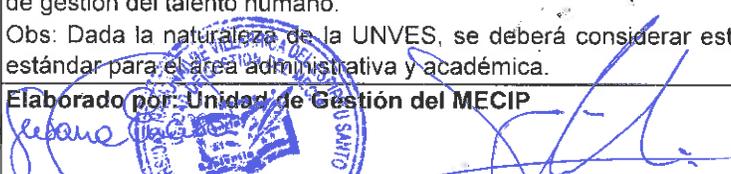


INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD NACIONAL DE VILLARRICA DEL ESPÍRITU SANTO MODELO ESTÁNDAR DE CONTROL INTERNO - MECIP - COMPONENTE CORPORATIVO DE CONTROL ESTRATÉGICO	
COMPONENTE: AMBIENTE DE CONTROL ESTÁNDAR: DESARROLLO DEL TALENTO HUMANO FORMATO N° 15: Análisis del Estándar de Control por Dependencia	
(1) DEPENDENCIA: ESCUELA DE GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO	
(2) VALORACIÓN GENERAL DE LA DEPENDENCIA (PUNTAJE): 3,70	
(3) INTERPRETACIÓN: SATISFACTORIO	
(4) Evaluación General a los Criterios Base de Existencia e Implementación del Estándar de Control	
CRITERIOS	
1. El diseño de los perfiles corresponde a la razón de ser de los cargos o empleos.	4,86
2. Los perfiles diseñados permiten la selección de los funcionarios idóneos de acuerdo a los requerimientos de los cargos o empleos.	4,86
3. Los procesos de inducción permiten que el nuevo Funcionario conozca la cultura de la Institución y todo lo relacionado con el ejercicio de sus funciones.	4,29
4. La Institución realiza diagnósticos sobre los requerimientos de personal para el desarrollo de sus planes, programas, proyectos o procesos.	4,57
5. Los procesos de reinducción permiten la actualización de todos los Funcionarios en las nuevas orientaciones técnicas y normativas que afectan el quehacer institucional de la Institución.	4,29
6. La Institución adopta anualmente un plan institucional de formación y capacitación.	3,57
7. Son consultados los Funcionarios sobre sus necesidades de capacitación, a través de encuestas o reuniones de trabajo.	3,71
8. La capacitación recibida contribuye al desarrollo de conocimientos y capacidades para un mejor desempeño en el puesto de trabajo.	3,29
9. La Institución adopta y ejecuta programas de bienestar social laboral.	3,57
10. La Institución adopta un plan de incentivos pecuniarios y no pecuniarios.	3,57
11. Se está diseñando o ya se diseñó un sistema institucional de evaluación del desempeño.	3,86
12. Los resultados de la evaluación del desempeño sirven de insumo para programar acciones de capacitación y desarrollo de los Funcionarios.	3,57
13. La Institución cuenta con mecanismos internos y/o con apoyo externo para la selección de Funcionarios del nivel gerencial.	3,71
14. Se evalúa la gestión de los gerentes públicos á través de los acuerdos de gestión.	1,86
15. Existen mecanismos de publicidad y difusión de las prácticas de gestión del talento humano.	1,86
PROMEDIO GENERAL DE LA ESCUELA	3,70
<i>Los directivos y funcionarios de la Escuela consideran que se está desarrollando un proceso de aplicación y fortalecimiento en lo referente al estándar Desarrollo del Talento Humano, aunque con algunos vacíos y debilidades. Dada la inexistencia de procedimientos la UNVES deberá poner en práctica las siguientes Acciones de Diseño e Implementación y Acciones de Ajuste a la implementación:</i>	
(5) Acciones de Diseño e Implementación	(6) Acciones de Ajuste a la Implementación
1. Formular políticas de operación para los procesos de planeación (realizar diagnóstico de requerimientos de personal), selección, inducción, reinducción, formación, capacitación (realizar diagnóstico de necesidades de capacitación), compensación, incentivos pecuniarios y no pecuniarios, bienestar social, evaluación del desempeño y retiro. 2. Diseñar procedimientos de planeación (realizar diagnóstico de requerimientos de personal), selección, inducción, reinducción, formación, capacitación (realizar diagnóstico de necesidades de capacitación y un plan de capacitación), compensación, incentivos pecuniarios y no pecuniarios, bienestar social, evaluación del desempeño y retiro. 3. Establecer la evaluación de la gestión de los gerentes públicos. 4. Determinar mecanismos de publicidad y difusión de las prácticas de gestión del talento humano. Obs: Dada la naturaleza de la UNVES, se deberá considerar este estándar para el área administrativa y académica.	1. Ajustar perfiles de cargos.
Elaborado por: Unidad de Gestión del MECIP 	Fecha: 16/06/2017
Revisado y Aprobado por: Director General y Encargada MECIP Escuela  Prof. Mtr. Oscar Heriberto Laviosa Director General Escuela Superior de Gastronomía, Hotelería y Turismo UNVES 	Fecha: 22/06/2017

