

**PLAN DE MEJORAMIENTO INSTITUCIONAL  
AJUSTADO UNIVERSIDAD DE PANAMÁ**

| 1. Título o nombre del proyecto: <b>16. Mejoramiento de los Servicios de Cafeterías y Adecuación de los Laboratorios.</b>   |   |                                  |   |         |  |                              |         |           |
|---|---|----------------------------------|---|---------|--|------------------------------|---------|-----------|
| 2. Objetivo General del Proyecto: Fortalecer la gestión de los servicios de cafetería y adecuar los laboratorios de la universidad.   |   |                                  |   |         |  |                              |         |           |
| 3. Objetivos específicos:<br>Crear un sistema de información confiable, con un adecuado soporte tecnológico, que garantice la permanencia, actualización y sostenibilidad de la información de las operaciones para la Dirección de Cafeterías.<br>Desarrollar programas de capacitación y perfeccionamiento del sistema de gestión operativo para el personal técnico, administrativo y de apoyo de la Dirección de Cafeterías. Mejorar las facilidades de los servicios de cafeterías para beneficio de sus usuarios.<br>Adecuar los laboratorios de la institución.<br>Medir la satisfacción de laboratorios, equipos y recursos destinados para las actividades docentes. |   |                                  |   |         |  |                              |         |           |
| 4. Criterio para su inclusión en el PMI.  |   |                                  |   |         |  |                              |         |           |
| <b>Sostener e incrementar el nivel de calidad ya alcanzado:</b>   |   |                                  | El proyecto busca mejorar el sistema de información de la Dirección de Cafetería (Indicadores 72, 87)   |         |  |                              |         |           |
| <b>Subsanar debilidades detectadas:</b>   |   |                                  |   |         |  |                              |         |           |
| <b>Incorporar recomendaciones de pares externos:</b>  |   |                                  | Culminar los proyectos de remodelación de las cafeterías y activar su funcionamiento, además adecuar los laboratorios de la institución (Indicadores: 101, 97 y 98) |         |  |                              |         |           |
| 5. Factor de evaluación de la Matriz: Factor 3: Comunidad Universitaria; Factor 4. Infraestructura  |   |                                  |   |         |  |                              |         |           |
| 6. Área de Mejora (Necesidad del Proyecto)<br><b>Componentes:</b> 10. Recursos Humanos; 13. Estructura física y tecnológica<br><b>Subcomponentes:</b> 18. Funciones, reclutamiento, selección y desarrollo; 23. Políticas; 25. Laboratorios; 27. Cafeterías   |   |                                  |   |         |  |                              |         |           |
| 7. Actividad  |   | 8. Indicadore (s) a que responde | Responsables  |         | 12. Medios de Verificación                     | Responsables                 |         | Ubicación |
| #   | Nombre  |                                  | Coordinadores Campus Central  | Enlaces |  | Coordinadores Campus Central | Enlaces |           |
| 1   | Creación de un sistema de información confiable, con un adecuado soporte tecnológico, que garantice la permanencia, actualización y sostenibilidad de la información de las operaciones de la Dirección de Cafeterías | 87                               | +   |         | 1. características del Sistema de información. |                              |         |           |

|   |   |     |   |  |  |   |   |  |
|---|---|-----|---|--|--|---|---|--|
|   |   |     |   |  | 2. Soporte tecnológico por sede.   |   |   |  |
| 2 | Desarrollo de programas de capacitación y perfeccionamiento para el personal técnico, administrativo y de apoyo del sistema de gestión operativo de la Dirección de Cafeterías. | 72  | + |  | 1. Diagnóstico de necesidades de capacitación y formación de los recursos humanos.         |   |   |  |
|   |   |     |   |  | 2. Programación de las capacitaciones de acuerdo al diagnóstico.                           |   |   |  |
|   |   |     |   |  | 3. Medios utilizados para la divulgación de la programación de capacitación.               |   |   |  |
|   |   |     |   |  | 4. Registros de ejecución de jornadas de capacitación.                                     |   |   |  |
|   |   |     |   |  | 5. Informe de satisfacción del recurso humano.   |   |   |  |
|   |   |     |   |  | 6. Instrumento aplicado.   |   |   |  |
| 3 | Mejoramiento de las facilidades del servicio de cafetería   | 101 | + |  | 1. Estructura funcional para el servicio de cafeterías.                                    | + | + |  |
|   |   |     |   |  | 2. Espacio físico y aforo.   | + | + |  |
|   |   |     |   |  | 3. Normas aplicadas.   | + | + |  |
|   |   |     |   |  | 4. Porcentaje de usuarios que están satisfechos con los servicios que ofrece la cafetería. | + | + |  |
|   |   |     |   |  | 5. Instrumento aplicado.   | + |   |  |
|   |   |     |   |  | 1. Listado de laboratorios por tipo y área disciplinar.                                    | + | + |  |

|   |  |    |   |  |   |   |  |
|---|--|----|---|--|---|---|--|
| 4 | Adecuación de los laboratorios de la institución   | 97 | + | 2. Cuadro que incluya los laboratorios de docencia, de investigación e innovación.   | + | + |  |
|   |  |    |   | 3. Inventario de equipos y recursos didácticos.  | + | + |  |
|   |  |    |   | 4. Normas y dispositivos de seguridad.   | + | + |  |
|   |  |    |   | 1. Mecanismo para la verificación de satisfacción con los laboratorios.  | + | + |  |
| + | Medición de la satisfacción de los laboratorios, equipos y recursos destinados para las actividades docentes | 98 | + | 2. Informe de resultados de satisfacción de la comunidad universitaria con los laboratorios y equipos, por estamento, sede, nivel y modalidad. | + | + |  |
|   |  |    |   | 3. Instrumento aplicado.   | + |   |  |