

BOLIVARIANO

INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CARRERA:

- **Tecnología Superior en Gastronomía**

ASIGNATURA:

- **Producción Culinaria 1**
- **Sanidad y manipulación alimentaria**

CICLO:

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

HORARIO:

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

PERIODO:

- **Abril- septiembre 2023**

ESTUDIANTES

- **Oscar Romario Aguirre Vázquez.**
- **Jorge alexander alberca.**
- **Jhony Isaías Zosoranga Cango.**
- **Jhoel Andrés Ordoñez silva.**
- **David Efraín Guamán**

DOCENTES RESPONSABLES:

Tlgo. Nelson Romero.



CÓDIGO	ISUB_ACT.VINC_001_SEGB_2023
NOMBRE	“Aprende y emprende con el bolivariano 2023”
TIPO DE PROYECTO	Micro Proyecto de Asignatura.
OBJETIVO	Promover el emprendimiento en el campo de la gastronomía a través de una actividad de vinculación e influir a todo el personal participe de la actividad con conocimientos culinarios en diferentes ramas para desarrollar sus visiones, creatividad y aptitudes en el futuro.
ESTADO	APROBADO
LINEA DE INVESTIGACION	CAMPO
FACULTAD RESPONSABLE	Gastronomía
FECHA DE INICIO	
FECHA DE FIN PLANEADO	
FECHA DE FIN REAL	
CORREO ELECTRÓNICO COORDINADOR	n.romeros@tbolivariano.edu.ec
PRESUPUESTOS	1375

ESTUDIANTES RESPONSABLES	Estudiantes de gastronomía y docente responsable
IMPACTO SOCIAL	

“DESCRIPCIÓN TECNICA”

1.Descripcion técnica.

“Aprende y emprende con el bolivariano 2023” El presente proyecto de vinculación se basa en brindar una experiencia gastronómica a la comunidad se estima en la implementación de un taller o evento gastronómico, en el cual se promueve la participación activa de los miembros de la comunidad en la preparación y degustación de platos tradicionales o innovadores.

La siguiente actividad de experiencia gastronómica con la comunidad busca generar un espacio de vinculación mismo que, se caracterice por el rescate de recetas tradicionales, de promoción de la alimentación saludable y del trabajo colaborativo que involucre a toda la ciudadanía misma que sienta interés por la gastronomía local, nacional e internacional

El presente proyecto de vinculación se llevará a cabo en la parroquia cumbaratza con la participación de diferentes barrios como lo son: chamico, nambija bajo, rancho alegre, la quebrada de cumbaratza, Namirez bajo, Namirez alto, San francisco, guaguayme bajo, San Vicente, La saquea. En donde se dará a conocer y empleará temas específicos que se basen en el arte culinario en el cual se brindará conocimientos, Técnicas, Procesos, Tipos de cocina, Manipulación de alimentos. El presente proyecto contara con diferentes Temas específicos creando una planificación bastante amplia misma que abarque áreas de cocina las cuales son; Panadería y pastelería, Cocina caliente, Cocina fría, Cocina molecular, Técnicas de bar y mixología.

Justificación

Justificación:

El presente proyecto nace como una opción de emprendimiento sobre el campo gastronómico, sus técnicas y sus estándares correctos respetando tanto los alimentos como la gastronomía local, nacional e internacional que existe en la parroquia de Cumbaratza y sus barrios, al efectuar el presente proyecto se establece garantizar una idea de emprendimiento a cada uno de los participantes en el cual se establece realizar y dar a efecto conocimientos vanguardistas dentro de diferentes áreas las cuales detalle a finalidad cada uno de los procesos para llegar al producto final.

La actividad a efectuarse está enfocada en la elaboración de mermeladas, manjares y en si en varias áreas que corresponden dentro de la carrera de gastronomía como lo son: manipulación y conservación de alimentos, técnicas de bar y mixología, cocina internacional, para ello se efectuara la elaboración de diferentes productos con el más alto estándar de calidad para garantizar un producto pulcro e impoluto.

Nuestro principal objetivo es contribuir conocimientos y una experiencia amena a todos los discentes, de igual manera se ha optado por crear actividades recreativas las cuales al finalizar el proyecto se realice una mínima retroalimentación de las actividades realizadas con el fin de interiorizar el conocimiento adquirido por cada uno de los participantes.

El presente proyecto se efectuará con el fin de dar a conocer con especificidad la carrera gastronómica que oferta el instituto superior

universitario Bolivariano puesto que, es importante en una sociedad y aún más en la vida cotidiana, con ello podemos dar a conocer nuevas culturas, costumbres, gustos, e infinidad de cosas a descubrir.

En conclusión, el efectuar de la presente actividad de vinculación se establece otorgar una idea física de un emprendimiento mismo que sea la iniciativa para crear una fuente de empleo para cada uno de uno de los participantes mismo que generara ingresos para el sustento de su familia como también se ara la entrega de certificados el cual constate que fueron partícipes de la actividad de vinculación.

Misión.

Nuestra misión es brindar a los emprendedores gastronómicos las herramientas necesarias para desarrollar y gestionar con éxito sus negocios en el campo de la gastronomía.

El programa se enfoca en proporcionar conocimientos prácticos y teóricos sobre diferentes aspectos relacionados con el emprendimiento en el ámbito gastronómico. Algunos de los temas que se abordan pueden incluir:

Desarrollo de conceptos gastronómicos: Ayudar a los emprendedores a identificar y desarrollar ideas innovadoras en el ámbito de la gastronomía, desde la conceptualización de un restaurante o negocio de alimentos hasta la creación de nuevos productos o servicios gastronómicos.

Visión.

Nuestra visión es convertirse en un referente reconocido y confiable en la formación y capacitación de emprendedores gastronómicos, promoviendo la excelencia y la innovación en el campo de la gastronomía.

LOGOTIPO

Logotipo:



OBJETIVOS.

Objetivo general:

Promover el emprendimiento en el campo de la gastronomía a través de una actividad de vinculación e influir a todo el personal participe de la actividad con conocimientos culinarios en diferentes ramas para desarrollar sus visiones, creatividad y aptitudes en el futuro.

Objetivos Especifico:

- Brindar conocimientos básicos sobre emprendimientos en gastronomía para garantizar una idea de emprender en un 80%
- Fomentar la creatividad en la creación de nuevos negocios gastronómicos siendo así un impulso para la sociedad en un 90%
- Promover el uso de ingredientes locales y sostenibles en la gastronomía emprenderá en un 80% garantizando así un producto de calidad.

PLAN DE ACCION

Factor	objetivo	estrategia	Línea de acción	Acción específica	Meta	Indicador	Fecha de inicio	Fecha de fin	Resultado esperado
Promover el emprendimiento en el campo de la gastronomía a través de una actividad de vinculación e influir a los a todo el personal participe de la actividad con	Brindar conocimientos básicos sobre emprendimientos en gastronomía para garantizar una idea de emprender en un 80%	Brindar conocimiento sobre estrategias de márketing mismas que permitan dar a conocer técnicas y habilidades.	Dar a conocer diferentes técnicas de marketing dentro de la gastronomía misma que será de importancia al emplear un emprendimiento.	Exponer cada una de las técnicas y habilidades mismas que serán de importancia al momento de emprender dentro del ámbito gastronómico.	Llegar a un máximo del 90% de los participantes con cada una de las técnicas y habilidades para que las puedan ejecutar de manera afectiva	Total, de participantes/ total, de participantes que se interesan por la actividad	30/06/202	02/07/202	Lograr que cada uno de los participantes

<p>conocimientos culinarios en diferentes ramas para desarrollar sus visiones, creatividad y aptitudes en el futuro.</p>	<p>Brindar conocimientos básicos sobre emprendimientos en gastronomía para garantizar una idea de emprender en un 80% Brindar conocimientos básicos sobre emprendimientos en gastronomía para garantizar una idea de</p>	<p>Brindar conocimientos básicos sobre la adecuada elaboración de cartas para establecimientos mismos que se dediquen a la venta de algún tipo de gastronomía.</p>	<p>Recabar información específica de la zona geográfica misma que permita tener conocimiento de lo que más se consume dentro de la parroquia para con ello utilizar como base fundamental para la elaboración de cartas.</p>	<p>Realizar una hora de clase teórica en la cual se destaquen temas específicos que permitan dar a conocer el adecuado procedimiento para la elaboración de cartas.</p>	<p>Logar que todos los participantes puedan realizar el adecuado procedimiento o para elaborar cartas en restaurants.</p>	<p>Total, de participantes/ Total, de participantes que captan el adecuado proceso de elaboración de cartas para restaurants.</p>	<p>30/06/202</p>	<p>02/07/202</p>	<p>Lograr que cada uno de los participantes tengan la idea del adecuado proceso de elaboración d cartas para cada uno de los emprendimientos que se desenvuelven dentro de la gastronomía.</p>
--	--	--	--	---	---	---	------------------	------------------	--

	emprender en un 80%	Crear un diseño mismo que permita la venta de comida de rápida, manjar, mermeladas y aderezos el cual se basa en dar una idea de emprender a cada uno de los emprenderos.	Exponer la idea de emprendimientos al público que será participe de la capacitación detallando cada uno de los espacios en los cuales estará dividido	Realizar la entrega de folletos con imágenes detallando las medidas y espacios en los cuales estará dividido el local comercial mismo que permita brindar información detallada de la idea de emprendimiento y lo puedan	Lograr que todos los participantes del taller se sientan interesados por la idea de emprender y puedan efectuarlo sin inconveniente s.	Total, de participantes/ total de personas que sienten interés por la idea de emprender.	30/06/2023	02/07/2023	Logara que al menos un 50% de los participantes de la actividad de vinculación logren establecer su emprendimiento con los temas específicos que se brindara dentro de la actividad.
--	---------------------	---	---	--	--	--	------------	------------	--

				plasmarse sin ninguna dificultad.					
	Fomentar la creatividad en la creación de nuevos negocios gastronómicos siendo así un impulso para la sociedad en un 90%	Rescatar información de la gastronomía dentro de la parroquia mismo que permita evolucionar y dar a conocer su parroquia por ser la primera en evolucionar la gastronomía de zona	Indagar dentro de la parroquia rescatando así sabores costumbres y tradiciones mismas que permitan evolucionar y mejorar la calidad de vida con una idea de emprender con platillos gourmet sin perder la	Brindar una clase teórica misma que permita dar a conocer la idea de evolución gastronómica sin perder la calidad sus costumbres y tradiciones de la parroquia.	Llegar a todos los participantes con la idea de emprender y mejorar la gastronomía de la parroquia de Cumbaratza.	Total, de participantes/ total de participantes que sienten interés por la evolución de la gastronomía.	30/06/2023	02/07/2023	Logar que al menos un 50% de los participantes pongan en efecto la idea de emprender dentro o fuera de la parroquia con una gastronomía innovadora.

		geográfica.							
--	--	-------------	--	--	--	--	--	--	--

			calidad y costumbres de la parroquia.						
	Fomentar la creatividad en la creación de nuevos negocios gastronómicos siendo así un impulso para la sociedad en un 90%	Brindar una clase en la cual permita desarrollar si creatividad en la elaboración de emplatados.	Brindar técnicas mismas que se empleen al momento de desarrollar emplatados y presentaciones de platillos.	Dar a conocer técnicas y estrategias mismas que permitan desarrollar la habilidad de emplatar de una mane ra rápida y efectiva.	Lograr que al menos un 90% de los participantes puedan emplatar de una mane ra rápida y efectiva.	Total, de participantes/ total de participantes que logran desarrollar la habilidad del emplatado de una manera rápida.	30/06/202 3	02/07/202 3	Lograr que al menos un 90% de los participantes desarrollen la habilidad de la creatividad poniendo en práctica técnicas de emplatados en u el menor tiempo posible.

		Brindar una hora de clase teórica en la	Dar a conocer el adecuado costeo para la	Dar a conocer técnicas y habilidades	Obtener gran acogida por parte de las	Total, de participante de la actividad/	30/06/202	02/07/202	Lograr que las personas interesadas en
							3	3	

		cual se dé a conocer el adecuado proceso de costeo y precios de preparaciones.	elaboración de precios en platos a la carta.	para obtener de manera rápida y asertiva el valor adecuado por el cual está valorado cada una de las preparaciones .	personas que asisten a la clase misma que les permita obtener conocimiento s de el proceso adecuado de los costeos en preparaciones de platillos a la carta.	total de participantes que aprend sobre el proceso adecuado de costeos recet:en estándar.			emprender generen el adecuado proceso de sacar precios para así garantizar el adecuado crecimiento del emprendimiento.
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

	Promover el uso de ingredientes locales mismos	Recabar información sobre los productos de	Crear recetas teniendo en cuenta la importancia de	Brindar información específica y detallada de	Lograr que al menos un 80% de las personas	Total, de participantes/ total de personas que	30/06/202	02/07/202	Logar que al menos un 80% de los asistentes
--	--	--	--	---	--	--	-----------	-----------	---

	que garanticen sostenibilidad en el emprendimiento garantizando así un 80% un producto de calidad.	temporada dentro de la zona geográfica	vitaminas y minerales que aportan cada uno de los productos de temporada que se a logrado identificar	cada uno de los ingredientes a utilizar mismos que se adquirirán dentro de la zona	asistentes puedan adquirir información de cada uno de los productos.	lograron captar la información detallada.			saquen provecho a cada uno de los ingredientes de temporada dentro de la zona para realizar diferentes preparaciones.
--	--	--	---	--	--	---	--	--	---

		Realizar la entrega de folletos en los cuales se proporcione información detallada de cada uno de	En base a la planificación establecida realizar folletos en los cuales se presente información y procesos a seguir para	Con la entrega de folletos garantizar que cada uno de los participantes de la actividad de vinculación puedan	Logara que al menos un 90% de los participantes adquieran información de cada uno de los	Total, de participantes/Total de personas que adquieren la información específica.	30/06/202	02/07/202	Lograr que al menos un 90% de los participantes puedan empaparse de conocimientos técnicos y procesos a
--	--	---	---	---	--	--	-----------	-----------	---

		los productos a realizar.	garantizar un producto de calidad.	recabar información específica y detallada de cada uno de los productos a realizar.	productos a elaborar.				seguir para conseguir un producto de calidad.
--	--	---------------------------	------------------------------------	---	-----------------------	--	--	--	---

		Realizar una evaluación oral a cada uno de los participantes misma que permita recabar información sobre productos de los cuales se	Con la información obtenida realizar recetas estándar que permitan conocer los intereses de aprendizaje de cada uno de los participantes.	Elaborar recetas estándar las cuales permitan dar a conocer cada uno de sus procesos e ingredientes a utilizar para obtener un	Logar que el 90% de los participantes se interesen a fondo sobre la actividad de vinculación ya que se estará trabajando con ingredientes de la zona	Total, de participantes. / Total de participantes que brindaron información de sus interese por el aprendizaje.	30/06/2023	02/07/2023	Logara que al menos un 90% de los participantes se interesen por la actividad de vinculación ya que se estima trabajar con productos locales mismo que garantiza
		podría trabajar para elaborar diferentes preparaciones.		producto de calidad.	garantizando así un producto de calidad.				calidad en un producto final.

PLANIFICACION.

Nombre de la parroquia.	FECHA	HORA	Asuntos a tratar	ESTUDIANTES A CARGO	LUGAR
Parroquia Cumbratza.	Viernes 30/06/2023	14:00pm-19:00pm	Introducción de cómo se llevará cabo el curso y reglas del mismo. Tipos de utensilios a utilizar durante todo el proceso. Información de recetas.	Estudiantes de la carrera de gastronomía.	Instalaciones del GAD Cumbratza.

	<p>Sábado</p> <p>01/07/2023</p>	<p>14:00pm-19:00pm</p>	<p>Ceviches tropicales.</p> <p>Ceviche de camarón</p> <p>Ceviche Peruano.</p> <p>Ceviche costeño.</p> <p>Ceviche con ancas de rana.</p> <p>Ceviche de concha.</p> <p>Apanados.</p>		
			<p>Ancas de rana</p> <p>Camarón apando</p> <p>Filete</p> <p>Milanesa</p> <p>Banderillas.</p>		

Nombre de parroquia.	FECHA	HORA	Asuntos a tratar	ESTUDIANTES A CARGO	LUGAR
Cumbaratza.	Viernes 07/07/2023	14:00pm-19:00pm	Pan de hamburguesa. Pan baguette. Pan enrollado Pan de chocolate. Pan de leche. Galletas elenas Galleta chococrispy Biscochos Chocolate Brownie de chocolate Tres leches	Estudiantes de la carrera de gastronomía	Instalaciones del GAD cumbratza.

	sábado 08/07/2020	14:00pm-19:00pm	Mermeladas. Mermeladas de pimiento rojo Mermelada de higos.		
			Mermelada de mango. Mermelada de tomate. Mermelada de remolacha y maduro. Mermelada de calabaza.		

Nombre de parroquia.	la	FECHA	HORA	Asuntos a tratar	ESTUDIANTES A CARGO	LUGAR
----------------------	----	-------	------	------------------	---------------------	-------

	Viernes 14/07/2023	14:00pm-19:00pm	Apanados. Rana apanada con harina de garbanzo. Tilapia apanada con harina de habas	Estudiantes de la carrera de gastronomía.	Instalaciones del GAD cumbratza.
--	-----------------------	-----------------	---	---	--

			Pollo apanado con harina de arroz. aderezos. Mayonesa de aguacate. Guacamole Pico de gallo. Chimichurri menta. Alioli. de		
--	--	--	---	--	--

	Sábado 15/07/2023	14:00pm-19:00pm	Pastas. Fetuccini. Ravioli. Ñoquis Lasaña Salsa. Carbonara Veluté. Española.		
			Bechamel. Mariscos. Pesto		

Nombre de la parroquia.	FECHA	HORA	Asuntos a tratar	ESTUDIANTES A CARGO	LUGAR
-------------------------	-------	------	------------------	---------------------	-------

Cumbaratza.	21/07/2023	14:00pm-19:00pm	Deshuesados. Pollo. Tilapia. Enrollados. Enrollado de pollo. Enrollado de tilapia con tocino.	Estudiantes de la carrera de gastronomía.	Instalaciones del GAD cumbaratza.
	22/07/2023	14:00pm-19:00pm	Guisos. Con Carne de cerdo. Con carne de res. Con pollo. Con tilapia		

Nombre de parroquia.	la	FECHA	HORA	Asuntos a tratar	ESTUDIANTES A CARGO	LUGAR
----------------------	----	-------	------	------------------	---------------------	-------

Cumbaratza.	028/07/2023	14:00pm-19:00pm	Fast food. Alitas bbq Picaditas mar y tierra Papas fritas Salsas y aderezos. Salsa búfalo Salsa teriyaki Salsa bbq/ maracuyá, piña. Salsa de tomate Salsa diablo.	Estudiantes de carrera gastronomía. la de	Instalaciones del GAD cumbratza.
	29/072023	14:00pm-19:00pm	Técnicas de bar y mixología. Inducción ala coctelería. Utensilios dentro de una barra o bar.		

			Coctails. Cuba libre Mojitos, tres sabores Desarmador Machupichu Alexander micheladas, tres sabores Cocteles sin alcohol		
--	--	--	---	--	--

Folleto informativo sobre la actividad a efectuarse dentro de la parroquia de Cumbaratza.




Ceviche de camarón Ceviche

Peruano.


Ceviche costeño.

Ceviche con ancas de rana.

Ceviche de concha.

N° de Receta:		1	
Nombre de la receta:		Ceviche tropical	
Número de porciones:		1	
Fecha de elaboración:		1/07/2023	
CANTIDA D	U. DE MEDIDA	INGREDIENTES	
1	unid	Pepino	
1	unid	Mango	
½	unid	Piña	
1	lb	Camarón	
1	tz	Jugo de naranja	
1	tz	Jugo de limón	
50	gr	Cebolla paiteña	
1	cda	Sal	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • En un tazón, mezclar el camarón, el mango, la cebolla, los pimientos, el cilantro, el jugo de limón y la pimienta. • Cubrir el tazón y refrigerar por al menos 1 hora o por toda una noche. 			
Servir y acompañar con platanitos			

Ceviche camarón

N° de Receta:		2	
Nombre de la receta:		Ceviche camarón	
Número de porciones:		1	
Fecha de elaboración:		1/07/2023	
CANTIDAD	U. DE MEDIDA	INGREDIENTES	
1	unid	Cebolla morada	
1	unid	Jugo de limón	
4	cda	Salsa tomate	
1/4	tz	Néctar de naranja	
1	unid	Tomate Cherry	
4	unid	Tomate sin pepa	
3	tz	Camarón ´pelado y cocido	
1	pizca	Sal	


Preparación:

Frote las rodajas de cebolla con una cucharada de sal, luego enjuáguelas bien con agua fría.


- Mezcle todos los ingredientes en una fuente de buen tamaño y deje reposar en la refrigeradora por lo menos durante una a dos horas. Pruebe y ajuste la sal si es necesario.

Sirva acompañado de ají o salsa picante, chifles, patacones o tostones, maíz tostado, o canguil (palomitas de maíz).


Ceviche Peruano

N° de Receta:		3	
Nombre de la receta:		Ceviche peruano	
Número de porciones:		1	
Fecha de elaboración:		1/07/2023	
CANTIDAD	U. DE MEDIDA	INGREDIENTES	
1	pizca	Pimienta	
1	kg	Pescado	
1	unid	Cebolla	
20	gr	Cilantro	
1	unid	Ají amarillo	
1	tz	Jugo de limón	
1	tz	Caldo de pescado	
1	pizca	Sal	
1	pizca	Pimienta	
<p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corte el pescado en cubos pequeños y colóquelos en un recipiente de vidrio. Cubra los pedazos de pescados con agua bien fría y 1 cucharada de sal, tape y refrigere mientras se prepara la cebolla y el jugo de los limones. • Frote las rodajas de cebolla con 1/2 cucharada de sal y enjuague con agua fría. • Enjuague el pescado para eliminar la sal. • Ponga los cubos de pescado, la mitad de las rodajas de cebolla, las ramas de cilantro, y los ajíes en un recipiente de vidrio y vierta el jugo de limón sobre los ingredientes. Espolvoree con un poco de sal. Para minimizar la acidez del limón se puede agregar unos cubitos de hielo a la mezcla. • Cubra y refrigere durante unos 5-15 minutos o hasta que el pescado empiece a blanquearse. En caso de usar limón sutil el pescado se curtirá más rápido. • Retire las ramitas de cilantro y los ajíes de la mezcla del cebiche. Pruebe el cebiche de pescado y rectifique la sal si es necesario. • Para servir ponga el cebiche en cada recipiente, ya sea un plato o bol, agregue un poco de las rodajas de cebolla, el cilantro picado, y aji picadito al gusto. • Sirva inmediatamente con su elección de guarniciones. 			

Ceviche Costeño

N° de Receta:		4	
Nombre de la receta:		Ceviche Costeño	
Número de porciones:		1	
Fecha de elaboración:		1/07/2023	
CANTIDAD	U. DE MEDIDA	INGREDIENTES	
1	kl	Corvina	
1	unid	Ají	
1	unid	Cebolla paiteña	
1	unid	Cebolla perla	
1	pizca	Sal	
1/2	tz	Mayonesa	
2	tz	Palmito	
1	tz	Jugo de limón	
20	gr	Cilantro	
1/2	tz	Jugo de naranja	
20	unid	Camarones	
<p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corte la corvina en trocitos, macérela con agua de sal desde el día anterior y déjela en refrigeración. Para prepararla, escúrrala bien y cúbrala con el jugo de limón. Es mejor que lo haga en un pírex de vidrio y no en un bowl. • Déjela en el jugo de limón durante 3 horas, bien refrigerada. Para reducirle la acidez, mezcle un poco de agua con sal y ginger ale. Lo importante aquí es que una vez que el pescado se cocinó en el jugo de limón, no tiene que quedar muy ácido. <p>Luego, agregue el palmito, mayonesa, jugo de naranja, chile, cebolla y culantro. Finalmente coloque 5 camarones sobre el ceviche y acompañe con chips, plátano verde o yuca.</p>			

Ceviche de concha.

N° de Receta:		5	
Nombre de la receta:		Ceviche de concha	
Número de porciones:		1	
Fecha de elaboración:		1/07/2023	
CANTIDAD	U. DE MEDIDA	INGREDIENTES	
60	unid	Conchas	
1	tz	Cebolla paiteña	
½	tz	Judo de limón	
1	Cda	Mostaza Maggie	
3	cda	Aceite vegetal	
2	unid	Tomate picado	
20	gr	Cilantro	
1	pizca	Sal	
1	poca	Pimienta	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • En un tazón coloca las conchas con su jugo añade el aceite cubriendo las conchas. Mientras tanto curte la cebolla con jugo de limón y sal. • Mezcla los ingredientes • Incorpora al tazón de las conchas junto con aceite, tomate picado, Mostaza MAGGI®, cilantro picado, sal y pimienta negra al gusto. Añade las cebollas curtidas con el jugo de limón preparadas anteriormente. • Enfría y Disfruta 			
Mezcla bien, disolviendo la Mostaza MAGGI e incorporando todos los ingredientes. Deja enfriar por lo menos			
10 minutos en la refrigeradora antes de servir.			

“RESULTADOS”

**RESULTADOS DEL PROYECTO DE VINCULACION
DENOMINADO
APRENDE Y EMPRENDE CON EL BOLIBARIANO 2023 REALIZADO EN LA
PARROQUIA CUMBARATZA DEL CANTON ZAMORA.**

El presente proyecto de vinculación dio inicio el día seis de julio del presente año teniendo como duración un periodo de tres meses en el cual se abordaron temas como: Técnicas de bar y mixología, cocina internacional, cocina nacional, panadería y pastelería.

Dentro del periodo antes mencionado el proyecto de vinculación tuvo una gran acogida por parte de los moradores de la parroquia como también de otros lugares fuera de la parroquia como lo es Timbara, Zamora, yanzatza. Con el desarrollo del proyecto se logró que propios y extraños los cuales se alimentaron de conocimiento gastronómico tengan la idea y las intenciones de emprender dentro de esta rama de lo que es gastronomía ya que es un área la cual se destaca dentro de la parroquia ya que se cuenta con varias hosterías lo cual permite el ingreso de propios y extraños.

En la ejecución del proyecto de vinculación también se dio a conocer lo importante que son las redes sociales ya que nos permite dar a conocer lo que se oferta de la parroquia, es por ello que en coordinación con todos los moderadores del proyecto se a decidido crear paginas virtuales las cuales permiten realizar publicaciones de cada proceso que hubo dentro del proyecto de vinculación en el cual se destacan varios temas de suma importancia para cada uno de los discentes.

Al culminar el proyecto se realizo una feria de emprendedores como se había mencionado el tema del proyecto es aprende y emprende con el

bolivariano, se realizó una exposición gastronómica en la cual todas las personas que participaron expusieron sus conocimientos obtenidos dentro del trimestre en el cual se destacó el proyecto, para la ejecución de este se realizó la organización de cinco grupos con diferentes temáticas las cuales dieron a conocer cada técnica y habilidad que se destacó dentro del proyecto.

ANÁLISIS DE RESULTADOS EN CADA OBJETIVO CON SUS ESTRATEGIAS.

1. OBJETIVO 1:

Brindar conocimientos básicos sobre emprendimientos en gastronomía para garantizar una idea de emprender en un 80%

1.1 ESTRATEGIA N° 1

Brindar conocimiento sobre estrategias de marketing mismas que permitan dar a conocer técnicas y habilidades.

2.1.1 LÍNEA DE ACCIÓN

Dar a conocer diferentes técnicas de marketing dentro de la gastronomía misma que será de importancia al emplear un emprendimiento.

2.1.2 ACCIÓN ESPECÍFICA

Exponer cada una de las técnicas y habilidades mismas que serán de importancia al momento de emprender dentro del ámbito gastronómico.

DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA.

2.1.3 META:

Llegar a un máximo del 90% de los participantes con cada una de las técnicas y habilidades para que las puedan ejecutar de manera afectiva

2.1.4 INDICADOR

. Total, de participantes/ total de participantes que se interesan por la actividad

2.1.5 FECHA DE INICIO

Seis de julio del dos mil veintitrés.

2.1.6 FECHA DE CONCLUSION

Treinta de septiembre del dos mil veintitrés.

2.1.7 RESPONSABLES

Estudiantes de la carrera de gastronomía.

2.1.8 RECURSOS FINANCIEROS

2.1.9 RESULTADOS ESPERADO.

Lograr que cada uno de los participantes pongan en práctica cada una de las técnicas y habilidades enseñadas del proyecto de vinculación.

ANALISIS Y EVIDENCIAS QUE CUMPLEN EL OBJETIVO Y SUS ESTRATEGIAS.

ESTRATEGIA N° 1

Brindar conocimiento sobre estrategias de marketing mismas que permitan dar a conocer técnicas y habilidades.

META:

Llegar a un máximo del 90% de los participantes con cada una de las técnicas y

habilidades para que las puedan ejecutar de manera afectiva

INDICADOR

Total, de participantes/ total de participantes que se interesan por la actividad.

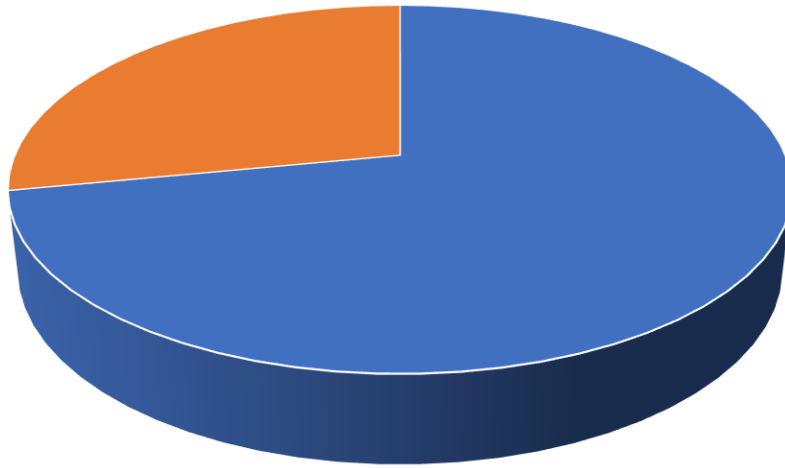
ANALISIS.

Dentro del proyecto de vinculación se tiene una acogida de 60 personas el primer fin de semana en el cual se desarrolló una clase teórica impartiendo técnicas y habilidades a desempeñar dentro de los días y como también se desarrolló la explicación y se dio a conocer de diferentes estrategias de marketing mismas que permitan a cada una de las personas dar a conocer su producto.

Al culminar la clase teórica se desarrolló la clase práctica ya adentrándose a lo que es técnicas de bar y mixología para ello se dio a conocer: que utensilios se necesitan, cuáles son las técnicas para la ejecución del mismo, tipos de copas y vasos, tipos y diferencias de cocteles.

TABULACIÓN DE DATOS.

REGISTO DE ACTIVIDAD



■ Total, de participantes

■ total de participantes que se interesan por la actividad.

EVIDENCIAS.



2. OBJETIVO 1

Brindar conocimientos básicos sobre emprendimientos en gastronomía para garantizar una idea de emprender en un 80%

1.2 ESTRATEGIA N° 2

Brindar conocimientos básicos sobre la adecuada elaboración de cartas para establecimientos mismos que se dediquen a la venta de algún tipo de gastronomía.

2.1.10 LÍNEA DE ACCIÓN.

Recabar información específica de la zona geográfica misma que permita tener conocimiento de lo que más se consume dentro de la parroquia para con ello utilizar como base fundamental para la elaboración de cartas.

2.1.11 ACCIÓN ESPECÍFICA

Realizar una hora de clase teórica en la cual se destaquen temas específicos que permitan dar a conocer el adecuado procedimiento para la elaboración de cartas.

DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA

2.1.12 META

- . Logar que todos los participantes puedan realizar el adecuado procedimiento para elaborar cartas en restaurants.

2.1.13 INDICADOR

. Total, de participantes/ Total, de participantes que captan el adecuado proceso de elaboración de cartas para restaurants

2.1.14 FECHA DE INICIO

Seis de julio del dos mil veintitrés.

2.1.15 FECHA DE CONCLUSION

Treinta de septiembre del dos mil veintitrés.

2.1.16 RESPONSABLES

Estudiantes de la carrera de gastronomía

2.1.17 RECURSOS FINANCIEROS

2.1.18 RESULTADOS Esperado.

. Lograr que cada uno de los participantes tengan la idea del adecuado proceso de elaboración d cartas para cada uno de los emprendimientos que se desenvuelven dentro de la gastronomía.

ANALISIS Y EVIDENCIAS QUE CUMPLEN EL OBJETIVO Y SUS ESTRATEGIAS.

ESTRATEGIA N° 2

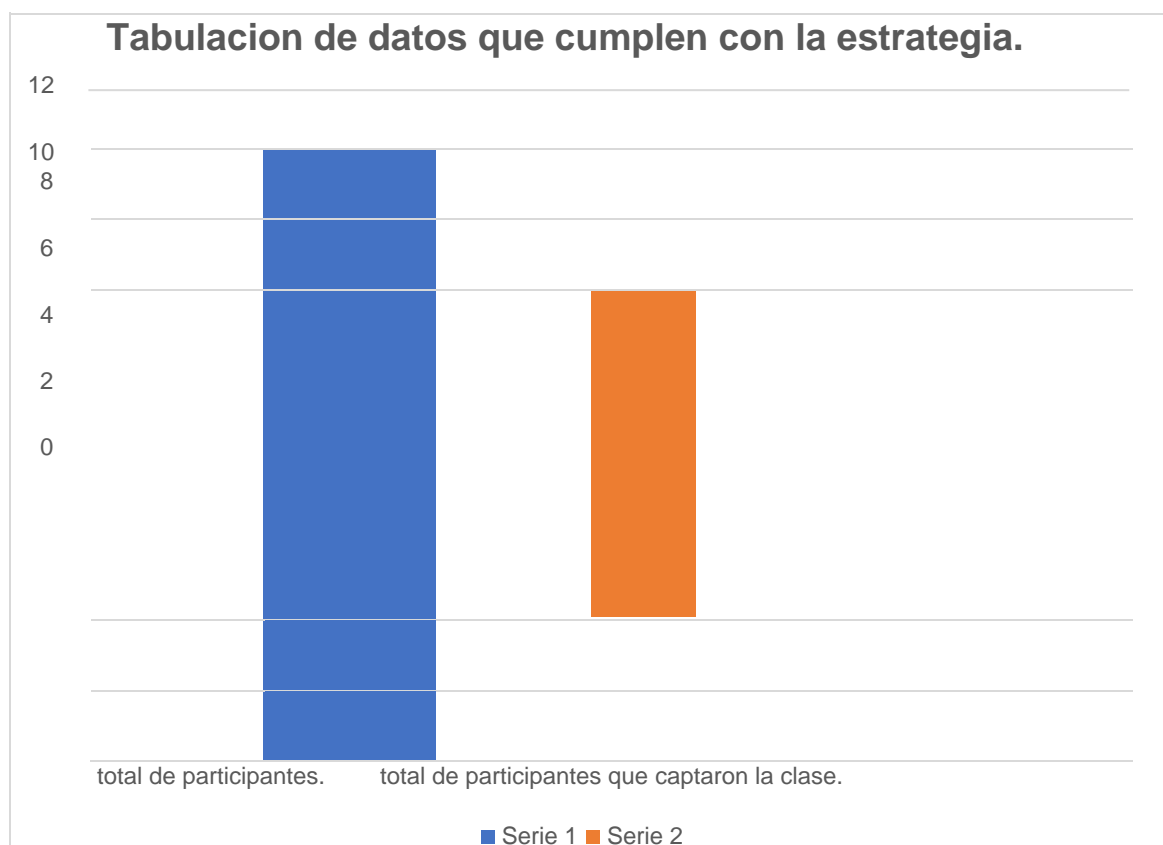
Brindar conocimientos básicos sobre la adecuada elaboración de cartas para establecimientos mismos que se dediquen a la venta de algún tipo de gastronomía.

META

Logar que todos los participantes puedan realizar el adecuado procedimiento para elaborar cartas en restaurants.

INDICADOR

Total, de participantes/ Total, de participantes que captan el adecuado proceso de elaboración de cartas para restaurants.



EVIDENCIAS QUE CUMPLEN CON LA ESTRATEGIA.

El día sábado ocho de julio del 2023 se realizó una clase teórica en la cual se expusieron temas muy importantes para realizar el adecuado

costeo de cartas y menús realizo la clase teórica de una hora y media en la cual se despejaron dudas de cada uno de los participantes que lo requerían, como también se solicitó la colaboración de varias personas para que realicen un ejemplo de los ejercicios planteados en el transcurso de la clase. Al culminar la clase teórica se desarrolló la clase práctica en la cual se abordaron temas de cocina ecuatoriana en la cual se plasmaron diversas preparaciones: ceviche tropical, ceviche de carne, encebollados, encurtidos entre otros.



OBJETIVO 1

1.3 ESTRATEGIA N° 3.

Crear un diseño mismo que permita la venta de comida de rápida, manjar, mermeladas y aderezos el cual se basa en dar una idea de emprender a cada uno de los emprenderos.

2.1.19 LÍNEA DE ACCIÓN.

Exponer la idea de emprendimientos al público que será participe de la capacitación detallando cada uno de los espacios en los cuales estará dividido

2.1.20 ACCIÓN ESPECÍFICA.

Realizar la entrega de folletos con imágenes detallando las medidas y espacios en los cuales estará dividido el local comercial mismo que permita brindar información detallada de la idea de emprendimiento y lo puedan plasmar sin ninguna dificultad.

DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA

2.1.21 META

Lograr que todos los participantes del taller se sientan interesados por la idea de emprender y puedan efectuarlo sin inconvenientes.

2.1.22 INDICADOR

. Total, de participantes/ total de personas que sienten interés por la idea de emprender.

2.1.23 FECHA DE INICIO

Seis de julio del dos mil veintitrés

2.1.24 FECHA DE CONCLUSION

Treinta de septiembre del dos mil veintitrés.

2.1.25 RESPONSABLES

Estudiantes de la carrera de gastronomía

2.1.26 RECURSOS FINANCIEROS

2.1.27 RESULTADOS Esperado.

Logara que al menos un 50% de los participantes de la actividad de vinculación logren establecer su emprendimiento con los temas específicos que se brindara dentro de la actividad.

ANALISIS Y EVIDENCIAS QUE CUMPLEN EL OBJETIVO Y SUS ESTRATEGIAS.

ESTRATEGIA N° 3.

Crear un diseño mismo que permita la venta de comida rápida, manjar, mermeladas y aderezos el cual se basa en dar una idea de emprender a cada uno de los emprenderos.

META

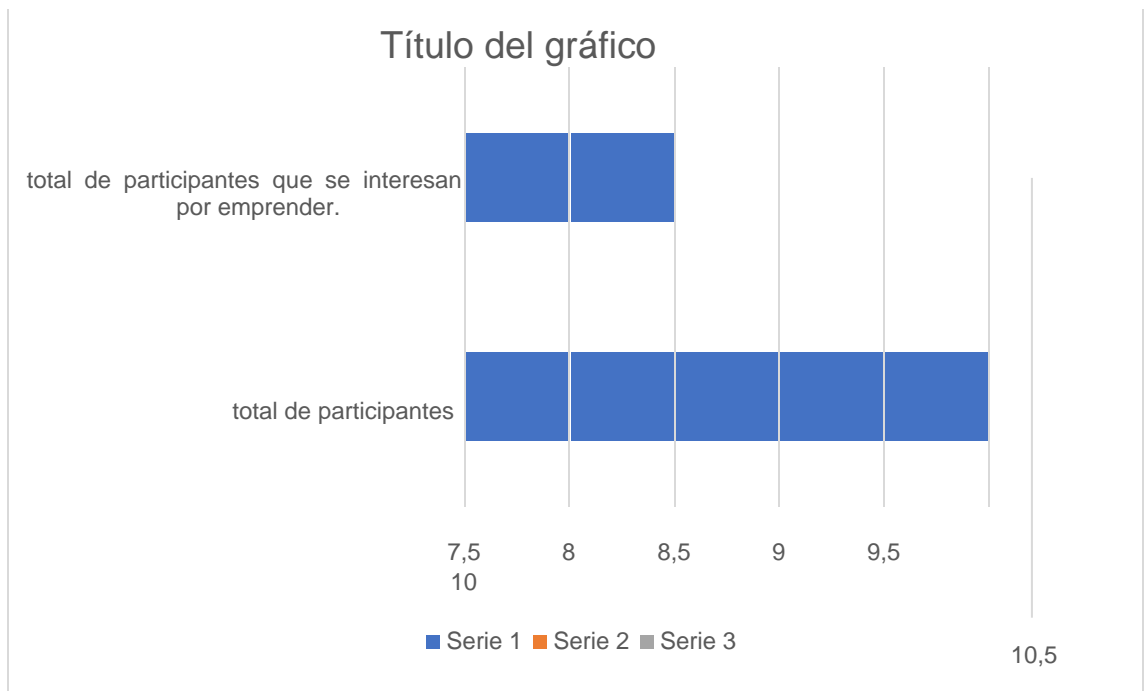
Lograr que todos los participantes del taller se sientan interesados por la idea de emprender y puedan efectuarlo sin inconvenientes

INDICADOR

. Total, de participantes/ total de personas que sienten interés por la idea de emprender.

RESULTADOS Esperado.

Logar que al menos un 50% de los participantes de la actividad de vinculación logren establecer su emprendimiento con los temas específicos que se brindara dentro de la actividad.



EVIDENCIAS QUE CUMPLEN CON LA ESTRATEGIA.

Dentro del proyecto de vinculación denominado aprende y emprende con el bolivariano 2023 realizado en la parroquia cumbratza se desarrollo con la idea de que dentro del grupo de personas que asistieron al proyecto se motiven y tengan la iniciativa de emprender es por eso que conjuntamente con el docente y grupo de estudiantes que ejecutaron el proyecto de vinculación se desarrolló el diseño y por ende la elaboración de un carrito de comida rápida el cual fue solventado los gastos con la colaboración de cinco estudiantes de la carrera de gastronomía mismos que estuvieron a cargo de llevar a efecto el proyecto y por ende se realizó la entrega del mismo al gad parroquial el día 21 de octubre fecha en la cual fue la clausura del proyecto de vinculación.

Como también para abastecer A los conocimientos de cada uno de los presentes en el proyecto de vinculación se desarrollo un recetario en el cual se destacan todas las recetas impartidas desde el primer día en el cual se desarrolló el proyecto.



3. OBJETIVO 2

Fomentar la creatividad en la creación de nuevos negocios gastronómicos siendo así un impulso para la sociedad en un 90%

1.4 ESTRATEGIA N° 1

Rescatar información de la gastronomía dentro de la parroquia mismo que permita evolucionar y dar a conocer su parroquia por ser la primera en evolucionar la gastronomía de zona geográfica.

2.1.28 LÍNEA DE ACCIÓN.

Indagar dentro de la parroquia rescatando así sabores costumbres y tradiciones mismas que permitan evolucionar y mejorar la calidad de vida

con una idea de emprender con platillos gourmet sin perder la calidad y costumbres de la parroquia.

2.1.29 ACCIÓN ESPECÍFICA.

Brindar una clase teórica misma que permita dar a conocer la idea de evolución gastronómica sin perder la calidad sus costumbres y tradiciones de la parroquia.

DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA

2.1.30 META

. Llegar a todos los participantes con la idea de emprender y mejorar la gastronomía de la parroquia de cumbaratza.

2.1.31 INDICADOR

. Total, de participantes/ total de participantes que sienten interés por la evolución de la gastronomía.

2.1.32 FECHA DE INICIO

. Seis de julio del dos mil veintitrés

2.1.33 FECHA DE CONCLUSION

Treinta de septiembre del dos mil veintitrés.

2.1.34 RESPONSABLES

Estudiantes de la carrera de gastronomía

2.1.35 RECURSOS FINANCIEROS

.
2.1.36 RESULTADOS Esperado.

Logar que al menos un 50% de los participantes pongan en efecto la idea de emprender dentro o fuera de la parroquia con una gastronomía innovadora.

ANALISIS Y EVIDENCIAS QUE CUMPLEN EL OBJETIVO Y SUS ESTRATEGIAS.

1.5 ESTRATEGIA N° 1

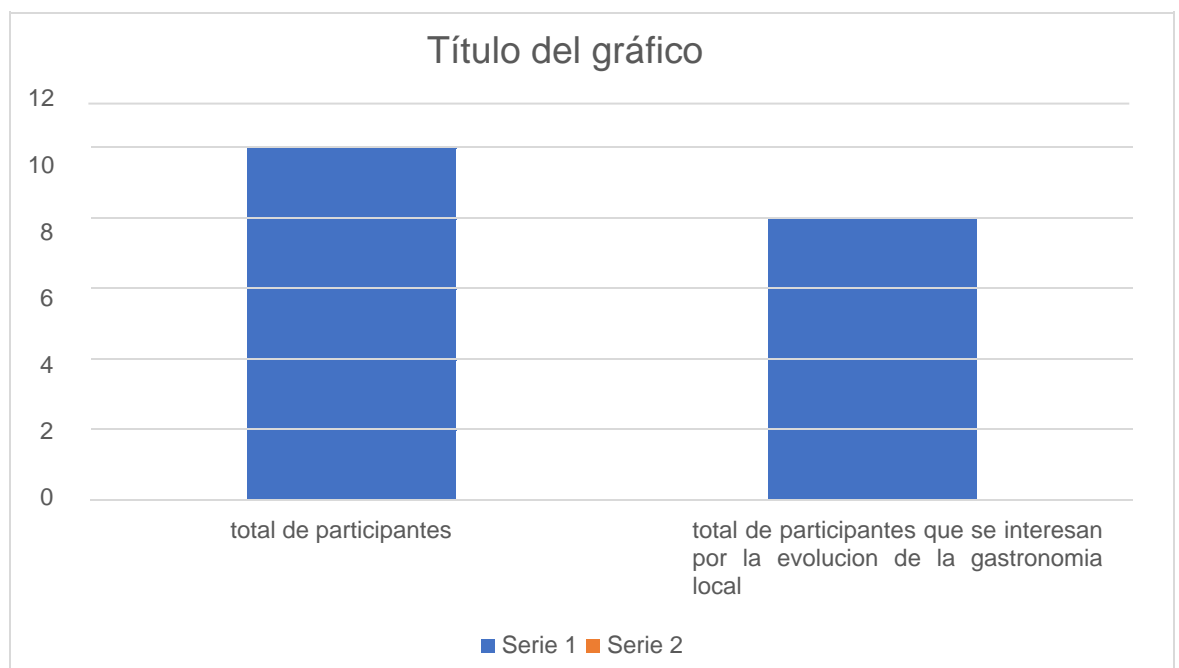
Rescatar información de la gastronomía dentro de la parroquia mismo que permita evolucionar y dar a conocer su parroquia por ser la primera en evolucionar la gastronomía de zona geográfica.

2.1.37 META

Llegar a todos los participantes con la idea de emprender y mejorar la gastronomía de la parroquia de cumbaratza.

2.1.38 INDICADOR

. Total, de participantes/ total de participantes que sienten interés por la evolución de la gastronomía.



EVIDENCIAS QUE CUMPLEN CON LA ESTRATEGIA.

En el transcurso del proyecto de vinculación se dio un espacio entre moderadores y discentes del proyecto para dialogar sobre la gastronomía local en el cual se llegó a un acuerdo en que se realicen preparaciones con productos de la zona llegando así a dar un valor agregado a cada uno de los productos que se elaboran dentro de la zona y como no también se dio el realce y mejora en varias aspectos en la gastronomía local dando una clase práctica explicando sobre temas de seguridad alimentaria teniendo en cuenta cada uno de los aspectos importantes a destacar dentro del mismo como lo son los utensilios tipos de materiales en los cuales se debería de trabajar dentro de una cocina, llegando así a la conclusión de que varias de las personas que participaron del taller se motivaron por mejorar la calidad alimentaria y dar realce a la gastronomía local.



4. OBJETIVO 2

Fomentar la creatividad en la creación de nuevos negocios gastronómicos siendo así un impulso para la sociedad en un 90%

1.6 ESTRATEGIA N° 2

Brindar una clase en la cual permita desarrollar su creatividad en la elaboración de emplatados.

2.1.39 LÍNEA DE ACCIÓN.

Brindar técnicas mismas que se empleen al momento de desarrollar emplatados y presentaciones de platillos.

2.1.40 ACCIÓN ESPECÍFICA

Dar a conocer técnicas y estrategias mismas que permitan desarrollar la habilidad de emplatado de una manera rápida y efectiva.

DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA

2.1.41 META

. Lograr que al menos un 90% de los participantes puedan emplatado de una manera rápida y efectiva.

2.1.42 INDICADOR

. Total, de participantes/ total de participantes que logran desarrollar la habilidad del emplatado de una manera rápida.

2.1.43 FECHA DE INICIO

. Seis de julio del dos mil veintitrés

2.1.44 FECHA DE CONCLUSION

Treinta de septiembre del dos mil veintitrés.

2.1.45 RESPONSABLES.

Estudiantes de la carrera de gastronomía

2.1.46 RECURSOS FINANCIEROS

.

2.1.47 RESULTADOS Esperado.

Lograr que al menos un 90% de los participantes desarrollen la habilidad de la creatividad poniendo en práctica técnicas de emplatados en el menor tiempo posible

ANALISIS Y EVIDENCIAS QUE CUMPLEN EL OBJETIVO Y SUS ESTRATEGIAS.

1.7 ESTRATEGIA N° 2

Brindar una clase en la cual permita desarrollar su creatividad en la elaboración de emplatados.

2.1.48 META

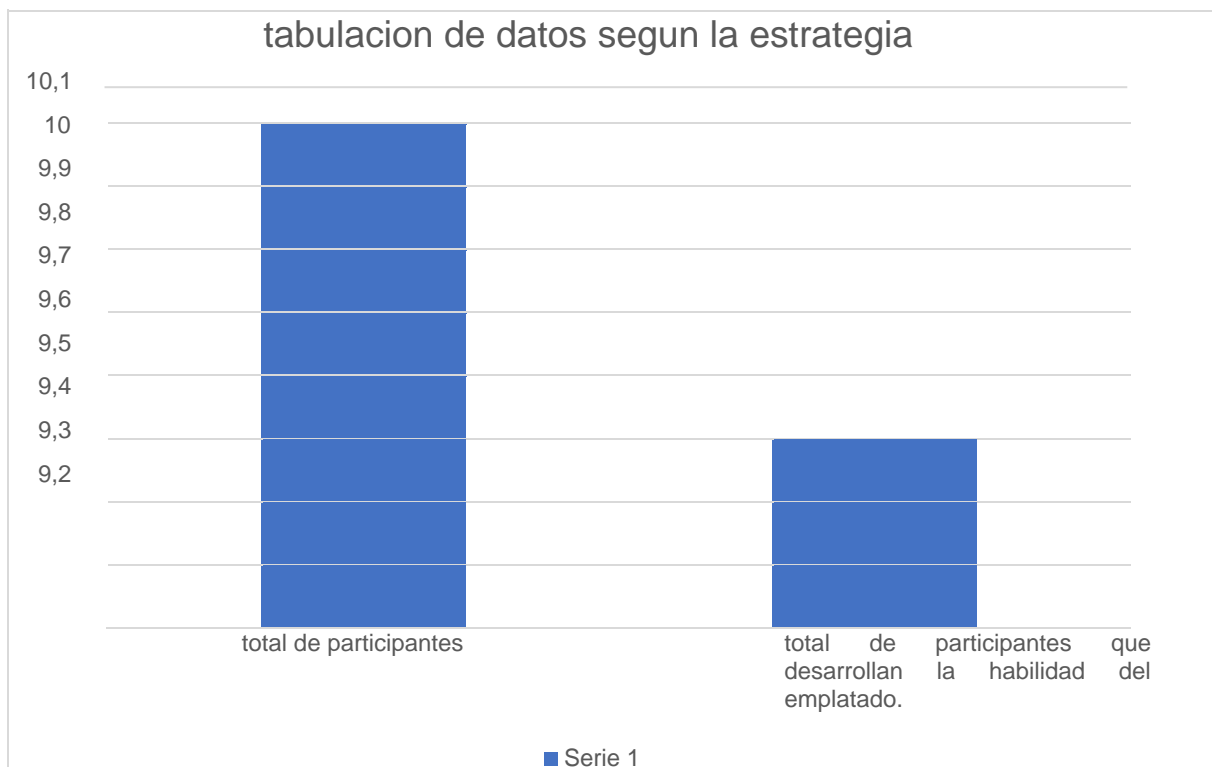
. Lograr que al menos un 90% de los participantes puedan emplatar de una manera rápida y efectiva.

2.1.49 INDICADOR

. Total, de participantes/ total de participantes que logran desarrollar la habilidad del emplatado de una manera rápida

2.1.50 RESULTADOS Esperado.

Lograr que al menos un 90% de los participantes desarrollen la habilidad de la creatividad poniendo en práctica técnicas de emplataos en el menor tiempo posible



EVIDENCIAS QUE CUMPLEN CON LA ESTRATEGIA.

El día viernes 21 de julio y sábado 22 de julio se trabajo en clases tanto prácticas como teóricas las cuales permitieron a cada uno de los participantes a desarrollar las destrezas y habilidades en el momento de ser creativos para realizar un emplatao con las preparaciones las cuales se iban realizando en el transcurso del día, es por ello que se solicitaba la participación de tres integrantes después de cada preparación para desarrollar el emplatao a su preferencia y describirlo delante de los demás discentes.



5. OBJETIVO 1

1.8 ESTRATEGIA N° 3

Brindar una hora de clase teórica en la cual se dé a conocer el adecuado proceso de costeo y precios de preparaciones.

2.1.51 LÍNEA DE ACCIÓN

Dar a conocer el adecuado costeo para la elaboración de precios en platos a la carta.

2.1.52 ACCIÓN ESPECÍFICA

Dar a conocer técnicas y habilidades para obtener de manera rápida y asertiva el valor adecuado por el cual está valorado cada una de las preparaciones.

DESARROLLO DE LA Estrategia.

2.1.53 META

. Obtener gran acogida por parte de las personas que asisten ala clase misma que les permita obtener conocimientos de el proceso adecuado de los costeos en preparaciones de platillos a la carta.

2.1.54 INDICADOR

. Total, de participante de la actividad/ total de participantes que aprenden sobre el proceso adecuado de costeos en recetas estándar.

2.1.55 FECHA DE INICIO

Seis de julio del dos mil veintitrés

2.1.56 FECHA DE CONCLUSION

Treinta de septiembre del dos mil veintitrés

2.1.57 RESPONSABLES

Estudiantes de la carrera de gastronomía

2.1.58 RECURSOS FINACIEROS

2.1.59 RESULTADOS Esperado.

. Lograr que las personas interesadas en emprender generen el adecuado proceso de sacar precios para así garantizar el adecuado crecimiento del emprendimiento.

ANALISIS Y EVIDENCIAS QUE CUMPLEN EL OBJETIVO Y SUS ESTRATEGIAS.

1.1 ESTRATEGIA N° 3

Brindar una hora de clase teórica en la cual se dé a conocer el adecuado proceso de costeo y precios de preparaciones.

2.1.60 META

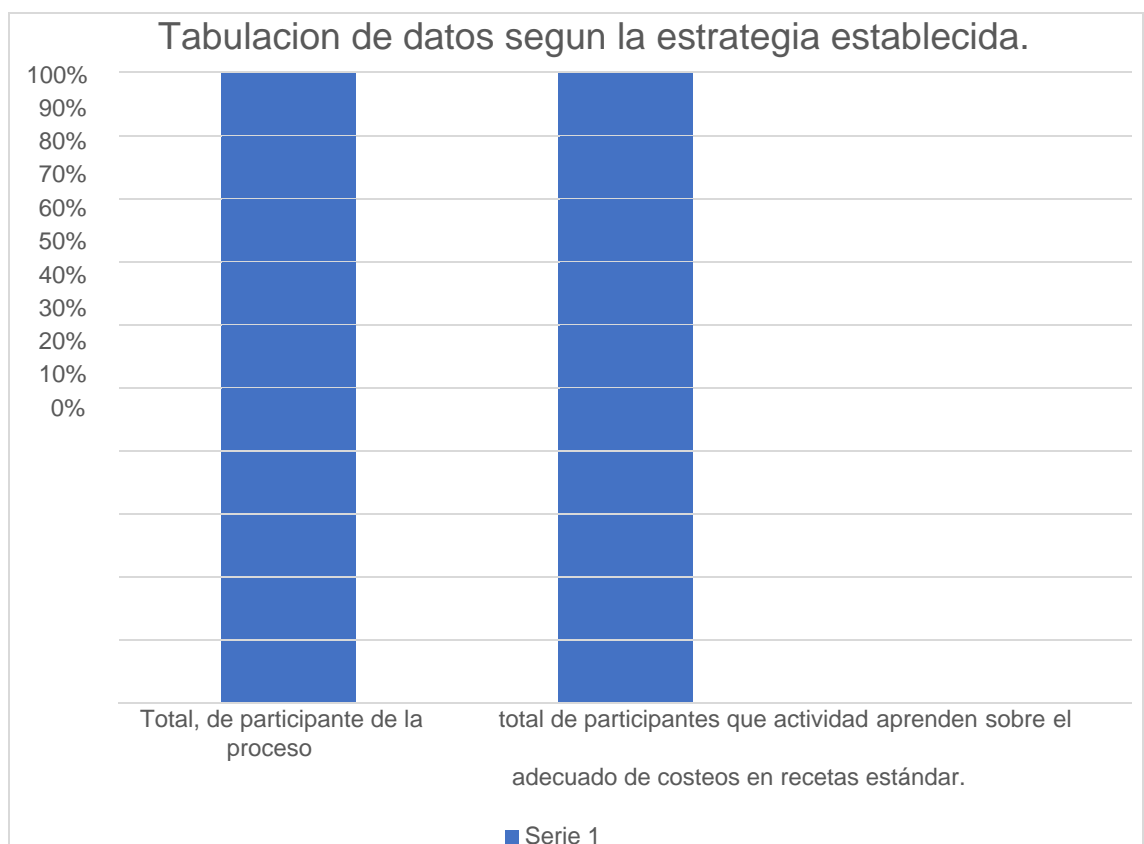
. Obtener gran acogida por parte de las personas que asisten a la clase misma que les permita obtener conocimientos del proceso adecuado de los costeos en preparaciones de platillos a la carta

2.1.61 INDICADOR

. Total, de participante de la actividad/ total de participantes que aprenden sobre el proceso adecuado de costeos en recetas estándar.

2.1.62 RESULTADOS ESPERADO.

Lograr que las personas interesadas en emprender generen el adecuado proceso de sacar precios para así garantizar el adecuado crecimiento del emprendimiento.



EVIDENCIAS QUE CUMPLEN CON LA ESTRATEGIA.

Dentro del transcurso del proyecto de vinculación se desarrollaron clases teóricas y practicas en las cuales se destacaban temas de formulas y adecuado porciniamiento que debe contener una preparación para estar dentro de un menú lo cual sea factible al momento de vender a un posible cliente.



6. OBJETIVO 3

Promover el uso de ingredientes locales mismos que garanticen sostenibilidad en el emprendimiento garantizando así un 80% un producto de calidad.

1.2 ESTRATEGIA N° 1

Recabar información sobre os productos de temporada dentro de la zona geográfica

2.1.63 LÍNEA DE ACCIÓN.

Crear recetas teniendo en cuenta la importancia de vitaminas y minerales que aportan cada uno de los productos de temporada que se a logrado identificar

2.1.64 ACCIÓN ESPECÍFICA.

Brindar información específica y detallada de cada uno de los ingredientes a utilizar mismos que se adquirirán dentro de la zona

DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA

2.1.65 META

. Lograr que al menos un 80% de las personas asistentes puedan adquirir información de cada uno de los productos.

2.1.66 INDICADOR

. Total, de participantes/ total de personas que lograron captar la información detallada.

2.1.67 FECHA DE INICIO

Seis de julio del dos mil veintitrés

2.1.68 FECHA DE CONCLUSION

Treinta de septiembre del dos mil veintitrés

2.1.69 RESPONSABLES.

Estudiantes de la carrera de gastronomía

2.1.70 RECURSOS FINANCIEROS

2.1.71 RESULTADOS Esperado.

Logar que al menos un 80% de los asistentes saquen provecho a cada uno de los ingredientes de temporada dentro de la zona para realizar diferentes preparaciones.

ANALISIS Y EVIDENCIAS QUE CUMPLEN EL OBJETIVO Y SUS ESTRATEGIAS.

1.1 ESTRATEGIA N° 1

Recabar información sobre los productos de temporada dentro de la zona geográfica

2.1.72 META

Lograr que al menos un 80% de las personas asistentes puedan adquirir información de cada uno de los productos.

2.1.73 INDICADOR

. Total, de participantes/ total de personas que lograron captar la información detallada.

2.1.74 RESULTADOS Esperado.

Logar que al menos un 80% de los asistentes saquen provecho a cada uno de los ingredientes de temporada dentro de la zona para realizar diferentes preparaciones.

EVIDENCIAS QUE CUMPLEN CON LA ESTRATEGIA.

En el transcurso del proyecto de vinculación se solicitó que todos los participantes den una idea de que preparaciones les gustaría realizar con productos que sean autóctonos de la localidad lo cual manifestaron que se realicen preparaciones de cocteles con frutas de la zona como lo son: membrillo, guayaba, café, vino y preparaciones de cocina caliente con animales menores como lo son tilapias. Es por ello que se realizaron diversas preparaciones teniendo en cuenta la factibilidad que se le da de hacer uso de productos autóctonos de la localidad para así mejorar el ámbito gastronómico.



7. OBJETIVO 1

1.2 ESTRATEGIA N° 1 .

Realizar la entrega de folletos en los cuales se proporcione información detallada de cada uno de los productos a realizar.

2.1.75 LÍNEA DE ACCIÓN.

En base a la planificación establecida realizar folletos en los cuales se presente información y procesos a seguir para garantizar un producto de calidad.

2.1.76 ACCIÓN ESPECÍFICA.

Con la entrega de folletos garantizar que cada uno de los participantes de la actividad de vinculación puedan recabar información específica y detallada de cada uno de los productos a realizar.

DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA

2.1.77 META.

Logara que al menos un 90% de los participantes adquieran información de cada uno de los productos a elaborar.

2.1.78 INDICADOR.

Total, de participantes/Totto de personas que adquieren la información específica.

2.1.79 FECHA DE INICIO

Seis de julio del dos mil veintitrés

2.1.80 FECHA DE CONCLUSION

Treinta de septiembre del dos mil veintitrés

2.1.81 RESPONSABLES.

Estudiantes de la carrera de gastronomía

2.1.82 RECURSOS FINANCIEROS

2.1.83 RESULTADOS Esperado.

Lograr que al menos un 90% de los participantes puedan empaparse de conocimientos técnicas y procesos a seguir para conseguir un producto de calidad.

ANALISIS Y EVIDENCIAS QUE CUMPLEN EL OBJETIVO Y SUS ESTRATEGIAS.

1.1 ESTRATEGIA N° 1 .

Realizar la entrega de folletos en los cuales se proporcione información detallada de cada uno de los productos a realizar.

2.1.84 META.

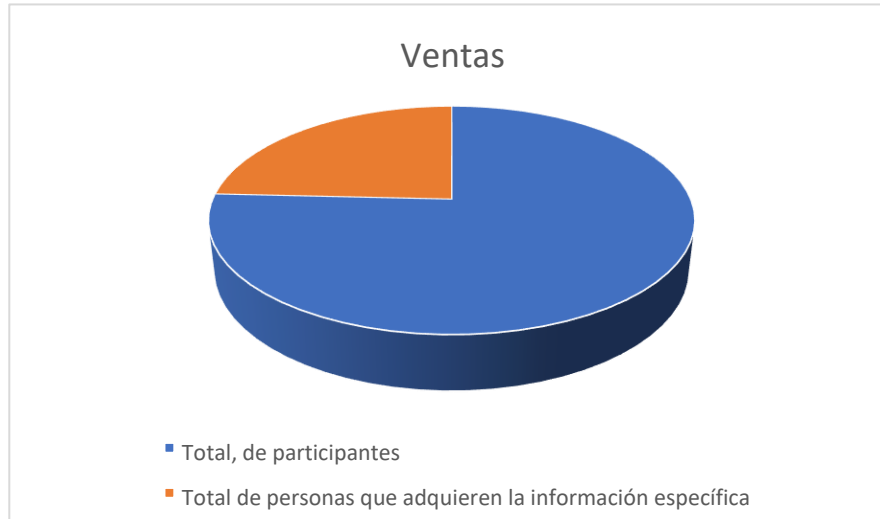
Logara que al menos un 90% de los participantes adquieran información de cada uno de los productos a elaborar.

2.1.85 INDICADOR.

Total, de participantes/Total de personas que adquieren la información específica.

2.1.86 RESULTADOS Esperado.

Lograr que al menos un 90% de los participantes puedan empaparse de conocimientos técnicas y procesos a seguir para conseguir un producto de calidad.



EVIDENCIAS QUE CUMPLEN CON LA ESTRATEGIA.

El día 21 de octubre del 2023 se realizó la entrega de un recetario en el cual se plasman todas las recetas las cuales se a trabajado durante el periodo de tres meses en el cual se trabajó diversos temas como:

técnicas de bar y mixología, cocina nacional, cocina internacional, elaboración de cartas y menús.

Es por ende que el día de la clausura se realizó la entrega de un recetario para fortalecer los aprendizajes adquiridos durante todo el semestre en el cual se desarrolló el proyecto de vinculación.

El recetario antes mencionado se realizó la entrega tanto en físico como en digital ya que muchas de las personas lo solicitaron.



8. OBJETIVO 1

1.2 ESTRATEGIA N° 1.

Realizar una evaluación oral a cada uno de los participantes misma que permita recabar información sobre productos de los cuales se podría trabajar para elaborar diferentes preparaciones.

2.1.87 LÍNEA DE ACCIÓN.

Con la información obtenida realizar recetas estándar mismas que permitan conocer los intereses de aprendizaje de cada uno de los participantes.

2.1.88 ACCIÓN ESPECÍFICA.

Elaborar recetas estándar las cuales permitan dar a conocer cada uno de sus procesos e ingredientes a utilizar para obtener un producto de calidad.

DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA.

2.1.89 META

Logar que el 90% de los participantes se interesen a fondo sobre la actividad de vinculación ya que se estará trabajando con ingredientes de la zona garantizando así un producto de calidad.

2.1.90 INDICADOR

. Total, de participantes. / Total de participantes que brindaron información de sus interese por el aprendizaje.

2.1.91 FECHA DE INICIO

2.1.92 FECHA DE CONCLUSION

2.1.93 RESPONSABLES 2.1.94 RECURSOS FINACIEROS

2.1.95 RESULTADOS Esperado.

Logara que al menos un 90% de los participantes se interesen por la actividad de vinculación ya que se estima trabajar con productos locales mismo que garantiza calidad en un producto final.

ANALISIS Y EVIDENCIAS QUE CUMPLEN EL OBJETIVO Y SUS ESTRATEGIAS.

1.3 ESTRATEGIA N° 1.

Realizar una evaluación oral a cada uno de los participantes misma que permita recabar información sobre productos de los cuales se podría trabajar para elaborar diferentes preparaciones.

2.1.96 META

Logar que el 90% de los participantes se interesen a fondo sobre la actividad de vinculación ya que se estará trabajando con ingredientes de la zona garantizando así un producto de calidad

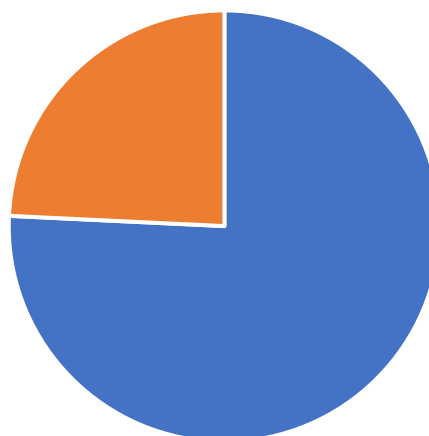
2.1.97 INDICADOR

. Total, de participantes. / Total de participantes que brindaron información de sus interese por el aprendizaje.

2.1.98 RESULTADOS Esperado.

Logara que al menos un 90% de los participantes se interesen por la actividad de vinculación ya que se estima trabajar con productos locales mismo que garantiza calidad en un producto final.

tabulacion de datos segun lo establecido en la estategia.



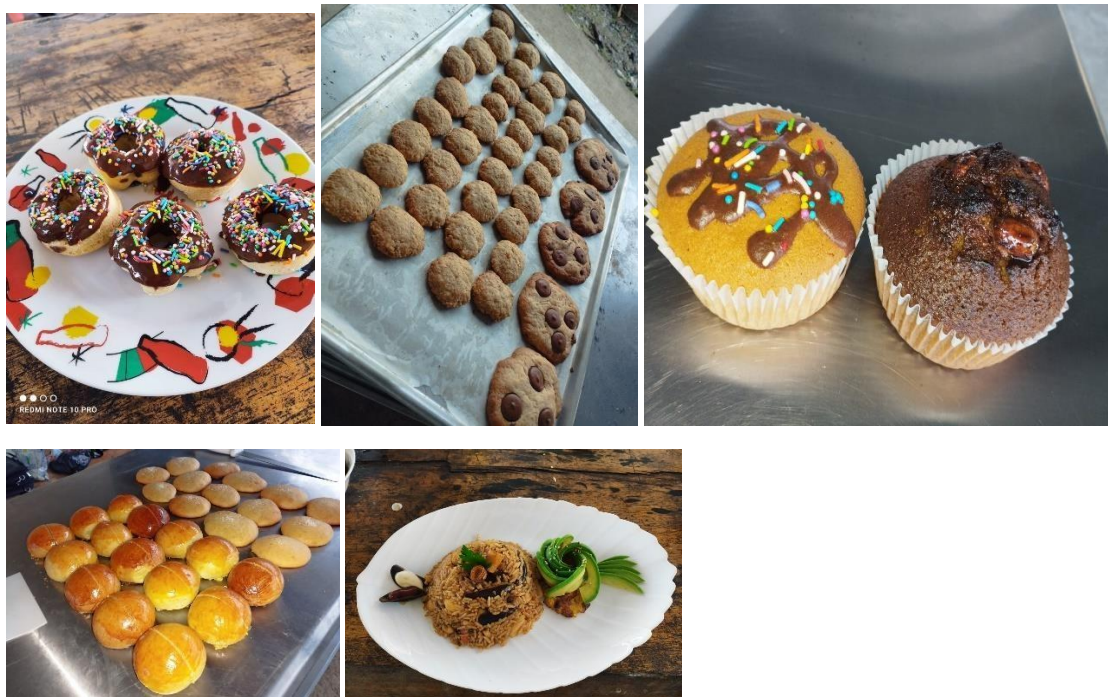
■ Total, de participantes

■ Total de participantes que brindaron información de sus interese por el aprendizaje

EVIDENCIAS QUE CUMPLEN CON LA ESTRATEGIA.

Al culminar el proyecto de vinculación el día 30 de septiembre del 2023 se realizó una evaluación orar y practica a varios de los participantes

del proyecto, llegando así a la conclusión de que muchas de las personas las cuales fueron participes del proyecto aprendieron variedad de temas importantes dentro del ámbito gastronómico, de igual manera se pudo ver plasmado el día de la clausura del proyecto de vinculación que cada grupo de diferentes área se destaco con varias preparaciones en diferentes áreas como lo son: técnicas de bar y mixología, cocina internacional, panadería y repostería dentro de todos los grupos de trabajo hubo un estudiante de gastronomía el cual pudo guiar y dar asesoría técnica si era necesaria.



Resumen del día de la clausura del proyecto de vinculación.

El día sábado 21 de octubre del 2023 se realizó la clausura del proyecto de vinculación denominado aprende y emprende con el bolivariano 2023, dentro de la programación establecida se desarrolló una

feria gastronómica Inter parroquial en el centro de la parroquia de Cumbartza en donde participaron las parroquias: San Carlos de las Minas, Guadalupe, Sabanillas, Timbara, El limón.

Dentro de la programación establecida se desarrollaron diferentes actividades como, el concurso del mejor plato o producto en el cual participaron los discentes del proyecto de vinculación en diferentes áreas como lo son panadería, repostería, técnicas de bar y mixología, cocina nacional, cocina internacional teniendo como resultado los tres primeros lugares a los cuales se les brindo una premiación el cual constaban diferentes premios como licuadoras, una cocina industrial, un cilindro de gas y guafieras, premios los cuales fueron entregados a diferentes entidades y donados por una concesión minera la cual colaboro a los estudiantes que estaban a cargo del proyecto de vinculación lo cual permitió llegar a motivar e incentivar a los grandes y pequeños productores que eran participes de la feria gastronómica.

Dentro de la programación también se realizó la entrega de un carrito de comida rápida el cual fue diseñado conjuntamente con el docente de la carrera de gastronomía y los estudiantes a cargo del proyecto de vinculación, por ende, se realizó la entrega del pequeño emprendimiento ya que se da la iniciativa de que propios y extraños emprendan dentro del mundo gastronómico.

Como también se realizó la entrega de reconocimientos a estudiantes y al Gad parroquial de cumbratza con una placa recordatoria por haber permitido llevar a cabo el proyecto de vinculación.

TABLA DE APORTES ECONOMICOS POR PARTE DE ESTUDIANTES

	TOTAL, DE RECURSOS ECONOMICOS	\$ 137 5
--	--------------------------------------	-------------------------

Tabla 1: Tabla 1: En la presente tabla se muestran los aportes económicos los cuales aportaron los estudiantes a cargo del proyecto de vinculación dentro de ello se acordó aportar con una cuota semanal de veinte dólares para realizar las compras de ingredientes y materia prima lo cual era necesario para dar a efecto las clases prácticas durante todo el proyecto de vinculación

TABLA DE APORTE ECONOMICOS PARA LA ELABORACION DEL CARRITO DE COMIDA RAPIDA Y RECONOCIMIENTOS QUE FUERON ENTREGADOS EL DIA DE LA CLAUSURA AL GAD PARROQUIAL DE CUMBARATZA.

NOMBRES DE LOS ESTUDIANTES ACARGO DEL PROYECTO DE VINCULACION.	APORTE ECONOMICO	
	APORTE ECONOMICO	TOTAL
Oscar Romario Aguirre Vázquez.	\$106	\$106
Jorge alexander Alberca Saquinaula.	\$106	\$106
Joel Andrés Ordoñez silva.	\$106	\$106
David Efraín Guamán Guailas.	\$106	\$106

Jhony Isias Zosoranga Cango.	\$106	\$106
	TOTAL, DE APOORTE ECONOMICO	\$530

El contenido dentro de la representación está basado referente a los gastos los cuales se realizaron para la elaboración de la carreta el cual quedó en el GAD de Cumbaratza como modelo de emprendimiento para que puedan emprender los moradores de la parroquia.

El valor por el cual está valorado el carrito es de cuatrocientos treinta dólares americanos el cual tiene un costo adicional debido al envío ya que se lo mandó a elaborar en Guayaquil, el costo de envío es de 100 dólares.

EVIDENCIAS.

BANCO PICHINCHA

¡Transferencia enviada!
Comprobante: 47958188

Tu transferencia está en proceso y se realizará en 20 minutos.

Monto	\$ 260.00
Costo de transacción	\$ 0.36
IVA	\$ 0.04
Fecha	07 sept. 2023

Cuenta origen

Nombre **Zosoranga Cango Jhon...**
Número de cuenta *****4703

Cuenta destino

Nombre **Briggs Espinoza Luis ...**
Número de cuenta *****0026
Banco Banco de Guayaquil S...
Correo electrónico No registrado

BANCO PICHINCHA

¡Transferencia exitosa!
Comprobante: 144196978

Monto	\$ 270.00
Costo de transacción	\$ 0.36
IVA	\$ 0.04
Fecha	10 oct. 2023

Cuenta origen

Nombre **Zosoranga Cango Jhon...**
Número de cuenta *****4703

Cuenta destino

Nombre **Briggs Espinoza Luis ...**
Número de cuenta *****0026
Banco Banco de Guayaquil S...
Correo electrónico No registrado

