



PROPUESTA¹ DE PROYECTO EDUCACIÓN SUPERIOR REGIONAL 2022 UNIVERSIDADES Y CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA ESTATALES

Nombre institución:	Universidad Católica de la Santísima Concepción
RUT institución:	71.915.800-5
Dirección casa central institución:	Avenida Alonso de Ribera 2850, Concepción
Título de la Propuesta	Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural UCSC para promover el patrimonio vivo y cultural de la provincia de Arauco
Duración de la propuesta:	24 meses
Monto asignado (en miles de pesos):	M\$ 293.666
Nombre de representante legal de la institución (o máxima autoridad de la IES):	Cristhian Mellado Cid, PhD.
Firma de representante legal de la institución (o máxima autoridad de la IES):	

¹ Las propuestas deben ser auto-explicativas, conteniendo toda la información necesaria para su comprensión. En el caso de las siglas o acrónimos, estos deberán explicitar su significado en la primera aparición, ya sea en el cuerpo del texto o a pie de página.

1. EQUIPOS DE LA PROPUESTA

1.1.- EQUIPO DIRECTIVO			
Nombre y apellido	Cargo en la Institución	Cargo en proyecto	Horas asignadas/semana
Cristhian Mellado Cid	Rector	Miembro del Equipo Directivo	1 hora
Ana Narváz Dinamarca	Prorrectora	Miembro del Equipo Directivo	1 hora
María Graciela Badilla Quintana	Vicerrectora Académico	Miembro del Equipo Directivo	1 hora
Antonio Brante Ramírez	Vicerrector de Investigación y Postgrado	Miembro del Equipo Directivo	1 hora
Alfredo García Luarte	Vicerrector de Vinculación con el Medio	Miembro del Equipo Directivo	1 hora
Carlos Sobarzo Caamaño	Vicerrector de Administración y Finanzas	Miembro del Equipo Directivo	1 hora
Humberto Vergara Muñoz	Director de Gestión Estratégica	Miembro del Equipo Directivo	1 hora
Jorge Villablanca Muesca	Director Instituto Tecnológico	Miembro del Equipo Directivo	1 hora

1.2.- EQUIPO EJECUTIVO			
Nombre y apellido	Cargo en la Institución	Cargo en proyecto	Horas asignadas/semana
Humberto Guevara Contreras	Director sede Instituto Tecnológico, Sede Cañete	Director Ejecutivo y coordinador del nodo de desarrollo productivo y emprendimiento	4 horas
Marcela Jarpa Brañas	Encargada de Área (i) Gastronomía Intercultural	Directora Alterna y coordinadora del nodo de vinculación social y patrimonio	8 horas
Ana María Muñoz Fierro	Coordinadora Docente (i) Instituto Tecnológico, Sede Cañete	Coordinadora del nodo de formación y aprendizaje servicio	4 horas
Susana Vicencio Arriagada	Encargada de Vinculación Instituto Tecnológico, Sede Sede Cañete	Apoyo de procesos de difusión	4 horas
A contratar	-	Coordinador Intercultural del proyecto	44 horas
A contratar	-	Administrador del proyecto	44 horas
Moisés Muñoz Bravo	Secretario Docente Instituto Tecnológico	Coordinador Formación Técnica	2 horas
Andrea Saavedra Contreras	Encargada de Área Administración Instituto Tecnológico, Sede	Encargada de Área Administración	2 horas
Marcela Ramírez Saavedra	Encargada de Área Agropecuario Instituto Tecnológico, Sede	Encargada de Área Agropecuario	2 horas
Bárbara Fernández Becerra	Encargada de Área Salud Instituto Tecnológico, Sede	Encargada de Área Salud	2 horas
Byron González Ramírez	Encargado Área Construcción Instituto Tecnológico, Sede	Encargado Área Construcción	2 horas
Sonia Torres Sanhueza	Encargada de Área Educación Instituto Tecnológico, Sede	Encargada de Área Educación	2 horas
Steve Baeza	Director de Relaciones Institucionales y Vinculación	Apoyo en procesos de Vinculación	1 hora
Patricio Cea	Director Núcleo Social	Apoyo en procesos de desarrollo social	1 hora
Beatriz Arancibia	Directora Núcleo Científico Tecnológico	Apoyo en procesos de innovación y emprendimiento	1 hora
Omar Romo	Director de Operaciones	Responsable habilitación de espacios	1 hora

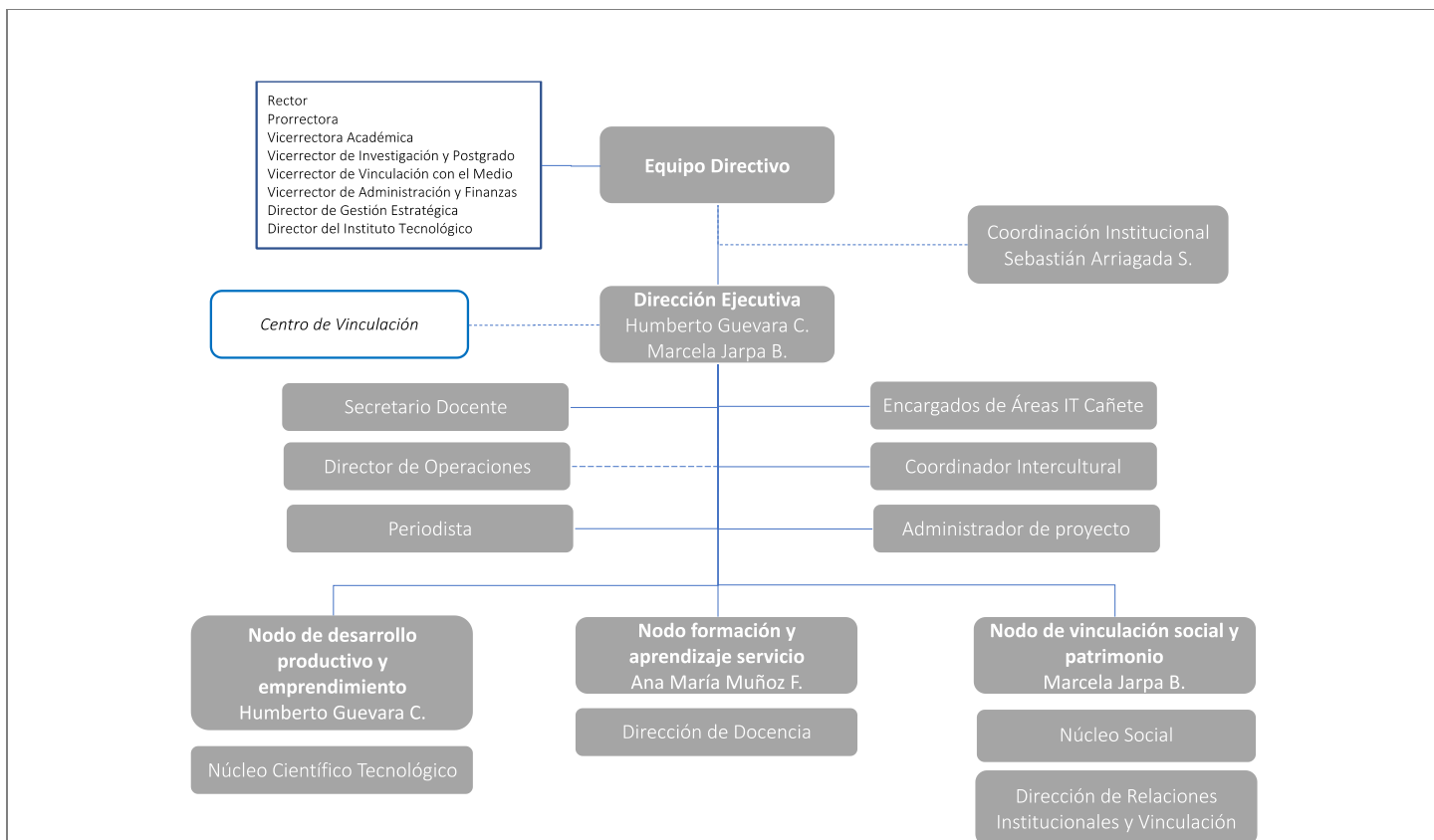
1.3.- RESPONSABLE DE COORDINACIÓN INSTITUCIONAL			
Nombre y apellido	Cargo en la Institución	Cargo en proyecto	Horas asignadas/semana
Sebastián Arriagada Seguel	Jefe Unidad de Proyectos Institucionales, DGE	Coordinador Institucional	4 hora
Zoila Farfán Villegas	Coordinadora Institucional	Coordinadora Institucional	4 horas

2. ACTORES EXTERNOS DEL MEDIO QUE PARTICIPAN DE LA PROPUESTA

Nombre actor o institución	Objetivo e hito asociado a su participación	Describir rol en el hito/actividad
1. Municipalidad Cañete	<i>Objetivo 1 – Hito 2 “Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural, implementado y en funcionamiento”</i>	<i>Participante y beneficiario del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural. Se trabajará con los administradores municipales, quienes coordinarán las acciones con los estamentos correspondientes del municipio.</i>
2. Municipalidad Curanilahue	<i>Objetivo 1 – Hito 2 “Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural, implementado y en funcionamiento”</i>	<i>Participante y beneficiario del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural. Se trabajará con los administradores municipales, quienes coordinarán las acciones con los estamentos correspondientes del municipio.</i>
3. Municipalidad Contulmo	<i>Objetivo 1 – Hito 2 “Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural, implementado y en funcionamiento”</i>	<i>Participante y beneficiario del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural. Se trabajará con los administradores municipales, quienes coordinarán las acciones con los estamentos correspondientes del municipio.</i>
4. Municipalidad Los Álamos	<i>Objetivo 1 – Hito 2 “Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural, implementado y en funcionamiento”</i>	<i>Participante y beneficiario del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural. Se trabajará con los administradores municipales, quienes coordinarán las acciones con los estamentos correspondientes del municipio.</i>
5. Municipalidad de Lebu	<i>Objetivo 1 – Hito 2 “Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural, implementado y en funcionamiento”</i>	<i>Participante y beneficiario del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural. Se trabajará con los administradores municipales, quienes coordinarán las acciones con los estamentos correspondientes del municipio.</i>
6. Federación Gastronómica de Chile (FEGACH)	<i>Objetivo 1 – Hito 2 “Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural, implementado y en funcionamiento”</i>	<i>Participante como asesor del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural. La Fegach agrupa a Chefs quienes podrán generar capacitaciones a estudiantes, clases de cocina a la comunidad, entre otras.</i>
7. Asociación Gremial de Turismo y Cultura de la Región del Biobío, PROTUR.	<i>Objetivo 1 – Hito 2 “Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural, implementado y en funcionamiento”</i>	<i>Participante como asesor del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural. Protur, apoyará el proceso de difusión de las actividades del Centro con fines turísticos.</i>
8. Establecimientos de Educación Media Técnico Profesional con convenios activos con Instituto Tecnológico UCSC ² .	<i>Objetivo 2 – Hito 2 “Programa de capacitación en temáticas de innovación y emprendimiento para escolares implementado”</i>	<i>Los establecimiento de educación media técnico profesional (EMTP), que actualmente tienen convenios activos de Reconocimiento de Aprendizajes Previos (RAP), participarán del programa de formación en temáticas de innovación y emprendimiento.</i>

² Actualmente, los establecimiento Enseñanza Media Técnico Profesional que cuentan con convenios vigentes son: Liceo Técnico Profesional Alonso de Ercilla y Zúñiga (Cañete); Liceo Polivalente Rigoberto Iglesias (Lebu) y Liceo Politécnico de Cañete.

3. MODELO DE GESTIÓN DE LA PROPUESTA



El equipo directivo de esta propuesta está conformado por el Rector, la Prorectora, los cuatro Vicerrectores, el Director de Gestión Estratégica y el Director del Instituto Tecnológico (IT-UCSC), quienes serán los responsables de velar, a nivel institucional, por la correcta implementación de la propuesta y asumir la responsabilidad de cumplir los compromisos de ejecución y sustentabilidad.

Respecto a la ejecución de esta iniciativa, el equipo a cargo de la gestión de este proyecto está encabezado por el Director de la Sede de Cañete del Instituto Tecnológico, Sr. Humberto Guevara C. (Director ejecutivo) y por la Encargada de Área de Gastronomía Intercultural, Sra. Marcela Jarpa B. (Directora alterna), quienes serán los encargados de monitorear el avance del proyecto, liderar los equipos a cargo y coordinar transversalmente las acciones entre objetivos. Ellos, junto al Secretario Docente y Encargados de Áreas, apoyarán desde su expertiz para acompañar a los equipos de trabajo, intervenir los procedimientos asociados y monitorear los objetivos e hitos propuestos, con miras a alcanzar el éxito de la iniciativa.

El Coordinador Intercultural apoyará en el levantamiento de necesidades y ejecución de actividades del centro de vinculación. Los actores del medio externo, mencionados en el punto 2, serán parte de este centro y participarán tanto en la definición de acciones y lineamiento a ejecutar por el centro, como informantes en el proceso de evaluación e impacto de las acciones generadas.

Para el seguimiento y concreción de las estrategias y objetivos planteados en el proyecto, se definieron tres nodos de alcance transversal liderados por un especialista y académicos de la sede de Cañete, quienes tendrán a su cargo la coordinación de académicos, especialistas y directores de unidades de servicio. Estos nodos se ejecutarán en conjunto con las unidades académicas de la Universidad y los encargados de área de la Sede de Cañete del IT-UCSC, quienes aportarán de acuerdo con el ámbito de desarrollo de su disciplina, en las estrategias planteadas en el presente proyecto.

El **nodo de desarrollo productivo y emprendimiento**, que será liderado por el director de la Sede de Cañete del IT-UCSC, Sr. Humberto Guevara C., se encargará de ejecutar las acciones y estrategias que apunten a reactivar el sector productivo y entregar las herramientas de emprendimiento necesarias para ello. Este nodo estará apoyado por el Núcleo Científico Tecnológico, la que apoyará el fomento de habilidades de las personas y el desarrollo de proyectos e iniciativas de innovación y emprendimiento.

El **nodo de formación y aprendizaje servicio**, que será liderado por la coordinadora docente del IT-UCSC sede Cañete, Sra. Ana María Muñoz F., se encargará de aquellas estrategias tendientes a fortalecer la formación de técnicos y profesionales de la sede y acceso a capacitaciones pertinentes a las necesidades locales. Para lo anterior, se cuenta con el apoyo de la Dirección de Docencia, en lo que concierne a la implementación de actividades de aprendizaje servicio, evaluación de impacto y seguimiento.

El **nodo de vinculación social y patrimonio**, que será liderado por la encargada del área de gastronomía intercultural, Sra. Marcela Jarpa B., coordinará todas las acciones asociadas al rescate del patrimonio vivo y cultural de la provincia de Arauco, gestionará el centro de vinculación turístico y gastronómico intercultural y se articulará con el nodo de desarrollo productivo y emprendimiento para todo lo relacionado con el fomento del turismo local. Este nodo será apoyado por el Núcleo Social y la Dirección de Relaciones Institucionales y Vinculación, en los referentes al apoyo y seguimiento de los proyectos e iniciativas sociales colaborativas que se generen con el Centro de Vinculación.

El equipo ejecutivo se relaciona institucionalmente, con la Dirección de Operaciones, quienes apoyarán en lo operativo respecto a la construcción y habilitaciones, requeridas para la correcta ejecución del presente proyecto. La Unidad de Proyectos institucionales colabora en las acciones de ejecución y seguimiento del proyecto, articulando las actividades con otras iniciativas institucionales para generar sinergias y aumentar su impacto.

Al igual que otros proyectos ejecutados por la Universidad, la coordinación se gestionará de manera centralizada por el equipo ejecutivo del proyecto, mediante reuniones semanales donde se revisarán los avances, el monitoreo y evaluación de proceso, y los resultados de las estrategias implementadas. Para lo que tiene que ver con las decisiones institucionales, el equipo directivo tendrá reuniones mensuales, para gestionar aquellas acciones que sean transversales y que impliquen un nivel de análisis mayor.

La iniciativa, por su parte, cuenta con múltiples instancias de difusión, tanto con la comunidad universitaria interna como con el medio externo, mediante capacitaciones, talleres, ferias relacionadas con el turismo y la gastronomía, productos de difusión multimedia y físico. Paralelamente, los canales de comunicación de la Universidad realizarán la difusión de los avances del proyecto mediante el sitio web y las plataformas de comunicación institucionales.

4. PROBLEMA O FOCO DE LA PROPUESTA

La comuna de Cañete está ubicada al sur de la provincia de Arauco, a unos 136 kilómetros de la ciudad de Concepción, y alberga a unos 34 mil habitantes. Tiene una superficie de 760,4 km², del total de 5.457 km que tiene la Provincia de Arauco y es la comuna más grande de la provincia de Arauco. Esta comuna se caracteriza por una fuerte tradición agropecuaria y por sus diversas atracciones turísticas asociada a la cultura Mapuche, los entornos naturales y el acceso a diversas actividades asociadas al desarrollo productivo local, gastronómico, entre otros.

El Pladeco, Plan de Desarrollo Comunal de Cañete actualmente vigente define lineamientos estratégicos priorizados para planificar y orientar el desarrollo de sectores económicos de la comuna. Este instrumento define una visión de futuro para la comuna centrada en “Lograr ser una Comuna con modelo sostenible (Estructura Endógena); Fortalecer la Identidad local, patrimonial, cultural e histórica; Desarrollar y fortalecer sus líneas económicas: Servicios, Trabajo, Turismo e Inversiones”, definiéndose para ello cuatro lineamientos asociados al desarrollo social, económico, urbano y municipal.

Para el desarrollo económico de la comuna de Cañete, el Pladeco define 4 objetivos principales:

- **Promoción y fortalecimiento de la actividad turística y gastronómica**, con énfasis en la preservación patrimonial vinculado a la identidad mapuche.
- **Consolidar y diversificar área de servicios en general asociados a actividades económicas predominantes y potenciales**; industria forestal, agricultura, comercio, sector público, servicio a otras comunas, ganadería, transporte, turismo y gastronomía.
- **Promover la organización y cooperación de los emprendedores** y el fortalecimiento de la microempresa familiar.
- Generar una política de atracción de inversión, **promover el desarrollo de productos innovadores**, los encadenamientos productivos de las PYMES con la actividad industrial y dinamizar el liderazgo de la comuna en la actividad industrial de la región.

Uno de los sectores económicos relevantes de la comuna y también de la Provincia de Arauco, **es el turismo y servicio gastronómico asociado**. Actualmente presenta potencialidades con la existencia de atractivos de gran belleza, infraestructura de apoyo, e hitos de interés turístico, ya sean del tipo natural, histórico (fuerte, miradores, museo), costumbrista, deportivo, etc., con una demanda naciente de estas actividades por parte de turistas nacionales e internacionales.

Tal como se refleja, el área de Turismo y Gastronomía Intercultural es de gran importancia para la zona y la Región del Biobío, siendo la UCSC, a través del Instituto Tecnológico en Cañete y de su carrera técnico universitario en Gastronomía Intercultural, el principal aliado para instalar y fortalecer esta formación en este territorio. Asimismo, según lo declarado tanto en el Pladeco como en la Estrategia de Desarrollo Regional, es importante transferir a la comunidad las herramientas necesarias que les permita emprender, surgir y difundir su patrimonio local, particularmente, el patrimonio vivo y cultural presente en la zona.

La sede de Cañete del Instituto Tecnológico de la Universidad Católica de la Santísima Concepción (IT-UCSC), instalada desde el año 2005, es la única Universidad presente en la provincia de Arauco. En la actualidad atiende a **casi mil estudiantes** procedentes de diversas comunas y localidades de la provincia de Arauco, que asisten a una de las 7 carreras técnicas y 3 programas de continuidad de estudios que imparte la sede IT-UCSC. Programas que apuntan al desarrollo del territorio y la región, considerando como eje los valores católicos, capacitando a los estudiantes para actuar con sentido social y ético en el campo tecnológico, de la empresa y la innovación.

En el contexto de la interculturalidad, la carrera Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural diseña su plan de estudio durante el 2010. El contexto que impulsó la creación de la carrera se vincula al desarrollo turístico de la Provincia de Arauco, el cual es uno del clúster más relevante para el progreso de actividades productivas de micro, pequeña, mediana y grandes empresas. Siendo el programa de la UCSC el único en Chile y la Provincia de Arauco y como se ha señalado, el único perteneciente al CRUCH, que se ha destacado por su permanente participación en actividades del rubro:

Año	Evento	Comuna	Lugar	Estudiantes participantes
2013	Torneo Chef Sur, INACAP.	Concepción	1er y 2º lugares en categoría Instituciones de Educación Superior.	Millaray Garrido y Rodrigo Jeria, Stephanie Orellana y Hernán Salas.
2015	Torneo Chef Sur, INACAP.	Concepción	2º lugar en categoría Instituciones de Educación Superior.	Pamela Garrido y Loreto Fernández.

2016	Torneo Chef Sur, INACAP.	Concepción	3er lugar en categoría Instituciones de Educación Superior.	Gabriela Fernández y María José Orellana.
2017	Torneo Chef Sur, INACAP.	Concepción	2º lugar en categoría Instituciones de Educación Superior.	Sandra Bernal y Franco Velásquez.
2017	Concurso Raíces y Sabores de Angostura.	Santa Bárbara.	1er lugar en categoría Instituciones de Educación Superior.	Sandra Bernal y Franco Velásquez.
2018	Concurso Raíces y Sabores de Angostura.	Santa Bárbara.	1er lugar en categoría Instituciones de Educación Superior.	María Antipil y Cristopher Paredes.

La Carrera **Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural**, tiene como objetivo general formar profesionales técnicos competentes en el área de su desempeño, evidenciando conocimientos y habilidades en técnicas culinarias a niveles de cocina básica, cocina institucional y cocina internacional, incorporando aspectos étnicos culturales y criollos propios de su contexto, tanto del área profesional como disciplinar, y demostrando vocación de servicio en favor del progreso de la sociedad y del bien común. Su perfil de egreso incorpora competencias genéricas que permiten evidenciar el sello de la Universidad Católica de la Santísima Concepción, y también incorpora competencias específicas de su profesión.

La carrera Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural realiza constantemente diferentes actividades de extensión que surgen a partir de las demandas espontáneas del medio, manteniendo diferentes vínculos con el ámbito profesional los que permiten crear alianzas con organismos y particulares ligados con la gastronomía, ya que, estas actividades, dada su relevancia en el rubro gastronómico, suelen tener alta convocatoria de exponentes tanto nacionales como extranjeros. Lo anterior permite que, al participar en dichas actividades, los estudiantes amplían sus referentes, conocen nuevas técnicas, y se relacionan con otros estudiantes y profesionales del área.

Institucionalmente, la Universidad Católica de la Santísima Concepción (UCSC), como universidad con presencia en las regiones de Ñuble y Biobío, busca contribuir en las problemáticas comunes e individuales que enfrentan en sus procesos de desarrollo territorial. Dentro de las problemáticas comunes, se detecta la necesidad de fortalecer el capital social entre los agentes de los territorios, entendido como aquel que “representa la predisposición a la ayuda interpersonal basada en la confianza en que el *“otro” responderá de la misma manera cuando sea requerido*” (Boisier, 1999). De esta manera, la Universidad busca contribuir en el desarrollo de su entorno regional, fortaleciendo e institucionalizando instancias de encuentro, articulación y vinculación para una colaboración y cooperación constantes entre su comunidad universitaria y los agentes del medio regional.

Orientando las acciones e interacciones de vinculación el **Modelo de Vinculación con el Medio de la UCSC** define la forma en que la Universidad intenciona su encuentro con los distintos agentes del mundo externo para el logro de sus fines, aportar al mejoramiento continuo de las actividades de docencia e investigación, colaborar en el proceso de formación integral de estudiantes, personas e instituciones y contribuir al desarrollo social, económico y cultural del medio externo en un espacio colaborativo. Ello se traduce en un proceso sistematizado que propicia la generación de conocimientos y permite, al interior de la Universidad, hacer los ajustes necesarios en pro de la calidad de aquello que la UCSC entrega al medio como la docencia, I+D+i+e y cooperación-extensión.



Del mismo modo, este proceso de vinculación bidireccional es un habilitante para el surgimiento de prácticas, servicios y proyectos colaborativos pertinentes para el desarrollo del territorio, las que contribuyen al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y a las Estrategias Regionales de Desarrollo (ERD) de las regiones del Biobío y Ñuble. Así, la vinculación con el medio de la UCSC colabora al bienestar global, nacional, regional y local. Estos lineamientos proporcionan un marco común para que diferentes sectores y organizaciones conecten y trabajen juntos en intereses compartidos, que son actualmente aprovechados por

el Núcleo Científico Tecnológico (USC2095) y Núcleo Social (USC2195) que se encuentran realizando acciones en diferentes zonas de las regiones del Biobío y Ñuble.

Con todo lo anterior, el presente proyecto quiere impulsar estas acciones de vinculación al sur de la provincia de Arauco, para ello se ha propuesto **establecer un entorno colaborativo bidireccional entre la sede de Cañete del Instituto Tecnológico y sus comunidades aledañas, que permita la promoción del patrimonio vivo a través del turismo gastronómico intercultural.**

El **patrimonio vivo**, incluye los usos y expresiones, junto con los conocimientos, técnicas y valores inherentes, que las comunidades y grupos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio se transmite de generación en generación, principalmente de manera oral, es recreado constantemente en respuesta a los cambios en el entorno social y cultural, e infunde a los individuos, a los grupos y comunidades un sentimiento de identidad y continuidad, que constituye una garantía de desarrollo sostenible (UNESCO 2018).

Mediante la instalación de un **centro de vinculación**, se apoyarán iniciativas gastronómicas y turísticas del sur de la provincia de Arauco, que incorporen dentro de sus productos, servicios y/o actividades los conceptos de: pertinencia cultural, prácticas sustentables, innovación gastronómica, difusión y promoción de servicios turísticos; enfatizando acciones que posibiliten la puesta en valor y la gestión intercultural para mejorar la calidad de vida de las familias que las realizan y del entorno en el cual se desarrollan. Asimismo, se apoyarán la postulación de iniciativas y emprendimientos orientados a la actividad turística-gastronómica a través de la capacitación y formación de personas, espacios para la reflexión cultural y promoción de productos, servicios y/o actividades con pertinencia intercultural.

Para la instalación de este centro, la Universidad cuenta con la infraestructura de la sede de Cañete del Instituto Tecnológico, que en total suman 2.643 m² construidos sobre una superficie de terreno de 4.980 m² total. Estas instalaciones consideran 15 salas de clases, laboratorio de computación, biblioteca, cafetería, 3 salas de estudios silencioso, capilla, talleres asociados a las carreras que imparte y un espacio de acogida intercultural Kimunhüe.

Este último espacio fue habilitado gracias a un proyecto Mecesup USC1303, el que considera equipamiento e implementación de elementos de la cosmovisión mapuche en su arquitectura y distribución, integrando el fuego central (kütral), la correcta orientación respecto de la salida del sol, la distribución de acuerdo con espacios de convivencia y servicios, los que permiten acoger a estudiantes y comunidad mapuche en un ambiente propicio para el diálogo, la conversación amena e inclusiva e impartir, convivir y enseñar cultura mapuche. Este espacio de 160 m² considera un salón auditorio para 60 personas, área de oficinas y servicios.

La lógica planteada avanza a la necesidad de la instalación de un centro de vinculación que oriente las acciones con el entorno intercultural inmediato, rescate y preserve el patrimonio vivo y cultural, y le permita a la comunidad académica y estudiantil generar acciones de impacto directo y pertinente a las necesidades de los habitantes del sur de la provincia de Arauco. Para ello se han planteado tres objetivos específicos: OE 1. Rescatar y promover el patrimonio vivo y cultural de la provincia de Arauco, a través de un Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural UCSC; OE 2. Fortalecer las capacidades productivas de la comunidad local mediante capacitaciones en temáticas de innovación y emprendimiento; y OE 3. Fortalecer habilidades interculturales en académicos y estudiantes de la sede de Cañete del IT, a través de acciones de vinculación con la comunidad local.

Esta iniciativa da continuidad y extiende a acciones ejecutadas en otros proyectos ESR como los son, el USC1303 “Diseño, implementación y monitoreo de plan de acogida y apoyo al desarrollo personal y académico para estudiantes mapuche del Instituto Tecnológico UCSC Sede Cañete”, mencionado anteriormente; el proyecto USC1895 “Fortalecimiento de la competencia Compromiso e Innovación Social en los estudiantes del Instituto Tecnológico de la UCSC, para contribuir al desarrollo social de las regiones de Biobío y Ñuble”, relacionado con aquellas actividades de Aprendizaje Servicio con énfasis en necesidades del territorio intercultural mapuche; y los proyectos de Núcleo Social (USC2195) y Núcleo Científico Tecnológico (USC2095). Este último, a través de sus programas “Emprendimiento sustentable e innovación colaborativa” y “Promoción de la salud y prevención de la enfermedad”, tendrán acción directa en la ejecución de actividades asociadas a la formación de competencias en innovación y emprendiendo de la comunidad, así como acciones de promoción de salud en ámbitos de la nutrición y alimentación relacionadas con la gastronomía intercultural.

La materialización de esta iniciativa permitirá co-crear soluciones a las problemáticas emergentes del territorio y aprovechar el potencial turístico y gastronómico de la provincia de Arauco, relevando sus características interculturales inherentes. Aprovechando el Modelo de Vinculación Bidireccional de la UCSC, el Centro de Vinculación aportará a la generación de valor público a través del trabajo mancomunado entre las comunidades, actores públicos-privados y la comunidad Universitaria, generando un círculo virtuoso que promueva el patrimonio vivo y cultural de la zona y lo visible.

5. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

Los objetivos de la propuesta deberán responder directamente al problema identificado, donde el objetivo general debe corresponder a la traducción del problema principal y los objetivos específicos a sus causas específicas (del problema).

OBJETIVO GENERAL
Establecer un entorno colaborativo bidireccional entre la sede de Cañete del Instituto Tecnológico y sus comunidades aledañas, que permita la promoción del patrimonio vivo a través del turismo gastronómico intercultural.

OBJETIVOS ESPECIFICOS
1. Rescatar y promover el patrimonio vivo y cultural de la provincia de Arauco, a través de un Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural UCSC
2. Fortalecer las capacidades productivas de la comunidad local mediante capacitaciones en temáticas de innovación y emprendimiento.
3. Fortalecer habilidades interculturales en académicos y estudiantes de la sede de Cañete del IT, a través de acciones de vinculación con la comunidad local

6. PLAN DE TRABAJO: OBJETIVOS, HITOS, ACTIVIDADES Y MDV (DURACIÓN 18 a 24 MESES)

OBJETIVO ESPECÍFICO N° 1	Rescatar y promover el patrimonio vivo y cultural de la provincia de Arauco, a través de un Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural UCSC	
Hitos ³	Actividades ⁴	Medios de verificación ⁵
<p>Hito 1: Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural, creado y formalizado</p> <p><i>Mes 1 a Mes 6⁶</i></p>	<p>ACTIVIDAD 1.1.1 Conformación de equipo de trabajo académico-administrativo para el diseño y elaboración del nuevo centro.</p> <p>ACTIVIDAD 1.1.2 Contratación de profesional administrador de proyecto.</p> <p>ACTIVIDAD 1.1.3 Análisis y levantamiento de los procedimientos, acciones, experiencias e interacciones de la Sede de Cañete del IT UCSC con actores del medio externo.</p> <p>ACTIVIDAD 1.1.4 Estructuración y formalización del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural.</p>	<p>Formalización del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural.</p>
<p>Hito 2: Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural, difundido.</p> <p><i>Mes 6 a Mes 9</i></p>	<p>ACTIVIDAD 1.2.1 Invitación a entidades externas a participar del equipo ejecutivo del centro.</p> <p>ACTIVIDAD 1.2.2 Plan comunicación para socializar las actividades y acciones ejecutadas por el Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural.</p> <p>ACTIVIDAD 1.2.3 Lanzamiento del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural, invitando a la comunidad a participar de las actividades planificadas.</p>	<p>Informe de lanzamiento del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico a la comunidad</p>
<p>Hito 3: Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural, implementado y en funcionamiento.</p> <p><i>Mes 10 a Mes 12</i> <i>Mes 13 a Mes 18</i> <i>Mes 19 a Mes 24</i></p>	<p>ACTIVIDAD 1.3.1 Identificación de necesidades del entorno a través de reuniones con agentes externos.</p> <p>ACTIVIDAD 1.3.2 Elaboración de plan de trabajo semestral que permita planificar las actividades del centro.</p> <p>ACTIVIDAD 1.3.3 Implementación de actividades del Centro de Vinculación, en coordinación con las iniciativas de vinculación bidireccional como: Núcleo Científico Tecnológico, Núcleo Social y propias de las unidades responsables a nivel institucional.</p>	<p>Informe de gestión anual del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural</p>
<p>Hito 4: Patrimonio vivo y cultural de la comuna de Cañete y alrededores difundido y promocionado.</p>	<p>ACTIVIDAD 1.4.1 Identificación del patrimonio vivo y cultural, presente en la comunidad de Cañete y alrededores, asociado al área de gastronomía intercultural.</p>	<p>Plan de difusión del material relacionado con el patrimonio vivo y cultural de la comunidad de Cañete y alrededores.</p>

³ Los **hitos** son entendidos como resultados intermedios que contribuyen al logro de los objetivos específicos y corresponden a los bienes y/o servicios que produce o entrega el proyecto para cumplir cada objetivo específico. Deben expresarse como un producto logrado o un trabajo terminado (sistemas instalados, población capacitada, alumnos egresados, etc.).

⁴ Las **actividades** son las principales tareas que se deben cumplir para el logro de cada uno de los hitos. Deben presentarse como un listado de actividades claves, en orden cronológico y secuencial, agrupadas para cada uno de los hitos.

⁵ Los **medios de verificación** son la evidencia concreta que permite acreditar el logro del resultado de cada uno de los hitos. Debe presentarse un medio de verificación preciso por hito y concreto que apunte directamente al cumplimiento de éste (no de las actividades realizadas).

⁶ Para la **programación** de los hitos, considerar mes de inicio y mes de término, con extensión máxima de un semestre o, excepcionalmente, un año.

Mes 13 a Mes 18	ACTIVIDAD 1.4.2 Recopilación, por distintos medios de almacenamiento, el patrimonio vivo y cultural presente en la zona, para su difusión y promoción.	
	ACTIVIDAD 1.4.3 Elaboración de libro, cápsulas multimediales y otros instrumentos de difusión del patrimonio vivo y cultural de la zona.	
	ACTIVIDAD 1.4.4 Establecimiento de un plan de difusión del material elaborado con la comunidad interna y externa.	

OBJETIVO ESPECÍFICO N° 2		Fortalecer las capacidades productivas de la comunidad local mediante capacitaciones en temáticas de innovación y emprendimiento.
Hitos	Actividades	Medios de verificación
Hito 1: Programa de capacitación en temáticas de innovación y emprendimiento implementado. Mes 6 a Mes 12 Mes 13 a Mes 18 Mes 19 a Mes 24	ACTIVIDAD 2.1.1 Elaboración de programa de capacitación en temáticas de innovación y emprendimiento para la comunidad de acuerdo con las necesidades levantadas por Centro de Vinculación , en coordinación con el Núcleo Científico Tecnológico.	Informe de gestión programa de capacitación en temáticas de innovación y emprendimiento
	ACTIVIDAD 2.1.2 Conformación de equipos y relatores para el programa de capacitación.	
	ACTIVIDAD 2.1.3 Plan de difusión del programa de capacitación.	
	ACTIVIDAD 2.1.4 Implementación del programa capacitación en temáticas de innovación y emprendimiento.	
Hito 2: Programa de capacitación en temáticas de innovación y emprendimiento para escolares implementado. Mes 13 a Mes 18 Mes 19 a Mes 24	ACTIVIDAD 2.2.1 Elaboración de programa de capacitación en temáticas de innovación y emprendimiento para la escolares EMTP, de acuerdo con las necesidades levantadas por Centro de Vinculación, en coordinación con el Núcleo Científico Tecnológico.	Informe de gestión programa de capacitación en temáticas de innovación y emprendimiento para escolares EMTP
	ACTIVIDAD 2.2.2 Conformación de equipos y relatores para el programa de capacitación.	
	ACTIVIDAD 2.2.3 Plan de difusión del programa de capacitación.	
	ACTIVIDAD 2.2.4 Implementación del programa capacitación para escolares EMTP en temáticas de innovación y emprendimiento.	
Hito 3: Portafolio de proyectos de emprendimiento local en el área de gastronomía intercultural, asesorados y postulados a otras fuentes de financiamiento. Mes 13 a Mes 18 Mes 19 a Mes 24	ACTIVIDAD 2.3.1 Identificación de iniciativas de emprendimiento que pueden ser apoyados en su postulación por facilitadores asociados al proyecto.	Portafolio de proyectos de emprendimiento asesorados y postulados a fuentes de financiamiento <i>ad hoc</i> .
	ACTIVIDAD 2.3.2 Apoyo en la formulación y postulación de iniciativas y emprendimientos locales, del área de gastronomía intercultural, a diversas fuentes de financiamiento externo <i>ad hoc</i> .	

OBJETIVO ESPECÍFICO N° 3	Fortalecer habilidades interculturales en académicos y estudiantes de la sede de Cañete del IT, a través de acciones de vinculación con la comunidad local	
Hitos	Actividades	Medios de verificación
<p>Hito 1: Programa de capacitación en habilidades interculturales para académicos diseñado e implementados.</p> <p><i>Mes 1 a Mes 6</i> <i>Mes 13 a Mes 18</i></p>	<p>ACTIVIDAD 3.1.1 Revisar y evaluar experiencias en instituciones nacionales e internacionales de contextos de interculturalidad.</p> <p>ACTIVIDAD 3.1.2 Diagnóstico de habilidad interculturales de académicos de la sede de Cañete del IT UCSC</p> <p>ACTIVIDAD 3.1.3 Análisis de habilidades descendidas y elaboración de programa según requerimiento</p> <p>ACTIVIDAD 3.1.4 Selección de relatores académicos y/o del territorio para el programa</p> <p>ACTIVIDAD 3.1.5 Implementación del programa a la comunidad académica del IT UCSC</p>	<p>Informe de implementación de programa de capacitación en habilidades interculturales</p>
<p>Hito 2: Habilitación de espacio gastronómico para talleres con la comunidad.</p> <p><i>Mes 1 a Mes 6</i></p>	<p>ACTIVIDAD 3.2.1 Levantamiento de necesidades de equipamiento y habilitación de espacios, que permitan implementar correctamente las actividades entre estudiantes y comunidad local.</p> <p>ACTIVIDAD 3.2.2 Habilitación de espacios según requerimientos previos.</p> <p>ACTIVIDAD 3.2.3 Compra de equipamiento y material de enseñanza según requerimiento previos.</p> <p>ACTIVIDAD 3.2.4 Implementación de talleres gastronómicos intercultural a la comunidad local, elaborado por estudiantes del IT UCSC.</p>	<p>Informe de Evento gastronómico intercultural a la comunidad local</p>
<p>Hito 3: Habilidades interculturales para estudiantes de primer año fortalecidas.</p> <p><i>Mes 7 a Mes 12</i> <i>Mes 19 a Mes 24</i></p>	<p>ACTIVIDAD 3.3.1 Elaboración de talleres para el fortalecimiento de habilidades interculturales para estudiantes de primer año de la sede de Cañete del IT</p> <p>ACTIVIDAD 3.3.2 Selección de tutores asociados al programa</p> <p>ACTIVIDAD 3.3.3 Implementación de talleres</p> <p>ACTIVIDAD 3.3.4 Evaluación de talleres y retroalimentación para próximo periodo de implementación.</p>	<p>Informe de implementación de talleres para el fortalecimiento de habilidades interculturales en estudiantes de primer año, sede Cañete IT</p>
<p>Hito 4: Actividades A+S interdisciplinarias con la comunidad local implementadas y evaluadas.</p> <p><i>Mes 07 a Mes 12</i> <i>Mes 13 a Mes 18</i> <i>Mes 19 a Mes 24</i></p>	<p>ACTIVIDAD 3.4.1 Invitación a la comunidad académica, estudiantil y local (productivo y social) a jornadas de reflexión sobre las necesidades de actividades A+S en la comuna de Cañete y alrededores.</p> <p>ACTIVIDAD 3.4.2 Diseño de plan de trabajo con los socios comunitarios en el desarrollo de actividades de aprendizaje servicio interdisciplinario.</p> <p>ACTIVIDAD 3.4.3 Realización de actividades A+S de manera interdisciplinaria.</p> <p>ACTIVIDAD 3.4.4 Evaluación de actividades realizadas semestralmente.</p>	<p>Informe de ejecución de actividades A+S</p>

7. INDICADORES DE LA PROPUESTA

OE N° X	Nombre Indicador	Fórmula Cálculo	Base ⁷	Meta año 1	Meta año 2	Medios de Verificación ⁸
1	Número de entidades o agentes que participan del centro de vinculación	<i>Cantidad acumulada de miembros externos participantes del centro de vinculación</i>	0	4	6	Reporte de Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural
1	Número de actividades de difusión del centro de vinculación	Cantidad acumulada de actividades de difusión (notas, apariciones de prensa, redes sociales, etc.)	0	20	50	Reporte de Plan Comunicacional de Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural
1	Número de patrimonio vivo y cultural inventariado y difundido	Cantidad de patrimonio vivo y cultural que ha sido inventariado por el centro de vinculación	0	3	5	Reporte de Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural
1	Índice de satisfacción del medio externo, respecto de las actividades realizadas por el centro de vinculación	Cantidad de actividades calificadas como satisfactorias por el medio externo / Total de actividades desarrolladas por el centro de vinculación	0%	50%	85%	Reporte de Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural
2	Personas capacitadas en innovación y emprendimiento	Cantidad anual de personas capacitadas en temáticas de innovación y emprendimiento	0	10	20	Informe de gestión programa de capacitación en temáticas de innovación y emprendimiento
2	Índice de satisfacción respecto de capacitaciones en innovación y emprendimiento	Cantidad de actividades calificadas como satisfactorias por el medio externo / Total de actividades desarrolladas por el centro de vinculación	0	50%	80%	Informe de gestión programa de capacitación en temáticas de innovación y emprendimiento
2	Proyectos de emprendimiento apoyado por el centro de vinculación	Cantidad de proyectos de emprendimiento asesorados o apoyados por el centro de vinculación	0	1	5	Portafolio de proyectos de emprendimiento
3	Número de académicos de la sede Cañete IT UCSC capacitados en habilidades interculturales	Cantidad de académicos de la sede de Cañete del IT participantes del programa de habilidades interculturales	0	14	30	Informe de implementación de programa de capacitación en habilidades interculturales
3	Participantes de talleres gastronómicos	Cantidad de personas que participan en talleres gastronómicos interculturales	0	10	30	Informe de Evento gastronómico intercultural a la comunidad local
3	Nº de estudiantes participantes en actividades de Aprendizaje Servicio	Cantidad de estudiantes que participan en actividades de Aprendizaje Servicio	36	50	80	Informe de ejecución de actividades A+S

⁷ Todos los indicadores dependen de la implementación y puesta en marcha del Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural, por lo que no existe información al año base.

⁸ Los **medios de verificación** son la evidencia concreta que permite acreditar el logro de cada uno de los indicadores. Debe presentarse un medio de verificación preciso por indicador, que apunte directamente al cumplimiento de éste.

8. ESTIMACIÓN RESUMIDA DE RECURSOS DE LA PROPUESTA [EN MILES DE PESOS - \$M].

8.1 PRESUPUESTO					
ITEM	SUBITEM	GASTO	Año 1 [En M\$] MINEDUC	Año 2 [En M\$] MINEDUC	Total MINEDUC
RECURSOS HUMANOS (Cuenta corriente)	Contratación de Docentes	Remuneraciones (Docentes)	\$0	\$0	\$0
		Honorarios (Docentes)	\$0	\$0	\$0
		Seguros de accidente (Docentes)	\$0	\$0	\$0
	Contratación de académicos (exclusivo UES)	Remuneraciones (Académicos)	\$0	\$0	\$0
		Honorarios (Académicos)	\$0	\$0	\$0
		Transferencias postdoctorales (Académicos)	\$0	\$0	\$0
		Seguros de accidente (Académicos)	\$0	\$0	\$0
	Contratación de equipo de gestión	Remuneraciones (Equipo de gestión)	\$31.200	\$43.200	\$74.400
		Honorarios (Equipo de gestión)	\$0	\$0	\$0
		Seguros de accidente (Equipo de gestión)	\$0	\$0	\$0
	Contratación de ayudantes y tutores	Remuneraciones (Ayudantes)	\$0	\$0	\$0
		Honorarios (Ayudantes)	\$0	\$0	\$0
		Transferencias a estudiantes (Ayudantes)	\$1.500	\$1.500	\$3.000
	Otras contrataciones	Remuneraciones (Otras contrataciones)	\$0	\$0	\$0
		Honorarios (Otras contrataciones)	\$8.000	\$14.000	\$22.000
		Visita de especialista	Movilización (Visita especialista)	\$0	\$0
Mantención (Visita especialista)			\$0	\$0	\$0
Seguros (Visita especialista)			\$0	\$0	\$0
Honorarios (Visita especialista)			\$0	\$0	\$0
Actividades de formación y especialización		Movilización (Formación)	\$4.000	\$0	\$4.000
		Viáticos/mantención (Formación)	\$7.000	\$0	\$7.000
		Seguros (Formación)	\$600	\$0	\$600
		Inscripción (Formación)	\$0	\$0	\$0
Actividades de vinculación y gestión		Movilización (Vinculación)	\$1.000	\$3.000	\$4.000
		Viático/Mantención (Vinculación)	\$0	\$0	\$0
		Seguros (Vinculación)	\$0	\$0	\$0
		Servicios de alimentación (Vinculación)	\$500	\$500	\$1.000
Movilidad estudiantil		Movilización (Movilidad)	\$0	\$0	\$0
		Mantención (Movilidad)	\$0	\$0	\$0
		Seguros (Movilidad)	\$0	\$0	\$0
		Inscripción (Movilidad)	\$0	\$0	\$0
Asistencia a reuniones y actividades académicas		Movilización (Asist. Reuniones)	\$1.000	\$2.000	\$3.000
		Mantención/ Viático (Asist. Reuniones)	\$0	\$0	\$0
		Seguros (Asist. Reuniones)	\$0	\$0	\$0
		Serv. de alimentación (Asist. Reuniones)	\$0	\$0	\$0

8.1 PRESUPUESTO

ITEM	SUBITEM	GASTO	Año 1 [En M\$] MINEDUC	Año 2 [En M\$] MINEDUC	Total MINEDUC
GASTOS ACADÉMICOS (Cuenta corriente)	Organización de actividades, talleres y seminarios	Mantenión/ Viáticos (Org. Talleres)	\$2.874	\$6.000	\$8.874
		Seguros (Org. Talleres)	\$0	\$0	\$0
		Honorarios (Org. Talleres)	\$13.000	\$24.000	\$37.000
		Otros servicios (Org. Talleres)	\$0	\$0	\$0
		Movilización (Org. Talleres)	\$0	\$0	\$0
		Serv. de alimentación (Org. Talleres)	\$3.250	\$4.000	\$7.250
		Servicio y productos de difusión (Org. Talleres)	\$1.000	\$1.500	\$2.500
		Materiales e insumos (Org. Talleres)	\$750	\$750	\$1.500
		Material pedagógico y académico (Org. Talleres)	\$500	\$2.000	\$2.500
		Serv. De apoyo académico (Org. Talleres)	\$0	\$0	\$0
		Servicios audiovisuales y de comunicación (Org. Talleres)	\$500	\$0	\$500
		Arriendo de espacios (Org. Talleres)	\$0	\$0	\$0
		Arriendo de equipamiento (Org. Talleres)	\$0	\$0	\$0
		Fondos concursables	Contrataciones (Fondos concursables)	\$0	\$0
		Servicios de consultoría (Fondos concursables)	\$0	\$0	\$0
	Otros gastos corrientes (Fondos concursables)	\$0	\$0	\$0	
GASTOS DE OPERACIÓN (Cuenta corriente)	Servicios de mantención, reparación, soporte y seguros	Mantenimiento y reparaciones	\$10.000	\$0	\$10.000
		Servicios de acceso y suscripción	\$0	\$0	\$0
		Servicios de telecomunicaciones	\$0	\$0	\$0
		Servicios básicos	\$0	\$0	\$0
		Gastos envío correspondencia	\$0	\$0	\$0
		Seguros	\$0	\$0	\$0
	Otros gastos	Arriendo de equipamiento	\$0	\$0	\$0
		Arriendo de espacios	\$0	\$1.000	\$1.000
		Otros	\$0	\$0	\$0
	Materiales pedagógicos e insumos	Materiales e insumos	\$500	\$1.000	\$1.500
		Material pedagógico y académico	\$0	\$5.000	\$5.000
	Servicios de apoyo académico y difusión	Servicios de apoyo académico	\$0	\$0	\$0
		Servicios y productos de difusión	\$3.000	\$4.000	\$7.000
		Servicios audiovisuales y de comunicación	\$2.000	\$2.500	\$4.500
	Impuestos, patentes y otros (exclusivo UES)	Tasas publicaciones científicas	\$0	\$0	\$0
Impuestos		\$0	\$0	\$0	
Patentes		\$0	\$0	\$0	
SERVICIOS DE CONSULTORÍA (Cuenta corriente)	Consultorías	Consultoría de firma consultora	\$0	\$0	\$0
		Consultoría individual	\$3.000	\$0	\$3.000

8.1 PRESUPUESTO					
ITEM	SUBITEM	GASTO	Año 1 [En M\$] MINEDUC	Año 2 [En M\$] MINEDUC	Total MINEDUC
BIENES (Cuenta capital)	Bienes Inmuebles y terrenos	Bienes Inmuebles y terrenos	\$0	\$0	\$0
	Equipamiento e instrumental de apoyo	Equipamiento e instrumental de apoyo para la docencia, innovación, investigación, laboratorios y/o talleres	\$40.000	\$0	\$40.000
		Equipamiento audiovisual, computacional y de información	\$7.400	\$1.500	\$8.900
	Otros Bienes	Soporte informático y bases de datos	\$0	\$0	\$0
		Desarrollo de softwares	\$0	\$0	\$0
	Alhajamiento y mobiliario	Alhajamiento y mobiliario	\$7.642	\$0	\$7.642
Fondos concursables	Bienes (Fondos concursables)	\$0	\$0	\$0	
OBRAS (Cuenta capital)	Obra Nueva	Obra Nueva	\$0	\$0	\$0
	Ampliación	Ampliación	\$0	\$0	\$0
	Remodelación	Remodelación	\$18.000	\$0	\$18.000
	Estudios de obras	Estudios prefactibilidad, factibilidad y diseño	\$8.000	\$0	\$8.000
SUBTOTAL CUENTA GASTOS CAPITAL					\$82.542
SUBTOTAL CUENTA GASTOS CORRIENTE					\$211.124
TOTAL ANUAL M\$			\$176.216	\$117.450	\$293.666

8.2 JUSTIFICACIÓN DE LOS RECURSOS SOLICITADOS	
ITEM	DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACIÓN
Recursos humanos	<p>Se considera recursos humanos para la contratación de un coordinador intercultural que se encargue de articular las diferentes acciones del centro de vinculación, apoyar el levantamiento de información con la comunidad local, así como aquellas acciones que van en beneficio del territorio, y coordinarlas con las unidades académicas y administrativas de la Universidad pertinentes.</p> <p>Asimismo, se considera la contratación de un administrador del proyecto que apoye la gestión de la dirección ejecutiva, resguarde el avance del proyecto, apoye en el proceso de seguimiento de indicadores y que administre la documentación requerida para el proceso de rendición.</p> <p>Para el apoyo de los proceso de difusión y comunicación del proyecto, se considera la contratación de un periodista. Este profesional, estará a cargo del Plan comunicación para socializar las actividades y acciones ejecutadas por el Centro de Vinculación Turístico y Gastronómico Intercultural.</p> <p>Se requiere contratar servicios a honorarios para el apoyo al levantamiento y procesamiento de información del territorio, así como también, para desarrollar ciertas mediciones que permitan evaluar las acciones implementadas.</p> <p>Por último, se considera honorarios para estudiantes que colaboran en la ejecución de actividades en terreno, que apoyen el levantamiento y promoción del patrimonio vivo y cultural de los</p>

	habitantes de las comunidades de Cañete y alrededores. Asimismo, honorarios para el apoyo de actividades de Aprendizaje y Servicio (A+S).
Gastos académicos	<p>El proyecto considera gastos asociados para el lanzamiento del Centro de Vinculación, que contempla acciones de socialización, difusión de la metodología de trabajo y gestión comunicacional del evento. Asimismo, se consideran recursos para la asistencia a actividades de vinculación con agentes del territorio y servicios de alimentación que favorezca el proceso de vinculación bidireccional y el levantamiento de necesidades del territorio.</p> <p>Se contemplan recursos para el desarrollo de talleres y capacitaciones asociadas a temáticas de innovación y emprendimiento (OE 2), y de habilidades interculturales (OE 3), que contemplan honorarios de relatores, viáticos, servicios de alimentación, productos de difusión, materiales e insumos, material pedagógico y audiovisual.</p> <p>Se consideran recursos en la ejecución de pasantía nacional e internacional en Instituciones de Educación Superior, para conocer experiencias exitosas sobre educación en contexto de interculturalidad y que puedan ser implementados o replicados en la sede de Cañete del IT UCSC.</p> <p>Por último, se contemplan recursos asociados a la implementación de talleres gastronómicos que los estudiantes del IT UCSC realizarán con la comunidad, para promocionar la alimentación saludable y étnica del territorio.</p>
Gastos de operación	Se consideran gastos de operación asociadas actividades realizadas por el Centro de Vinculación que contemplan servicios de apoyo académico y difusión, gastos asociados a la elaboración de material pedagógico, servicios y productos de difusión (piezas gráficas y digitales), así como insumos y material de oficina. También se contemplan recursos asociados al soporte y mantención de los espacios utilizados por el centro en la sede de Cañete del Instituto Tecnológico.
Servicios de consultoría	Se consideran recursos para la implementación de una Consultoría Técnica Individual que identifique el Patrimonio Vivo y Cultural presente en la comunidad de Cañete y alrededores, lo priorice e indique la metodología necesaria para catalogarlo y preservar sus registros. Para ello se contempla una AT por 4 meses a un valor de M\$3.000.
Bienes	<p>Se contemplan recursos para equipamiento computacional requerido para desarrollar las funciones de los profesionales asociados al centro de vinculación.</p> <p>Se incluye presupuesto para el equipamiento de los talleres de gastronomía y de agropecuaria, así como recursos audiovisuales requeridos para implementar las actividades del centro con la comunidad local con enfoque de colaboración bidireccional. De igual manera, se incluye habilitación tecnológica que permita la grabación y almacenamiento del material audiovisual requerida para recopilar el patrimonio vivo y cultural.</p> <p>Por último, se consideran recursos para el mobiliario y alhajamiento del centro de vinculación.</p>
Obras	Se requiere recursos para mejoramiento de los talleres de gastronomía y agropecuaria, necesarios para implementar los talleres con al comunidad local a través del centro de vinculación y fomentar la interculturalidad de la zona de Cañete y alrededores.

9. ANEXOS

CURRÍCULO DE LOS INTEGRANTES DEL PROYECTO

(1 página por persona como máximo).

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Mellado	Cid	Cristhian Rodrigo
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
cmellado@ucsc.cl	41-2345011	Rector Universidad Católica de la Santísima Concepción
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44 horas		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Ingeniero Comercial	Universidad Católica de la Santísima Concepción	Chile	2001
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Magíster en Administración (MBA)	Universidad de Chile	Chile	2006
Ph.D. in Business Administration (Major Finance)	University of Texas Pan-American	USA	2014

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Narváez	Dinamarca	Ana Lorena
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
anarvaez@ucsc.cl	41-2345011	Prorrectora Universidad Católica de la Santísima Concepción
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44 horas		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Ingeniero Civil Químico	Universidad de Chile	Chile	2000
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Magíster en Ciencias Químicas	Universidad de Chile	Chile	2000
Doctor of Philosophy	Imperial College London	Reino Unido	2010

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Badilla	Quintana	María Graciela
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
mgbadilla@ucsc.cl	41-2345013	Vicerrectora Académica Universidad Católica de la Santísima Concepción
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44 horas		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Periodista	Universidad de Concepción	Chile	2004
Profesor de Educación General Básica	Universidad de Concepción	Chile	2004
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Magíster en Educación	Universidad de Concepción	Chile	2006
Doctor en Investigación Pedagógica	Universidad Ramon Llull	España	2011

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Brante	Ramírez	Antonio Javier
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
abrante@ucsc.cl	41-2345013	Vicerrector Investigación y Postgrado Universidad Católica de la Santísima Concepción
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44 horas		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Biólogo Marino	Universidad de Concepción	Chile	2000
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Doctor en Ciencias Biológicas mención Ecología	Pontificia Universidad Católica de Chile	Chile	2008
Docteur Diversité du Vivant	Université Pierre et Marie Curie	Francia	2008

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Sobarzo	Caamaño	Carlos Mauricio
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
cmsobarzo@ucsc.cl	41-2345013	Vicerrector Administración y Finanzas Universidad Católica de la Santísima Concepción
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44 horas		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Contador Auditor	Universidad del Bío-Bío	Chile	2001
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Master of Business Administration (MBA)	Universidad Andrés Bello	Chile	2011

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
García	Luarte	Alfredo
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
agarcia@ucsc.cl	41-2345023	Vicerrector Vinculación con el Medio Universidad Católica de la Santísima Concepción
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44 horas		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Periodista	Universidad Católica de la Santísima Concepción	Chile	1999
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Doctor en Comunicación	Universidad Pontificia de Salamanca	España	2007

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Vergara	Muñoz	Humberto Enrique
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
hvergara@ucsc.cl	41-2345017	Director de Gestión Estratégica Universidad Católica de la Santísima Concepción
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44 horas		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Técnico Universitario en Programación	Pontificia Universidad Católica de Chile	Chile	1992
Ingeniero Comercial	Universidad San Sebastián	Chile	1998
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Magíster en Informática Educativa y Gestión del Conocimiento	Universidad Católica de la Santísima Concepción	Chile	2010

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Villablanca	Muesca	Jorge Eduardo
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
jvillablanca@ucsc.cl	41 234 5068	Director Instituto Tecnológico Universidad Católica de la Santísima Concepción
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Contador Auditor	Universidad Diego Portales	Chile	1989
Ingeniero Comercial	Universidad del Pacífico	Chile	2004
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Magíster en Administración y Dirección de Empresas	Universidad de Santiago de Chile	Chile	1997
MBA Negocios Internacionales en Globalización	Universidad de Lleida	España	2010
Master Business Intelligence y Data Science	IEBS Business School	España	2020

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Jarpa	Brañas	Marcela Alejandra
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
mjarpa@ucsc.cl	41 2345773	Encargada Área Gastronomía Intercultural IT UCSC
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Diseñador de Ambientes	Duoc UC	Chile	1993
Técnico Superior en Cocina Internacional	Inacap	Chile	2002

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Guevara	Contreras	Humberto Juan
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
hguevara@ucsc.cl	41 2345773	Director Sede Cañete Instituto Tecnológico UCSC
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Ingeniero Comercial	Universidad de Concepción	Chile	1982
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Master en Dirección General	Universidad de Barcelona	España	2002

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
MUÑOZ	BRAVO	MOISES ORONIETH
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
moisesm@ucsc.cl	043 2345879	Secretario Docente, Instituto Tecnológico
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44 horas		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
INGENIERO FORESTAL	U. DE CONCEPCIÓN	CHILE	1997
INGENIERO CIVIL INDUSTRIAL	U. DEL BIO BIO	CHILE	2002
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
LICENCIADO EN CIENCIAS DE LA INGENIERÍA	U. DEL BIO BIO	CHILE	2001
MAGÍSTER EN GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	U. DEL BIO BIO	CHILE	2013

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Muñoz	Fierro	Ana María
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
ammunoz@ucsc.cl	41 2345771	Coordinadora Docente Sede Cañete Instituto Tecnológico UCSC
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
22		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Ingeniero Prevención de Riesgos	Universidad Federico Santa María	Chile	2002
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Magister Educación Superior	Universidad Andrés Bello	Chile	2020

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Baeza	Abadie	Steve
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
sbaeza@ucsc.cl	41 2345078	Director de Relaciones Institucionales y Vinculación
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Business Major In Marketing	University Of Technology Of Sydney	Australia	2009
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Master In Business Management	Western Sydney University	Australia	2012

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Arancibia	Gutiérrez	Beatriz Magaly
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
barancib@ucsc.cl	41 2345630	Académica y Directora de Núcleo Científico Tecnológico
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Profesora De Español	Universidad De Concepción	Chile	1992
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Doctora En Linguística	Universidad De Concepción	Chile	2009

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Cea	Echeverría	Patricio
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
patricio.cea@ucsc.cl	41 2345331	Académico y Director de Núcleo Social
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Ingeniero Marítimo Portuario	Universidad Católica De La Santísima Concepción	Chile	1999
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Master Of Transport And Maritime Economics	Ithma University Of Antwerp	Bélgica	2007

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Arriagada	Seguel	Sebastián Eduardo
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
sarriagada@ucsc.cl	41 2345115	Jefe Unidad de Proyectos Institucionales
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Ingeniero Civil Informático	Universidad Católica de la Santísima Concepción	Chile	2009

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Farfán	Villegas	Zoila Rosa
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
zfarfan@ucsc.cl	41 2345005	Coordinadora Institucional
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Profesora Educación General Básica, mención Castellano	Pontificia Universidad Católica de Chile	Chile	1972
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Magíster en Psicopedagogía	Universidad Laval – Universidad de la Frontera	Chile	1989

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Saavedra	Contreras	Andrea Solange
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
asaavedra@ucsc.cl	41 2345665	Encargada del área Administración, Instituto Tecnológico UCSC, Sede Cañete
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Contador Auditor	Universidad de Concepción	Chile	2001
Pos Título de Pedagogía en Educación Técnico Profesional	Universidad de Concepción	Chile	2005
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Licenciada en Contabilidad y Auditoría	Universidad de Concepción	Chile	2001

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Fernandez	Becerra	Bárbara Inés
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
	41 2345773	Encargada de Área Salud Sede Cañete Instituto Tecnológico UCSC
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Enfermera	Universidad Católica de la Sma Concepción	Chile	2011
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Licenciatura en Enfermería	Universidad Católica de la Sma Concepción	Chile	2011

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Gonzalez	Ramirez	Bayron Damian
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
bgonzalez@ucsc.cl		Encargado área Construcción PCE Construcción Civil – Tec. U. en Topografía
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
22		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Ingeniería en Construcción Licenciado en ingeniería Tec. U. Dibujante Proyectista	Universidad Técnica Federico Santa María	Chile	2018
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Navarrete	Méndez	Diego Alejandro
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
danavarrete@ucsc.cl		Encargado área Construcción Tec. U. en Construcción
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
22		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Ingeniería en Construcción	Universidad del Bio Bio, Concepción	Chile	2014
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Licenciado en Ciencias de la Construcción	Universidad del Bio Bio, Concepción	Chile	2014

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Sanhueza	Torres	Sonia Ivonne
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
itorres@ucsc.cl	41 2345806	Encargada Área Educación
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Educadora de Párvulos	Universidad de Concepción	Chile	1999
Profesor Diferencial	Universidad de Concepción	Chile	2008
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Magister en Educación Superior	Universidad Católica de la Santísima Concepción	Chile	2015

DATOS PERSONALES

APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES
Vicencio	Arriagada	Susana Ivone
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	TELÉFONO INSTITUCIONAL	CARGO ACTUAL EN INSTITUCIÓN
svicencio@ucsc.cl	41 2345777	Encargada de Vinculación con el Medio, IT UCSC Sede Cañete
JORNADA DE TRABAJO ACTUAL (en horas semanales)		
44		

FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULOS (pregrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Ingeniero Civil Industrial	Universidad del Bio Bio	Chile	2005
GRADOS ACADÉMICOS (postgrado)	UNIVERSIDAD	PAÍS	AÑO OBTENCIÓN
Magister en Ingeniería Industrial	Universidad del Bio Bio	Chile	2021