

# BOLIVARIANO

## INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CARRERA:

- **Tecnología Superior en Gastronomía**

ASIGNATURA:

- **Aroma y sabor ecuatoriano**
- **Elaboración de cartas y menús.**

CICLO:

- **1, 2, 3, 4**

HORARIO:

- **Intensivo**
- **Matutino**

PERIODO:

- **octubre 2023 abril 2024**
- ESTUDIANTES

**Cristina del rocío Ordoñez Samaniego.**  
**David Efraín Guamán Guailas.**  
**Jhoel Andrés Ordoñez silva.**  
**Oscar Romario Aguirre vasques.**  
**Tamara Anahí castillo salinas.**  
**Jhony Isaias Zosoranga cango**

**DOCENTES RESPONSABLES:**

**Tlgo. Nelson Romero.**



<b>CÓDIGO</b>	ISUB_ACT.VINC_001_SEGB_2023
<b>NOMBRE</b>	Aromas y saberes.
<b>TIPO DE PROYECTO</b>	Proyecto de vinculación
<b>OBJETIVO</b>	El objetivo general del presente proyecto de vinculación es promover la difusión y valorización de la gastronomía local, así como fomentar el desarrollo y preservación de la cultura culinaria de una comunidad.
<b>ESTADO</b>	Revisión
<b>LINEA DE INVESTIGACION</b>	De campo
<b>FACULTAD RESPONSABLE</b>	Gastronomía
<b>FECHA DE INICIO</b>	18 de noviembre del 2023
<b>FECHA DE FIN PLANEADO</b>	3 de enero del 2024
<b>CORREO ELECTRÓNICO COORDINADOR</b>	n.romeros@tbolivariano.edu.ec
<b>PRESUPUESTOS</b>	1500 \$
<b>ESTUDIANTES RESPONSABLES</b>	Estudiantes de gastronomía y docente responsable

# **“DESCRIPCIÓN TÉCNICA”**

## 1. Descripción técnica.

El presente proyecto de vinculación tiene como objetivo principal brindar conocimientos sobre el área de gastronomía local e internacional dentro de la parroquia **San Carlos de las Minas** provincia de Zamora Chinchipe cantón Zamora Para lograr este objetivo, se llevarán a cabo diversas actividades que involucran la participación activa de la comunidad local y distintos actores importantes del sector gastronómico.

El presente proyecto nace por la iniciativa del señor presidente de la parroquia el cual a solicitado se lleve a efecto un proyecto en el cual se pueda brindar enseñanzas en diferentes ramas de la gastronomía (**cocina nacional, cocina internacional, panadería, pastelería, técnicas de bar y mixología, creación de cartas y menús.**) lo cual son temas muy importantes a destacar dentro del sector rural ya que sería el primer taller gastronómico en el cual se destaquen diferentes temas de mucha importancia para cada una de las personas las cuales sean participes del proyecto de vinculación ya que se estima brindar conocimientos de alta calidad mismos que les permitan en un futuro generar un emprendimiento gastronómico el cual cuente con todas las medidas de seguridad y adecuada manipulación de alimentos ya que en el transcurso del proyecto se brindara conocimientos específicos y detallados de cada una de las importancias de llevar un adecuado estándar de seguridad.

Para llevar a cabo todas estas acciones, se trabajará de la mano con el GAD parroquial y otros actores involucrados en el sector gastronómico de la parroquia. Además, se buscará establecer alianzas y apoyo de instituciones educativas, así como de entidades gubernamentales y organizaciones dedicadas a la promoción del turismo local.

En resumen, el proyecto de gastronomía dentro de la parroquia busca promover y destacar la riqueza gastronómica local a través de diversas acciones como la creación de una ruta gastronómica, talleres y cursos de cocina. Este proyecto busca potenciar la

economía local, fortalecer la identidad cultural y promover el turismo gastronómico en la parroquia.

**“Justificación”**

### **Justificación:**

El proyecto de vinculación de gastronomía nace con la finalidad de rescatar el turismo gastronómico el cual se justifica por varias razones importantes como lo es la Preservación de la cultura y tradiciones culinarias: La gastronomía es una parte fundamental de la identidad cultural de una región. A través del turismo gastronómico se puede preservar y promover estas tradiciones culinarias en peligro de desaparecer. Esto incluye recetas, técnicas de preparación y el uso de ingredientes autóctonos, lo que contribuye a la conservación de la diversidad cultural como también se tiene en cuenta el Fomento del desarrollo local. El turismo gastronómico puede ser una fuente importante de ingresos económicos para las comunidades locales. Al destacar y promocionar la oferta gastronómica de una región, se generan oportunidades de empleo y emprendimiento para los residentes, lo que promueve el desarrollo económico local.

En resumen, el proyecto de vinculación de gastronomía con la finalidad de rescatar el turismo gastronómico se justifica por su potencial para preservar la cultura, impulsar el desarrollo económico local, promover prácticas sostenibles, atraer turistas internacionales y mejorar la calidad de vida de las comunidades.

Dentro del proyecto para cumplir con las expectativas que planteo el señor presidente de la parroquia de San Carlos de las minas, se brindara conocimientos en diferentes áreas las cuales son: cocina nacional, cocina internacional, panadería, pastelería, técnicas de bar y mixología y creación de cartas y menús.

En el transcurso del proyecto se ira realizando las demostraciones de diferentes preparaciones acorde a la planificación lo cual se trabajar de manera cien por ciento practica haciéndoles participes a cada una de las personas que asistan a que pasen a realizar diferentes demostraciones ya que así se establece garantizar el aprendizaje a un cien por ciento dentro de todos los temas a tratar.

Como también al finalizar el proyecto de vinculación se realizara la entrega de certificados a cada participante del proyecto avalado por el instituto bolivariano y el GAD de San Carlos de las Minas de igual manera se tendrá una exposición de productos los cuales serán elaborados por cada uno de los participantes del proyectos para demostrar así el aprendizaje adquirido, el tiempo de duración del presente proyecto será de un mes y medio el cual se brindara el taller los fines de semana los días viernes y sábado a partir de las dos de la tarde, en el cual se trabajara cada fin de semana con temáticas diferentes teniendo en cuenta la planificación establecida.



**“misión y visión”**

**Misión:**

Nuestra misión es fomentar el aprendizaje y la difusión de conocimientos de gastronomía a través de un proyecto de vinculación con la sociedad. Buscamos brindar oportunidades de formación y desarrollo para todas las personas interesadas en este campo, con especial enfoque en aquellos que puedan enfrentar barreras económicas o educativas. Además, nos comprometemos a promover la cultura culinaria y rescatar las tradiciones gastronómicas locales, contribuyendo así al fortalecimiento de la identidad y patrimonio de nuestra sociedad.

**Visión:**

Nuestra visión es formar una comunidad de aprendizaje activa y diversa, en la que se promueva la inclusión, la creatividad y el respeto por la diversidad culinaria. Aspiramos a ser reconocidos como un motor de cambio social y económico, contribuyendo al desarrollo de habilidades y conocimientos de calidad en gastronomía y potenciando las oportunidades de empleo y emprendimiento en el sector.

**“LOGOTIPO”**

Logotipo:



**“OBJETIVOS.”**

**Objetivo general:**

- El objetivo general del presente proyecto de vinculación es promover la difusión y valorización de la gastronomía local, así como fomentar el desarrollo y preservación de la cultura culinaria de una comunidad.

**Objetivos específicos:**

- Promover la formación y el desarrollo de habilidades culinarias en la comunidad.
- Fomentar la creatividad e innovación en la preparación de alimentos.
- Generar oportunidades para el intercambio cultural, a través de festivales gastronómicos donde se puedan probar ya prender sobre diferentes platos de la parroquia.

Factor	objetivo	estrategia	Línea de acción	Acción específica	Meta	Indicador	Fecha de inicio	Fecha de fin	Resultado esperado
Uirir un ma	Promover la formación y el desarrollo de habilidades culinarias en la comunidad.	Fomentar la cooperación entre los participantes del proyecto y los profesionales en formación que impartirán conocimientos de técnicas y habilidades gastronómicas.	Crear equipos de trabajo que trabajen juntos para crear platos y menús. Esto no solo ayuda a fomentar la cooperación entre miembros de la parroquia, sino también fomenta la creatividad y el aprendizaje.	Crear grupos de trabajo en los cuales se pueda realizar diferentes prácticas de preparaciones y al momento de emplatar dejar fluir las ideas de todos y crear preparaciones y diferentes a las del resto destacando la creatividad de cada uno de los participantes	Lograr que el 100% de integrantes de los grupos puedan desarrollar las destrezas y habilidades al momento de realizar presentaciones de platos.	Total, de participantes/ Total de personas que participan en los grupos	18 de noviembre del 2023	3 de enero del 2024	Lograr que el 100% de las personas puedan interactuar entre si y aportar ideas para cada una de las preparaciones creando vínculos de amistad y confianza.

		Brindar información sobre la importancia de la nutrición:	Además de enseñar habilidades culinarias, se puede enseñar sobre la importancia de la nutrición y la alimentación saludable.	Es importante familiarizar a los miembros de la parroquia con la importancia de alimentos nutritivos para la salud	Motivar al 100% de los participantes del proyecto a comer y preparar recetas saludables lo cual es muy importante para la salud de cada una de las personas presentes.	Total, de participantes/ total de personas que optan por la alimentación saludable.	18 de noviembre del 2023	3 de enero del 2024	Lograr que el 100% de los participantes tengan conocimientos sobre la adecuada alimentación y como llevar una vida saludable.
		Realizar una clase teórica en la cual se especifiquen los utensilios a utilizar técnicas y habilidades dentro de una cocina.	Realizar un listado de utensilios de que material se deben utilizar para realizar diferentes	Explicar mediante diapositivas cada técnica y habilidad a desarrollar teniendo en	Lograr que el 100% de las personas participes puedan identificar cada utensilio de que	Total de personas/ total de personas que identifican y aceptan cada utensilio para desarrollar	18 de noviembre del 2023	3 de enero del 2024	Llegar al 100% de los participantes con los conocimientos a desarrollar cada técnica y



			preparaciones destacando siempre para manejar una buena técnica en una cocina profesional.	cuenta los utensilios que son de suma importancia para desarrollar cada técnica.	material debe ser el adecuado para realizar y mantener una adecuada técnica y habilidad al momento de realizar cada preparación.	técnicas y habilidades.			habilidad para cada preparación teniendo en cuenta los utensilios y materiales que se deben utilizar para facilitar el trabajo.
Fomentar la creatividad e innovación en la preparación de alimentos.	Establecer un ambiente de confianza y de apertura.	Es importante crear un ambiente donde los miembros del grupo se sientan cómodos y seguros para compartir ideas	Dedicar un tiempo específico antes o después de cada preparación para dialogar con las personas y dar	Logara que al menos el 80% de las personas que son participes del taller puedan interactuar y brindar sus ideas para mejorar el	Total, de 18 de 3 de enero del 2024	de personas/ total de personas que interactúan dentro del taller.	18 de 3 de enero del 2024	noviembre del 2023	Llegar a crear un vínculo de confianza en uno mínimo del 80% entre sí para mejorar el ambiente y también familiarizar los temas que se

			y proponer nuevas formas de preparación de alimentos.	a conocer lo que se va a realizar y tomar en cuenta cada uno de sus comentarios generando así un ambiente de confianza entre sí.	ambiente y crear vínculos de amistad entre si				ban a tratar tomando en cuenta los criterios de cada uno de los participantes.
	Promover la diversidad:	El intercambio de ideas y la colaboración de personas con diferentes antecedentes y experiencias pueden llevar a la generación de ideas innovadoras.	El fomentar la participación de personas con distintas habilidades culinarias y conocimientos culturales puede enriquecer el	Permitir que cada una de las personas presentes puedan tener libertad de expresión lo cual sea factible para dar a conocer sus gustos sus	Total, de personas/ total de personas que dan sus ideas sus opiniones acerca de cada preparación realizar o que se vaya a realizar.	18 de noviembre del 2023	3 de enero del 2024	Logara que el 100% de las personas puedan dar a conocer sus ideas o intenciones de aprendizaje para si proporcionar	

				proceso creativo.	intereses de aprendizaje y mejorar el ambiente proporcionando así un aprendizaje de calidad.				una enseñanza de calidad.
		Proporcionar recursos y apoyo.	Facilitar el acceso a ingredientes, utensilios de cocina y recursos educativos sobre técnicas culinarias lo cual puede ayudar a los miembros del grupo a	Al finalizar el taller brindar un recetario en el cual consten todas las preparaciones que se desarrollaran dentro del taller ya que sea material de apoyo si en algún momento	Realizar un recetario 100% específico con cada una de las recetas las cuales a futuro sean material de apoyo para realizar sus preparaciones.	Total, de 18 personas/ total de personas que obtuvieron el recetario.	18 de noviembre del 2023	3 de enero del 2024	Lograr que al menos un 90% de las personas puedan obtener su recetario en el cual se destaquen técnicas habilidades y utensilios a utilizar para realizar cada preparación.

			experimentar y desarrollar su creatividad	se desea replicar cada preparación.					
Generar oportunidades para el intercambio cultural, a través de festivales gastronómicos donde se puedan probar ya prender sobre diferentes platos de la parroquia.	Realizar un festival gastronómico donde se puedan probar platos y productos autóctonos de la parroquia y sus barrios incentivando el intercambio de experiencias y conocimientos culinarios.	Realizar un día de exposición gastronómica en la cual participen todos los barrios de la parroquia de san Carlos de las minas lo cual permita degustar de su gastronomía local.	Crear alianza con el GAD parroquial y el instituto universitario bolivariano para brindar asesoría a cada grupo el cual este presente con su producto.	Lograr que el 100% de los barrios de las parroquias puedan ser participes del evento en el cual se expondrá sus productos locales.	Total, de barrios/ total de barrios que participan de la actividad.	18 de noviembre del 2023	3 de enero del 2024	Logar que el 100% de los grupos que exponen sus productos puedan interactuar e incentivar al intercambio de experiencias y conocimientos culinarios.	
	Crear un espacio de diálogo y reflexión sobre la importancia de la diversidad cultural y culinaria,	Dedicar un tiempo específico dentro del taller para dialogar	Realizar el análisis sobre la creación de un plato típico el cual represente	Logar que el plato típico presentado tenga una acogida del	Total, de personas/ total de personas que acogieron el plato como	18 de noviembre del 2023	3 de enero del 2024	Logar que la preparación realizada tenga una acogida del 100% dentro y	

		fomentando el respeto y la apreciación de las diferencias culturales.	acerca de la importancia de la diversidad cultural y realizar el intercambio de ideas lo cual se llegue a crear un plato típico el cual represente la parroquia.	la parroquia el cual este elaborado a base de productos locales.	100% el día de su presentación el cual sea reconocido por su representante parroquial.	representación de su parroquia.			fuera de la parroquia.
		Incentivar el uso de redes sociales y plataformas digitales para conectar con personas de diferentes partes, que están interesadas en compartir sus	Crear perfiles y blogs en los cuales se pueda dar a conocer sobre la historia y la gastronomía que ofrece la parroquia de	Realizar videos y publicaciones de contenido multimedia en diferentes redes sociales lo cual permita conocer la historia de san	Lograr que las diferentes publicaciones tengan una acogida de un máximo del 80% lo cual permita conocer y dar la	Total, de publicaciones/ total de reacciones.	18 de noviembre del 2023	3 de enero del 2024	Lograr que al menos un 50% de las publicaciones realizadas tengan un mínimo de 200 visualizaciones lo cual permite

		conocimientos culinarios.	san Carlos de las minas.	Carlos de las minas y como no también de la gastronomía que ofrece.	iniciativa de una ruta turista dentro de la parroquia.				conocer a la parroquia y dar la iniciativa de realizar un recorrido turístico para disfrutar de su entorno y su gastronomía.
--	--	---------------------------	--------------------------	---	--	--	--	--	--