Patricia Merino

Directora de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras

En el año 2001 la Escuela de GESTURH ofertó la Carrera de "Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas, Hoteleras y Ecoturísticas", aprobados en el CONESUP mediante oficio 004749 CONESUP PA del 25 de octubre de 2005.

Esta propuesta académica en su malla curricular, en la fase de Ingeniería, contempla las asignaturas de Trabajo de Grado I y II, las mismas que han servido como un aporte determinante en la elaboración del Proyecto de Grado para los estudiantes, siendo la aspiración de la Escuela que al momento de cumplir con la parte académica, simultáneamente, termine el Proyecto de Grado para lo cual se ha establecido una estrategia de Planes de Trabajo Corporativo.

Para el desarrollo de esta propuesta, el Consejo de Escuela juntamente con los docentes se reúnen y determinan una temática que esté en la línea del Turismo, la Hotelería y el Ecoturismo; es así como en el año 2007 se requirió de la realización de un catastro de aquellos atractivos que forman parte de la provincia de Imbabura, el estudiante en su proyecto de Grado contempla el Marco Teórico como sustento científico, el Diagnóstico, la Ingeniería del Proyecto en la cual establecen la situación actual del atractivo en todos sus aspectos, presentan un plan de mejora y a la vez la propuesta de promoción y publicidad. Y se determinan los posibles impactos que pudiera ocasionar la propuesta.

Al finalizar los proyectos, los estudiantes realizan una feria demostrativa con todos los elementos de promoción y publicidad que se generó, para lo cual, se invita a los estamentos gubernamentales y al sector privado para que puedan visualizar el trabajo que realiza la Universidad y a la vez éste se reinvierte en un beneficio para la comunidad, al conocer toda la historia y las perspectivas que tiene cada uno de los atractivos que fueron analizados y ratificar que existe un potencial turístico, que debe ser aprovechado de una manera responsable y sostenible.



La Directora de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras, Mgs. Patricia Merino, resaltó el aporte de los docentes y estudiantes en la sociedad.

### CAPACITACIÓN CONTINUA:

#### "FORTALECIMIENTO DE LA CADENA PRODUCTIVA EN OPERACIONES TURÍSTICAS"

El Gobierno Provincial de Imbabura y la PUCE-SI han sido instituciones en permanente búsqueda del aporte a la comunidad en particular al sector Turístico, Hotelero y Ecoturístico; razón por la cual ha firmado, desde hace algunos años, un convenio de cooperación Interinstitucional, convirtiéndose en aliados estratégicos para el desarrollo de proyectos conjuntos.

El 9 de abril del 2008 se suscribió el "Acuerdo de Cooperación entre el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNDU) y el FECD, relativo al Proyecto "Cadenas Productivas Sustentables en la Frontera Norte y en la Región Amazónica Norte del Ecuador" y el Gobierno Provincial de Imbabura, para el Fortalecimiento de la Cadena Productiva de Operaciones Turísticas Comunitarios en los cantones de Cotacachi, Otavalo, Ibarra, Urcuqui y Pimampiro.

La PUCE-SI, a través de la Escuela de GESTURH, participa en el proyecto como aliado estratégico para el programa de capacitación de esta propuesta, considerando que el Sistema Nacional PUCE, se encuentra califi-

cado en estos organismos de cooperación internacional. Para lo cual se firma un convenio específico cuyo objetivo fue: "Elaboración del diagnóstico, Informe de los resultados obtenidos en el diagnóstico los cuales servirán de base para la realización de la Propuesta académica".

Hemos determinado las áreas de capacitación que realizará la Escuela de GESTURH a partir del mes de enero de 2009, para lo cual se cuenta con un cuerpo de docentes, cuyos perfiles profesionales garantizarán los resultados que espera este programa, especialmente, en los indicadores de atención al turista y que, a su vez, se revierta en un mayor flujo de visitantes, proyectando mejores resultados finales de que terminar enunciado: un turismo satisfecho y una comunidad que mejora su calidad de vida.

### MÓDULOS DE CAPACITACIÓN

Nº	MODULO	DURACIÓN HORAS
1	COCINA AUTÓCTONA	14
2	REPOSTERÍA Y PASTELERÍA	14
3	SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA	12
4	TÉCNICAS DE RESTAURANTE Y SERVICIO	8
5	TÉCNICAS DE HABITACIONES Y PISOS	8
6	ELABORACIÓN DE PAQUETES TURÍSTICOS	12
7	CONTABILIDAD Y COSTOS	8
8	TÉCNICAS DE TURISMO DE AVENTURA	14
9	PRIMEROS AUXILIOS Y RESCATE	12
10	NUEVOS DISEÑOS A BASE DE TOTORA	8
11	AVITURISMO	12