



Instituto Tecnológico Superior

Vida Nueva

TECNOLOGÍA SUPERIOR

EN TURISMO

TECNOLOGÍA EN HOTELERÍA Y TURISMO



PROYECTO:

Capacitación y ejecución de actividades turísticas basadas en ferias de producción gastronómica, participación y comercialización enfocadas en el turismo responsable para el comedor comunitario de ayuda social Santuario Nuestra Señora de la Dolorosa.

COORDINADOR DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD Y SERVICIO A LA COMUNIDAD:

Msc. Mariela Valencia

PERIODO ACADÉMICO:

ABRIL 2019 – SEPTIEMBRE 2019

FECHA DE PRESENTACIÓN:

Quito, 26 de Abril del 2019





Instituto Tecnológico Superior

Vida Nueva



PROYECTO VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD Y SERVICIO A LA COMUNIDAD

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO: (SÍNTESIS DEL PROYECTO)

Se desarrollarán talleres sobre técnicas gastronómicas y turísticas con aplicación de servicios e inclusión social dirigida a diferentes poblaciones de la parroquia de Aloasi, Comedor Comunitario de Ayuda Social del Santuario Nuestra Señora de la Dolorosa del cantón Mejía en donde los estudiantes de la Carrera de Tecnología Superior en Turismo y Tecnología en Hotelería y Turismo del Instituto Tecnológico Superior Vida Nueva, desarrollarán técnicas gastronómicas por medio de cursos donde enseñarán el proceso de manipulación e higiene de alimentos, técnicas culinarias en la gastronomía ecuatoriana, alimentos saludables a la población a través de talleres de capacitación. La parroquia Aloasi nos brinda la oportunidad para articular el conocimiento adquirido por el estudiante dentro del salón de clase y aplicarlo en un entorno que se asemeja a su desempeño dentro del perfil profesional a través de la teoría y la práctica el mismo que fomentará el conocimiento y la ayuda social.

2. ÁREA , SUBAREA, LÍNEA DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD Y SERVICIO A LA COMUNIDAD SEGÚN LA CARRERA Y LINEAS DE INVESTIGACIÓN :

- ❖ **Área de conocimiento UNESCO:** Servicio
- ❖ **Sub área de conocimiento UNESCO:** Servicios Personales
- ❖ **Línea de vinculación con la sociedad y servicio a la comunidad:**
 - TECNOLOGÍA SUPERIOR EN TURISMO**
Talleres teóricos y prácticos de gastronomía ecuatoriana
Interpretación de guianza turística cultural en museos y centros religiosos
 - TECNOLOGÍA EN HOTELERÍA Y TURISMO**
Capacitación y asesoramiento técnico de la carrera así como de conciencia ambiental.



Instituto Tecnológico Superior

Vida Nueva



❖ **Líneas de investigación de la carrera.**

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN TURISMO

Planificación y gestión de destinos turísticos como desarrollo local

TECNOLOGÍA EN HOTELERÍA Y TURISMO

El turismo y la gestión ambiental sostenible.

3. ASIGNATURA/S RELACIONADA/S A LAS ACCIONES DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD Y SERVICIO A LA COMUNIDAD (SEGÚN LA CARRERA):

TECNOLOGIA SUPERIOR EN TURISMO

GASTRONOMIA ECUATORIANA: Al considerar el estudio permite la relación del hombre con su alimentación y su entorno. Las artes culinarias son el campo de estudio en el cual las bases técnicas y científicas se mezclan con la creatividad en la preparación y presentación de los productos. Permitirá al estudiante compartir experiencias y poner en práctica sus conocimientos y con fundamentos en artes culinarias adquiridos en las aulas.

HISTORIA DEL ECUADOR: Al considerar esta asignatura permite desarrollar el conocimiento en cuanto a hechos de nuestra cultura, misma que en el tiempo y en el espacio ha ido evolucionando y en este proceso ha ido perdiéndose. Así como también la importancia del Ecuador como su historia rica y extensa, entramada y complicada, la misma que no es aislada y única ya que comparte muchos rasgos y características con el resto de países de la región y de Latinoamérica, hechos que permitirán al estudiante analizar e interpretar procesos históricos.

DESARROLLO DEL TURISMO SOSTENIBLE: Es aquel turismo que sigue los principios de sostenibilidad, minimizando el impacto sobre el medio ambiente y cultura local, al tiempo que contribuye a generar ingresos y empleo para la población local. El estudiante desarrollara actividades recreacionales responsables, que integra ejes importantes como el de conservar los recursos naturales y culturales, sostener el bienestar local



Instituto Tecnológico Superior

Vida Nueva



asegurando una viabilidad económica y sensibilizar a través de educación e interpretación ambiental a los visitantes.

TECNICA DE GUIANZA Y MANEJO DE GRUPOS: El turismo es una actividad que se desarrolla de seres humanos para seres humanos, por lo que las relaciones de los profesionales en turismo con sus clientes son de suma importancia a nivel empresarial, hotelero y turístico. El estudiante compartirá experiencias y utilizara diversas técnicas que contribuirán en el manejo de los grupos.

TECNOLOGÍA EN HOTELERIA Y TURISMO

ECOLOGÍA: Al considerar el estudio permite a los estudiantes determinar la importancia de la ecología sobre nuestro medio y que pueda principalmente a través de normas legales, incorporar la temática ambiental en todo proyecto, ley o actividad humana. Además de entender y visualizar la problemática que se puede suscitar al encontrar cambios en el ambiente, permitiéndole predecir consecuencias ambientales que repercutirán a corto, mediano o largo plazo en la calidad de vida de todo ser humano.

TÉCNICAS DE SERVICIO I, II y III: La atención y servicio es fundamental en el área hotelera ya que es un ingrediente que está presente durante todo el proceso y sobre el que recae la responsabilidad de garantizar una experiencia satisfactoria y propiciar su fidelización. Es así que contar con un buen servicio y atención al cliente es pasar al siguiente nivel, permite estrechar el vínculo y generar confianza. De ahí la necesidad de innovar en esta área, de aplicar nuevas herramientas y canales que faciliten esta comunicación.

BASES DE LA PRODUCCIÓN CULINARIA: Al considerar el estudio permite la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. Permite al estudiante compartir diversos conocimientos y con fundamentos en artes culinarias. Las artes culinarias son el campo de estudio en el cual las bases técnicas y científicas se mezclan con la creatividad en la



Instituto Tecnológico Superior

Vida Nueva



preparación y presentación de los productos. El estudio de la alimentación es un campo que considera las dimensiones políticas, económicas, sociales y culturales de la alimentación y estudia el rol que juega en la sociedad. Es así que nos permitirá crear emprendimientos, preparar al estudiante para entender el mercado y concretar su profesión desde una óptica emprendedora. Porque el interés nos permite descubrir el mundo de la alimentación y el contexto en la sociedad.

HISTORIA DEL ECUADOR: Al considerar esta asignatura permite desarrollar el conocimiento en cuanto a hechos de nuestra cultura, misma que en el tiempo y en el espacio ha ido evolucionando y en este proceso ha ido perdiéndose. Así como también la importancia del Ecuador como su historia rica y extensa, entramada y complicada, la misma que no es aislada y única ya que comparte muchos rasgos y características con el resto de países de la región y de Latinoamérica, hechos que permitirán analizar e interpretar procesos históricos mucha de las veces no entendidos.

PAQUETES TURÍSTICOS: por medio de la aplicación de esta materia se permitirá establecer los productos por rango, definir itinerarios, proveedores, posibles variaciones de la programación, como por ejemplo descuentos para niños, etc. Además, se debe empezar a pensar en el precio de venta al público, teniendo en cuenta las comisiones. Al elaborar un paquete turístico es muy importante pensar en todas las posibles eventualidades que podrían presentarse durante las visitas. De esta forma, será poco probable que el tour operador se encuentre ante situaciones desconocidas. Normalmente, los turistas saben que es posible encontrar algunos problemas durante los viajes, lo que distingue a una agencia de viajes buena y de calidad es que siempre sepa cómo reaccionar en dichas situaciones afectando mínimamente a los clientes.



Instituto Tecnológico Superior

Vida Nueva



TÉCNICAS DE GUÍA: Para abordar la dinámica de grupos, es necesario repasar el concepto de motivación y algunas pautas de comunicación, para luego abordar las dinámicas de grupos y de coordinación. Es necesario conocer las pautas para realizar un guiado pedestre, considerando que acciones realizar antes de salir, como se debe ubicar durante la caminata, como describir los edificios. Estas técnicas variarán cuando el Guía está realizando la actividad en un vehículo, pues se debe considerar la ubicación, la presentación y las actividades recreativas y en razón de que una de sus funciones es la de transmitir información, se describe en esta cartilla las fuentes tanto primarias como secundaria, la manera de seleccionarlasy la manera de presentarla.

4. OBJETIVO(S) DEL PROYECTO: (EN RELACIÓN A LAS LINEAS DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD Y SERVICIO A LA COMUNIDAD ¿QUÉ?, ¿CÓMO? ¿PARA QUE?)

4.1 Objetivo Institucional

Cumplir con los principios y filosofía institucional en el marco de la constitución y la LOES, con la participación de los docentes de la carrera, mediante las actividades de vinculación.

4.2 Objetivo del proyecto

Ejecutar capacitaciones sobre las técnicas gastronómicas y turísticas, mediante el desarrollo de talleres, los mismos que coadyuvarán a que las diferentes instituciones que se encuentran en situación de vulnerabilidad puedan direccionarse hacia una herramienta que les servirá como un sustento económico, siendo así un gran aporte para la sociedad a través del cumplimiento de estas actividades.



Instituto Tecnológico Superior

Vida Nueva



4.3 Objetivo para el estudiante

Elaborar platos típicos a través de la utilización de productos de la zona, permitiendo de esta manera demostrar la habilidad, creatividad y capacidad de los estudiantes fortaleciendo los conocimientos llevando a cabo la teoría y la práctica a través de los diferentes aportes a través de las distintas actividades a desarrollar.

5. JUSTIFICACIÓN: PORQUE SE REALIZA EL PROYECTO, QUE ATIENDE Y QUE RESUELVE EL PROYECTO.

En cumplimiento a la Ley Orgánica de Educación Superior Art.87.- Requisitos previos a la obtención del título. - Como requisito previo a la obtención del título, los y las estudiantes deberán acreditar servicios a la comunidad mediante prácticas o pasantías profesionales, debidamente monitoreadas, en los campos de su especialidad, de conformidad con los lineamientos generales definidos por el Consejo de Educación Superior.

Dichas actividades se realizan en coordinación con organizaciones comunitarias, empresas e instituciones públicas y privadas relacionadas con la respectiva especialidad.

El Art. 88.- Servicios a la comunidad. - Para cumplir con la obligatoriedad de los servicios a la comunidad se propenderá beneficiar a sectores rurales y marginados de la población, si la naturaleza de la carrera lo permite, o a prestar servicios en centros de educación gratuita, el estudiante de nivel superior debe cumplir obligatoriamente servicios a la comunidad.

Todos los estudiantes del Instituto Tecnológico Superior “Vida Nueva”, en procura de cumplir con los requerimientos institucionales, deben completar una carga horaria de vinculación con la sociedad. En función a este requerimiento Institucional se propone el presente proyecto mediante el cual los estudiantes tendrán una integración con la sociedad, tomando como punto de partida las líneas de vinculación las cuales son un aporte muy



Instituto Tecnológico Superior

Vida Nueva



importante en su formación profesional fortaleciendo así sus valores y conocimientos adquiridos durante su formación académica.

Con este antecedente, el presente proyecto se lo realiza con ayuda de la institución beneficiaria, en este caso se está haciendo referencia al Comedor Comunitario de Ayuda Social del Santuario Nuestra Señora de la Dolorosa, está dedicado a las personas de la tercera edad, además tiene acogida a 36 abuelos. Los estudiante de la carrera de turismo serán quienes colaboren en las diversas actividades vinculando la teoría con la práctica, parte de este un proceso de cohesión social para ambas partes fomentando la retroalimentación, esta actividad se realizara con los estudiante de la institución 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.

6. RESULTADOS: QUE SE ESPERA OBTENER AL EJECUTAR EL PROYECTO.

6.1 A través de las actividades realizadas se consiguió que cada uno de los estudiantes de la carrera de Tecnología en Turismo mantengan un vínculo con la sociedad para promover la participación conjunta y cumplir con los principios y filosofía institucional.

6.2 Dentro de la comunidad educativa consideran que son de vital importancia las actividades desarrolladas las mismas que permiten el trabajo a través del conocimiento y experiencias que los estudiantes del Tecnológico Vida Nueva.

6.3 Fomentar la participación de los estudiantes poniendo en práctica los conocimientos y fortalecer el espíritu de colaboración con el fin de preparar a la sociedad para el futuro.



Instituto Tecnológico Superior

Vida Nueva



7. PLAZO EJECUCIÓN:

7.1 Fecha de Inicio: 01-04-2019

7.2 Fecha de finalización: 04-07-2019

8. HORAS DE TRABAJO:

8 horas por docente

9. INDICADORES DE PRODUCCIÓN:

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

10. PRESUPUESTO: (DETALLAR EL PRESUPUESTO QUE SE VA A UTILIZAR EN EL PROYECTO Y ESTABLECER QUIENES FINANCIAN EL MISMO).

RECURSOS	COSTO
Resmas de papel	3.50
Anillados	5.00
Material de oficina	30.00
Transporte	10.00
Ingredientes	80.00
TOTAL	128.50

11. Financiamiento:

ITSVN

- ❖ HORAS TRABAJO DOCENTE: (8X5.75= \$46)
- ❖ TOTAL A RECIBIR: \$46.00
- ❖ APOORTE VOLUNTARIO DE LOS ESTUDIANTES: \$10



Instituto Tecnológico Superior

Vida Nueva



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD Y SERVICIO A LA COMUNIDAD

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			
Taller de capacitación gastronómica	09/05/2019	09/05/2019	4 horas	Msc Mariela Valencia Lic. Viviana Silva Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina.	Bibliografía
Elaboración de productos gastronómicos	09/05/2019	09/05/2019	4 horas	Msc Mariela Valencia Lic. Viviana Silva Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina	
Técnicas de comercialización del producto	23/05/2019	23/05/2019	4 horas	Msc Mariela Valencia Lic. Viviana Silva Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina	
Exposición del producto	23/05/2019	23/05/2019	4 horas	Msc Mariela Valencia Lic. Viviana Silva Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	
Taller de capacitación turística y social.	14/06/2019	14/06/2019	4 horas	Msc Mariela Valencia Lic. Viviana Silva Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	
Elaboración de productos de reciclaje.	14/06/2019	14/06/2019	4 horas			
Presentación de productos de reciclaje.	20/06/2019	20/06/2019	4 horas	Msc Mariela Valencia Lic. Viviana Silva Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	
Exposición de productos	20/06/2019	20/06/2019	4 horas	Msc Mariela Valencia Lic. Viviana Silva Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	
Elaboración de la feria turística y social	04/07/2019	04/07/2019	4 horas	Msc Mariela Valencia Lic. Viviana Silva Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	
Exposición gastronómica/social/productora/inclusiva	04/07/2019	04/07/2019	4 horas	Msc Mariela Valencia Lic. Viviana Silva Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	
TOTAL HORAS						40 horas

F:-----
COORDINADOR DE VINCULACIÓN DE LA CARRERA





Instituto Tecnológico Superior

Vida Nueva



INFORMACIÓN DE LA INSTITUCIÓN BENEFICIARIA

1. Nombre de la Institución:

Arquidiócesis de Quito “Comedor Comunitario de Ayuda Social del Santuario Nuestra Señora de la Dolorosa”

2. Representante de la Institución: Párroco Anghelo Salazar

3. Teléfono de contacto: 022309025

4. Correo: santuariodeladolorosadealoasi@hotmail.com

5. Dirección: Calle Marqueza de Solanda N:41 y José Antonio Albuja

6. Fecha de inicio:01/04/2019

7. Fecha de finalización: 04/07/2019

8. Periodo académico: ABRIL 2019 - SEPTIEMBRE 2019

9. Proyecto de Vinculación: Capacitación y ejecución de actividades turísticas basadas en ferias de producción gastronómica, participación y comercialización enfocadas en el turismo responsable para el comedor comunitario de ayuda social Santuario Nuestra Señora De Dolores.

10. Director de la Unidad de Vinculación con la Sociedad y Servicio a la Comunidad:

Ing. Diego Camacho

11. Listado de Docentes participantes del proyecto:

- MSc. Mariela Valencia
- Lcda. Viviana Silva
- Lcdo. Geovanny Cujano

12. Listado de Estudiantes participantes:

Nº	APELLIDOS y NOMBRES	# CEDULA	CARRERA	NIVEL



Instituto Tecnológico Superior

Vida Nueva



Docente/s responsable/s del Proyecto:

Msc. Mariela Valencia
Coord. De Vinculación carrera de Turismo

Lcda. Viviana Silva
Docente ITSVN

Lcdo. Geovanny Cujano
Docente ITSVN

FECHA DE PRESENTACIÓN DEL PROYECTO: 26-04-2019

<p>Ing. Diego Camacho DIRECTOR DE LA UNIDAD DE VINCULACION CON LA SOCIEDAD Y SERVICIO A LA COMUNIDAD</p>	<p>Dr. Wilfrido Robalino RECTOR DEL I.T.S.VIDA NUEVA</p>
---	---