



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

PRODUCCIÓN TECNOLÓGICA: PROYECTO INTEGRADOR.

“Desarrollo del evento académico - gastronómico de cocina patrimonial: “mestiza: mishu”, en el periodo octubre 2021 – febrero 2022”

CICLO: PRIMERO A QUINTO CICLO

SECCIÓN: DIURNA, NOCTURNA B

ESTUDIANTES: Gastronomía

DOCENTES:

Tlgo. Carlos Andrés Valdivieso Meneses

Lic. Saúl Andrés Bolagay Larrea

Ing. René Andrés Jaramillo Gamboa

Ing. Enith Salomé Martínez Morales

Lic. Nancy Marina Guzmán Villa

Tlgo. Erick David Barraqueta Guarnizo

Octubre 2021- Febrero 2022

INDICE DE CONTENIDOS

<i>INDICE DE CONTENIDOS</i>	2
<i>INDICE DE FIGURAS</i>	4
<i>INDICE DE TABLAS</i>	5
1. <i>ANTECEDENTES</i>	6
2. <i>PROBLEMÁTICA</i>	7
3. <i>TEMA</i>	10
4. <i>OBJETIVOS</i>	11
1.1 Objetivo General	11
1.2 Objetivos Específicos	11
5. <i>MARCO TEÓRICO</i>	12
5.1. Gastronomía	12
5.2. Cocina patrimonial	12
5.3. Gastronomía Ancestral	13
5.4. Soberanía alimentaria	14
5.5. Productos autóctonos del Ecuador.....	15
6. <i>INVESTIGACIÓN DE CAMPO</i>	16
6.1. Métodos y técnicas de investigación de mercado.....	16
7. <i>DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE ACCIÓN</i>	18
7.1 Descripción de cómo se ejecutará el estudio de mercado	18
7.2 Marca del proyecto	23
7.3 Mecanismos de promoción y publicidad.....	24
8. <i>PRESUPUESTO</i>	27
9. <i>CRONOGRAMA Y RESPONSABLES</i>	28
10. <i>BIBLIOGRAFÍA</i>	31
11. <i>CONCLUSIONES</i>	32
12. <i>RECOMENDACIONES</i>	33
13. <i>ANEXOS</i>	34
Anexo 1: Formato de técnica de investigación aplicada	34
Anexo 2: Acta de cierre de proyecto integrador.....	35
Anexo 3: Matriz de seguimiento proyecto integrador.....	37
Anexo 4: Matriz Resumen Evaluativa.....	38
Anexo 5: Acta de informe final económico	39
Anexo 6: Acta de cesión de derechos.....	41

Anexo 7: Evidencias de redes sociales y artes del evento.....	43
Anexo 8: Evidencias fotográficas.....	45
Anexo 9: Recetas estandar	47
Anexo 10: Poster Cientidico.....	53

INDICE DE FIGURAS

Figura 1: Marca Mestiza – mishu	21
Figura 2: Invitacióón personal a la cena academica – Gastronómica.....	23
Figura 3: Menú para invitados.....	23
Figura 4: Bakin para fotografías.	24
Figura 5: Publicación en redes sociales	24

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Análisis FODA	6
Tabla 2: Nuevos espacios prácticos	16
Tabla 3: Periodicidad de desarrollo del evento	17
Tabla 4: Temática y menú del evento	18
Tabla 5: Tiempos del menú.....	19
Tabla 6: Desarrollo del menú.....	20
Tabla 7: Presupuesto estimado de materia prima de alimentos.....	25
Tabla 8: Presupuesto estimado para gastos de logística.....	25
Tabla 9: Aporte a recaudar por estudiante.	25
Tabla 10: Comparación de costos entre presupuesto y MP de alimentos.....	26
Tabla 11: Comparación de gastos de logística entre presupuesto y valores.	26
Tabla 12: Resumen global de ingreso y egresos	26
Tabla 13: Cronograma y responsables	27

1. ANTECEDENTES

Tabla 1: Análisis FODA

MATRIZ FODA PROYECTO INTEGRADOR OCTUBRE 2019- MARZO 2020	
<p style="text-align: center;"><i>FORTALEZAS</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Evento y servicio de alta calidad. - Trabajo en equipo. - Experiencia en el desarrollo de eventos de calidad - Mano de obra calificada. 	<p style="text-align: center;"><i>OPORTUNIDADES</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Generar espacios de desarrollo de competencias. - Realidad en producción y servicio. - Promocionar la potencialidad de carrera.
<p style="text-align: center;"><i>DEBILIDADES</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Falta de compromiso de determinados estudiantes - Falta de espacios físicos propios de la institución para desarrollar este tipo de eventos. 	<p style="text-align: center;"><i>AMENAZAS</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Restricciones del COE cantonal.

La marca “Mestiza: sabor y tradición.”, nació como una marca que desarrolla productos y servicios gastronómicos enfocados a diferentes segmentos de mercado, en esta ocasión, se ha considerado generar un evento académico - gastronómico en el que los estudiantes puedan poner en práctica todas las competencias adquiridas en las aulas y laboratorios de clase, este se enfoca en revalorizar los productos e ingredientes que se pueden encontrar en el país, Los invitados del evento serán dos familiares por cada estudiante y se desarrollará en el Centro de Convenciones Punzara de la ciudad de Loja.

La organización del evento estará a cargo de los estudiantes de quinto ciclo bajo las asignaturas de Cocina Creativa y Organización de Banquetes y Bebidas. El menú será en seis tiempos, basado en el patrimonio gastronómico de cada región de nuestro país, representando su cultura y tradición; la producción de dicho menú estará a cargo de los estudiantes de primero a cuarto ciclo bajo la dirección de los docentes de cocina.

Cabe mencionar que este tipo de eventos, en beneficio del desarrollo profesional de los estudiantes, se venían trabajando con regularidad, sin embargo se debieron pausar por las restricciones causadas por la emergencia sanitaria y confinamiento obligatorio a causa de la pandemia por el Covid – 19, en este sentido

se tomarán todas las medidas de bioseguridad durante el desarrollo del presente evento.

En cuanto a las oportunidades reflejadas durante la planificación, ejecución y evaluación de resultados del presente proyecto, es imperativo mencionar que se desarrollará un evento de alta calidad ya que los estudiantes de la tecnología Superior en Gastronomía, son mano de obra calificada y mediante el trabajo se desarrollará de manera efectiva el evento.

El presente evento genera un espacio de exposición de las competencias adquiridas por los estudiantes, así como promociona los beneficios y potencial laboral de la Tecnología Superior en Gastronomía.

En cuanto a las debilidades es oportuno mencionar ciertos aspectos que afectan directamente al desarrollo del proyecto, en el que destaca la falta de espacios físicos para el desarrollo de un evento de estas características, ya que esto ayudaría a disminuir el costo de producción del mismo

De igual manera se debe manifestar que las restricciones del COE nacional y cantonal afectaron el desarrollo del evento ya que se debió cambiar de fecha de ejecución.

2. PROBLEMÁTICA

En la actualidad, existe un nivel considerable de desempleo, lo que ha evitado la inserción inmediata de profesionales jóvenes altamente capacitados que formen parte del sector productivo del país, esta situación está siendo cada vez más preocupante y, nosotros como academia, somos responsables de la formación profesional y generación de competencias laborales, buscamos alternativas que amplíen el campo ocupacional de los futuros gastrónomos.

Tomando en consideración nuestra realidad en cuanto a campo ocupacional, los estudiantes al culminar su formación profesional se ven limitados en las posibilidades de acceso a un empleo inmediato, seguro y estable; razón por la cual, se genera en ellos un alto nivel de desmotivación y falta de sentido de superación. Por lo tanto, la idea de aumentar el porcentaje de emprendedores jóvenes en la sociedad resulta indispensable e inmediata (Formichella, 2004; Rovayo, 2009).

En este contexto, en la ciudad de Loja existen varias entidades públicas y privadas dedicadas a capacitar y promover una de las mejores alternativas de desarrollo económico y social como lo es el EMPRENDEMIENTO. La Bolsa Global de Emprendimiento y Trabajo, en conjunto con el Municipio de Loja da un espacio direccionado al emprendimiento y capacitación para aumentar las opciones laborales en la población (Líderes, 2017). Varios estudios indican que en Loja una de las principales actividades económicas es la comercialización de productos de alimentación, de esta manera se han generado establecimientos en donde la oferta gastronómica es amplia y diversa, como restaurantes de comida rápida y elaborada, servicios móviles y establecimientos de alimentos procesados que han resultado exitosos, siempre y cuando se apliquen procesos gastronómicos estandarizados y de calidad.

En relación a lo mencionado, los docentes y estudiantes de la Tecnología Superior en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano (ISTS) han logrado identificar problemas concretos en los que es necesario trabajar, entre las cuales destaca la falta de una oferta, ya que existen numerosos emprendimientos que ofrecen servicio de alimentos y bebidas, mientras que la experiencia de generar una nueva experiencia en preparación de alimentos no es muy común y la necesidad de incursionar en el emprendimiento como fuente de empleo e ingresos, razón por la cual desde hace dos años la Carrera de Gastronomía se ha enfocado en potenciar la actitud emprendedora en sus estudiantes, brindándoles herramientas de gestión y espacios para la comercialización de productos mediante proyectos integradores que cumplen un rol fundamental, en esta ocasión se realiza un evento donde la utilidad es el aprendizaje y poner en práctica todos sus conocimientos y habilidades y sepan a ciencia cierta como desempeñarse en su propio emprendimiento.

En el periodo académico octubre 2019 - marzo 2020 nace la marca “Mestiza: sabor y tradición” con una gama de productos muy interesante que define a la Carrera de Gastronomía como una verdadera escuela de emprendimiento culinario y teniendo gran éxito en los distintos productos que ofrece, fortaleciendo la producción independiente de cada ciclo académico, a través de la creación de una incubadora de

emprendimientos gastronómicos, que resulta de la unión de los productos generados en los diferentes ejes de formación de los futuros profesional en gastronomía.

En este contexto, es imperativo generar los espacios adecuados para impulsar en los profesionales en formación el espíritu emprendedor, generando en ellos la habilidad para percibir dificultades y oportunidades de la competencia en el mercado laboral actual, de esta manera, también se pretende dinamizar las ofertas gastronómicas, comercio y economía de la población lojana. Por lo que, bajo la marca *MESTIZA / mishu: sabor y tradición*, se realizara una cena académica – gastronómica de cocina patrimonial.

3. TEMA

*“DESARROLLO DEL EVENTO ACADÉMICO - GASTRONÓMICO DE COCINA
PATRIMONIAL: “MESTIZA: MISHU”, EN EL PERIODO OCTUBRE 2021 –
FEBRERO 2022.”*

4. OBJETIVOS

1.1 Objetivo General

Desarrollar un evento académico – gastronómico de cocina patrimonial a través de la aplicación de conocimientos, habilidades y destrezas de los estudiantes de primero a quinto ciclo de la T.S. en Gastronomía para la organización, dirección y ejecución de eventos de calidad.

1.2 Objetivos Específicos

- Determinar las actividades previas y recursos necesarios, aplicando los conocimientos adquiridos en las asignaturas de Cocina creativa y Organización de banquetes y bebidas, para la planificación y el desarrollo del evento académico - gastronómico de cocina patrimonial “*Mestiza: Mishu*”.
- Ejecutar los procesos de logística, pre-producción y producción del evento académico – gastronómico, empleando los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos por los estudiantes en el currículo oficial de la carrera, para garantizar un evento de calidad.
- Evaluar la satisfacción de los asistentes al evento académico – gastronómico mediante herramientas de recolección de información, para valorar la pertinencia del proyecto

5. MARCO TEÓRICO

5.1. Gastronomía

La gastronomía de nuestros hábitos, usos y costumbres a la mesa, Estas tres ciencias nos darán las claves para llevar a cabo una alimentación y unos hábitos de vida saludables y acordes con nuestras necesidades nutricionales. No solo es comer, sino hacerlo bien con la garantía de que nuestra salud se verá recompensada por ello. (Armedariz & L., 2013).

Ecuador es un país muy rico, diverso en diferentes productos y además es muy privilegiado ya que gracias a su ubicación geográfica tiene un clima propicio para la siembra y cosecha de diversos productos durante todo el año; lo cual le permite a la tierra generar los mismos productos permanentemente de forma anual, Probablemente los ecuatorianos se han acostumbrado a este gran privilegio y no le dan la importancia que deberían; sin embargo, se debe reconocer que existen varios factores que hacen que el Ecuador sea único en su riqueza culinaria que proviene de tradiciones ancestrales (Montenegro Solórzano , 2016.).

5.2.Cocina patrimonial

El alimento o cocina de un pueblo es patrimonio cultural a pesar de su intangibilidad. A su vez existe todo un corpus patrimonial tangible complementario, directamente vinculado a dicha actividad, el Ecuador posee innumerables zonas de gran atractivo turístico que se destacan por su gran Biodiversidad y variedad cultural entre las que destacan la música, la gastronomía y la danza.(Torres, 2004)

El concepto “patrimonio gastronómico” se debe considerar un bien patrimonial consumible, destinado a satisfacer una necesidad. Así, el concepto de patrimonio alimentario se amplía, ya que implica una cultura de la alimentación que incluye los sistemas agroalimentarios, productos de la tierra, cocinas regionales o tradicionales, gastronomía, producción de alimentos, técnicas agrícolas y culinarias, dietas, valorización de alimentos tradicionales, microambientes –sistemas y sensibilidades.(Romero Contreras & Viesca González, 2010)

5.3.Gastronomía Ancestral

Según (Angeli, 2011) “La comida ancestral se centra en el estudio de sus antiguos productos, recetas y métodos culinarios, fuente generosa de ideas de sabores y texturas. Y, naturalmente, en encontrar la forma de ponerlo al alcance de todos”.

La etapa prehispánica data hace 13.000 años A.C de la mano de la cocina Paleo India con el avance de la recolección de los productos locales en la Costa, Sierra y Amazonia en toda su extensión y que, al ser domesticados, su desarrollo culinario se transmitió de generación en generación; por nombrar culturas destacadas en el arte culinario encontramos la cocina Quito-Cara, Caranqui, Puruhá, Cañari, Manta, Huancavilca, Palta, Shuar, Cofán y Cayapa, entre las más sobresalientes. (Gallardo, 2016)

Al tener acceso a métodos de cocción con fuego directo, como es el caso de la tulpa y la elaboración y manufactura de la alfarería, los métodos de cocción simples y directos llevaron a una culinaria rica y saludable, con productos como papa, maíz, ají, maní, tomate, cacao, yuca, plátano, miles de hierbas digestivas; consumo de pescados, cangrejos, camarones, gallaretas, tórtolas, cerdos, saínos, venados, cuyes, catsos, churos, llamas y llingos; y de frutas como mortiño, mora, maracuyá, piña, entre muchas otras más. (Gallardo, 2016)

Un ejemplo de la dieta diaria de nuestros ancestros es una frugal colada de granos tiernos, como la uchucuta abuela de la fanesca o el lokru padre del locro actual, envueltos y tandas, cuyes asados y carnes secas, ahumadas y servidas, como el caso del charqui andino, termina la mejor parte de la cocina natural ecuatoriana para el año 1530, con la llegada de la colonia, sus productos y preparaciones importadas, que son parte de la cocina colonial barroca, ni mencionamos la cocina Inka, ya que en los escasos 50 años de su conquista en nuestro territorio no tuvieron tiempo de influir directamente en nuestras costumbres culinarias, por lo que de cocina peruana nosotros los ecuatorianos no tenemos nada. (Gallardo, 2016)

Gracias a la necesidad o gusto por mantener este patrimonio y seguir innovándolo, chefs de todo el mundo se han acercado a la gastronomía prehispánica y empiezan a darle el valor y reconocimiento que se merece; basándose en ella para crear nuevos sabores, aromas y platillos que muestran la gran riqueza culinaria (Gallardo, 2016)

5.4. Soberanía alimentaria

La Soberanía alimentaria es un concepto dinámico en constante evolución. Desde que se propuso por primera vez, ha evolucionado con la transformación del contexto internacional y su adopción por parte de una red global de movimientos sociales y organizaciones de la sociedad civil para incluir los intereses de una amplia gama de colectivos y, al mismo tiempo adaptarse a diferentes contextos locales (Binimelis et al., 2014).

Para Simón Reardon & Pérez (2010) la Soberanía Alimentaria “está guiada por el derecho de las personas y sus gobiernos a definir democráticamente la composición de sus sistemas de producción agraria y agrícola sin interferencia externa.” El mundo agrario siempre ha tenido la resistencia de abajo hacia arriba, desde los agricultores hasta los que planifican políticas, por esto la Soberanía Alimentaria se considera una definición política que: se refiere al derecho de un país a definir de manera autónoma sus políticas agrícolas y alimentarias, así como sus patrones de producción y consumo, de una manera socialmente justa y respetuosa con el medio ambiente, lo que permite a los ciudadanos y habitantes de un área acceder a alimentos sostenibles y promover el desarrollo de la zona en la que viven. (Butti Al Shamsi, Compagnoni, Timpanaro, Cosentino, & Guarnaccia, 2018)

Botella Rodríguez (2018) analiza la importancia de la Soberanía Alimentaria y menciona que: Se basa en revitalizar la agricultura familiar y campesina, así como su contribución a la producción nacional de alimentos con tecnologías poco dependientes de insumos externos, maquinaria y tecnología importada, la sustitución de alimentos importados y el acceso mejorado a la tierra y los mercados domésticos

La Soberanía Alimentaria es un concepto que ha ganado cada vez más la atención de académicos, investigadores y profesionales del desarrollo que enlazan muchas cuestiones dentro de la política alimentaria de hoy (Altieri, 2011). Las prioridades de la cooperación internacional deben ser redefinidas, especialmente en el área de políticas globales y el aspecto de desarrollo sostenible ecológica y socialmente, haciendo viable un retorno a nivel de desarrollo local.

Se puede resumir que la Soberanía Alimentaria se centra en la cuestión de cómo se producen los alimentos, bajo qué control se lleva a cabo, en qué condiciones

sociales y ambientales se desarrollan, y por lo tanto exige la politización de las relaciones de producción. Bajo este abordaje de los debates sobre alimentación nace la ONG La Vía Campesina y en el año 1996 en el Foro de la Cumbre Mundial sobre la alimentación presenta la Soberanía Alimentaria, en ese momento hasta la actualidad adoptada y defendida cada vez más por organizaciones campesinas, organizaciones de la sociedad civil y pueblos indígenas, convirtiéndola en un movimiento social transnacional notable y creciente (Rosset, 2016).

5.5.Productos autóctonos del Ecuador

Ecuador tiene una gran variedad de productos, en cuanto a ganadería, animales de corral, tubérculos, frutas, verduras, etc.; las cuales son endémicas y brindan un alto porcentaje nutricional, junto a elaboraciones propias en las cuales apreciamos la cultura de cada región. Según se va pasando de región en región, Ecuador ofrece gran variedad y diferentes combinaciones donde predominan distintos géneros alimenticios, que son transformados según costumbres y necesidades desde épocas muy antiguas.

De acuerdo a Alarcón (2015), los productos endémicos hacen referencia a los productos originarios, autóctonos o que se dan en una región específica y son propios de esa zona o país. Así mismo, estos productos son muy apreciados en sus localidades ya que no se encuentran procesados, son saludables y pueden ser empleados en diferentes maneras de preparación

5.6.Evento académico

Los procesos que se presentan en eventos académicos y el cumplimiento de las normativas que las IES son requisitos básicos para lograr la socialización del conocimiento y el desarrollo de la formación para la investigación en diversas áreas, los eventos académicos y la presentación de resultados, según varios autores son considerados procesos formativos que contribuyen con la trayectoria y desarrollo de educación continua. (Barros Bastidas, 2018)

6. INVESTIGACIÓN DE CAMPO

6.1. Métodos y técnicas de investigación de mercado

Método fenomenológico

El Método Fenomenológico estudia los fenómenos tal como son experimentados y percibidos por el hombre y, por lo tanto, permite el estudio de las realidades cuya naturaleza y estructura peculiar solo pueden ser captadas desde el marco de referencia interno del sujeto que las vive y experimenta (Dudamel, 2009, p. 3).

Este método consistió en la realización de encuestas y entrevistas a los estudiantes de la Tecnología Superior en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano a la población de Loja con la finalidad de adquirir la información de la aceptabilidad de la planificación, ejecución y evaluación de resultados de un evento académico – gastronómico como proyecto integrador de carrera.

Método hermenéutico

La hermenéutica posee una naturaleza profundamente humana, puesto que es al ser humano a quien le toca interpretar, analizar o comprender el significado de pensamientos, acciones, gestos y palabras, entre otras formas de manifestaciones, dada su naturaleza racional (Ruedas et al, 2008, p. 4).

A través de este método investigativo se logró obtener información de sitios bibliográficos para la selección de la temática del evento y de todos los elementos que lo componen.

Método práctico proyectual.

El método proyectual consiste simplemente en una serie de operaciones necesarias, dispuestas en un orden lógico dictado por la experiencia. Su finalidad es la de conseguir un máximo resultado con el mínimo esfuerzo (Blasco, 2011).

En este método se utilizó, técnicas de cocción y las buenas prácticas de manufactura para el desarrollo y selección de menú, temática y experimentación de ofertas culinarias.

Técnicas de investigación

Observación

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis, así mismo la observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos (Puente, 2011).

Se realizó un análisis acerca de distintas elaboraciones gastronómicas, con la finalidad de obtener la apreciación de los consumidores después de degustar los productos.

Encuestas

La encuesta es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Para ello, a diferencia de la entrevista, se utiliza un listado de preguntas escritas que se entregan a los sujetos, a fin de que las contesten igualmente por escrito (Puente, 2011).

Se realizó un listado de preguntas a los alumnos y docentes de la Tecnología Superior en Gastronomía del ISTS, así como a los invitados para determinar la satisfacción y beneficio académico del desarrollo del evento.

Entrevista

La entrevista se define como la conversación de dos o más personas en un lugar determinado para tratar un asunto. Técnicamente es un método de investigación científica que utiliza la comunicación verbal para recoger informaciones en relación con una determinada finalidad (Deslauriers, 2011, páag. 3).

Después de haber culminado el evento académico – gastronómico, se procedió a entrevistar a padres de familia, autoridades invitadas, alumnos y docentes, con ello se obtuvo un mayor grado de apreciación directo de la aceptación satisfacción y beneficios del proyecto.

7. DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE ACCIÓN

7.1 Descripción de cómo se ejecutará el estudio de mercado

El estudio de mercado del presente proyecto se desarrolló mediante la herramienta de encuesta, aplicada a 110 estudiantes y 6 docentes de la TS en Gastronomía, así como a 220 invitados que asistieron al evento académico – gastronómico: Mestiza – Mishu.

PREGUNTA 1: ¿Considera que se deben crear nuevos espacios en los que se puedan poner en práctica todas las competencias adquiridas por los estudiantes en las aulas y laboratorios de la TS en Gastronomía?

Tabla N° 2. Nuevos espacios prácticos

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	90	91%
No	20	9%
TOTAL	110	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los estudiantes de la TS Gastronomía

Autor: Quinto ciclo TS Gastronomía



Gráfico 1: Nuevos espacios prácticos

Fuente: Encuestas realizadas a los estudiantes de la TS Gastronomía

Autor: Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

El 91 % de los estudiantes respondieron afirmativamente a su deseo de nuevos espacios para aplicar las competencias prácticas adquiridas en las aulas y laboratorios de cocina, mientras que un 9% de la no creen necesarios estos espacios.

PREGUNTA 2: ¿Con que lapso de tiempo cree usted que se debe desarrollar este tipo de eventos académicos?

Tabla N° 3. Periodicidad de desarrollo del evento

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Anualmente	48	45%
Semestralmente	55	50%
En cada bimestre	7	5%
TOTAL	110	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los estudiantes de la TS Gastronomía

Autor: Quinto ciclo TS Gastronomía



Gráfico 2: Periodicidad de desarrollo del evento

Fuente: Encuestas realizadas a los estudiantes de la TS Gastronomía

Autor: Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

En el gráfico que antecede podemos observar que un 50% considera que este de eventos se deben desarrollar de manera semestral, mientras que un, un 45% manifiesta que se debe hacer de manera semestral, dejando únicamente un 5% que plantea realizarlo en cada bimestre del periodo lectivo.

PREGUNTA 3: ¿Cuál cree usted que sería la temática más acertada en la que se enfoque el evento académico – gastronómico y el menú a desarrollar?

Tabla N° 4. Temática y menú del evento

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Cocina Mexicana	13	12%
Cocina Ecuatoriana	75	68%
Cocina Tailandesa	22	20%
TOTAL	110	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los estudiantes de la TS Gastronomía

Autor: Quinto ciclo TS Gastronomía

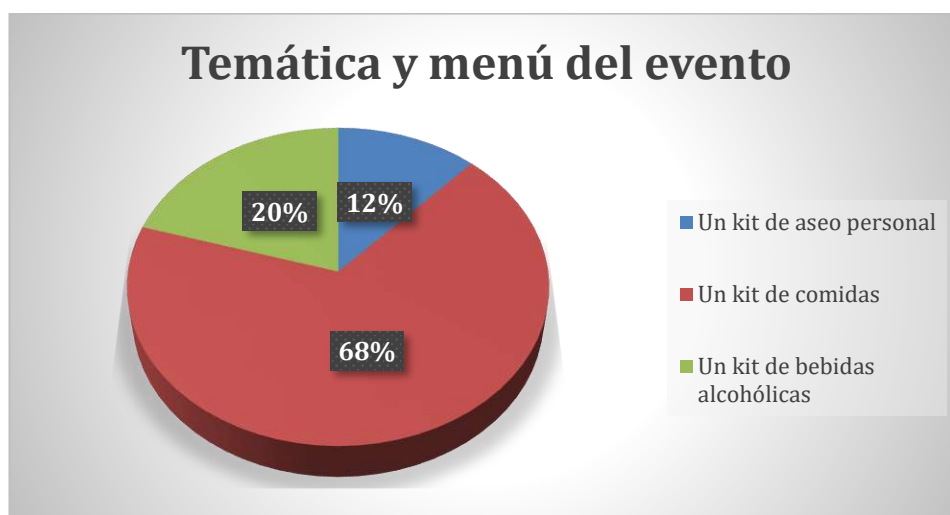


Gráfico 3: Temática y menú del evento

Fuente: Encuestas realizadas a los estudiantes de la TS Gastronomía

Autor: Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Con respecto a la tercera pregunta, el gráfico nos indica que el 68% de encuestados preferirían un enfoque de cocina patrimonial ecuatoriana, mientras que un 20 % cocina tailandesa y por último un 12 % que elegirían cocina mexicana.

PREGUNTA 4: ¿Cuántos tiempos cree usted que debería tener el menú de un evento académico gastronómico para que represente de manera adecuada a la cultura culinaria de un país?

Tabla N° 5. Tiempos del menú

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Tres tiempos	24	22%
Seis tiempos	35	32%
Ocho tiempos	25	23%
Diez tiempos	20	19%
Doce tiempos	6	4%
TOTAL	110	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los estudiantes de la TS Gastronomía

Autor: Quinto ciclo TS Gastronomía

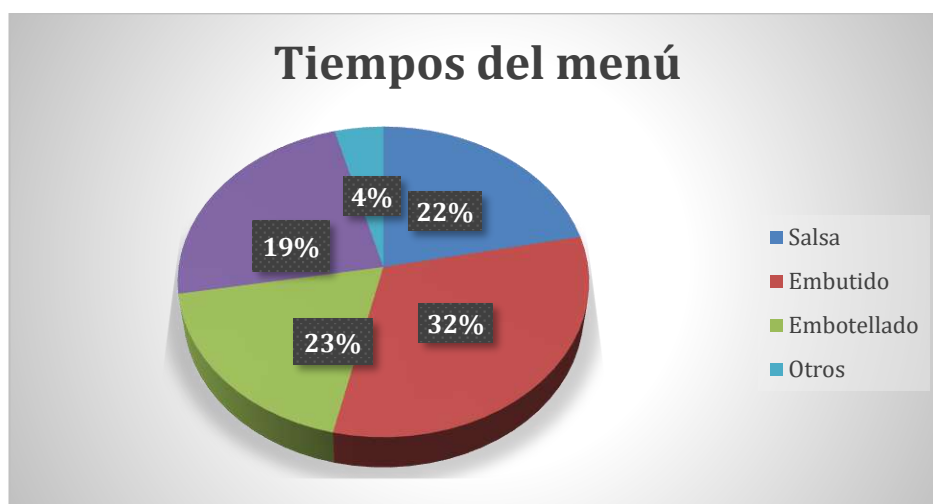


Gráfico 4: Tiempos del menú

Fuente: Encuestas realizadas a los estudiantes de la TS Gastronomía

Autor: Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Las preferencias de la muestra se inclinan en un 32% por los seis tiempos mientras que un 23% prefieren realizar un menú de ocho tiempos, dejando un 22% en tres tiempos y finalmente un 19% consideran un menú de diez tiempos y sólo un 4% consideran que la mejor opción serían doce tiempos.

PREGUNTA 5: ¿El desarrollo del menú que se presente y sirva a los invitados, debe ser creado y desarrollado por los alumnos de la TS en Gastronomía?

Tabla N° 6. Desarrollo del menú

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Alumnos supervisados por docentes	55	50%
Alumnos	27	24%
Docentes	28	26%
TOTAL	110	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los estudiantes de la TS Gastronomía

Autor: Quinto ciclo TS Gastronomía

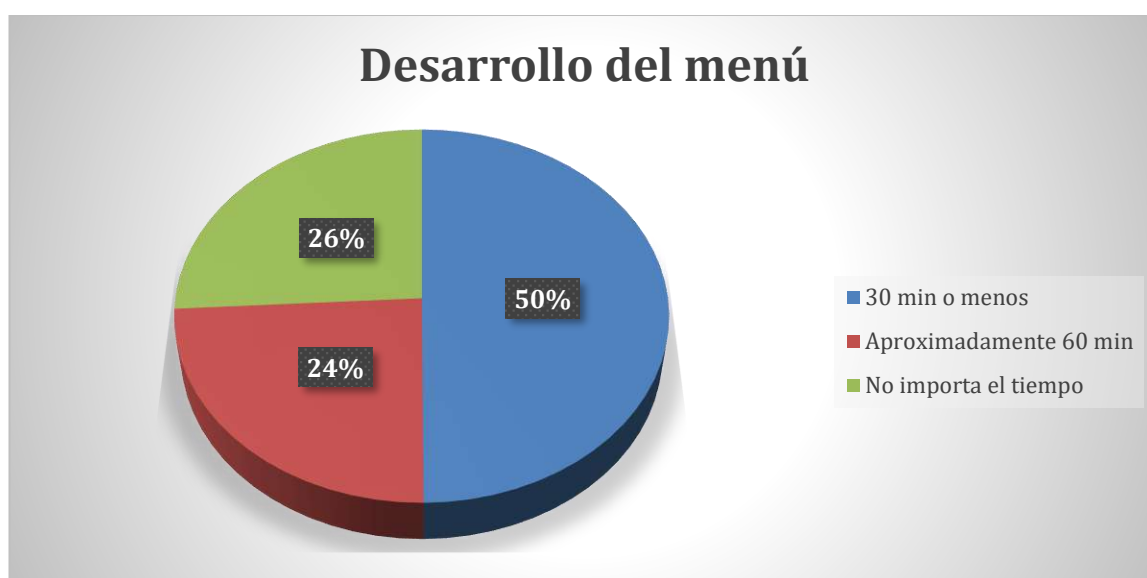


Gráfico 6: Desarrollo del menú

Fuente: Encuestas realizadas a los estudiantes de la TS Gastronomía

Autor: Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Dados los porcentajes de la gráfica podemos argumentar que el 50% de estudiantes considera que menú debe ser desarrollado por ellos pero bajo la supervisión y guía de los docentes, 26 % no le da importancia al tiempo que requiera la preparación y el 24 % creen conveniente que el tiempo adecuado para realizar una preparación es de 60 min.

7.2 Marca del proyecto

A continuación, se presenta la marca del proyecto integrador.

MARCA: “MESTIZA – MISHU”



Figura 1: Marca Mestiza – mishu

Proyecto integrador denominado Mestiza y su traducción en quichua Mishu, nombre que identifica la multiculturalidad de los pueblos ecuatorianos y con ello la variedad gastronómica que buscamos revalorizar.

Descripción del producto

- **PRIMER TIEMPO** – entrada fría: “Isanka Iamarqucha”, que significa “Canasta Marina”, es una entrada inspirada en los productos propios de la costa ecuatoriana. Calamar, corvina y langostino, una trilogía de productos, acompañados con palmito encurtido, sal prieta manaba y la acidez de la naranja agria, todo esto matizado por una cama de coco fresco.
- **SEGUNDO TIEMPO** - sorbet: “Pacha Gustu”, que significa “Tierra de sabores”, es una bebida ideal para limpiar las papilas gustativas. Su base principal es un granizado de tamarindo con aromas dulces y matices ácidos, además contiene un fino aire de apio y tabasco con un crujiente de granadilla con maracuyá.
- **TERCER TIEMPO** – entrada caliente: “Llumpkuna cuychi”, que significa “Colores Arcoíris”. Los caldos, sopas, sancochos, cremas y coladas forman parte importante de la cultura gastronómica de nuestro país. Una crema que se compone de: achogcha, zapallo y mote, productos abanderados de la cocina andina ecuatoriana. Se encuentra distribuida en su plato de tal forma que la

pueda saborear de manera individual y a su vez experimentar el magnífico sabor de las tres juntas. Finalmente mencionar que el cuero de cerdo reventado brinda textura a nuestra propuesta culinaria.

- **CUARTO TIEMPO** – principal: “Monty Kuchi Kuy” “Cerdo y cuy salvaje”, propuesta gastronómica que representa la pluriculturalidad de nuestra sierra, conformada por cerdo crocante, bañado en una salsa agridulce de maracuyá y taxo, junto a ella, delicadas popetas de cuy cubiertas por machica aromatizada y bañadas en salsa de zapallo picante.

Para matizar los sabores tenemos: tierra de haba en un delicado y fino suspiro de garbanzo, acompañado de quinotto fresco, crocante de cerdo y cristal de papa, productos que permitirán crear una experiencia única e inigualable.

- **QUINTO TIEMPO** – Postre denominado “Miski Amatonas” o “Dulce Amazonas”. Mousse de guanábana y gelatina de guayaba, acompañado de helado cremoso de pitahaya y salsa de ciruela que equilibra el paladar con suaves notas de dulzura y acidez.

Damos paso a un bizcocho suave, esponjoso y tierno con toques ácidos de naranjilla, aprovechamos nuestro chocolate ecuatoriano en virutas y crema de ganache que combinan perfecto con la crujiente quinua; y el toque final con una refrescante salsa ácida.

- **SEXTO TIEMPO** – bajativo: “Jua Amatonas” o “Sol naciente”. Juego de sabores, donde se evidencia la sinergia entre el arte y la ciencia, en el desarrollo de una exquisita tierra de machica con un ligero toque de chocolate y menta fresca, un spaghetti de café, una esferificación inversa de ron, acompañados de fresa aromatizada de menta y flor de cedrón.

7.3 Mecanismos de promoción y publicidad

- Para la divulgación del evento se realizó una invitación personal a cada invitado.
- En las mesas se coloca el menú para el conocimiento de los invitados.
- En el Local a desarrollarse el evento se colocó un bakin para que los invitados puedan tomar fotografías y subirlas a sus redes sociales.

- Posterior a la cena academica- gastronómico se realizan publicaciones en redes sociales para su divulgación.



Figura 2: Invitación personal a la cena academica – Gastronómica.



Figura 3: Menú para invitados



Figura 4: Bakin para fotografías.

 **Gastronomía ISTS** 3 d · 

👉 Nuestros estudiantes de primero a quinto ciclo participaron en el evento académico de cocina patrimonial MESTIZA: MISHU, cu... Ver más



  115 7 comentarios · 47 veces compartido

 Me encanta  Comentar  Compartir

 **Gastronomía ISTS** 

Figura 5: Publicación en redes sociales

8. PRESUPUESTO

PRESUPUESTO PROYECTO INTEGRADOR OCTUBRE 2021- FEBRERO 2022

Tabla N°7. *Presupuesto estimado de materia prima de alimentos*

DESCRIPCIÓN	VALOR PRESUPUESTADO
Entrada	\$ 597,44
Sorbet	\$ 90,99
Crema	\$ 288,70
Principal	\$ 615,92
Bebida	\$ 63,63
Postre	\$ 381,50
Bajativo	\$ 108,99
Alimentación personal	\$ 77,63
Ají	\$ 50,00
Total	\$ 2274,80

Fuente:Valores proveedores

Elaborador por:Quinto ciclo diurno y nocturno B

Tabla N°8. *Presupuesto estimado para gastos de logística*

DESCRIPCIÓN	VALOR PRESUPUESTADO
Alquiler cucharas crema	\$ 40,00
Local	\$ 1000,00
Invitaciones y papelería	\$ 256,00
Suvenires	\$ 241,60
Flores	\$ 189,00
Diseñador	\$ 60,00
Backing	\$ 59,00
Velas	\$ 46,00
Trasporte equipos	\$ 30,00
Imprevistos	\$ 14,03
Total	\$ 2575,20

Fuente:Valores proveedores

Elaborador por:Quinto ciclo diurno y nocturno B

Tabla N°9. *Aporte a recaudar por estudiante*

DESCRIPCIÓN	VALOR UTILIZADO
Valor presupuestado – valor aportado por 100 estudiantes (+)	\$ 5000,00
Valor a recaudar por estudiante 1/100	\$ 50,00

Fuente:Valores proveedores

Elaborador por:Quinto ciclo diurno y nocturno B

COMPARACIÓN DE EGRESOS CON RELACIÓN AL PRESUPUESTO INICIAL

Tabla N°10. Comparación de costos entre presupuesto y MP de alimentos

DESCRIPCIÓN	VALOR PRESUPUESTADO	VALOR UTILIZADO
Entrada	\$ 597,44	\$ 577,20
Sorbet	\$ 90,99	\$ 57,42
Crema	\$ 288,70	\$ 228,84
Principal	\$ 615,92	\$ 568,85
Bebida	\$ 63,63	\$ 57,30
Postre	\$ 381,50	\$ 267,83
Bajativo	\$ 108,99	\$ 92,74
Alimentación personal	\$ 77,63	\$ 76,75
Ají	\$ 50,00	\$ 20,00
Total	\$ 2274,80	\$ 1946,93

Fuente:Valores proveedores

Elaborador por:Quinto ciclo diurno y nocturno B

Tabla N°11. Comparación de gastos de logística entre presupuesto y valores pagados

DESCRIPCIÓN	VALOR PRESUPUESTADO	VALOR UTILIZADO
Alquiler cucharas crema	\$ 40,00	\$ 40,00
Local	\$ 1000,00	\$ 1000,00
Invitaciones y papelería	\$ 256,00	\$ 256,00
Suvenires	\$ 241,60	\$ 241,60
Flores	\$ 189,00	\$ 189,00
Diseñador	\$ 60,00	\$ 60,00
Backing	\$ 59,00	\$ 59,00
Velas	\$ 46,00	\$ 46,00
Trasporte equipos	\$ 30,00	\$ 30,00
Imprevistos	\$ 14,03	\$ -
Total	\$ 2575,20	\$ 2561,17

Fuente:Valores proveedores

Elaborador por:Quinto ciclo diurno y nocturno B

Tabla N°12. Resumen global de ingreso y egresos

DESCRIPCIÓN	VALOR UTILIZADO
Valor presupuestado – valor aportado por 100 estudiantes (+)	\$ 5000,00
Valores pagados para desarrollo de evento – Costos y gastos (-)	\$ 4508,10
Valor no utilizado (=)	\$ 491,90
Valor a devolver por estudiante 1/100	\$ 4,91

Fuente:Valores proveedores

Elaborador por:Quinto ciclo diurno y nocturno B

9. CRONOGRAMA Y RESPONSABLES

Tabla 13: Cronograma y responsables

No	OBJETIVO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO			
				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Determinar las actividades previas y recursos necesarios, aplicando los conocimientos adquiridos en las asignaturas de Cocina creativa y Organización de banquetes y bebidas, para la planificación y el desarrollo del evento académico - gastronómico de cocina patrimonial “Mestiza: Mishu”	- _ Rediseño de logo de la marca Mestiza.	Ing. Salomé Martínez Estudiantes de 5° ciclo de Gastronomía.	X	X																		
		- Diseño de invitación para el evento.				X	X																
		- Presentación de propuesta de menús: los estudiantes de 5° diurno y nocturno B se dividirán en 4 grupos, cada uno presentará una propuesta de 6 tiempos como evaluación de unidad 1.	Transversalidad: Estudiantes de T.S. Diseño Gráfico					X	X														
		<i>Nota:</i> Se seleccionará una sola propuesta final para perfeccionarla hasta el examen del primer bimestre.	Lic. Nancy Guzmán Estudiantes de 5° ciclo de Gastronomía.																				
		- Evaluación de unidad: presentación de la organización y proformas de proveedores: invitaciones, souvenirs, instalaciones, decoración, amplificación, otros.	Tlgo. Carlos Valdivieso Estudiantes de 5° ciclo de Gastronomía.					X	X														
		- Diseño de papelería para el evento.	Ing. Salomé Martínez Estudiantes de 5° ciclo de Gastronomía.							X	X												
		- Recolección de dinero para evento académico - gastronómico (primer pago: \$25).	Transversalidad: Estudiantes de T.S. Diseño Gráfico								X												
		- Evaluación primer bimestre: presentación final de menú perfeccionado de seis tiempos para evento académico – gastronómico: tabla de costos, receta estándar y alimentos preparados.	Representante estudiantil de cada ciclo.												X								
		- Evaluación primer bimestre: presentación de invitaciones impresas, modelo de decoración, protocolo, souvenirs, menaje, anticipo de alquiler de las instalaciones, guión del programa y protocolos de bioseguridad.	Lic. Nancy Guzmán Estudiantes de 5° ciclo de Gastronomía.											X									
		- Entrega de invitaciones a estudiantes y autoridades.	Tlgo. Carlos Valdivieso Estudiantes de 5° ciclo de Gastronomía.															X					
		- Recolección de dinero para evento académico - gastronómico (segundo pago: \$25).	Tutores de curso Estudiantes de 5° ciclo de Gastronomía.																X				
			Representante estudiantil de cada ciclo.																				

2	Ejecutar los procesos de logística, pre-producción y producción del evento académico – gastronómico, empleando los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos por los estudiantes en el currículo oficial de la carrera, para garantizar en evento de calidad.	<ul style="list-style-type: none"> - _ Capacitación a estudiantes de primero a cuarto ciclo acerca de los procesos de producción para el evento académico gastronómico, por parte de los estudiantes de quinto ciclo bajo la asignatura de cocina creativa. - Adquisición de materia prima para la producción gastronómica del evento. - Reconocimiento de áreas de trabajo en las instalaciones y simulacro de actividades a desarrollar en el evento. - Pulido de menaje, montaje de mesas, decoración y ambientación. - Mise en place de la materia prima para la producción gastronómica. - Ejecución del evento gastronómico. - Entrevistas a autoridades, invitados, docentes y estudiantes sobre su experiencia en el evento académico – gastronómico. 	Coordinadora Equipo de docentes			X		
3	Evaluar la satisfacción de los asistentes al evento académico – gastronómico mediante herramientas de recolección de información, para valorar la pertinencia del proyecto.	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de encuesta de satisfacción a los asistentes del evento académico – gastronómico. - Aplicación de encuesta a estudiantes y docentes, para evaluar la pertinencia del proyecto de acuerdo con el currículo oficial. - Levantamiento del informe del proyecto integrador. 	Coordinadora Equipo de docentes Transversalidad Diseño		X	X	X	X X X
4	Socializar los resultados del proyecto integrador “Mestiza: Mishu”, del periodo académico octubre 2021 – febrero 2022 a los estudiantes de la T.S. en Gastronomía, para transparentar la gestión de los recursos utilizados.	Exposición de resultados del proyecto integrador.	Coordinadora Equipo de docentes Transversalidad Diseño					X

10. BIBLIOGRAFÍA

- Barros Bastidas, C. (2018). Formación para la investigación desde eventos académicos y la producción científica de docentes universitarios. *Revista Lasallista de Investigación*, 15(2), 9. <https://doi.org/10.22507/rli.v15n2a32>
- Romero Contreras, A., & Viesca González, F. (2010). Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México. *Ciencia Ergo Sum*, 17(3), 239–252.
- Torres, G. F. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. *Scripta Ethnologica*, XXVI(26), 55–66.
- Formichella, M. (2004). El concepto de emprendimiento y su relación con la educación, el empleo y el desarrollo local. *Bueno Aires, Argentina*.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2011). Resultados Censo Nacional Económico. Acceso el 09 de octubre de 2019, disponible en: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/CENEC/Presentaciones_por_ciudades/Presentacion_Loja.pdf
- Valencia Agudelo, G. D. (2012). Autoempleo y emprendimiento: una hipótesis de trabajo para explicar una de las estrategias adoptadas por los gobiernos para hacer frente al progreso del mercado.
- Garzón, T. (2009). La inocuidad de alimentos y el comercio internacional. *Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias*, 22(3), 330-338.
- Armedariz, S., & L., J. (2013). *Gastronomía y nutrición*. Ediciones Paraninfo SA.
- Armendaris, M. (2012). *Técnicas culinarias*.
- Montenegro Solórzano, E. (2016.). *Cocina tradicional*. Quito: Bacherols.
- EXPORTADOR. *Caderno Profissional de Marketing-UNIMEP*, 5(2), 77-92.

11. CONCLUSIONES

Una vez ejecutado el presente proyecto se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- Se determinó tres fases importantes en este tipo de eventos: Propuesta de evento, planificación de logística y desarrollo del evento. Los estudiantes de quinto ciclo aplicaron sus conocimientos de manera asertiva en las dos primeras fases y distribuyeron efectivamente a los cursos inferiores anticipando recursos y cualquier eventualidad que pudiera suscitarse.
- Se desarrollo cada fase del proceso conforme a los cronogramas establecidos para las actividades de logística, pre-producción y producción; Los alimentos preparados llegaron al consumidor en el tiempo y temperaturas adecuadas demostrando de esta manera las habilidades y conocimientos adquiridos por los estudiantes en el currículo oficial.
- Los resultados de encuestas realizadas a invitados evidenciaron un porcentaje muy elevado de satisfacción, denotando especialmente el menú y temática del evento. Mientras que los resultados de encuestas dirigidas a los estudiantes demuestran satisfacción especialmente por la participación de todos los estudiantes en la elaboración del menú, siendo este un ente motivador para los estudiantes de la Tecnología superior en gastronomía del ISTS.
- La socialización se dio de acuerdo con los parámetros establecidos por las autoridades de la institución, evidenciando así resultados favorables en ámbito económico, social e institucional conforme al evento realizado.

12. RECOMENDACIONES

En base a las conclusiones abordadas en el presente proyecto, se recomienda lo siguiente:

- Si bien el evento académico – gastronómico desarrollado fue éxito, se recomienda cambiar continuamente la temática ciclo a ciclo, esto con el fin diversificar ingredientes y conocimientos adquiridos por los estudiantes de quinto ciclo y dar a conocer propuestas más innovadoras a sus invitados.
- En los últimos años la marca MESTIZA se ha utilizado para una variedad de productos y servicios ofertados por los estudiantes de la Tecnología superior en gastronomía. En muchos de los casos se ha obtenido resultados favorables; Por ende, se recomienda revisar la pertinencia de establecer legalmente la marca consolidarle en el mercado.
- Los productos y servicios generados en dicho proyecto compiten con restaurantes de alta cocina, razón por la cual se recomienda difundir el menú y fotografías del producto por diferentes medios de comunicación.

13. ANEXOS

Anexo 1: Formato de técnica de investigación aplicada

ENCUESTA APLICADA PARA CONOCER LA SATISFACCIÓN DE LOS INVITADOS Y ESTUDIANTES

Encuesta de factibilidad



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

La presente encuesta está dirigida a los estudiantes de la Tecnología Superior en Gastronomía del ISTS, con el objetivo de determinar la factibilidad del desarrollo del Proyecto Integrador de Carrera y recopilar información para el desarrollo del mismo.

1 ¿Considera que se deben crear nuevos espacios en los que se puedan poner en práctica todas las competencias adquiridas por los estudiantes en las aulas y laboratorios de la TS en Gastronomía?

SI () NO ()

2 ¿Con que lapso de tiempo cree usted que se debe desarrollar este tipo de eventos académicos?

Semestralmente () Anualmente () En cada bimestre ()

3 ¿Cuál cree usted que sería la temática más acertada en la que se enfoque el evento académico – gastronómico y el menú a desarrollar?

Cocina Mexicana () Cocina Ecuatoriana () Cocina Tailandesa ()

4 ¿Cuántos tiempos cree usted que debería tener el menú de un evento académico gastronómico para que represente de manera adecuada a la cultura culinaria de un país?

Tres tiempos () Seis tiempos () Ocho tiempos () Diez tiempos () Doce tiempos ()

5 ¿El desarrollo del menú que se presente y sirva a los invitados, debe ser creado y desarrollado por los alumnos de la TS en Gastronomía?

Alumnos () Docentes () Alumnos supervisados por docentes ()

Gracias por su Colaboración!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Anexo 2: Acta de cierre de proyecto integrador**ACTA DE CIERRE DE PROYECTO INTREGRADOR**

En la ciudad de Loja, siendo las 15:00 horas del día miércoles, 09 de febrero de 2022, se reúnen autoridades, docentes y estudiantes que conforman la Tecnología Superior en Gastronomía, del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, con el propósito de tratar el siguiente orden del día:

1. Socializar resultados del proyecto integrador periodo octubre 2021- febrero 2022.
2. Firma de acta, estableciendo el cierre del proyecto integrador del semestre octubre 2021- febrero 2022.
3. Clausura

PUNTO UNO: El coordinador de la carrera de Gastronomía del ISTS, Tlgo. Carlos Andrés Valdivieso M. procede a socializar los proyectos elaborados, dando a conocer los resultados obtenidos en los servicios ofertados en el semestre octubre 2021- febrero 2022.

PUNTO DOS: Tanto docentes, como alumnos, de acuerdo al informe presentado acuerdan que el cierre del proyecto integrador el mismo que se ha cumplido al 100% en sus objetivos.

PUNTO TRES: Una vez presentados los resultados y realizado el cierre del proyecto integrador del semestre, se procede a la clausura de la reunión.

Para constancia de lo antes mencionado firman en unidad de acto, docentes y presidente de la carrera.



Tlgo. Carlos A. Meneses
COORDINACIÓN
COORDINADOR TECNOLOGÍA SUPERIOR
EN GASTRONOMÍA

Salomé Martínez M.
SECRETARIA T.S.
GASTRONOMÍA

Ing. René Iaramillo
DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA

Lic. Nancy Guzmán
DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA

Lic. Saúl Bolagay Larrea
DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA

Tlgo. Erick Barraqueta
DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS

Anexo 3: Matriz de seguimiento proyecto integrador



MATRIZ DE SEGUIMIENTO DE ACTIVIDADES CUMPLIDAS EN PROYECTO INTEGRADOR DE CARRERA

TEMA DEL PROYECTO: Desarrollo del evento académico - gastronómico de cocina patrimonial: "mestiza: mishu", en el periodo octubre 2021 – febrero 2022.

DOCENTES RESPONSABLES:

Ing. Salomé Martínez
Ing. René Jaramillo
Lic. Nancy Guzmán
Lic. Saul Bolagay
Tlgo. Carlos Valdivieso
Tlgo. Erick Barraqueta

ACTIVIDAD			REVISIÓN			
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA	AVANCE %	RESPONSABLE	FECHA	FIRMA
Determinación del Problema	Tlgo. Carlos Valdivieso	01/12/2021	100%	Tlgo. Carlos Valdivieso	01/12/2021	
Planteamiento de la Problemática	Tlgo. Carlos Valdivieso	01/12/2021	100%	Tlgo. Carlos Valdivieso	01/12/2021	
Elaboración de la Justificación	Tlgo. Erick Barraqueta	11/12/2021	100%	Tlgo. Carlos Valdivieso	11/12/2021	
Planteamiento de Objetivos	Ing. Salomé Martínez	11/12/2021	100%	Tlgo. Carlos Valdivieso	11/12/2021	
Recopilación del Marco Teórico	Ing. René Jaramillo	11/12/2021	100%	Tlgo. Carlos Valdivieso	11/12/2021	
Formulación de Metodología	Ing. Salomé Martínez	15/01/2022	100%	Tlgo. Carlos Valdivieso	15/01/2022	
Propuesta de Acción o Desarrollo	Lic. Nancy Guzmán	02/02/2021	100%	Tlgo. Carlos Valdivieso	02/02/2021	
Elaboración del Presupuesto	Lic. Saul Bolagay	10/01/2022	100%	Tlgo. Carlos Valdivieso	10/01/2022	
Presentación final del Proyecto	Tlgo. Carlos Valdivieso	9/02/2022	100%	Tlgo. Carlos Valdivieso	14/02/2022	
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO			100%			



Tlgo. Carlos A. Valdivieso M.
DOCENTE RESPONSABLE



Ing. María Cristina Moreira, Mgs.
COOR. DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

Departamento de
INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

Anexo 4: Matriz Resumen Evaluativa



Semestre: octubre 2021- febrero 2022
 Carrera: Tecnología Superior en Gastronomía
 Tema del proyecto integrador: Desarrollo del evento académico - gastronómico de cocina patrimonial: "mestiza: mishu", en el periodo octubre 2021 – febrero 2022.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	METODOLOGÍA	PROPUESTA DE ACCIÓN	EVALUACIÓN	RESULTADOS OBTENIDOS
Determinar las actividades previas y recursos necesarios, aplicando los conocimientos adquiridos en las asignaturas de Cocina creativa y Organización de banquetes y bebidas, para la planificación y el desarrollo del evento académico - gastronómico de cocina patrimonial "Mestiza: Mishu".	Método Fenomenológico	Producción y ejecución de una cena académica – gastronómica.	Encuesta de satisfacción del servicio y producto ofertado	Ejecución de un evento académico – Gastronómico donde los estudiantes plasmaron todos sus conocimientos y habilidades.
Ejecutar los procesos de logística, pre-producción y producción del evento académico – gastronómico, empleando los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos por los estudiantes en el currículo oficial de la carrera, para garantizar en evento de calidad.	Método Hermenéutico			
Evaluar la satisfacción de los asistentes al evento académico – gastronómico mediante herramientas de recolección de información, para valorar la pertinencia del proyecto.	Método Práctico Proyectal			
Socializar los resultados del proyecto integrador "Mestiza: Mishu", del periodo académico octubre 2021 – febrero 2022 a los estudiantes de la T.S. en Gastronomía, para transparentar la gestión de los recursos utilizados.	Método Práctico Proyectal			

GASTRONOMÍA TECNOLÓGICA SUPERIOR
COORDINACIÓN
 Tlgo. Carlos A. Valdivieso M..
 COOR/TS GASTRONOMÍA

Ing. María Cristina Moreira, Mgs.
 COOR. DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO SUDAMERICANO
 Ing. Patricio Villamarín C, Mgs.
 VICERRECTOR DE DESARROLLO E INNOVACIÓN

Departamento de INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

Anexo 5: Acta de informe final económico**INFORME FINAL ECONÓMICO**

En la ciudad de Loja, siendo las 18:00 horas del día miércoles 9 se reúnen, docentes y estudiantes que conforman la Tecnología Superior en Gastronomía, del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, con el propósito de brindar el informe económico del proyecto integrador octubre 2021- febrero 2022 por parte del coordinador de carrera el Tlgo. Carlos A. Valdivieso M..

COMPARACIÓN DE EGRESOS CON RELACIÓN AL PRESUPUESTO INICIAL*Comparación de costos entre presupuesto y MP de alimentos*

DESCRIPCIÓN	VALOR PRESUPUESTADO	VALOR UTILIZADO
Entrada	\$ 597,44	\$ 577,20
Sorbet	\$ 90,99	\$ 57,42
Crema	\$ 288,70	\$ 228,84
Principal	\$ 615,92	\$ 568,85
Bebida	\$ 63,63	\$ 57,30
Postre	\$ 381,50	\$ 267,83
Bajativo	\$ 108,99	\$ 92,74
Alimentación personal	\$ 77,63	\$ 76,75
Ají	\$ 50,00	\$ 20,00
Total	\$ 2274,80	\$ 1946,93

Comparación de gastos de logística entre presupuesto y valores pagados

DESCRIPCIÓN	VALOR PRESUPUESTADO	VALOR UTILIZADO
Alquiler cucharas crema	\$ 40,00	\$ 40,00
Local	\$ 1000,00	\$ 1000,00
Invitaciones y papelería	\$ 256,00	\$ 256,00
Suvenires	\$ 241,60	\$ 241,60
Flores	\$ 189,00	\$ 189,00
Diseñador	\$ 60,00	\$ 60,00
Backing	\$ 59,00	\$ 59,00
Velas	\$ 46,00	\$ 46,00
Trasporte equipos	\$ 30,00	\$ 30,00
Imprevistos	\$ 14,03	\$ -
Total	\$ 2575,20	\$ 2561,17

Resumen global de ingreso y egresos

DESCRIPCIÓN	VALOR UTILIZADO
--------------------	------------------------

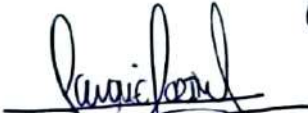
Valor presupuestado – valor aportado por 100 estudiantes (+)	\$	5000,00
Valores pagados para desarrollo de evento – Costos y gastos (-)	\$	4508,10
Valor no utilizado (=)	\$	491,90
Valor a devolver por estudiante 1/100	\$	4,91

Cada estudiante aporto 50.00 dolares para la realización del evento dando un total de 5000.00 dolares, menos los costos y gastos de 4508.10 dolares tenemos un sobrante de 491.90 dolares, dividido para los 100 estudiantes, la cantidad de devolución a cada uno es de 4.91dolares.


Para constancia de lo antes mencionado firman en unidad de acto, docentes y presidente de la carrera.





COORDINACIÓN
 Tlgo. Carlos A. Valdivieso Meneses
**COORDINADOR TECNOLOGÍA SUPERIOR
 EN GASTRONOMÍA**


 Salomé Martínez M.
**SECRETARIA T.S.
 GASTRONOMÍA**


 Ing. René Jaramillo
DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA


 Lic. Nancy Guzmán
DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA


 Lic. Saúl Bolagay Larrea
DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA


 Tlgo. Erick Barraqueta
DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA

Anexo 6: Acta de cesión de derechos**ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

Conste por el presente documento la Cesión de los Derechos de proyecto de investigación de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA.- Por sus propios derechos; Docentes del Equipo de Carrera de la Tecnología Superior en Gastronomía, en calidad de autores del proyecto integrador de carrera; y, los estudiantes de la Carrera de Gastronomía en calidad de autores del proyecto integrador de carrera; mayores de edad emiten la presente acta de cesión de derechos.

SEGUNDA.- La Carrera de Gastronomía, realizó la Investigación titulada: Desarrollo del evento académico - gastronómico de cocina patrimonial: “mestiza: mishu”, en el periodo octubre 2021 – febrero 2022.

TERCERA.- Es política del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano que los proyectos integradores de carrera se apliquen y materialicen en beneficio de la comunidad.

CUARTA.- Los comparecientes en calidad de autores, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos de proyecto integrador de carrera titulado: Desarrollo del evento académico - gastronómico de cocina patrimonial: “mestiza: mishu”, en el periodo octubre 2021 – febrero 2022., a favor del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja; y, conceden autorización para que el Instituto pueda utilizar esta investigación en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

QUINTA.- Aceptación.- Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Para constancia suscriben la presente cesión de derechos, en la ciudad de Loja, en el mes de febrero del año 2022.



**GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR**
COORDINACIÓN
Tiguerines A. Valdivieso M.
COORDINADOR DE CARRERA
CI: 1001971827



Srta. Rita Ochoa Ochoa
REPRESENTANTE DE ESTUDIANTES
CI: 1106046152

Anexo 7: Evidencias de redes sociales y artes del evento



MESTIZA Mishu
SABOR Y TRADICIÓN

COMUNICADO IMPORTANTE

*Apreciados estudiantes
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA ISTS*

Saludamos a ustedes afectuosamente y al mismo tiempo hacemos de su conocimiento que en virtud de precautar la salud y bienestar de ustedes y de los suyos, y, en apoyo a la disminución de la curva de contagios generada por el Covid-19 y respetando lo dispuesto por el COE Cantonal, se resuelve:

Desarrollar el evento académico – gastronómico de cocina patrimonial: "Mestiza: Mishu - sabor y tradición" el martes 8 de febrero del 2022 a las 19:00 en el Centro de Convenciones Puruzara; esto conforme a la organización que es de su pleno conocimiento. Rogamos informen el particular a los distinguidos invitados y extiendan las disculpas del caso puesto que el tema se nos sale de las manos, estamos seguros lo sabrán comprender y esperamos que no tengamos que emitir una nueva resolución.

Finalmente, recordamos que el evento se realizará con todas las normas de bioseguridad y que para el ingreso de los asistentes será indispensable presentar el carnet de vacunación.

Tigo, Carlos Andrés Valdívieso
Coordinador de Carrera

 INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO  GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

MESTIZA Mishu
SABOR Y TRADICIÓN

MENÚ

<p style="text-align: center;">PRIMER TIEMPO</p> <p>Nombre en kichwa Isanka lamarqucha</p> <p>Nombre en español Canasta marina</p>	<p style="text-align: center;">SEGUNDO TIEMPO</p> <p>Nombre en kichwa Pacha Gustu</p> <p>Nombre en español Tierra de sabores</p>
<p style="text-align: center;">TERCER TIEMPO</p> <p>Nombre en kichwa LlipKuna - Kuychi</p> <p>Nombre en español Colores de arcoiris</p>	<p style="text-align: center;">CUARTO TIEMPO</p> <p>Nombre en kichwa Monty Kuchi</p> <p>Nombre en español Cerdo salvaje</p>
<p style="text-align: center;">BEBIDA</p> <p style="text-align: center;">Raíces tropicales</p>	
<p style="text-align: center;">QUINTO TIEMPO</p> <p>Nombre en kichwa Miski Amatonas</p> <p>Nombre en español Dulce Amazonas</p>	<p style="text-align: center;">SEXTO TIEMPO</p> <p>Nombre en kichwa Jua Amatonas</p> <p>Nombre en español El Sol Naciente</p>



 INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO  GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

Anexo 8: Evidencias fotográficas








Anexo 9: Recetas estandar



 		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP					
NOMBRE DE LA RECETA							
Isanka Iamarqucha							
TIPO	Entrada					PAX	220
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 11,00	Kg	Calamar	0,030	6,600	Kg	\$ 0,33	\$ 72,60
\$ 12,00	Kg	Langostino	0,080	17,600	Kg	\$ 0,96	\$ 211,20
\$ 11,00	kg	Corvina	0,030	6,600	kg	\$ 0,33	\$ 72,60
\$ 1,25	L	Limon	0,075	16,500	L	\$ 0,09	\$ 20,63
\$ 1,85	kg	Arveja	0,025	5,500	kg	\$ 0,05	\$ 10,18
\$ 1,20	kg	Zanahoria	0,045	9,900	kg	\$ 0,05	\$ 11,88
\$ 2,50	kg	Salprieda	0,008	1,760	kg	\$ 0,02	\$ 4,40
\$ 1,55	L	Naranja Agria	0,012	2,640	L	\$ 0,02	\$ 4,09
\$ 3,25	Kg	Palmito	0,021	4,620	Kg	\$ 0,07	\$ 15,02
\$ 2,00	Kg	Tomate Cherry	0,010	2,200	Kg	\$ 0,02	\$ 4,40
\$ 1,50	Kg	Brotos	0,006	1,320	Kg	\$ 0,01	\$ 1,98
\$ 1,35	kg	Ají Rocotto	0,005	1,100	kg	\$ 0,01	\$ 1,49
\$ 20,00	kg	Mostaza Dijon	0,003	0,660	kg	\$ 0,06	\$ 13,20
\$ 3,00	kg	Maiz Amarillo	0,010	2,200	kg	\$ 0,03	\$ 6,60
\$ 1,75	Kg	Pimientos	0,009	1,980	Kg	\$ 0,02	\$ 3,47
\$ 1,50	kg	Cebolla Baby	0,009	1,980	kg	\$ 0,01	\$ 2,97
\$ 1,25	L	Naranjilla	0,012	2,640	L	\$ 0,02	\$ 3,30
\$ 1,25	Kg	Cebollin	0,007	1,540	Kg	\$ 0,01	\$ 1,93
\$ 1,25	Kg	Coco 1	0,025	5,500	Kg	\$ 0,03	\$ 55,00
\$ 2,55	L	Aceite	0,005	1,100	L	\$ 0,01	\$ 2,81
\$ 8,80	Kg	Mantequilla sin sal	0,010	2,200	Kg	\$ 0,09	\$ 19,36
\$ 3,80	Kg	Mostaza industrial	0,004	0,880	Kg	\$ 0,02	\$ 3,34
\$ 1,60	L	Vinagre blanco	0,002	0,440	L	\$ 0,003	\$ 0,70
						Subtotal del costo	\$ 2,25 \$ 543,13
						5% CONDIMENTOS	\$ 0,11 \$ 27,16
						5% DESPERDICIOS	\$ 0,11 \$ 27,16
						Costo (Materia Prima) MOD	\$ 2,48 \$ 597,44
						30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,74 \$ 179,23
						30% (Costos generales de fabricación)	\$ 0,74 \$ 179,23
						COSTO TOTAL	\$ 3,96 \$ 955,90
						30% UTILIDAD	\$ 1,19 \$ 286,77
						PRECIO	\$ 5,15 \$ 1.242,67
						IVA 12%	\$ 0,62 \$ 149,12
						SERVICIO 10%	\$ 0,51 \$ 124,27
						PVP	\$ 6,28 \$ 1.516,06



  INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO (ACCESOS gratis de tuertes)		COSTO DE FABRICACIÓN					
Pacha Gustu							
sorbet						PAX:	220
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,50	Kg	tamarindo	0,008	1,760	Kg	\$ 0,03	\$ 6,16
\$ 2,00	Kg	azucar	0,008	1,760	Kg	\$ 0,02	\$ 3,52
\$ 0,79	Kg	hielo	0,040	8,800	Kg	\$ 0,03	\$ 6,95
\$ 1,25	Kg	apio	0,001	0,220	Kg	\$ 0,00	\$ 0,28
-	-	agua de coco	-	-	-	-	-
\$ 19,80	Kg	canela en polvo	0,001	0,220	Kg	\$ 0,02	\$ 4,36
\$ 5,00	kg	aji	0,001	0,220	kg	\$ 0,01	\$ 5,60
\$ 50,00	Kg	lecitina	0,001	0,220	Kg	\$ 0,05	\$ 8,00
\$ 2,00	Kg	harina	0,002	0,440	Kg	\$ 0,00	\$ 0,88
\$ 5,20	kg	aceite	0,003	0,660	kg	\$ 0,02	\$ 3,43
\$ 3,00	kg	maracuya	0,001	0,220	kg	\$ 0,00	\$ 0,66
\$ 3,70	kg	granadilla	0,001	0,220	kg	\$ 0,00	\$ 0,81
\$ 6,97	U	mantequilla	0,002	0,440	kg	\$ 0,01	\$ 3,07
\$ 0,15		manaje		0,000	U	\$ 0,15	\$ 33,00
		comprar 220 removedor					\$ 6,00
Subtotal de Costo						\$ 0,34	\$ 82,72
5% CONDIMENTOS						0,02	4,14
5% DESPERDICIOS						0,02	4,14
Costo (materia prima) MP						\$ 0,38	\$ 90,99
30% (mano de directa)MOD						0,11	27,30
30% (costos generales de fab)CGF						0,11	27,30
COSTO TOTAL						\$ 0,60	\$ 145,58
30% UTILIDAD						0,18	43,67
PRECIO						\$ 0,78	\$ 189,25
IVA 14%						0,11	26,50
SERVICIO 10%						0,08	18,93
PVP						\$ 0,97	\$ 234,67





				COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP			
NOMBRE DE LA RECETA							
CREMA DE ACHOJCHA , ZAPALLO Y MOTE							
TIPO	CREMAS					PAX	210
MATERIA PRIMA					COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 1,50	Kg	achojcha	0,045	9,450	Kg	\$ 0,07	\$ 14,18
\$ 1,00	kg	papa	0,040	8,400	kg	\$ 0,04	\$ 8,40
\$ 6,40	Kg	crema de leche	0,025	5,250	Kg	\$ 0,16	\$ 33,60
\$ 8,80	L	mantequilla	0,030	6,300	L	\$ 0,26	\$ 55,44
\$ 4,40	Kg	cuero	0,015	3,150	Kg	\$ 0,07	\$ 13,86
\$ 1,10	L	cebolla perla	0,120	25,200	L	\$ 0,13	\$ 27,72
\$ 2,75	L	ajo	0,015	3,150	L	\$ 0,04	\$ 8,66
\$ 2,50	Kg	pimiento amarillo	0,015	3,150	Kg	\$ 0,04	\$ 7,88
\$ 2,00	Kg	aceite	0,015	3,150	Kg	\$ 0,03	\$ 6,30
	Kg	s/p	C/N	C/N	Kg		
\$ 3,74	Kg	quesillo	0,020	4,200	Kg	\$ 0,07	\$ 15,71
\$ 8,33	Kg	escabeche	0,005	1,050	Kg	\$ 0,04	\$ 8,75
\$ 1,00	Kg	zapallo	0,050	10,500	Kg	\$ 0,05	\$ 10,50
\$ 1,35	Kg	mote	0,040	8,400	Kg	\$ 0,05	\$ 11,34
\$ 2,00	Kg	huesos de pollo	0,050	10,500	Kg	\$ 0,10	\$ 21,00
\$ 16,00	Kg	laurel	0,001	0,210	Kg	\$ 0,02	\$ 3,36
\$ 0,90	Kg	zanahoria	0,050	4,200	Kg	\$ 0,05	\$ 3,78
\$ 3,20	Kg	tomillo	0,003	0,630	Kg	\$ 0,01	\$ 2,02
\$ 1,75	Kg	apio	0,010	2,100	Kg	\$ 0,02	\$ 3,68
\$ 2,00	Kg	cebolla de hoja	0,015	3,150	Kg	\$ 0,03	\$ 6,30
						Subtotal del costo	\$ 1,28 \$ 262,46
						5% CONDIMENTOS	\$ 0,06 \$ 13,12
						5% DESPERDICIOS	\$ 0,06 \$ 13,12
						Costo (Materia Prima) MOD	\$ 1,40 \$ 288,70
						30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,42 \$ 86,61
						30% (Costos generales de	\$ 0,42 \$ 86,61
						COSTO TOTAL	\$ 2,25 \$ 461,93
						30% UTILIDAD	\$ 0,67 \$ 138,58
						PRECIO	\$ 2,92 \$ 600,50
						IVA 12%	\$ 0,35 \$ 72,06
						SERVICIO 10%	\$ 0,29 \$ 60,05
						PVP	\$ 3,56 \$ 732,61

				COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP				
NOMBRE DE LA RECETA								
Cerdo a la mandarina, con salsa tropical de maracuya.								
TIPO	MONTY CUCHI					PAX	220	
MATERIA PRIMA						COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 7,00	Kg	Panceta	0,120	26,400	Kg	\$ 0,84	\$ 184,80	
\$ 5,50	kg	Cuero de cerdo	0,050	11,000	kg	\$ 0,28	\$ 60,50	
\$ 3,50	Kg	Ajo	0,003	0,660	Kg	\$ 0,01	\$ 2,31	
\$ 1,25	Kg	Cebolla Perla	0,005	1,100	Kg	\$ 0,01	\$ 1,38	
\$ 2,00	L	Mandarina	0,050	11,000	L	\$ 0,10	\$ 22,00	
\$ 1,50	Kg	Habas	0,020	4,400	Kg	\$ 0,03	\$ 6,60	
\$ 3,50	L	Aceite	0,050	11,000	L	\$ 0,18	\$ 38,50	
\$ 4,00	Kg	Garbanzo	0,025	5,500	Kg	\$ 0,10	\$ 22,00	
\$ 2,50	kg	Huesos de pollo	0,050	11,000	L	\$ 0,13	\$ 27,50	
\$ 1,50	Kg	apio	0,020	4,400	Kg	\$ 0,03	\$ 6,60	
\$ 1,50	Kg	cebolla perla	0,020	4,400	Kg	\$ 0,03	\$ 0,04	
\$ 3,50	L	zanahoria	0,020	4,400	L	\$ 0,07	\$ 0,10	
\$ 4,00	Kg	puerro	0,020	4,400	Kg	\$ 0,08	\$ 0,11	
\$ 4,00	L	tomillo	0,010	2,200	L	\$ 0,04	\$ 0,06	
\$ 1,25	Kg	Papa Chola	0,080	17,600	Kg	\$ 0,10	\$ 22,00	
\$ 55,00	Kg	Xantana	0,002	0,440	Kg	\$ 0,11	\$ 24,20	
\$ 2,65	L	Pulpa de maracuya	0,040	8,800	L	\$ 0,11	\$ 23,32	
\$ 2,50	Kg	Azúcar Morena	0,010	2,200	Kg	\$ 0,03	\$ 5,50	
\$ 2,90	Kg	Vinagre	0,050	11,000	L	\$ 0,15	\$ 31,90	
\$ 2,25	Kg	tomate de arbol	0,050	11,000	L	\$ 0,11	\$ 24,75	
\$ 2,25	Kg	aji escabeche	0,010	2,200	L	\$ 0,02	\$ 4,95	
\$ 10,00	Kg	Agar-Agar	0,002	0,440	Kg	\$ 0,02	\$ 4,40	
\$ 3,50	Kg	Pulpa Taxo	0,050	11,000	L	\$ 0,18	\$ 38,50	
\$ 1,75	Kg	Rabano	0,010	2,200	Kg	\$ 0,02	\$ 3,85	
\$ 1,85	Kg	Mellico	0,010	2,200	Kg	\$ 0,02	\$ 4,07	
\$ 3,00	kg	quinoa	0,025	5,500	kg	\$ 0,08	\$ 16,50	
\$ 2,50	kg	mantequilla	0,010	2,200	kg	\$ 0,03	\$ 5,50	
\$ 3,25	kg	espinaca	0,015	3,300	kg	\$ 0,05	\$ 10,73	
\$ 2,50	kg	zapallo	0,040	8,800	kg	\$ 0,10	\$ 22,00	
\$ 1,50	kg	ortiga	0,010	2,200	kg	\$ 0,02	\$ 3,30	
\$ 3,50	kg	mostaza	0,005	1,100	kg	\$ 0,02	\$ 3,85	
\$ 4,50	kg	queso molido	0,010	2,200	kg	\$ 0,05	\$ 9,90	
\$ 14,00	kg	cuy	0,050	11,000	kg	\$ 0,70	\$ 154,00	
\$ 2,25	kg	harina	0,010	2,200	kg	\$ 0,02	\$ 4,95	
\$ 3,25	kg	aji escabeche	0,010	2,200	kg	\$ 0,03	\$ 7,15	
\$ 2,50	kg	machica	0,005	1,100	kg	\$ 0,01	\$ 2,75	
\$ 0,09	unidad	huevos	0,015	3,300	kg	\$ 0,01	\$ 2,75	
\$ 1,50	kg	cilantro	0,004	0,880	kg	\$ 0,01	\$ 2,20	
\$ 5,15	kg	tomate cherry	0,010	2,200	kg	\$ 0,05	\$ 11,33	
IMAGEN						Subtotal del costo	\$ 3,93	\$ 559,93
						5% CONDIMENTOS	\$ 0,20	\$ 28,00
						5% DESPERDICIOS	\$ 0,20	\$ 28,00
						Costo (Materia Prima) MOD	\$ 4,32	\$ 615,92
						30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 1,30	\$ 184,78
						30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 1,30	\$ 184,78
						COSTO TOTAL	\$ 6,91	\$ 985,47
						30% UTILIDAD	\$ 2,07	\$ 295,64
						PRECIO	\$ 8,98	\$ 1.281,11
						IVA 12%	\$ 1,08	\$ 153,73
SERVICIO 10%	\$ 0,90	\$ 128,11						
PVP	\$ 10,96	\$ 1.562,96						

		 INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>Avances que crean el futuro</i>		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP			
NOMBRE DE LA RECETA							
(Miski Amatonas) Dulce Amzonas							
TIPO	postre					PAX	220
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 5,00	L	crema de leche (parmlak)	0,060	13,200	L	\$ 0,30	\$ 66,00
\$ 1,00	L	leche enntera	0,021	4,620	L	\$ 0,02	\$ 4,62
\$ 6,00	kg	pulpa de guanaba	0,025	5,500	kg	\$ 0,15	\$ 33,00
\$ 5,00	kg	pulpa de guayaba	0,025	5,500	kg	\$ 0,13	\$ 27,50
\$ 5,00	kg	pulpa de pitahaya	0,020	4,400	kg	\$ 0,10	\$ 22,00
\$ 5,00	Kg	pulpa de membrillo	0,010	2,200	Kg	\$ 0,05	\$ 11,00
\$ 6,38	kg	chocolate negro	0,010	2,200	kg	\$ 0,06	\$ 14,04
\$ 6,93	kg	chocolate blanco	0,008	1,760	kg	\$ 0,06	\$ 12,20
\$ 6,60	kg	mortiño	0,006	1,320	kg	\$ 0,04	\$ 8,71
\$ 1,00	kg	azúcar	0,030	6,600	kg	\$ 0,03	\$ 6,60
\$ 20,00	kg	canela en polvo	0,002	0,440	kg	\$ 0,04	\$ 8,80
\$ 27,27	kg	gelatina sin sabor	0,005	1,100	kg	\$ 0,14	\$ 30,00
\$ 11,00	L	leche condensada	0,020	4,400	L	\$ 0,22	\$ 48,40
\$ 2,75	kg	quinoa	0,005	1,100	kg	\$ 0,01	\$ 3,03
\$ 5,00	kg	carambola	0,003	0,660	kg	\$ 0,02	\$ 3,30
\$ 4,50	kg	hojas de menta	0,003	0,660	kg	\$ 0,01	\$ 2,97
\$ 2,20	kg	ciruela	0,010	2,200	kg	\$ 0,02	\$ 4,84
\$ 1,20	L	limón	0,005	1,100	L	\$ 0,01	\$ 1,32
\$ 2,50	L	aceite	0,025	5,500	L	\$ 0,06	\$ 13,75
\$ 4,00	kg	uvilla	0,005	1,100	kg	\$ 0,02	\$ 4,40
\$ 1,20	Kg	Carga de gas		10,000	Kg		\$ 12,00
\$ 5,00	kg	huevo	0,005	1,100	kg	\$ 0,03	\$ 5,50
\$ 1,10	Kg	harina	0,008	1,760	Kg	\$ 0,01	\$ 1,94
\$ 50,60	kg	agar-agar	0,001	0,220	kg	\$ 0,05	\$ 11,13
\$ 3,00	kg	flores	0,003	0,660	kg		\$ 1,98
\$ 5,00	kg	Nitrogeno liquido	0,023	5,060	kg	\$ 0,12	\$ 25,30
\$ 10,00	kg	leche en polvo	0,008	1,760	kg	\$ 0,08	\$ 17,60
\$ 4,00	U	mangas		2,000	U		\$ 8,00
\$ 1,20	U	Boquillas		2,000	U		\$ 2,40
\$ 0,50	U	vasos		1,000	U		\$ 0,50
		Dextrosa					
		Inulina					
		Sacarosa					
		Moldes de estrella		7,000			
		papel absorbnte					
							\$ -
Subtotal del costo						\$ 1,46	\$ 346,81
5% CONDIMENTOS						\$ 0,07	\$ 17,34
5% DESPERDICIOS						\$ 0,07	\$ 17,34
Costo (Materia Prima) MOD						\$ 1,61	\$ 381,50
30% (Mano de obra directa) MOD						\$ 0,48	\$ 114,45
30% (Costos generales de fabricación) CGF						\$ 0,48	\$ 114,45
COSTO TOTAL						\$ 2,58	\$ 610,39
30% UTILIDAD						\$ 0,77	\$ 183,12
PRECIO						\$ 3,35	\$ 793,51
IVA 12%						\$ 0,40	\$ 95,22
SERVICIO 10%						\$ 0,33	\$ 79,35
PVP						\$ 4,08	\$ 968,08



OBSERVACIONES

				COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP			
NOMBRE DE LA RECETA							
BAJATIVO							
TIPO	MOLECULAR					PAX	220
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 9,00	kg	Chocolate	0,004	0,880	kg	0,010	\$ 7,92
\$ 2,50	kg	Machica	0,004	0,880	kg	0,010	\$ 2,20
\$ 1,00	kg	Leche	0,005	1,100	kg	0,005	\$ 1,10
\$ 2,10	kg	Cedron	0,001	0,220	kg	0,002	\$ 0,46
\$ 1,80	kg	Fresas	0,004	0,880	kg	0,007	\$ 1,58
\$ 6,00	L	Ron	0,008	1,760	L	0,048	\$ 10,56
\$ 17,00	kg	Xantana	0,001	0,220	kg	0,017	\$ 3,74
\$ 25,00	kg	Alginato	0,003	0,660	kg	0,075	\$ 16,50
\$ 23,61	kg	Lactato	0,003	0,660	kg	0,071	\$ 15,58
\$ 1,00	kg	Azucar	0,010	2,200	kg	0,01	\$ 2,20
\$ 7,00	kg	Café	0,002	0,440	kg	0,014	\$ 3,08
\$ 50,60	kg	Agar Agar	0,002	0,440	kg	0,1012	\$ 22,26
\$ 2,96	kg	Naranjilla	0,004	0,880	kg	0,01184	\$ 2,60
\$ 2,10	kg	Hojas de Menta	0,001	0,220	kg	0,0021	\$ 0,46
\$ 0,50	L	Agua	0,023	5,060	L	0,0115	\$ 2,53
\$ 2,86	L	Aceite normal	0,010	2,200	L	0,0286	\$ 6,29
Subtotal del costo						\$ 0,42	\$ 99,08
5% CONDIMENTOS						\$ 0,02	\$ 4,95
5% DESPERDICIOS						\$ 0,02	\$ 4,95
Costo (Materia Prima) MOD						\$ 0,47	\$ 108,99
30% (Mano de obra directa) MOD						\$ 0,14	\$ 32,70
30% (Costos generales de fabricación) CGF						\$ 0,14	\$ 32,70
COSTO TOTAL						\$ 0,75	\$ 174,38
30% UTILIDAD						\$ 0,22	\$ 52,31
PRECIO						\$ 0,97	\$ 226,70
IVA 12%						\$ 0,12	\$ 27,20
SERVICIO 10%						\$ 0,10	\$ 22,67
PVP						\$ 1,18	\$ 276,57

Anexo 10: Poster Científico



“Desarrollo del evento académico - gastronómico de cocina patrimonial: “mestiza: mishu”, en el periodo octubre 2021 – febrero 2022”

Periodo octubre 2021– febrero 2022

ER BARRAZUETA, ES MARTÍNEZ, NM GUZMÁN VILLA, SA BOLAGAY LARREA, RAJARAMILLO GAMBOA, CAVALDIVIESO

INTRODUCCIÓN

En el presente periodo académico se desarrollará un evento académico - gastronómico con temática de cocina patrimonial, este será un escenario para que los estudiantes pongan en práctica sus conocimientos y demuestren sus habilidades y destrezas en la organización, dirección y ejecución de eventos de alta calidad. Los invitados del evento serán dos familiares por cada estudiante y se desarrollará en el Centro de Convenciones Punzura de la ciudad de Loja.

La organización del evento estará a cargo de los estudiantes de quinto ciclo bajo las asignaturas de Cocina Creativa y Organización de Banquetes y Bebidas. El menú será en seis tiempos, basado en el patrimonio gastronómico de cada región de nuestro país, representando su cultura y tradición; la producción de dicho menú estará a cargo de los estudiantes de primero a cuarto ciclo bajo la dirección de los docentes de cocina.

MENESES

METODOLOGÍA

En la Planificación, desarrollo y ejecución del proyecto integrador se empleó el diseño metodológico basado en ejes específicos de investigación, como el fenomenológico, hermenéutico y práctico proyectual.

RESULTADOS



Ingresos y Egresos



OBJETIVOS

- Determinar las actividades previas y recursos necesarios, aplicando los conocimientos adquiridos en las asignaturas de Cocina creativa y Organización de banquetes y bebidas, para la planificación y el desarrollo del evento académico - gastronómico de cocina patrimonial “Mestiza: Mishu”.
- Ejecutar los procesos de logística, pre-producción y producción del evento académico - gastronómico, empleando los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos por los estudiantes en el currículo oficial de la carrera, para garantizar un evento de calidad.
- Evaluar la satisfacción de los asistentes al evento académico - gastronómico mediante herramientas de recolección de información, para valorar la pertinencia del proyecto.
- Socializar los resultados del proyecto integrador “Mestiza: Mishu”, del periodo académico octubre 2021 – febrero 2022 a los estudiantes de la T.S. en Gastronomía, para transparentar la gestión de los recursos utilizados.

CONCLUSIONES

- Se determinó tres fases importantes en este tipo de eventos: Propuesta de evento, planificación de logística y desarrollo del evento. Los estudiantes de quinto ciclo aplicaron sus conocimientos de manera asertiva en las dos primeras fases y distribuyeron efectivamente a los cursos inferiores anticipando recursos y cualquier eventualidad que pudiera suscitarse.
- Se desarrolló cada fase del proceso conforme a los cronogramas establecidos para las actividades de logística, pre-producción y producción; Los alimentos preparados llegaron al consumidor en el tiempo y temperaturas adecuadas demostrando de esta manera las habilidades y conocimientos adquiridos por los estudiantes en el currículo oficial.
- Los resultados de encuestas realizadas a invitados evidenciaron un porcentaje muy elevado de satisfacción, denotando especialmente el menú y temática del evento. Mientras que los resultados de encuestas dirigidas a los estudiantes demuestran satisfacción especialmente por la participación de todos los estudiantes en la elaboración del menú, siendo este un ente motivador para los estudiantes de la Tecnología superior en gastronomía del ISTS.
- La socialización se dio de acuerdo con los parámetros establecidos por las autoridades de la institución, evidenciando así resultados favorables en ámbito económico, social e institucional conforme al evento realizado.

