

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"> <li>• Mayor ayuda e información de intercambios.</li> <li>• Convenios con otras universidades o institutos ya sean nacionales o internacionales.</li> <li>• Concursos a nivel institucional para diferentes semestres o temáticas, ya sea cocina colombiana, pastelería, molecular etc.</li> <li>• Banco de alimentos / reservar productos sobrantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Siento que es una dificultad por mejorar y para que en la vida laboral se cuente con mejor profesionalismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Factores económicos por partes familiares.</li> <li>• Mejora del transporte para agilizar la llegada a talleres, prácticos, evoluciones.</li> <li>• Expendedores de sustancias psicoactivas en el exterior de a universidad.</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las buenas pautas en las características básicas fundamentales.</li> <li>• Buenas formas de formar al estudiante.</li> <li>• Contar con los equipos necesarios para cada enseñanza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• La forma en la cual se da un `paso a la internacionalización de los estudiantes.</li> <li>• Cursos prácticos básicos y centrados para lograr su nivel de gourmet excelente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formas en las que enseñan con respecto a la forma de hacer las cosas.</li> <li>• Forma en las cuales algunos docente la forma en la que ellos califican, la formación y presentación respecto al plato, presentación personal, etc.</li> <li>• Con respecto a la forma de desechar las preparaciones sin tener en cuenta a las familias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Con respecto a la forma de economía del estudiante.</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La oportunidad de hacer intercambios y a que esto nos ayuda a adquirir conocimientos de otros lugares, culturas</li> <li>• Que hay una cantidad apropiada de maestros que manejan diversas temáticas y conocimientos.</li> <li>• Que nos dejan ser autónomos en las practicas y nos dan la oportunidad de meternos en el rol de chef.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Como mencione anteriormente los intercambios.</li> <li>• Los seminarios, ya que traen personas muy interesantes que nos motivan en nuestra labor.</li> <li>• Las tutorías ya que si algún tema nos queda como flojo esto nos da la oportunidad de afinarlo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encuentro muy corto y poco el tiempo dedicado a las practicas de cocina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La debilidad monetaria.</li> <li>• El transporte.</li> <li>• La competencia a nivel laboral.</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Genera cocina critica, estudiantes independientes, mejor crecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pueden tener muy pocas temáticas en las clases o sobresaturar de información, lo que lleva a menos comprensión del tema, son los dos extremos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

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

11	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacitaciones a docentes y estudiantes de gente externa en programas enfocados o también visitas a sitios gastronómicos y restaurantes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Algunas recuperaciones de clase no se pueden llevar a cabo por los tiempos, claro esta que algunos si, pero hay otras que a veces faltan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Que gente externa a la universidad no sea suficientemente capacitada para dar una capacitación o que no tengan intensiones confiables.</li></ul>
----	---	--	---	--