

# Instituto Tecnológico Superior

## *Vida Nueva*

**Carrera:** TECNOLOGÍA EN HOTELETERIA Y  
TURISMO

**TEMA DEL PROYECTO:** Fortaleciendo la cultura  
gastronomica y hotelelera.



**Coordinador de Proyecto:** Msc. Marie  
Valencia

**Periodo Academico:** Abril 2018- Septiembre 2018





# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



### PROYECTO VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD Y SERVICIO A LA COMUNIDAD

#### 1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO:

Al firmar el convenio con la institución el cambio por su cambio se nos abren muchas puertas para la realización de varias actividades que fomenten un proyecto general de fortalecimiento y capacitación de actividades lúdicas, prácticas y de campo que permitan desarrollar no solo las destrezas adquiridas por los estudiantes de la carrera de hotelería y turismo sino que también van a fomentar el conocimiento y la ayuda social, 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.

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

- ❖ **Área de conocimiento UNESCO:** Servicios
- ❖ **Sub área de conocimiento UNESCO:** Servicios Personales
- ❖ **Línea de vinculación con la sociedad y servicio a la comunidad:** Capacitación y asesoramiento técnico de la carrera así como de conciencia ambiental.

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

**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



# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



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 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.

**MARKETING HOTELERO:** Al considerar esta asignatura permite desarrollar diversas habilidades, tareas que debe realizar el recepcionista en el mostrador y las habilidades básicas de atención al cliente, conocer la gestión diaria del hotel a través de un programa informático real, así como sus aplicaciones en el ámbito de la recepción de un hotel. Actualmente, la recepción es el punto neurálgico de un hotel o cualquier otro tipo de alojamiento, ya que es el departamento desde el cual nos presentamos al cliente, donde confluye todo y desde el que depende la buena la buena marcha del negocio. Un buen recepcionista tiene que saber cómo organizar y gestionar la recepción, así como dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo, planificando y supervisando el conjunto de actividades del departamento y coordinarlas con los demás departamentos.

#### **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** 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** Capacitar a las instituciones en actividades relacionadas al fortalecimiento a la cultura gastronómica y hotelera en temas relacionados a manipulación e higiene de alimentos, atención y servicio al cliente preparación de alimentos a través del conocimiento y experiencias que los estudiantes del Tecnológico Vida Nueva, 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.



# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



**4.3** Participar activamente entre docentes de la carrera y estudiantes que forman parte de la institución el cambio por su cambio, mediante el fortalecimiento de 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.**

"Su Cambio por el Cambio" es una institución que nació en 1990 como un Programa Social del GRUPO FINANCIERO PRODUCCIÓN y SUPERMAXI en favor de los Niños/as de la Calle, con el auspicio de PRODUBANCO y Supermercados "La Favorita" S.A.; y el 31 de Enero de 1996, se conforma legalmente como Fundación, destinada al mismo propósito. La Fundación cuenta, con la solidaridad de cientos de ciudadanos que contribuyen mensualmente a través de débitos de dinero, de sus Cuentas de Ahorro o Corrientes de PRODUBANCO, otros Bancos o Tarjetas de Crédito. También recoge entre sus fines promover el desarrollo personal, la calidad de vida e integración social de los niños/as de la Calle, ya sea por trabajadores prematuros, migración provincial, problemas familiares, deserción escolar o en situación de riesgo, el programa ayuda a niños/as y adolescentes de entre 7 y 17 años, aprovechando la interacción persona, educación integral, actividades deportivas, alimentación y talleres ocupacionales, 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 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 Hotelería y Turismo mantengan un vínculo con la sociedad para promover la participación conjunta y cumplir con los principios y filosofía institucional.



# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



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.

### 7. PLAZO EJECUCIÓN:

- ❖ **Fecha de Inicio:** 01-04-2018
- ❖ **Fecha de finalización:** 30-09-2018

8. HORAS DE TRABAJO: 60

### 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
Material de Oficina	9.00
Fotocopias	7.00
Ingrediente	80.00
TOTAL	99.50

### 11. Financiamiento:

ITSVN

- ❖ **HORAS TRABAJO DOCENTE:** (8X5.75= \$46)
- ❖ **TOTAL A PERCIBIR:** 46.00
- ❖ **APORTE 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				
Inducción a la temática Servicio en restaurante	01-04-2018	30-04-2018	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Papelotes y marcadores	Equipos y herramienta de cocina	
Introducción al servicio	01-05-2018	31-05-2018	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	Equipos y herramienta de cocina	
Protocolo y etiqueta	01-06-2018	30-06-2018	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	Equipos y herramienta de cocina	
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos Materia prima pre- elaboración y aplicación	01-07-2018	31-07-2018	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	Equipos y herramienta de cocina	
Técnicas de Garnish	01-08-2018	31-08-2018	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	Equipos y herramienta de cocina	
Preparación de platos fuertes	01-09-2018	30-09-2018	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	Equipos y herramienta de cocina	
<b>TOTAL HORAS</b>					48 horas		
(F) Firma de Coordinador de Carrera	<b>CARRERA(S):</b>				<b>ADM</b>		
					<b>DOC</b>		
					<b>INF</b>		
					<b>IND</b>		
					<b>ELC</b>		
					<b>HHTT</b>	Segundo, Cuarto y Sexto	
					<b>AREA INGLES</b>		



# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



### INFORMACIÓN DE LA INSTITUCIÓN BENEFICIARIA

1. **Nombre de la Institución:** Su Cambio por el Cambio
2. **Representante de la Institución:** Lic. Karina Maldonado
3. **Teléfono de contacto:** 0999400734
4. **Correo:** elcambioporelcambio@gmail.com
5. **Dirección:** Sur de Quito, en la parroquia de Chillogallo, Escuela de Fútbol y Deportes
6. **Fecha de Inicio y finalización:**
7. **Periodo académico:** Abril 2018- Septiembre 2018
8. **Proyecto de Vinculación:** Fortaleciendo la cultura gastronómica y hotelera.
9. **Director de la Unidad de Vinculación con la Sociedad y Servicio a la Comunidad:**

Ing. Diego Camacho

#### 10. Listado de Docentes participantes del proyecto:

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

#### 11. Listado de Estudiantes participantes:

Nº	APELLIDOS y NOMBRES	# CEDULA	CARRERA	NIVEL
1	ANCHUNDIA PALMA LEURY YUCELY	1726848797	Hotelería y Turismo	Sexto
2	BRAVO JATO KATHERINE ESTEFANIA	1726848797	Hotelería y Turismo	Sexto
3	GUEVARA TORRES MANUEL ENRIQUE	172645805-0	Hotelería y Turismo	Sexto
4	HERRERA BALSECA KLEBER DANILO	172132697-1	Hotelería y Turismo	Sexto
5	JARAMILLO GARZON MARIA FERNANDA	172175757-1	Hotelería y Turismo	Sexto
6	OCHOA CELI VIVIANA CAROLINA	1726041724	Hotelería y Turismo	Sexto
7	PARRA TACO MARIA EUGENIA	1725253239	Hotelería y Turismo	Sexto
8	RODRIGUEZ GALINDO DIEGO ALEJANDRO	1725253239	Hotelería y Turismo	Sexto
9	YANCHATIPAN AYALA EDISON ANDRES	1725078834	Hotelería y Turismo	Sexto
10	YUCAILLA GUAYLLA DELIA YESENIA	1723070809	Hotelería y Turismo	Sexto
11	VELIZ BAIDAL NANCY KATHERINE	1752500940	Hotelería y Turismo	Sexto
12	YANCHATIPAN AYALA EDISON ANDRES	1723070809	Hotelería y Turismo	Sexto

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



13	ANDRANGO ANDRANGO FREDY XAVIER	0504485269	Hotelería y Turismo	Cuarto
14	ARMAS GUAGRILLA MONICA ALEXANDRA		Hotelería y Turismo	Cuarto
15	CACOANGO PATAJALO MARCIA KARINA	1724043896	Hotelería y Turismo	Cuarto
16	CAÑAR ALLQUI JODY ELIZABETH	1725305070	Hotelería y Turismo	Cuarto
17	CHAFLA TENECELA SARA MICHELLE	1722797725	Hotelería y Turismo	Cuarto
18	DIAZ SOLIS DANIELA ALEJANDRA	1725985905	Hotelería y Turismo	Cuarto
19	GAVILANES ZURITA JOSSELYN LIZBETH	1727328039	Hotelería y Turismo	Cuarto
20	GUTIERREZ CUJI JENNIFER LICETH	1754336590	Hotelería y Turismo	Cuarto
21	HERRERA PARRA KLEBER ALEXANDER	1726415969	Hotelería y Turismo	Cuarto
22	MAJI LEMA JORGE SAMUEL	0605608322	Hotelería y Turismo	Cuarto
23	MOLINA CURCO ERIKA MERCEDES	1756067219	Hotelería y Turismo	Cuarto
24	PEÑAFIEL AGUDO NATHALIE GABRIELA	1755496237	Hotelería y Turismo	Cuarto
25	PILLAJO PILLAJO IVONNE LIZETH	1721711255	Hotelería y Turismo	Cuarto
26	PILLAJO SUAREZ JESSICA CAROLINA	0504049347	Hotelería y Turismo	Cuarto
27	QUISNANCELA GUALLA PAMELA KARINA	1727182790	Hotelería y Turismo	Cuarto
28	ROBLES CUARAN CARLOS ANDRES	1725175283	Hotelería y Turismo	Cuarto
29	RODRIGUEZ MORALES DENISSE ALEJANDRA	1726622051	Hotelería y Turismo	Cuarto
30	RODRIGUEZ TOCTAGUANO JESSICA CAROLINA	1724040678	Hotelería y Turismo	Cuarto
31	SOTO VARGAS MONICA CECIBEL	1724544455	Hotelería y Turismo	Cuarto
32	TIGLLA VINUEZA ALEXANDRA PILAR	1720374154	Hotelería y Turismo	Cuarto
33	TZETZA LAURA MARIA JOSE	1726488347	Hotelería y Turismo	Cuarto
34	TORRES JIMBO MARIA JOSE	1750726950	Hotelería y Turismo	Cuarto
35	YUMBO TENENUELA MILTON ESTALYN	0605591825	Hotelería y Turismo	Cuarto
36	ALBUJA ORDOÑEZ MONICA FIDELINA	1207213685	Hotelería y Turismo	Segundo
37	ANANGONO SALAZAR WILIAM FERNANDO	1720972171	Hotelería y Turismo	Segundo

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



38	BRUSIL LLANOS MARCOS LEONARDO	1721925871	Hotelería y Turismo	Segundo
39	CAIZA SAUCE DARWIN ARIEL	0605477793	Hotelería y Turismo	Segundo
40	CARRION ROBLES ALEJANDRA DANIELA	1750161240	Hotelería y Turismo	Segundo
41	COLLAGUAZO CUAICAL JENNY ALEJANDRA	1725011892	Hotelería y Turismo	Segundo
42	CORNEJO PEREZ VIVIANA ESTEFANIA	1750419614	Hotelería y Turismo	Segundo
43	CUVI MARTINEZ DIXON ALEXANDER	1724525371	Hotelería y Turismo	Segundo
44	EGAS QUISHPE EMILIA ABIGAIL	1750893032	Hotelería y Turismo	Segundo
45	GARCIA TONATO CLARA ELENA	1750141739	Hotelería y Turismo	Segundo
46	GONZALEZ ORDOÑEZ JENNY VALERIA	1725391666	Hotelería y Turismo	Segundo
47	HARO GUAMAN CAROLINE STEFANIA	1726525486	Hotelería y Turismo	Segundo
48	JUMBO RODRIGUEZ ERICK VINICIO	1752443364	Hotelería y Turismo	Segundo
49	LUZON JIMENEZ MAYRA ELIZABETH	1726930207	Hotelería y Turismo	Segundo
50	MORALES GUANULEMA DORIS VIVIANA	0605196401	Hotelería y Turismo	Segundo
51	PILAMUNGA GUAILLA VILMA PILAR	0606501443	Hotelería y Turismo	Segundo
52	SILVA HERRERA DIEGO FERNANDO	1716973647	Hotelería y Turismo	Segundo
53	VELOZ PAMBABAY CARLA ANDREA	1722263835	Hotelería y Turismo	Segundo



# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



Docente/s responsable/s del Proyecto:

\_\_\_\_\_  
MSc. Mariela Valencia  
Coord. De Vinculación carrera de Hotelería y Turismo

\_\_\_\_\_  
MSc. Mariela Valencia  
Coord. Carrera de Hotelería y Turismo (E )

\_\_\_\_\_  
MSc. Marcia García  
Docente ITSVN

\_\_\_\_\_  
Lcdo. Geovanny Cujano  
Docente ITSVN

Fecha de presentación del Proyecto: 19-04-2018

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