



# Instituto Tecnológico Superior

JORNADAS DE CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN, HIGIENE, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE, PRESENTACIÓN DE PLATOS.

**DOCENTE RESPONSABLE:** Lcda. Marcia García,  
Msc. Mariela Valencia, Lic. Geovanny Cujano  
**CARGO:** Docentes

**FECHA:** 20/10/2017





# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



**DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO** Al firmar el convenio anual con el distrito Sur , se nos abren muchas puertas para la realización de varias actividades que fomenten un proyecto general de capacitación y organización de actividades lúdicas, prácticas y de campo que permitan desarrollar no solo las destrezas adquiridas por los estudiantes sino que también van a fomentar el conocimiento y la ayuda social en el marco educativo de las unidades educativas del Distrito Sur , el mismo que procura un nuevo tipo de educación en sus estudiantes que fomentan el conocimiento en base a la observación y la práctica de los mismos.

**OBJETIVO (S) DEL PROYECTO:**

- Capacitar a las instituciones educativas en actividades relacionadas a manipulación , conservación, higiene y preparación de alimentos, atención y servicio al cliente preparación de alimentos de las unidades educativas, su anexo practico a través del conocimiento y experiencias que los estudiantes del Tecnológico Vida Nueva puedan preparan siempre con la ayuda de sus facilitadores, con el fin de establecer la importancia de los temas en el nuevo modelo de servicio al clientes personalizadas , buscando crear conciencia sobre la temática propuesta.
- Fortalecer conocimientos sobre temas de servicio al cliente y alimentos sanos a través de la realización de menús prácticos con el fin de concientizar a los estudiantes sobre el cuidado de la salud.
- Proporcionar la capacitación de los estudiantes para la elaboración de recursos didácticos que pueden ser utilizados en el aula a partir del material reciclado para fortalecer el desarrollo de la conciencia ecológica
- Fomentar la participación activa de los estudiantes de la institución con la escuela José María Velasco mediante la interacción de los miembros de la comunidad con el fin de poner en práctica lo adquirido dentro de las aulas.

**JUSTIFICACIÓN:** El escuela José María Velasco es una institución en la que ha participado en el proceso de la educación básica y bachillerato fundamentando en ellos la creatividad en proyectos, en los que ahora serán participes los estudiante de la carrera de hotelería y turismo siendo este un proceso de cohesión social para ambas partes fomentando la retroalimentación, esta actividad se realizara en los estudiante de quinto y sexto año a través de la práctica adquiriendo un mejor conocimiento, para ello las capacitaciones que se pretende establecer van en función a un marco de enseñanza aprendizaje.



# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



**RESULTADOS:** Se pretende alcanzar conocimientos sobre el proceso de en las buenas prácticas de manipulación, conservación, higiene, preparación de alimentos, atención y servicio al cliente, presentación de platos a través de información y práctica en el instituto vida nueva, para fortalecer los conocimientos y realizar actividades que permitan la atención personalizada a los educandos.

**PLAZO EJECUCIÓN:**

6 meses

**INDICADORES DE PRODUCCIÓN:**

Al Finalizar esta actividad se presentará un informe de la gestión, respaldada con un certificado de la institución beneficiaria.

**HORAS DE TRABAJO**

60

**PRESUPUESTO:** (DETALLAR EL PRESUPUESTO QUE SE VA A UTILIZAR EN EL PROYECTO Y ESTABLECER QUIEN FINANCIA EL MISMO)

RECURSOS	COSTO
Resmas de papel	3.50
Fotocopias	7.00
Ingredientes	40.00
Pintura	40.00
<b>TOTAL</b>	<b>90.50</b>

**Financiamiento:**

ISTVN

**HORAS TRABAJO DOCENTE: (8X5.75= \$46)**

**TOTAL A PERCIBIR 46.00**

CON APOORTE VOLUNTARIO POR LOS ESTUDIANTES: 3 dólares



# Instituto Tecnológico Superior Vida Nueva




## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

COMPONENTES/ ACTIVIDADES Y SUBACTIVIDADES	TIEMPO ESTIMADO			RESPONSABLES	RECURSOS FISICOS, TECNOLOGICOS Y MATERIALES GENERALES	RECURSOS FISICOS, TECNOLOGICOS Y MATERIALES DEL ISTVN
	DESDE	HASTA	NO DE HORAS			
Inducción de la temática	25 – 10 – 17	27 – 10 - 17	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Diapositivas Material de Oficina	Infocus Laptop Papelotes Herramientas y Equipos de Protección
Buenas prácticas de manipulación, conservación, higiene	15 – 11- 17	16 – 11- 17	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc. Mariela García Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	Equipos y herramienta de cocina
preparación de alimentos	20 – 12 – 17	21– 12- 17	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc. Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina	Equipos y herramienta de cocina
Murales Ecológicos	19 – 01 - 18	30 – 01 - 18	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina	Equipos y herramienta de cocina
Temas ecológicos, atención y servicio al cliente	15-16– 02 - 18	22 – 02 - 18	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina	Equipos y herramienta de cocina
Capacitación al bar (manipulación de alimentos y Reglamentos del Ministerio de Salud)	5 – 03 - 17	10– 03 - 18	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Diapositivas Reglamento	Infocus Laptop Papelotes Herramientas y Equipos de Protección
<b>TOTAL HORAS</b>	<b>48 horas</b>					

Av. Maldonado y 4ta transversal (Guamaní: Terminal Sur-Ecovía) Teléfono: 3076032 / 3653212

[www.istvidanueva.edu.ec](http://www.istvidanueva.edu.ec)

 Tecnológico Vida Nueva



# Instituto Tecnológico Superior Vida Nueva



(F)----- Entidad Beneficiaria	F:----- Docente	CARRERA(S): NIVEL:	Hotelería y Turismo Tercero Quinto
----------------------------------	--------------------	-----------------------	---------------------------------------



# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



### Vinculación con la sociedad

#### INFORMACIÓN DE BENEFICIARIOS

**Nombre de la Institución beneficiaria:** Escuela José María Velasco

**Coordinador (de beneficiarios):** Lic. Margarita Méndez

**Teléfono de contacto:** 0996422537

**Correo:** escuelaismvi@hotmail.com

**Dirección:** Ferroviaria Baja

**Fecha de Inicio y finalización:** 26-10-2017 hasta 31-03-2018

**Periodo académico:** Octubre 2017- Marzo 2018

**Proyecto de Vinculación:** jornadas de capacitación buenas prácticas de manipulación, conservación, higiene, preparación de alimentos, atención y servicio al cliente, presentación de platos.

**Presidente de la Comisión de Vinculación con la Sociedad:** Ing. Diego Camacho

#### Listado de Docentes participantes:

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS
1	Lcda. Marcia García
2	Msc Mariela Valencia
3	Lic. Geovanny Cujano

#### Listado de Estudiantes participantes:

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS	# CEDULA	CARRERA	NIVEL
1	Katherine stefanía Bravo Jato	172404389-6	Hotelería Y Turismo	Quinto
2	Manuel Enrique Guevara Torres	172645805-0	Hotelería Y Turismo	Quinto
3	Kleber Danilo Herrera Balseca	172132697-1	Hotelería Y Turismo	Quinto
4	María Fernanda Jaramillo Garzon	172175757-1	Hotelería Y Turismo	Quinto
5	María Eugenia Parra Taco	1725253239	Hotelería Y Turismo	Quinto
6	Edison Andres Yanchatipan Ayala	172507883-4	Hotelería Y Turismo	Quinto
7	Delia Yesenia Yucailla Guaylla	172307080-9	Hotelería Y Turismo	Quinto
8	Nancy katherine Veliz Baidal	1752500940	Hotelería Y Turismo	Quinto
9	Viviana Carolina Ochoa Celi	1726041724	Hotelería Y Turismo	Quinto
10	Roberto Fernando González Manosalvas	1791384825	Hotelería Y Turismo	Quinto
11	Diego Alejandro Rodríguez Galindo	2100615158	Hotelería Y Turismo	Quinto



# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



12	Nathalie Gabriela Peñafiel Agudo	1755496237	Hotelería Y Turismo	Quinto
13	Andrango Quinga Stalin	1722924642	Hotelería Y Turismo	
	Marcia Karina Cacoango Patajalo	0605291574	Hotelería Y Turismo	
14	Jody Elizabeth Cañar Allqui	1725305070	Hotelería Y Turismo	
15	Sara Michelle Chafra Tenecela	1722797725	Hotelería Y Turismo	
16	Daniela Alejandra Díaz Solís	172598905	Hotelería Y Turismo	
17	Joselyn Iizabeth Gavilanes	1727328039	Hotelería Y Turismo	
18	Jennifer Guitierrez Cuji	1754336590	Hotelería Y Turismo	
19	Kleber Alexander Herrera Parra	1726415969	Hotelería Y Turismo	
20	Jorge Samuel Maji Lema	0605608322	Hotelería Y Turismo	
21	Erika Mercedes Molina	1756067219	Hotelería Y Turismo	
22	Nathalie Gabriela Peñafiel Agudo	1755496237	Hotelería Y Turismo	
23	Pamela Karina Quisnancela	1727182790	Hotelería Y Turismo	
24	Carlos Andrés Robles	1725175283	Hotelería Y Turismo	
25	Denisse Alejandra Rodríguez Morales	1726622051	Hotelería Y Turismo	
26	Jessica Carolina Rodríguez Toctaguano	1724040678	Hotelería Y Turismo	
27	Mónica Cecibel Soto Vargas	1724544455	Hotelería Y Turismo	
28	Alexandra Pilar Tiglla Vinuesa	172074154	Hotelería Y Turismo	
29	María José Torres Jimbo	1750726950	Hotelería Y Turismo	
30	Milton Estalyn Yumbo Tenenuela	0605591825	Hotelería Y Turismo	
31				



# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



Responsable(s) del Proyecto:

Lic. Marcia García

Directora Carrera de HH.TT

Lic. Geovanny Cujano

Docente ITSVN

Msc. Mariela Valencia  
Docente ITSVN

Fecha de presentación del Proyecto: .....

Ing. Diego Camacho	Dr. Wilfrido Robalino
REVISADO	APROBADO
DIRECTOR DE LA UNIDAD DE VINCULACION CON LA SOCIEDAD Y SERVICIO A LA COMUNIDAD	RECTOR DEL I.T.S.VIDA NUEVA