



PROYECTO INTEGRADOR

Desarrollo de evento académico - gastronómico de alta cocina representativa del continente europeo “Europa Gastrofest”, bajo la marca “Mestiza: sabor y tradición”, periodo octubre 2022 – febrero 2023.

CICLO: PRIMERO A QUINTO CICLO

SECCIÓN: DIURNA, NOCTURNA B

ESTUDIANTES: Gastronomía

DOCENTES:

Tlgo. Carlos Andrés Valdivieso Meneses

Ing. Karla Verónica Carrión Román

Ing. René Andrés Jaramillo Gamboa

Ing. Enith Salomé Martínez Morales

Lic. Nancy Marina Guzmán Villa

Lic. David Gonzalo Rodas Macas

OCTUBRE 2022 - FEBRERO 2023

INDICE DE CONTENIDOS

INDICE DE FIGURAS	4
INDICE DE TABLAS	6
1. ANTECEDENTES	8
2. PROBLEMÁTICA	10
3. TEMA.....	13
4. OBJETIVOS.....	14
4.1. Objetivo General.....	14
4.2. Objetivos Específicos	14
5. MARCO TEÓRICO.....	15
5.1. Origen de la Gastronomía	15
5.1.1. Evolución de la Gastronomía	15
5.1.2. Actulidad	16
5.1.3 Tipos de gastronomía	16
5.2.1 Historia	18
5.3 Gastronomía de Italia	19
5.3.1 Historia	20
5.4.1 Historia	22
5.5 Gastronomía de Australia.....	23
5.5.1 Historia	23
6. INVESTIGACIÓN DE CAMPO.....	25
6.1. Métodos y técnicas de investigación de mercado	25
7. DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE ACCIÓN.....	28
7.1 Descripción de cómo se ejecutará el estudio de mercado	28
7.2 Marca del proyecto.....	63

7.3 Mecanismos de promoción y publicidad	65
8. PRESUPUESTO.....	67
9. CRONOGRAMA Y RESPONSABLES.....	70
10. BIBLIOGRAFÍA.....	74
11. CONCLUSIONES.....	78
12. RECOMENDACIONES.....	79
13. ANEXOS.....	80
Anexo A: Formato de técnica de investigación aplicada.....	80
Anexo B: Acta de cierre de proyecto integrador.....	83
Anexo C: Matriz de seguimiento proyecto integrador.....	85
Anexo D: Matriz Resumen Evaluativa.....	87
Anexo E: Acta de informe final económico.....	89
Anexo F: Acta de cesión de derechos.....	92
Anexo G: Evidencias de redes sociales y artes del evento.....	94
Anexo H: Evidencias fotográficas.....	97
Anexo I: Recetas estandar.....	99
Anexo J: Poster Cientidico.....	109

INDICE DE FIGURAS

Ilustración 1 Orígenes de la Gastronomía	15
Ilustración 2 Gastronomía Española.....	18
Ilustración 3 Historia de España.....	19
Ilustración 4 Gastronomía de Italia	20
Ilustración 5 Historia de Italia	21
Ilustración 6 Historia de Roma.....	22
Ilustración 7 Historia de Australia.....	24
Ilustración 8 Pariticipación de la encuesta de factibilidad del tema.....	29
Ilustración 9 Percepción de la Importancia de las Cenas de Proyecto Integrador	30
Ilustración 10 Gráfica de aceptación del tema propuesto EUROPA Gastrofest	32
Ilustración 11 Representación gráfica de la preferencia de países a considerar en el menú	33
Ilustración 12	35
Ilustración 13 Representación estadística del tiempo de ejecución de cenas de proyecto integrador	36
Ilustración 14 Representación estadística del tiempo de ejecución de cenas de proyecto integrado	38
Ilustración 15 Presencia de invitados en función del nivel académico de los estudiantes	40
Ilustración 16 Estadísticas del número de eventos asistidos	41
Ilustración 17 Resultados estadísticos de la relevancia del tema en relación al aporte cultural-gastronómico del mismo	43
Ilustración 18 Presentación gráfica del análisis de las entradas servidas	44

Ilustración 19 Resultados estadísticos de los gustos sobre las entradas servidas.....	46
Ilustración 20 Resultados estadísticos de los gustos sobre los platos principales servidos	49
Ilustración 21 Resultados estadísticos de los gustos sobre los postres servidos	51
Ilustración 22 Resultados estadísticos de la calificación dada a los servicios adicionales brindados en el evento	54
Ilustración 23 Resultados estadísticos de la calificación general del evento	56
Ilustración 24 Análisis del evento en relación a la pertinencia de la carr	58
Ilustración 25 Representación gráfica de la importancia de los conocimientos teóricos-prácticos obtenidos en clases.....	59
Ilustración 26 Representación gráfica del aporte que ofrece el evento al desarrollo práctico de los estudiantes de la carrera	60
Ilustración 27 Representación gráfica de la preferencia en la frecuencia de presentación de las cenas de proyecto integrador	62
Ilustración 28 Marca Europa Gastrofest.....	63
Ilustración 29 Invitación personal a la cena academica – Europa gastrofest (frontal y posterior)	65
Ilustración 30 Menú para invitados	66
Ilustración 31 Presentación del Souvenir}	66

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Análisis FODA</i>	8
Tabla 2 <i>Participación en ejecución de encuestas</i>	28
Tabla 3 Variables de análisis para la importancia de las cenas de proyecto integrador	30
Tabla 4 Variables para medir el nivel de aceptación del tema EUROPA Gastrofest	31
Tabla 5 Países considerados para la elaboración del menú de la cena	33
Tabla 6 Variables para medir la importancia de la participación de los alumnos de la carrera en la logística y producción de la cena de proyecto integrador	34
Tabla 7 Variables de análisis para la frecuencia de presentación de cenas de proyecto integrador	36
Tabla 8 Variables de encuestas de satisfacción	37
Tabla 9 Variables de invitados en función del nivel académico de los estudiantes.....	39
Tabla 10 Variables de análisis del número de eventos asistidos.....	41
Tabla 11 Variables de análisis para el aporte gastronómico del evento	42
Tabla 12 Variables de análisis de las entradas presentadas	44
Tabla 13 Variables de análisis de los gustos en función de las entradas servidas	45
Tabla 14 Variables de análisis de los gustos en función de los principales servidos	48
Tabla 15 Variables de análisis de los gustos en función de los postres servidos.....	50
Tabla 16 Calificación de los asistentes a los servicios brindado	52
Tabla 17 Variables de análisis para la calificación general del evento.....	55
Tabla 18 Análisis del evento en relación a la pertinencia de la carrera	57
Tabla 19 Análisis de la aplicación de conocimientos teórico-prácticos obtenidos en aula	59
Tabla 20 Aporte del evento al desarrollo práctico de la carrera	60

Tabla 21 Análisis de la frecuencia de ejecución de los cenas de proyecto integrador	61
Tabla 22 Presupuesto estimado de materia prima de alimentos	67
Tabla 23 Presupuesto estimado para gastos de logística.....	68
Tabla 24 Aporte a recaudar por estudiante	68
Tabla 25 Resumen global de ingreso y egresos	69
Tabla 26 Cronograma y responsables	70

1. ANTECEDENTES

Tabla 1

Análisis FODA

MATRIZ FODA PROYECTO INTEGRADOR OCTUBRE 2022 – FEBRERO 2023	
<p><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><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><i>DEBILIDADES</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Falta de espacios físicos propios de la institución para desarrollar este tipo de eventos. 	<p><i>AMENAZAS</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La organización no se encuentra bajo la vigilancia de una identidad

Nota. La matriz FODA permite hacer un análisis interno y externo de los elementos en torno a la organización, ejecución y evaluación del proyecto integrador.

Fuente. Equipo de carrera TSG

La marca “Europa Gastrofest”, 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 Continente Europeo. 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 para Banquetes. El menú será en nueve tiempos, basado en el patrimonio gastronómico de cada región del Continente Europeo, 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.

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 promueve 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 la organización no se encuentra bajo la vigilancia de una entidad que pueden afectar el desarrollo del evento.

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:sabor y tradición*, se realizará una cena académica – gastronómica de cocina representativa de los países de Europa.

3. TEMA

*DESARROLLO DE EVENTO ACADÉMICO - GASTRONÓMICO DE ALTA COCINA
REPRESENTATIVA DEL CONTINENTE EUROPEO “EUROPA GASTROFEST”, BAJO LA
MARCA “MESTIZA: SABOR Y TRADICIÓN”, PERIODO OCTUBRE 2022 – FEBRERO 2023.*

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo General

Desarrollar un evento académico – gastronómico de alta cocina representativa del continente europeo 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.

4.2. Objetivos Específicos

- Determinar las actividades previas y recursos necesarios, aplicando los conocimientos adquiridos en las asignaturas de alta cocina, mixología y organización de banquetes y bebidas, para la planificación y el desarrollo del evento académico - gastronómico de alta cocina representativa del continente europeo “Europa Gastrofest”.
- 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 “Europa Gastrofest”, del periodo académico octubre 2022 – febrero 2023 a los estudiantes de la T.S. en Gastronomía, para transparentar la gestión de los recursos utilizados.

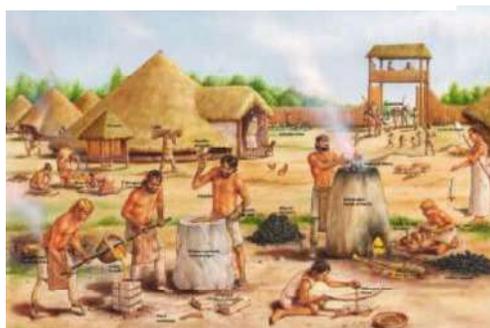
5. MARCO TEÓRICO

5.1. Origen de la Gastronomía

El origen de la gastronomía está estrechamente relacionado con la evolución del hombre en su proceso de civilización y su forma de conseguir los alimentos, en la prehistoria cazaban a los animales y comían frutos, raíces, hojas y tallos, los cuales comían crudos, luego asaban los alimentos cuando descubrieron el fuego. Cabe recalcar que en la edad antigua dependiendo el pueblo (egipcio, hebreo, griego, etc.) comían crudo, hervido o asado. (Alfaomega, 2015)

Ilustración 1

Orígenes de la Gastronomía



Nota. La imagen detalla de manera gráfica lo que representa según apicio el origen de la gastronomía. Tomado de Aspicio, 2015.

5.1.1. Evolución de la Gastronomía

En la época primitiva el hombre se vale de la caza, la pesca y recolección para sobrevivir sin embargo el hombre se comenzó a dar cuenta que con el uso del fuego la carne se volvía más tierna y sabrosa que la carne cruda, de esta manera el hombre toma conciencia de la cocción y los placeres (hoy llamados Placeres Gastronómicos). Seguido de esto comenzó la selección de productos delicados, calificados como productos superiores.

Posteriormente con el surgimiento de la alfarería se logra disponer de utensilios, trastes y recipientes grandes de cocina, dando otro gran paso a la evolución de la gastronomía llegando al corazón de la cocina. Seguido de esto con la fase de cultivo y la colocación de animales en

corrales para su crecimiento se obtuvieron alimentos vegetales y animales al alcance, facilitando la tarea de mezclar ambos géneros de nutrientes, creando así los primeros platillos. De esta manera se comienzan a desarrollar los sentidos gastronómicos como el gusto y el olfato, desarrollando la visión culinaria, haciendo que los platos preparados se vean tan apetitosos como ricos y nutritivos, no dejando atrás la estética y la higiene como parte de ella. (Alfaomega, 2015)

5.1.2. Actulidad

Las tendencias actuales dentro de la gastronomía presentan varias características propias que las hacen muy distinguibles frente a otras épocas. Por una parte, ha aparecido un movimiento que propugna el regreso a una alimentación sana. Así mismo, la globalización ha provocado que se pueda encontrar comida de cualquier zona del mundo en muchas ciudades como por ejemplo la japonesa, la mexicana o la india, las mismas que se pueden degustar con diferentes técnicas empleadas.

Por último, también hay un sector de profesionales de la gastronomía que ha buscado experimentar con nuevos sabores y técnicas: desde el uso del nitrógeno líquido al de ingredientes poco conocidos, como algunas pequeñas algas marinas. Se puede decir que hoy se vive una auténtica edad dorada en este campo, con muchos cocineros elevados a la categoría de estrellas populares y múltiples programas de cocina en la televisión. (Montano, 2021)

5.1.3 Tipos de gastronomía

Gastronomía nacional. Tiene un fuerte vínculo con la identidad nacional de un país o una cultura, e involucra elementos de su tradición o de su historia. Por ejemplo: gastronomía alemana, armenia, árabe.

Gastronomía Gourmet. Involucra los modos de cocinar “de autor”, o sea, las tendencias culinarias de vanguardia.

Gastronomía vegana. No emplea ningún tipo de derivados animales en sus preparaciones (ni carnes, ni lácteos, ni huevos) y elige en su lugar vegetales, frutas y cereales.

Gastronomía macrobiótica. Se rige por los principios macrobióticos, es decir, por un equilibrio (ying-yang) entre los alimentos afines a la composición bioquímica del organismo.

Gastronomía religiosa. Aquella que comparten distintos pueblos que poseen una cultura religiosa afín, como puede ser la comida judía, islámica, etc. (Etecé, 2013)

5.1.4 Evento Académico

Este evento académico se lo realiza con el objetivo de conocer sobre la sinergia de culturas entre países, así mismo sus productos que los caracteriza unos de otros. Con la finalidad de incorporar al contexto artístico y cultural un aspecto que formalmente pareciera descuidado, que es el de la cocina.

5.2 Gastronomía de España

Hasta hace apenas una década, el interés por la gastronomía en España ha sido escaso, centrándose la mayoría de la producción editorial en recetarios y noticias muchas veces de ámbito regional y local. Sin embargo, desde 1970 y sobre todo a partir de la notoriedad alcanzada por renombrados cocineros su buen hacer y su labor divulgadora, los temas gastronómicos ocupan cada vez más espacio en los medios de comunicación, así como en la investigación académica. A mayor abundamiento, los estudios históricos europeos sobre la alimentación y la gastronomía han arrinconado injustamente el papel desempeñado por España (Simón, 1997: 125), insistiendo en un largo desconocimiento que comenzó a cambiar desde la puesta en marcha de investigaciones como las que detalla Pérez Samper (2009: 105162) y de proyectos como el de la Biblioteca Universal de Gastronomía, iniciado en 1997 y en el que participa entre otras entidades la Real Academia Española de Gastronomía, y cuyo fin ha sido el

de catalogar y crear una gran base de datos para la localización de todos los ejemplares, manuscritos o impresos de contenido alimentario (y afines), aparecidos hasta el 1900, así como los más importantes publicados con posterioridad (Martínez, 2015).

Ilustración 2

Gastronomía Española



Nota. Representación gráfica de los principales productos usados en la gastronomía española. Tomado de Astelus, sf.

5.2.1 Historia

Incontables culturas, al pasar a través de España o asentarse en ella, han influido en la historia de la cocina española. Los fenicios dejaron sus salsas, los griegos le enseñaron a España las virtudes del aceite de oliva, y los romanos, cartagineses y judíos también integraron elementos de su gastronomía en la española. Sin embargo, fueron los árabes los que, durante sus siglos de reinado, crearon un impacto más notable en la cocina española: introdujeron las frutas y los condimentos ligeros en la dieta ibérica, así como las combinaciones de frutas y frutos secos con carnes y pescados. El arroz -un alimento básico de la gastronomía española- y, por lo tanto, todo el abanico de platos con arroz, provienen directamente de los árabes, así como el uso del azafrán, la canela y la nuez moscada.

Cuando disfrutes un gazpacho en un día caluroso de verano, recuerda agradecérselo a la talentosa gastronomía árabe, pues también proviene directamente de ella. ¿La conclusión? Irónicamente, los alimentos y platos que se consideran como típicos españoles no existirían o

serían completamente distintos sin la intervención de todas esas culturas en la historia de su gastronomía. (Mirasol, 2017)

Ilustración 3

Historia de España



Nota. Representación gráfica d la historia de España. Adaptado de CulinarySpain, 2016.

5.3 Gastronomía de Italia

La gastronomía de Italia es una de las más variadas del mundo, sus cocinas reflejan ésta gran variedad cultural en sus regiones así como la diversidad de su historia. La cocina italiana está incluida dentro de las denominadas gastronomías mediterráneas y es tan imitada como practicada en todo el mundo. Es muy corriente que a la gastronomía de Italia se le conozca por sus platos más famosos que son la pizza y la pasta, pero lo cierto es que es una cocina donde coexisten los abundantes aromas y los sabores del mediterráneo. Una bonita forma de conocerlo es a través de sus museos gastronómicos y de sus productos de la tierra. (blog italia, s.f.)

Ilustración 4

Gastronomía de Italia



Nota. Presentación de los platos más representativos de la gastronomía Italiana y sus productos estrella. Adaptado de El Diario Vasco, 2019.

5.3.1 Historia

Italia es un país que le ha exportado al mundo su gastronomía. La historia nos cuenta que la comida italiana recibió influencia de otros países, tales como Grecia, África y los países asiáticos. Los griegos, africanos y asiáticos que se establecieron allí trajeron sus comidas y maneras de cocinar. Por ejemplo, los griegos hacían un pan plano, el cual, se imagina, llevó a la creación de la pizza.

El hecho de comer, para los italianos, no es un acto sencillo, tiene un significado mayor. Es un momento de socialización, un momento de unión con sus familiares y de esa unidad de la familia, se acredita, nacieron los platos ricos y variados.

En 1840, se introduce el parmesano a la gastronomía de Italia, el cual se usa en la mayor parte de los platos italianos.

Referente a la pasta de Italia, podemos contar que hay relatos de que Marco Polo trajo la pasta del oriente. Pero, también se sabe que él volvió a Italia en el año 1295 y que antes de esa

fecha ya había informaciones de la existencia de la pasta. Algunos afirman que fueron los árabes que inventaron la pasta, pues conocieron al trigo antes de los italianos. (blog italia, s.f.)

Ilustración 5

Historia de Italia



Nota. Representación gráfica de los inicios de Italia y elementos fundamentales en su historia. Adaptado de Evolución en la gastronomía italiana, sf.

5.4 Gastronomía de Roma

La gastronomía de Roma, así como por toda la herencia dada a todas las ciudades italianas, posee gran variedad de aromas, sabores y texturas que al unirse conforman los más variados platillos. No sólo son pizzas y pastas sino que presentan otros ingredientes que aportan a la cocina italiana.

Un menú tradicional de Roma puede comenzar con un *bruschette* que es un antipasto o entrada conformado por un pan tostado con ajo, aceite, sal y demás ingredientes puestos a la parrilla. Como primer plato se pueden encontrar los fettuccine, que son pastas acompañadas por carne y salsa de tomate; el *spaghetti alla carbonara* hecho con tocino y huevo o el *cacio e pepe*, que lleva queso y pimienta. (Viajar a Italia, s.f.)

5.4.1 Historia

La alimentación y sus hábitos culinarios en la antigua Roma se vieron influenciados por la cultura griega. Los cambios políticos de monarquía a república, y de ahí a imperio, y la enorme expansión de este último, provocaron muchos hábitos culinarios nuevos y técnicas de cocina provincial.

La cocina romana además de tener la influencia griega también recibía aportaciones de la cocina etrusca, fenicia y egipcia. Como cualquier pueblo antiguo, su alimentación se basaba en la agricultura, ganadería y pesca.

La alimentación dependía de la situación social de las personas y su estructura era la siguiente:

- Se tomaba un desayuno al salir el sol, que solía consistir en pan seco o mojado en vino y a veces se añadía pasas, olivas o queso.
- El almuerzo se hacía a las once de la mañana y era una comida fría que consistía en pan, ensaladas, olivas, queso, frutas, nueces y carne fría. Era una comida poco elaborada.
- La comida principal era la cena a media tarde y para las personas con cierto estatus social era el acto de relaciones sociales más importante. Las cenas eran tan elaboradas como permitían las posibilidades económicas de la familia. (ESCUER, 2022)

Ilustración 6

Historia de Roma



Nota. Historia de Roma. Tomado de Nuevatribu.es, Historia del imperio romano (Fayanás, 2022).

5.5 Gastronomía de Australia

El Perú es un país con una tradición milenaria y un gran futuro, sin dejar de lado sus raíces y el arte del buen comer es uno de los signos representativos de su identidad. El respeto de su tradición y sus raíces, unido al aporte de nuevas técnicas culinarias de otras culturas, ha hecho que la cocina peruana sea considerada entre las diez mejores cocinas del mundo. (Farias, 2022)

5.5.1 Historia

Durante los primeros 100 – o 150 años – después del establecimiento de los europeos en Australia, las condiciones de vida en la mayor parte del país eran difíciles. Los primeros pioneros procedían en su mayoría de Gran Bretaña o de Irlanda, y se encontraban con dificultades a la hora de sembrar verduras o cuidar del ganado en irregular orografía del país, diferente a las condiciones a las que estaban acostumbrados. La falta de refrigeración forzó a los cocineros a utilizar métodos tradicionales para preservar los alimentos, como el salar carnes o recubrirlas de grasa, para así también reducir el riesgo de envenenamiento. Las enormes distancias entre las áreas en las que se asentaban los pioneros hacían que el transporte de productos frescos fuera casi imposible.

Debido a la predominancia de la gastronomía británica, hay abundancia de pasteles (pies), cortes asados de carne, filetes a la parrilla, pollo así como otras formas de carne acompañadas generalmente de verduras (la combinación se denomina en el continente como meat and three veg) tal y como patatas, alubias, judías, y zanahorias (a menudo servidos algo sobre cocinados). (editorial, 2021)

Ilustración 7

Historia de Australia



Nota. Historia de Australia y sus incios como civilización. Tomado de Editorial australiano, 2021.

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, la misma que fue direccionada a docentes de la TS en Gastronomía, personas externas a la institución que pudieron o no asistir al evento académico – gastronómico y estudiantes de la carrera en todos sus niveles.

El total de encuestas recibidas fue de 80, considerando que existía una proyección de 200 respuestas que se podían recibir considerando los participantes de la misma.

PREGUNTA 1.- USTED PARTICIPA EN CALIDAD DE: DOCENTE, ESTUDIANTE, EXTERNO

Tabla 2

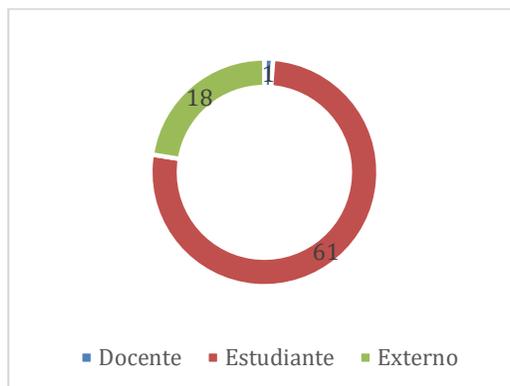
Participación en ejecución de encuestas

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Docentes	1	1.25
Estudiantes	61	76.25
Externos	18	22.5
TOTAL	80	100%

Nota. Las variables que se consideraron para la presente encuesta corresponden a las personas que tienen una relación directa en el desarrollo logístico y productivo del evento. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 8

Participación de la encuesta de factibilidad del tema



Nota. Representantes de los estudiantes de la TS en Gastronomía. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Es importante el conocer el porcentaje de participación que se tuvo en el desarrollo de la presente encuesta. Los resultados obtenidos permiten saber la apreciación desde varios puntos de vista y sobre todo, que grupo es aquel que mayor interés presentó en el desarrollo de la misma.

El mayor aporte recibió fue de los estudiantes de la carrera, en segundo lugar el de personas externas a la institución; pudiendo ser familiares o allegados de los mismos estudiantes pero que no necesariamente fueron aquellos que asistirán a la cena Europa Gastrofest, y en último lugar una minoría bien marcada fue la participación de los docentes; los mismos que prefirieron mantenerse al margen de una propuesta de factibilidad, esto en base a la importancia que deben tener los alumnos en sus criterios para el evento que ellos mismos desarrollan.

PREGUNTA 2.- ¿CONSIDERA USTED QUE ACTIVIDADES COMO LAS CENAS DE PROYECTOS INTEGRADORES SON NECESARIAS PARA QUE LOS ESTUDIANTES

DESARROLLEN Y APLIQUEN LAS COMPETENCIAS ADQUIRIDAS EN SU FORMACIÓN ACADÉMICA DENTRO DE LOS TALLERES DE COCINA DEL ISTS?

Tabla 3

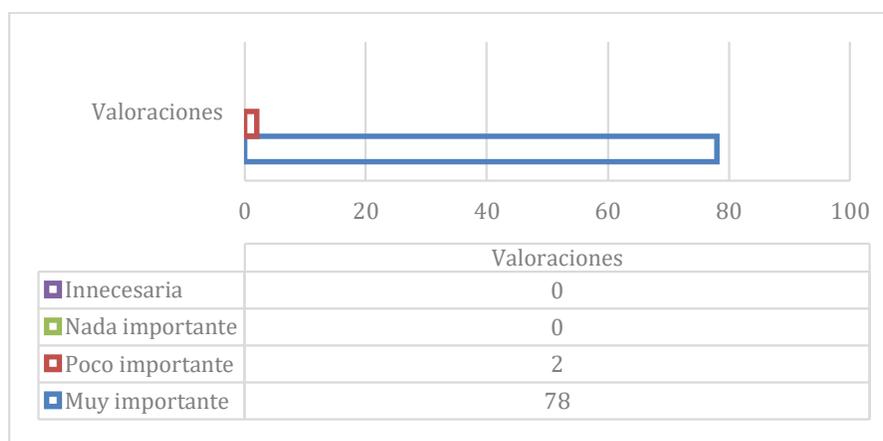
Variables de análisis para la importancia de las cenas de proyecto integrador

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Innecesaria	0	0
Nada importante	0	0
Poco importante	2	2.5
Muy importante	78	97.5
Total	80	100%

Nota. Las variables consideradas son cualitativas, tratando de medir la percepción de cada participante sobre la importancia del desarrollo de este tipo de eventos. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 9

Percepción de la Importancia de las Cenas de Proyecto Integrador



Nota. Representación gráfica de los resultados obtenidos en las encuestas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Las respuestas obtenidas son muy importantes ya que, al ser los alumnos los que en mayor número participaron en la encuesta, son los mismos que consideran que el desarrollo de las cenas gastronómicas como parte de su proyecto integrador son muy importantes en su mayoría, y solo un porcentaje muy pequeño opina que es poco importante, pero se sigue considerando en menor proporción la importancia de este tipo de eventos.

PREGUNTA 3.- CONSIDERANDO QUE LA CARRERA DE TSG HA VENIDO PRESENTANDO CENAS CON TEMÁTICAS DE: COCINA TRADICIONAL Y COCINA AMERICANA. ¿CREE OPORTUNO DESARROLLAR LA TEMÁTICA DE COCINA EUROPEA?

Tabla 4

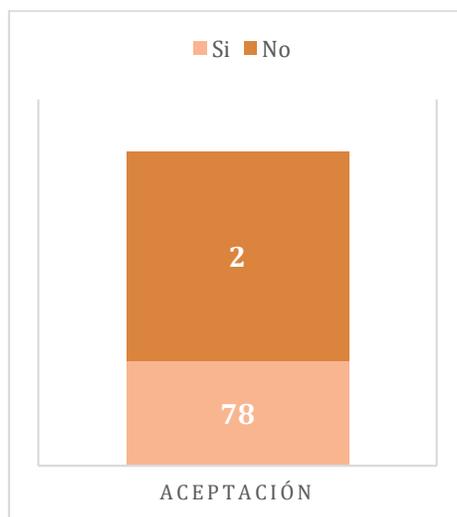
Variables para medir el nivel de aceptación del tema EUROPA Gastrofest

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Si	78	97.5
No	2	2.5
TOTAL	80	100%

Nota. Las variables consideradas son cualitativas, tratando de medir la percepción de cada participante sobre la importancia del desarrollo de este tipo de eventos. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 10

Gráfica de aceptación del tema propuesto EUROPA Gastrofest



Nota. Representación gráfica de los resultados obtenidos en la encuesta. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Es muy importante que para el desarrollo de este tipo de eventos el criterio de los alumnos sea considerado y valorado. Como ya es costumbre de la carrera de gastronomía el desarrollar cenas bajo distintas temáticas, el proponer para la cena de este semestre el continente europeo supone un estudio mucho más profundo de una cultura gastronómica que sale de la zona de confort de todos los estudiantes, lo que aporta en muchas más variables el aprendizaje teórico-práctico de ellos y refuerza sus habilidades profesionales.

PREGUNTA 4.- COMO REPRESENTANTES DE LA GASTRONOMÍA EUROPEA EXISTEN MUCHOS PAÍSES, ¿CUÁLES CONSIDERA USTED SERÍAN IDÓNEOS PARA UNA CENA DE PROYECTO INTEGRADOR?

Tabla 5

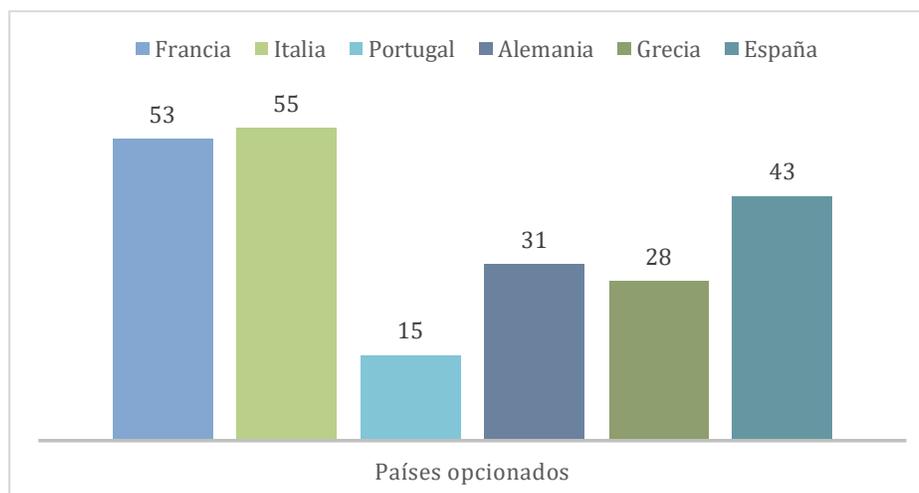
Países considerados para la elaboración del menú de la cena

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Francia	53	23.56
Italia	55	24.44
Portugal	15	6.67
Alemania	31	13.78
Grecia	28	12.44
España	43	19.11
TOTAL	225	100%

Nota. Los países que se consideraron para la elaboración del menú, son aquellos que son un referente gastronómico en el continente europeo, no solo por la popularidad de su gastronomía, sino también, por la riqueza ancestral que poseen sus platos. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 11

Representación gráfica de la preferencia de países a considerar en el menú



Nota. Los resultados compartidos corresponden a la preferencia que cada participante indicó en la selección de sus países opcionados. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Los países que fueron nominados para esta selección, fueron analizados por el equipo docente de la carrera y se puso a criterio general el definir aquellos que podrían considerarse para el desarrollo del menú de la cena de proyecto integrador.

Se realizó una explicación previa a los alumnos y se pidió un proceso de investigación de la cultura gastronómica de estos países previo al llenado de la encuesta, con la finalidad de que sus respuestas tengan una base teórica de las posibles opciones que se podrían desarrollar en el menú.

Los resultados arrojaron que los países más solicitados por los encuestadores fueron: Italia, Francia, España y Alemania; en el mismo orden de favoritismo, siendo estos la base de elaboración del menú a presentar en la cena del PI.

PREGUNTA 5.- ¿CONSIDERA POSITIVO QUE LOS ESTUDIANTES DE TODOS LOS NIVELES DE LA CARRERA SEAN QUIENES PLANIFIQUEN, DESARROLLEN, EJECUTEN Y EVALÚEN LAS CENAS DE PROYECTO INTEGRADOR?

Tabla 6

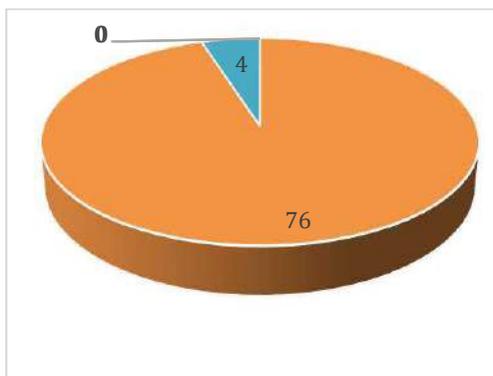
Variables para medir la importancia de la participación de los alumnos de la carrera en la logística y producción de la cena de proyecto integrador.

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Muy importante	76	95
Poco importante	4	5
Nada importante	0	0
Innecesario	0	0
TOTAL	80	100%

Nota. Muchos estudiantes en su momento cuestionaron su participación en la parte logística de la cena de proyecto integrador, debido a esto, se vio la necesidad de analizar sus respuestas con la finalidad de tomar una decisión objetiva y en favor del desarrollo del evento y la carrera. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 12

Resultados estadístico de la importancia de los estudiantes de la carrera en el desarrollo de la cena de proyecto integrador



Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Aunque esta pregunta fue bastante debatida entre los docentes de la carrera, se consideró importante analizar el sentir de los alumnos y demás personas que pudieran ayudarnos con sus puntos de vista para analizar la relevancia de los estudiantes en la parte logística y de producción de las cenas de proyecto integrador. Con los resultados obtenidos, es indudable que desde cualquier punto de vista la participación de los alumnos de la carrera de gastronomía es el desarrollo logístico y operativo de las cenas, es un pilar muy importante para el desarrollo de los mismos. No solo representa una oportunidad de aprendizaje, es también el involucramiento y empoderamiento de ellos hacia algo que ponen al servicio de sus familiares; existe de por medio

la pasión por la carrera y el amor hacia sus familias. Dos elementos muy importantes para un desarrollo integral dentro de esta profesión.

PREGUNTA 6.- ¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSIDERA USTED SEDEBERÍAN REALIZAR ESTE TIPO DE EVENTOS ACADÉMICO-GASTRONÓMICOS?

Tabla 7

Variables de análisis para la frecuencia de presentación de cenas de proyecto integrador

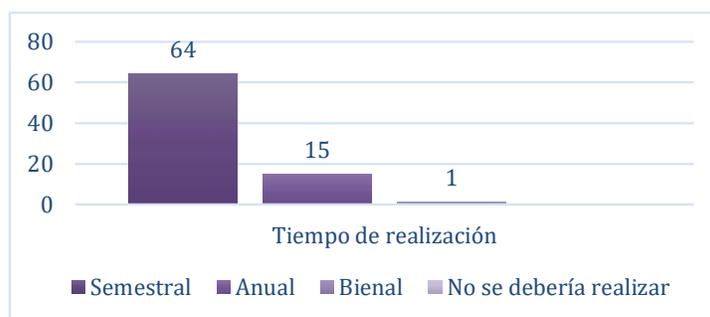
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Semestral	64	80
Anual	15	18.75
Bienal	1	1.25
No se debería realizar	0	0
TOTAL	80	100%

Nota. La presente pregunta y variables corresponden a comentarios previos de docentes y estudiantes que han manifestado la posibilidad de realizar este tipo de evento de forma anual. Elaborado por el Quinto ciclo TS

Gastronomía

Ilustración 13

Representación estadística del tiempo de ejecución de cenas de proyecto integrador



Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas en los tiempos de ejecución de cenas de proyecto integrador. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Esta pregunta fue muy discutida por docentes y estudiantes de la carrera, previo al desarrollo de la encuesta. Se sugirió dar su opinión libre y espontánea sobre el tiempo que ellos consideran se deberían realizar este tipo de eventos y aunque en su momento se consideró el hecho de realizarlo de forma anual, mediante la encuesta, muchos estudiantes pudieron compartir su criterio sobre el tiempo que ellos consideraban oportuno y acertado desarrollar este tipo de cenas.

El resultado, un claro deseo de seguir desarrollando las cenas de proyecto integrador de manera semestral como parte de la evidencia de sus aprendizajes teóricos-prácticos.

PREGUNTA 7.- ¿QUÉ OPCIÓN DE EVALUACIÓN POSTERIOR AL EVENTO ELEGIRÍA USTED?

Tabla 8

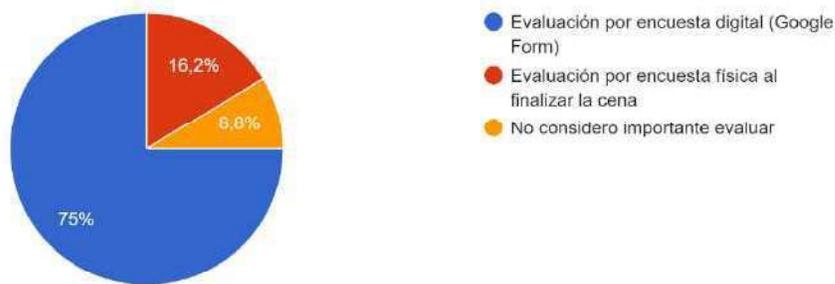
Variables de encuestas de satisfacción

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Encuesta digital – Google forms	60	75
Encuesta física – Al finalizar el evento	13	16.2
No considero importante evaluar	7	8.8
TOTAL	80	100%

Nota. En esta pregunta se buscó identificar la opción más opcionada a realizar la encuesta de satisfacción posterior al evento, esto debido a que el porcentaje de colaboración en la encuesta posterior al evento no siempre corresponde al total de invitados. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 14

Representación estadística del tiempo de ejecución de cenas de proyecto integrado



Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

En eventos anteriores se visualizaba una complicación en el momento de recopilar los criterios de los participantes luego del desarrollo de las cenas, en algunas opiniones recibidas se mencionaba que se debían realizar de manera física en el día del evento y otro grupo manifestaba que no se debían realizar. En esta ocasión, se pone a consideración de ustedes la forma de recopilar estos datos que son valiosos para poder mejorar en cada evento que se proponga.

Con estos resultados se puede obtener de primera mano que la opción preferida por los participantes es mediante encuestas digitales y como las encuestas por Google forms son muy amigables en su desarrollo, se considera que se desarrollen bajo esta aplicación.

Análisis Global

En un análisis global dentro de todas las respuestas recibidas en cada una de las preguntas, resalta que la mayoría de los encuestados están de acuerdo en que los estudiantes sean los que desarrollen el evento y así demostrar lo aprendido tanto en aulas como en los laboratorios; en otro aspecto podemos considerar que en una de las propuesta sobre el desarrollo

del menú sea tomado en cuenta el continente europeo con un detalle específico de países que puede enriquecer el intercambio cultural gastronómico del evento; así como también cabe recalcar que en su mayoría, están de acuerdo que este tipo de eventos se los realice cada semestre, tal como se ha venido desarrollando.

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS INVITADOS AL EVENTO

PREGUNTA 1.- USTED ACOMPAÑÓ AL EVENTO EUROPA GASTROFEST COMO INVITADO DE QUÉ NIVEL

Tabla 9

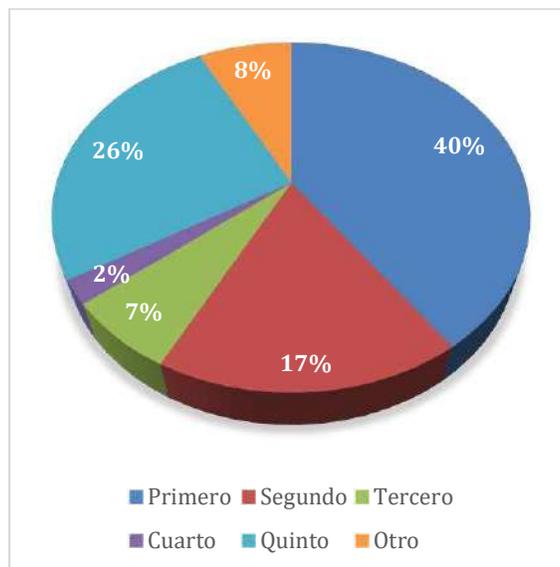
Variables de invitados en función del nivel académico de los estudiantes

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Primer nivel	37	40
Segundo nivel	16	17
Tercer nivel	6	7
Cuarto nivel	2	2
Quinto nivel	24	26
TOTAL	85	100%

Nota. Es importante conocer el número de asistentes que asistieron al evento en función de los niveles de los estudiantes de la carrera. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 15

Presencia de invitados en función del nivel académico de los estudiantes



Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Esta pregunta es muy relevante ya que nos permite identificar desde qué nivel de la carrera es donde recibimos la mayor cantidad de opiniones en la satisfacción de evento y la podemos ligar con la pregunta 2 ya que se analiza en conjunto el número de veces que ha asistido a evento de esta categoría y cuanta experiencia tiene como asistente a los mismos.

Con los datos recibidos, podemos observar que el mayor aporte de criterios corresponde a los acompañantes de los primeros niveles y de los últimos. Considerar también que son los niveles en donde se tiene mayor número de estudiantes.

PREGUNTA 2.- ¿EN CUÁNTOS EVENTOS ACADÉMICO-GASTRONÓMICO HA ESTADO PRESENTE?

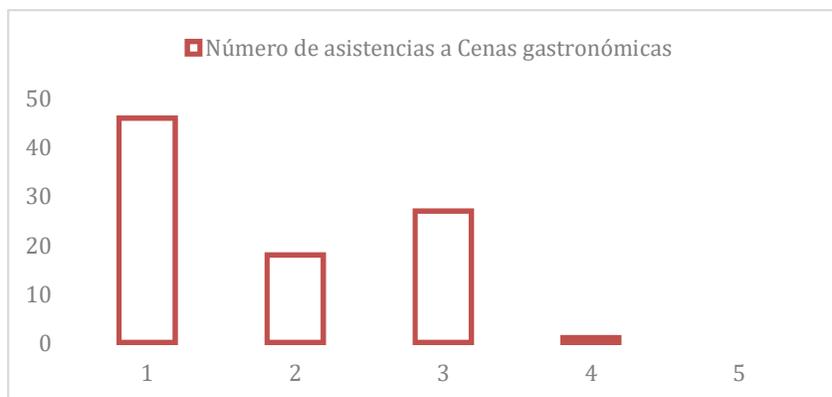
Tabla 10*Variables de análisis del número de eventos asistidos*

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
1	46	50
2	18	20
3	27	29
4	1	1
5	0	0
TOTAL	92	100%

Nota. La frecuencia de asistencia es importante conocerla ya que permite identificar la base con la que analizará el evento el participante. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 16

Estadísticas del número de eventos asistidos



Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Aunque tenemos como resultado que la mayoría de nuestros encuestados solo ha asistido a un evento de proyecto integrador, es importante recordar que la mayoría de los participantes de la presente encuesta corresponde a los invitados de primer nivel y guarda relación con las

respuestas de este punto. En segundo lugar, están los asistentes de quinto ciclo y por ende ellos pudieran ser aquellos que nos hanacompañado en 2 y hasta 3 ocasiones en estos eventos, dando un total de 46 invitados que van a calificar el evento considerando la calidad de evento anteriores también.

Este análisis es importante debido a que nos permitirá analizar el avance o retroceso en la presentación de propuestas gastronómicas y los elementos que la acompañan.

PREGUNTA 3.- ¿CONSIDERA USTED QUE EL ENFOQUE DEL MENÚ PRESENTADO PERMITE AMPLIAR EL CONOCIMIENTO CULTURAL GASTRONÓMICO?

Tabla 11

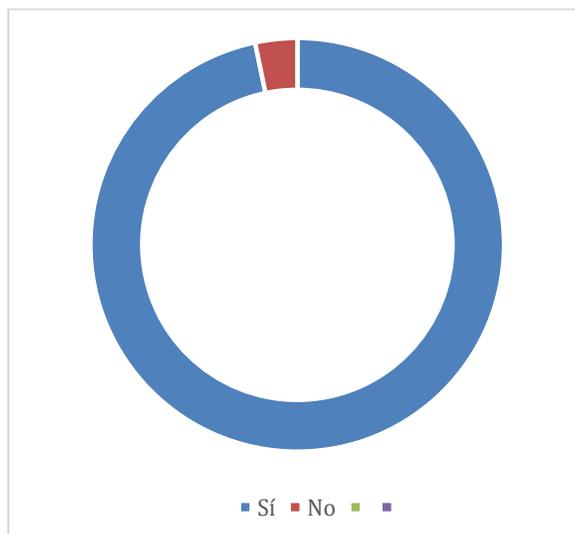
Variables de análisis para el aporte gastronómico del evento

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Si	89	97
No	3	3
TOTAL	92	100%

Nota. Los resultados obtendiso permiten identificar el grado de relevancia que logran percibir los asistentes en relación con el tema presentado. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 17

Resultados estadísticos de la relevancia del tema en relación al aporte cultural-gastronómico del mismo



Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Con esta pregunta se resalta que nuestros invitados a las cenas de proyecto integrador si consideran que las mismas tienen una relevancia en la expansión de la cultura gastronómica, en este caso, el enfoque fue hacia el continente europeo permitiendo tanto a alumnos e invitados que puedan ser parte de platos representativos de este continente sin la necesidad de viajar hasta allá; recordemos que la gastronomía no es solo sabor y textura de los alimentos, es permitir vivir experiencias culinarias aún estando en un territorio distinto a los platos degustados.

PREGUNTA 4.- ¿CONSIDERA USTED QUE EL NÚMERO DE ENTRADAS FUERON APROPIADAS EN TAMAÑO Y CANTIDAD?

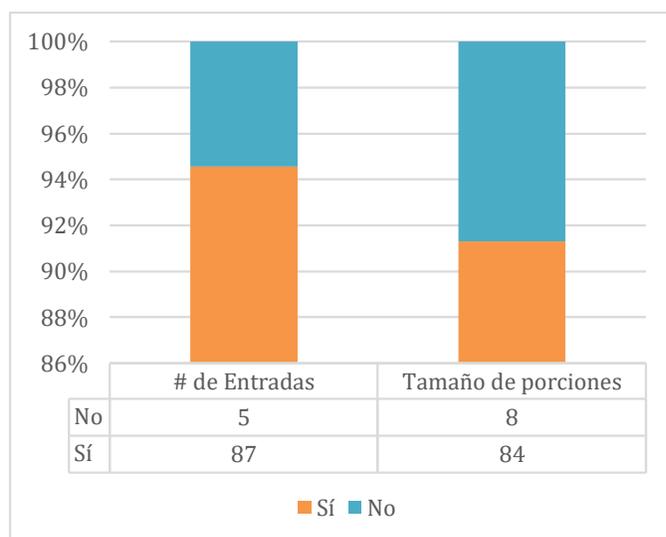
Tabla 12

Variables de análisis de las entradas presentadas

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
# DE ENTRADAS		
Si	87	95
No	5	5
TOTAL	92	100%

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
TAMAÑO DE PORCIÓN		
Si	84	92
No	8	8
TOTAL	92	100%

Nota. Las entradas propuestas fueron analizadas en dos parámetros que fueron: cantidad de opciones y tamaño de las porciones. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 18*Presentación gráfica del análisis de las entradas servidas*

Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

El análisis de los platos servidos dentro de la cena de proyecto integrador es muy importante debido a que permitirá valorar los criterios de los invitados para nuevas propuestas a desarrollarse en semestres posteriores.

La gran mayoría consideró que las opciones que se compartieron en las entradas fueron apropiadas en su número y tamaño de porción, lo que significa que el análisis realizado por parte del equipo docente y estudiantes de quinto nivel fueron acertados.

PREGUNTA 5.- ENTRE LAS ENTRADAS SERVIDAS, ORDÉNELAS SEGÚN SUS GUSTOS.

Tabla 13

Variables de análisis de los gustos en función de las entradas servidas

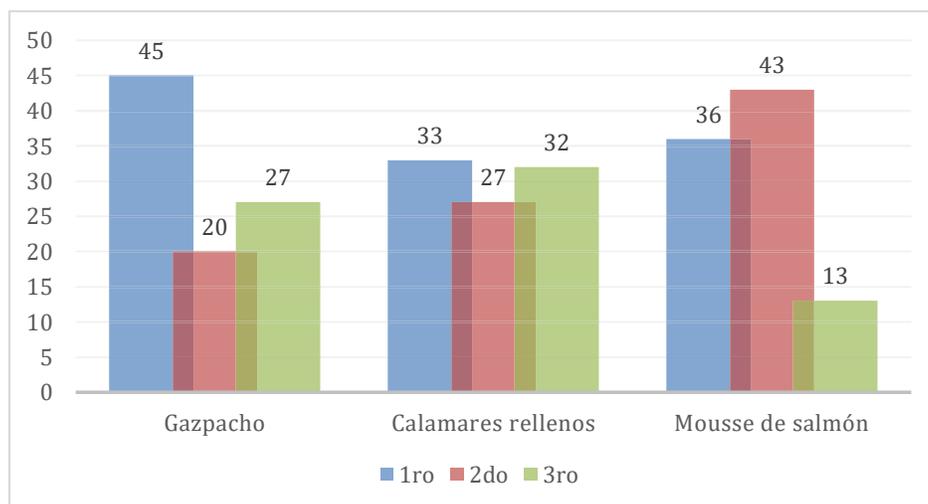
VARIABLES DEL GAZPACHO	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Primer lugar	45	49
Segundo lugar	20	22
Tercer lugar	27	29
TOTAL	92	100%
VARIABLES DE LOS CALAMARES RELLENOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Primer lugar	33	37
Segundo lugar	27	29
Tercer lugar	32	34
TOTAL	92	100%
VARIABLES DEL MOUSSE DE SALMÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE %

Primer lugar	36	39
Segundo lugar	43	47
Tercer lugar	13	14
TOTAL	92	100%

Nota. Los resultados obtendiso permiten identificar la preferencia que tuvieron los asistentes en relación a las entradas presentadas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 19

Resultados estadísticos de los gustos sobre las entradas servidas



Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Y aunque en la pregunta anterior se pudo observar que la selección el número de entradas y tamaño de porción fueron acertados, es importante también identificar que opción fue la que gustó más a los invitados para poder analizar los gustos predominantes en el evento. Esto servirá como base para nuevas propuestas de temas de proyectos integradores.

En primer lugar, los invitados indicaron que gustaron más del Gazpacho, en segundo lugar, del Mousse de salmón y en tercer lugar de los calamares.

Cabe recalcar que esta categorización no corresponde a un error en alguno de los platos, simplemente se hace referencia a los gustos de cada uno de los invitados.

PREGUNTA 6.- ¿TIENE USTED ALGUNA SUGERENCIA EN RELACIÓN A LAS ENTRADAS SERVIDAS?

En esta pregunta es importante revisar aquellos comentarios que brindaron los invitados a la cena para poder tomar correctivos en nuevos eventos. Considerar también que la gran mayoría de comentarios correspondieron a felicitaciones a los platos y evento en general, pero se recata aquellos criterios que nos ayudan a ver el trabajo de nuestros estudiantes desde un punto de vista más objetivo con la intención de siempre brindar lo mejor.

- Algo más de sabor era algo insípido para mi gusto
- Muy buenas si pueden mejorar más, excelente
- El gazpacho no fue de mi agrado debido a la gran acidez que tenía
- Más descripción al momento de probar el plato para mejor degustación

PREGUNTA 7.- ENTRE LOS PRINCIPALES SERVIDOS, ORDÉNELAS SEGÚN SUS GUSTOS.

Tabla 14

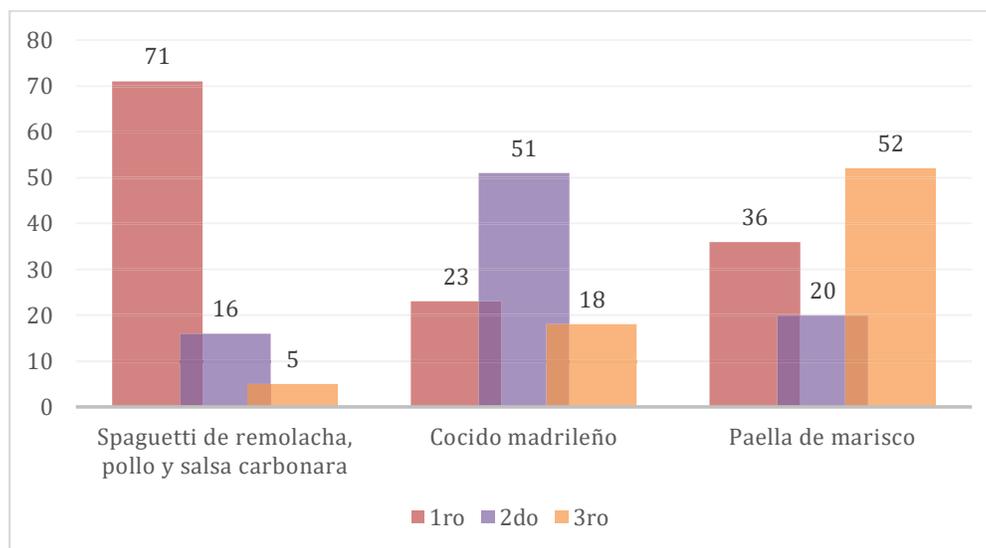
Variables de análisis de los gustos en función de los principales servidos

VARIABLES DEL SPAGUETTI DE REMOLACHA	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Primer lugar	71	78
Segundo lugar	16	17
Tercer lugar	5	5
TOTAL	92	100%
VARIABLES DEL COCIDO MADRILEÑO	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Primer lugar	23	25
Segundo lugar	51	55
Tercer lugar	18	20
TOTAL	92	100%
VARIABLES DE LA PAELLA DE MARISCOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Primer lugar	36	33
Segundo lugar	20	19
Tercer lugar	52	48
TOTAL	108	100%

Nota. Los resultados obtendiso permiten identificar la preferencia que tuvieron los asistentes en relación a los platos principales servidos. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 20

Resultados estadísticos de los gustos sobre los platos principales servidos



Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Como se realizó con las entradas del evento, también se analizará los gustos de nuestros comensales con los platos principales que fueron servidos.

Los resultados dieron como favorito al Spaguetti de remolacha, pollo y salsa carbonara, en segundo lugar, la Paella de mariscos y con solo un punto de diferencia el Cocido madrileño.

Se puede rescatar que quizá al ser el spaguetti un plato más conocido a nivel mundial, el sentido de gusto pudo ser mayor en este punto.

PREGUNTA 8.- ¿TIENE USTED ALGUNA SUGERENCIA EN RELACIÓN A LOS PLATOS PRINCIPALES SERVIDOS?

Pese a que la mayoría de observaciones fueron positivas a las tres opciones de principales, es importante analizar aquellos criterios negativos compartidos por nuestros

comensales para poder corregir falencias que se pudieron haber presentado en la parte de producción o logística de los mismos.

- El cocido madrileño no me gustó el chorizo
- El cocido madrileño me pareció crudo
- Lavar bien las almejas, se sintió arena.
- Con respecto a los espaguetis, su color no fue de mi agrado, el arroz de la paella de pasó del punto de cocción y la sopa llegó fría y los chorizos demasiado picantes
- Mejorar un poco en la presentación de la paella
- Debería ser más caliente la comida.
- La paella estuvo pésimo el arroz mal servido los langostinos demasiado cocinados sabían a arena y cayeron mal al estomago
- La paella no fue tan agradable
- Mejorar presentaciones y sabor

PREGUNTA 9.- ENTRE LOS POSTRES SERVIDOS, ORDÉNELOS SEGÚN SUS GUSTOS.

Tabla 15

Variables de análisis de los gustos en función de los postres servidos

VARIABLES DE LA PAVLOVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Primer lugar	49	52
Segundo lugar	27	29
Tercer lugar	18	19
TOTAL	94	100%

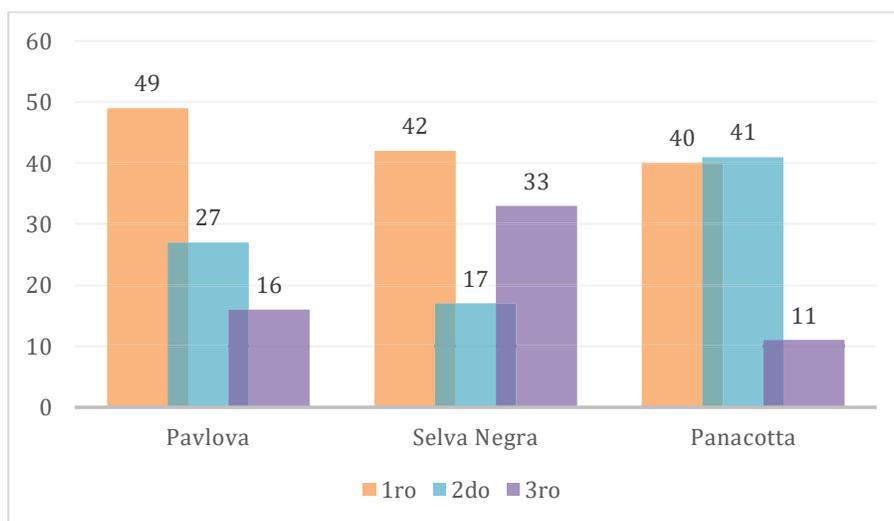
VARIABLES DE LA SELVA NEGRA	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Primer lugar	42	46
Segundo lugar	17	18
Tercer lugar	33	36
TOTAL	92	100%

VARIABLES DE LA PANACOTTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Primer lugar	40	44
Segundo lugar	41	44
Tercer lugar	11	12
TOTAL	92	100%

Nota. Los resultados obtendiso permiten identificar la preferencia que tuvieron los asistentes en relación a los postres servidos. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 21

Resultados estadísticos de los gustos sobre los postres servidos



Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

En la presentación de los postres se puede observar una diferencia con las entradas y platos principales. Los favoritismos son muy cercanos entre las tres opciones y eso se ve reflejado también en los comentarios que recibieron los postres en el siguiente punto.

Si se tiene que colocar a un postre en primero lugar, este corresponde a la Pavlova, en segundo lugar, a la Selva Negra y en tercer lugar a la Panacotta.

PREGUNTA 10.- ¿TIENE USTED ALGUNA SUGERENCIA EN RELACIÓN A LOS POSTRES SERVIDOS?

Los comentarios que recibieron los postres fueron en su totalidad de felicitaciones a todas las opciones.

PREGUNTA 11.- DESDE UN PUNTO DE VISTA OBJETIVO: ¿CÓMO CALIFICARÍA USTED LOS DISTINTOS SERVICIOS PRESTADOS?

Tabla 16

Calificación de los asistentes a los servicios brindado

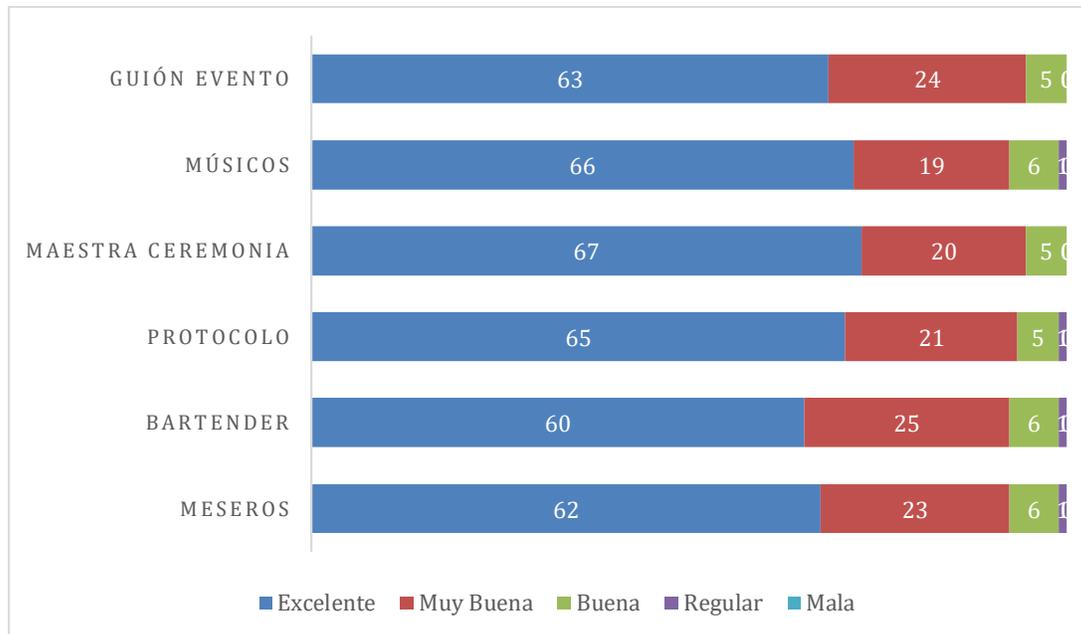
GUIÓN PROTOCOLARIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Excelente	63	68
Muy buena	24	26
Buena	5	6
Regular	0	0
Mala	0	0
TOTAL	92	100%
MÚSICOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Excelente	66	72
Muy buena	19	20
Buena	6	7
Regular	1	1
Mala	0	0
TOTAL	92	100%
MAESTRA DE CEREMONIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Excelente	67	73
Muy buena	20	21
Buena	5	6
Regular	0	0
Mala	0	0
TOTAL	92	100%
PROTOCOLO	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Excelente	65	71
Muy buena	21	22
Buena	5	6
Regular	1	1
Mala	0	0
TOTAL	92	100%
BARTENDERS	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Excelente	60	65
Muy buena	25	27
Buena	6	7

Regular	1	1
Mala	0	0
TOTAL	92	100%
MESEROS	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Excelente	62	67
Muy buena	23	25
Buena	6	7
Regular	1	1
Mala	0	0
TOTAL	92	100%

Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 22

Resultados estadísticos de la calificación dada a los servicios adicionales brindados en el evento



Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis Interpretativo

Como servicios complementarios a los platos servidos, el trabajo realizado por los músicos, maestra de ceremonia y protocolo es importante valorar porque corresponden a personal externo a la carrera y de la institución en dos puntos.

El servicio prestado por los meseros y bartender corresponden a los mismos estudiantes de la carrera y en ambos casos la calificación que se obtuvo en su gran mayoría fue de Excelente.

PREGUNTA 12.- DESDE UNA PERSPECTIVA GENERAL, ¿CÓMO CALIFICARÍA EL EVENTO EUROPA GASTROFEST

Tabla 17

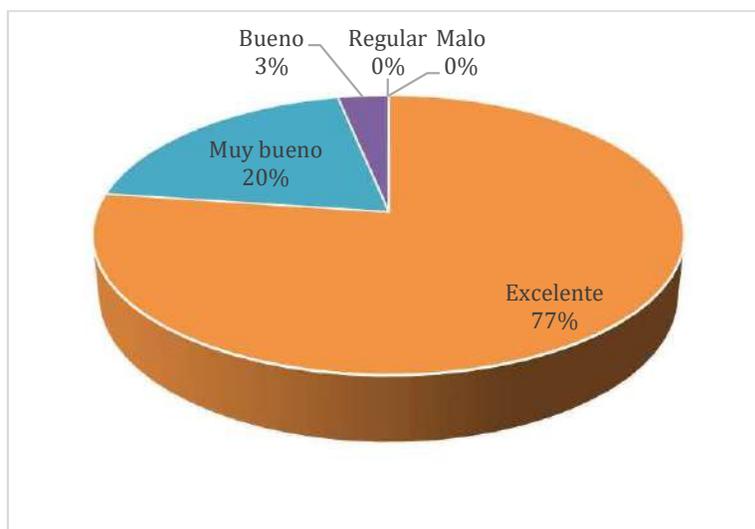
Variables de análisis para la calificación general del evento

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Excelente	71	77
Muy bueno	18	20
Bueno	3	3
Regular	0	0
Malo	0	0
TOTAL	92	100%

Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 23

Resultados estadísticos de la calificación general del evento



Nota. Resultados estadísticos de las respuestas recopiladas. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis Interpretativo

En una visión general y de manera objetiva, los invitados al evento lo calificaron de excelente y otro porcentaje representativo de muy bueno.

Análisis Global

En un análisis global dentro de todas las respuestas recibidas en cada una de las preguntas propuestas a los invitados, hemos resaltado que a la mayoría de los encuestados les pareció muy satisfactorio el desarrollo y ejecución del evento gastronómico, además que gran parte de encuestados les agrada la idea de realizar semestralmente este proyecto integrador ya que aporta de gran manera al aprendizaje de los estudiantes; en otro aspecto gran parte de los invitados consideran que el menú presentado tuvo un enfoque acertado y además de promover la cultura

gastronómica del continente europeo; así como también cabe recalcar que casi en su totalidad el evento presentado y ejecutado fue del total agrado ante los asistentes.

Como punto adicional, se analizan los comentarios puntuales de cada tiempo servido para poder identificar falencias que pudieran mejorarse en eventos posteriores. Es importante recalcar que las opciones servidas en su gran mayoría no forman parte del menú diario de nuestros comensales, por lo que, el menú propuesto significó un gran reto para lograr satisfacer las expectativas de nuestros comensales.

ENCUESTA A DOCENTES ISTS

PREGUNTA 1.- ¿CONSIDERA USTED QUE LA PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DEL RESULTADO DEL EVENTO - GASTRONÓMICO EUROPA GASTROFEST ¿ES IMPORTANTE EN EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS DE LA CARRERA?

Tabla 18

Análisis del evento en relación a la pertinencia de la carrera

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Si	6	100
No	0	0
TOTAL	6	100%

Nota. Encuestas realizadas a los docentes de la TS Gastronomía. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 24

Análisis del evento en relación a la pertinencia de la carrera



Nota. Encuestas realizadas a los docentes de la TS Gastronomía. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

En esta pregunta se evidencia la aprobación de todo el equipo docente de la carrera en la continuidad de eventos como el desarrollado. Se confirma que todos concuerdan con la importancia que tiene dicho evento y su aporte directo en el desarrollo de competencias de nuestros estudiantes para una acertada incursión posterior en el campo laboral.

PREGUNTA 2.- LAS COMPETENCIAS TEÓRICO-PRÁCTICO OBTENIDAS EN EL AULA Y TALLERES DE COCINA, ¿FUERON NECESARIAS EN LA PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS DEL EVENTO ACADÉMICO GASTRONÓMICO: EUROPA GASTROFEST?

Tabla 19

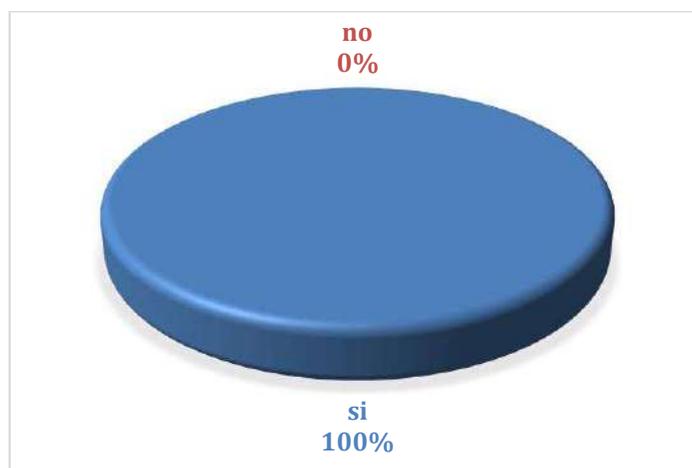
Análisis de la aplicación de conocimientos teórico-prácticos obtenidos en aula

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Si	6	100
No	0	0
Total	6	100%

Nota. Encuestas realizadas a los docentes de la TS Gastronomía. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 25

Representación gráfica de la importancia de los conocimientos teóricos-prácticos obtenidos en clases



Nota. Encuestas realizadas a los docentes de la TS Gastronomía. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Con respecto a la segunda pregunta, el gráfico nos indica que el 100% de encuestados están de acuerdo que las competencias teóricas y prácticas obtenidas en el aula y laboratorio de cocina fueron necesarias para la planificación, organización, ejecución del evento académico.

Estos resultados reflejan que los alumnos de la carrera de TS Gastronomía del ISTS, cumplen con las necesidades existentes en la sociedad para mejorar el sector productivo de alimentos y bebidas de la ciudad.

PREGUNTA 3.- ¿CREE USTED QUE ESTE TIPO DE EVENTOS APORTAN ELEMENTOS IMPORTANTES EN EL DESARROLLO PRACTICO DE LOS ESTUDIANTES DE LA TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA?

Tabla 20

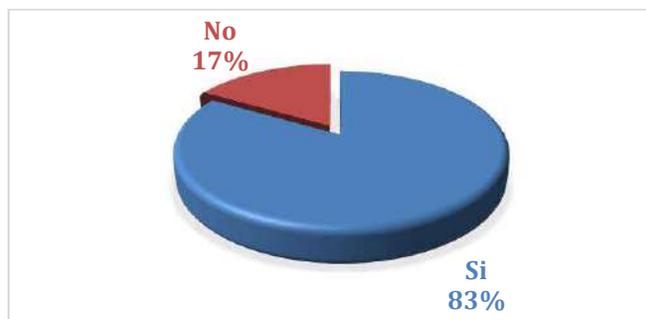
Aporte del evento al desarrollo práctico de la carrera

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Si	5	83
No	1	17
TOTAL	6	100%

Nota. Encuestas realizadas a los docentes de la TS Gastronomía. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 26

Representación gráfica del aporte que ofrece el evento al desarrollo práctico de los estudiantes de la carrera



Nota. Encuestas realizadas a los docentes de la TS Gastronomía. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

El 83% de los docentes respondieron afirmativamente a que este tipo de eventos aportan elementos importantes en el desarrollo práctico de los estudiantes de la Tecnología Superior en Gastronomía, mientras que el 17%; que corresponde a un docente, no está de acuerdo en el aporte que deja el evento gastronómico en el desarrollo práctico para los alumnos.

Esta discrepancia de criterios, deberá ser analizado más a profundidad en reunión de carrera para analizar todos los puntos de vista desde una perspectiva mas objetiva y siempre buscando el aprendizaje integral de nuestros alumnos.

PREGUNTA 4.- ¿CON QUÉ FRECUENCIA USTED CONSIDERA SE DEBEN LLEVAR A CABO LAS CENAS DE PROYECTO INTEGRADOR?

Tabla 21

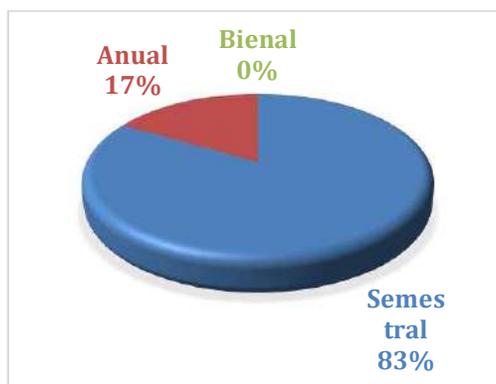
Análisis de la frecuencia de ejecución de las cenas de proyecto integrador

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE %
Semestral	5	83
Anual	1	17
Bienal	0	0
TOTAL	6	100%

Nota. Encuestas realizadas a los docentes de la TS Gastronomía. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Ilustración 27

Representación gráfica de la preferencia en la frecuencia de presentación de las cenas de proyecto integrador



Nota. Encuestas realizadas a los docentes de la TS Gastronomía. Elaborado por el Quinto ciclo TS Gastronomía

Análisis interpretativo

Para la respuesta de esta pregunta, se ha analizado en reuniones de carrera varios puntos a considerar el hecho de que este tipo de eventos se deban realizar con una frecuencia distinta a la actual. El tiempo propuesto es anual, con la intención de que los alumnos puedan financiarse un poco más para el desarrollo logístico y práctico del mismo. Aunque no es una tendencia esta nueva propuesta, sigue siendo predominante que el desarrollo se lo haga de manera semestral.

Análisis Global

En un análisis global dentro de todas las respuestas recibidas en cada una de las preguntas propuestas a los docentes, hemos resaltado que la planificación, organización, ejecución y evaluación del resultado del evento - gastronómico EUROPA - Gastrofest, es muy importante para el desarrollo de competencias en la TS en Gastronomía, así como también, que todas las competencias teóricas y prácticas obtenidas en el aula y laboratorio de cocina fueron necesarias y fundamentales para el desarrollo del evento.

En otro de los puntos relevantes a resaltar podemos tomar que la mayoría de docentes están de acuerdo a que este proyecto integrador se realice semestralmente ya que aporta elementos importantes en el desarrollo práctico de los estudiantes de la Tecnología Superior en Gastronomía, aunque existe una nueva propuesta de ejecución anual, es un tema aún a debatir dentro de las reuniones de carrera para llegar a un consenso pensando en el aporte que recibirían los estudiantes de toda la carrera.

7.2 Marca del proyecto

A continuación, se presenta la marca del proyecto integrador.

MARCA: “EUROPA GASTROFEST”

Ilustración 28

Marca Europa Gastrofest



Nota. Proyecto integrador denominado “EUROPA GASTROFEST”, nombre que identifica la multiculturalidad de Europa y con ello la variedad gastronómica que buscamos revalorizar. Elaborado por el equipo de carrera de TSG.

Descripción del producto

- **PRIMER TIEMPO** – MOUSSE DE SALMON AHUMADO. Es un plato de origen vasco, delicado mousse de textura suave, acompañado de un gel de aguacate con falso caviar de remolacha y un aperitivo crujiente con tonalidades de eneldo.
- **SEGUNDO TIEMPO** - CALAMARES RELLENOS. Aperitivo destacado de la gastronomía española, su consumo data del siglo XVI, alternativa equilibrada cocida en su propia salsa, relleno de arroz, carne molida y frutos secos, de textura delicada y fresca que le brindará una explosión de sabores.
- **TERCER TIEMPO** – GAZPACHO. Sopa fría y refrescante, tradicionalmente consumida en época de verano en los campos de Andalucía – España, compuesta de vegetales y hortalizas, aromatizado por albahaca, vinagre de Jerez y aceite de oliva.
- **CUARTO TIEMPO** – ESPAGUETTI A LA CARBONARA, plato influyente de la gastronomía italiana, de origen Alpinino; equilibrada, suave y cremosa, llamativa a la vista por su combinación de colores, texturas y sabores.
- **QUINTO TIEMPO** – COCIDO MADRILEÑO, es uno de los platos más representativos de Madrid - España, es una sopa caliente con sabores matizados y presentados con flores de cilantro y tomillo.
- **SEXTO TIEMPO** – PAELLA, plato tradicional de Valencia - España, elaborada a base de arroz y mariscos frescos, con azafrán que aporta color y sabor, en la actualidad es una propuesta culinaria de toda España.
- **SEPTIMO TIEMPO** – PAVLOVA. Se elaboró en honor a la famosa bailarina rusa Anna Pavlova, es un postre tradicional y popular de textura crocante y refrescante

- **OCTAVO TIEMPO – SELVA NEGRA.** Originario de Alemania, postre de aroma delicado, suave al paladar y sabor equilibrado donde destaca el licor almendrado.
- **NOVENO TIEMPO – PANNACOTTA** o Flor de leche. Postre clásico de Piamonte-Italia, tiene textura aterciopelada, sedosa y equilibrada.

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.
- A todos los invitados se les entregó un souvenir de recuerdo (Cevesa artesanal elaborado por estudiantes de tercer ciclo) .
- Posterior a la cena académica- gastronómico se realizan publicaciones en redes sociales para su divulgación.

Ilustración 29

Invitación personal a la cena académica – Europa gastrofest (frontal)



Nota. El diseño de la invitación a la cena de proyecto integrador estuvo a cargo del equipo docente de la carrera, la misma que fue desarrollada con detalles característico de la temática elegida.

Ilustración 30

Menú para invitados



Nota. El menú compartido en la cena de proyecto integrador fue diseñada por el equipo de la carrera.

Ilustración 31

Presentación del Souvenir



Nota. El souvenir fue elaborado por los estudiantes de la carrera y bajo la dirección de la Ing. Salomé Martínez.

8. PRESUPUESTO

PRESUPUESTO

PROYECTO INTEGRADOR

OCTUBRE 2022- FEBRERO 2023

Tabla 22

Presupuesto estimado de materia prima de alimentos

DESCRIPCIÓN	VALOR PRESUPUESTADO
	\$ 133.50
Mousse de salmón	\$ 79.66
Gazpacho	\$ 125.74
Calamares rellenos	\$ 221.34
Espagueti a la carbonara	\$ 208.23
Cocido madrileño	\$ 549.95
Paella	\$ 90.60
Pavlova	\$ 142.04
Selva negra	\$ 115.53
Panna cotta	\$ 134.59
Vino Rosado	\$ 97.80
Comida personal	\$ 182.48
Coctelería	\$ 564.14
Varios	
Total	\$ 2648.60

Nota. Datos tomados de los precios entregados por proveedores. Elaborado por quinto ciclo, diurno.

Tabla 23*Presupuesto estimado para gastos de logística*

DESCRIPCIÓN	VALOR PRESUPUESTADO
Alimentación	\$ 2648,60
Local	\$ 1200,00
Decoración y ambientación	\$ 95,40
Invitaciones y papelería	\$ 205,20
Souvenirs	\$ 280,40
Amplificación	\$ 20,00
Total	\$ 4449,60

Nota. Datos tomados de los precios entregados por proveedores. Elaborado por quinto ciclo, nocturno B.

Tabla 24*Aporte a recaudar por estudiante*

DESCRIPCIÓN	VALOR UTILIZADO
Valor presupuestado – valor aportado por 89 estudiantes (+)	\$ 4450,00
Valor a recaudar por estudiante 1/89	\$ 50,00

Nota. Datos tomados de los precios entregados por proveedores. Elaborado por quinto ciclo, nocturno B.

Tabla 25*Resumen global de ingreso y egresos*

DESCRIPCIÓN	VALOR UTILIZADO
Valor presupuestado – valor aportado por 89 estudiantes (+)	\$ 4450,00
Valores pagados para desarrollo de evento – Costos y gastos (-)	\$ 4449,60
Valor no utilizado (=)	\$ 0,40
Valor a devolver por estudiante 1/100	\$ 0.004

Nota. Datos tomados de los precios entregados por proveedores. Elaborado por quinto ciclo, nocturno B.

- Evaluación de unidad: presentación de la organización y proformas de proveedores: invitaciones, souvenirs, instalaciones, decoración, amplificación, otros.	Estudiantes de 5º ciclo de Gastronomía.		
- Diseño de papelería para el evento.	Ing. Salomé Martínez	X	X
- Recolección de dinero para evento académico - gastronómico (primer pago: \$25).	Estudiantes de 5º ciclo de Gastronomía.	X	
- Evaluación primer bimestre: presentación final de menú perfeccionado de seis tiempos para evento académico – gastronómico: tabla de costos, receta estándar y alimentos preparados.	Transversalidad: Estudiantes de T.S. Diseño Gráfico		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.	Representante estudiantil de cada ciclo. Lic. Nancy Guzmán Estudiantes de 5º ciclo de Gastronomía.		X
- Entrega de invitaciones a estudiantes y autoridades.	Tlgo. Carlos Valdivieso Estudiantes de 5º ciclo de Gastronomía. Tutores de curso		X

<p>- Recolección de dinero para evento académico - gastronómico (segundo pago: \$25).</p>	<p>Estudiantes de 5° ciclo de Gastronomía.</p> <p>Representante estudiantil de cada ciclo.</p>	
<p>Ejecutar los procesos de logística, 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.</p>	<p>- _ 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.</p>	<p>X</p>
<p>- Adquisición de materia prima para la producción gastronómica del evento.</p>	<p>Coordinador</p> <p>Equipo de docentes</p>	<p>X</p>
<p>- Reconocimiento de áreas de trabajo en las instalaciones y simulacro de actividades a desarrollar en el evento.</p> <p>- Pulido de menaje, montaje de mesas, decoración y ambientación.</p> <p>- Mise en place de la materia prima para la producción gastronómica.</p> <p>- Ejecución del evento gastronómico.</p>		<p>X</p> <p>X</p>

	- Entrevistas a autoridades, invitados, docentes y estudiantes sobre su experiencia en el evento académico – gastronómico.								X
	- Aplicación de encuesta de satisfacción a los asistentes del evento académico – gastronómico.								X
3	<p>Evaluar la satisfacción de los asistentes al evento académico – gastronómico mediante herramientas de recolección de información, para valorar la pertinencia del proyecto.</p> <p>- Aplicación de encuesta a estudiantes y docentes, para evaluar la pertinencia del proyecto de acuerdo con el currículo oficial.</p> <p>- Levantamiento del informe del proyecto integrador.</p>	<p>Coordinadora</p> <p>Equipo de docentes</p> <p>Transversalidad</p> <p>Diseño</p>							X
	- Levantamiento del informe del proyecto integrador.							X	X
	Socializar los resultados del proyecto integrador “ <i>Gastromérica</i> ”; del periodo académico Abril – Agosto 2022 a los estudiantes de la T.S. en Gastronomía, para transparentar la gestión de los recursos utilizados.	<p>Coordinadora</p> <p>Equipo de docentes</p> <p>Transversalidad</p> <p>Diseño</p>							X
4	Exposición de resultados del proyecto integrador.								

Nota. Datos realizados por el equipo de docentes de la carrera de gastronomía bajo el liderazgo de la Lic. Nancy Guzmán.

10. BIBLIOGRAFÍA

Etecé. (03 de Noviembre de 2013). *Gastronomía*. Obtenido de Gastronomía:

<https://concepto.de/gastronomia/#ixzz7RyvuGOsx>

Alfaomega. (15 de Agosto de 2015). *Gastronomia*. Obtenido de Gastronomía:

https://libroweb.alfaomega.com.mx/book/592/free/ovas_statics/Carreras/Gastronomia.html?param=root#:~:text=El%20origen%20de%20la%20gastronomía,alimentos%20cuando%20descubrieron%20el%20fuego.

Amaya , A. (2020). Innovación, el ingrediente de emprendimientos que sobreviven en la pandemia. *Global Entrepreneurship Monitor, elaborado por la Escuela de Negocios de la ESPAE*.

Armedariz, S., & L., J. (2013). *Gastronomía y nutrición*. Ediciones Paraninfo SA.

blog italia. (s.f). Obtenido de <https://blog-italia.com/cultura-de-italia/gastronomia-de-italia>

Celi, G. (2020). Innovación, el ingrediente de emprendimientos que sobreviven en la pandemia. *Global Entrepreneurship Monitor*.

Chiavenato, I. (2011). *Administracion de Recursos Humanos*. McGraw-Hill Interamericana.

De Jesus Mora, J., & Zamorano, D. (2008). Análisis de la oferta y la demanda del servicio de internet por cable empresarial de 1024 kbps. *Ra Ximhai*, 205-309. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=461/46140215>

editorial, E. (19 de 08 de 2021). *arecetas*. Obtenido de

<https://www.arecetas.com/articulos/gastronomia-de-australia/>

Enonomista, E. (2016). *Depósito a la vista*. Obtenido de

<https://www.economista.es/diccionario-de-economia/deposito-a-la-vista>

- ESCUER, E. F. (20 de 12 de 2022). *Nuevatribuna*. Obtenido de <https://www.nuevatribuna.es/articulo/cultura---ocio/gastronomia-romana-historia-roma-imperio/20221220171810206211.html>
- Espacios. (2018). *Revista Espacios* . Obtenido de <http://bonga.unisimon.edu.co/>: <http://bonga.unisimon.edu.co/bitstream/handle/20.500.12442/2170/Formaci%c3%b3n%20para%20el%20emprendimiento.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Freddy, J. (22 de Julio de 2011). *Aula de Emprendimiento*. Obtenido de Aula de Empresimiento: <http://auladeemprendimiento.blogspot.com/2011/07/la-oferta-y-la-demanda.html>
- Funcional, O. (2017). Obtenido de <https://enciclopediaeconomica.com/organigrama-funcional/>
- Garcia, I. (15 de diciembre de 2017). <https://www.emprendepyme.net/importancia-del-organigrama-de-la-empresa.html>. Obtenido de <https://www.emprendepyme.net/importancia-del-organigrama-de-la-empresa.html>
- Guerrero, G. (2014). *Metodologia de la investigacion*. Mexico: Grupo Editorial Patria.
- INEC. (10 de Junio de 2019). *INEC*. Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/EMPLEO/2019/Marzo/032019_Mercado%20Laboral_final.pdf
- Insignia. (19 de Noviembre de 2016). *El insignia*. Obtenido de El insignia: <https://elinsignia.com/2016/11/19/historia-la-gastronomia-argentina-maria-fernanda-gavito/>
- Lind, D., Marchall, W., & Wathen, S. (2008). *Estadística aplicada a los negocios y la economía* . México: MC GRAW - HILL INTERAMERICANA.
- Lobato, F. (2009). *Empresa e iniciativa emprendedora*. Macmillan Iberia SA.

- López, M. (07 de 08 de 2019). *Expasión.com*. Obtenido de 2019:
<https://www.expansion.com/diccionario-economico/microcreditos.html>
- Martínes, M. (2006). *La Investigacion Cialitativa. IIPSI*, 1.
- MARTÍNEZ, A. A. (2015). *La gastronomía en la prensa española. Estudios sobre el Mensaje Periodístico*.
- Mirasol. (20 de 04 de 2017). *superprof*. Obtenido de <https://www.superprof.es/blog/la-historia-de-la-cocina-espanola/>
- Monferrer, D. (2013). *Fundamentos de marketing*. Universitat Jaume I. Servei de Comunicació i Publicacions.
- Montano, J. (01 de enero de 2021). *Historia de la gastronomía desde su origen hasta la actualidad*. Obtenido de *Historia de la gastronomía desde su origen hasta la actualidad*:
<https://www.lifeder.com/historia-gastronomia-mundial/>
- Munari, B. (1972). *Filastrocche in cielo e in terra*. Einaudi.
- Promonegocios.net. (2017). *Tipos de organigramas*. Obtenido de
<https://www.promonegocios.net/organigramas/tipos-de-organigramas.html>
- Quinto, C. (22 de 05 de 2018). *¿Qué son los créditos de consumo? Tipos y características*. Obtenido de <https://www.rankia.co/blog/mejores-creditos-y-prestamos-colombia/2797629-que-son-creditos-consumo-tipos-caracteristicas>
- Rovayo Vera, G. (2011). *Los Tres desafíos del Emprendedor Ecuatoriano: Capital, Capacitación y Confianza. Perspectiva* , 15-17.
- Rovayo, G. (2017). *El emprendimiento y la educacion no siempre van de la mano . IDE Business School*, 99.
- Sala, J. (2005). *La estructura del metodo fenomenologico*. UNED.

Schnarch, A. (2014). *Emprendimiento exitoso: como mejorar su proceso y gestion*. Bogota: Ecoe Ediciones.

Simple.net, E. (2014). *Definición de depósito a plazo fijo*. Obtenido de <https://www.economiasimple.net/glosario/depositos-plazo-fijo>

Thompsoom, I. (s.f.). *Definición de servicios*. Obtenido de <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia-servicios/definicion-servicios.html>

Viajar a Italia. (s.f.). Obtenido de <https://www.viajaraitalia.com/gastronomia-de-roma/>

Zonal, A. (2017). *Agenda Zonal Zona 7-Sur. Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo*, 4-64.

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 un 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 A: Formato de técnica de investigación aplicada

ENCUESTA APLICADA PARA CONOCER LA SATISFACCIÓN DE LOS INVITADOS



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. Usted acompañó al evento Europa Gastrofest como invitado de qué nivel
 - Primero
 - Segundo
 - Tercero
 - Cuarto
 - Quinto

2. ¿En cuántos eventos académico-gastronómico ha estado presente?
 1 () 2 () 3 () 4 ()

3. ¿Considera usted que el enfoque del menú presentado permite ampliar el conocimiento cultural gastronómico?
 SI () NO ()

4. ¿Considera usted que el número de entradas fueron apropiadas en tamaño y cantidad?

SI () NO ()

5. Entre las entradas servidas, ordénelas según sus gustos.

Gazpacho () Calamares rellenos () Mousse de salmón ()

6. ¿Tiene usted alguna sugerencia en relación a las entradas servidas?

- Algo más de sabor era algo insípido para mi gusto
- Muy buenas si pueden mejorar más, excelente
- El gazpacho no fue de mi agrado debido a la gran acidez que tenía
- Más descripción al momento de probar el plato para mejor degustación

7. Entre los principales servidos, ordénelos según sus gustos

Spahuetti de remolacha () Cocido madrileño () Paella de mariscos ()

8. ¿Tiene usted alguna sugerencia en relación a los platos principales servidos?

- El cocido madrileño no me gustó el chorizo
- El cocido madrileño me pareció crudo
- Lavar bien las almejas, se sintió arena.
- Con respecto a los espaguetis, su color no fue de mi agrado, el arroz de la paella de pasó del punto de cocción y la sopa llegó fría y los chorizos demasiado picantes
- Mejorar un poco en la presentación de la paella
- Debería ser más caliente la comida.
- La paella estuvo pésimo el arroz mal servido los langostinos demasiado cocinados sabían a arena y cayeron mal al estomago

- La paella no fue tan agradable
- Mejorar presentaciones y sabor

9. Entre los postres servidos, ordénelos según sus gustos

Pavlova () Selva Negra () Panacotta ()

10. ¿Tiene usted alguna sugerencia en relación a los postres servidos?

11. Desde un punto de vista objetivo: ¿Cómo calificaría usted los distintos servicios prestados?

- Guion del evento
- Musicos
- Maestra de ceremonias
- Protocolo
- Bartender
- Meseros

12. Desde una perspectiva general, ¿Cómo calificaría el evento EUROPA Gastrofest?

Excelete () Muy bueno () Bueno () Regular () Malo ()

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

Anexo B: 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, 08 de febrero de 2023, 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 – febrero 2023.
2. Firma de acta, estableciendo el cierre del proyecto integrador del semestre octubre - febrero 2023.
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 - febrero 2023.

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 firmó en unidad de acto, docentes y presidente de la carrera.

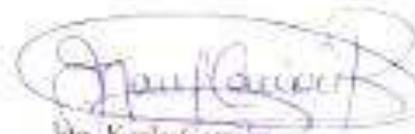


 Tigo Gutiérrez
 COORDINADOR
**COORDINADOR TECNOLOGÍA SUPERIOR
 EN GASTRONOMÍA**


 Srta. Silvana Martínez
SECRETARIA T.S. GASTRONOMÍA


 Lic. Rose Piramillo
DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA


 Lic. Nancy Guzmán
DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA


 Lic. Karla Carrón
DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA

Anexo C: Matriz de seguimiento proyecto integrador



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento



GASTRONOMÍA
TECNOLÓGICA SUPERIOR

MATRIZ DE SEGUIMIENTO DE ACTIVIDADES CUMPLIDAS EN PROYECTO INTEGRADOR DE CARRERA

TEMA DEL PROYECTO: Desarrollo del evento académico - gastronómico de Alta cocina: EUROPA - Gastrofest, en el periodo octubre 2022 – febrero 2023.

DOCENTES RESPONSABLES:

Ing. Salomé Martínez

Ing. René Jaramillo

Lic. Nancy Guzmán

Ing. Karla Carrión

Tlgo. Carlos Valdivieso

Lic. David Rodas

<p>Evaluar la satisfacción de los asistentes al evento académico – gastronómico mediante herramientas de recolección de información, para valorar la pertinencia del programa.</p> <p>Socializar los resultados del proyecto integrador “EUROPA GASTRONOMÍA” del periodo académico octubre 2022 – febrero 2023 a los estudiantes de la T.S. en Gastronomía, para transparentar la gestión de los recursos asignados.</p>	<p>Método Práctico Proyección</p>		
--	-----------------------------------	--	--



Facultad de Gastronomía y Ciencias de los Alimentos
GASTRONOMÍA
 Ppto. Carlos Arriázar M.
COORD. TS-GASTRONOMÍA



 Ing. María Guadalupe Herrera,
 COOR. DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
 INSTITUTO TECNOLÓGICO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
 INSTITUTO TECNOLÓGICO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
 Instituto Superior Tecnológico Valmadrera



Facultad de Tecnología
 Ing. María Guadalupe Herrera,
 VICERECTOR DE DESARROLLO E INNOVACIÓN
 INSTITUTO TECNOLÓGICO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

Anexo D: Matriz Resumen Evaluativa



Semestre: octubre 2022 – febrero 2023.

Carrera: Tecnología Superior en Gastronomía

Tema del proyecto integrador: Desarrollo de evento académico - gastronómico de alta cocina representativa del continente europeo “Europa Gastrofest”, bajo la marca “Mestiza: sabor y tradición”, periodo octubre 2022 – febrero 2023.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	METODOLOGÍA	PROPUESTA DE ACCIÓN	EVALUACIÓN	RESULTADOS OBTENIDOS
Determinar las actividades previas y recursos necesarios, aplicando los conocimientos adquiridos en las asignaturas de Alta cocina, Organización de banquetes y bebidas y Mixología, para la planificación y el desarrollo del evento académico - gastronómico “EUROPA GASTROFEST”.	Método Fenomenológico	Producción y ejecución de una cena académica – gastronómica.	Encuesta de satisfacción del servicios 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			

<p>Evaluar la satisfacción de los asistentes al evento académico – gastronómico mediante herramientas de recolección de información, para valorar la pertinencia del programa.</p> <p>Socializar los resultados del proyecto integrador “EUROPA GASTRONOMÍA” del periodo académico octubre 2022 – febrero 2023 a los estudiantes de la T.S. en Gastronomía, para transparentar la gestión de los recursos asignados.</p>	<p>Método Práctico Proyección</p>		
	<p>Método Práctico Proyección</p>		


FACULTAD DE GASTRONOMÍA Y CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
GASTRONOMÍA
 Ppto. Carlos Arriávaro M.
COORD. TS-GASTRONOMÍA


 Ing. María Guadalupe Herrera,
 COOR. DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
 INSTITUTO TECNOLÓGICO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
 INSTITUTO TECNOLÓGICO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN


FACULTAD DE TECNOLOGÍA
 Ing. María Guadalupe Herrera,
 VICERECTOR DE DESARROLLO E INNOVACIÓN
 INSTITUTO TECNOLÓGICO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

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

En la ciudad de Loja, siendo las 18:00 horas del día jueves 9 de febrero 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 2022- febrero 2023 por parte del coordinador de carrera el Tlgo. Carlos A. Valdivieso M..

Presupuesto estimado de materia prima de alimentos

DESCRIPCIÓN	VALOR PRESUPUESTADO
Mousse de salmón	\$ 133.50
Gazpacho	\$ 79.66
Calamares rellenos	\$ 125.74
Espagueti a la carbonara	\$ 221.34
Cocido madrileño	\$ 208.23
Paella	\$ 549.95
Pavlova	\$ 90.60
Selva negra	\$ 142.04
Panna cotta	\$ 115.53
Vino Rosado	\$ 134.59
Comida personal	\$ 97.80
Coctelería	\$ 182.48
Varios	\$ 564.14
Total	\$ 2648.60

Fuente: Valores proveedores

Elaborador por: Quinto ciclo diurno

Presupuesto estimado para gastos de logística

DESCRIPCIÓN	VALOR PRESUPUESTADO
Alimentación	\$ 2648,60
Local	\$ 1200,00
Decoración y ambientación	\$ 95,40
Invitaciones y papelería	\$ 205,20
Souvenirs	\$ 280,40
Amplificación	\$ 20,00
Total	\$ 4449,60

Fuente: Valores proveedores

Elaborador por: Quinto ciclo diurno y nocturno B

Aporte a recaudar por estudiante

DESCRIPCIÓN	VALOR UTILIZADO
Valor presupuestado – valor aportado por 89 estudiantes (+)	\$ 4450,00
Valor a recaudar por estudiante 1/89	\$ 50,00

Fuente: Valores proveedores

Elaborador por: Quinto ciclo diurno y nocturno B

Resumen global de ingresos y egresos

DESCRIPCIÓN	VALOR UTILIZADO
Valor presupuestado – valor aportado por 89 estudiantes (0)	\$ 4450,00
Valores pagados para desarrollo de evento – Costos y gastos (1)	\$ 4449,60
Valor no utilizado (*)	\$ 0,40
Valor a devolverse por estudiante 1/100	\$ 0,004

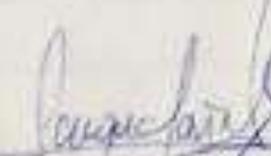
Fuente: Valores procedentes

Elaborado por: Quinto ciclo diario y nocturno B

Cada estudiante aportó 50.00 dólares para la realización del evento dando un total de 4450.00 dólares, menos los costos y gastos de 4449.60 dólares tenemos un sobrante de 0.40 dólares, dividido para los 89 estudiantes, la cantidad de devolución a cada uno es de 0.004 dólares.

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

 **COORDINACIÓN**
 Tigo Carlos A. Velázquez Meneses
COORDINADOR TECNOLOGÍA SUPERIOR
EN GASTRONOMÍA


 Ing. Salomé Martínez M.

SECRETARIA T.S. GASTRONOMÍA


 Ing. René Jaramillo

DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA


 Lic. Nancy Espinosa

DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA


 Ing. Karla Carrion

DOCENTE T.S. GASTRONOMÍA

Anexo F: Acta de cesión de derechos



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
¡Hacemos gente de talento!



GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍA SUPERIOR

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.

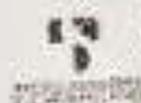
SEGUNDA.- La Carrera de Gastronomía, realizó la Investigación titulada: Desarrollo del evento académico - gastronómico “Europa Gastrofest”, en el periodo octubre – febrero 2023.

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 de evento académico - gastronómico de alta cocina representativa del continente europeo “Europa Gastrofest”, bajo la marca “Mestiza: sabor y tradición”, periodo octubre 2022 – febrero 2023.*, 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 2023.

 **GASTRONOMÍA
Y ARTES CULINARIAS**
COORDINACIÓN

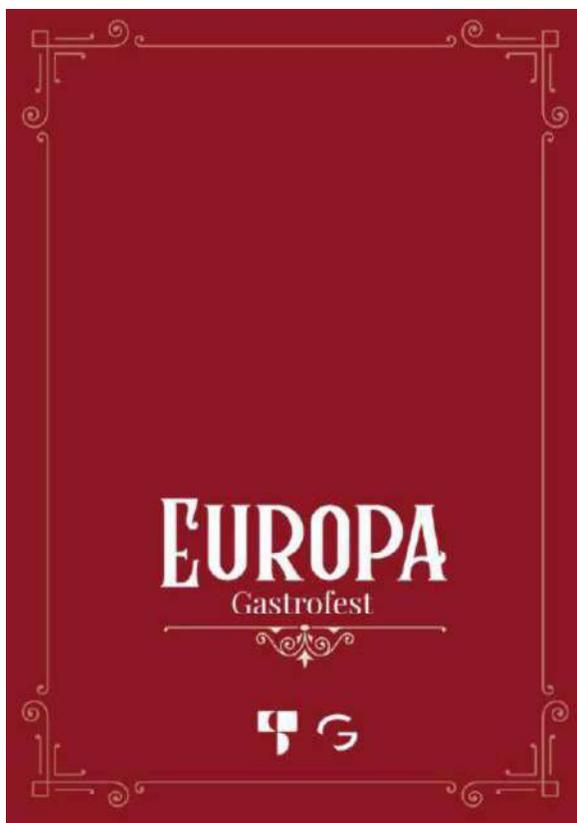

Tigo Carlos A. Valdivieso M.
COORDINADOR DE CARRERA
C.I. 1001971827



Sra. Fredad Vega Jaramillo
REPRESENTANTE DE ESTUDIANTES
C.I. 1104128440

Anexo G: Evidencias de redes sociales y artes del evento





Viajar por el mundo a través de su gastronomía, es sin duda la mejor forma de viajar; pues esta es una fuente de riqueza cultural, que une pasado y presente, historia y creatividad.

**ACOMPÁÑANOS A VIVIR ESTA TRAVESÍA POR LOS
RINCONES DE LA GASTRONOMÍA EUROPEA.**

**31 DE ENERO DE 2023
19H00**

CENTRO DE CONVENCIONES PUNZARA
Código de vestimenta: Semiformal





Anexo H: Evidencias fotográficas



TIPO		ENTRADA				PAX	190	
PRECIO MP		UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP								
NOMBRE DE LA RECETA								
CALAMARES RELLENOS								
MATERIA PRIMA								
COSTO								
\$	12,00	Kg	Calamares	0,035	6,650	K	\$ 0,42	\$ 79,80
\$	4,40	Kg	Carne molida	0,006	1,140	K	\$ 0,04	\$ 5,02
\$	0,55	kg	Camote amarillo	0,015	2,850	K	\$ 0,01	\$ 1,57
\$	2,80	Kg	Crema de leche	0,002	0,380	k	\$ 0,01	\$ 1,06
		Kg	Tomillo					\$ -
\$	0,55	Kg	Cebolla colorada	0,002	0,380	K	\$ 0,00	\$ 0,21
\$	1,50	Kg	Pimiento rojo	0,002	0,380	K	\$ 0,00	\$ 0,57
\$	6,00	L	Vino blanco	0,001	0,190	L	\$ 0,01	\$ 1,14
\$	11,00	Kg	Nuez	0,002	0,380	K	\$ 0,02	\$ 4,18
\$	11,00	Kg	Almendras	0,002	0,380	K	\$ 0,02	\$ 4,18
\$	2,80	L	Aceite	0,010	1,900	L	\$ 0,03	\$ 5,32
\$	4,00	L	Fondo Fumet	0,018	3,420	L	\$ 0,07	\$ 13,68
\$	3,50	Kg	Germinados	0,001	0,190	K	\$ 0,00	\$ 0,67
\$	1,20	Kg	Arroz	0,003	0,570	K	\$ 0,00	\$ 0,68
\$	3,00	Kg	fondo oscuro	0,006	1,140	k	\$ 0,02	\$ 3,42
			bases					\$ -
\$	1,80	Kg	Platano	0,010	1,900	K	\$ 0,02	\$ 3,42
\$	4,40	Kg	Ajo	0,003	0,570	k	\$ 0,01	\$ 2,51
Subtotal del costo							\$ 0,85	\$ 127,42
5%CONDIMENTOS							\$ 0,04	\$ 7,81
5%DESPERDICIOS							\$ 0,04	\$ 7,81
Costo (Materia Prima) MOD							\$ 0,93	\$ 143,04
30% (Mano de obra directa) MOD							\$ 0,28	\$ 51,57
30% (Costos generales de fabricación) CGF							\$ 0,28	\$ 51,57
COSTO TOTAL							\$ 1,49	\$ 246,18
30% UTILIDAD							\$ 0,45	\$ 73,86
PRECIO							\$ 1,94	\$ 320,04
IVA 12%							\$ 0,23	\$ 42,90
SERVICIO 10%							\$ 0,19	\$ 35,75
PVP							\$ 2,36	\$ 398,69
OBSERVACIONES								



 		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP					
NOMBRE DE RECETA							
ESPAGUETTI A LA CARBONARA							
TIPO:	PRINCIPAL					PAX:	190
NOMBRE:							
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 2,80	Kg	Espaguetti	0,045	8,550	Kg	\$ 0,13	\$ 23,94
\$ 12,25	Kg	Tocino	0,005	0,950	Kg	\$ 0,06	\$ 11,64
\$ 0,55	kg	Remolacha	0,016	3,040	kg	\$ 0,01	\$ 1,67
\$ 0,55	Kg	Cebolla paiteña	0,007	1,330	Kg	\$ 0,00	\$ 0,73
\$ 3,00	L	Crema de leche	0,060	11,400	L	\$ 0,18	\$ 34,20
\$ 2,80	L	Aceite	0,006	1,140	L	\$ 0,02	\$ 3,19
\$ 5,50	Kg	Pechuga de pollo	0,080	15,200	Kg	\$ 0,44	\$ 83,60
\$ 2,20	kg	Ajo	0,010	1,900	Kg	\$ 0,02	\$ 4,18
\$ 6,50	kg	Mantequilla	0,025	4,750	Kg	\$ 0,16	\$ 30,88
\$ 3,00	kg	Romero	0,001	0,190	kg	\$ 0,00	\$ 0,57
\$ 2,00	kg	Tomillo	0,001	0,190	kg	\$ 0,00	\$ 0,38
\$ 16,96	kg	Moztaza dijon	0,007	1,330	Kg	\$ 0,12	\$ 22,56
\$ 3,00	L	Fondo de ave	0,080	15,200	Kg	\$ 0,24	\$ 45,60
\$ 12,00	k	Parmesano	0,015	2,850	Kg	\$ 0,18	\$ 34,20
\$ 2,50	k	Albahaca	0,005	0,950	Kg	\$ 0,01	\$ 2,38
\$ 1,00		Harina	0,005	0,950	Kg	\$ 0,01	\$ 0,95
\$ 1,00		Leche	0,015	2,850	L	\$ 0,02	\$ 2,85
IMAGEN	Subtotal de Costo					\$ 1,60	\$ 303,51
	5% CONDIMENTOS					0,08	15,18
	5% DESPERDICIOS					0,08	15,18
	Costo (materia prima) MP					\$ 1,76	\$ 333,86
	30% (mano de obra directa) MOD					0,53	100,16
	30% (costos generales de fab) CGF					0,53	100,16
	COSTO TOTAL					\$ 2,81	\$ 534,18
	30% UTILIDAD					0,84	160,25
	PRECIO					\$ 3,65	\$ 694,43
	IVA 12%					0,51	97,22
SERVICIO 10%					0,37	69,44	
PVP					\$ 4,53	\$ 861,09	
Observaciones:							

 		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP							
NOMBRE DE RECETA									
Cocido Madrileño									
TIPO:						PAX:	190		
MATERIA PRIMA						COSTO			
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR	CANTIDAD TOT	UNIDAD	COSTO UNITAR	COSTO TOTAL		
\$ 3,00	Kg	Garbanzo	0,050	9,500	K	\$ 0,15	\$ 28,50		
\$ 6,25	Kg	Tocino	0,035	6,650	K	\$ 0,22	\$ 41,56		
\$ 6,60	Kg	Carne de Res	0,020	3,800	K	\$ 0,13	\$ 25,08		
\$ 3,96	Kg	Pollo	0,020	3,800	K	\$ 0,08	\$ 15,05		
\$ 6,60	Kg	Cerdo	0,020	3,800	K	\$ 0,13	\$ 25,08		
\$ 14,80	Kg	Chorizo	0,015	2,850	K	\$ 0,22	\$ 42,18		
\$ 1,10	Kg	Zanahoria	0,020	3,800	K	\$ 0,02	\$ 4,18		
\$ 0,60	Kg	Papa	0,020	3,800	K	\$ 0,01	\$ 2,28		
\$ 1,25	Kg	Cebella Blanca	0,004	0,760	K	\$ 0,01	\$ 0,95		
\$ 1,32	Kg	Cebolla Perla	0,004	0,760	K	\$ 0,01	\$ 1,00		
\$ 3,57	Kg	Ajo	0,002	0,380	K	\$ 0,01	\$ 1,36		
\$ 0,80	L	Fondo	0,147	27,930	L	\$ 0,12	\$ 22,34		
\$ 2,57	Kg	Tomillo	0,002	0,380	K	\$ 0,01	\$ 0,98		
\$ 6,66	Kg	Flores blancas	0,002	0,380	K	\$ 0,01	\$ 2,53		
						Subtotal de Costo	\$ 1,12	\$ 213,07	
						5% CONDIMENTOS		0,06	10,65
						5% DESPERDICIOS		0,06	10,65
						Costo (materia prima) MP	\$	1,23	\$ 234,38
						30% (mano de obra directa) MOD		0,37	70,31
						30% (costos generales de fab) CGF		0,37	70,31
						COSTO TOTAL	\$	1,97	\$ 375,01
						30% UTILIDAD		0,59	112,50
						PRECIO	\$	2,57	\$ 487,51
						IVA 12%		0,36	68,25
						SERVICIO 10%		0,26	48,75
						PVP	\$	3,18	\$ 604,51
Observaciones:									

 		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP						
NOMBRE DE RECETA								
Vino rosado con algodón de dulce								
TIPO:		Bebida				PAX:		190
MATERIA PRIMA						COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR	CANTIDAD TOT	UNIDAD	COSTO UNITAR	COSTO TOTAL	
\$ 5,70	l	Vino blanco	0,094	17,860	l	\$ 0,54	\$ 101,80	
\$ 5,00	Kg	Algodón de dulce	0,003	0,570	Kg	\$ 0,02	\$ 2,85	
\$ 3,00	Kg	Uva	0,005	0,950	Kg	\$ 0,02	\$ 2,85	
\$ 1,80	kg	Menta	0,005	0,950	kg	\$ 0,01	\$ 1,71	
\$ 16,00	kg	Clavo de olor	0,002	0,380	Kg	\$ 0,03	\$ 6,08	
\$ 15,00	kg	Canela	0,003	0,570	Kg	\$ 0,05	\$ 8,55	
\$ 1,50	kg	Naranja	0,025	4,750	Kg	\$ 0,04	\$ 7,13	
\$ 6,66		Flores	0,004	0,760	Kg	\$ 0,03	\$ 5,06	
\$ 2,00	kg	Limon	0,010	1,900	Kg	\$ 0,02	\$ 3,80	
\$ 1,00	Kg	Azúcar	0,005	0,950	UNIDAD	\$ 0,01	\$ 0,95	
Subtotal de Costo						\$ 0,57	\$ 140,78	
5% CONDIMENTOS						0,03	7,04	
5% DESPERDICIOS						0,03	7,04	
Costo (materia prima) MP						\$ 0,63	\$ 154,86	
30% (mano de obra directa) MOD						0,19	46,46	
30% (costos generales de fab) CGF						0,19	46,46	
COSTO TOTAL						\$ 1,01	\$ 247,77	
30% UTILIDAD						0,30	74,33	
PRECIO						\$ 1,32	\$ 322,10	
IVA 12%						0,18	45,09	
SERVICIO 10%						0,13	32,21	
PVP						\$ 1,63	\$ 399,41	
Observaciones:								



 		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP					
NOMBRE DE RECETA							
PAVLOVA							
TIPO:						PAX:	190
MATERIA PRIMA						COSTO	
PRECIO MI	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD	PORTIDAD TO	UNIDAD	STO UNIDAD	STO TOTAL
\$ 8,29	K	huevos	0,007	1,330	K	\$ 0,06	\$ 11,03
\$ 2,60	K	azucar impalpable	0,002	0,380	K	\$ 0,01	\$ 0,99
\$ 1,65	K	azucar	0,011	2,090	K	\$ 0,02	\$ 3,45
\$ 1,67	K	maracuya	0,007	1,330	K	\$ 0,01	\$ 2,22
\$ 1,80	K	mandarina	0,015	2,850	K	\$ 0,03	\$ 5,13
\$ 3,50	K	sagu	0,009	1,710	K	\$ 0,03	\$ 5,99
\$ 4,00	K	Xantana	0,001	0,190	K	\$ 0,00	\$ 0,76
\$ 3,00	K	kiwi	0,008	1,520	K	\$ 0,02	\$ 4,56
\$ 24,29	K	frambuesa	0,005	0,950	K	\$ 0,12	\$ 23,08
\$ 6,66	K	flor comestible	0,005	0,950	K	\$ 0,03	\$ 6,33
\$ 5,92	K	hojas de menta	0,003	0,570	K	\$ 0,02	\$ 3,37
\$ 3,30	K	fresa	0,005	0,950	K	\$ 0,02	\$ 3,14
\$ 6,75	K	crema chantilly	0,010	1,900	K	\$ 0,07	\$ 12,83
\$ 10,00	K	granada	0,005	0,950	K	\$ 0,05	\$ 9,50
Subtotal de Costo						\$ 0,49	\$ 92,36
5% CONDIMENTOS						0,02	4,62
5% DESPERDICIOS						0,02	4,62
Costo (materia prima) MP						\$ 0,53	\$ 101,59
30% (mano de obra directa) MOD						0,16	30,48
30% (costos generales de fab) CGF						0,16	30,48
COSTO TOTAL						\$ 0,86	\$ 162,55
30% UTILIDAD						0,26	48,76
PRECIO						\$ 1,11	\$ 211,31
IVA 12%						0,16	29,58
SERVICIO 10%						0,11	21,13
PVP						\$ 1,38	\$ 262,02
Observaciones:							



 		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP						
NOMBRE DE RECETA								
Pannacota de Café - Italia								
TIPO:		Postre				PAX:	190	
MATERIA PRIMA						COSTO		
PRECIO MI	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD POR	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 4,38	L	Crema de Leche	0,015	2,850	L	\$ 0,07	\$ 12,48	
\$ 44,64	K	Gelatina sin sabor	0,001	0,190	K	\$ 0,04	\$ 8,48	
\$ 2,50	K	Café	0,003	0,570	K	\$ 0,01	\$ 1,43	
\$ 4,03	K	Leche Condensada	0,010	1,900	K	\$ 0,04	\$ 7,66	
\$ 4,38	L	Crema de Leche	0,015	2,850	L	\$ 0,07	\$ 12,48	
\$ 1,05	L	Flores de violeta	0,005	0,950	L	\$ 0,01	\$ 1,00	
\$ 4,03	L	Leche Condensada	0,010	1,900	L	\$ 0,04	\$ 7,66	
\$ 44,64	K	Gelatina sin sabor	0,001	0,190	K	\$ 0,04	\$ 8,48	
\$ 4,38	L	Crema de Leche	0,007	1,330	L	\$ 0,03	\$ 5,83	
\$ 8,00	K	Chocolate	0,007	1,330	K	\$ 0,06	\$ 10,64	
\$ 5,00	K	Hielo Seco	0,038	7,220		\$ 0,19	\$ 36,10	
\$ 4,38	L	Crema de leche	0,003	0,570	L	\$ 0,01	\$ 2,50	
\$ 0,90	K	Azúcar	0,003	0,570	K	\$ 0,00	\$ 0,51	
\$ 3,00	K	Espresso	0,003	0,570	K	\$ 0,01	\$ 1,71	
\$ 2,00	k	Galleta maria	0,003	0,570		\$ 0,01	\$ 1,14	
\$ 2,00	k	Galleta Oreo	0,003	0,570		\$ 0,01	\$ 1,14	
\$ 50,60	U	agar-agar	0,001	0,190	U	\$ 0,05	\$ 9,61	
\$ 1,50	U	capuchino	0,010	1,900	U	\$ 0,02	\$ 2,85	
\$ 2,00	U	Menta	0,003	0,570		\$ 0,01	\$ 1,14	
\$ 1,50	U	Flor de tilo	0,005	0,950		\$ 0,01	\$ 1,43	
		bases						
						Subtotal de Costo	\$ 0,71	\$ 134,26
						5% CONDIMENTOS	\$ 0,04	\$ 6,71
						5% DESPERDICIOS	\$ 0,04	\$ 6,71
						Costo (materia prima) MP	\$ 0,78	\$ 147,69
						30% (mano de obra directa) MOD	\$ 0,23	\$ 44,31
						30% (costos generales de fab) CGF	\$ 0,23	\$ 44,31
						COSTO TOTAL	\$ 1,24	\$ 236,30
						30% UTILIDAD	\$ 0,37	\$ 70,89
						PRECIO	\$ 1,62	\$ 307,19
						IVA 12%	\$ 0,23	\$ 43,01
						SERVICIO 10%	\$ 0,16	\$ 30,72
						PVP	\$ 2,00	\$ 380,91

Anexo J: Poster Científico



Desarrollo de evento académico - gastronómico de alta cocina representativa del continente europeo "Europa Gastrofest", bajo la marca "Mestiza: sabor y tradición", periodo octubre 2022 - febrero 2023.

Periodo octubre 2022 - febrero 2023

ES MARTÍNEZ, NM GUZMÁN VILLA, KVCARRION, RAJARAMILLO GAMBOA, CAVALDIVIESO MENESES

INTRODUCCIÓN

En el presente periodo académico se desarrollará un evento académico - gastronómico con temática de cocina de europeos, 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 Punzara de la ciudad de Loja.

La organización del evento estará a cargo de los estudiantes de quinto ciclo bajo las asignaturas de Alta Cocina, Mixología y Organización de Banquetes y Bebidas. El menú será en nueve tiempos, basado en el patrimonio gastronómico de varios países de Europa, 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.

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



OBJETIVOS

- Determinar las actividades previas y recursos necesarios, aplicando los conocimientos adquiridos en las asignaturas de Alta Cocina, Mixología y Organización de banquetes y bebidas, para la planificación y el desarrollo del evento académico - gastronómico de cocina del continente europeo "Europa Gastrofest".
- 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 "Europa Gastrofest", del periodo académico octubre - febrero 2023 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.