

# Instituto Tecnológico Superior

## *Vida Nueva*

**Carrera:** TECNOLOGÍA EN HOTELERÍA Y  
TURISMO

**TEMA DEL PROYECTO:** CAPACITACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES, ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE, MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS.



**Coordinador de Proyecto:**  
Msc. Marcia Garcia

**Periodo Academico:** Octubre 2018 - Marzo 2019





# 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:

**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



# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



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 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.

#### **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



# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



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.

**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.**

La Escuela de Educación Básica Fiscal "RIOBAMBA", es una escuela de Educación Regular situada en la provincia de PICHINCHA, cantón de QUITO en la parroquia de TURUBAMBA, es un centro educativo de Educación Regular y sostenimiento Fiscal, con jurisdicción Hispana, La modalidad es Presencial de jornada Matutina y Vespertina y nivel educativo de Inicial y EG. Los estudiantes de la carrera de hotelería y turismo serán quienes formen parte de este un proceso de cohesión social para ambas partes fomentando la retroalimentación, esta actividad se realizará con los estudiantes 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.
- 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:

- ❖ Fecha de Inicio: 01-11-2018
- ❖ Fecha de finalización: 31-03-2019

### 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	7.00
Fotocopias	7.00
Ingrediente	90.00
TOTAL	107.00

### 11. Financiamiento:

#### ITSVN

- ❖ HORAS TRABAJO DOCENTE: (8X5.75= \$46)
- ❖ TOTAL A PERCIBIR: 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				
Retoque de murales ecológicos parte externa I parte	01-11-2018	30-11-2018	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Papelotes y marcadores	Equipos y herramienta de cocina	
Retoque de murales ecológicos parte externa II parte	01-12-2018	31-12-2018	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 Alimentos sanos	01-01-2019	31-01-2019	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	Equipos y herramienta de cocina	
Atención y servicio al cliente Técnicas de servicio	01-02-2019	28-02-2019	8 horas	Lic. Marcia Gracia Msc Mariela Valencia Lic. Geovanny Cujano	Equipos y herramienta de cocina Recetas	Equipos y herramienta de cocina	
	01-03-2019	31-03-2019	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>				ADM		
					DOC		
					INF		
					IND		
					ELC		
					HHTT	Tercero y cuarto	
					AREA INGLÉS		



# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



### INFORMACIÓN DE LA INSTITUCIÓN BENEFICIARIA

- Nombre de la Institución:** Escuela de educación Básica Riobamba
- Representante de la Institución:** Ing. José María Guaman
- Teléfono de contacto:** 0999400734
- Correo:** elcambioporelcambio@gmail.com
- Dirección:** Sur de Quito, en la parroquia de Chillogallo, Escuela de Fútbol y Deportes
- Fecha de Inicio y finalización:**
- Periodo académico:** octubre 2018 - marzo 2019
- Proyecto de Vinculación:** Capacitación de buenas prácticas ambientales, atención y Servicio al cliente, manipulación, preparación e higiene de alimentos
- 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	ALBUJA ORDOÑEZ MONICA FIDELINA	1207213685	Hotelería y Turismo	Tercero
2	ANANGONO SALAZAR WILIAM FERNANDO	1720972171	Hotelería y Turismo	Tercero
3	CAIZA SAUCE DARWIN ARIEL	0605477793	Hotelería y Turismo	Tercero
4	COLLAGUAZO CUAICAL JENNY ALEJANDRA	1725011892	Hotelería y Turismo	Tercero
5	CORNEJO PEREZ VIVIANA ESTEFANIA	1750419614	Hotelería y Turismo	Tercero
6	CUVI MARTINEZ DIXON ALEXANDER	1724525371	Hotelería y Turismo	Tercero
7	EGAS QUISHPE EMILIA ABIGAIL	1750893032	Hotelería y Turismo	Tercero
8	FUENTES GARCIA CRISTHIAN ALONSO	1753247418	Hotelería y Turismo	Tercero

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



9	GARCIA TONATO CLARA ELENA	1750141739	Hotelería y Turismo	Tercero
10	GONZALEZ ORDOÑEZ JENNY VALERIA	1725391666	Hotelería y Turismo	Tercero
11	HARO GUAMAN CAROLINE STEFANIA	1726525486	Hotelería y Turismo	Tercero
12	JUMBO RODRIGUEZ ERICK VINICIO	1752443364	Hotelería y Turismo	Tercero
13	LUZON JIMENEZ MAYRA ELIZABETH	1726930207	Hotelería y Turismo	Tercero
14	MORALES GUANULEMA DORIS VIVIANA	0605196401	Hotelería y Turismo	Tercero
15	PILAMUNGA GUAILLA VILMA PILAR	0606501443	Hotelería y Turismo	Tercero
16	SILVA HERRERA DIEGO FERNANDO	1716973647	Hotelería y Turismo	Tercero
17	VELOZ PAMBABAY CARLA ANDREA	1722263835	Hotelería y Turismo	Tercero
18	ANDRANGO ANDRANGO FREDY XAVIER	0504485269	Hotelería y Turismo	Quinto
19	ARMAS GUAGRILLA MONICA ALEXANDRA		Hotelería y Turismo	Quinto
20	CACOANGO PATAJALO MARCIA KARINA	1724043896	Hotelería y Turismo	Quinto
21	CAÑAR ALLQUI JODY ELIZABETH	1725305070	Hotelería y Turismo	Quinto
22	CHAFLA TENECELA SARA MICHELLE	1722797725	Hotelería y Turismo	Quinto
23	DIAZ SOLIS DANIELA ALEJANDRA	1725985905	Hotelería y Turismo	Quinto
24	GAVILANES ZURITA JOSSELYN LIZBETH	1727328039	Hotelería y Turismo	Quinto
25	GONZALEZ MANOSALVAS ROBERTO FERNANDO	1751384825	Hotelería y Turismo	Quinto
26	GUTIERREZ CUJI JENNIFER LICETH	1754336590	Hotelería y Turismo	Quinto
27	HERRERA PARRA KLEBER ALEXANDER	1726415969	Hotelería y Turismo	Quinto
28	MOLINA CURCO ERIKA MERCEDES	1756067219	Hotelería y Turismo	Quinto
29	PEÑAFIEL AGUDO NATHALIE GABRIELA	1755496237	Hotelería y Turismo	Quinto
30	PILLAJO PILLAJO IVONNE LIZETH	1721711255	Hotelería y Turismo	Quinto
31	PILLAJO SUAREZ JESSICA CAROLINA	0504049347	Hotelería y Turismo	Quinto
32	QUISNANCELA GUALLA PAMELA KARINA	1727182790	Hotelería y Turismo	Quinto





# Instituto Tecnológico Superior

## Vida Nueva



33	ROBLES CUARAN CARLOS ANDRES	1725175283	Hotelería y Turismo	Quinto
34	RODRIGUEZ MORALES DENISSE ALEJANDRA	1726622051	Hotelería y Turismo	Quinto
35	RODRIGUEZ TOCTAGUANO JESSICA CAROLINA	1724040678	Hotelería y Turismo	Quinto
36	TIGLLA VINUEZA ALEXANDRA PILAR	1720374154	Hotelería y Turismo	Quinto
37	TIPAN QUILLUPANGUI JHONY MAURICIO	1724994551	Hotelería y Turismo	Quinto
38	TZETZA LAURA MARIA JOSE	1726488347	Hotelería y Turismo	Quinto
39	TORRES JIMBO MARIA JOSE	1750726950	Hotelería y Turismo	Quinto
40	YUMBO TENENUELA MILTON ESTALYN	0605591825	Hotelería y Turismo	Quinto



# 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  
Docente ITSVN

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

Fecha de presentación del Proyecto: 28-09-2018

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