

Estudiante	Fortalezas (F)	Oportunidades (O)	Debilidades (D)	Amenazas (A)
1	Una de las fortalezas por las que identifican todos los docentes es que son muy visuales y perceptivos con sus puntos de vista, enfocándose a si de esta manera en las propiedades organolépticas de un plato y las técnicas usadas en esta.	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor ayuda e información de intercambios. • Convenios con otras universidades o institutos ya sean nacionales o internacionales. • Concursos a nivel institucional para diferentes semestres o temáticas, ya sea cocina colombiana, pastelería, molecular etc. • Banco de alimentos / reservar productos sobrantes. 	<ul style="list-style-type: none"> • A muchos de los docentes se les dificulta la verificación de implementos tan básicos para ingresar a la cocina como kit personal, cuchillos, o en muchas ocasiones presentación personal abarcando, uñas, barba. • Siento que es una dificultad por mejorar y para que en la vida laboral se cuente con mejor profesionalismo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Factores económicos por partes familiares. • Mejora del transporte para agilizar la llegada a talleres, prácticos, evoluciones. • Expendedores de sustancias psicoactivas en el exterior de a universidad.
2	<ul style="list-style-type: none"> • Las buenas pautas en las características básicas fundamentales. • Buenas formas de formar al estudiante. • Contar con los equipos necesarios para cada enseñanza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Buenas formas en las que se desenvuelven en otros lugares con respecto a dejar en alto con grandes triunfos para ellos, para uno mismo y para la universidad en general. • La forma en la cual se da un `paso a la internacionalización de los estudiantes. • Cursos prácticos básicos y centrados para lograr su nivel de gourmet excelente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formas en las que enseñan con respecto a la forma de hacer las cosas. • Forma en las cuales algunos docente la forma en la que ellos califican, la formación y presentación respecto al plato, presentación personal, etc. • Con respecto a la forma de desechar las preparaciones sin tener en cuenta a las familias. 	<ul style="list-style-type: none"> • En algunos casos la forma en la cual se lleva a cabo la forma de calificar y de salir adelante con respecto a un intercambio estudiantil. • Con respecto a la forma de economía del estudiante.
3	<ul style="list-style-type: none"> • La oportunidad de hacer intercambios y a que esto nos ayuda a adquirir conocimientos de otros lugares, culturas • Que hay una cantidad apropiada de maestros que manejan diversas temáticas y conocimientos. • Que nos dejan ser autónomos en las practicas y nos dan la oportunidad de meternos en el rol de chef. 	<ul style="list-style-type: none"> • Como mencione anteriormente los intercambios. • Los seminarios, ya que traen personas muy interesantes que nos motivan en nuestra labor. • Las tutorías ya que si algún tema nos queda como flojo esto nos da la oportunidad de afinarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encuentro muy corto y poco el tiempo dedicado a las practicas de cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> • La debilidad monetaria. • El transporte. • La competencia a nivel laboral.
4	<ul style="list-style-type: none"> • Genera cocina critica, estudiantes independientes, mejor crecimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mas competencias internas, pueden ser entre grupos de clases pero que sean mas frecuentes, eso genera mas confianza y procesos investigativos, competencias temáticas o con implementos específicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pueden tener muy pocas temáticas en las clases o sobresaturar de información, lo que lleva a menos comprensión del tema, son los dos extremos. 	<ul style="list-style-type: none"> • La idea de la cocina clásica podría ser o que se dispare las inscripciones y no se de abasto estas cocinas o se eleven las presiones.

5	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de técnicas y conocimientos que aplicamos a la hora de las practicas. • Investigación previa antes de las practicas. • Las estrategias para crear y manejar temas para las aplicaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nuevas tecnologías. • Trabajo donde se puedan adquirir conocimientos. • Conferencias en donde se conozcan ideas frescas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Practicas sin conocimientos anteriores. • Poca investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Peleas familiares. • Pocas oportunidades de trabajo.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Los estudiantes son mas autónomos y tienen mas carácter. • Manejan procesos rápidos y bien elaborados. • El estudiante adquiere mas conocimientos a través de las lecturas. • Exigencia en cuanto orden, puntualidad y uniforme. • Impulso a cada vez ser mejores. • Fortalecimiento de técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • El trabajo nos ayuda muchísimo para aprender mas. • Conferencias gastronómicas. • Charlas de emprendimiento. • Bibliotecas para extender nuestro conocimiento. • Concursos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Practicas realizadas sin conocer procesos. • Poco conocimiento de las técnicas realizadas. • No autonomía para hacer montajes o realizar actividades. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dinero. • Poca oportunidad de trabajo.
7	<ul style="list-style-type: none"> • La autonomía que le deja a cada estudiante al desarrollar un taller, los consejos para aprender y mejorar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que las cocinas estén equipadas con lo que uno necesita y no ir a otras buscando cosas, mejorar el tiempo pero que todo el comportamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • En el momento del taller no podemos ver todas las áreas ya que uno esta ocupado haciendo su tarea, su trabajo y nos perdemos del aprendizaje. 	<ul style="list-style-type: none"> • La compra de los insumos y materias primas, hay veces que la economía familiar no da para esto.
8	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar información no solo guiarse por las recetas estándar. • Indagar historia. • Montarse en el papel de chef para dirigir a tu equipo dándonos y aprendiendo mas sobre la responsabilidad y el compromiso. 	<ul style="list-style-type: none"> • La idea de hacernos meter en el papel como chef. • Aprender mas lo que requiere este cargo para a futuro saberlo y aplicarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> • En algunas ocasiones se dividían las actividades a realizar y al final terminaba aprendiendo a elaborar una sola. 	<ul style="list-style-type: none"> • Problemas personales que puedan afectar al docente y al estudiante su proceso de aprendizaje y no tenga autonomía o responsabilidad a la hora de cumplir con su labor educativa.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Que al nombrar a una persona por brigada como chef hace que de forma autónoma tome la responsabilidad de actuar como un líder de grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> • La forma de sustentación de las preparaciones, ya que al momento de investigar sobre la historia, ingredientes y la procedencia del plato, nuestro conocimiento del tema se hace mas amplio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar el tiempo de la practica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la cabeza aislada de problemas ya que al no tener un nivel de concentración nos distanciamos de la meta académica.
10	<ul style="list-style-type: none"> • El desarrollo de cada uno se evalúa y da a entender que ámbito hay que mejorar. • La forma de aplicación de cada tema en la practica para mejorar su agilidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de un horario, un uniforme y una agilidad en el área teórica, investigativa y practica. • El esfuerzo de cada persona al desarrollar un tema por su propia cuenta. 	<ul style="list-style-type: none"> • El cumplimiento de un horario final al desarrollar la practica. • Nivel de entendimiento a nivel de toda el área al dividir la practica. 	<ul style="list-style-type: none"> • El desarrollo de una practica sin supervisión de alguien que sepa del tema. • Dejar a cargo a una persona para desarrollar el tema por su cuenta.

11	<ul style="list-style-type: none"> • Los docentes dan la oportunidad de dar tutorías y de practicar mas en los temas que pueden tener dificultades para los estudiantes y que así tengan un mayor rendimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitaciones a docentes y estudiantes de gente externa en programas enfocados o también visitas a sitios gastronómicos y restaurantes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Algunas recuperaciones de clase no se pueden llevar a cabo por los tiempos, claro esta que algunos sí, pero hay otras que a veces faltan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que gente externa a la universidad no sea suficientemente capacitada para dar una capacitación o que no tengan intensiones confiables.
----	---	--	---	--