

# Universidad Católica de Santa María

## Escuela de Postgrado

### Maestría en Educación Superior



**PERFIL PROFESIONAL Y CAPACIDAD EMPRENDEDORA EN LOS ESTUDIANTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIA ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA, AREQUIPA-2018.**

**Tesis presentada por el bachiller:**

*Salas García, José Eduardo*

**Para optar el Grado Académico de:**

Maestro en Educación Superior

**Asesor:**

Dra. Pérez Quintanilla, Cecilia Lourdes

**Arequipa – Perú**

**2021**

UCSM-ERP

**UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA**  
**ESCUELA DE POSTGRADO**  
**DICTAMEN APROBACIÓN DE BORRADOR DE TESIS**

Arequipa, 06 de Septiembre del 2021

**Dictamen: 002270-C-EPG-2021**

Visto el borrador del expediente 002270, presentado por:

1994096391 - SALAS GARCIA JOSE EDUARDO

Titulado:

**PERFIL PROFESIONAL Y CAPACIDAD EMPRENDEDORA EN LOS ESTUDIANTES DE LA ESCUELA  
PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIA ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD CATOLICA  
DE SANTA MARIA, AREQUIPA 2018**

Nuestro dictamen es:

**APROBADO**

1065 - ARIAS MESSA FRIGIA LUCILA  
DICTAMINADOR



2467 - CATERIANO CHAVEZ TATIANA JACQUELINE  
DICTAMINADOR



6632 - TAPIA FERNANDEZ ABEL ANDRES  
DICTAMINADOR





*A Dios supremo hacedor de todas las cosas.*

*Con todo cariño: a mis queridos padres, hermanos, esposa e hijas por el apoyo  
que me brindan constantemente.*



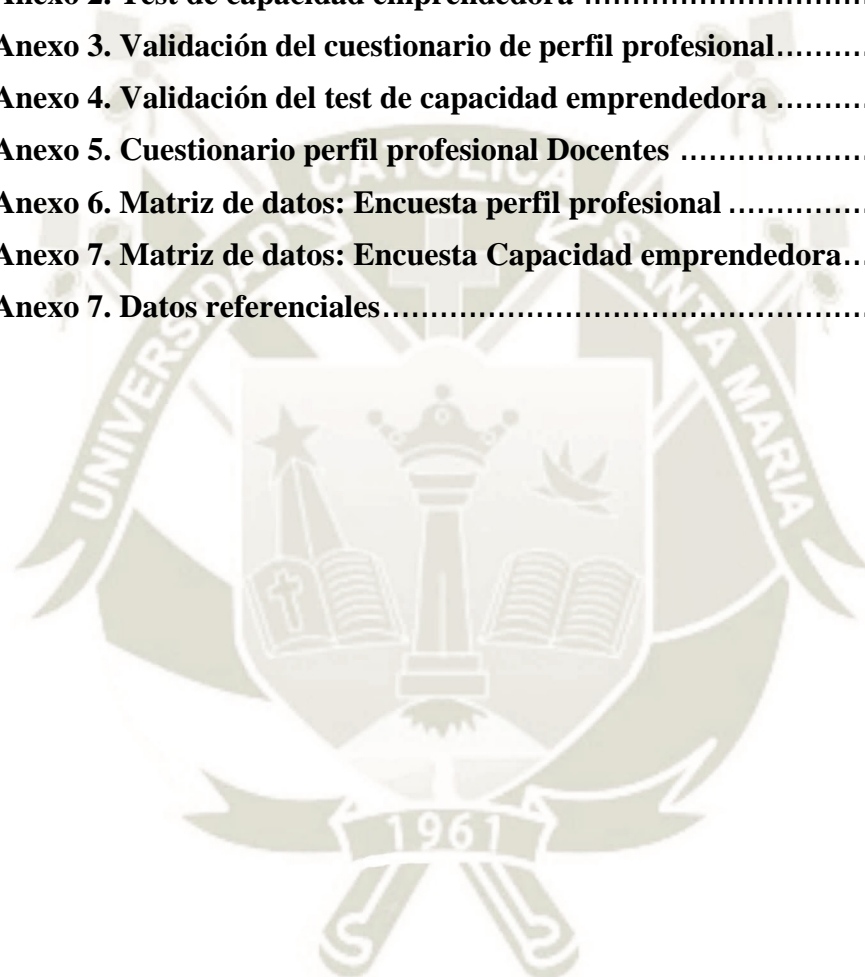
*A los Profesores de la Escuela de Postgrado, Maestría en Educación Superior de la Universidad Católica de Santa María, que con sus enseñanzas incentivaron mi desarrollo profesional.*

*A todas las personas que colaboraron para la realización de este estudio.*

## INDICE

<b>RESUMEN</b>	
<b>ABSTRACT</b>	
<b>INTRODUCCION</b> .....	1
<b>HIPOTESIS</b> .....	2
<b>OBJETIVOS</b> .....	3
<b>CAPITULO I</b> .....	4
<b>MARCO TEORICO</b> .....	4
<b>1. Marco conceptual</b> .....	4
1.1. Perfil profesional.....	4
1.2. Capacidad emprendedora.....	10
1.3. Enseñanza universitaria .....	13
1.4. Aprendizaje universitario.....	15
<b>2. Antecedentes de investigación</b> .....	17
<b>CAPITULO II</b> .....	19
<b>METODOLOGIA</b> .....	19
<b>1. Técnicas, instrumentos y materiales de verificación</b> .....	19
<b>2. Campo de verificación</b> .....	23
<b>3. Estrategia de recolección de datos</b> .....	24
<b>CAPITULO III</b> .....	26
<b>RESULTADOS Y DISCUSION</b> .....	26
<b>1. Datos generales de los estudiantes</b> .....	27
<b>2. Sobre el perfil profesional</b> .....	28
<b>3. Sobre la capacidad emprendedora</b> .....	38
<b>4. Sobre la relación entre perfil profesional y capacidad emprendedora</b> .	47
<b>DISCUSIÓN</b> .....	48
<b>CONCLUSIONES</b> .....	52
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	53
<b>PROPUESTA</b> .....	54
<b>1. Fundamentación</b> .....	54
<b>2. Objetivos</b> .....	55
<b>3. Justificación</b> .....	55
<b>4. Metodología</b> .....	55

<b>5. Evaluación de resultados de la propuesta .....</b>	<b>60</b>
<b>6. Recursos .....</b>	<b>61</b>
<b>7. Cronograma .....</b>	<b>62</b>
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>63</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>67</b>
<b>Anexo 1. Cuestionario perfil profesional .....</b>	<b>67</b>
<b>Anexo 2. Test de capacidad emprendedora .....</b>	<b>69</b>
<b>Anexo 3. Validación del cuestionario de perfil profesional.....</b>	<b>71</b>
<b>Anexo 4. Validación del test de capacidad emprendedora .....</b>	<b>72</b>
<b>Anexo 5. Cuestionario perfil profesional Docentes .....</b>	<b>73</b>
<b>Anexo 6. Matriz de datos: Encuesta perfil profesional .....</b>	<b>75</b>
<b>Anexo 7. Matriz de datos: Encuesta Capacidad emprendedora.....</b>	<b>77</b>
<b>Anexo 7. Datos referenciales.....</b>	<b>81</b>



## INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Datos generales de los estudiantes de ingeniería en industrias alimentarias .....	27
Tabla 2. Perfil de los estudiantes de Ingeniería en Industria Alimentaria (1).....	28
Tabla 3. Perfil profesional de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria (2).....	33
Tabla 4. Nivel de percepción del Perfil Profesional de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria.....	37
Tabla 5. Capacidad emprendedora de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria (1).....	38
Tabla 6. Capacidad emprendedora de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria (2).....	42
Tabla 7. Nivel de percepción de la Capacidad Emprendedoras de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria.....	46
Tabla 8. Relación entre el perfil profesional y capacidad emprendedora en estudiantes de Ingeniería en Industria Alimentaria.....	47
Tabla 9. Datos generales de los docentes ingeniería en Industrias Alimentarias..	81
Tabla 10. Percepción u opinión de los docentes de ingeniería en Industria Alimentaria sobre el perfil profesional .....	82

## INDICE DE GRAFICAS

Grafica 1. Datos generales de los estudiantes de ingeniería en industrias alimentarias .....	28
Grafica 2. Perfil profesional de los estudiantes de Ingeniería en Industria Alimentaria (1).....	30
Grafica 3. Perfil profesional de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria (2).....	34
Grafica 4. Perfil profesional de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria.....	37
Grafica 5. Capacidad emprendedora de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria (1).....	39
Grafica 6. Capacidad emprendedora de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria (2).....	43
Grafica 7. Capacidad emprendedora de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria.....	46
Grafica 8. Datos generales de los docentes de ingeniería en Industrias Alimentarias .....	81
Grafica 9. Percepción u opinión de los docentes de ingeniería en Industria Alimentaria sobre el perfil profesional .....	83

## RESUMEN

La presente investigación desarrolla el tema de “Perfil profesional y Capacidad emprendedora en los estudiantes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Católica Santa María, 2018”. El objetivo de este estudio fue precisar la influencia que tiene el perfil profesional en la capacidad emprendedora de los estudiantes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Católica de Santa María, Arequipa-2018.

El tipo de investigación fue de campo y nivel relacional. La muestra estuvo conformada por 97 participantes (entre estudiantes y alumnos con matrícula irregular). Los instrumentos empleados fueron el cuestionario de Perfil Profesional y el Test de Capacidad Emprendedora de la RED ALFA.

Se encontró que el perfil profesional de los estudiantes, fue regular en su mayoría, predominando la categoría “Medio” con un total 70.1 % entre hombres y mujeres. Respecto a la capacidad emprendedora se encontró un predominio de la categoría “Promedio”, con 57.7% entre hombres y mujeres. Respecto a la relación entre las variables de estudio, los resultados demostraron la existencia de correlación estadística significativa y directamente proporcional, entre el Perfil Profesional y la Capacidad Emprendedora a través de la prueba estadística de Rho de Spearman.

**Palabras clave:** Perfil profesional, Capacidad emprendedora en estudiantes.

## ABSTRACT

The present research develops the theme of "Professional Profile and Entrepreneurial Capacity in the students of the Food Industry Engineering Program of the Santa María Catholic University, 2018". The objective of this study was to determine the influence that the professional profile has on the entrepreneurial capacity of the students of the Food Industry Engineering program of the Santa María Catholic University, 2018.

The type of research was field and relational level. The sample consisted of 97 participants (between students and graduates). The instruments used were the Professional Profile questionnaire and the Entrepreneurial Capacity Test of the RED ALFA.

It was found that the professional profile of students and graduates was mostly regular, with the "Medium" category predominant with a total of 70.1% between men and women. Likewise, regarding the entrepreneurial capacity, a predominance of the "Average" category was found, with 57.7% between men and women. Regarding the relationship between the study variables, the results showed the existence of a statistically significant and directly proportional correlation between the Professional Profile and the Entrepreneurial Capacity through the statistical test of the Spearman Rho.

**Keywords:** Professional profile, Entrepreneurship on students.

## INTRODUCCION

En la actualidad los entornos laborales y las exigencias para todo profesional se han tornado más competitivos y cada día se enfrenta a un mundo más desafiante, las dinámicas del mercado exigen personas capaces de afrontar nuevos retos, emprendedores, que más allá de adaptarse, sean capaces de transformar el entorno a su favor. Hasta hace poco la formación universitaria consideraba solo aspectos para que el egresado obtenga un puesto de trabajo en una determinada organización en un área específica de acción y desempeño, es decir para ser empleados y no para ser empresarios. Sin embargo, ahora se requiere de una formación totalizadora e integradora en competencias de emprendimiento de negocios; con la introducción de métodos teóricos y empíricos, en los programas curriculares, basados en modelos de formación de las competencias hacia emprendimientos de negocio.

Es por eso que la presente investigación tiene como propósito conocer la relación que existe entre el perfil profesional y la capacidad emprendedora de los estudiantes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Católica Santa María.

En el primer capítulo de la presente tesis se encuentra el marco teórico donde se abordan los principales conceptos teóricos relacionados a las variables de investigación como perfil profesional, capacidad emprendedora y enseñanza universitaria, también se abordan los antecedentes e investigaciones realizados en los más diversos ámbitos.

En el segundo capítulo corresponde a la metodología donde se encuentran los aspectos relativos a las técnicas, instrumentos y materiales de verificación, se define claramente el campo de verificación y se realiza una descripción detallada de la estrategia para efectuar la recolección de datos.

En el tercer capítulo están los resultados y discusión donde se sistematizan y se presentan los hallazgos de la Investigación, como producto de la aplicación de los instrumentos; este contiene los resultados encontrados con sus respectivos cuadros, graficas e interpretadas debidamente, ordenados por variables e indicadores; en la discusión se hace un análisis comparativo de las evidencias frente a otras

investigaciones realizadas en nuestro medio y otros contextos con un enfoque teórico y científico, se plantea también una propuesta que incluye algunas estrategias metodológicas pedagógicas a adoptar para potenciar el vínculo universidad-sociedad-empresa.

Finalmente, se presentan las conclusiones y recomendaciones que responden a los objetivos inicialmente planteados en la investigación.



## HIPOTESIS

Dado que el perfil profesional conforma un conjunto de requisitos, exigencias y cualidades que van configurando las capacidades, la preparación y el desarrollo integral de la persona para un buen desempeño en su ámbito profesional.

Es probable que el perfil profesional influya significativamente en el nivel de desarrollo de la capacidad emprendedora para la generación de empresa en los estudiantes de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Católica Santa María.

## OBJETIVOS

### Objetivo General

Relacionar la influencia que tiene el perfil profesional en la capacidad emprendedora de los estudiantes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Católica de Santa María.

### Objetivos específicos

Conocer el perfil profesional de los estudiantes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Católica de Santa María.

Determinar la capacidad emprendedora de los estudiantes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Católica de Santa María.

## CAPITULO I

### MARCO TEORICO

#### 1. Marco conceptual

##### 1.1. Perfil profesional

Se puede definir el perfil profesional como “El cumulo de competencias y capacidades que representan el nivel formativo de una persona con las que puede desempeñarse de manera óptima en determinado campo laboral, cumpliendo las responsabilidades y funciones propias del ejercicio de su profesión”. (Fernández, 2007)

##### 1.1.1. Tipos de perfiles de las carreras:

Existe un aspecto esencial que no debe evadirse: El perfil de una carrera profesional puede no significar nada y resultar meramente en ejercicios especulativos, cuando el contenido del currículum y la forma en que está organizado va en contra de los objetivos de un determinado perfil profesional o se aparta de este. Por lo tanto, se puede decir que existen dos perfiles: uno explícito, en el cual reside cada declaración relativa a ese perfil, y otro implícito que se hace más evidente en la forma en que este está organizado y también en la manera como es ejecutado en la acción. (Peñaloza, 2005)

**Cuadro 1. Tipos de Perfil**

<b>Perfil implícito</b>	<b>Perfil explícito</b>
De forma que el perfil implícito, que es el que detenta la más alta eficacia en los estudiantes, no sea negativo sino muy positivo, para tal efecto los entendidos deben saber transmitir a las autoridades de las instituciones superiores la importancia de promover una condición ambiental idónea para la máxima eficacia.	De forma que el perfil explícito, sin tener divergencias con el perfil implícito, sea más bien una expresión de este. Tal tarea de gran magnitud viene a ser una acción liberadora con el propósito de modificar la realidad. Si no se toman en cuenta estos aspectos cualquier perfil profesional, como perfil explícito, será una pérdida de tiempo y carente de todo sentido.

Fuente: Peñaloza (2005)

El perfil profesional es consecuencia de una labor reflexiva y crítica entre integrantes académicos y formadores obtenida a través de la interacción en la labor relacionada al trabajo y la profesión. Cada autor que haya estudiado en detalle los campos curriculares ha obtenido múltiples formulaciones acerca del perfil profesional a partir de variables como: las cualidades particulares propias de cada profesional de forma específica, como las características personales, las destrezas, habilidades que singularizan su labor concretada en la función que desarrolla como profesional; las habilidades, actitudes y conocimientos necesarias para el desempeño profesional, las labores específicas y las generales en su campo profesional. (Hernández, 2004)

### **1.1.2. Componentes del perfil profesional**

Podemos mencionar que los componentes medulares que integran un perfil profesional dentro de una titulación son 4 y son los que se mencionan a continuación:

- **Identidad:** El propósito subyacente al concepto de identidad de toda persona titulada es el de contener esencialmente lo que en prioridad es el “debe ser” la persona titulada.
- **Funciones;** Luego de que se ha definido la identidad se necesita determinar las funciones o tareas que puedan desempeñar o ejecutar como profesionales

- **Ámbitos de actuación.** Luego de haberse establecido las funciones y tareas es primordial realizar un análisis de los ámbitos donde podrán desarrollarlas
- **Formación:** Cuando se habla de perfiles formativos de un titulado, este puede ser entendido en función a tres importantes competencias o capacidades que están muy relacionadas entre si (saber, saber ser y saber hacer).

Todos los aspectos mencionados, las tareas la identidad, los ámbitos brindan claramente una perspectiva del perfil profesional que posee el egresado de una determinada escuela profesional. Dentro de este perfil generalmente se encuentran presentes algunos otros aspectos:

- **El conocimiento básico o conceptual que instauro el plan curricular.** Viene a ser el contenido que representa la base en que se fundamenta el esquema conceptual de un plan. En este se establece el conocimiento básico que debe alcanzarse a ese nivel.
- **Técnicas y habilidades:** aquellas generales de un determinado currículo. Representan los conocimientos procedimentales (saber hacer) de una carrera. Formular como un objetivo educativo el desarrollo de habilidades significa desarrollar destrezas competenciales y de pensamiento, generar una serie de desempeños que los estudiantes adquieran, internalicen, construyan. (Moreno, 1999)
- **Actitudes:** el conocimiento actitudinal hace referencia a valores determinados del plan curricular, asociados al saber y al saber hacer que deben adquirir los estudiantes.
- **Capacidades:** son las consecuencias de la relación entre aptitud, habilidad, destreza y competencia.
- **Sitios lugares y sectores** donde pueda ejercerse el saber y el saber hacer: hace referencia los componentes a quienes se dirige un determinado perfil curricular.

### **1.1.3. Perfil profesional de la escuela de ingeniería en industria alimentaria de la universidad Católica de Santa María**

#### ***1.1.3.1. Perfil de ingreso***

Lo recomendable es que cada postulante a la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria demuestre:

- Habilidades en los cursos de matemática, química, física y biología.
- Capacidad de observación y objetividad e indagación en la investigación.
- Habilidades e iniciativas en la gestión empresarial, buen criterio para el empleo y adaptación de técnicas novedosas.
- Habilidad para el trabajo en entornos grupales, trabajo en equipo, manejo de instrumentos y maquinas.
  - Entusiasmo por el trabajo en ambientes donde desarrollara el manejo de equipos, maquinarias e instrumentos.
  - Interés en creatividad e innovación en el campo agroalimentario.
  - Habilidad para el análisis de los problemas agroalimentarios.
  - Interés por dar soluciones prácticas a los problemas agroalimentarios.
  - Facilidad para integrarse en grupos de trabajo.
  - Deseos de superación personal.

#### ***1.1.3.2. Perfil profesional***

El ingeniero de industrias alimentarias de la Universidad Católica de Santa María, es un profesional con sólida formación en las ciencias básicas, la ingeniería y las tecnologías propias del sector de alimentos, para lo cual cuenta con las siguientes competencias.

- Genera, desarrolla y administra empresas para el sector agroindustrial, pecuario, hidrobiológico y biotecnológico.

- Diseña y desarrolla productos y tecnologías de manera sostenible para el sector agroindustrial, pecuario, hidrobiológico y biotecnológico.
- Diseña, desarrolla y gestiona sistemas de aseguramiento de la calidad en el sector agroindustrial, pecuario e hidrobiológico.
- Formula y ejecuta proyectos de investigación y transferencia tecnológica para un desarrollo sostenible.
- Proyecta, planifica, calcula y controla las instalaciones, y operaciones, maquinarias e instrumentos de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente.
- Diseña, evalúa y ejecuta operaciones de control de calidad fisicoquímica, microbiológica y nutricional de materias primas, insumos, procesos y productos elaborados.
- Propone, ejecuta y optimiza técnicas para contribuir a la seguridad alimentaria y preservación medioambiental.
- Es capaz de implementar sistemas de marketing y comercialización en mercados globalizados.
- Contribuye a la mejora continua de la realidad socio-económica del país.
- Posee habilidad para interrelacionarse en el trabajo en equipo
- Es capaz de expresarse en forma oral y escrita de manera clara y precisa
- Maneja adecuadamente las tecnologías de informática y comunicación
- Demuestra valores éticos, respeto a los demás y propicia el cambio para el bienestar social
- Valora y practica el arte como medio de expresión de la cultura personal.
- Asume la identidad nacional como parte de su desarrollo personal y profesional (UCSM, 2015).

### 1.1.3.3. *Concepto complejo de competencias*

Las competencias se definen como procesos complejos que las personas ponen en acción – actuación - creación, para resolver problemas y realizar actividades (de la vida cotidiana y del contexto laboral profesional), aportando a la construcción y transformación de la realidad, para lo cual integran el saber ser (automotivación, iniciativa y trabajo colaborativo con otros), el saber conocer (observar, explicar, comprender y analizar) y el saber hacer (desempeño basado en procedimientos y estrategias), teniendo en cuenta los requerimientos específicos del entorno, las necesidades personales y los procesos de incertidumbre, con autonomía intelectual, conciencia crítica, creatividad y espíritu de reto, asumiendo las consecuencias de los actos y buscando el bienestar humano. Las competencias, en tal perspectiva estén constituidas por procesos subyacentes (cognitivo-afectivos) así como también por procesos públicos y demostrables, en tanto implican elaborar algo de sí para los demás con rigurosidad. (Tobon, 2015)

Por consiguiente, las competencias deben ser abordadas desde un diálogo entre tres ejes centrales:

- (1) las demandas del mercado laboral-empresarial-profesional,
- (2) los requerimientos de la sociedad, y
- (3) la gestión de la autorrealización humana desde la construcción y el afianzamiento del *proyecto ético de vida*.

Las competencias parten desde la autorrealización personal, buscando un diálogo y negociación con los requerimientos sociales y empresariales, con sentido crítico y flexibilidad, dentro del marco de un *interjuego* complementario *proyecto ético de vida-sociedad-mercado*, perspectiva que reivindica lo humanístico, pero sin desconocer el mundo de la producción. Esto confronta y cuestiona la concepción predominante en la actualidad de asumir las competencias como

rivalidad y enfrentamiento, concepción explicable por la predominancia de la cultura del individualismo, el consumo y el tener. La posición aquí defendida reivindica el aporte de las competencias a la construcción del tejido social mediante la cooperación y la solidaridad: *“Una educación básica de calidad, orientada al desarrollo de las competencias, puede convertirse en una estrategia para formar personas capaces de ejercer los derechos civiles y democrático del ciudadano contemporáneo, así como para participar en un mundo laboral cada vez más intensivo en conocimiento”*. (Tobon, 2015)

## **1.2. Capacidad emprendedora**

### **1.2.1. Capacidad**

Es la aptitud con que cuenta cualquier persona para llevar a cabo cierta tarea. Es decir que todos los seres humanos estamos capacitados para realizar con éxito cualquier tarea, así mismo es una serie de herramientas naturales con las que cuentan todos los seres humanos. Se define como un proceso a través del cual todos los seres humanos reunimos las condiciones para aprender y cultivar distintos campos del conocimiento, aun si estas condiciones hayan sido o no utilizadas, de esta manera, nos referimos a estas condiciones como un espacio disponible para acumular y desarrollar naturalmente conceptos y habilidades. (Calvo, 2005)

Es muy común hablar de capacidad, sin embargo, este término debería usarse para describir la flexibilidad mental de una persona, que sirve para medir con cuanta facilidad una persona se enfrenta a un nuevo reto intelectual y es aquí donde se confunde capacidad con el talento. (Calvo, 2005)

### **1.2.2. Capacidades emprendedoras**

Uno de los primeros autores en definir las capacidades emprendedoras fue Cole (1959), quien menciona que se trata de una acción llena de propósitos, conformada por decisiones, de un sujeto o de un grupo de

ellos, unidos y comprometidos a iniciar, mantener o hacer crecer una unidad de negocios que se oriente hacia la adquisición de ganancias para la producción y división de bienes económicos o de servicios.

Entonces, las capacidades emprendedoras como actividad van permitir que las personas logren objetivos relacionados al ámbito empresarial y además capten mejores ingresos, lo que conlleva a que mejore la calidad de vida de cada uno de ellos.

Las Capacidades Emprendedoras, son aquellas potencialidades que permiten a las personas identificar oportunidades de negocios, crear, organizar y desarrollar proyectos que contengan sentido innovador y que a su vez sean viables. (Espinoza, 2010)

La Red América Latina Formación Académica (ALFA) Capacidad Emprendedora de la Comunidad Europea (1998), define a la capacidad emprendedora como, valga la redundancia, a aquella capacidad que se manifiesta mediante la creación de un proyecto que contenga elementos innovadores y el grado en que se logra plasmarlo, es decir, de transformar, convertirlo de idea a realidad en un plazo y con recursos definidos. El emprendedor, que se identifica por su capacidad emprendedora, se caracterizará por imaginar proyectos innovadores y viables, materializarlos y establecer los medios que cercioren la prevalencia y el mejoramiento de su idea. (RED ALFA, 1998)

### **1.2.3. Características del Emprendedor**

El emprendedor es una persona que cuenta con características bastante específicas, dentro de las cuales encontramos:

- Perseverancia, determinación y total compromiso con lo que realiza.
- Capacidad para perseguir metas y obtenerlas.
- Orientación a logros y oportunidades de crecimiento.
- Iniciativa y responsabilidad
- Efectiva solución de problemas
- Amplio sentido de la realidad
- Autoconfianza

- Altos niveles de energía
- Se encuentra en constante busque de retroalimentación para su mejoría.
- Alto nivel de control interno
- Toma riesgos calculados.
- No tiene necesidad por alcanzar un alto status o poder.
- Integridad y confiabilidad
- Adecuada capacidad de tolerancia al cambio. (Alcaraz, 2011)

#### 1.2.4. Componentes del Emprendimiento y claves para el éxito

Como bien se sabe todo individuo emprendedor, posee metas planteadas que posee o no fines de lucro; en el caso este se decidiera por la segunda opción, creemos válido el mencionar los componentes necesarios para encaminar correctamente una nueva empresa.

- **La persona:** Engloba al futuro empresario, sus características, sus competencias y habilidades, además de su comportamiento.
- **La idea:** Debe tratarse de un proyecto viable, innovador, un plan de empresa bien estructurado y formulado.
- **El contexto:** Debe llevarse a cabo en un ambiente favorable para la empresa que nace y para así mantenerla en el tiempo. (Alcaraz, 2011)

Por otro lado, todo emprendedor que desee comenzar un nuevo proyecto el cual tenga éxito, debe seguir los siguientes pasos: (Alcaraz, 2011)

1. Responder a las siguientes preguntas para identificar gustos y preferencias, puesto que es confirmado que el empresario tendrá éxito siempre y cuando trabaje en algo que le agrade:

¿Qué me gusta hacer? ¿Qué estudios o preparación tengo? ¿Qué es lo que sé hacer? ¿Qué habilidades tengo? ¿Qué experiencias tengo hoy en día? ¿Qué planes tengo proyectados para el futuro?

2. Identificar claramente qué es lo que desea realizar y que metas planea alcanzar.
3. Eliminar los mitos y barreras, todo aquello que nos impida emprender.
4. Desarrollar un correcto plan de negocios, debido a que no es suficiente decidir emprender o tener una buena idea; es también necesario realizar un proceso de planeación correctamente efectuada que conlleve hacia el cumplimiento de los objetivos que se planteó en un inicio.
5. Y finalmente, efectuar todo lo que se necesite hacer para realizar con éxito la idea elegida, es decir, es necesario convertir nuestras palabras en acciones reales y eficaces. (Alcaraz, 2011)

### **1.3. Enseñanza universitaria**

Las ideas sobre el proceso de aprehensión de los estudiantes, suponen considerar los procedimientos ejecutados como parte de la adquisición de los aprendizajes. Al referirse enfáticamente solo a la estrategia de aprendizaje se habla también del aspecto fundamental relacionado al rendimiento académico. Toda estrategia de aprendizaje hace posible llevar a la práctica varias acciones orientadas básicamente realizar la tarea de manera más adecuada (Beltrán, 2003). De allí que resultan de alta trascendencia para los procesos de aprendizaje de los estudiantes y deben ser tomadas en cuenta no solo por los alumnos, sino que deben también ser consideradas desde el ámbito relativo a los procedimientos y actuación de la pedagogía misma.

#### **1.3.1. Concepto y clasificación de las estrategias de aprendizaje**

Existen tres clases de estrategias, las mismas que consideran a su vez varios procesos, se muestran a continuación los siguientes:

- Estrategias de aprendizaje cognitivo (reparar, elaborar, organizar y pensar críticamente).
- Estrategias de aprendizaje metacognitivo (planear, controlar y regular).
- Estrategias de aprendizaje de manejo de recursos (organizar el tiempo y ámbito de estudio, regular el esfuerzo, aprender con pares y buscar de ayuda).

### **1.3.2. Las estrategias cognitivas**

Están referidas a los procedimientos empleados para la aprehensión y la codificación de los datos. Contemplan aquellas estrategias como el repaso, la organización, la elaboración y pensar de forma crítica en las situaciones de aprendizaje.

### **1.3.3. Las estrategias metacognitivas**

En este grupo están las estrategias relativas al conocimiento del proceso mental del estudio, también está la regulación y control de los procesos a fin de conseguir los objetivos planteados para los aprendizajes; se relaciona de manera muy estrecha con los conocimientos metacognitivos y de igual manera con los aprendizajes autorregulados.

### **1.3.4. Las estrategias de manejo de recursos**

Estas estrategias se refieren específicamente a la forma de organizar el tiempo según las tareas, organizar los entornos adecuados para desarrollar actividades, regulación constante de esfuerzos, la aprehensión al interactuar con pares y buscar ayuda frente a cualquier problema (Pintrich et. al., 1991; Pintrich y García, 1993).

### **1.3.5. Estrategias de aprendizaje en último año de la universidad**

Los estudiantes varían sus estilos de aprender y estrategias de estudio desde el inicio del 5to año; inician poniendo en su memoria el contenido

y es al último año de su carrera cuando los aprendizajes se tornan de forma reflexiva, aquí es donde se otorga al contenido aprendido una significación para su aplicación en la vida práctica. Toda la integración de los conocimientos en los estudiantes del último año de carrera universitaria, entrega la posesión de aprendizajes significativos, que no se ven ni se hacen evidentes durante los primeros años de iniciación de la vida universitaria, donde básicamente se tiene un aprendizaje que es automático mecánico con poco o bajo razonamiento. Generalmente los alumnos al parecer tienden a hacer más complejos sus procedimientos de aprendizaje conforme van progresando en la trayectoria de su carrera profesional correspondiente a su rama del conocimiento. De forma que a este nivel pueden alcanzar a concretar el aprendizaje y los contenidos de forma bastante significativa, a medida que avanzan hacia los últimos años de su carrera. De igual forma la madurez y la edad al parecer pueden ser factores que resultan claves en su proceso de formación y aprendizaje. (Calderon –Chiecher, 2015)

#### **1.4. Aprendizaje universitario**

Actualmente en el mundo el sistema educativo universitario ha despertado gran preocupación por la elevación en la calidad de los aprendizajes convirtiéndose en prioridad para las instituciones (Hativa y Goodyear, 2002). Se hace un análisis de recientes estudios sobre esta problemática analizando de forma crítica acerca de sus principales conclusiones y a partir de ello plantear sugerencias y mejoras. Se reconoce la existencia de muchos conceptos sobre aprendizaje de calidad académica superior, comprendiendo que se trata de aquella que consigue un aprendizaje significativo en los discentes, logrando las metas propuestas. Se debe aclarar, evitando ser monocorde, que se emplearan las definiciones de calidad en educación, eficiencia en la enseñanza y buena práctica educativa como sinónimos.

##### **1.4.1. ¿Qué se espera que aprendan los estudiantes?**

El rasgo más distintivo en la educación superior, es el logro de un aprendizaje significativo y profundo por tratarse de un nivel superior de enseñanza, al concluir una educación formalizada. Al respecto Hativa (2000), menciona que, sin depender de la disciplina o especialidad, las instituciones académicas tienen que educar a sus estudiantes con pensamientos elevados y fomentar el aprendizaje autónomo. Aun cuando estos objetivos son compartidos, existen diferencias entre una disciplina y otra, donde se hace se enfatiza en los aspectos específicos. Por ejemplo, en las matemática y ciencias se da gran énfasis al aspecto factual de la realidad, en cambio en las disciplinas sociales y humanidades se da mayor importancia al desarrollo individual de la persona y su habilidad de comunicación.

Al respecto Ramsden (2007) realizó una clasificación de los objetivos, diferenciándose ambos en términos cualitativos.

- a) Lo abstracto, genérico y desarrollo individual
- b) Dominio de conocimientos disciplinados como la habilidad técnica propia de cada rama del conocimiento.

**a) Objetivos abstractos, genéricos y de desarrollo individual,**

El desarrollo del pensamiento crítico es la meta fundamental en este tipo de clasificación, como ha podido comprobarse este criterio ha sido aplicado en universidades de Canadá y Australia, donde se ha señalado los siguientes objetivos compartidos:

- Impartir en el alumnado el análisis de ideas de forma crítica
- Desarrollo de la habilidad de pensamiento e intelectual
- Enseñar la comprensión de las generalizaciones y los principios.

Resalta la consistencia en los objetivos educativos del nivel universitario, aun al tratarse de épocas distintas, es decir, a pesar del paso del tiempo se conserva todavía el mismo principio.

**b) Objetivos orientados al dominio de conocimientos disciplinado**

Estos están referidos al logro de una disciplina particular. En aspecto en el que coinciden es probablemente el académico guarda mucho interés por el lado factual de una disciplina. Lo mencionado tiene algunos ejemplos:

- El logro de una aproximación innovadora y creativa aplicado al urbanismo (problemática urbana).
- Capacidades en el análisis de distintas perspectivas acerca del entorno ejemplo arte renacentista.
- Comunicación profesional con pacientes (oír con atención, realizar una interpretación y realizar diagnostico medico).
- Entendimiento de la limitación o alcance de conceptos de demanda y utilidades en condiciones reales (económico). (Ramsden, 2007)

## 2. Antecedentes de investigación

**Méndez, M. (2015)** realizo un trabajo de investigación relacionado a la satisfacción profesional y perfil en estudiantes de la carrera de arquitectura, se planteó como objetivos la determinación y conocimiento sobre la relación entre la satisfacción con la carrera y el perfil profesional formulado en estudiantes de decimo semestre. Su población de investigación fueron 50 estudiante del semestre mencionado, matriculados a la fecha en esta carrera. El diseño de investigación fue no experimental, enfocada cuantitativamente, basada exclusivamente en análisis documental. El instrumento de investigación utilizado fue una lista de preguntas semiestructurada con preguntas de tipo cerradas y auto administradas basadas en el perfil de la carrera, también se empleó una encuesta de satisfacción con la carrera de arquitectura planteada por Vildoso J. (1998). Dentro de sus resultados menciona que el perfil profesional encontrado no está relacionado con la satisfacción de la carrera de arquitectura ( $r=0.169$ ), la insatisfacción en los estudiantes ha demostrado que el perfil planteado para la carrera contiene algunos aspectos de índole teórico que no guardan conexión con las

exigencias de los estudiantes. Por lo tanto, se podría afirmar que el actual perfil profesional no brinda una respuesta a la realidad de la actual.

**Carbajal, P. (2017)** hizo un estudio sobre las capacidades emprendedoras de empleados de una empresa de telecomunicaciones y la personalidad proactiva, dentro de sus objetivos se planteó determinar la relación entre la personalidad proactiva de los empleados y su habilidad o capacidad emprendedora. Se trató de una investigación no experimental, de tipo relacional y transversal. La muestra empleada fue no probabilística, donde las unidades de estudio fueron 300 empleados pertenecientes a la empresa. Los instrumentos de investigación fueron un test de evaluación de personalidad proactiva y una escala para medir la capacidad de emprendimiento. Los resultados de su estudio evidenciaron una correlación significativa estadísticamente positiva, de baja intensidad y directamente proporcional, entre las variables evaluadas, con un  $p < 0.05$ . También se menciona un nivel predominante “Promedio” (50,7%) respecto a personalidad proactiva, ocurriendo lo mismo en al caso de Capacidad Emprendedora (40,3 %).

**Calderón, A (2018)** realizó una investigación acerca de la influencia del aspecto familiar, académico y personal en el grado de desarrollo de la capacidad de emprendimiento para el desempeño independiente en estudiantes de enfermería. La finalidad de su estudio fue determinar que influencia tenían estos factores en el desarrollo de las capacidades de emprendimiento para desempeñarse independientemente. Su universo de estudio estuvo conformado 82 estudiantes de enfermería en el último ciclo. La investigación fue transversal en un periodo desde enero hasta julio del año 2017. Se aplicó una lista de preguntas de aptitudes personales para la variable aspectos familiares, académicos el cual fue diseñado por Ruelas (2009) y una lista de preguntas sobre capacidad emprendedora para la variable emprendimiento elaborada por Liñán y Moriano (2009). Llegó a la conclusión de que los factores, familiares, académicos y personales tiene influencia en el bajo desarrollo de la actitud de emprendimiento en las

estudiantes.



## **CAPITULO II**

### **METODOLOGIA**

#### **1. Técnicas, instrumentos y materiales de verificación**

La técnica es la encuesta y los instrumentos de evaluación son: El cuestionario perfil profesional de María Teresa Méndez Landa y el test de Capacidad Emprendedora de la Red ALFA.

#### **Cuadro 2. Técnicas e instrumentos**

VARIABLE	INDICADOR	TECNICAS E INSTRUMENTOS	ITEM
<b>PERFIL PROFESIONAL DEL INGENIERO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	Protección ambiental	Encuesta	1
	Operación de planta		2,3
	Generación de empresa		4,5
	Tecnología de alimentos.		6
	Producción de alimentos		7
	Aseguramiento de la calidad.		8
	Posición Crítica		9,10
	Participación en equipos multidisciplinarios		11,12,13
	Investigación		14,15,16,17
	Ética y valores		18,19,20
<b>CAPACIDAD EMPRENDEDORA DEL INGENIERO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	Creatividad e Innovación	Encuesta	5-10-21
	Comunicación		14-22
	Honestidad		7-12-28
	Tenacidad		3-8-13-29
	Autoconfianza		4-9-19
	Liderazgo y Coordinación		11-20-24-30
	Negociación		6-17
	Responsabilidad		2-16-27
	Altruismo		18-26
	Capacidad para asumir riesgos		1-15-23-25

A continuación, se describen cada uno de los instrumentos:

#### A. CUESTIONARIO DE PERFIL PROFESIONAL

- **Autores:** María Teresa Méndez Landa
- **Año de edición:** 2014
- **Duración:** 20 minutos
- **Fuente de administración:** individual o colectiva

Es un cuestionario semiestructurado con predominio de preguntas cerradas y de aplicación auto administrado. Se fundamenta en el Perfil Profesional de estudiantes de la Universidad Ricardo Palma.

El objetivo de elaboración de este instrumento es obtener información real sobre el conocimiento, las características y las demandas del perfil profesional en la percepción y/u opinión de los estudiantes, ya que a partir de ello se pueden inferir acciones que permitan una adecuada inserción en el mercado.

La encuesta tiene una estructura conformada por preguntas o afirmaciones en cada una de las tres dimensiones sujetas al análisis, elaboradas en función al objetivo. La escala utilizada es de Likert.

El instrumento está constituido por 20 ítems con cinco respuestas alternativas:

- Totalmente de acuerdo: 5
- De acuerdo: 4
- Indeciso: 3
- En desacuerdo: 2
- Totalmente en desacuerdo: 1

De acuerdo con la norma elaborada para el instrumento, el puntaje total convertido a porcentajes da lugar a una valoración del perfil profesional.

Alto (83 – 100)

Medio + (67 – 82)

Medio -(47 – 66)

Bajo (36 – 46)

Deficiente (20 – 35). (Méndez, 2014)

## B. TEST DE CAPACIDAD EMPRENDEDORA

- **Nombre:** Test de Capacidad Emprendedora.
- **Autor:** Red ALFA Capacidad Emprendedora, de la Comunidad Europea.
- **Año:** 1998.
- **Objetivo:** Evaluar el nivel de Capacidad Emprendedora de los individuos.
- **Material:** Hoja de respuestas, programa de calificación.
- **Procedencia:** Trabajo conjunto en Universidades de Venezuela, Colombia y Chile.
- **Administración:** Individual y colectiva.
- **Duración:** Aproximadamente 15 min (no hay límite de tiempo)
- **Aplicación:** Sujetos de 16 años a más.

La prueba se aplica de manera individual o colectiva. Para ello se debe desarrollar en un ambiente adecuadamente acondicionado (sin interferencias, con adecuada iluminación y ventilación), donde el evaluador brinde las indicaciones.

En el casillero en blanco que figura al costado de cada pregunta, el número correspondiente a alguna de estas opciones:

Nunca	1
Casi Nunca	2
A Veces	3
Casi Siempre	4
Siempre	5

La calificación puede hacerse de manera manual o haciendo uso de un programa de calificación. Si se realiza de forma manual, entonces se debe

sumar los puntajes colocados en los ítems correspondientes a cada una de las áreas; por ello a cada alternativa elegida debe asignarle el puntaje respectivo.

Las categorías interpretativas para los puntajes obtenidos en cada dimensión; y los percentiles adecuados para cada nivel de Capacidad Emprendedora son: 1-28: es Bajo, 28-69: es promedio y 69-99: es alto. (RED ALFA, 1998)

## 2. Campo de verificación

### 2.1 Ubicación Espacial

El ámbito general será en la ciudad de Arequipa y el ámbito específico será la Escuela Profesional de Industrias alimentarias de la Universidad Católica de Santa María, ubicado en Urb. San José, San Jose s/n, Yanahuara.

### 2.2 Ubicación Temporal

La recolección de datos se realizó en el mes de mayo del 2018 como se señala en el cronograma. Esta investigación es prospectiva, de corte transversal y coyuntural al año 2018.

### 2.3 Unidades de Estudio

Está conformado por alumnos del 4to y 5to año de estudio y alumnos irregulares que llevan un curso.

El tipo de muestreo fue por conveniencia según las características del estudio. La muestra estuvo constituida por los alumnos de 4to, 5to año y estudiantes con matrícula irregular de la carrera de Ingeniería en Industria Alimentaria, según la tabla la distribución, la muestra es:

**Cuadro 3. Muestra de encuestados**

NIVEL	ESTUDIANTES
4to	37
5to	32

Alumnos con un curso	28
<b>TOTAL</b>	<b>97</b>

### **Criterios de inclusión**

- Estudiantes con asistencia regular.
- Estudiantes de matrícula irregular que llevan un curso.

### **Criterios de exclusión**

- Estudiantes que no asistan de manera regular o inasistencia.
- Estudiantes que no deseen participar en la investigación.

## **3. Estrategia de recolección de datos**

### **3.1. Organización**

Para la recolección de los datos, se procedió de la siguiente manera:

- a. Se realizaron las coordinaciones necesarias ante las autoridades de la Universidad a fin de poder aplicar los instrumentos de investigación y recibir el apoyo respectivo en el desarrollo de la investigación.
- b. Se presentó un documento solicitando el permiso a la decanatura y Dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria alimentaria.
- c. Se aplicó los cuestionarios a los estudiantes según la autorización y disponibilidad de tiempo designados previamente.
- d. La duración de la aplicación del cuestionario fue como máximo 40 minutos.

### **3.2. Recursos**

#### **A. Humanos**

- Investigador
- Asesor
- Autoridades
- Estudiantes

Docentes

### **B. Materiales**

Cuestionarios

Hojas

Computadora

Bolígrafos

### **C. Institucionales**

Universidad Católica Santa María

### **D. Financiamiento**

El costo que demande el desarrollo de la investigación fue cubierto con recursos propios del investigador en su totalidad.

### **3.3. Validaciones de los instrumentos**

La validación de los instrumentos es según cada instrumento:

- a. Cuestionario de Perfil profesional (2017), fue validado en Perú por Méndez, M.; Para este caso, el coeficiente Alpha de Cronbach brindó como resultado coeficiente alfa es alto (0, 87), por lo tanto, existe una alta confiabilidad en el instrumento.
- b. Test de Capacidad Emprendedora (2017), fue validado en Perú Por Carbajal, P; Para este caso, el coeficiente Alpha de Cronbach brindó como resultado que existe una consistencia interna de 0.902 para el instrumento, por lo que se concluyó que según los criterios de George y Mallery (2003, p. 231), el instrumento posee un excelente nivel de fiabilidad.

### **3.4. Criterios para el manejo de resultados**

El manejo de los resultados se realizó a partir del procesamiento de la información para lo cual se utilizará el software estadístico SPSS versión 23 y el Programa Office Excel realizándose la respectiva tabulación, lo que permitirá la interpretación de cuadros estadísticos con sus frecuencias relativas y porcentuales, según los ítems considerados en el instrumento. Los resultados serán graficados usando barras y otros.

Para identificar la relación entre dos o más variables de estudio se empleó la Correlación de Spearman



### **CAPITULO III**

#### **RESULTADOS Y DISCUSION**

Los resultados de la investigación fueron sistematizados en tablas estadísticas y representados en gráficas de barras; de acuerdo a las variables considerados en la investigación, respetando el orden de las preguntas según los indicadores

propuestos.



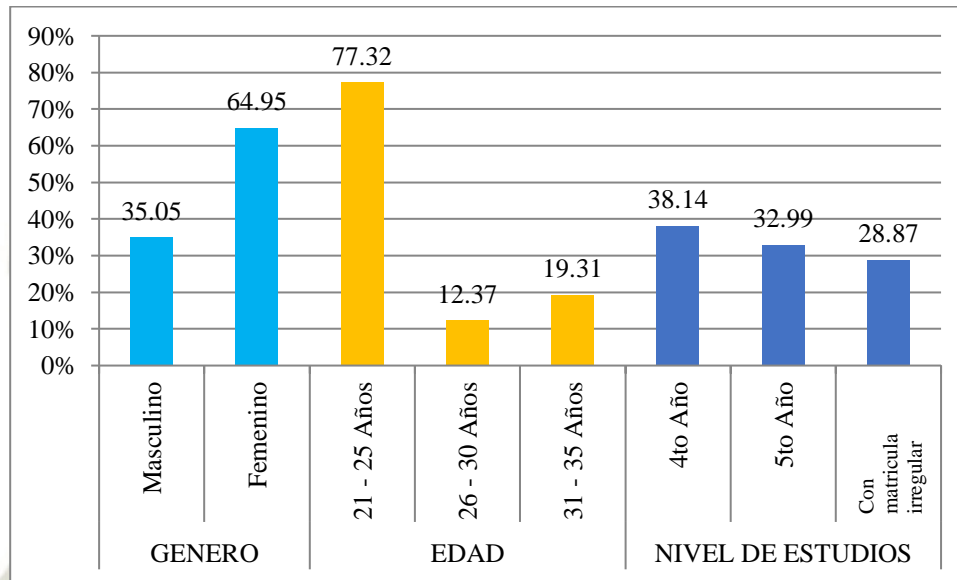
### 1. Datos generales de los estudiantes

**Tabla 1. Datos generales de los estudiantes de ingeniería en industrias alimentarias**

	<b>Datos</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
<b>GENERO</b>	Masculino	34	35.05%
	Femenino	63	64.95%
	<b>Total</b>	<b>97</b>	<b>100%</b>
<b>EDAD</b>	21 - 25 Años	75	77.32%
	26 - 30 Años	12	12.37%
	31 - 35 Años	10	19.31%
	<b>Total</b>	<b>97</b>	<b>100%</b>
	4to Año	37	38.14%

NIVEL DE ESTUDIOS	5to Año	32	32.99%
	Estudiantes de matrícula irregular	28	28.87%
	<b>Total</b>	<b>97</b>	<b>100%</b>

**Grafica 1. Datos generales de los estudiantes de ingeniería en industrias alimentarias**



En la tabla N° 1 y Grafica N°1, se observan los resultados en cuanto características socioacadémicas de los participantes del estudio, en su mayoría son del sexo “Femenino” con el 64.95%, la mayoría tienen entre 21-25 años con el 77.32% y en su mayoría son de 4to año representando el 38.14%.

## 2. Sobre el perfil profesional

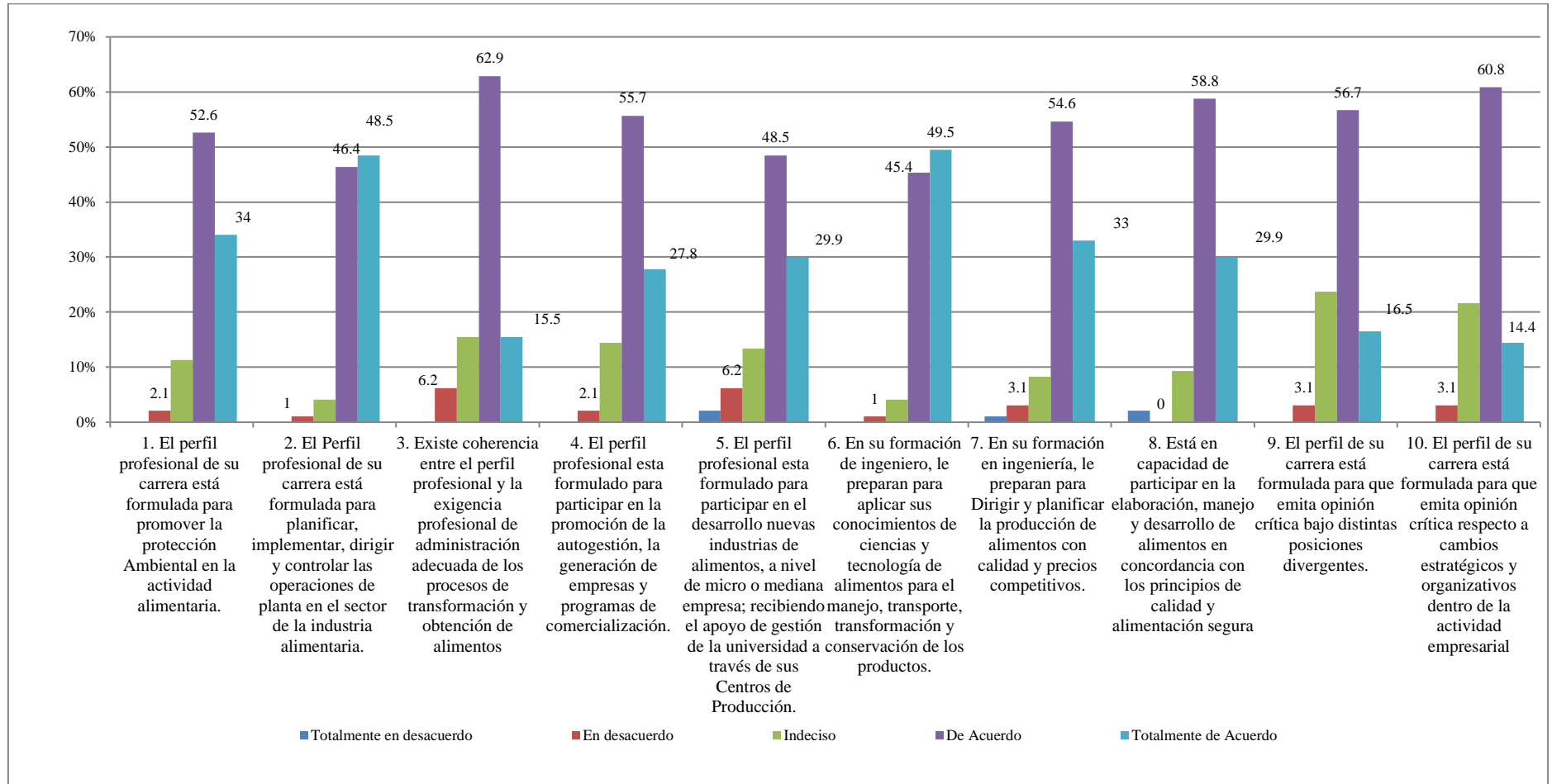
**Tabla 2. Perfil de los estudiantes de Ingeniería en Industria Alimentaria (1)**

Competencias	Alternativas	f	%
1. El perfil profesional de su carrera está formulada para promover la protección Ambiental en la actividad alimentaria.	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	2	2,1
	Indeciso	11	11,3
	De Acuerdo	51	52,6
	Totalmente de Acuerdo	33	34,0
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
2. El Perfil profesional de su carrera está formulada para planificar, implementar, dirigir y controlar las operaciones de planta en el sector de la industria alimentaria.	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	1	1,0
	Indeciso	4	4,1
	De Acuerdo	45	46,4
	Totalmente de Acuerdo	47	48,5
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
3. Existe coherencia entre el perfil profesional y la exigencia profesional de administración adecuada de los procesos de transformación y obtención de alimentos.	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	6	6,2
	Indeciso	15	15,5
	De Acuerdo	61	62,9

	Totalmente de Acuerdo	15	15,5
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
4. El perfil profesional esta formulado para participar en la promoción de la autogestión, la generación de empresas y programas de comercialización.	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	2	2,1
	Indeciso	14	14,4
	De Acuerdo	54	55,7
	Totalmente de Acuerdo	27	27,8
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
5. El perfil profesional esta formulado para participar en el desarrollo nuevas industrias de alimentos, a nivel de micro o mediana empresa; recibiendo el apoyo de gestión de la universidad a través de sus Centros de Producción.	Totalmente en desacuerdo	2	2,1
	En desacuerdo	6	6,2
	Indeciso	13	13,4
	De Acuerdo	47	48,5
	Totalmente de Acuerdo	29	29,9
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
6. En su formación de ingeniero, le preparan para aplicar sus conocimientos de ciencias y tecnología de alimentos para el manejo, transporte, transformación y conservación de los productos.	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	1	1,0
	Indeciso	4	4,1
	De Acuerdo	44	45,4
	Totalmente de Acuerdo	48	49,5
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
7. En su formación en ingeniería, le preparan para dirigir y planificar la producción de alimentos con calidad y precios competitivos.	Totalmente en desacuerdo	1	1,0
	En desacuerdo	3	3,1
	Indeciso	8	8,2
	De Acuerdo	53	54,6
	Totalmente de Acuerdo	32	33,0
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
8. Está en capacidad de participar en la elaboración, manejo y desarrollo de alimentos en concordancia con los principios de calidad y alimentación segura.	Totalmente en desacuerdo	2	2,1
	En desacuerdo	0	,0
	Indeciso	9	9,3
	De Acuerdo	57	58,8
	Totalmente de Acuerdo	29	29,9
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
9. El perfil de su carrera está formulada para que emita opinión crítica bajo distintas posiciones divergentes.	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	3	3,1
	Indeciso	23	23,7
	De Acuerdo	55	56,7
	Totalmente de Acuerdo	16	16,5
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
10. El perfil de su carrera está formulada para que emita opinión crítica respecto a cambios estratégicos y organizativos dentro de la actividad empresarial.	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	3	3,1
	Indeciso	21	21,6
	De Acuerdo	59	60,8
	Totalmente de Acuerdo	14	14,4
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Adaptado de Méndez, M. (2014)

**Grafica 2. Perfil profesional de los estudiantes de Ingeniería en Industria Alimentaria (1)**



En tabla N° 2 y la Grafica N° 2, se puede apreciar que respecto al perfil profesional entre estudiantes se obtuvieron los resultados siguientes:

Un porcentaje de 52.6% están de acuerdo en que “El perfil profesional de su carrera está formulada para promover la protección Ambiental en la actividad alimentaria”, en tanto que un 2.1% están en desacuerdo. Respecto a si su carrera está formulada para planificar dirigir y controlar operaciones de planta se aprecia que solo el 1% de estudiantes está en desacuerdo y se precisa que solo un 46.4% está de acuerdo, pero la mayoría 48.5% está totalmente de acuerdo. Por otro lado, la percepción que tiene los estudiantes sobre si existe coherencia entre el perfil y los procesos de obtención de alimentos, se aprecia que la mayoría (62.9%) están de acuerdo y solo 6.2% en desacuerdo. Los datos porcentuales respecto a si el perfil profesional esta formulado para la autogestión y generación de empresa, demostraron que el 55.7% están de acuerdo mientras que solo 2.1% en desacuerdo.

Al indagar sobre si está preparado para el desarrollo de nuevas industrias recibiendo al apoyo de la universidad, un 2.1% están totalmente en desacuerdo, en tanto que para la mayoría 48.5% están de acuerdo. En la pregunta 6 respecto a si su formación de Ingeniero le permite aplicar conocimientos para la transformación de productos, se aprecia que solo 1% están en desacuerdo y mayormente están totalmente de acuerdo un 49.5%. En relación a si en su formación de ingeniería le preparan para dirigir la producción de alimentos con calidad 54.6% la mayoría están de acuerdo, en tanto que solo 1% están totalmente en desacuerdo. Respecto a si están en capacidad de manipular los alimentos según principios de calidad y seguridad alimentaria 58.8% están de acuerdo y ninguno en desacuerdo. También respecto si su perfil les permite dar opiniones críticas en situaciones divergentes 56.7% están de acuerdo, en tanto que 3.1% se muestran en desacuerdo. Finalmente, en relación a si el perfil les permite dar opiniones críticas respecto a cambios estratégicos y organizativos 60.8% están de acuerdo, en tanto que 3.1% están en desacuerdo.

Al analizar el perfil profesional de la carrera en los estudiantes y alumnos con

matricula irregular de la escuela profesional de Ingeniería en industria alimentaria, referente a aspectos relacionados como el tema ambiental de la producción, control de operaciones en planta, coherencia con los procesos de transformación alimentaria, participación en la autogestión para la formación de empresa, desarrollo de nuevas industrias, aplicación de conocimientos a nuevas tecnologías, dirección y planificación de producción de alimentos con estándares de calidad, así como emitir opiniones críticas en situaciones divergentes; las características encontradas en los estudiantes, demuestran la existencia de una percepción donde predomina la opción “de acuerdo” con los aspectos mencionados en el perfil profesional, es decir manifiestan que el perfil profesional en sí mismo no es del todo negativo, y que más bien está perfilado en base a adecuadas estrategias de formación, con planteamientos pertinentes, que da posibilidades de ofertar a la sociedad, profesionales formados integralmente que con las expectativas deseadas.

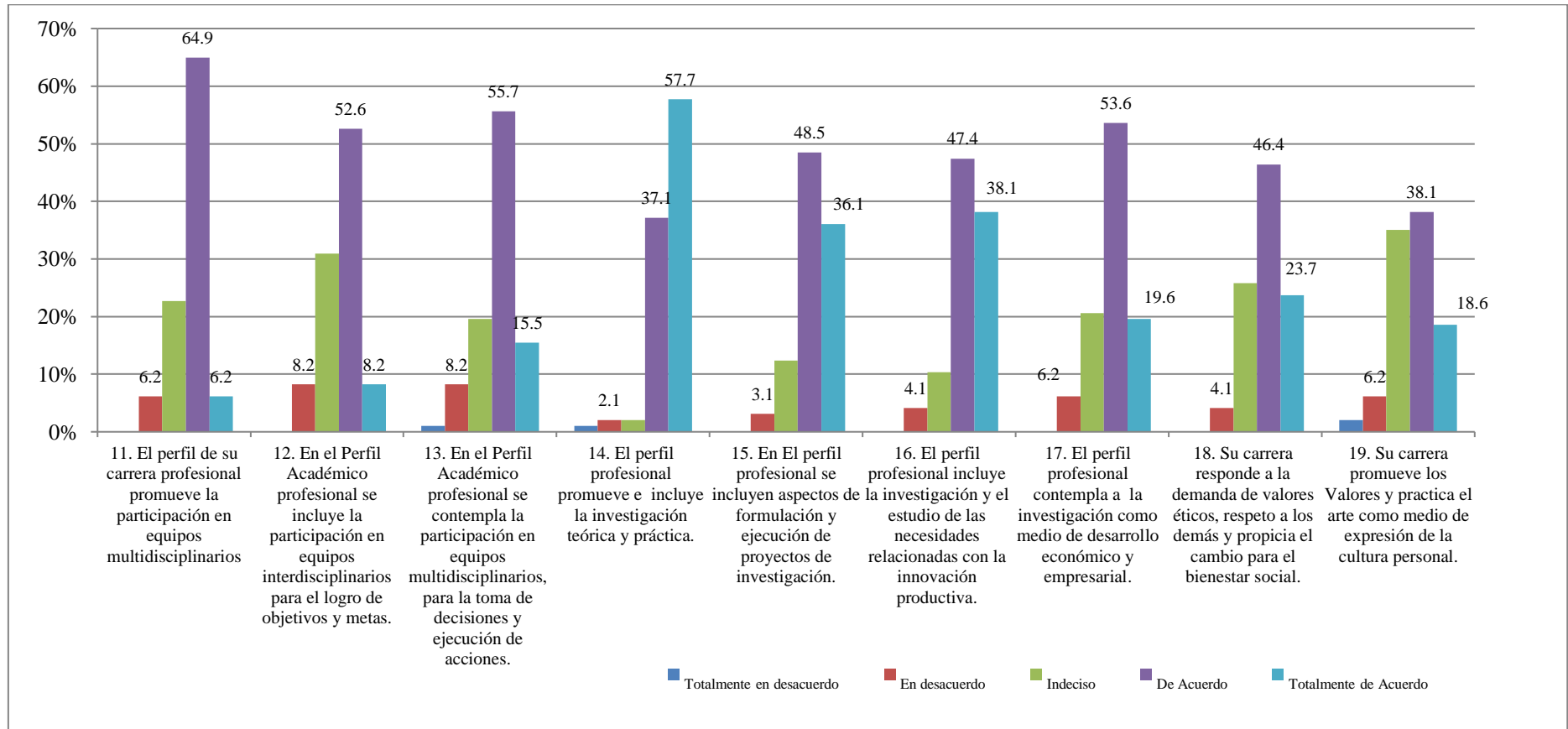


**Tabla 3. Perfil profesional de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria (2)**

Competencias	Alternativas	f	%
11. El perfil de su carrera profesional promueve la participación en equipos multidisciplinares	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	6	6,2
	Indeciso	22	22,7
	De Acuerdo	63	64,9
	Totalmente de Acuerdo	6	6,2
<b>Total</b>		<b>87</b>	<b>100</b>
12. En el Perfil Académico profesional se incluye la participación en equipos interdisciplinares para el logro de objetivos y metas.	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	8	8,2
	Indeciso	30	30,9
	De Acuerdo	51	52,6
	Totalmente de Acuerdo	8	8,2
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
13. En el Perfil Académico profesional se contempla la participación en equipos multidisciplinares, para la toma de decisiones y ejecución de acciones.	Totalmente en desacuerdo	1	1,0
	En desacuerdo	8	8,2
	Indeciso	19	19,6
	De Acuerdo	54	55,7
	Totalmente de Acuerdo	15	15,5
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
14. El perfil profesional promueve e incluye la investigación teórica y práctica.	Totalmente en desacuerdo	1	1,0
	En desacuerdo	2	2,1
	Indeciso	2	2,1
	De Acuerdo	36	37,1
	Totalmente de Acuerdo	56	57,7
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
15. En El perfil profesional se incluyen aspectos de formulación y ejecución de proyectos de investigación.	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	3	3,1
	Indeciso	12	12,4
	De Acuerdo	47	48,5
	Totalmente de Acuerdo	35	36,1
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
16. El perfil profesional incluye la investigación y el estudio de las necesidades relacionadas con la innovación productiva.	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	4	4,1
	Indeciso	10	10,3
	De Acuerdo	46	47,4
	Totalmente de Acuerdo	37	38,1
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
17. El perfil profesional contempla a la investigación como medio de desarrollo económico y empresarial.	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	6	6,2
	Indeciso	20	20,6
	De Acuerdo	52	53,6
	Totalmente de Acuerdo	19	19,6
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
18. Su carrera responde a la demanda de valores éticos, respeto a los demás y propicia el cambio para el bienestar social.	Totalmente en desacuerdo	0	,0
	En desacuerdo	4	4,1
	Indeciso	25	25,8
	De Acuerdo	45	46,4
	Totalmente de Acuerdo	23	23,7
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>
19. Su carrera promueve los Valores y practica el arte como medio de expresión de la cultura personal.	Totalmente en desacuerdo	2	2,1
	En desacuerdo	6	6,2
	Indeciso	34	35,1
	De Acuerdo	37	38,1
	Totalmente de Acuerdo	18	18,6
<b>Total</b>		<b>97</b>	<b>100</b>

Fuente: Adaptado de Méndez, M. (2014)

**Grafica 3. Perfil profesional de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria (2)**



En tabla N° 3 y la Grafica N° 3, se continúa la presentación del perfil profesional entre estudiantes y alumnos con matricula irregular, se aprecia los resultados siguientes:

En cuanto a la pregunta 11 si su perfil promueve la participación en equipos multidisciplinarios, el 64.9% respondieron que están de acuerdo y una minoría 6,2% totalmente de en desacuerdo. Respecto a si el perfil incluye la participación de equipos para el logro de metas 52.6% de estudiantes están de acuerdo, mientras que un 30.9% van en desacuerdo. En relación a su el perfil incluye equipos para toma y ejecución de decisiones, 55.7% de estudiantes están de acuerdo, mientras que un 8.2% están, en desacuerdo. Frente a si “El perfil académico profesional de su carrera promueve e incluye la investigación teórica y práctica”, un 57.7% de estudiantes están totalmente de acuerdo, mientras que un 1% totalmente en desacuerdo. Respecto a si el perfil profesional incluye aspectos de formulación y ejecución de proyectos de investigación se aprecia que solo el 3.1% de participantes están en desacuerdo y se precisa que un 36.1% están totalmente de acuerdo, pero la mayoría 48.5% está de acuerdo. Por otro lado, la opinión que tienen los estudiantes sobre si el perfil incluye la investigación y necesidades relacionadas a la innovación productiva, se puede ver que la mayoría de participantes (47.4%) están de acuerdo y solo 4.1% en desacuerdo; la información recolectada respecto a si su formación profesional contempla la investigación como medio de desarrollo económico y empresarial, demostraron que el 53.6% están de acuerdo mientras que 6.2% están en desacuerdo.

En relación a si su carrera responde a la demanda de valores éticos, como el respeto a los demás y propicia el cambio para el bienestar social, 46.4% o la mayoría están de acuerdo, en tanto que 4.1% están en desacuerdo. Respecto a si su carrera promueve los valores y practica el arte como medio de expresión de cultura personal 38.1% estuvieron de acuerdo y 2.1% de participantes en desacuerdo.

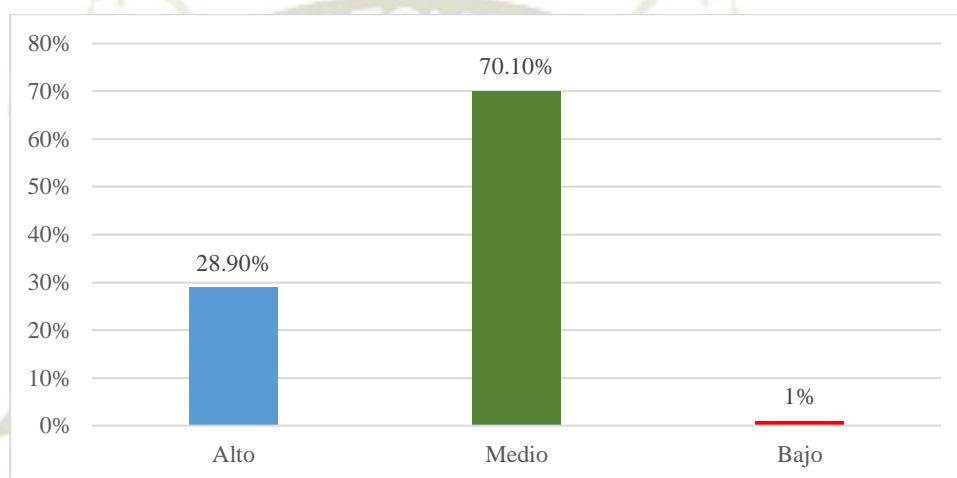
Igualmente, extendiendo el análisis del perfil profesional de la carrera en los estudiantes de la escuela profesional de Ingeniería en industria alimentaria a temas como la participación en equipos multidisciplinarios, promoción inclusión de la investigación teórica y práctica, inclusión de formulación y ejecución de proyectos, estudios relacionados la innovación productiva, adecuada respuesta a las demandas de valores éticos y promoción del arte como medio de expresión cultural; se ha observado que los estudiantes, demuestran estar “de acuerdo” en que en el perfil profesional posee las cualidades y considera los aspectos mencionados, es decir reconocen que el perfil profesional en sí mismo tiene muchos aspectos positivos, y que está bien perfilado, respaldado con adecuadas estrategias de formación, con planteamientos coherentes, que otorgan grandes posibilidades de dar a la sociedad profesionales formados integralmente de acuerdo a las expectativas demandadas.

**Tabla 4. Nivel de percepción del Perfil Profesional de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria**

Calificación	f	%
Alto	28	28,9
Medio	68	70,1
Bajo	1	1,0
<b>Total</b>	<b>97</b>	<b>100,0</b>

Fuente: Elaboración propia

**Grafica 4. Perfil profesional de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria**



En la tabla N° 4 y la Grafica N° 4, se puede observar con respecto al perfil profesional de los participantes del estudio, es posible afirmar que: El 28.9% forma parte de la categoría “Alto”; 70.1 % forma parte de la categoría “Medio” y 1% forma parte de la categoría “Bajo”.

El nivel que posee mayor cantidad de estudiantes, para nuestra investigación es la categoría “Media” que tiene un total 68 personas entre hombres y mujeres. Del análisis de este resultado nos indica que el perfil de la escuela incluye competencias y aptitudes para desarrollar de forma idónea las acciones y funciones establecidas, al respecto se debe mencionar que ya desde el año 2018 en esta universidad se ha venido trabajando con el enfoque por competencias y desempeños, sin embargo, es necesario consignar nuevos aspectos para su mejora orientados hacia el emprendimiento empresarial.

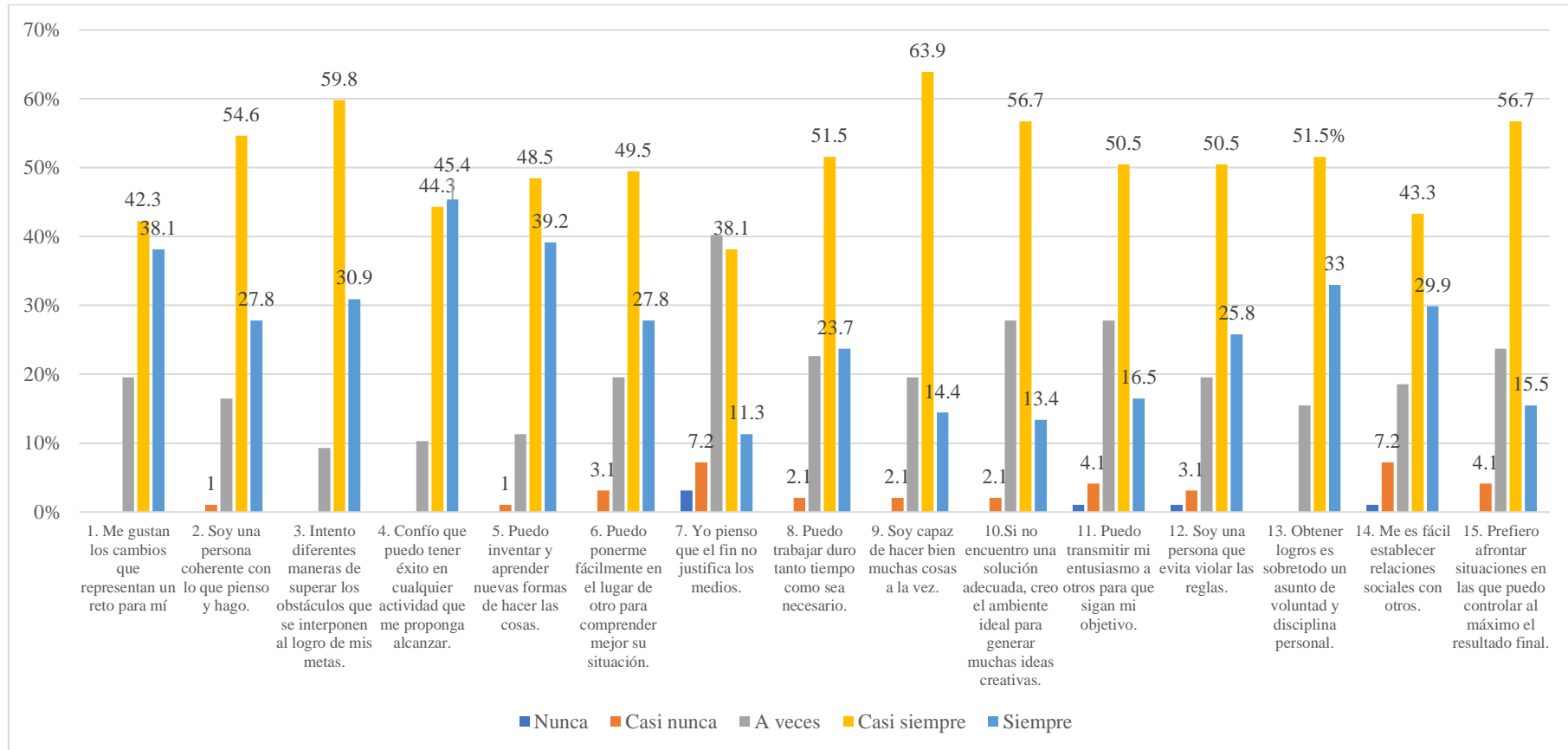
### 3. Sobre la capacidad emprendedora

**Tabla 5. Capacidad emprendedora de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria (1)**

Pregunta		Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre	Total
1. Me gustan los cambios que representan un reto para mí	f	0	0	19	41	37	97
	%	0	0	19.6	42.3	38.1	100
2. Soy una persona coherente con lo que pienso y hago.	f	0	1	16	53	27	97
	%	0	1	16.5	54.6	27.8	100
3. Intento diferentes maneras de superar los obstáculos que se interponen al logro de mis metas.	f	0	0	9	58	30	97
	%	0	0	9.3	59.8	30.9	100
4. Confío que puedo tener éxito en cualquier actividad que me proponga alcanzar.	f	0	0	10	43	44	97
	%	0	0	10.3	44.3	45.4	100
5. Puedo inventar y aprender nuevas formas de hacer las cosas.	f	0	1	11	47	38	97
	%	0	1	11.3	48.5	39.2	100
6. Puedo ponerme fácilmente en el lugar de otro para comprender mejor su situación.	f	0	3	19	48	27	97
	%	0	3.1	19.6	49.5	27	100
7. Yo pienso que el fin no justifica los medios.	f	3	7	39	37	11	97
	%	3.1	7.2	40.2	38.1	11.3	100
8. Puedo trabajar duro tanto tiempo como sea necesario.	f	0	2	22	50	23	97
	%	0	2.1	22.7	51.5	23.7	100
9. Soy capaz de hacer bien muchas cosas a la vez.	f	0	2	19	62	14	97
	%	0	2.1	19.6	63.9	14.4	100
10. Si no encuentro una solución adecuada, creo el ambiente ideal para generar muchas ideas creativas.	f	0	2	27	55	13	97
	%	0	2.1	27.8	56.7	13.4	100
11. Puedo transmitir mi entusiasmo a otros para que sigan mi objetivo.	f	1	4	27	49	16	97
	%	1	4.1	27.8	50.5	16.5	100
12. Soy una persona que evita violar las reglas.	f	1	3	19	49	25	97
	%	1.0	3.1	19.6	50.5	25.8	100
13. Obtener logros es sobretodo un asunto de voluntad y disciplina personal.	f	0	0	15	50	32	97
	%	0	0	15.5	51.5	33.0	100
14. Me es fácil establecer relaciones sociales con otros.	f	1	7	18	42	29	97
	%	1	7.2	18.6	43.3	29.9	100
15. Prefiero afrontar situaciones en las que puedo controlar al máximo el resultado final.	f	0	4	23	55	15	97
	%	0	4.1	23.7	56.7	15.5	100

**Fuente:** Adaptado de RED ALFA (1998)

**Grafica 5. Capacidad emprendedora de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria (1)**



En la Tabla N° 5 y Grafica N° 5, se visualiza las respuestas respecto a Capacidad Emprendedora que predominan en los estudiantes que participaron en el estudio.

Respecto al indicador creatividad e innovación (Ítems 5-10-21) “Puedo aprender nuevas formas de hacer las cosas”; “Puedo crear un ambiente ideal para generar ideas creativas” y “actúo creativamente en situaciones inesperadas”; la opción “casi siempre” es la que posee mayor predominio en las tres preguntas, pues cuenta con 48,5%; 56,7% y 57,7% respectivamente; evidenciándose un nivel “Medio” de creatividad e innovación en los participantes del estudio.

Con relación al indicador comunicación (Ítems 14-22) “Me es fácil establecer relaciones sociales con otros” la opción “casi siempre” es la que posee mayor predominio con 43,3% y respecto a “Me gusta compartir con los demás lo que me pasa”; la opción “A veces” es la que predomina con 28,9%; evidenciándose un nivel “medio” de comunicación de los estudiantes.

Con relación al indicador Honestidad (Ítems 7-12-28) “Yo pienso que el fin no justifica los medios” la opción “a veces” es la que posee mayor predominio con 38,1%; respecto a “Soy una persona que evita violar las reglas”; la opción “casi siempre” es la que predomina con 50,5%; y respecto a “Soy fiel a las promesas que hago”; la opción “siempre” es la que predomina con 51,5%; evidenciándose un nivel “alto” de honestidad en estudiantes.

Respecto al indicador tenacidad (Ítems 3-8-13-29) “Intento superar los obstáculos que se interponen al logro de mis metas”; “Puedo trabajar duro tanto tiempo como sea necesario”; “Obtener logros es un asunto de voluntad y disciplina” y; “Al hacer un trabajo me esfuerzo en forma especial por hacerlo bien”, la opción “casi siempre” es la que posee mayor predominio en las cuatro preguntas, pues cuenta con 59,8%; 51,5%; 51,5% y 46,4% respectivamente. Se evidencia un nivel “medio” de tenacidad estudiantes.

Al analizar la capacidad emprendedora en los estudiantes de la escuela profesional de Ingeniería en industria alimentaria, referido a cualidades como la adaptación a cambios que representan retos, coherencia entre pensamiento y acción, superación de obstáculos, ponerse en el lugar de otra persona, generación de ideas creativas, entusiasmo, obtención de logros, relaciones sociales, entre otros; se ha observado que existe un predominio porcentual de la opción “casi siempre”, es decir, los estudiantes demuestran poseer estas capacidades relacionadas al emprendimiento, perciben que tienen capacidades y habilidades que les pueden permitir desenvolverse bien en el campo laboral y que requieren más bien mayor orientación suficiente para aumentar y desarrollar su potencial y emprendimiento.



**Tabla 6. Capacidad emprendedora de los estudiantes de ingeniería en  
Industria Alimentaria (2)**

Pregunta		Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre	Total
16. Hago lo que se necesite hacer sin que otros tengan que decirme que lo haga.	<b>f</b>	1	4	11	50	31	<b>97</b>
	<b>%</b>	1	4.1	11.3	51.5	32.0	<b>100</b>
17 Llego rápidamente a acuerdos con las personas que trabajo.	<b>f</b>	1	3	11	62	20	<b>97</b>
	<b>%</b>	1	3.1	11.3	63.9	20.6	<b>100</b>
18. Aprecio la solidaridad entre todas las personas.	<b>f</b>	4	2	8	28	55	<b>97</b>
	<b>%</b>	4.1	2.1	8.2	28.9	56.7	<b>100</b>
19. Me enfrento a los problemas en vez de perder el tiempo tratando de analizarlos.	<b>f</b>	0	4	25	52	16	<b>97</b>
	<b>%</b>	0.0	4.1	25.8	53.6	16.5	<b>100</b>
20. Soy capaz de poner en juego los medios y recursos necesarios para llevar a cabo las tareas.	<b>f</b>	4	11	25	47	10	<b>97</b>
	<b>%</b>	4.1	11.3	25.8	48.5	10.3	<b>100</b>
21. Actúo creativamente en situaciones inesperadas.	<b>f</b>	0	5	17	56	19	<b>97</b>
	<b>%</b>	0	5.2	17.5	57.7	19.6	<b>100</b>
22. Me gusta compartir con los demás lo que me pasa.	<b>f</b>	2	11	34	28	22	<b>97</b>
	<b>%</b>	2.1	11.3	35.1	28.9	22.7	<b>100</b>
23. Puedo abordar con éxito varias cosas a la vez.	<b>f</b>	0	2	24	57	14	<b>97</b>
	<b>%</b>	0	2.1	24.7	58.8	14.4	<b>100</b>
24. Logro que otros apoyen mis recomendaciones.	<b>f</b>	0	5	25	50	17	<b>97</b>
	<b>%</b>	0	5.2	25.8	51.5	17.5	<b>100</b>
25. La posibilidad de enfrentar desafíos es lo que me atrae hacia ciertas situaciones.	<b>f</b>	1	6	21	59	10	<b>97</b>
	<b>%</b>	1.0	6.2	21.6	60.8	10.3	<b>100</b>
26. Yo tomo en cuenta las necesidades de otras personas.	<b>f</b>	2	2	17	46	30	<b>97</b>
	<b>%</b>	2.1	2.1	17.5	47.4	30.9	<b>100</b>
27. Si es necesario estimulo el trabajo de otros para entregarlo a tiempo.	<b>f</b>	2	4	12	54	25	<b>97</b>
	<b>%</b>	2.1	4.1	12.4	55.7	25.8	<b>100</b>
28. Soy fiel a las promesas que hago.	<b>f</b>	2	2	13	30	50	<b>97</b>
	<b>%</b>	2.1	2.1	13.4	30.9	51.5	<b>100</b>
29. Cuando estoy haciendo un trabajo para otros me esfuerzo en forma especial por hacerlo bien.	<b>f</b>	1	1	13	47	35	<b>97</b>
	<b>%</b>	1	1	13.4	48.5	36.1	<b>100</b>
30. Soy capaz de combinar las habilidades de diferentes personas para obtener buenos resultados.	<b>f</b>	2	1	20	45	29	<b>97</b>
	<b>%</b>	2.1	1	20.6	46.4	29.9	<b>100</b>

**Fuente:** Adaptado de RED ALFA (1998)

**Grafica 6. Capacidad emprendedora de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria (2)**

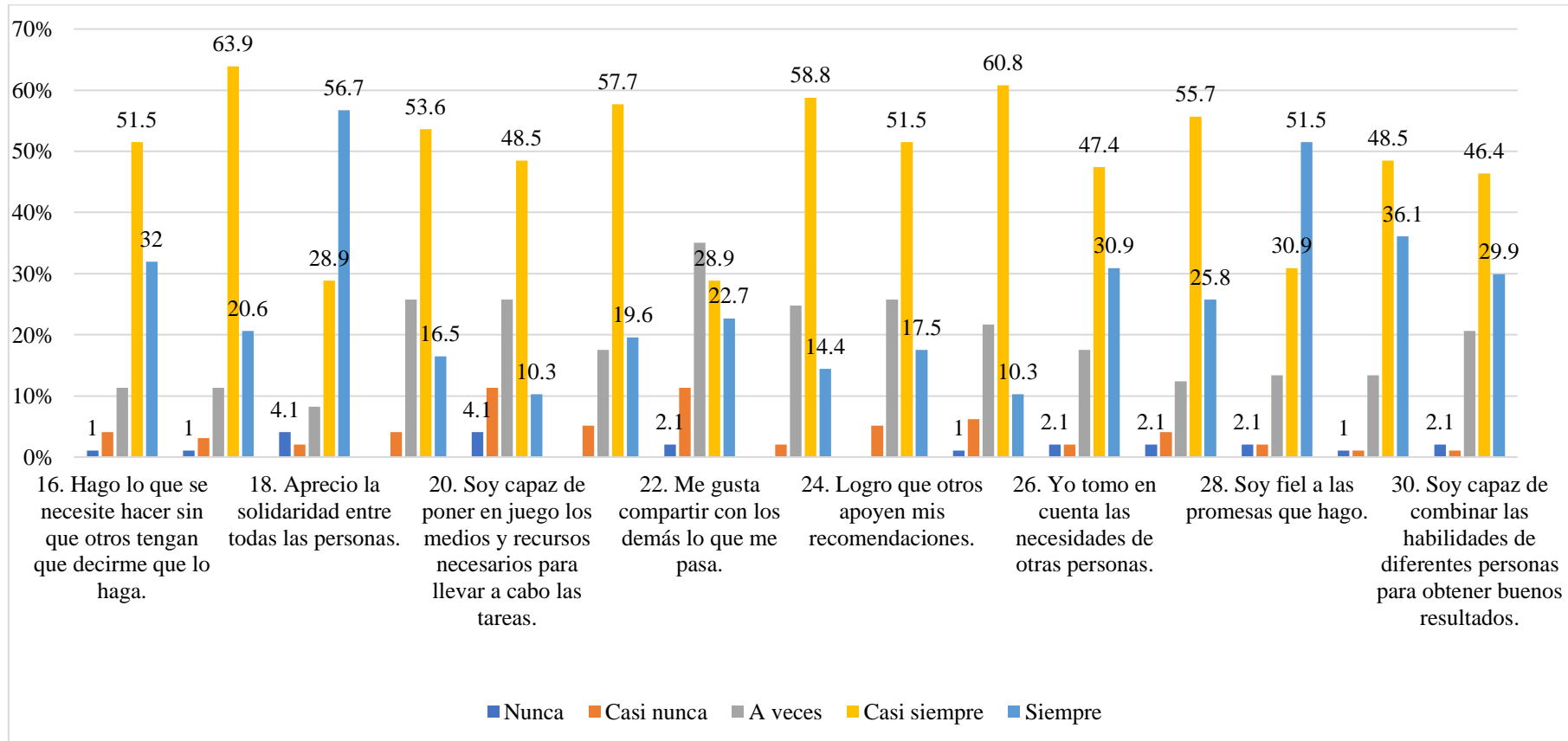


Tabla N° 6 y Grafica N° 6, Respecto al indicador Autoconfianza (Ítems 4-9-19) “Confío que puedo tener éxito en cualquier actividad” la opción “siempre” predomina con 45,4%; respecto a “Soy capaz de hacer bien muchas cosas a la vez”; la opción “casi siempre” es la que predomina con 63,9% y respecto a “Me enfrento a los problemas en vez de analizarlos”; la opción predominante es “Casi siempre” con 53,6%. Evidenciándose un nivel “alto” de autoconfianza en los estudiantes.

Respecto al indicador liderazgo y coordinación (Ítems 11-20-24-30) la opción “casi siempre” es la que posee mayor predominio en los cuatro ítems, pues cuenta con 50,5%; 48,5%; 51,5% y 46,4% respectivamente; evidenciándose un nivel “medio” de liderazgo y coordinación en los participantes del estudio.

De igual forma respecto al indicador negociación (Ítems 6-17) la opción “casi siempre” es la que predomina en los ítems, pues cuenta con 49,5% y 63,9%; respectivamente; evidenciándose un nivel “medio” de negociación en los participantes del estudio.

Respecto al indicador responsabilidad (Ítems 2-16-27) la opción “casi siempre” es la que posee mayor predominio, pues cuenta con 54,6%; 51,5% y 55,7%; respectivamente; evidenciándose un nivel “medio” de responsabilidad en los participantes del estudio.

Respecto al indicador Altruismo (Ítems 18-26) en el ítem 18 la opción que predomina es “Siempre” con 56,7%; respecto al ítem 26 la opción que predomina es “Casi siempre” con 47,4%. Evidenciándose un nivel “medio” de altruismo en estudiantes.

Respecto a la capacidad de asumir riesgos (Ítems 1-15-23-25) la opción “casi siempre” es la que posee mayor predominio en los cuatro ítems, pues cuenta con 42,3%; 56,7%; 58,8% y 60,8 respectivamente; evidenciándose un nivel “medio” de capacidad de asumir riesgos en los participantes del estudio.

Extendiendo el análisis de la capacidad emprendedora en los estudiantes de la

escuela profesional de Ingeniería en industria alimentaria, a aspectos y cualidades referentes como la responsabilidad, solidaridad, audacia, liderazgo, empatía y compromiso; se ha observado que existe predominio porcentual de la opción “casi siempre” en los estudiantes encuestados, es decir, demuestran poseer estas capacidades relacionadas a cualidades emprendedoras, con buena capacidad de aceptar nuevos desafíos y correr riesgos, entendiéndose que para aumentar las capacidades de emprendimiento y de iniciativa del grupo de estudiantes es necesario dejar plasmado, en la actual malla curricular, de forma congruente, clara y objetiva algunos puntos clave de emprendimiento empresarial para las futuras generaciones.

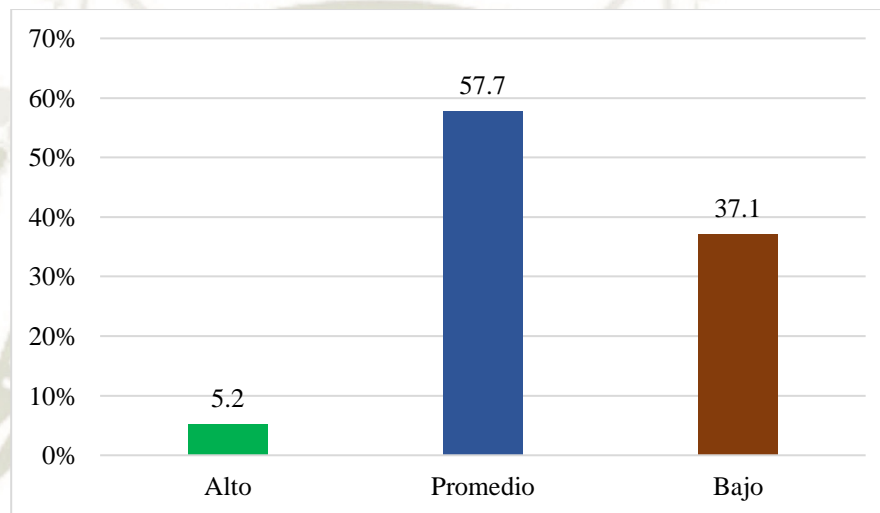


**Tabla 7. Nivel de percepción de la Capacidad Emprendedoras de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria**

Calificación	f	%
Alto	5	5,2
Promedio	56	57,7
Bajo	36	37,1
<b>Total</b>	<b>97</b>	<b>100,0</b>

Fuente: Elaboración propia

**Grafica 7. Capacidad emprendedora de los estudiantes de ingeniería en Industria Alimentaria**



En la Tabla N° 7 y Grafica N° 7, se puede observar con respecto a la capacidad emprendedora de los participantes del estudio, que: El 5.2% forma parte de la categoría “Alto”; 57.7% forma parte de la categoría “Promedio” y 37.1% forma parte de la categoría “Bajo”.

El nivel que posee mayor cantidad de frecuencia es la categoría “Promedio” que tiene un total 56 personas entre hombres y mujeres, estudiantes. El análisis de estos resultados permite afirmar que el nivel de desarrollo de la capacidad emprendedora es regular, sin embargo, cerca del 40% no tienen intención emprendedora, significa que no están convencidos de crear empresa, por lo cual es necesario reformular la malla curricular con la finalidad de favorecer el desarrollo de actitudes personales hacia el emprendimiento.

#### 4. Sobre la relación entre perfil profesional y capacidad emprendedora

**Tabla 8. Relación entre el perfil profesional y capacidad emprendedora en estudiantes de Ingeniería en Industria Alimentaria**

		Perfil Profesional	Capacidad Emprendedora	
Rho de Spearman	Perfil Profesional	Coefficiente de correlación	1,000	
		Sig. (bilateral)	,000	
		N	97	
	Capacidad Emprendedora	Coefficiente de correlación	,348	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	
		N	97	97

**Fuente:** Elaboración propia

De los resultados mostrados en la tabla N° 8, se puede apreciar el nivel de correlación entre las variables a través del Rho de Spearman cuyo valor es  $r=0,348$ . El grado de significancia estadística dicta aceptar la hipótesis alterna y rechazar la hipótesis nula cuando  $p < 0,05$ . En esta investigación se tiene: siendo el valor hallado  $p= 0,000$  menor que  $0,05$  permite decidir se acepta la hipótesis alterna, hallándose una relación significativa entre las variables, el perfil profesional está relacionado significativamente con la Capacidad emprendedora de los estudiantes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Católica de Santa María.

## DISCUSIÓN

En la presente investigación dirigida hacia la línea de investigación de Evaluación de Aprendizajes y políticas curriculares se ha considerado evaluar a un grupo de estudiantes del 4to y 5to nivel acerca de su perfil profesional y capacidad de emprendimiento, donde el resultado de las encuestas para la variable Perfil profesional, arrojó que el 28.9% valoraron el perfil profesional dentro de la categoría “Alto”; 70.1 % lo valoraron dentro de la categoría “Medio” y 1% dentro de la categoría “Bajo”. Esto quiere decir que en la población estudiada la mayoría estuvieron entre de acuerdo y totalmente de acuerdo con el perfil profesional, lo cual significa que que la planificación curricular se está llevando a cabo adecuadamente y por lo tanto, se estaría cumpliendo con el perfil del profesional de Ingeniería en industria Alimentaria.

De igual forma, una investigación realizada por Méndez (2015), en la Universidad San Martín de Porres, de Lima, reportó que el 90,4% de estudiantes de la muestra estuvieron de acuerdo y totalmente de acuerdo con el perfil profesional. Así, el 74.3% estuvieron de acuerdo con el perfil, 16.1% Totalmente de acuerdo, 6.4% indecisos y solamente 3.2% en desacuerdo, señalando un buen cumplimiento y desarrollo adecuado de los planes curriculares.

En cambio, Granados (2013) encontró que solo 48.96% de participantes de su investigación consideraron que es buena la formación de profesionales. Por su parte Rojas (2002), en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, encontró que existen problemas de formación profesional en la siguiente proporción: Programación Curricular 35%; Conducción de Asignaturas 29.5% y Evaluación de Asignaturas 44%; señalando que hay deficiencias en el plan curricular y el perfil profesional de los licenciados.

Como consecuencia, se puede afirmar que no siempre se van a obtener resultados iguales, esto quizás sea porque no existe coherencia entre la misión de las facultades de formular de manera clara y precisa perfiles profesionales según cada carrera profesional o porque el estudiante no

desarrolla habilidades y destrezas que exige el mundo laboral durante su formación académica.

En ese sentido, todas las instituciones de educación superior como son las universidades públicas y universidades privadas cumplen un rol muy importante en la formación de sus profesionales por el compromiso que tienen como agentes de cambio por la educación e investigación que imparten, por tanto se debe buscar la pertinencia, idoneidad y relevancia de los perfiles profesionales de las escuelas profesionales y por ende emprender la mejora continua de los currículos por medio de revisión, actualización, diversificación permanentes. (Granados, 2013)

En relación a la variable Capacidad Emprendedora, en nuestro estudio encontramos que el 5.2% posee capacidad emprendedora “Alta”; 57.7% posee capacidad emprendedora “Promedio” y 37.1% posee capacidad “Baja”. Es decir, existe una predominancia de 62.9% entre estudiantes de la carrera de Ingeniería en industria alimentaria que poseen buena capacidad emprendedora. La explicación a este hallazgo podría estar en que la formación académica y aprendizaje promueve en los estudiantes un entorno positivo para ser más proactivos y emprendedores, aspectos que por lo general no es cultivado por muchas instituciones de enseñanza superior, no exigiéndoles acciones para mejorar esencialmente su capacidad emprendedora.

Carbajal, (2017), realizó un estudio en 300 participantes (117 varones y 183 mujeres) en la universidad Cesar Vallejo, Lima Norte; encontrando que 31,3% (94 personas) evidencian un nivel “alto” de emprendimiento; 40,3%(121) evidencian un nivel “Promedio” y 28,3% (85 personas) evidencian un nivel “Bajo” de capacidad emprendedora, coincidiendo sus resultados con nosotros ya que el registro porcentual más frecuente es el nivel “Promedio”, sin embargo, su investigación a diferencia de nosotros, encontró un mayor porcentaje en el nivel “Alto” (31.3%) aspecto que se debe considerar si se desea mejorar la capacidad emprendedora de nuestros estudiantes.

Por su parte, Calderón (2018), en un estudio de influencia de factores sobre la capacidad emprendedora en 86 estudiantes de la Universidad Alas peruanas de Arequipa, encontró que el nivel de desarrollo de la capacidad emprendedora es baja (20%) ya que menos de la cuarta parte están dispuestos a emprender, la mayoría (52%) de estudiantes no está totalmente convencido de crear empresa, ya que no es totalmente deseable para ellos enfrentar nuevos retos, ni ser creativos e innovadores; así también, la mayoría (45%) reconoció no ser eficaces para definir una idea de negocio ni sus estrategias.

Haciendo un análisis comparativo de los dos resultados anteriores se puede establecer una diferencia notoria, la disminución de la capacidad emprendedora a nuestro entender implica una reducción de las expectativas y perspectivas futuras en desmedro de las aspiraciones de todo profesional, los jóvenes por naturaleza manifiestan una natural tendencia hacia la innovación y la labor de la formación universitaria a través de su plan curricular, debe ser un aspecto primordial a tener en cuenta para fomentar en sus estudiantes conductas innovadoras y la realización de proyectos de emprendimiento.

Respecto a la relación existente entre Perfil profesional y capacidad emprendedora en estudiantes de la carrera de Ingeniería en industria Alimentaria, los resultados obtenidos en el presente estudio, demostraron que existe una correlación estadística significativa entre las variables, con un Rho Spearman=0.348;  $p = 0$ ; ( $p < 0,05$ ). Esto es debido a que, el perfil profesional produce un efecto significativo en el nivel de capacidad emprendedora de los estudiantes de la Carrera de Ingeniería en industria Alimentaria.

La explicación a estos hallazgos podría estar en que el perfil profesional implica la adopción de una conducta proactiva que ayudara al estudiante a afrontar de manera correcta los problemas, a prever las consecuencias, a enfrentar los riesgos y tener una orientación hacia la innovación en el ejercicio de su profesión, para que de esta manera pueda mejorar sus

competencias y afrontar los retos que se presenten cotidianamente en su actividad dentro del sector de su competencia. Por ello se entiende que contar con un perfil profesional adecuado generará nuevas ideas y de esta manera los profesionales contribuirán eficazmente con los objetivos de su organización, o serán capaces de ir generando acciones de emprendimiento empresarial que favorezcan su crecimiento personal y beneficiarán el desarrollo de la sociedad.

Nuestro estudio tiene importantes aplicaciones prácticas dentro de un marco de acciones de emprendimiento personal de cada estudiante hacia su desarrollo profesional, estos resultados permiten evaluar, corregir y orientar sobre las competencias y actitudes a reunir para desarrollarse con éxito; por medio de los resultados se busca repotenciar el futuro de los estudiantes desde el ámbito académico y proyectarlo al ámbito laboral al cual debe insertarse con un perfil sólido de emprendimiento.

Por lo tanto, en mi opinión basada en los hallazgos, existe un grado importante de coherencia entre los objetivos de la institución y los de la carrera. Sin embargo, existen algunas diferencias entre las diversas opiniones de los participantes, lo que podría ser corroborado en base a evidencias documentales a fin de un mejor cumplimiento con los criterios del plan curricular.

## CONCLUSIONES

**PRIMERA.-** Se encontró que existe correlación entre las variables, según la prueba de Rho de Spearman, hallándose una relación significativa entre el perfil profesional y la Capacidad emprendedora de los estudiantes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Católica de Santa María.

**SEGUNDA.-** El perfil profesional de los estudiantes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Católica Santa María es bueno incluye competencias y aptitudes que permiten desarrollar de forma idónea las acciones y funciones establecidas en el plan.

**TERCERA.-** La capacidad emprendedora de los estudiantes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Católica Santa María, es regular para favorecer el desarrollo de actitudes personales hacia el emprendimiento

La hipótesis ha sido comprobada y los objetivos de la investigación han sido cumplidos.

## RECOMENDACIONES

**PRIMERA.-** La presente investigación viene a ser un antecedente base para próximas investigaciones que podrían realizarse dentro de otros ámbitos educativos; por esto se sugiere, fomentar el estudio de las variables consideradas desde el primer año de formación profesional, efectuando constantemente monitoreo y evaluaciones para el mejoramiento de la formación académica orientada al emprendimiento empresarial.

**SEGUNDA.-** Se recomienda a las autoridades universitarias y autoridades de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria, en base a los resultados obtenidos de la investigación, se pueda analizar y reformular el plan curricular a fin de promover y desarrollar la capacidad emprendedora de los estudiantes, invitar a empresarios de renombre para que les orienten acerca de las habilidades necesarias para el emprendimiento empresarial.

**TERCERA.-** Para lograr desarrollar la capacidad de emprendedora de los estudiantes, la plana docente debe mejorar su enfoque de enseñanza, actualizarse en enfoques basados en métodos dinámicos como la intervención de especialistas con experiencia, brindar cursos de emprendimiento empresarial y fundamentalmente experimentales como la participación laboral estudiantil en las empresas.

## PROPUESTA

### Plan de mejora curricular estratégica orientada hacia el emprendimiento y la generación de empresa

#### 1. Fundamentación

Los campos de la educación y el conocimiento son propios del ámbito universitario, pero no lo son de manera exclusiva, en consecuencia, todo cambio que afecta el entorno académico incide también de manera directa en las funciones académicas y las universidades no pueden ser ajenas a estos cambios. La presencia de estos cambios globales implica mayores exigencias y desafíos en el entorno, por lo cual se demandan respuestas dentro de la comunidad universitaria a través de la educación que se imparte; pasando por las políticas de admisión, la estructura de la plana docente, las metodologías pedagógicas adoptadas, el perfil profesional, la investigación cada área específica, entre otros.

La presente propuesta alternativa, se ha planteado como resultado de la investigación realizada sobre el perfil profesional y la capacidad emprendedora de los estudiantes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Católica de Santa María, Arequipa-2018, considerando que la educación superior debe de estar a la vanguardia con sus planes de estudio, garantizando que la enseñanza-aprendizaje brindada este al día con la realidad global.

Se ha observado del estudio realizado que urge una Visión explícita de dar cumplimiento a la formación de profesionales críticos calificados con capacidad emprendedora, con una metodología en cursos objetivos específicos que permita potenciar el vínculo universidad-sociedad-empresa, emprendedores capaces de generar empleos hacia el desarrollo sostenible. La educación superior es un instrumento esencial para enfrentar los desafíos del mundo contemporáneo y en la formación de emprendedores de negocios.

## 2. Objetivos

### 2.1. Objetivo General

- Plantear una metodología curricular estratégica que permita potenciar la vinculación universidad – sociedad - empresa, formando emprendedores capaces de generar empresa y empleos hacia el desarrollo sostenible.

### 2.2. Objetivos específicos

- Identificar las metodologías dinámicas adecuadas a seleccionar
- Poner en práctica las estrategias de enseñanza-aprendizaje, según cada año de estudio
- Aportar estrategias para la utilización pedagógica como herramientas de apoyo a la docencia.

## 3. Justificación

El aporte y contribución de la presente propuesta es el fomento de una cultura del emprendimiento en los estudiantes de la escuela profesional de Ingeniería en industria alimentaria, desde el primer nivel de estudios, para que los estudiantes, desde que inician su formación profesional, cuenten con una orientación y dirección hacia la formación de empresas, creación de ideas de emprendimiento, innovación de nuevas formas de negocio, investigación, pero especialmente basados en la experiencia como factor fundamental; así mismo, para promover en los docentes y educadores la oportunidad de formar emprendedores, con autoestima, autonomía, con sentido de pertenencia a la comunidad, el trabajo en equipo, facilitando y transfiriendo los conocimientos, logrando así una formación integral.

De esta manera el presente trabajo trasciende el emprendimiento en la sociedad, para el desarrollo de nuevas empresas, impulsa a los jóvenes hacia el autoempleo y la creación su propia empresa lo cual resulta crucial para el crecimiento económico del país.

## 4. Metodología

La metodología planteada es por medio de la formación por competencias de emprendimiento, para hacer negocios y empresas, se desarrollará en el transcurso de la carrera por medio de tres etapas: Aspectos preliminares del diseño curricular, prácticas curriculares y evaluación de las estrategias (Zorob, R. 2012).

#### **A) Aspectos preliminares del diseño curricular**

En esta etapa se plantearán algunas premisas consideradas indispensables para garantizar el cumplimiento del objetivo de cada estrategia.

1. Se realizará un Programa de capacitación docente a los profesores que imparten clases en la escuela profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria promovido por la Universidad Católica de Santa María.
2. Se realizará una Planeación didáctica de aspectos estructurales y de organización del proceso de enseñanza - aprendizaje considerando sistemas de evaluación, entre otras actividades pedagógicas relacionadas con el aprendizaje y emprendimiento.
3. Énfasis en la socialización de la fundamentación teórica y formulación de estrategias didácticas orientadas hacia la Empresa-sociedad.

#### **B) Practicas curriculares**

Consiste en hacer prácticas curriculares durante el proceso de formación de competencias de los estudiantes orientados al emprendimiento de negocios.

• **Acciones metodológicas de las estrategias**

<b>Denominación</b>	<b>Objetivos estratégicos</b>	<b>Sistemas de acciones</b>
<p>1. Realizar talleres introductorios y participación en eventos científicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hacer del grupo de emprendedores un observatorio para determinar auto-identidad de una organización,</li> <li>• Realización de eventos científicos y proyectar al proceso curricular de la carrera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar talleres y eventos científicos con el grupo de emprendimiento para desarrollar ideas emprendimiento, oportunidades, de negocio y proyección de resultados.</li> <li>• Invitar a charlas con egresados emprendedores sobresalientes.</li> </ul>
<p>2. Crear grupos de emprendimiento en estudiantes y asignar un tutor entre los mismos docentes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motivar en los estudiantes de Ingeniería en Industria Alimentaria la disposición hacia el emprendimiento en negocios.</li> <li>• Elaboración del proyecto personal de vida de cada estudiante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampliar en un foro la información sobre principal problemática que enfrenta la profesión y su situación actual dentro del ámbito laboral.</li> <li>• brindar información sobre la problemática de los emprendedores y abordar este tema desde los primeros años de estudio.</li> <li>• Coordinar con los estudiantes la elaboración de su proyecto de vida como futuros emprendedores de negocios.</li> </ul>

• **Emprendimiento de Acciones estratégicas por nivel de estudio.**

<b>Año de estudio</b>	<b>Objetivos estratégicos</b>	<b>Sistemas de acciones</b>
Primer año	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observar a nivel de las charlas y foros de discusión de los estudiantes los diferentes problemas emprendimiento e identificar ideas de negocio.</li> <li>• Plantear soluciones a los diferentes problemas de emprendimiento identificados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precisar en los contenidos las ideas de negocio básicas en las asignaturas y la formación de competencias de emprendimiento de negocio.</li> <li>• Diseñar y ejecutar el inicio de la idea de negocio en proyectos de emprendimiento de los estudiantes.</li> <li>• Reunir las ideas de negocio en un seminario mensual con los grupos de emprendimiento.</li> <li>• Realizar con esas ideas eventos científicos y concursos de emprendimiento donde los estudiantes expongan los resultados de su proyecto.</li> </ul>
Segundo año	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar ideas de proyectos de emprendimiento según la problemática que los estudiantes detectaron en las organizaciones y sectores laborales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precisar en los contenidos las ideas de proyecto en las asignaturas y la formación de competencias de emprendimiento de negocio con habilidades y valores.</li> <li>• Diseñar ideas de proyectos de emprendimiento de los estudiantes según la problemática y oportunidades en negocio identificadas en las charlas y foros de discusión.</li> <li>• Reunir las ideas de negocio en un seminario mensual con los grupos de emprendimiento</li> </ul> <p>Realizar con esas ideas eventos científicos y concursos de emprendimiento donde los estudiantes expongan los resultados de su proyecto.</p>

<b>Año de estudio</b>	<b>Objetivos estratégicos</b>	<b>Sistemas de acciones</b>
Tercer año	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar planes de negocio y emprendimiento de acuerdo a los problemas que los estudiantes detectaron en sus charlas y foros de discusión y en las asignaturas específicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precisar en los contenidos planes de negocio en las asignaturas y la formación de competencias de emprendimiento de negocio con habilidades y valores.</li> <li>• Diseñar planes de negocio de emprendimiento de los estudiantes según la problemática y oportunidades identificadas en las charlas, foros de discusión y asignaturas específicas.</li> <li>• Reunir las ideas de negocio en un seminario mensual con los grupos de emprendimiento Realizar con esas ideas eventos científicos y concursos de emprendimiento donde los estudiantes expongan los resultados de su proyecto.</li> </ul>
Cuarto año	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar proyectos de emprendimiento de acuerdo a los problemas identificados las charlas y foros de discusión considerando algún campo de acción de la profesión, en la asignatura correspondiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precisar en los contenidos los conocimientos, habilidades y valores las ideas de negocio básicas en las asignaturas y la formación de competencias de emprendimiento de negocio.</li> <li>• Diseñar proyectos de emprendimiento de los estudiantes según un campo de acción específico de la profesión.</li> <li>• Reunir las ideas de negocio en un seminario mensual con los grupos de emprendimiento Realizar con esas ideas eventos científicos y concursos de emprendimiento donde los estudiantes expongan los resultados de su proyecto.</li> </ul>

<b>Año de estudio</b>	<b>Objetivos estratégicos</b>	<b>Sistemas de acciones</b>
-----------------------	-------------------------------	-----------------------------

<p>Quinto Año</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar el estado actual para la puesta en marcha del proyecto de emprendimiento dirigido por el tutor de asignatura correspondiente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precisar el estado actual de la formación de las competencias de emprendimiento en negocios y empresa a través de un instrumento estadístico.</li> <li>• Diseñar el perfeccionamiento de los emprendimientos de los estudiantes según la problemática y oportunidades de negocio identificadas para la creación de un nuevo negocio.</li> <li>• Reunir las ideas de negocio en un seminario mensual con los grupos de emprendimiento Realizar con esas ideas eventos científicos y concursos de emprendimiento donde los estudiantes expongan los resultados de sus proyectos.</li> </ul>
-----------------------	--	--

### C) Evaluación de las estrategias

De acuerdo al concepto de negocio con enfoque multidimensional definido, primero se evaluará la dimensión social en el negocio que los estudiantes han planteado emprender, con el objetivo de que en la práctica puedan observar las contradicciones que se presentan durante la aplicación social en el campo, contradicciones que a través de técnicas didácticas de orientación, de manera individual o colectiva, le ayuden a sortear cualquier obstáculo y pueda construir proyectos de emprendimiento de acuerdo a la demandas social.

### 5. Evaluación de resultados de la propuesta

La evaluación estará basada en una observación de las habilidades y competencias de los estudiantes en torno al emprendimiento y la generación de empresa en cada ciclo de estudios. La valoración de los criterios a considerar estará basado en una escala de 0 a 2, donde 0 representa la ausencia de cumplimiento del criterio, 1 el cumplimiento parcial del criterio y 2 el cumplimiento absoluto del criterio. La evaluación tomara en cuenta el promedio obtenido de la por los integrantes para efectos de la calificación total.

<b>Factor a evaluar</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
1. Dirigen su emprendimiento y desarrollan de manera directa sus actividades.			
2. Obtienen los resultados según las metas establecidas.			
3. Identifican claramente sus aprendizajes.			
4. Demuestran habilidades emprendedoras y/o potenciales e interés para desarrollarlas			
5. Muestran un compromiso con el emprendimiento.			
7. Identifican y comunican claramente el valor de su emprendimiento (contribución al país).			
8. Tienen visión de futuro de su emprendimiento y habilidad			
9. Muestra el impulso y la convicción necesaria para alcanzar el emprendimiento de un negocio.			
10. La información ofrecida del emprendimiento es la adecuada.			
12. Involucran aliados que ayudan al fortalecimiento del emprendimiento.			
13. Coordinan acciones exitosamente; fomentan el trabajo en equipo y la cooperación			
14. Cuentan con elementos académicos mínimos sobre emprendimiento			
16. El producto o servicio presenta elementos de originalidad, creatividad y calidad.			
19. Presenta el documento del Plan emprendedor con el formato básico.			
20. Se comprende con claridad el problema o necesidad que satisface el producto o servicio.			
21. El emprendimiento evidencia que sus objetivos son claros, alcanzables y de beneficio para la comunidad.			
22. Muestra factibilidad en el cumplimiento de las metas en relación con los tiempos planteados.			
24. El emprendimiento tiene elementos que demuestran su sostenibilidad financiera y operativa.			

## 6. Recursos

- RECURSOS INSTITUCIONALES:
  - Universidad Católica de Santa María

- RECURSOS HUMANOS:
  - Equipo de catedra
  - Profesores titulares
  - Docentes asociados
  
- RECURSOS MATERIALES:
  - Instalaciones programa profesional.
  - Facultad de Ciencias e Ingenierías Biológicas y Químicas
  
- RECURSOS TÉCNICOS:
  - Subgrupo de Trabajo expertos en capacidad emprendedora
  
- RECURSOS ECONOMICOS:
  - Dotación presupuestaria
  - Financiación externa apoyo al emprendimiento e investigación.

## 7. Cronograma

Año de estudio	Objetivos estratégicos	Duración

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observar a nivel de las charlas y foros de discusión de los estudiantes los diferentes problemas emprendimiento e identificar ideas de negocio.</li> </ul>	4 semanas
Primer año	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantear soluciones a los diferentes problemas modelados de Emprendimiento</li> </ul>	4 semanas
Segundo año	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar ideas de proyectos de emprendimiento según la problemática que los estudiantes detectaron en las organizaciones y sectores laborales.</li> </ul>	3 semanas
Tercer año	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar planes de negocio y emprendimiento de acuerdo a los problemas que los estudiantes detectaron en sus charlas y foros de discusión y en las asignaturas específicas.</li> </ul>	4 semanas
Cuarto año	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar proyectos de emprendimiento de acuerdo a los problemas identificados las charlas y foros de discusión considerando algún campo de acción de la profesión, en la asignatura correspondiente.</li> </ul>	3 semanas
Quinto año	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar el estado actual para la puesta en marcha del proyecto de emprendimiento dirigido por el tutor de asignatura correspondiente</li> </ul>	4 semanas

## REFERENCIAS

Alcaraz, R. (2011). *El Emprendedor de Éxito* (4 ed.). Mc GrawHill.

- Calderón, A (2018). Influencia de los factores personales, familiares y académicos en el nivel de desarrollo de la capacidad emprendedora para el trabajo independiente en los estudiantes de enfermería de la universidad Alas Peruanas. Filial Arequipa – 2017. Tesis de Maestría. Escuela de PostGrado. Universidad Católica de Santa María. Arequipa, Perú.
- Calvo, V.M. (2005). *Formador ocupacional, formador de formadores*. España: Editorial Mad.
- Carbajal, P. (2017). Personalidad proactiva y capacidad emprendedora de los trabajadores de una empresa dedicada al rubro de telecomunicaciones en el distrito de Independencia, 2017. Tesis de Grado. Facultad de humanidades. Universidad Cesar Vallejo. Lima, Perú.
- Cole, A. (s.f.). *Business enterprise in its social setting*. Cambridge: Harvard University Press.
- Espinoza, N. (2010). *Manual para la educación emprendedora*. Panamá: OEI.
- Granados, M. (2013). *Desarrollo de competencias laborales y formación de los profesionales en turismo, en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2013*. (Tesis de magister) Universidad nacional mayor de San Marcos, Lima.
- Hernández, A. (2004). Perfil Profesional. Centro de Estudios para el perfeccionamiento de la Educación Superior. Cuba: Revista pedagogía Universitaria, Vol. 9 no. 2. Universidad La Habana.
- Méndez, M. (2015). Perfil profesional y la satisfacción de la profesión elegida en estudiantes del décimo ciclo de la facultad de arquitectura de la universidad Ricardo Palma, año 2014; Tesis doctoral. Sección de Post grado. Universidad San Martín de Porres. Lima, Perú.
- Moreno, M. (1998). El desarrollo de habilidades como objeto educativo. Una aproximación conceptual. *Educación*, julio-septiembre 1998, pp.8-13.

- Peñaloza, R.W. (2005). *El Currículo Integral*. Lima: Editorial Optomice.
- Rojas, C. (2002). *Diagnóstico del plan curricular de la escuela Académico Profesional de Obstetricia de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y sus efectos en el perfil profesional*. Tesis de maestría. Universidad nacional mayor de San Marcos, Lima.
- Taveras, D. (2009). *Perfil Profesional En Las Carreras De Derecho Y Su Relación Con La Demanda Social: Casos De Instituciones de Educación Superior Privadas De La Provincia De Santiago, República Dominicana*. Tesis de Doctorado. Universidad Estatal a Distancia. Santiago, Republica dominicana.
- Tobon, S. (2015). *Formación basada en competencias*. Universidad complutense de Madrid. Madrid, España.
- Zorob, S. (2012). *Estrategia Curricular Para La Formación De La Competencia De Emprendimiento En Negocio En Redes Universitarias*. Píxel-Bit. Revista de Medios y Educación. N° 41. pp.149-161. ISSN: 1133-8482
- Alcaraz, R. (2011). *El Emprendedor de Éxito* (4 ed.). Mc GrawHill.
- Beltrán, J. (2003) Estrategias de aprendizaje. Revista de educación. 332:55-73.
- Calderón, A (2018). *Influencia de los factores personales, familiares y académicos en el nivel de desarrollo de la capacidad emprendedora para el trabajo independiente en los estudiantes de enfermería de la universidad Alas Peruanas. Filial Arequipa – 2017*. Tesis de Maestria. Escuela de PostGrado. Universidad Católica de Santa María. Arequipa, Perú.
- Calderon, L y chiechier, A. (2015). *Uso De Estrategias De Aprendizaje En Estudiantes Universitarios Y Estudiantes De Maestria*. Universidad Nacional de Río Cuarto – CONICET. República Argentina

Calvo, V.M. (2005). *Formador ocupacional, formador de formadores*. España: Editorial Mad.

Carbajal, P. (2017). Personalidad proactiva y capacidad emprendedora de los trabajadores de una empresa dedicada al rubro de telecomunicaciones en el distrito de Independencia, 2017. Tesis de Grado. Facultad de humanidades. Universidad Cesar Vallejo. Lima, Perú.

Cole, A. (s.f.). *Business enterprise in its social setting*. Cambridge: Harvard University Press.

Espinoza, N. (2010). *Manual para la educación emprendedora*. Panamá: OEI.

Hativa, Nira (2000), *Teaching for Effective Learning in Higher Education*, Dordrecht/Boston/London, Kluwer Academic Publishers.

Hativa, Nira y Peter Goodyear (2002), *Teacher Thinking, Beliefs and Knowledge in Higher Education*, Dordrecht/Boston/Londres, Kluwer Academic Publishers.

Pintrich, P., Smith, D.; García, T. y McKeachie, W. (1991) Manual for the use of the motivated strategies for learning questionnaire (MSLQ). National center for research to improve post secondary teaching and learning University of Michigan.

Ramsden, Paul (2007), *Learning to Teach in Higher Education*, Londres/Nueva York, Routledge Falmer.

Fernández, E. (2007). Desagregación regional de las proyecciones del mercado laboral de profesionistas. ANUIES. Recuperado de [http://www.anuies.mx/e\\_proyectos/html/Escenarios%20pros%20ii.htm](http://www.anuies.mx/e_proyectos/html/Escenarios%20pros%20ii.htm)

RED ALFA Capacidad Emprendedora. (1998). *Programa América Latina Formación Académica Alfa*. Recuperado de:  
[http://www.unet.edu.ve/~ilabarca/experiencia\\_redalfa.htm](http://www.unet.edu.ve/~ilabarca/experiencia_redalfa.htm)

Universidad Católica de Santa María (2015). Perfil profesional de la carrera de Ingeniería en Industria alimentaria. Arequipa, 2019



## ANEXOS

### Anexo 1. Cuestionario perfil profesional

#### CUESTIONARIO PERFIL PROFESIONAL

##### Datos informativos

Genero

Edad

Nivel de estudios

67

Masculino ( )                      21- 25 años ( )                      4to año ( )  
 Femenino ( )                      26- 30 años ( )                      5to año ( )  
    31- 35 años ( )                      con matricula irregular ( )

Marque con una x en la respuesta que considera correcta. Se le pide veracidad en sus respuestas, este cuestionario es personal y anónimo.

TA= Totalmente de acuerdo, A= De acuerdo, I= Indeciso, D= En desacuerdo, TD=Totalmente en desacuerdo

Pregunta	TA	A	I	D	TD
1. El perfil profesional de su carrera está formulada para promover la protección Ambiental en la actividad alimentaria.					
2. El Perfil profesional de su carrera está formulada para planificar, implementar, dirigir y controlar las operaciones de planta en el sector de la industria alimentaria.					
3. Existe coherencia entre el perfil profesional y la exigencia profesional de administración adecuada de los procesos de transformación y obtención de alimentos.					
4. El perfil profesional esta formulado para participar en la promoción de la autogestión, la generación de empresas y programas de comercialización.					
5. El perfil profesional esta formulado para participar en el desarrollo nuevas industrias de alimentos, a nivel de micro o mediana empresa; recibiendo el apoyo de gestión de la universidad a través de sus Centros de Producción.					
6. En su formación de ingeniero, le preparan para aplicar sus conocimientos de ciencias y tecnología de alimentos para el manejo, transporte, transformación y conservación de los productos.					
7. En su formación en ingeniería, le preparan para Dirigir y planificar la producción de alimentos con calidad y precios competitivos.					
8. Está en capacidad de participar en la elaboración, manejo y desarrollo de alimentos en concordancia con los principios de calidad y alimentación segura.					
9. El perfil de su carrera está formulada para que emita opinión crítica bajo distintas posiciones divergentes.					
10. El perfil de su carrera está formulada para que emita opinión crítica respecto a cambios estratégicos y organizativos dentro de la actividad empresarial					

11. El perfil de su carrera profesional promueve la participación en equipos multidisciplinares					
12. En el Perfil Académico profesional se incluye la participación en equipos interdisciplinares para el logro de objetivos y metas.					
13. En el Perfil Académico profesional se contempla la participación en equipos multidisciplinares, para la toma de decisiones y ejecución de acciones.					
14. El perfil profesional promueve e incluye la investigación teórica y práctica.					
15. En El perfil profesional se incluyen aspectos de formulación y ejecución de proyectos de investigación.					
16. El perfil profesional incluye la investigación y el estudio de las necesidades relacionadas con la innovación productiva.					
17. El perfil profesional contempla a la investigación como medio de desarrollo económico y empresarial.					
18. Su carrera responde a la demanda de valores éticos, respeto a los demás y propicia el cambio para el bienestar social.					
19. Su carrera promueve los Valores y practica el arte como medio de expresión de la cultura personal.					

## Anexo 2. Test de capacidad emprendedora

### TEST DE CAPACIDAD EMPRENDEDORA DE LA RED ALFA

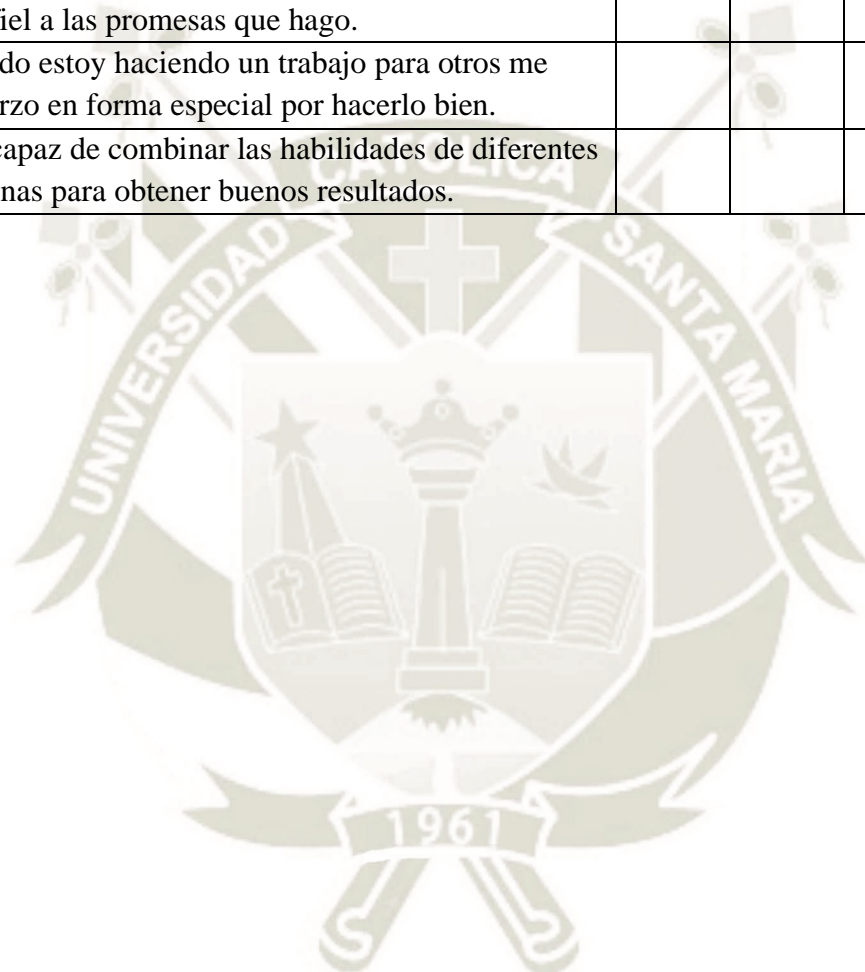
A continuación, se presentan una serie de afirmaciones que debe evaluar según la frecuencia con que la realizas. Marca en el casillero en blanco al costado de cada afirmación:

N	Pregunta	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
---	----------	-------	------------	---------	--------------	---------

1	Me gustan los cambios que representan un reto para mí					
2	Soy una persona coherente con lo que pienso y hago.					
3	Intento diferentes maneras de superar los obstáculos que se interponen al logro de mis metas.					
4	Confío que puedo tener éxito en cualquier actividad que me proponga alcanzar.					
5	Puedo inventar y aprender nuevas formas de hacer las cosas.					
6	Puedo ponerme fácilmente en el lugar de otro para comprender mejor su situación.					
7	Yo pienso que el fin no justifica los medios.					
8	Puedo trabajar duro tanto tiempo como sea necesario.					
9	Soy capaz de hacer bien muchas cosas a la vez.					
10	Si no encuentro una solución adecuada, creo el ambiente ideal para generar muchas ideas creativas.					
11	Puedo transmitir mi entusiasmo a otros para que sigan mi objetivo.					
12	Soy una persona que evita violar las reglas.					
13	Obtener logros es sobretodo un asunto de voluntad y disciplina personal.					
14	Me es fácil establecer relaciones sociales con otros.					
15	Prefiero afrontar situaciones en las que puedo controlar al máximo el resultado final.					
16	Hago lo que se necesite hacer sin que otros tengan que decirme que lo haga.					
17	Llego rápidamente a acuerdos con las personas que trabajo.					

18	Aprecio la solidaridad entre todas las personas.					
19	Me enfrento a los problemas en vez de perder el tiempo tratando de analizarlos.					
20	Soy capaz de poner en juego los medios y recursos necesarios para llevar a cabo las tareas.					
21	Actúo creativamente en situaciones inesperadas.					
22	Me gusta compartir con los demás lo que me pasa.					

23	Puedo abordar con éxito varias cosas a la vez.					
24	Logro que otros apoyen mis recomendaciones.					
25	La posibilidad de enfrentar desafíos es lo que me atrae hacia ciertas situaciones.					
26	Yo tomo en cuenta las necesidades de otras personas.					
27	Si es necesario estimulo el trabajo de otros para entregarlo a tiempo.					
28	Soy fiel a las promesas que hago.					
29	Cuando estoy haciendo un trabajo para otros me esfuerzo en forma especial por hacerlo bien.					
30	Soy capaz de combinar las habilidades de diferentes personas para obtener buenos resultados.					



### Anexo 3. Validación del cuestionario de perfil profesional

Validez de contenido: El cuestionario fue revisado por cuatro expertos y un metodólogo.

Validez de constructo: El procedimiento consistió en correlacionar los subtest con el total del test.

Confiabilidad: Para determinar la confiabilidad de la prueba, se determinó una muestra piloto de 30 estudiantes del 10° semestre; a quienes se aplicó la prueba correspondiente. Luego, se utilizó el alfa de Cronbach, obteniendo los siguientes resultados:

Confiabilidad de la prueba Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en los elementos tipificados N° de elementos	N° de elementos
0,888	0,870	19

Fuente: Méndez Landa (2017)

Observamos que el coeficiente alfa es alto (0,87), por lo tanto existe una alta confiabilidad en el instrumento.

#### **Anexo 4. Validación del test de capacidad emprendedora**

Se procedió a calcular los índices de validez y confiabilidad en base a la muestra (Trabajadores de una Empresa dedicada al rubro de Telecomunicaciones); por lo que se ejecutó un estudio piloto, con 70 trabajadores de una empresa del rubro de Telecomunicaciones, específicamente en un Call Center.

Se utilizó el Alfa de Cronbach.

<b>Estadísticas de fiabilidad</b>	
Alfa de Cronbach	N de elementos
0,902	30

Fuente: Carbajal Sifuentes (2017)

El coeficiente Alpha de Cronbach brindó como resultado que existe una consistencia interna de 0.902 para el instrumento, por lo que se concluyó que según los criterios de George y Mallery (2003, p. 231), el instrumento posee un excelente nivel de fiabilidad

## Anexo 5. Cuestionario perfil profesional Docentes

### I. Datos informativos

<b>Genero</b>	<b>años de docencia</b>	<b>Grado académico</b>
Masculino ( )	1-3 años ( )	Título ( )
Femenino ( )	4-8 años ( )	Magister ( )
	8 a más años ( )	Doctor ( )

Marque con una x en la respuesta que considera correcta sobre su apreciación con

respecto a los alumnos de Ingeniería en industria alimentaria. Se le pide veracidad en sus respuestas, este cuestionario es personal y anónimo.

TA= Totalmente de acuerdo, A= De acuerdo, I= Indeciso, D= En desacuerdo, TD=Totalmente en desacuerdo

Enunciado	TA	A	I	D	TD
1. El perfil profesional de Ingeniería en industria alimentaria propuesto en el plan de estudio para su formación es bueno.					
2. El perfil de la carrera está formulado para permitir a los estudiantes dar opinión crítica respecto a la actividad empresarial.					
3. En su formación profesional los estudiantes manifiestan buen grado Responsabilidad social y compromiso ciudadano.					
4. En su formación de ingeniero los estudiantes demuestran buena capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.					
5. Se advierte un alto nivel de participación de los estudiantes de la carrera de Ingeniería en industria alimentaria en su proceso de formación.					
6. Los estudiantes conocen la realidad social en la que se encuentran insertos y las problemáticas que existen en el sector de la industria alimentaria.					
7. Los estudiantes tienen vocación de servicio y un amplio sentido de solidaridad y probidad como principios éticos y son rectores de su desempeño profesional.					
8. Los estudiantes de industria alimentaria son capaces de integrar su trabajo personal al de otros profesionales de otras disciplinas.					
9. Los docentes tienen participación en la discusión sobre el perfil de egreso de la carrera.					
10 Existe alta correspondencia entre los objetivos, contenidos, métodos, medios y evaluación de los aprendizajes del plan de estudio de la carrera de Industria alimentaria					

**Anexo 6. Matriz de datos: Encuesta perfil profesional**

				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
1	2	1	3	5	5	4	5	4	5	4	4	4	4	3	3	3	5	5	4	4	4	3	2
2	2	1	3	4	5	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	5	4	5	3	3	3	2
3	2	1	3	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	4	3	4	2
4	2	1	3	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	3	3	2
5	2	1	3	4	4	4	3	3	5	4	4	4	3	4	3	3	5	5	5	4	4	3	2
6	2	1	3	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
7	2	1	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	2
8	1	1	3	5	4	4	5	4	5	5	3	2	5	4	3	4	5	5	4	5	5	2	2
9	1	1	3	5	5	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	3	1
10	1	1	3	4	4	4	5	5	5	5	4	3	3	4	3	5	5	5	5	4	4	4	1
11	2	1	3	5	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	2
12	2	1	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	5	2
13	1	1	3	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	3	4	5	1
14	2	1	3	3	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	5	3	4	4	2
15	2	1	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	1
16	1	1	3	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	3	3	1
17	2	1	3	3	5	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	3	4	4	2
18	1	1	3	4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	3	3	1
19	1	2	3	4	5	4	3	3	5	4	5	3	4	4	3	4	5	4	5	3	3	3	2
20	1	1	3	4	4	3	3	5	4	4	5	3	4	4	3	4	4	4	3	4	2	3	2
21	1	1	3	4	4	4	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	5	5	4	3	3	1
22	2	1	3	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	1
23	2	1	3	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	4	3	3	4	5	5	5	5	5	1
24	1	1	3	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	3	3	5	5	5	5	5	5	1
25	1	1	3	4	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	4	1
26	1	1	3	5	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	2
27	2	1	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	1
28	2	1	3	5	5	5	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	5	4	5	5	4	4	1
29	1	1	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
30	2	1	2	5	4	4	4	4	5	4	4	4	3	3	3	3	5	5	4	4	4	3	2
31	2	1	2	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	4	4	5	4	1
32	2	1	2	3	4	4	4	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	3	2
33	2	1	2	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5	5	5	4	5	4	1
34	1	1	2	4	5	5	4	3	5	5	5	4	5	4	3	3	5	5	5	5	5	3	1
35	2	1	2	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	1
36	2	1	2	5	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	1
37	2	1	2	4	4	4	5	4	5	4	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	2
38	2	2	2	5	5	4	3	4	4	3	4	5	5	4	4	3	5	5	4	4	4	3	2
39	1	1	2	5	4	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	1
40	2	1	2	3	3	2	4	2	4	2	4	4	4	4	2	2	4	3	3	2	4	1	3
41	2	1	2	4	5	3	4	2	4	2	4	3	3	3	4	4	5	5	4	2	3	3	2
42	2	1	2	4	5	4	4	5	4	5	3	4	4	4	4	5	4	5	4	3	4	5	2
43	2	1	2	2	5	3	4	5	5	5	4	4	3	4	3	4	5	5	5	5	4	3	2
44	2	1	2	3	4	4	5	4	3	4	4	5	4	3	4	3	5	4	4	5	3	4	2
45	2	1	2	5	5	3	4	2	4	4	4	5	2	2	2	3	2	3	2	2	4	4	3
46	2	1	2	3	5	2	4	4	4	4	4	4	3	2	2	2	4	4	4	4	3	3	2
47	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	4
48	2	1	2	5	5	2	4	2	4	2	5	5	4	4	4	4	4	2	4	4	4	2	2
49	2	1	2	4	5	4	5	3	5	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	3	3	4	2
50	1	1	2	3	4	3	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	3	4	3	2
51	2	3	2	4	5	4	5	4	4	3	4	4	4	3	4	4	5	3	4	3	3	3	2
52	2	1	2	4	5	2	4	1	5	4	4	3	3	2	3	2	4	4	4	3	5	5	2
53	2	1	2	4	4	2	4	1	5	5	5	3	3	2	3	2	4	4	4	3	5	5	2
54	1	1	2	4	5	4	3	5	5	4	4	4	4	3	3	4	5	5	5	4	4	3	2
55	1	1	2	3	5	4	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	2
56	2	1	2	4	5	3	5	5	4	4	4	2	4	4	4	5	5	5	5	4	4	3	2
57	2	1	2	4	4	3	5	3	3	3	4	3	2	4	4	3	4	5	5	4	4	3	2
58	2	1	2	4	4	3	3	4	5	5	4	3	3	3	4	4	5	5	4	3	3	4	2

59	2	1	2	4	4	3	4	5	4	4	3	5	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	2
60	2	1	2	3	4	5	4	3	5	4	4	5	4	4	4	5	5	3	3	4	3	3	2
61	2	1	1	5	5	5	4	5	5	4	5	3	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	2
62	1	1	1	5	4	5	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	1
63	2	1	1	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	2
64	2	1	1	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	3	3	4	5	5	4	4	4	4	2
65	1	1	1	4	5	4	4	5	5	4	4	4	5	4	4	3	5	4	4	4	4	5	2
66	1	1	1	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	5	5	4	4	4	3	2
67	2	1	1	4	4	4	2	4	4	3	4	4	4	2	2	2	4	4	4	4	4	2	3
68	2	1	1	4	5	4	4	3	5	5	4	3	3	4	3	4	5	5	5	4	4	4	2
69	2	1	1	4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	5	3	1
70	2	1	1	3	4	3	4	4	3	4	1	4	3	4	2	1	1	2	2	2	2	4	3
71	2	1	1	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	2
72	2	1	1	4	5	3	5	3	5	5	5	4	4	4	2	2	5	5	3	3	5	1	2
73	2	1	1	4	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	5	1
74	2	1	1	5	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	2	2	4	2	2	2	4	2	2
75	1	1	1	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	3	5	4	5	4	4	4	2
76	2	1	1	3	4	3	4	2	5	3	3	4	3	3	4	3	3	5	4	4	3	3	2
77	1	1	1	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	2
78	2	1	1	4	5	4	4	5	4	4	5	3	4	3	3	4	4	3	4	4	3	2	2
79	2	1	1	4	5	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	2
80	1	1	1	4	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4	1
81	2	1	1	4	3	4	3	5	5	5	4	3	4	4	4	5	5	3	5	3	4	4	2
82	1	1	1	5	4	5	4	3	4	5	4	4	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	1
83	2	1	1	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	2
84	2	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	2
85	1	1	1	4	4	4	4	4	4	5	4	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	2
86	2	1	1	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	3	3	3	5	4	5	4	3	3	2
87	2	1	1	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	3	3	3	5	5	5	4	3	3	2
88	1	1	1	5	4	5	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	5	3	2	2
89	1	1	1	5	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	5	5	4	5	4	4	4	5	2
90	2	1	1	5	5	4	5	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
91	2	1	1	4	5	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	2
92	1	1	1	5	5	5	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	5	3	2
93	2	1	1	4	5	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	1
94	2	1	1	5	4	3	4	4	4	5	5	4	4	4	3	4	4	4	4	4	5	4	2
95	1	1	1	4	5	4	5	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	1
96	2	1	1	5	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	1
97	2	1	1	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	1

Leyenda:

1= Totalmente de acuerdo

2= De acuerdo

3= Indeciso

4= En desacuerdo

5=Totalmente en desacuerdo

**Anexo 7. Matriz de datos: Encuesta Capacidad emprendedora**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1	4	4	4	4	4	5	3	4	4	3	4	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	3	4	5	4	5	4	4	2	
2	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	3	4	5	5	4	4	4	4	4	4	2	
3	5	4	4	4	4	4	4	5	5	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	3	4	5	5	5	4	4	4	5	4	2	
4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	4	3	4	4	3	
5	4	4	3	4	5	5	3	3	4	4	3	3	3	5	4	4	4	5	4	3	4	3	4	3	4	5	4	5	4	3	
6	5	3	4	5	5	4	4	3	4	3	3	4	4	5	4	4	4	5	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	3	4	
7	4	5	4	5	5	4	3	5	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	5	3	4	4	4	3	4	4	4	5	5	2	
8	4	5	5	5	4	5	3	5	3	5	4	5	4	5	4	5	5	5	3	4	4	5	3	5	4	5	4	5	5	2	
9	4	5	4	4	4	4	3	4	3	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	3	4	3	4	5	5	5	5	2	
10	4	5	4	4	4	3	3	3	4	3	4	4	5	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	
11	4	5	5	5	5	4	4	4	3	5	4	4	5	4	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
12	3	2	3	3	4	2	3	3	2	3	3	2	3	2	3	2	3	1	2	2	3	3	3	3	2	3	2	3	2	3	
13	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	3	4	4	5	5	3	4	3	4	4	3	5	4	5	5	2	
14	4	4	4	4	5	5	3	5	4	4	5	4	5	5	3	4	5	5	4	4	4	3	4	5	4	5	4	4	4	2	
15	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	2	
16	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	5	4	5	4	4	4	5	3	4	4	5	4	5	5	5	2	
17	4	5	4	5	5	5	2	4	4	5	4	4	5	5	2	4	5	5	4	3	4	3	4	4	4	5	4	5	5	2	
18	4	4	5	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	5	4	4	5	4	4	5	5	3	4	5	5	4	5	5	5	2	
19	5	4	4	5	4	3	3	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	3	4	5	5	4	3	4	4	5	4	2	
20	5	5	4	5	5	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	5	4	4	3	4	5	3	4	3	3	2	4	3	4	3	
21	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4	5	5	3	4	5	5	5	5	5	5	1	
22	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	3	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5	4	2	
23	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	1	
24	5	4	5	5	5	4	5	4	4	5	3	5	5	5	4	5	4	5	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	1	
25	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	5	5	4	3	4	4	5	4	4	4	5	4	3	4	4	3	5	4	3	
26	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	3	4	4	4	4	2	

27	4	4	4	3	4	5	4	4	4	4	3	4	4	5	4	5	5	5	4	3	4	3	4	3	4	5	4	5	4	3	2		
28	4	4	5	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4	4	3	4	5	4	4	5	4	2		
29	4	4	4	4	4	5	2	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5	5	4	4	4	4	4	3	4	5	4	5	4	3	2		
30	4	4	4	3	5	4	3	3	4	3	3	4	4	5	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5	4	2		
31	5	4	5	5	5	5	3	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	1	
32	3	4	4	5	4	5	5	4	5	4	3	5	4	2	3	2	4	4	4	5	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	2		
33	5	4	5	5	5	5	2	3	3	4	4	4	4	5	5	3	5	5	5	4	4	4	4	3	3	4	5	4	4	5	5	2	
34	3	4	4	5	4	5	3	5	5	4	4	3	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	4	3	5	5	5	5	2	
35	5	4	5	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4	5	5	5	5	2	
36	5	4	4	5	5	4	5	3	4	5	4	4	5	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	5	2	
37	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3
38	5	4	5	5	4	4	3	4	4	4	4	4	5	5	5	4	5	4	5	5	1	4	1	4	4	4	4	4	5	5	4	2	
39	5	4	4	5	4	5	5	4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	3	5	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	2		
40	5	3	4	5	5	3	3	4	5	3	3	4	5	3	5	4	3	5	5	3	2	4	4	2	4	3	4	3	3	3	3		
41	5	4	4	4	5	3	3	3	4	4	3	2	4	3	5	1	5	5	3	2	5	2	4	3	5	3	2	5	3	5	3		
42	3	5	5	4	5	3	3	5	3	3	4	3	5	4	2	3	4	5	5	4	4	4	3	5	4	5	4	5	4	3	2		
43	4	4	4	3	5	3	2	4	4	4	4	1	4	1	4	4	3	4	3	1	5	5	4	4	4	3	3	3	4	4	3		
44	4	3	4	4	4	4	3	3	4	2	3	3	4	3	4	4	3	5	3	4	4	3	5	4	3	4	3	4	4	5	3		
45	5	4	5	5	5	3	4	5	5	3	4	5	5	4	3	4	5	5	3	4	3	2	4	5	5	2	4	5	5	5	2		
46	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	3	4	5	4	2	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3		
47	3	5	4	4	5	5	4	4	4	4	3	5	5	3	4	2	3	5	3	1	3	2	3	3	3	4	3	4	5	3	3		
48	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	2	3	5	3	3	4	5	5	5	5	3	2		
49	4	3	3	4	4	5	3	3	3	4	2	3	4	3	2	4	4	3	3	4	4	5	3	4	3	4	4	5	4	4	3		
50	4	4	5	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	2	4	3	3	4	3	3	4	2	4	3	4	3	4	4	4	4	3		
51	4	4	5	4	5	4	3	4	4	5	5	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	3	4	4	4	5	4	2		
52	5	4	4	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	2	5	3	4	4	4	4	5	5	3	5	2		
53	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	2	5	2	4	4	4	4	5	5	3	5	2		
54	4	4	5	4	5	4	1	3	5	4	5	5	5	5	3	4	5	5	3	2	4	3	4	5	3	3	5	5	4	4	2		
55	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3		
56	5	5	4	5	3	5	3	5	4	4	5	3	5	3	4	5	4	5	5	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	5	2		

57	3	4	4	5	5	2	3	2	3	4	3	4	3	3	4	4	2	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	3				
58	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	2	3	4	3	3	4	3	4	4	3	5	3	2	3	4	5	4	5	4	3		
59	3	5	4	5	4	5	2	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	3	3	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	2		
60	3	4	4	4	5	3	5	4	4	4	4	5	5	5	3	4	4	5	4	4	5	5	4	4	4	5	4	5	4	4	2		
61	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	3	4	5	4	3	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	2	
62	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	3	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	5	2
63	3	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	2
64	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	3	4	4	4	4	4	4	5	4	2	
65	4	3	4	5	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	2	3	3	4	4	3	3	4	3	3		
66	4	3	4	4	3	4	5	4	4	3	2	5	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	
67	4	4	5	5	5	5	1	3	4	4	4	4	5	5	4	4	3	5	4	4	5	3	5	4	5	5	4	5	5	5	2		
68	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	3	3	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	2	
69	3	3	3	3	2	4	3	2	3	4	3	4	4	2	2	3	2	4	3	3	2	2	3	3	2	3	2	2	3	3	3		
70	5	4	4	5	4	5	3	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	2	3	4	3	4	5	3	4	5	4	5	4	2		
71	4	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	2	4	3	3	3	4	4	4	3	3		
72	5	4	4	3	3	2	1	3	3	2	2	4	4	2	5	5	2	2	3	2	2	3	3	2	3	3	2	3	1	2	3		
73	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	4	5	4	3	5	5	5	3	3	4	5	5	4	4	5	5	5	5	5	1		
74	5	5	5	5	5	3	3	4	4	4	4	4	5	5	3	3	4	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	2	
75	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	2	
76	3	5	3	4	5	5	3	4	2	3	1	3	4	2	4	3	1	1	3	3	4	2	3	3	3	5	3	4	5	5	3		
77	5	4	4	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	5	5	4	2	
78	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	5	4	4	5	4	5	4	3	4	4	4	4	5	2		
79	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3		
80	4	4	4	4	4	4	4	5	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5	5	4	4	2		
81	3	4	3	3	5	3	2	5	3	3	3	3	3	4	4	4	5	5	4	3	2	4	4	4	5	5	3	5	5	3			
82	5	4	5	5	4	4	3	4	3	3	5	5	4	3	3	5	4	2	3	4	5	4	3	5	1	4	4	4	4	4	3		
83	3	5	4	5	4	4	3	4	5	4	4	4	4	3	4	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	5	4	4	2		
84	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	5	4	4	3		
85	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3		
86	5	4	5	5	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4	3	4	4	4	5	5	4	4	2		

87	5	4	5	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	5	4	5	4	4	4	3	4	4	4	4	5	5	4	4	2
88	5	5	5	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	1	2	2	2	3	2	2	2	1	1	1	3	1	3
89	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	3	
90	4	4	4	4	4	3	4	5	4	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	2	3	2	3	3	2	3	4	3	4	3	3
91	4	3	4	3	3	3	2	5	4	3	2	4	3	2	4	4	4	3	3	2	3	1	3	3	2	3	4	2	4	3	3
92	5	4	4	4	5	4	3	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4	1	2	1	2	3	2	2	2	1	1	1	3	1	3
93	5	5	4	5	3	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	3	4	4	4	4	4	5	5	5	2
94	4	4	4	5	3	4	3	5	5	4	4	3	4	5	4	5	4	5	4	4	5	3	5	4	4	4	5	4	4	4	2
95	4	4	4	4	4	4	3	5	5	4	4	3	5	4	4	5	4	5	5	4	4	3	4	4	4	4	4	4	5	5	2
96	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	3	4	4	4	4	5	4	5	4	2
97	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	2

**Leyenda:**

1= Nunca

2= Casi nunca

3= A veces

4= Casi siempre

5= Siempre



## Anexo 7. Datos referenciales

### 1. Percepción de los docentes

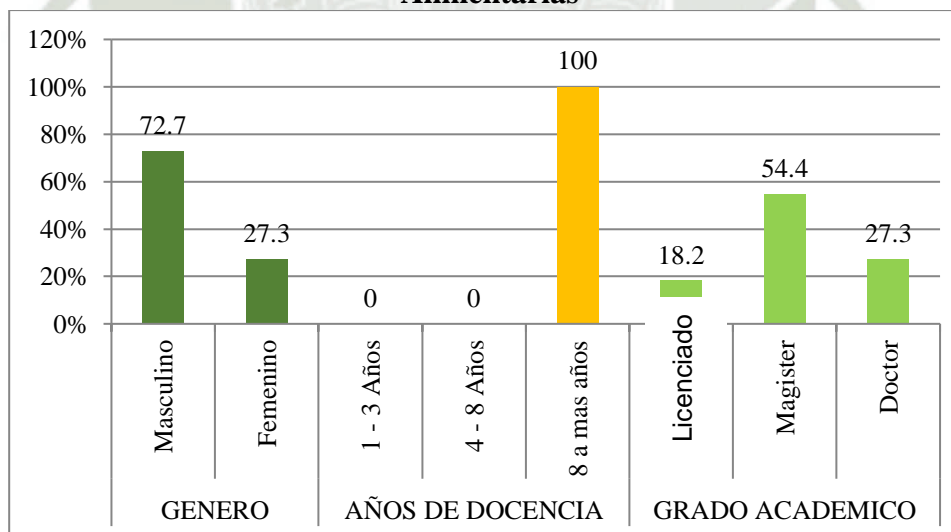
Para dar mayor relevancia al presente trabajo de investigación se ha considerado importante contar con la opinión profesional y experimentada de los docentes de la carrera profesional de ingeniería en industrias alimentarias, por eso se les aplico un cuestionario para conocer su percepción u opinión sobre el perfil profesional.

**Tabla 9. Datos generales de los docentes ingeniería en Industrias Alimentarias**

Datos		f	%
Genero	Masculino	8	72.7
	Femenino	3	27.3
Años De Docencia	1 - 3 Años	0	.0
	4 - 8 Años	0	.0
	8 a más años	11	100.0
Grado Académico	Licenciado	2	18.2
	Magister	6	54.5
	Doctor	3	27.3

Fuente: Elaboración propia

**Grafica 8. Datos generales de los docentes de ingeniería en Industrias Alimentarias**



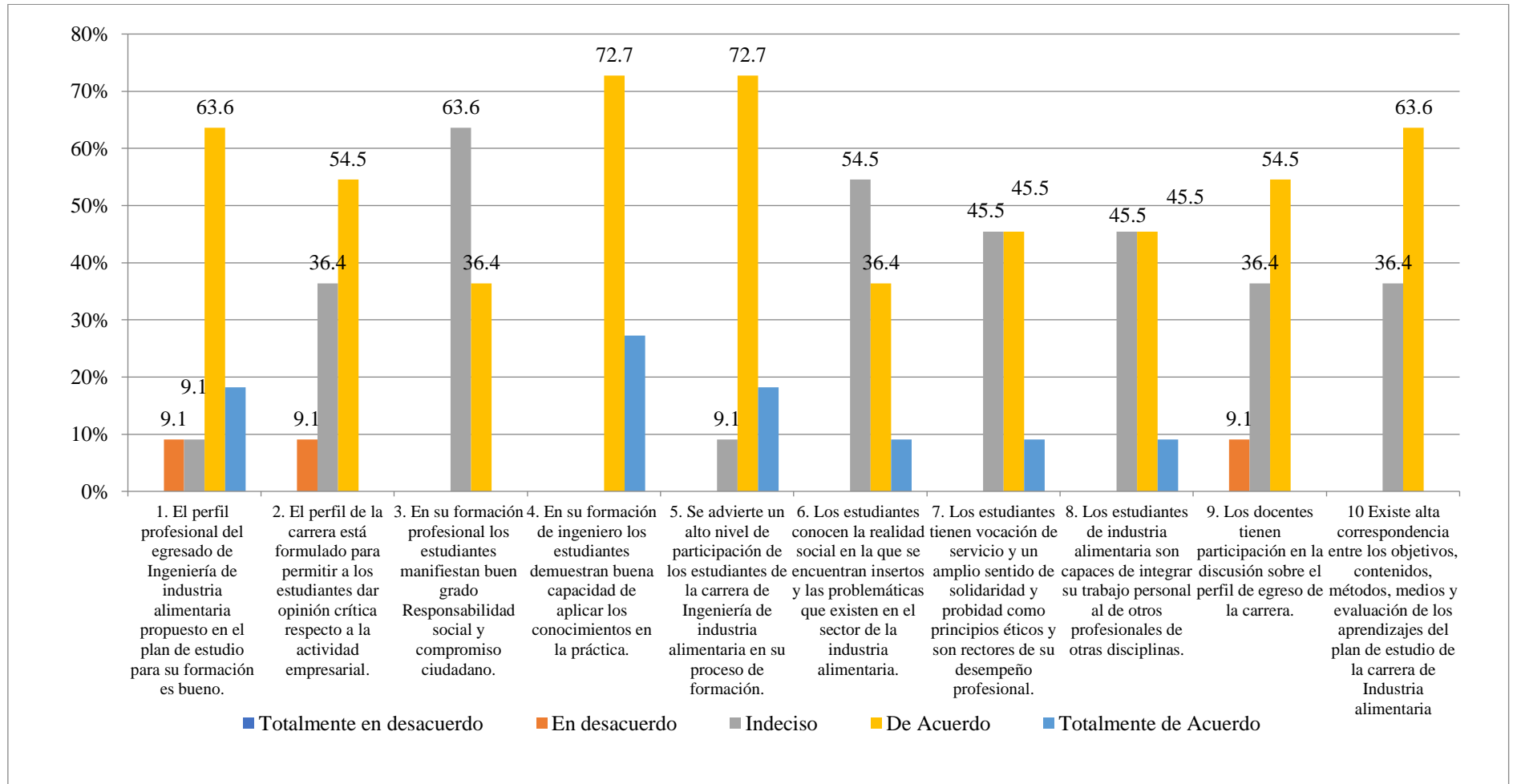
En Tabla N° 9 y Grafica N° 8, se observan los resultados en cuanto características socioacademicas de los docentes participantes del estudio, en su mayoría son del sexo “Masculino” con el 72.7%, todos tienen más de 8 años de actividad en la docencia y en su mayoría tienen el grado académico de Magister representando el 54.5%.

**Tabla 10. Percepción u opinión de los docentes de ingeniería en Industria Alimentaria sobre el perfil profesional**

<b>Afirmación</b>	<b>Alternativa</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
1. El perfil profesional de Ingeniería en industria alimentaria propuesto en el plan de estudio para su formación es bueno.	Totalmente en desacuerdo	0	.0
	En desacuerdo	1	9.1
	Indeciso	1	9.1
	De Acuerdo	7	63.6
	Totalmente de Acuerdo	2	18.2
<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>100</b>
2. El perfil de la carrera está formulado para permitir a los estudiantes dar opinión crítica respecto a la actividad empresarial.	Totalmente en desacuerdo	0	.0
	En desacuerdo	1	9.1
	Indeciso	4	36.4
	De Acuerdo	6	54.5
	Totalmente de Acuerdo	0	.0
<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>100</b>
3. En su formación profesional los estudiantes manifiestan buen grado Responsabilidad social y compromiso ciudadano.	Totalmente en desacuerdo	0	.0
	En desacuerdo	0	.0
	Indeciso	7	63.6
	De Acuerdo	4	36.4
	Totalmente de Acuerdo	0	.0
<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>100</b>
4. En su formación de ingeniero los estudiantes demuestran buena capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.	Totalmente en desacuerdo	0	.0
	En desacuerdo	0	.0
	Indeciso	0	.0
	De Acuerdo	8	72.7
	Totalmente de Acuerdo	3	27.3
<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>100</b>
5. Se advierte un alto nivel de participación de los estudiantes de la carrera de Ingeniería en industria alimentaria en su proceso de formación.	Totalmente en desacuerdo	0	.0
	En desacuerdo	0	.0
	Indeciso	1	9.1
	De Acuerdo	8	72.7
	Totalmente de Acuerdo	2	18.2
<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>100</b>
6. Los estudiantes conocen la realidad social en la que se encuentran insertos y las problemáticas que existen en el sector de la industria alimentaria.	Totalmente en desacuerdo	0	.0
	En desacuerdo	0	.0
	Indeciso	6	54.5
	De Acuerdo	4	36.4
	Totalmente de Acuerdo	1	9.1
<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>100</b>
7. Los estudiantes tienen vocación de servicio y un amplio sentido de solidaridad y probidad como principios éticos y son rectores de su desempeño profesional.	Totalmente en desacuerdo	0	.0
	En desacuerdo	0	.0
	Indeciso	5	45.5
	De Acuerdo	5	45.5
	Totalmente de Acuerdo	1	9.1
<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>100</b>
8. Los estudiantes de industria alimentaria son capaces de integrar su trabajo personal al de otros profesionales de otras disciplinas.	Totalmente en desacuerdo	0	.0
	En desacuerdo	0	.0
	Indeciso	5	45.5
	De Acuerdo	5	45.5
	Totalmente de Acuerdo	1	9.1
<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>100</b>
9. Los docentes tienen participación en la discusión sobre el perfil de egreso de la carrera.	Totalmente en desacuerdo	0	.0
	En desacuerdo	1	9.1
	Indeciso	4	36.4
	De Acuerdo	6	54.5
	Totalmente de Acuerdo	0	.0
<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>100</b>
10 Existe alta correspondencia entre los objetivos, contenidos, métodos, medios y evaluación de los aprendizajes del plan de estudio de la carrera de Industria alimentaria	Totalmente en desacuerdo	0	.0
	En desacuerdo	0	.0
	Indeciso	4	36.4
	De Acuerdo	7	63.6
	Totalmente de Acuerdo	0	.0
<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Elaboración propia

**Grafica 9. Percepción u opinión de los docentes de ingeniería en Industria Alimentaria sobre el perfil profesional**



En Tabla N° 10 y Grafica N° 9, podemos ver la opinión de los docentes sobre perfil profesional de la carrera de Ingeniería en industria alimentaria.

Un porcentaje de 63.6% están de acuerdo en que “El perfil profesional de propuesto para la carrera es bueno”, en tanto que un 9.1% está en desacuerdo. Respecto a si el perfil esta formulado para que el estudiante emita opiniones críticas se aprecia que el 54.5% de docentes están de acuerdo y se precisa que un 36.4% está indeciso, y una minoría 9.1% está en desacuerdo. Por otro lado, la percepción que tiene los docentes “sobre los estudiantes manifiestan buen grado de responsabilidad”, se aprecia que la mayoría de docentes (63.6%) están indecisos y 36.4% de acuerdo. Los datos porcentuales respecto a si manifiestan buena capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, demostraron que el 72.7% están de acuerdo y ninguno en desacuerdo.

Al indagar sobre si advierten alto nivel de participación en su proceso de formación, un 72.7% están de acuerdo y ninguno está en desacuerdo. En la pregunta 6 respecto a si los estudiantes conocen la problemática del sector alimentario, se aprecia que 54.5% están mayormente indecisos y 36,4% están de acuerdo. En relación a si los estudiantes tienen vocación de servicio, ética y probidad 45.5% están de acuerdo, y otros 45.5% están indecisos. Respecto a si son capaces de integrar su trabajo personal al de otros profesionales 45.5% están indecisos y otros 45.5% están de acuerdo. Respecto si los docentes participan en la discusión sobre el perfil de egreso 54.5% están de acuerdo, en tanto que 36.4% se muestran indecisos. También respecto a si existe correspondencia entre objetivos, contenidos, métodos y medios de evaluación del plan de estudios de la carrera, 63.6% están de acuerdo, mientras que 36.4% se muestran indecisos.

De la encuesta realizada a los docentes, existe un predominio de la opción “de acuerdo” donde manifiestan su concordancia con que el perfil profesional propuesto en la escuela es bueno y permite a los estudiantes dar una opinión crítica respecto a la actividad empresarial.