

# Gastronomía Comunidad



Análisis de los Proyectos de Vinculación con la Sociedad de la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua



INSTITUTO SUPERIOR  
TECNOLÓGICO  
TUNGURAHUA



CARRERA  
GASTRONOMÍA

# GASTRONOMÍA Y COMUNIDAD

*Análisis de los Proyectos de Vinculación con la  
Sociedad de la Carrera de Gastronomía del  
Instituto Superior Tecnológico Tungurahua*

## GASTRONOMÍA Y COMUNIDAD

Análisis de los Proyectos de Vinculación con la Sociedad de la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua

CHRISTIAN ANDRÉS HIDALGO SALAZAR  
ERIKA GABRIELA GAVILANES LLANGO  
CARLOS FERNANDO INGA AGUAGALLO  
KARINA PATRICIA LLERENA OÑATE  
DANIEL ALFONSO VILLARROEL INCA  
FRANCISCO SAÚL PADILLA MUÑOZ

Copyright 2025 Publishing Corporation  
All rights reserved.  
© Editorial QUEYÁM Cía. Ltda.  
Ambato – Ecuador  
Teléfono: (+593) 99 269 9683  
ventas@queyam.com

### PRIMERA EDICIÓN

ISBN: 978-9942-7244-9-6

Director: Diego Bonilla Jurado  
Director Equipo Editorial: Keila Lara Guevara  
Coordinador Editorial: Fernanda Núñez Ambato  
Editor Literario: Jeannette Zurita López  
Diseño y Maquetación: Christian Poaquiza Punina

Revisores: Dra. Andrea Edurne Jiménez Ruiz   
Lic. Laura Victoria Palacios Soto 

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, salvo excepción prevista en la ley, queda prohibida la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo público, la comunicación pública y la transformación de cualquier parte de esta publicación sin la previa autorización de los titulares de la propiedad intelectual y de la Editorial QUEYÁM Cía. Ltda.



# AUTORES

---

*Christian Andrés Hidalgo Salazar*



Magíster en Gastronomía con Mención en Gestión e Innovación;  
Docente de la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior  
Tecnológico Tungurahua

E-mail: chidalgo.istt@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0ooo-0oo3-3554-1707>

*Erika Gabriela Gavilanes Llango*



Magíster en Docencia Universitaria y Administración Educativa;  
Docente de la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior  
Tecnológico Tungurahua

E-mail: egavila.istt@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0ooo-0oo3-0505-5687>

*Carlos Fernando Inga Aguagallo*



Magíster en Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras; Magíster  
en Procesamiento de Alimentos; Coordinador de la Carrera de  
Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua

E-mail: cinga.istt@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0ooo-0oo3-1929-4427>

*Karina Patricia Llerena Oñate*



Magíster en Turismo mención Gestión de la Calidad Total en  
Organizaciones de Servicios Turísticos; Docente de la Carrera de  
Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua

E-mail: kllerena.istt@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0ooo-0oo2-0443-1436>

*Daniel Alfonso Villarroel Inca*



Master Universitario en Dirección y Administración de Empresas  
(MBA); Docente de la Carrera de Gastronomía del Instituto  
Superior Tecnológico Tungurahua

E-mail: dvillarroel.istt@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0ooo-0oo1-8730-3845>

*Francisco Saúl Padilla Muñoz*



Licenciado en gestión gastronómica; Docente de la carrera de  
gastronomía del instituto superior Tecnológico la Maná

E-mail: fpadilla@istlamana.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-8876-5598>

# RESUMEN

## Gastronomía y Comunidad

Este libro aborda la intersección entre la educación gastronómica y la inclusión social, centrándose en la capacitación en panadería, repostería y cocina fría. Su objetivo principal es generar conocimientos que contribuyan a la inclusión de personas con capacidades especiales en la sociedad, mejorando su calidad de vida y habilidades. A lo largo del texto, se presenta un plan detallado que incluye la formación de un grupo de trabajo, la planificación estratégica y la implementación de actividades prácticas, como la preparación de recetas y la evaluación de resultados mediante videos y fotografías.

El enfoque colaborativo del proyecto permite la par-

ticipación de estudiantes y beneficiarios, fomentando un ambiente de aprendizaje inclusivo. Se discuten los resultados obtenidos, destacando un alto nivel de cumplimiento y el impacto positivo en la motricidad, creatividad y capacidad cognitiva de los participantes. Además, se ofrecen recomendaciones para futuros proyectos, enfatizando la importancia de empoderar a las familias y comunidades para asegurar la sostenibilidad y el impacto a largo plazo. Este libro es un recurso valioso para educadores, profesionales y organizaciones interesadas en promover la inclusión social a través de la gastronomía.

### Palabras clave:

Educación; inclusión; gastronomía; capacitación; sostenibilidad.

## ABSTRACT

This book addresses the intersection between gastronomic education and social inclusion, focusing on training in bakery, pastry and cold cooking. Its main objective is to generate knowledge that contributes to the inclusion of people with special abilities in society, improving their quality of life and skills. Throughout the text, a detailed plan is presented that includes the formation of a working group, strategic planning and the implementation of practical activities, such as the preparation of recipes and the evaluation of results through videos and photographs.

The collaborative approach of the project allows

the active participation of students and beneficiaries, fostering an inclusive learning environment. The results obtained are discussed, highlighting a high level of compliance and the positive impact on participants' motor skills, creativity and cognitive capacity. In addition, recommendations for future projects are offered, emphasizing the importance of empowering families and communities to ensure sustainability and long-term impact. This book is a valuable resource for educators, professionals and organizations interested in promoting social inclusion through gastronomy.

### *Gastronomía y Comunidad*

#### **Keywords:**

*Education; inclusion; gastronomy; training; sustainability.*

# CONTENIDO

Autores .....	4		
Resumen .....	7		
Abstract .....	9		
Prólogo .....	17		
Introducción .....	21		
<b>CAPÍTULO I .....</b>	<b>33</b>		
<i>Carlos Fernando Inga Aguagallo</i>			
1.1 Evolución del Concepto de Vinculación con la Sociedad .....	34		
1.1.1 Primeras Concepciones de Vinculación .....	35		
1.1.2 La Era de la Universidad Pública y su Rol Social .....	35		
1.1.3 La Expansión de la Vinculación en América Latina .....	36		
1.1.4 El Enfoque de la Responsabilidad Social Universitaria .....	37		
1.1.5 Vinculación y Aprendizaje-Servicio .....	37		
1.1.6 Desafíos y Oportunidades Actuales .....	38		
1.1.7 Importancia de la Vinculación en la Educación Superior .....	40		
1.1.8 Especificidad de los Proyectos de Vinculación en Gastronomía .....	40		
1.1.9 Beneficios para la Comunidad .....	41		
1.2 Desafíos y Oportunidades .....	41		
1.3 Vinculación con la sociedad en el Instituto Superior Tecnológico Tungurahua .....	42		
1.3.1 Fundamentación técnica .....	42		
<b>CAPÍTULO II .....</b>	<b>49</b>		
<i>Erika Gabriela Gavilanes Llango</i>			
2.1 Descripción técnica del proyecto .....	50		
2.2 Problemática de intervención .....	51		
2.2.1 Objetivos .....	51		
2.3 Justificación y beneficiarios .....	53		
2.4 Descripción metodológica del proyecto .....	58		
2.5 Monitoreo .....	59		
2.6 Resultados generados .....	66		
2.6.1 Durante la intervención .....	66		
2.6.2 Posterior a la intervención .....	70		
2.7 Sostenibilidad y continuidad .....	71		

2.8 Diseminación de resultados .....	72
<b>CAPÍTULO III .....</b>	<b>73</b>
<i>Karina Patricia Llerena Oñate</i>	
3.1 Descripción técnica del proyecto .....	74
3.2 Problemática de intervención.....	75
3.2.1 Objetivos .....	75
3.3 Justificación y beneficiarios .....	77
3.4 Descripción metodológica del proyecto .....	82
3.5 Monitoreo .....	83
3.6 Resultados generados .....	90
3.6.1 Durante la intervención.....	90
3.6.2 Posterior a la intervención.....	94
3.7 Sostenibilidad y continuidad .....	95
3.8 Diseminación de resultados .....	96
<b>CAPÍTULO IV .....</b>	<b>97</b>
<i>Christian Andrés Hidalgo Salazar</i>	
4.1 Descripción técnica del proyecto .....	98
4.2 Problemática de intervención.....	100
4.3 Objetivos .....	103

4.4 Justificación y beneficiarios .....	104
4.5 Descripción metodológica del proyecto .....	108
4.6 Planeación estratégica .....	110
4.7 Monitoreo y evaluación.....	112
4.8 Resultados generados .....	114
4.8.1 Durante la intervención.....	116
4.8.2 Posterior a la intervención .....	119
4.9 Sostenibilidad y continuidad .....	121
4.10 Diseminación de resultados .....	124
<b>CAPÍTULO V .....</b>	<b>127</b>
<i>Daniel Alfonso Villarroel Inca</i>	
5.1 Descripción técnica del proyecto .....	128
5.2 Problemática de intervención.....	130
5.3 Objetivos .....	132
5.4 Justificación y beneficiarios .....	133
5.5 Descripción metodológica del proyecto.....	135
5.5.1 Planeación estratégica .....	135
5.6 Evaluación y Monitoreo .....	138
5.7 Resultados generados.....	148

5.7.1 Durante la intervención . . . . .	150
5.7.2 Posterior a la intervención . . . . .	151
5.8 Sostenibilidad y continuidad . . . . .	152
5.9 Diseminación de resultados . . . . .	154
<b>CAPÍTULO VI . . . . .</b>	<b>157</b>
Francisco Saúl Padilla Muñoz	
<b>CAPÍTULO VII . . . . .</b>	<b>161</b>
Francisco Saul Padilla Muñoz	
Conclusiones . . . . .	162
Recomendaciones. . . . .	164
Bibliografía. . . . .	178



## *Gastronomía y Comunidad*

# PRÓLOGO

La gastronomía es mucho más que la mera preparación de alimentos; es una expresión cultural, una forma de arte y un puente que conecta a las personas con sus raíces y tradiciones. En un mundo donde la globalización avanza a pasos agigantados, la preservación y promoción de las prácticas culinarias locales se convierte en un desafío y una necesidad. Es en este contexto donde los proyectos de vinculación de la Carrera de Gastronomía juegan un papel crucial.

La presente obra surge de la necesidad de sistematizar y evaluar estos proyectos de vinculación, cuyo objetivo principal es fortalecer la conexión entre la academia y la comunidad. A través de estos proyectos, los estudiantes no solo adquieren conocimientos técnicos y prácticos, sino que también desarrollan habilidades sociales y un sentido de responsabilidad hacia su entorno. Este libro busca ser una guía y referencia para docentes, estudiantes y profesionales interesados en la evaluación de estos proyectos, ofreciendo herramientas y metodologías que permitan medir su impacto y eficacia.

La Carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua (ISTT), al igual que muchas otras disciplinas, se enfrenta al reto de adaptar sus programas educativos a las demandas del siglo XXI. En este sentido, los proyectos de vinculación se presentan como una estrategia pedagógica innovadora que promueve el aprendizaje experiencial y el compromiso social. Al involucrar a los estudiantes en actividades que beneficien directamente a la comunidad, se fomenta una educación integral que trasciende el aula y tiene un impacto real en la sociedad.

A lo largo de las siguientes páginas, se explorarán diversos enfoques y el impacto generado de los proyectos de vinculación. Se abordarán aspectos claves como la planificación, la ejecución y el seguimiento de los proyectos, así como la medición de resultados y la identificación de buenas prácticas. Este libro no pretende ofrecer respuestas definitivas, sino más bien provocar reflexiones y discusiones que enriquezcan el proceso educativo y contribuyan al desarrollo de iniciativas más efectivas y sostenibles.

Uno de los principales desafíos en la evaluación de proyectos de vinculación es la diversidad de contextos y realidades en las que se desarrollan. Cada comunidad tiene sus propias características, necesidades y expectativas, lo que exige un enfoque flexible y adaptable. En este sentido, se presentarán estudios de caso y ejemplos concretos que ilustran cómo se han implementado y evaluado proyectos en diferentes entornos.

Además, se dedicará un apartado a la reflexión sobre el papel del evaluador en el proceso de vinculación. Evaluar no es solo medir, sino también acompañar, orientar y aprender. La evaluación debe ser entendida como una herramienta para el mejoramiento continuo, que permita identificar fortalezas y áreas de oportunidad, y que fomente una cultura de la transparencia y rendición de cuentas.

En última instancia, este libro es una invitación a todos los actores involucrados en la educación gastronómica a participar activamente en la construcción de una gastronomía más inclusiva, sostenible y comprometida con su entorno. La evaluación de los proyectos de vinculación no es un fin en sí mismo, sino un medio para lograr una educación de mayor calidad y una sociedad más justa y equitativa.

Esperamos que esta obra sea de utilidad y sirva de inspiración para todos aquellos que, desde la academia, la comunidad o la práctica profesional, trabajan por el fortalecimiento de la gastronomía y su vinculación con la sociedad. Que a través de estas páginas se encuentren herramientas, ideas y motivaciones para seguir avanzando en este apasionante camino.

*Con gratitud y esperanza,  
LOS AUTORES.*



## Gastronomía y Comunidad

# INTRODUCCIÓN

En el entorno enriquecedor de la Fundación Corazón de María, dedicado a brindar atención integral a personas con diversas capacidades, ha surgido un proyecto transformador que busca potenciar el desarrollo de habilidades físicas y cognitivas de sus miembros a través de la cocina. Este capítulo detalla una iniciativa educativa culinaria que no solo aspira a mejorar las prácticas de habilidades los participantes, sino que también se enfoca en su crecimiento personal y social. El proyecto se ha materializado gracias a una colaboración estratégica con el Instituto Superior Tecnológico Tungurahua (ISTT), que integra a estudiantes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía para ofrecer una formación especializada en el ámbito culinario.

La Fundación Corazón de María, reconocida por su labor social y su enfoque integral, ha establecido un convenio con el ISTT que permite a los estudiantes de gastronomía participar activamente en el proceso educativo de sus miembros. La colaboración tiene como objetivo principal ofrecer a personas con discapacidades auditivas y síndrome de Down una oportunidad única para aprender y desarrollarse a través de la cocina. Este esfuerzo se centra en la enseñanza de técnicas

básicas de cocina mediante la elaboración de recetas que han sido cuidadosamente seleccionadas por su simplicidad y bajo costo. La elección de estas recetas no solo responde a la necesidad de ajustar el proyecto a los recursos disponibles en la fundación, sino también a la intención de garantizar que todas las actividades sean accesibles para los participantes, independientemente de sus condiciones económicas.

La implicación de los estudiantes de gastronomía en este proyecto va más allá de la mera transmisión de conocimientos; desempeñan un papel crucial como facilitadores del aprendizaje. Su participación contribuye a crear un ambiente inclusivo en el que se promueve la integración y el desarrollo personal de los integrantes de la fundación. A través de la formación práctica en la cocina, se busca no solo enseñar habilidades básicas de preparación de alimentos, sino también fomentar la autoestima y la capacidad de trabajo en equipo entre los participantes. Este enfoque académico y recreativo asegura que los conocimientos adquiridos sean útiles y aplicables en la vida cotidiana de cada uno de ellos.

Los objetivos del proyecto están claramente definidos para maximizar su impacto. En primer lugar, se busca dinamizar la participación efectiva de estudiantes y docentes del ISTT en el proceso de enseñanza y aprendizaje. Este enfoque tiene como meta principal promover el desarrollo de las habilidades físicas y cognitivas de los miembros de la fundación mediante la elaboración de productos gastronómicos. Para lograr esto, el proyecto se centra en proporcionar a los parti-

cipantes información detallada sobre la preparación de productos de panadería, pastelería y otros bocaditos, así como impartir buenas prácticas de manipulación de alimentos tanto a nivel teórico como práctico.

Además, se fomenta la creatividad de los integrantes de la fundación al utilizar diversos utensilios y técnicas de cocina en la elaboración de recetas básicas. Esta metodología no solo facilita el aprendizaje de habilidades culinarias, sino que también estimula el desarrollo cognitivo y la motricidad fina a través de la manipulación de ingredientes y utensilios. La creación de un ambiente de aprendizaje inclusivo y motivador es fundamental para el éxito del proyecto y se garantiza mediante un seguimiento continuo de las actividades planificadas.

El seguimiento y la evaluación de las actividades son aspectos cruciales del proyecto. Se realiza un monitoreo constante para ajustar las actividades a las necesidades de los participantes y para evaluar la efectividad de los métodos utilizados. Esta evaluación continua permite plantear acciones correctivas y mejorar las etapas futuras del proyecto, garantizando así que los objetivos se cumplan de manera efectiva y que se maximice el impacto positivo en los miembros de la Fundación Corazón de María. En resumen, este proyecto no solo contribuye a la formación culinaria de los participantes, sino que también fortalece el vínculo entre la fundación y la comunidad educativa, promoviendo un aprendizaje colaborativo y enriquecedor para todos los involucrados.

El presente proyecto examina de manera integral los hábitos de higiene alimentaria y la promoción de una alimentación saludable en el contexto específico de personas con discapacidad en el cantón Pelileo, con un enfoque particular en la parroquia rural de Benítez. En esta área, el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) ha desempeñado un papel crucial al intervenir directamente para mejorar la calidad de vida de los adultos mayores. Este apoyo no solo se ha centrado en satisfacer las necesidades básicas de bienestar, sino que también ha fomentado la participación activa de los adultos mayores en diversas actividades comunitarias, facilitando así su integración en el tejido social local.

En este marco de intervención, los estudiantes del Instituto Superior Tecnológico Luis A. Martínez (ISTLAMA) han detectado una oportunidad significativa para colaborar con el GAD. Aprovechando sus conocimientos académicos en el campo de la gastronomía, los estudiantes han diseñado un proyecto orientado a la preparación adecuada de alimentos, con el objetivo principal de mejorar las capacidades productivas de los participantes y, al mismo tiempo, promover la soberanía alimentaria dentro de la comunidad de Benítez. La iniciativa se basa en la premisa de que una nutrición adecuada es esencial para el bienestar general y la calidad de vida de las personas, especialmente en una comunidad donde las necesidades alimentarias pueden ser diversas y complejas.

El proyecto desarrollado por los estudiantes del ISTLAMA no se limita a la enseñanza de técnicas culinarias básicas; su enfoque es mucho más amplio. Incluye la creación de un entorno que favorezca la autosuficiencia alimentaria, colaborando estrechamente con el GAD para llevar a cabo actividades adaptadas a las necesidades específicas de la comunidad. Estas actividades comprenden tanto sesiones presenciales como virtuales, lo que permite una mayor accesibilidad para todos los participantes, incluidos aquellos con discapacidades. La formación ofrecida abarca una amplia gama de platos, desde entradas y platos principales hasta bebidas, ofreciendo a los participantes la posibilidad de experimentar con nuevas recetas y técnicas culinarias.

El impacto de esta intervención ha sido significativo y multifacético. Los participantes no solo han mejorado sus habilidades culinarias, sino que también han desarrollado un mayor sentido de comunidad y autosuficiencia al aprender a preparar sus propios alimentos de manera saludable y económica. Esta experiencia práctica ha contribuido a mejorar su estado nutricional, lo que ha llevado a una mejora general en su bienestar. Además, la capacitación ha fomentado la confianza y la independencia de los participantes, demostrando que con el apoyo adecuado, es posible alcanzar grandes logros y mejorar notablemente la calidad de vida.

La colaboración entre el ISTLAMA y el GAD es un ejemplo inspirador de cómo la educación y la cooperación comunitaria pueden generar cambios positivos y sostenibles. Este proyecto demuestra que la integra-

ción de conocimientos técnicos y académicos con las necesidades prácticas de una comunidad puede tener un impacto transformador. También destaca la importancia de involucrar a las instituciones educativas en iniciativas de desarrollo local, creando sinergias que benefician tanto a los estudiantes como a la comunidad en general.

En resumen, la experiencia en Benítez destaca la relevancia de la colaboración interinstitucional para abordar desafíos comunitarios complejos. A través del esfuerzo conjunto de los estudiantes del ISTLAMA y el GAD, se ha logrado un proyecto que no solo ha mejorado las habilidades culinarias de los adultos mayores y de las personas con discapacidad, sino que también ha fortalecido su capacidad para ser autosuficientes y mejorar su calidad de vida. Este tipo de iniciativa es fundamental para fomentar el desarrollo sostenible y el empoderamiento de las comunidades, demostrando que, con la colaboración adecuada, es posible generar cambios positivos y duraderos en el tejido social. La integración de la educación técnica con el apoyo comunitario no solo enriquece el proceso de aprendizaje de los estudiantes, sino que también ofrece soluciones concretas y valiosas a las necesidades de las poblaciones vulnerables.

El proyecto “Cocina Práctica y Divertida en la Edad de Oro” tiene como propósito principal fomentar la participación activa de los adultos mayores en actividades culinarias que favorezcan el desarrollo y la conservación de sus habilidades motrices, cognitivas y

sociales. Diseñado para involucrar a la comunidad de adultos mayores, el proyecto propone talleres prácticos en los que los participantes aprenderán a preparar una variedad de bocadillos, productos pastelería y repostería. Estas actividades requieren habilidades manuales precisas y una buena coordinación ojo-mano, y los talleres están adaptados para ser inclusivos y accesibles según a las diversas capacidades y necesidades de los participantes.

Los talleres se llevarán a cabo en sesiones semanales de dos horas, cada una estructurada en tres partes: una introducción teórica, una demostración y una actividad prácticas. La introducción teórica abordará conceptos fundamentales de la cocina, como la higiene y la seguridad alimentaria. La demostración práctica será realizada por estudiantes avanzados de la Carrera de Tecnología en Gastronomía, quienes mostrarán el paso a paso de las recetas del día. Finalmente, los participantes tendrán la oportunidad de aplicar lo aprendido en la actividad práctica, bajo la supervisión de estudiantes y docentes, en un entorno seguro y de apoyo.

Además de enfocarse en el desarrollo de habilidades motrices, el proyecto también pretende mejorar el bienestar emocional y social de los adultos mayores. Se fomentará un ambiente colaborativo donde los participantes puedan interactuar y establecer nuevas relaciones. Las sesiones incluirán espacios para compartir experiencias y recibir retroalimentación, fortaleciendo el sentido de pertenencia y la autoestima. Este enfoque integral es esencial para abordar las múltiples dimen-

siones del bienestar de los adultos mayores, garantizando un impacto significativo y duradero.

El proyecto se implementará en el Centro Integral para Adultos Mayores “Vida a los Años”, que cuenta con una cocina equipada y espacios adecuados. Los ingredientes y materiales necesarios serán proporcionados por el Instituto Tecnológico Superior Luis A. Martínez Agronómico, en línea con su compromiso de responsabilidad social. Además, se contará con un equipo multidisciplinario, compuesto por nutricionistas, terapeutas ocupacionales y psicólogos, para asegurar la seguridad y efectividad de las actividades, al mismo tiempo que se brinda una valiosa experiencia práctica a los estudiantes de gastronomía.

El desarrollo de un proyecto que vincule la gastronomía con la población de adultos mayores enfrenta varios desafíos que deben abordarse de manera integral. Uno de los principales desafíos es atender las necesidades nutricionales específicas de este grupo. Los adultos mayores suelen tener requerimientos dietéticos especiales debido a condiciones de salud, dietas restringidas o problemas de deglución. Diseñar menús y recetas que integren alimentos nutritivos, fáciles de masticar y digerir, mientras se mantienen atractivos y familiares, es un desafío considerable.

Otro desafío relevante es la accesibilidad y la logística del proyecto. Muchos adultos mayores tienen dificultades con la movilidad y el transporte, lo que puede limitar su participación en las actividades. Es

necesario coordinar adecuadamente los lugares de encuentro, facilitar el transporte y adaptar los espacios para asegurar la plena accesibilidad, lo que requiere una planificación cuidadosa.

Además, se deben considerar los hábitos alimentarios y las preferencias arraigadas en los adultos mayores. Introducir nuevos platos o técnicas de cocina puede generar resistencia si no se respetan las tradiciones y costumbres culinarias de los participantes. Diseñar propuestas que se ajusten a sus gustos y expectativas es crucial para asegurar la aceptación del proyecto.

Más allá de los aspectos nutricionales y logísticos, el proyecto debe abordar los componentes sociales y emocionales. Fomentar la interacción, combatir el aislamiento y crear un ambiente acogedor son factores clave para el éxito del proyecto. Las actividades grupales de cocina deben promover la socialización, el intercambio de experiencias y el sentido de pertenencia, contribuyendo al bienestar general de los participantes.

Finalmente, la sostenibilidad y la continuidad del proyecto presentan un desafío adicional. Asegurar la disponibilidad de recursos, la participación activa de todos los involucrados y el compromiso a largo plazo requieren una planificación estratégica y la búsqueda de financiamiento y apoyo. Un enfoque integral y multidimensional es esencial para desarrollar un proyecto que tenga un impacto duradero y significativo en la calidad de vida de los adultos mayores.

El objetivo general del proyecto es fortalecer la participación de estudiantes y docentes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía del Instituto Tecnológico Superior Luis A. Martínez Agronómico con el Centro Integral para el Adulto Mayor “Vida a los Años” para promover las habilidades motrices y cognitivas de los adultos mayores a través de la elaboración de productos gastronómicos.

Entre los objetivos específicos se incluye proporcionar a los miembros del Centro Integral la información necesaria para la preparación de productos de panadería, cocina nacional, repostería y bocadillos. También se busca enseñar buenas prácticas de manipulación de alimentos, tanto teóricas como prácticas, y contribuir al desarrollo cognitivo, la motricidad y la creatividad de los adultos mayores mediante la manipulación de ingredientes y utensilios culinarios.

El proyecto “Cocina práctica y divertida en la Edad de Oro” es una iniciativa de la Carrera de Tecnología en Gastronomía del Instituto Tecnológico Superior Luis A. Martínez Agronómico, orientada a mejorar las habilidades motrices de los adultos mayores del Centro Integral para Adultos Mayores. La propuesta busca potenciar la autoestima, las relaciones sociales y el desarrollo personal de los participantes mediante actividades culinarias que incluyen la elaboración de bocadillos, productos pastelería y repostería, contribuyendo así al Plan Nacional del Buen Vivir.

La población beneficiaria está compuesta mayoritariamente por mujeres (86%) y un menor porcentaje de hombres (14%), con edades que oscilan entre los 55 y 95 años, en su mayoría de etnia mestiza. Aunque muchos adultos mayores pueden realizar tareas de manera independiente, algunos requieren asistencia.

El proyecto responde a la necesidad de promover un envejecimiento activo y saludable, en línea con los objetivos globales para un envejecimiento digno. Al enfocarse en el desarrollo de habilidades motrices y el bienestar emocional y social, el proyecto contribuye significativamente a la calidad de vida de los participantes. Las actividades grupales de cocina fomentan la creatividad, la memoria y la coordinación, al mismo tiempo que combaten el aislamiento social, permitiendo a los adultos mayores interactuar y establecer relaciones significativas.

Al integrarse con el Plan Nacional del Buen Vivir, el proyecto no solo busca mejorar la salud y bienestar de los participantes, sino también promover una sociedad más inclusiva y solidaria, asegurando que los adultos mayores sean activos en su proceso de envejecimiento y contribuyan plenamente a la vida comunitaria.



*Gastronomía  
y  
Comunidad*

# CAPÍTULO I

Carlos Fernando Inga Aguagallo

## CONTEXTUALIZACIÓN DE LOS PROYECTOS DE VINCULACIÓN DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO TUNGURAHUA

La vinculación entre la academia y la comunidad se ha convertido en un pilar fundamental de la educación superior, especialmente en disciplinas que requieren un alto grado de práctica y aplicación, como es el caso de la Gastronomía. Los proyectos de vinculación permiten a los estudiantes salir de las aulas y aplicar sus conocimientos en contextos reales, proporcionando beneficios tanto para su formación profesional como para el entorno social en el que operan. La contextualización de estos proyectos es crucial para maximizar su impacto y relevancia, adaptándose a las necesidades específicas de la comunidad y alineándose con los objetivos educativos de las instituciones académicas.

En un contexto amplio, se definen los programas de vinculación de acuerdo a su evolución conceptual.

### 1.1 Evolución del Concepto de Vinculación con la Sociedad

La vinculación con la sociedad ha sido una preocupación central de las instituciones de educación su-

perior desde sus inicios, evolucionando significativamente a lo largo del tiempo. Este concepto se refiere a la colaboración activa entre las universidades e institutos y las comunidades para abordar problemas sociales, económicos, y culturales, y para promover el desarrollo sostenible. A través de esta evolución, la vinculación ha adoptado diversas formas y enfoques, adaptándose a los cambios en las demandas sociales y en los paradigmas educativos.

#### 1.1.1 Primeras Concepciones de Vinculación

En sus inicios, las universidades europeas de los siglos XII y XIII se centraban en la enseñanza y la formación de clérigos y funcionarios para la Iglesia y el Estado. La vinculación con la sociedad, en este contexto, era indirecta, enfocándose en la producción de conocimiento y habilidades útiles para la élite gobernante (*Haskins, 1923*). Sin embargo, ya en el siglo XIX, con el establecimiento de las universidades de investigación en Alemania, lideradas por Wilhelm von Humboldt, se comenzó a enfatizar la integración de la investigación y la enseñanza, lo que sentó las bases para una vinculación más directa con la sociedad (*Fallon, 1980*).

#### 1.1.2 La Era de la Universidad Pública y su Rol Social

El siglo XX marcó un punto de inflexión en la concepción de la vinculación universitaria, especialmente con el auge de las universidades públicas en América Latina y Estados Unidos. La expansión de la educación

superior tras la Segunda Guerra Mundial llevó a un enfoque más democratizado y accesible, con un mayor énfasis en el servicio público. Las universidades comenzaron a ver su papel no solo como instituciones de enseñanza e investigación, sino también como motores de cambio social y desarrollo comunitario (Altbach, 1998).

La creación de programas de extensión universitaria en muchas instituciones durante este período reflejó esta nueva orientación. Estos programas fueron diseñados para llevar el conocimiento y los recursos universitarios a las comunidades, promoviendo el desarrollo social y económico (Boyer, 1990). Esta idea de extensión universitaria se ha diversificado a lo largo del tiempo, adaptándose a las necesidades y contextos específicos de cada región.

### 1.1.3 La Expansión de la Vinculación en América Latina

En América Latina, la vinculación con la sociedad ha tenido un desarrollo particular, influenciado por las realidades socioeconómicas y políticas de la región. Durante las décadas de 1960 y 1970, muchos países latinoamericanos enfrentaron dictaduras militares y crisis económicas, lo que llevó a las universidades a adoptar un papel más activo en la lucha por la justicia social y los derechos humanos (Guevara-Niebla, 1986).

El concepto de “extensión crítica” se desarrolló en este contexto, enfatizando la necesidad de que las universidades trabajen directamente con las comunidades

para abordar problemas sociales y económicos urgentes (Fals Borda, 1987). Este enfoque se basa en la idea de que la educación superior debe ser un agente de cambio social, promoviendo la participación comunitaria y el empoderamiento.

### 1.1.4 El Enfoque de la Responsabilidad Social Universitaria

A finales del siglo XX y principios del siglo XXI, el concepto de Responsabilidad Social Universitaria (RSU) comenzó a ganar terreno. Este enfoque amplía la idea de vinculación, incorporando principios de sostenibilidad, ética y gobernanza. Según Vallaey (2008), la RSU se refiere a la integración de valores sociales y ambientales en la gestión y las operaciones universitarias, así como en la enseñanza, la investigación y la extensión.

La RSU propone que las universidades no solo deben responder a las necesidades inmediatas de sus comunidades, sino también anticiparse a los desafíos futuros y actuar de manera proactiva para promover un desarrollo sostenible (Esfandiari, 2014). Esto implica una mayor colaboración interdisciplinaria y una integración más profunda de la universidad con su entorno social, económico y ambiental.

### 1.1.5 Vinculación y Aprendizaje-Servicio

El enfoque de aprendizaje-servicio ha sido otro desarrollo significativo en la evolución de la vinculación

con la sociedad. Este modelo educativo integra el servicio comunitario con el aprendizaje académico, permitiendo a los estudiantes aplicar sus conocimientos en contextos reales mientras contribuyen al bienestar comunitario (Bringle & Hatcher, 1996). El aprendizaje-servicio promueve el desarrollo de competencias profesionales y cívicas, fortaleciendo el compromiso social de los estudiantes y su capacidad para abordar problemas complejos.

El aprendizaje-servicio se ha adoptado ampliamente en muchas universidades alrededor del mundo, siendo especialmente relevante en disciplinas prácticas como la medicina, la ingeniería y la educación. Según Furco (1996), este enfoque no solo beneficia a los estudiantes y a las comunidades, sino que también enriquece la enseñanza y la investigación, creando un ciclo virtuoso de aprendizaje y servicio.

#### 1.1.6 Desafíos y Oportunidades Actuales

A pesar de los avances significativos en la vinculación con la sociedad, las universidades enfrentan varios desafíos en la implementación efectiva de estos programas. La sostenibilidad y la financiación son preocupaciones constantes, ya que muchos proyectos de vinculación dependen de recursos limitados y de la buena voluntad de los participantes (Watson et al., 2011). Además, la evaluación del impacto de estos proyectos puede ser compleja, ya que requiere medir tanto los resultados educativos como los beneficios sociales.

Sin embargo, estos desafíos también presentan oportunidades para la innovación y el desarrollo. Las tecnologías digitales, por ejemplo, ofrecen nuevas formas de conectar a las universidades con sus comunidades, facilitando la colaboración y el intercambio de conocimientos (Schuetze, 2010). Además, la creciente conciencia sobre la importancia de la sostenibilidad y la responsabilidad social está impulsando a las universidades a adoptar enfoques más integrados y holísticos de vinculación.

La evolución del concepto de vinculación con la sociedad refleja un cambio profundo en la misión y el papel de la educación superior. Desde sus inicios como instituciones centradas en la formación de élites, las universidades han pasado a convertirse en agentes activos de cambio social y desarrollo comunitario. La vinculación, en sus diversas formas, ha demostrado ser una estrategia efectiva para promover el aprendizaje significativo, la responsabilidad social y el desarrollo sostenible.

A medida que las universidades continúan adaptándose a los cambios sociales, económicos y tecnológicos, la vinculación con la sociedad seguirá siendo un componente clave de su misión. La integración de enfoques como la responsabilidad social universitaria y el aprendizaje-servicio ofrece nuevas oportunidades para fortalecer estos lazos y maximizar el impacto positivo de la educación superior en la sociedad.

### 1.1.7 Importancia de la Vinculación en la Educación Superior

La educación superior ha evolucionado hacia un modelo más inclusivo y participativo, donde el aprendizaje no se limita al aula, sino que se extiende a la comunidad y al entorno laboral. Los proyectos de vinculación son una manifestación de este enfoque, promoviendo la colaboración entre estudiantes, docentes y miembros de la comunidad para abordar problemas reales y desarrollar soluciones innovadoras. Según Anderson (2018), estos proyectos fomentan un aprendizaje significativo y contextualizado, que no solo mejora las competencias técnicas de los estudiantes, sino que también fortalece su compromiso social y su capacidad de liderazgo.

### 1.1.8 Especificidad de los Proyectos de Vinculación en Gastronomía

En la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua (ISTT), la vinculación adquiere una dimensión particular debido a la naturaleza práctica y creativa de esta disciplina. La gastronomía no solo se ocupa de la preparación de alimentos, sino que también involucra aspectos culturales, nutricionales y de sostenibilidad. Los proyectos de vinculación en este campo pueden incluir una variedad de actividades, desde talleres de cocina y asesorías nutricionales hasta la organización de eventos gastronómicos y el desarrollo de productos alimentarios innovadores.

Gómez (2020) destaca que estos proyectos permiten a los estudiantes de gastronomía experimentar de primera mano los desafíos y oportunidades del mundo real, aplicando sus conocimientos en situaciones prácticas y adquiriendo habilidades que no pueden desarrollarse plenamente en un entorno de aula tradicional. Además, estos proyectos promueven la interacción con diferentes actores sociales, lo que enriquece la formación de los estudiantes y les proporciona una perspectiva más amplia y diversa de su campo de estudio.

### 1.1.9 Beneficios para la Comunidad

Los proyectos de vinculación no solo benefician a los estudiantes, sino también a la comunidad en general. En muchas ocasiones, estos proyectos se enfocan en abordar problemas específicos de la comunidad, como la promoción de hábitos alimentarios saludables, la mejora de la nutrición en grupos vulnerables o la revitalización de tradiciones culinarias locales. Según Smith (2017), estos proyectos pueden tener un impacto significativo en la calidad de vida de los miembros de la comunidad, proporcionando soluciones prácticas a problemas reales y promoviendo el desarrollo sostenible.

## 1.2 Desafíos y Oportunidades

A pesar de los numerosos beneficios, los proyectos de vinculación en la carrera de gastronomía también enfrentan varios desafíos. Uno de los principales retos

es garantizar la sostenibilidad y continuidad de estos proyectos, ya que muchas veces dependen de recursos limitados y de la disponibilidad de tiempo de los estudiantes y docentes. Además, la evaluación de estos proyectos puede ser compleja, ya que requiere medir tanto el impacto educativo en los estudiantes como el impacto social en la comunidad (*Rodríguez, 2018*).

Sin embargo, estos desafíos también presentan oportunidades para la innovación y el desarrollo. La planificación cuidadosa y la colaboración estrecha entre la academia y la comunidad pueden contribuir a superar estos obstáculos y maximizar los beneficios de los proyectos de vinculación. Taylor (2020) sugiere que el uso de metodologías participativas y enfoques flexibles puede facilitar la adaptación de los proyectos a las necesidades y circunstancias específicas de cada comunidad, promoviendo una mayor participación y compromiso por parte de todos los actores involucrados.

### 1.3 Vinculación con la sociedad en el Instituto Superior Tecnológico Tungurahua

#### 1.3.1 Fundamentación técnica

El Instituto Superior Tecnológico Tungurahua, en miras del fortalecimiento de la Vinculación con la Sociedad trabaja conforme a lo estipulado en el reglamento vigente. Para tal efecto se mantiene como misión y visión las citadas a continuación:

**Artículo 1.- Misión.** – La Vinculación con la Sociedad tiene como misión permitir que los actores de la comunidad del IST Tungurahua, conformados por docentes y estudiantes, se inserten en el proceso de análisis y transformación social para lo cual deben tener las disposiciones y los instrumentos necesarios, que permitan brindar el apoyo correspondiente a la sociedad; bajo un marco de responsabilidad social para enfrentar los desafíos y demandas que plantea la sociedad (*Reglamento de régimen académico para vinculación con la sociedad, 2024, p. 2*).

**Artículo 2.- Visión.** – La Coordinación de Vinculación con la Sociedad tiene como visión permitir que la comunidad académica motivada y comprometida, generare un cambio sostenido en procesos de fortalecer la formación ciudadana y los valores democráticos, a través de la creación de sinergias con otras instituciones de educación superior, organismos no gubernamentales, e instituciones públicas y privadas (*Reglamento de régimen académico para vinculación con la sociedad, 2024, p. 2*).

**Artículo 3.- Objeto.** - La vinculación con la sociedad tiene como objeto promover la transformación social, la difusión y la devolución de conocimientos académicos, científicos y tecnológicos desde un enfoque de derechos, equidad y responsabilidad social, para cultivar en los educandos la disposición a ser solidarios, de acuerdo con sus capacidades profesionales (*Reglamento de régimen académico para vinculación con la sociedad, 2024, p. 3*).

**Artículo 4.- Fines.** – Los fines de la coordinación de vinculación con la sociedad del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua son los siguientes:

- a. Generar conocimientos de alto nivel en las diversas disciplinas científicas, humanísticas y tecnológicas, que permitan abrir caminos para la consecución de soluciones a la problemática social de la localidad, región o nación.
- b. Producir propuestas innovadoras, críticas y pertinentes que contribuyan al desarrollo social y sostenible del cantón, provincia y región, así como a la permanente actualización y fortalecimiento de los procesos de enseñanza/aprendizaje del instituto.
- c. Impulsar la participación de los docentes y estudiantes en la conformación de proyectos de vinculación que contribuyan a la producción de proyectos académicos y de investigación, interdisciplinarios, multidisciplinarios y transdisciplinarios.
- d. Fomentar el respeto a los valores y a la dignidad humana.
- e. Promover el desarrollo de programas y proyectos para el fomento de la vinculación con la sociedad en el Instituto Superior Tecnológico Tungurahua.
- f. Promover la difusión de los resultados de los proyectos de vinculación.

Articular la investigación con la formación académica y profesional; y la vinculación con la sociedad, en

un marco de calidad, innovación y sostenibilidad que propenda al mejoramiento continuo (*Reglamento de régimen académico para vinculación con la sociedad, 2024, p. 3*).

En el ámbito de los Proyectos de Vinculación, el reglamento institucional señala en sus apartados correspondientes:

**Artículo 12.- Proyectos de vinculación.** – Los proyectos de vinculación se encargan de la transferencia de conocimientos de los estudiantes a la comunidad, mediante la realización de las actividades que garantizan la participación efectiva en la sociedad y la responsabilidad social de las instituciones del Sistema de Educación Superior con el fin de contribuir a la satisfacción de necesidades y la solución de problemáticas del entorno, desde el ámbito académico e investigativo, estarán a cargo del personal académico designados como tutores académicos para la ejecución de proyectos (*Reglamento de régimen académico para vinculación con la sociedad, 2024, p. 5*).

**Artículo 13.- Inicio del proceso de proyectos de vinculación.** - Para el inicio del proceso de proyectos de vinculación con la sociedad se seguirán los siguientes pasos:

- a. Se realiza un diagnóstico institucional el cual consiste en la aplicación de encuestas a la comunidad para determinar las necesidades.
- b. Se mantienen reuniones de trabajo con los involucrados o beneficiarios para establecer la factibi-

lidad de ejecutar los proyectos de vinculación en cada una de las carreras.

Se elaboran los documentos como son: Informe técnico de viabilidad, perfil de proyecto de vinculación y documentos habilitantes de las dos partes, para enviar al departamento jurídico de la zonal de Senescyt para su respectiva aprobación, y posterior firma del convenio específico por carrera (*Reglamento de régimen académico para vinculación con la sociedad, 2024, p. 5*).

**Artículo 14.- Monitoreo de la ejecución de los proyectos de vinculación.** - Para el registro, control y seguimiento de esta actividad la Coordinación de Vinculación con la Sociedad trabajará conjuntamente con los responsables de cada carrera, los mismos que deberán revisar los proyectos y/o actividades de vinculación presentados por los docentes y estudiantes. Además, revisarán el registro de los documentos y pedirán su revisión al funcionario responsable de convenios – Coordinación de Vinculación con la Sociedad. Los responsables de cada carrera realizarán el seguimiento de la ejecución de cada proyecto, desde su inicio hasta su finalización, según la carga horaria destinada en el distributivo para esta actividad (*Reglamento de régimen académico para vinculación con la sociedad, 2024, p. 6*).

**Artículo 15.- Culminación del proceso de proyectos de vinculación.** - Para la culminación de los proyectos de vinculación, los responsables son los encargados de revisar los informes finales presentados por los docentes participantes de los proyectos, con el fin

de agilizar la validación de las horas ejecutadas por los estudiantes durante el proyecto. Los responsables de cada carrera presentarán a la Coordinación de Vinculación con la Sociedad una matriz semestral con las horas cumplidas en cada proyecto y por cada semestre. Asimismo, como también elaborarán los certificados que serán entregados a los estudiantes participantes de cada proyecto (*Reglamento de régimen académico para vinculación con la sociedad, 2024, p. 6*).



*Gastronomía  
y  
Comunidad*

## CAPÍTULO II

Erika Gabriela Gavilanes Llango

## Mis Primeros Pasos en Cocina para Potenciar el Desarrollo de las Habilidades Físicas y Cognitivas de los Integrantes de la Fundación Corazón de María

### 2.1 Descripción técnica del proyecto

Las personas que asisten a la Fundación Corazón de María, en su mayoría sin conocimientos previos en preparaciones gastronómicas, reciben enseñanzas centradas en el desarrollo y potenciación de sus habilidades, con un enfoque tanto académico como recreativo. Recientemente, estudiantes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua (ISTT) se han unido a este proyecto. Su objetivo es proporcionar a las personas que enfrentan diversos desafíos, como discapacidades auditivas y síndrome de Down, una nueva vía para aprender y adquirir conocimientos.

La Fundación Corazón de María se destaca como una institución de carácter social dedicada a la atención integral de personas con diferentes capacidades. A través de un convenio de vinculación estratégica, la fundación no solo fortalece su misión educativa y de asistencia, sino que también enriquece el aprendizaje y las relaciones interpersonales de sus estudiantes con

la comunidad. Los estudiantes de gastronomía no solo participan de manera activa en esta iniciativa, sino que también actúan como facilitadores del conocimiento, transmitiendo habilidades básicas en la preparación de alimentos y promoviendo la inclusión y el desarrollo personal de los participantes.

Las recetas desarrolladas fueron cuidadosamente seleccionadas por su simplicidad y bajo costo, tomando en cuenta los recursos económicos disponibles en la fundación. La colaboración financiera de los padres de familia complementó el apoyo directo de la fundación, lo cual fue crucial a la hora de determinar los temas a incluir en el recetario. Esta consideración garantizó que las recetas fueran accesibles y adecuadas para todos los participantes, independientemente de sus capacidades o condiciones económicas. Así, se fomentó una experiencia gastronómica inclusiva y gratificante para todos los involucrados, fortaleciendo además los lazos comunitarios y el aprendizaje colaborativo entre los estudiantes de gastronomía y los beneficiarios de la fundación.

### 2.2 Problemática de intervención

#### 2.2.1 Objetivos

##### *Objetivo general*

Dinamizar la participación efectiva de los jóvenes estudiantes y docentes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía con la Fundación Corazón de María del cantón San Pedro de Pelileo para promover el desarro-

llo de las habilidades físicas y cognitivas de la población con capacidades especiales mediante la elaboración de productos gastronómicos.

#### *Objetivos específicos*

- Proporcionar a los miembros de la “Fundación con síndrome de Down y otras discapacidades Corazón de María” la información necesaria para la preparación de productos de panadería, pastelería, repostería y bocaditos.
- Impartir buenas prácticas de manipulación teórico-práctica en la elaboración de diferentes productos gastronómicos.
- Incentivar la creatividad de los integrantes de la Fundación Corazón de María utilizando diversos utensilios y la aplicación de recetas básicas para la elaboración de productos.
- Desarrollar el área cognitiva y la motricidad de las personas de la entidad mediante la manipulación de ingredientes y utensilios culinarios.
- Ejecutar el seguimiento respectivo a las actividades planificadas con los estudiantes y docentes de acuerdo con necesidades y planificación del proyecto de vinculación.
- Verificar el nivel de aprendizaje y recepción de las actividades ejecutadas en los miembros de la Fundación Corazón de María con el fin de plantear acciones correctivas o mejoras en las siguientes etapas del proyecto.

### **2.3 Justificación y beneficiarios**

La educación especial demanda una integración más profunda con la sociedad contemporánea en las dinámicas del sector productivo. Las instituciones de Educación Superior asumen la responsabilidad de vincular estas poblaciones con una variedad de actividades, tal como se estipula en el Reglamento de Régimen Académico, artículo 2, que establece objetivos claros: fomentar el conocimiento multidisciplinado, interdisciplinado y transdisciplinado, en programas de grado y posgrado, promover la investigación y facilitar la vinculación efectiva con la comunidad. Este enfoque no solo enriquece la formación académica de los estudiantes, sino que también fortalece la inclusión social y profesional de las personas con necesidades especiales, permitiéndoles contribuir activamente al desarrollo económico y cultural de la sociedad.

Asimismo, las Instituciones de Educación Superior (IES), en el contexto de su vinculación con la sociedad, desempeñan un papel crucial en la mejora y actualización de los planes de desarrollo local, regional y nacional. Al colaborar estrechamente con diversos sectores y comunidades, las IES pueden contribuir significativamente al diseño e implementación de políticas públicas que respondan a las necesidades específicas de cada región. Esto incluye la identificación de áreas de mejora en infraestructura, servicios sociales, economía local y otros aspectos clave para el crecimiento sostenible y equitativo. Además, al integrar conocimientos avanzados y perspectivas innovadoras en sus proyectos

de vinculación, las IES no solo enriquecen la formación académica de sus estudiantes, sino que también fortalecen su compromiso con el desarrollo integral de la sociedad en su conjunto.

**Artículo 9.- Planificación.** - La planificación de la coordinación de vinculación con la sociedad, podrá estar determinada en las siguientes líneas operativas:

a. **Educación continua:** La educación continua hace referencia a procesos de capacitación, actualización y certificación de competencias laborales específicas. Se ejecuta en forma de cursos, seminarios, talleres u otras actividades académicas

(Reglamento de régimen académico para vinculación con la sociedad, 2024, p. 5).

Instituciones específicas han sido establecidas para planificar y coordinar la vinculación efectiva con la sociedad, con el propósito de generar proyectos de interés público que impacten de manera positiva en diversas esferas. Estas entidades no solo facilitan la colaboración entre las Instituciones de Educación Superior (IES) y los sectores públicos y privados, sino que también promueven la participación de la comunidad en la identificación y resolución de problemas locales y nacionales. A través de estas iniciativas, se busca aprovechar el conocimiento especializado de las IES para desarrollar soluciones innovadoras que aborden desafíos sociales, económicos y ambientales, contribuyendo así al desarrollo sostenible y al bienestar general de la población.

La Carrera de Tecnología en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua (ISTT), como parte integral de la formación académica de sus estudiantes y en cumplimiento con lo establecido en el Reglamento de Régimen Académico, ha lanzado el proyecto “Mis primeros pasos en cocina para potenciar el desarrollo de las habilidades físicas y cognitivas de los integrantes de la Fundación Corazón de María”. El objetivo principal de este proyecto es crear entornos de aprendizaje diseñados específicamente para personas con capacidades diferentes, con el propósito de fomentar el desarrollo de habilidades tanto físicas como cognitivas.

Esta iniciativa no solo busca capacitar a los estudiantes en la aplicación práctica de sus conocimientos gastronómicos, sino también promover la inclusión social y profesional de las personas con diversas capacidades. Al participar en actividades significativas y adaptadas a sus necesidades, los integrantes de la Fundación Corazón de María tienen la oportunidad de fortalecer sus habilidades culinarias y mejorar su autonomía personal.

Además, este proyecto contribuye a nivelar las oportunidades en el ámbito productivo al brindar a los estudiantes experiencias en un entorno inclusivo y real, donde aprenden a trabajar con diversidad funcional y a valorar las habilidades individuales de cada persona. Así, se fomenta un ambiente de igualdad y respeto mutuo, en línea con los principios de responsabilidad social y educación inclusiva que promueve el ISTT.

Igualmente, las capacidades no desarrolladas en estos grupos pueden afectar su personalidad, dificultando su adaptación e integración en la sociedad. A través del proyecto de vinculación, se impartirá a los miembros de la Fundación Corazón de María fundamentos prácticos de panadería, preparación de bocadillos, pastelería y repostería, disciplinas derivadas de la Carrera de Tecnología en Gastronomía. Estas actividades están diseñadas para potenciar tanto las habilidades físicas como mentales de los participantes, incluyendo la motricidad fina y áreas cognitivas como la concentración, memoria, atención, creatividad, imaginación y lenguaje.

El objetivo fundamental de este proyecto es contribuir a la formación de individuos más autónomos, mejorando significativamente su calidad de vida y rendimiento en diferentes áreas. Al hacerlo, se busca no solo promover la equidad social, sino también impulsar una transformación productiva en el país. Este enfoque se alinea con los objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir, enfocado en mejorar el bienestar integral de todos los ciudadanos, asegurando que cada persona, sin importar sus capacidades, pueda desarrollar su máximo potencial y contribuir de manera significativa al progreso social y económico de la nación.

La población beneficiaria de este proyecto será las personas con capacidades especiales de la Fundación Corazón de María, que incluye aproximadamente 20 individuos, abarcando niños, adolescentes y adultos. Estos participantes provienen de diversos contextos y

presentan una variedad de necesidades y habilidades únicas. El proyecto se enfocará en adaptar las actividades gastronómicas para cada grupo etario y nivel de habilidad, asegurando así que todos los beneficiarios puedan participar de manera activa y significativa. Además, se buscará crear un ambiente inclusivo y de apoyo donde cada persona pueda desarrollar su potencial y fortalecer su autonomía, mejorando así su calidad de vida y promoviendo su integración plena en la comunidad.

La población beneficiaria consiste en aproximadamente en un equilibrio de género, con un 50% de hombres y un 50% de mujeres, mayoritariamente de etnia mestiza. Las edades de los participantes varían entre los 6 y los 40 años, reflejando un amplio rango etario dentro de la fundación. La mayoría de estos individuos presentan síndrome de Down y otras capacidades diferentes, y han cursado niveles educativos básicos dentro de la misma institución. Este grupo diverso y multifaético representa una oportunidad única para implementar el proyecto de gastronomía como herramienta de desarrollo y aprendizaje, adaptando las actividades según las necesidades específicas de cada participante para maximizar su potencial y promover su inclusión integral en la sociedad.

## 2.4. Descripción metodológica del proyecto

### Planeación estratégica

En este proyecto, se impartieron conocimientos específicos sobre pastelería, repostería y la preparación de bocaditos. Para evaluar los resultados del aprendizaje, los participantes pusieron en práctica sus habilidades al ejecutar dos recetas básicas: fresas con chocolate y diferentes tipos de smoothies. Cada participante demostró un dominio adecuado tanto en las técnicas de manipulación de alimentos como en la preparación de los mismos, lo cual fue observado y evaluado por docentes tanto de la Carrera de Tecnología en Gastronomía como de la Fundación. Esta exposición contó con una supervisión directa para garantizar que cada paso se llevara a cabo de manera segura y efectiva, promoviendo así el aprendizaje práctico y la adquisición de habilidades culinarias que fortalezcan la autonomía y el desarrollo personal de los participantes.

Los conocimientos adquiridos en nuestra institución permitieron ofrecer nuevas enseñanzas de aprendizaje, mediante las cuales los niños de la fundación aprendieron el adecuado manejo del aseo, la manipulación segura de alimentos y el uso correcto de utensilios de cocina. Estos aspectos son fundamentales para garantizar prácticas sanitarias óptimas y para desarrollar habilidades básicas necesarias en la preparación de alimentos. Además de aprender técnicas culinarias específicas, los participantes también recibieron orientación sobre la importancia de la higiene personal y la limpieza de los espacios de trabajo, promoviendo así

un ambiente seguro y saludable durante las actividades gastronómicas. Esta integración de conocimientos prácticos contribuyó significativamente al desarrollo integral de los niños, fortaleciendo su autonomía y preparándolos mejor para participar activamente en actividades cotidianas y sociales relacionadas con la gastronomía.

### 2.5 Monitoreo

El proyecto de vinculación entre el Instituto Tecnológico Superior ISTT y la Fundación Corazón de María del cantón San Pedro de Pelileo, desarrollado entre agosto de 2017 y octubre de 2018, se estructuró en siete componentes principales. El Componente 1 se enfocó en dinamizar la participación de jóvenes estudiantes y docentes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía con la fundación, promoviendo el desarrollo de habilidades físicas y cognitivas a través de la elaboración de productos gastronómicos. Durante agosto y septiembre de 2017, se realizaron actividades como visitas para el reconocimiento de instalaciones y aprendizaje de lenguaje básico en señas, cumpliendo con el tiempo planificado y presupuesto asignado.

El Componente 2, ejecutado en septiembre y noviembre de 2017, se centró en capacitar a los miembros de la fundación en la preparación de productos de panadería, pastelería, repostería y bocaditos, con un tiempo de ejecución real y presupuesto asignado que coincidió con lo planificado. Actividades como la elab-

boración de pan de yuca y buñuelos se llevaron a cabo conforme al convenio establecido.

Para el Componente 3, desarrollado entre abril y mayo de 2018, se impartieron buenas prácticas teórico-prácticas en la manipulación de alimentos, destacándose la actividad de higiene y correcta manipulación de alimentos, que se extendió según lo previsto para asegurar la adecuada enseñanza a los participantes.

El Componente 4, ejecutado entre abril y junio de 2018, incentivó la creatividad de los integrantes de la fundación mediante la aplicación de recetas básicas y el uso de diversos utensilios culinarios, tales como la preparación de crepes de Nutella y minibrochetas. Estas actividades cumplieron con el tiempo y presupuesto establecido.

El Componente 5, realizado entre mayo y julio de 2018, se enfocó en el desarrollo cognitivo y motriz de los participantes a través de la manipulación de ingredientes y utensilios de cocina, incluyendo la elaboración de camarones en salsa golf y ceviche de camarón, según lo estipulado en el convenio.

El Componente 6, desarrollado entre noviembre de 2017 y marzo de 2018, incluyó el seguimiento de las actividades planificadas, reflejado en la redacción de informes correspondientes sobre productos de repostería, pastelería y bocaditos, así como de cocina fría, ajustándose al convenio establecido.

Finalmente, el Componente 7, llevado a cabo en octubre de 2018, evaluó el nivel de aprendizaje y recepción de las actividades ejecutadas, destacándose la evaluación práctica de recetas como fresas con chocolate y smoothies de frutas, mediante el uso de videos y fotografías para evaluar el resultado final.

En total, el proyecto involucró 89 horas planeadas y ejecutadas en tiempo, y un presupuesto total asignando de acuerdo con los términos del convenio interinsti-tucional. Esta redacción proporciona un resumen claro y estructurado de las actividades, subactividades, tiempos y presupuestos asociados con cada componente del proyecto de vinculación.

## La evaluación

### *Resumen narrativo de objetivos*

- **Propósito:** Generación de conocimientos en panadería, repostería, pastelería, bocaditos y cocina fría para contribuir a la inclusión de personas con capacidades diferentes en la sociedad.

### *Indicadores verificables objetivamente:*

- Los participantes fueron 15 individuos entre hombres y mujeres con diversos tipos de capacidades especiales.
- Los participantes aprendieron a desarrollar recetas básicas mejorando su motricidad, creatividad y capacidad cognitiva para una mejor

inclusión en torno a temáticas de la gastronomía en un futuro.

**Productos o resultados alcanzados:** Se realizaron preparaciones básicas en cocina fría, repostería, pastelería y bocaditos, incluyendo brochetas de frutas, fresas con chocolate, batidos de frutas y sándwiches. Los participantes mostraron un mejor desenvolvimiento en estas recetas debido a su facilidad de preparación. Se incentivó la creatividad mediante la combinación de frutas y colores en las decoraciones.

**Nivel de cumplimiento %:** 100%

- **Propósito:** Objetivo General: Dinamizar la participación efectiva de los jóvenes estudiantes y docentes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía con la Fundación Corazón de María del cantón San Pedro de Pelileo con el fin de promover el desarrollo de las habilidades físicas y cognitivas de la población con capacidades especiales mediante la elaboración de productos gastronómicos.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Desconocimiento de recetas básicas de cocina.
- Desarrollo de la motricidad y la creatividad.
- Conocimiento de normas de higiene y manipulación de alimentos.

**Productos o resultados alcanzados:** Se realizaron preparaciones en pastelería, cocina fría, bocaditos y panadería, tras capacitar a los estudiantes en lenguaje de señas para mejorar la comunicación.

**Nivel de cumplimiento %:** 60%

- **Componente 1:** Proporcionar a los miembros de la “Fundación con síndrome de Down y otras discapacidades Corazón de María” la información necesaria para la preparación de productos de panadería, pastelería, repostería y bocaditos.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Desconocimiento de recetas básicas de panadería, repostería, pastelería y bocaditos.

**Productos o resultados alcanzados:** Los estudiantes fueron capacitados en lenguaje de señas para mejorar la comunicación y se realizaron recetas en pastelería, cocina fría, bocaditos y panadería.

**Nivel de cumplimiento %:** 60%

- **Componente 2:** Impartir buenas prácticas de manipulación teórico-práctico en la elaboración de diferentes productos gastronómicos.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Deficiencia en la manipulación de alimentos durante el proceso de preparación.

**Productos o resultados alcanzados:** Se enseñaron diferentes tipos de preparaciones con énfasis en buenas prácticas de manipulación y limpieza adecuada después de las preparaciones.

**Nivel de cumplimiento %:** 55%

- **Componente 3:** Incentivar la creatividad de los integrantes de la Fundación Corazón de María mediante el uso de diversos utensilios y aplicación de recetas básicas para la elaboración de productos.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Desconocimiento de la variedad de productos gastronómicos.

**Productos o resultados alcanzados:** Se incentivó la creatividad mediante el uso de alimentos de colores y mezclas sencillas en la elaboración de smoothies.

**Nivel de cumplimiento %:** 55%

- **Componente 4:** Desarrollar el área cognitiva y la motricidad de las personas de la entidad mediante la manipulación de ingredientes y utensilios culinarios.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Personas con diversas capacidades especiales.

**Productos o resultados alcanzados:** Se facilitó la mejora de la motricidad mediante la manipulación de alimentos y utensilios en diversas preparaciones.

**Nivel de cumplimiento %:** 60%

- **Componente 5:** Ejecutar el seguimiento respectivo a las actividades planificadas con los estudiantes y docentes de acuerdo con las necesidades y planificación del proyecto de vinculación.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Planificación y matriz del proyecto de vinculación.

**Productos o resultados alcanzados:** Se entregaron avances del seguimiento del proyecto como evidencia durante su ejecución.

**Nivel de cumplimiento %:** 100%

- **Componente 6:** Verificar el nivel de aprendizaje y recepción de las actividades ejecutadas en los miembros de la Fundación Corazón de María con el fin de plantear acciones correctivas o mejoras en las siguientes etapas del proyecto.

Indicadores verificables objetivamente:

- Plan de Fortalecimiento Institucional.

**Productos o resultados alcanzados:** Se evaluó el nivel de aprendizaje mediante una evaluación y la grabación de un video como evidencia.

**Nivel de cumplimiento %:** 100

## 2.6. Resultados generados

### 2.6.1 Durante la intervención

Los participantes no solo aprendieron a desarrollar recetas básicas durante este proyecto, sino que también experimentaron mejoras significativas en su motricidad, creatividad y capacidad cognitiva. Estos avances no solo son cruciales para su desarrollo personal, sino que también los preparan para una inclusión más efectiva en actividades gastronómicas en el futuro. Al practicar técnicas de preparación de alimentos y trabajar en equipo, los participantes no solo adquirieron habilidades prácticas, sino que también fortalecieron su confianza en sí mismos y su capacidad para interactuar y colaborar con otros. Además, la experiencia les brindó la oportunidad de explorar nuevas formas de expresión a través de la cocina, fomentando su creatividad y ofreciéndoles una vía para desarrollar sus intereses y habilidades individuales. Este enfoque holístico no solo enriquece sus vidas diarias, sino que también promueve una integración más completa y sa-

tisfactoria en la comunidad gastronómica y más allá. Durante el proyecto, se llevaron a cabo diversas preparaciones básicas enfocadas en cocina fría, repostería, pastelería y bocaditos, destacándose recetas como brochetas de frutas, fresas con chocolate, batidos de frutas y sándwiches. Estas opciones fueron especialmente seleccionadas por su simplicidad y accesibilidad, lo que permitió a los participantes desenvolverse con mayor facilidad durante la preparación. Se fomentó la creatividad al permitirles combinar diferentes colores y sabores, como usar chocolate blanco y negro con frutas, así como experimentar con combinaciones variadas de frutas para los batidos. Esta práctica no solo fortaleció sus habilidades técnicas en la cocina, sino que también estimuló su creatividad y les proporcionó una experiencia gratificante y educativa en la elaboración de alimentos

Durante el desarrollo del proyecto, se llevaron a cabo una serie de preparaciones básicas centradas en cocina fría, repostería, pastelería y bocaditos, destacando especialmente recetas como brochetas de frutas variadas, fresas bañadas en chocolate, batidos de diferentes frutas y sándwiches creativos. Estas actividades fueron seleccionadas por su simplicidad y accesibilidad, lo que permitió a los participantes involucrarse activamente en cada paso del proceso culinario. La creatividad fue fomentada al máximo, especialmente al permitirles experimentar con la combinación de colores mediante el uso de chocolate blanco y negro con las frutas, así como al mezclar diversas frutas para elaborar los batidos. Esta experiencia no solo fortaleció sus

habilidades prácticas en la cocina, sino que también estimuló su imaginación y les proporcionó una plataforma para expresar su individualidad a través de la creación de alimentos deliciosos y visualmente atractivos.

En cuanto a la higiene, se implementaron prácticas rigurosas para garantizar que los participantes realizaran un lavado de manos adecuado antes de manipular los alimentos. Este paso es fundamental no solo para cumplir con estrictos estándares sanitarios estrictos, sino también para inculcar hábitos saludables que contribuyen a la prevención de enfermedades y aseguren la seguridad alimentaria. A través de la enseñanza y la supervisión constante, se enfatizó la importancia de mantener una higiene impecable durante todo el proceso de preparación de alimentos, promoviendo así un ambiente seguro y saludable para todos los involucrados en el proyecto.

Los estudiantes fueron capacitados en lenguaje de señas con el propósito de mejorar la comunicación y facilitar la transmisión de información de manera efectiva. Esta capacitación les permitió interactuar más fluidamente con los participantes de la Fundación Corazón de María que tienen discapacidad auditiva. De esta manera, se llevaron a cabo diversas recetas que abarcaron áreas como pastelería, cocina fría, bocaditos y panadería. La inclusión del lenguaje de señas no solo promovió una comunicación más inclusiva y accesible, sino que también enriqueció la experiencia de aprendizaje tanto para los estudiantes como para los bene-

ficiarios del proyecto, fortaleciendo así las habilidades lingüísticas y culturales de todos los involucrados.

Se llevaron a cabo una variedad de preparaciones culinarias, enfatizando una práctica rigurosa de manipulación de alimentos que incluyó enseñarles a los participantes la importancia de lavarse las manos adecuadamente antes de comenzar y de limpiar después de cada preparación. Este enfoque no solo cumplió con estrictos estándares de higiene, sino que también promovió hábitos saludables esenciales para la seguridad alimentaria. Además, se les instruyó sobre la importancia de mantener un ambiente limpio y organizado durante todo el proceso, lo cual es fundamental para la prevención de contaminación cruzada y para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos preparados. Estas prácticas no solo fueron cruciales para el éxito de las actividades culinarias, sino que también proporcionaron a los participantes habilidades prácticas valiosas que pueden aplicar en su vida diaria y en futuras experiencias gastronómicas.

La creatividad se incentivó de manera significativa al fomentar el uso de alimentos con colores vibrantes y mezclas simples y variadas. Esto permitió a los jóvenes explorar y experimentar con diferentes combinaciones de frutas en la elaboración de smoothies, creando así nuevos sabores y texturas. A través de este proceso, no solo se promovió la innovación culinaria, sino que también se estimuló el interés por la nutrición y el disfrute de alimentos saludables. La actividad no solo fue una oportunidad para desarrollar habilidades prácticas en

la cocina, sino también para fomentar un enfoque creativo y artístico en la preparación de alimentos, reforzando la importancia de una alimentación equilibrada y deliciosamente variada.

En las diferentes preparaciones realizadas, los chicos de la Fundación Corazón de María tuvieron la oportunidad de llevar a cabo diversas elaboraciones de recetas, lo cual no solo mejoró su motricidad, sino que también les permitió desarrollar habilidades específicas mediante la manipulación de alimentos y utensilios. La práctica constante con diferentes texturas de ingredientes y el uso adecuado de herramientas de cocina promovieron un aprendizaje práctico y significativo. Este enfoque no solo fortaleció su destreza manual y coordinación, sino que también les brindó la confianza necesaria para participar activamente en actividades culinarias, mejorando así su autonomía y capacidad para enfrentar desafíos cotidianos con mayor seguridad y habilidad.

#### 2.6.2 Posterior a la intervención

El nivel de aprendizaje de los alumnos de la Fundación Corazón de María se evaluó mediante una prueba estructurada para medir su capacidad de retener y aplicar la información adquirida. Además, se realizó la grabación de un video como parte del proceso de evaluación, donde los participantes demostraron las habilidades y conocimientos aprendidos durante el proyecto. Esta metodología no solo permitió verificar el progreso individual de cada alumno, sino que tam-

bién proporcionó una oportunidad para destacar sus logros y mejoras en habilidades específicas, como la manipulación de alimentos, técnicas de cocina y trabajo en equipo. El uso de múltiples métodos de evaluación garantizó una medición integral del aprendizaje, asegurando que se cumplieran los objetivos educativos y promoviendo un ambiente de aprendizaje efectivo y enriquecedor para todos los involucrados.

La ejecución exitosa de este proyecto fue posible gracias a la colaboración indispensable de los representantes de la fundación y los padres de familia, quienes contribuyeron económicamente para adquirir los materiales necesarios para las diversas recetas. Esta experiencia fue invaluable, ya que proporcionó una nueva perspectiva al interactuar con participantes que tienen capacidades especiales. El cronograma del proyecto experimentó ajustes en ciertos meses debido a las agendas preestablecidas de la fundación, las cuales priorizaban las necesidades y actividades de los niños. Estos cambios ocasionales en el calendario demostraron la flexibilidad y adaptabilidad del equipo involucrado, lo cual fue fundamental para asegurar el éxito y la continuidad de las actividades planificadas.

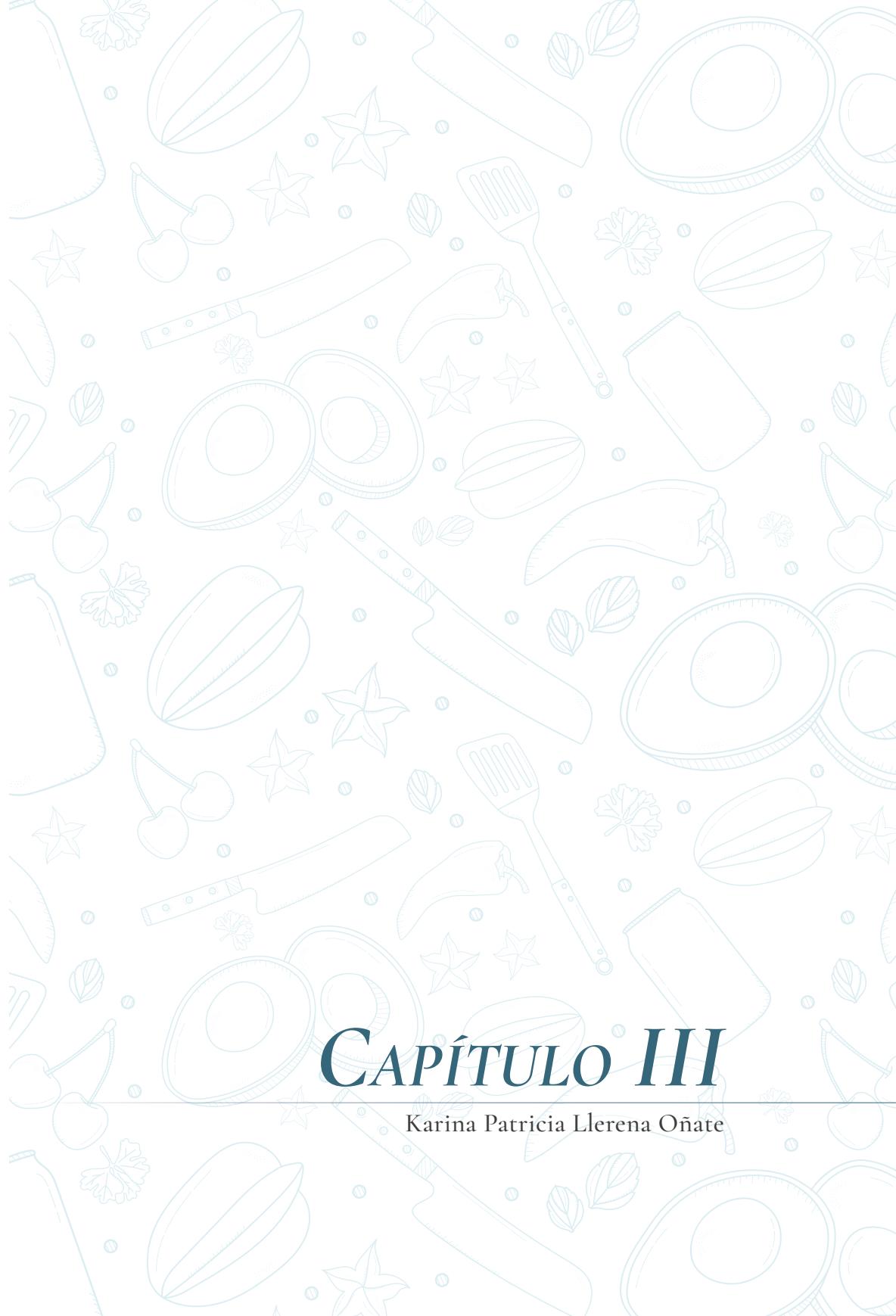
#### 2.7. Sostenibilidad y continuidad

El acercamiento de los estudiantes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía y docentes del ISTT a través de este proyecto con la Fundación Corazón de María brindó a los niños con diversas capacidades es-

peciales la oportunidad única de participar activamente en preparaciones culinarias, manejo de utensilios y degustación de nuevos sabores y platillos que ellos mismos prepararon. Esta experiencia no solo les permitió desarrollar habilidades prácticas en la cocina, sino que también incentivó su participación y exploración de nuevas experiencias en sus vidas, que a veces pueden verse limitadas por su condición. Además de promover la inclusión y el aprendizaje práctico, este proyecto tiene como objetivo equipar a los participantes con conocimientos que podrían aplicar en el futuro como una posible vía de emprendimiento, replicando algunas de las preparaciones gastronómicas aprendidas para crear oportunidades económicas y sociales significativas en sus comunidades.

## 2.8. Diseminación de resultados

Se llevó a cabo la difusión de resultados durante el congreso de la REUVIC en el encuentro de las IES 2020, centrado en los proyectos de vinculación con la sociedad que abarcaron cuatro ejes temáticos fundamentales: Social, Ambiental, Productivo y COVID-19. Este evento se desarrolló de manera virtual del 07 al 11 de septiembre de 2020.



# CAPÍTULO III

Karina Patricia Llerena Oñate

## Mis Primeros Pasos en Cocina para Potenciar el Desarrollo de las Habilidades Físicas y Cognitivas de los Integrantes de la Fundación Corazón De María

### 3.1 Descripción técnica del proyecto

Las personas que asisten a la Fundación Corazón de María, en su mayoría sin conocimientos previos en preparaciones gastronómicas, reciben enseñanzas centrada en el desarrollo y potenciación de sus habilidades, con un enfoque tanto académico como recreativo. Recientemente, estudiantes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua (ISTT) se han unido a este proyecto. Su objetivo es proporcionar a las personas que enfrentan diversos desafíos, como discapacidades auditivas y Síndrome de Down, una nueva vía para aprender y adquirir conocimientos.

La Fundación Corazón de María se destaca como una institución de carácter social dedicada a la atención integral de personas con diferentes capacidades. A través de un convenio de vinculación estratégica, la fundación no solo fortalece su misión educativa y de asistencia, sino que también enriquece el aprendizaje y las relaciones interpersonales de sus estudiantes con

la comunidad. Los estudiantes de gastronomía no solo participan de manera activa en esta iniciativa, sino que también actúan como facilitadores del conocimiento, transmitiendo habilidades básicas en la preparación de alimentos y promoviendo la inclusión y el desarrollo personal de los participantes.

Las recetas desarrolladas fueron cuidadosamente seleccionadas por su simplicidad y bajo costo, tomando en cuenta los recursos económicos disponibles en la fundación. La colaboración financiera de los padres de familia complementó el apoyo directo de la fundación, lo cual fue crucial al momento de determinar los temas a incluir en el recetario. Esta consideración garantizó que las recetas fueran accesibles y adecuadas para todos los participantes, independientemente de sus capacidades o condiciones económicas. Así, se fomentó una experiencia gastronómica inclusiva y gratificante para todos los involucrados, fortaleciendo además los lazos comunitarios y el aprendizaje colaborativo entre los estudiantes de gastronomía y los beneficiarios de la fundación.

### 3.2 Problemática de intervención

#### 3.2.1 Objetivos

##### *Objetivo general*

Dinamizar la participación efectiva de los jóvenes estudiantes y docentes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía con la Fundación Corazón de María del cantón San Pedro de Pelileo para promover el desarro-

llo de las habilidades físicas y cognitivas de la población con capacidades especiales mediante la elaboración de productos gastronómicos

#### *Objetivos específicos*

- Proporcionar a los miembros de la “Fundación con síndrome de Down y otras discapacidades Corazón de María” la información necesaria para la preparación de productos de panadería, pastelería, repostería y bocaditos.
- Impartir buenas prácticas de manipulación teórico-práctica en la elaboración de diferentes productos gastronómicos.
- Incentivar la creatividad de los integrantes de la Fundación Corazón de María utilizando diversos utensilios y aplicación de recetas básicas para la elaboración de productos.
- Desarrollar el área cognitiva y la motricidad de las personas de la entidad mediante la manipulación de ingredientes y utensilios culinarios.
- Ejecutar el seguimiento respectivo a las actividades planificadas con los estudiantes y docentes de acuerdo a las necesidades y planificación del proyecto de vinculación.
- Verificar el nivel de aprendizaje y recepción de las actividades ejecutadas en los miembros de la Fundación Corazón de María con el fin de plantear acciones correctivas o mejoras en las siguientes etapas del proyecto.

### 3.3 Justificación y beneficiarios

La educación especial demanda una integración más profunda con la sociedad contemporánea en las dinámicas del sector productivo. Las instituciones de educación superior asumen la responsabilidad de vincular a estas poblaciones con una variedad de actividades, tal como se estipula en el Reglamento de Régimen Académico 2024, que establece objetivos claros: fomentar el conocimiento multi, inter y transdisciplinario en programas de grado y postgrado, promover la investigación y facilitar la vinculación efectiva con la comunidad. Este enfoque no solo enriquece la formación académica de los estudiantes, sino que también fortalece la inclusión social y profesional de las personas con necesidades especiales, permitiéndoles contribuir activamente al desarrollo económico y cultural de la sociedad.

Asimismo, las Instituciones de Educación Superior (IES), en el contexto de su vinculación con la sociedad, desempeñan un papel crucial en la mejora y actualización de los planes de desarrollo local, regional y nacional. Al colaborar estrechamente con diversos sectores y comunidades, las IES pueden contribuir significativamente al diseño e implementación de políticas públicas que respondan a las necesidades específicas de cada región. Esto incluye la identificación de áreas de mejora en infraestructura, servicios sociales, economía local, y otros aspectos clave para el crecimiento sostenible y equitativo. Además, al integrar conocimientos avanzados y perspectivas innovadoras en sus proyectos

de vinculación, las IES no solo enriquecen la formación académica de sus estudiantes, sino que también fortalecen su compromiso con el desarrollo integral de la sociedad en su conjunto.

**Artículo 9.- Planificación.** - La planificación de la coordinación de vinculación con la sociedad, podrá estar determinada en las siguientes líneas operativas:

a. **Educación continua:** La educación continua hace referencia a procesos de capacitación, actualización y certificación de competencias laborales específicas. Se ejecuta en forma de cursos, seminarios, talleres u otras actividades académicas (*Reglamento de régimen académico para vinculación con la sociedad, 2024, p. 5*).

Instituciones específicas han sido establecidas para planificar y coordinar la vinculación efectiva con la sociedad, con el propósito de generar proyectos de interés público que impacten de manera positiva en diversas esferas. Estas entidades no solo facilitan la colaboración entre las Instituciones de Educación Superior (IES) y los sectores públicos y privados, sino que también promueven la participación de la comunidad en la identificación y resolución de problemas locales y nacionales. A través de estas iniciativas, se busca aprovechar el conocimiento especializado de las IES para desarrollar soluciones innovadoras que aborden desafíos sociales, económicos y ambientales, contribuyendo así al desarrollo sostenible y al bienestar general de la población.

La Carrera de Tecnología en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua (ISTT), como parte integral de la formación académica de sus estudiantes y en cumplimiento con lo establecido en el Reglamento de Régimen Académico, ha lanzado el proyecto “Mis primeros pasos en cocina para potenciar el desarrollo de las habilidades físicas y cognitivas de los integrantes de la Fundación Corazón de María”. El objetivo principal de este proyecto es crear entornos de aprendizaje diseñados específicamente para personas con capacidades especiales, con el propósito de fomentar el desarrollo de habilidades tanto físicas como cognitivas.

Esta iniciativa no solo busca capacitar a los estudiantes en la aplicación práctica de sus conocimientos gastronómicos, sino también promover la inclusión social y profesional de las personas con diversas capacidades. Al participar en actividades significativas y adaptadas a sus necesidades, los integrantes de la Fundación Corazón de María tienen la oportunidad de fortalecer sus habilidades culinarias y mejorar su autonomía personal.

Además, este proyecto contribuye a nivelar las oportunidades en el ámbito productivo al brindar a los estudiantes experiencias en un entorno inclusivo y real, donde aprenden a trabajar con diversidad funcional y a valorar las habilidades individuales de cada persona. Así, se fomenta un ambiente de igualdad y respeto mutuo, en línea con los principios de responsabilidad social y educación inclusiva que promueve el ISTT.

Igualmente, las capacidades no desarrolladas en estos grupos pueden afectar su personalidad, dificultando su adaptación e integración en la sociedad. A través del proyecto de vinculación, se impartirá a los miembros de la Fundación Corazón de María fundamentos prácticos de panadería, preparación de bocadillos, pastelería y repostería, disciplinas derivadas de la Carrera de Tecnología en Gastronomía. Estas actividades están diseñadas para potenciar tanto las habilidades físicas como mentales de los participantes, incluyendo la motricidad fina y áreas cognitivas como la concentración, memoria, atención, creatividad, imaginación y lenguaje.

El objetivo fundamental de este proyecto es contribuir a la formación de individuos más autónomos, mejorando significativamente su calidad de vida y rendimiento en diferentes áreas. Al hacerlo, se busca no solo promover la equidad social, sino también impulsar una transformación productiva en el país. Este enfoque se alinea con los objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir, enfocado en mejorar el bienestar integral de todos los ciudadanos, asegurando que cada persona, sin importar sus capacidades, pueda desarrollar su máximo potencial y contribuir de manera significativa al progreso social y económico de la nación.

La población beneficiaria de este proyecto serán las personas con capacidades especiales de la Fundación Corazón de María, que incluye aproximadamente 20 individuos, abarcando niños, adolescentes y adultos. Estos participantes provienen de diversos contextos y

presentan una variedad de necesidades y habilidades únicas. El proyecto se enfocará en adaptar las actividades gastronómicas para cada grupo etario y nivel de habilidad, asegurando así que todos los beneficiarios puedan participar de manera activa y significativa. Además, se buscará crear un ambiente inclusivo y de apoyo donde cada persona pueda desarrollar su potencial y fortalecer su autonomía, mejorando así su calidad de vida y promoviendo su integración plena en la comunidad.

La población beneficiaria consiste aproximadamente en un equilibrio de género, con un 50% de hombres y un 50% de mujeres, mayoritariamente de raza mestiza. Las edades de los participantes varían entre los 6 y los 40 años, reflejando un amplio rango etario dentro de la fundación. La mayoría de estos individuos presentan Síndrome de Down y otras capacidades especiales, y han cursado niveles educativos básicos dentro de la misma institución. Este grupo diverso y multifaético representa una oportunidad única para implementar el proyecto de gastronomía como herramienta de desarrollo y aprendizaje, adaptando las actividades según las necesidades específicas de cada participante para maximizar su potencial y promover su inclusión integral en la sociedad.

### 3.4. Descripción metodológica del proyecto

#### Planeación estratégica

En este proyecto, se impartieron conocimientos específicos sobre pastelería, repostería y la preparación de bocaditos. Para evaluar los resultados del aprendizaje, los participantes pusieron en práctica sus habilidades al ejecutar dos recetas básicas: fresas con chocolate y diferentes tipos de smoothies. Cada participante demostró un dominio adecuado tanto en las técnicas de manipulación de alimentos como en la preparación de los mismos, lo cual fue observado y evaluado por docentes tanto de la Carrera de Tecnología en Gastronomía como de la Fundación. Esta exposición contó con una supervisión directa para garantizar que cada paso se llevara a cabo de manera segura y efectiva, promoviendo así el aprendizaje práctico y la adquisición de habilidades culinarias que fortalezcan la autonomía y el desarrollo personal de los participantes.

Los conocimientos adquiridos en nuestra institución permitieron ofrecer nuevas enseñanzas de aprendizaje, mediante las cuales los niños de la fundación aprendieron el adecuado manejo del aseo, la manipulación segura de alimentos y el uso correcto de utensilios de cocina. Estos aspectos son fundamentales para garantizar prácticas sanitarias óptimas y para desarrollar habilidades básicas necesarias en la preparación de alimentos. Además de aprender técnicas culinarias específicas, los participantes también recibieron orientación sobre la importancia de la higiene personal y la limpieza de los espacios de trabajo, promoviendo así

un ambiente seguro y saludable durante las actividades gastronómicas. Esta integración de conocimientos prácticos contribuyó significativamente al desarrollo integral de los niños, fortaleciendo su autonomía y preparándolos mejor para participar activamente en actividades cotidianas y sociales relacionadas con la gastronomía.

#### 3.5. Monitoreo

El proyecto de vinculación entre el Instituto Tecnológico Superior ISTT y la Fundación Corazón de María del cantón San Pedro de Pelileo, desarrollado entre agosto de 2017 y octubre de 2018, se estructuró en siete componentes principales. El Componente 1 se enfocó en dinamizar la participación de jóvenes estudiantes y docentes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía con la fundación, promoviendo el desarrollo de habilidades físicas y cognitivas a través de la elaboración de productos gastronómicos. Durante agosto y septiembre de 2017, se realizaron actividades como visitas para reconocimiento de instalaciones y aprendizaje de lenguaje básico en señas, cumpliendo con el tiempo planificado y presupuesto asignado.

El Componente 2, ejecutado en septiembre y noviembre de 2017, se centró en capacitar a los miembros de la fundación en la preparación de productos de panadería, pastelería, repostería y bocaditos, con un tiempo de ejecución real y presupuesto asignado que coincidió con lo planificado. Actividades como la ela-

boración de pan de yuca y buñuelos se llevaron a cabo conforme al convenio establecido.

Para el Componente 3, desarrollado entre abril y mayo de 2018, se impartieron buenas prácticas teórico-prácticas en la manipulación de alimentos, destacándose la actividad de higiene y correcta manipulación de alimentos, que se extendió según lo previsto para asegurar la adecuada enseñanza a los participantes.

El Componente 4, ejecutado entre abril y junio de 2018, incentivó la creatividad de los integrantes de la fundación mediante la aplicación de recetas básicas y el uso de diversos utensilios culinarios, tales como la preparación de crepes de Nutella y minibrochetas. Estas actividades cumplieron con el tiempo y presupuesto establecidos.

El Componente 5, realizado entre mayo y julio de 2018, se enfocó en el desarrollo cognitivo y motriz de los participantes a través de la manipulación de ingredientes y utensilios de cocina, incluyendo la elaboración de camarones en salsa golf y ceviche de camarón, según lo estipulado en el convenio.

El Componente 6, desarrollado entre noviembre de 2017 y marzo de 2018, incluyó el seguimiento de las actividades planificadas, reflejado en la redacción de informes correspondientes sobre productos de repostería, pastelería y bocaditos, así como de cocina fría, ajustándose al convenio establecido.

Finalmente, el Componente 7, llevado a cabo en octubre de 2018, evaluó el nivel de aprendizaje y recepción de las actividades ejecutadas, destacándose la evaluación práctica de recetas como fresas con chocolate y smoothies de frutas, mediante el uso de videos y fotografías para evaluar el resultado final.

En total, el proyecto involucró 89 horas planeadas y ejecutadas en tiempo, y un presupuesto total asignando de acuerdo con los términos del convenio interinsti-tucional. Esta redacción proporciona un resumen claro y estructurado de las actividades, subactividades, tiempos y presupuestos asociados con cada componente del proyecto de vinculación.

## La evaluación

### Resumen narrativo de objetivos

- Propósito: Generación de conocimientos en panadería, repostería, pastelería, bocaditos y cocina fría para contribuir a la inclusión de personas con capacidades especiales en la sociedad.

### Indicadores verificables objetivamente:

- Los participantes fueron 15 individuos entre hombres y mujeres con diversos tipos de capacidades especiales.
- Los participantes aprendieron a desarrollar recetas básicas mejorando su motricidad, creatividad y capacidad cognitiva para una mejor inclusión

entorno a temáticas de la gastronomía en un futuro.

**Productos o resultados alcanzados:** Se realizaron preparaciones básicas en cocina fría, repostería, pastelería y bocaditos, incluyendo brochetas de frutas, fresas con chocolate, batidos de frutas y sándwiches. Los participantes mostraron mejor desenvolvimiento en estas recetas debido a su facilidad de preparación. Se incentivó la creatividad mediante la combinación de frutas y colores en las decoraciones.

**Nivel de cumplimiento %: 100%**

- **Propósito: Objetivo General:** Dinamizar la participación efectiva de los jóvenes estudiantes y docentes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía con la Fundación Corazón de María del cantón San Pedro de Pelileo para promover el desarrollo de las habilidades físicas y cognitivas de la población con capacidades especiales mediante la elaboración de productos gastronómicos.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Desconocimiento de recetas básicas de cocina.
- Motricidad y desarrollo de la creatividad.
- Normas de higiene y manipulación de alimentos.

**Productos o resultados alcanzados:** Se realizaron preparaciones en pastelería, cocina fría, bocaditos y

panadería, tras capacitar a los estudiantes en lenguaje de señas para mejorar la comunicación.

**Nivel de cumplimiento %: 60%**

- **Componente 1:** Proporcionar a los miembros de la “Fundación con síndrome de Down y otras discapacidades Corazón de María” la información necesaria para la preparación de productos de panadería, pastelería, repostería y bocaditos.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Desconocimiento de recetas básicas de panadería, repostería, pastelería y bocaditos.

**Productos o resultados alcanzados:** Los estudiantes fueron capacitados en lenguaje de señas para mejorar la comunicación y se realizaron recetas en pastelería, cocina fría, bocaditos y panadería.

**Nivel de cumplimiento %: 60%**

- **Componente 2:** Impartir buenas prácticas de manipulación teórico-práctico en la elaboración de diferentes productos gastronómicos.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Deficiencia en la manipulación de alimentos en el proceso de preparación.

**Productos o resultados alcanzados:** Se enseñaron diferentes tipos de preparaciones con énfasis en la buena práctica de manipulación y limpieza adecuada después de las preparaciones.

**Nivel de cumplimiento %:** 55%

- **Componente 3:** Incentivar la creatividad de los integrantes de la Fundación Corazón de María utilizando diversos utensilios y aplicación de recetas básicas para la elaboración de productos.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Desconocimiento de la variedad de productos gastronómicos.

**Productos o resultados alcanzados:** Se incentivó la creatividad mediante el uso de alimentos coloreados y mezclas sencillas en la elaboración de smoothies.

**Nivel de cumplimiento %:** 55%

- **Componente 4:** Desarrollar el área cognitiva y la motricidad de las personas de la entidad mediante la manipulación de ingredientes y utensilios culinarios.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Personas con diversas capacidades especiales.

**Productos o resultados alcanzados:** Se facilitó la mejora de la motricidad mediante la manipulación de alimentos y utensilios en diversas preparaciones.

**Nivel de cumplimiento %:** 60%

- **Componente 5:** Ejecutar el seguimiento respectivo a las actividades planificadas con los estudiantes y docentes de acuerdo a las necesidades y planificación del proyecto de vinculación.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Planificación y matriz del proyecto de vinculación.

**Productos o resultados alcanzados:** Se entregaron avances del seguimiento del proyecto como evidencia durante su ejecución.

**Nivel de cumplimiento %:** 100%

- **Componente 6:** Verificar el nivel de aprendizaje y recepción de las actividades ejecutadas en los miembros de la Fundación Corazón de María con el fin de plantear acciones correctivas o mejoras en las siguientes etapas del proyecto.

**Indicadores verificables objetivamente:**

- Plan de Fortalecimiento Institucional.

**Productos o resultados alcanzados:** Se evaluó el nivel de aprendizaje mediante una evaluación y la grabación de un video como evidencia.

**Nivel de cumplimiento %:** 100%

### 3.6. Resultados generados

#### 3.6.1 Durante la intervención

Los participantes no solo aprendieron a desarrollar recetas básicas durante este proyecto, sino que también experimentaron mejoras significativas en su motricidad, creatividad y capacidad cognitiva. Estos avances no solo son cruciales para su desarrollo personal, sino que también los preparan para una inclusión más efectiva en actividades gastronómicas en el futuro. Al practicar técnicas de preparación de alimentos y trabajar en equipo, los participantes no solo adquirieron habilidades prácticas, sino que también fortalecieron su confianza en sí mismos y su capacidad para interactuar y colaborar con otros. Además, la experiencia les brindó la oportunidad de explorar nuevas formas de expresión a través de la cocina, fomentando su creatividad y ofreciéndoles una vía para desarrollar sus intereses y habilidades individuales. Este enfoque holístico no solo enriquece sus vidas diarias, sino que también promueve una integración más completa y satisfactoria en la comunidad gastronómica y más allá. Durante el proyecto, se llevaron a cabo diversas preparaciones básicas enfocadas en temas de cocina fría, repostería,

pastelería y bocaditos, destacándose recetas como brochetas de frutas, fresas con chocolate, batidos de frutas y sándwiches. Estas opciones fueron especialmente seleccionadas por su simplicidad y accesibilidad, lo que permitió a los participantes desenvolverse con mayor facilidad durante la preparación. Se fomentó la creatividad al permitirles combinar diferentes colores y sabores, como usar chocolate blanco y negro con frutas, así como experimentar con combinaciones variadas de frutas para los batidos. Esta práctica no solo fortaleció sus habilidades técnicas en la cocina, sino que también estimuló su creatividad y les proporcionó una experiencia gratificante y educativa en la elaboración de alimentos.

Durante el desarrollo del proyecto, se llevaron a cabo una serie de preparaciones básicas centradas en temáticas de cocina fría, repostería, pastelería y bocaditos, destacando especialmente recetas como brochetas de frutas variadas, fresas bañadas en chocolate, batidos de diferentes frutas y sándwiches creativos. Estas actividades fueron seleccionadas por su simplicidad y accesibilidad, lo que permitió a los participantes involucrarse activamente en cada paso del proceso culinario. La creatividad fue fomentada al máximo, especialmente al permitirles experimentar con la combinación de colores al utilizar chocolate blanco y negro con las frutas, así como al mezclar diversas frutas para elaborar los batidos. Esta experiencia no solo fortaleció sus habilidades prácticas en la cocina, sino que también estimuló su imaginación y les proporcionó una plataforma para expresar su individualidad a través de la

creación de alimentos deliciosos y visualmente atractivos.

En cuanto a la higiene, se implementaron prácticas rigurosas para garantizar que los participantes realizaran un lavado de manos adecuado antes de manipular los alimentos. Este paso es fundamental no solo para cumplir con estándares sanitarios estrictos, sino también para inculcar hábitos saludables que contribuyen a la prevención de enfermedades y aseguran la seguridad alimentaria. A través de la enseñanza y la supervisión constante, se enfatizó la importancia de mantener una higiene impecable durante todo el proceso de preparación de alimentos, promoviendo así un ambiente seguro y saludable para todos los involucrados en el proyecto.

Los estudiantes fueron capacitados en lenguaje de señas con el propósito de mejorar la comunicación y facilitar la transmisión de información de manera efectiva. Esta capacitación les permitió interactuar más fluidamente con los participantes de la Fundación Corazón de María que tienen discapacidad auditiva. De esta manera, se llevaron a cabo diversas recetas que abarcaron áreas como pastelería, cocina fría, bocaditos y panadería. La inclusión del lenguaje de señas no solo promovió una comunicación más inclusiva y accesible, sino que también enriqueció la experiencia de aprendizaje tanto para los estudiantes como para los beneficiarios del proyecto, fortaleciendo así las habilidades lingüísticas y culturales de todos los involucrados.

Se llevaron a cabo una variedad de preparaciones culinarias, enfatizando una práctica excelente de manipulación de alimentos que incluyó enseñarles a los participantes la importancia de lavarse las manos de manera adecuada antes de comenzar y de limpiar adecuadamente después de cada preparación. Este enfoque no solo cumplió con estándares rigurosos de higiene, sino que también promovió hábitos saludables esenciales para la seguridad alimentaria. Además, se les instruyó sobre la importancia de mantener un ambiente limpio y organizado durante todo el proceso, lo cual es fundamental para la prevención de contaminación cruzada y para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos preparados. Estas prácticas no solo fueron cruciales para el éxito de las actividades culinarias, sino que también proporcionaron a los participantes habilidades prácticas valiosas que pueden aplicar en su vida diaria y en futuras experiencias gastronómicas.

La creatividad se incentivó de manera significativa al fomentar el uso de alimentos con colores vibrantes y mezclas simples y variadas. Esto permitió a los jóvenes explorar y experimentar con diferentes combinaciones de frutas en la elaboración de smoothies, creando así nuevos sabores y texturas. A través de este proceso, no solo se promovió la innovación culinaria, sino que también se estimuló el interés por la nutrición y el disfrute de alimentos saludables. La actividad no solo fue una oportunidad para desarrollar habilidades prácticas en la cocina, sino también para fomentar un enfoque creativo y artístico en la preparación de alimentos, refor-

zando la importancia de una alimentación equilibrada y deliciosamente variada.

En las diferentes preparaciones realizadas, los chicos de la Fundación Corazón de María tuvieron la oportunidad de llevar a cabo diversas elaboraciones de recetas, lo cual no solo mejoró su motricidad, sino que también les permitió desarrollar habilidades específicas mediante la manipulación de alimentos y utensilios. La práctica constante con diferentes texturas de ingredientes y el uso adecuado de herramientas de cocina promovieron un aprendizaje práctico y significativo. Este enfoque no solo fortaleció su destreza manual y coordinación, sino que también les brindó la confianza necesaria para participar activamente en actividades culinarias, mejorando así su autonomía y capacidad para enfrentar desafíos cotidianos con mayor seguridad y habilidad.

### 3.6.2 Posterior a la intervención

El nivel de aprendizaje de los alumnos de la Fundación Corazón de María se evaluó mediante una evaluación estructurada para medir su capacidad de retener y aplicar la información adquirida. Además, se realizó la grabación de un video como parte del proceso de evaluación, donde los participantes demostraron las habilidades y conocimientos aprendidos durante el proyecto. Esta metodología no solo permitió verificar el progreso individual de cada alumno, sino que también proporcionó una oportunidad para destacar sus logros y mejoras en habilidades específicas, como la

manipulación de alimentos, técnicas de cocina y trabajo en equipo. El uso de múltiples métodos de evaluación garantizó una medición integral del aprendizaje, asegurando que se cumplieran los objetivos educativos y promoviendo un ambiente de aprendizaje efectivo y enriquecedor para todos los involucrados.

La ejecución exitosa de este proyecto fue posible gracias a la colaboración indispensable de los representantes de la fundación y los padres de familia, quienes contribuyeron económicamente para adquirir los materiales necesarios para las diversas recetas. Esta experiencia fue invaluable, ya que proporcionó una nueva perspectiva al interactuar con participantes que tienen capacidades especiales. El cronograma del proyecto experimentó ajustes en ciertos meses debido a las agendas preestablecidas de la fundación, las cuales priorizaban las necesidades y actividades de los niños. Estos cambios ocasionales en el calendario demostraron la flexibilidad y adaptabilidad del equipo involucrado, lo cual fue fundamental para asegurar el éxito y la continuidad de las actividades planificadas.

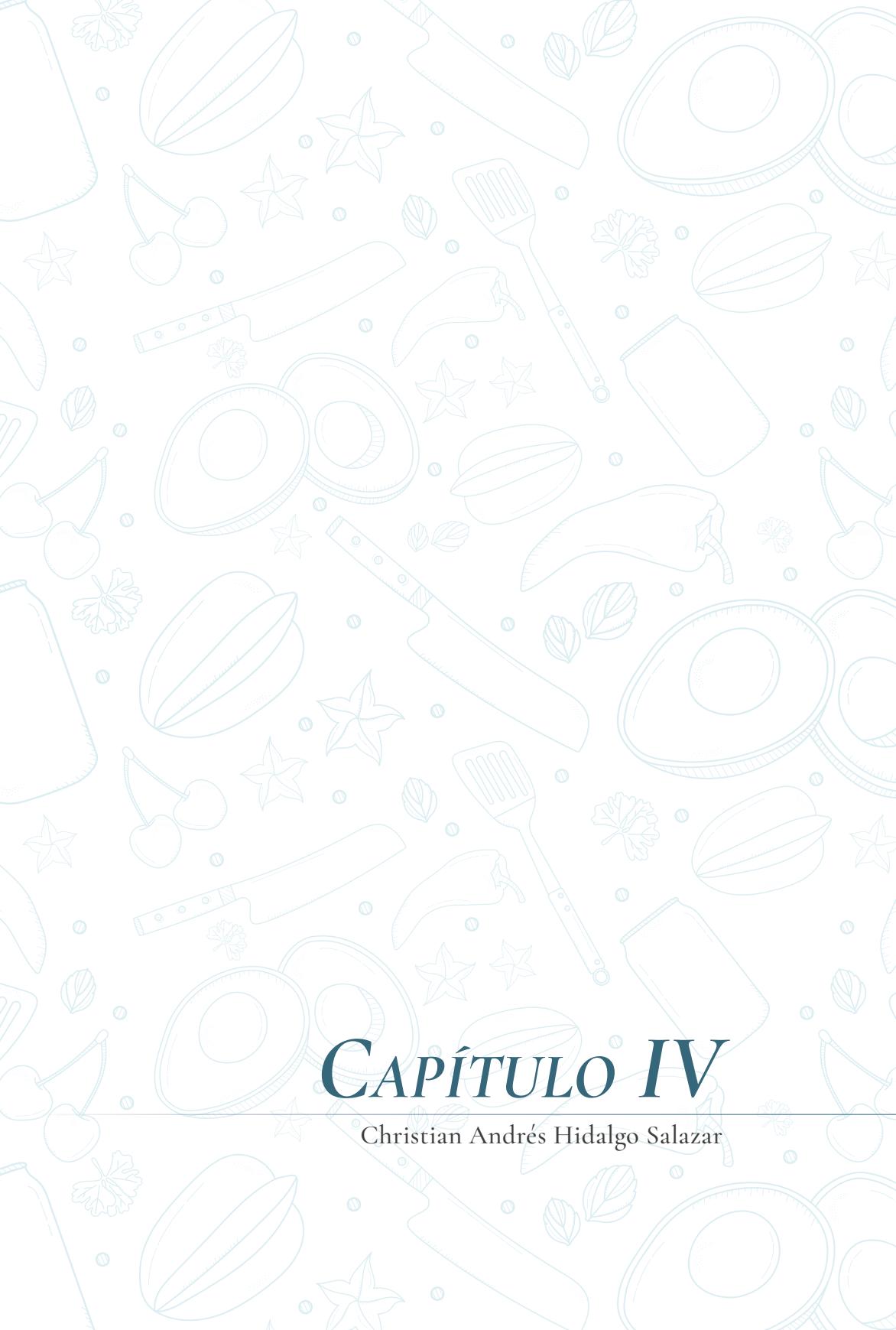
### 3.7. Sostenibilidad y continuidad

El acercamiento de los estudiantes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía y docentes del ISTT a través de este proyecto con la Fundación Corazón de María brindó a los niños con diversas capacidades especiales la oportunidad única de participar activamente en preparaciones culinarias, manejo de utensilios y

degustación de nuevos sabores y platillos que ellos mismos prepararon. Esta experiencia no solo les permitió desarrollar habilidades prácticas en la cocina, sino que también incentivó su participación y exploración de nuevas experiencias en sus vidas, que a veces pueden verse limitadas por su condición. Además de promover la inclusión y el aprendizaje práctico, este proyecto tiene como objetivo equipar a los participantes con conocimientos que podrían aplicar en el futuro como una posible vía de emprendimiento, replicando algunas de las preparaciones gastronómicas aprendidas para crear oportunidades económicas y sociales significativas en sus comunidades.

### 3.8. Diseminación de resultados

Se llevó a cabo la difusión de resultados durante el congreso de la REUVIC en el encuentro de las IES 2020, centrado en los proyectos de vinculación con la sociedad que abarcaron cuatro ejes temáticos fundamentales: Social, Ambiental, Productivo y COVID-19. Este evento se desarrolló de manera virtual del 07 al 11 de septiembre de 2020.



## CAPÍTULO IV

Christian Andrés Hidalgo Salazar

## Hábitos de Higiene Alimentaria y Alimentación Saludable para Personas con Discapacidad

### 4.1. Descripción técnica del proyecto

En el cantón Pelileo, específicamente en la Parroquia Rural de Benítez, la intervención del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) resultó crucial para mejorar la calidad de vida de los adultos mayores de la comunidad. Alertadas por el GAD, estas personas recibieron apoyo directo de coordinadores responsables, quienes se encargaron de garantizar que sus necesidades fueran atendidas. Esta asistencia no solo cubrió aspectos básicos de bienestar, sino que también fomentó la participación de los adultos mayores en diversas actividades comunitarias, integrándolos de manera efectiva en el tejido social local.

En este contexto, los estudiantes del Instituto Superior Tecnológico “Luis A. Martínez” (ISTLAMA) identificaron una oportunidad para colaborar con el GAD en beneficio de los adultos mayores de Benítez. Aprovechando los conocimientos adquiridos durante su formación académica, los estudiantes diseñan un proyecto orientado a la preparación adecuada de alimentos. Este proyecto tenía como objetivo principal mejorar las capacidades productivas de los participan-

tes, promoviendo al mismo tiempo la soberanía alimentaria en la comunidad. La iniciativa se fundamentó en la idea de que una buena nutrición es esencial para el bienestar general y la calidad de vida de las personas.

El proyecto de los estudiantes de ISTLAMA no se limitó a enseñar técnicas culinarias básicas; su enfoque era más amplio e incluía la creación de un entorno que fomentara la autosuficiencia alimentaria. En estrecha coordinación con el GAD, se llevaron a cabo actividades diseñadas para satisfacer las necesidades específicas de la comunidad de Benítez. Estas actividades incluyen tanto sesiones presenciales como virtuales, lo que permitió una mayor accesibilidad para todos los participantes, incluyendo aquellos con discapacidades. La formación ofrecida abarcó una amplia variedad de platos, desde entradas y platos principales hasta bebidas, permitiendo a los participantes experimentar con nuevas y sencillas recetas.

El impacto de esta iniciativa fue profundo y multifacético ya que los participantes no solo mejoraron sus habilidades culinarias, sino que también desarrollaron un mayor sentido de comunidad y autosuficiencia al aprender a preparar sus propios alimentos de manera saludable y económica, los adultos mayores pudieron disfrutar de una mejor nutrición, lo que a su vez se tradujo en un bienestar general mejorado. Esta experiencia práctica también fomentó la confianza y la independencia de los participantes, demostrando que, con el apoyo adecuado, pueden alcanzar grandes logros y mejorar significativamente su calidad de vida.

La colaboración entre estas dos entidades es un ejemplo inspirador de cómo la educación y la cooperación comunitaria pueden generar cambios positivos y sostenibles, este proyecto demostró que la integración de conocimientos técnicos y académicos con las necesidades prácticas de una comunidad puede tener un impacto transformador. Además, subraya la importancia de involucrar a las instituciones educativas en iniciativas de desarrollo local, creando sinergias que benefician tanto a los estudiantes como a la comunidad en general.

En resumen, la experiencia en Benítez destaca la importancia de la colaboración interinstitucional para abordar desafíos comunitarios complejos. Los estudiantes del ISTLAMA, en colaboración con el GAD, lograron crear un proyecto que no solo mejoró las habilidades culinarias de los adultos mayores, sino que también fortaleció su capacidad para ser autosuficientes y mejorar su bienestar general. Este tipo de iniciativas es fundamental para fomentar el desarrollo sostenible y el empoderamiento de las comunidades, demostrando que, con la colaboración adecuada, es posible generar cambios positivos y duraderos.

#### 4.2. Problemática de intervención

En la Parroquia Rural de Benítez, ubicada en el cantón Pelileo, las personas adultas que acudieron por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) enfrentan serias dificultades relacionadas con la prepara-

ración adecuada de alimentos. Esta problemática tiene múltiples dimensiones, afectando tanto el bienestar físico como el desarrollo general de los individuos. La falta de habilidades y conocimientos culinarios necesarios para preparar alimentos de manera nutritiva y segura resulta en una alimentación deficiente, lo que a su vez impacta negativamente en su salud y calidad de vida. A pesar de los esfuerzos realizados por los coordinadores del GAD para brindar apoyo, la carencia de educación en este ámbito sigue siendo un obstáculo significativo.

Una de las principales consecuencias de esta situación es el deterioro de la salud de las personas adultas en la comunidad. La preparación inadecuada de alimentos puede llevar a deficiencias nutricionales, problemas digestivos y enfermedades crónicas, como la diabetes y la hipertensión. Estos problemas de salud no solo afectan la longevidad y la calidad de vida de los individuos, sino que también imponen una carga adicional sobre el sistema de salud local, que debe atender a una población cada vez más enferma y necesitada de cuidados médicos. Además, una dieta inadecuada puede reducir la energía y la vitalidad, limitando la capacidad de los adultos para participar activamente en la vida comunitaria y en actividades productivas.

Otro aspecto crítico de este problema es la dependencia alimentaria, al no poder preparar sus propios alimentos de manera adecuada, muchas personas dependen en gran medida de alimentos procesados o de baja calidad nutricional, que son más fáciles de preparar, pero menos saludables, esta dependencia no solo

perpetúa problemas de salud, sino que también disminuye la autonomía y la autosuficiencia de la comunidad. La falta de habilidades culinarias puede llevar a una dependencia económica y social, ya que los individuos no pueden aprovechar plenamente los recursos locales disponibles, como los productos frescos cultivados en la región.

Además, la carencia de conocimientos en la preparación de alimentos limita las oportunidades de desarrollo económico. En una comunidad donde la agricultura y la producción de alimentos son actividades clave, no tener las habilidades necesarias para transformar estos productos en alimentos saludables y atractivos impide el desarrollo de microempresas y emprendimientos locales. La educación en técnicas culinarias podría abrir nuevas oportunidades económicas, permitiendo a las personas no solo mejorar su propia alimentación, sino también crear valor agregado a los productos agrícolas, fomentando así el desarrollo económico local y la creación de empleo.

Reconociendo estas necesidades urgentes, los estudiantes del Instituto Superior Tecnológico “Luis A. Martínez” (ISTLAMA) han decidido intervenir en colaboración con el GAD. Su objetivo es utilizar los conocimientos adquiridos durante su formación académica para ofrecer asistencia y educación en la preparación adecuada de alimentos. Esta intervención se propone no solo mejorar las habilidades culinarias de los adultos en la comunidad, sino también fomentar una mayor autosuficiencia alimentaria y nutricional.

Los estudiantes de ISTLAMA planifican implementar un programa educativo que aborde tanto la teoría como la práctica de la cocina, adaptado a las necesidades y contextos específicos de la comunidad de Benítez.

La participación de los estudiantes del ISTLAMA en este proyecto tiene el potencial de generar un impacto significativo y duradero. Al mejorar las habilidades culinarias de los adultos en Benítez, se espera que estos individuos puedan disfrutar de una mejor salud y calidad de vida, reducir su dependencia de alimentos poco saludables y procesados, y aprovechar nuevas oportunidades económicas. Este proyecto no solo beneficiará a los participantes directos, sino que también podría tener efectos positivos en toda la comunidad, fortaleciendo la cohesión social y promoviendo un desarrollo más sostenible y autosuficiente.

#### 4.3 Objetivos

##### Objetivo general:

Fortalecer conocimientos de los hábitos de higiene alimentaria y alimentación saludable para personas con discapacidad del GAD Parroquial Rural de Benítez.

##### Objetivos específicos:

- Promover la educación sobre hábitos de higiene alimentaria y alimentación saludable para perso-

nas con discapacidad del GAD Parroquial Rural de Benítez.

- Capacitar sobre los hábitos de higiene y alimentación saludable al grupo vulnerable del GAD Parroquial Rural de Benítez.
- Desarrollar un menú con las recetas planificadas según las necesidades del grupo objetivo.
- Crear un blog digital con información acerca de hábitos de higiene y alimentación saludable en grupos vulnerables del GAD Parroquial Rural de Benítez.

#### 4.4 Justificación y beneficiarios

El proyecto de vinculación a través del GAD Parroquial Rural de Benítez representa una oportunidad invaluable para los estudiantes de la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, ya que les permite aplicar y compartir los conocimientos adquiridos en el campo de la manipulación de alimentos en un entorno práctico y significativo. Esta iniciativa no solo fortalece sus habilidades técnicas, sino que también fomenta un compromiso con la responsabilidad social, al integrarse en un contexto donde el apoyo moral y ético es esencial.

Los estudiantes tienen la oportunidad de poner en práctica la teoría aprendida, enfrentándose a situaciones reales que les demandan un alto nivel de profesionalismo y ética. Además, el contacto directo con

la comunidad les ofrece una perspectiva enriquecedora sobre la importancia de la higiene alimentaria y la promoción de una alimentación saludable.

En la actualidad, se reconoce ampliamente la importancia de la ayuda comunitaria y la alimentación para la salud y el bienestar general. Sin embargo, es fundamental destacar que una alimentación adecuada va más allá de simplemente satisfacer las necesidades nutricionales básicas. Requiere un cuidado meticoloso en la manipulación e higiene de los alimentos, especialmente al tratar con grupos vulnerables como personas de la tercera edad, niños y personas con capacidades especiales. Este proyecto enfatiza la necesidad de implementar prácticas seguras y saludables en la preparación de alimentos, destacando la importancia de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y promover hábitos de higiene adecuados.

Los estudiantes, al participar en este proyecto, pueden educar a la comunidad sobre estos aspectos críticos, asegurando que los beneficiarios no solo reciban alimentos, sino que también adquieran conocimientos valiosos sobre cómo mantener una dieta segura y saludable.

La gastronomía, utilizada como herramienta didáctica en este proyecto, ofrece una forma dinámica y efectiva de abordar temas importantes. Permite a los estudiantes desarrollar y demostrar una serie de habilidades, desde la creatividad hasta el espíritu crítico, mientras se enfocan en garantizar la seguridad y la ca-

lidad de los alimentos preparados. La creatividad en la presentación y elaboración de platos no solo hace que los alimentos sean más atractivos, sino que también facilita la incorporación de prácticas saludables. Los estudiantes aprenden a innovar y adaptar sus conocimientos culinarios para satisfacer las necesidades específicas de los beneficiarios, asegurándose de que cada plato cumpla con los estándares nutricionales y de seguridad necesarios.

La ejecución coordinada de este proyecto con el GAD Parroquial Rural de Benítez y el Instituto Superior Tecnológico Luis A. Martínez (Agronómico) garantiza una colaboración efectiva y una supervisión adecuada. A través de esta asociación, se espera lograr un impacto significativo en la comunidad local, promoviendo hábitos alimentarios saludables y mejorando la calidad de vida de los beneficiarios. La colaboración entre estas instituciones asegura que los estudiantes reciban la orientación y el apoyo necesario para llevar a cabo sus actividades de manera efectiva y responsable. Además, esta alianza fortalece los lazos entre la academia y la comunidad, creando un modelo de trabajo conjunto que puede ser replicado en otras áreas.

Los beneficiarios del proyecto están comprendidos en un grupo de 15 personas, compuesto por dos segmentos demográficos específicos: adultos mayores, cuya edad media está comprendida entre los 50 y 70 años, y personas con capacidades especiales, cuyas edades promedio se sitúan entre los 15 y 49 años. Estos beneficiarios residen en la ciudad de Pelileo, específicamente en

la Parroquia Benítez. Al enfocarse en estos grupos, el proyecto no solo aborda las necesidades inmediatas de estas poblaciones vulnerables, sino que también busca empoderarlas a través de la educación en prácticas alimentarias saludables. Los adultos mayores y las personas con capacidades especiales a menudo enfrentan desafíos particulares en cuanto a la nutrición y la salud, y este proyecto les proporciona las herramientas y el conocimiento necesarios para mejorar su bienestar a largo plazo.



**Figura 1.** Beneficiario de la parroquia de Benítez.

**Nota:** Tomado del Proyecto de Hábitos de higiene alimentaria y alimentación saludable para personas con discapacidad” vinculación con la sociedad de la carrera de gastronomía.

#### 4.5. Descripción metodológica del proyecto

**Enfoque colaborativo y participativo:** La metodología del proyecto se basa en un enfoque colaborativo que involucra activamente tanto a estudiantes como a beneficiarios desde las etapas iniciales hasta las finales del proyecto. Comenzando con un diagnóstico exhaustivo de las necesidades específicas de la comunidad en cuanto a manipulación de alimentos, higiene alimentaria y nutrición, se establece una estrecha colaboración para diseñar un plan de acción detallado. Este plan incluye actividades tanto teóricas como prácticas diseñadas para mejorar de manera efectiva los conocimientos y habilidades clave.

**Diseño e implementación de actividades:** Una vez identificadas las necesidades, se desarrolla un plan de acción estructurado que combina sesiones teóricas con talleres prácticos. Estas actividades están diseñadas para no solo educar, sino también capacitar a los beneficiarios en prácticas seguras de manipulación de alimentos y promover una alimentación más saludable. La metodología asegura que cada actividad esté alineada con los objetivos del proyecto y las expectativas de los participantes, fomentando así un aprendizaje significativo y sostenible.

**Seguimiento y evaluación continua:** Durante la implementación, se lleva a cabo un seguimiento riguroso del progreso del proyecto. Esto permite ajustar las actividades según sea necesario para maximizar su efectividad y relevancia. La retroalimentación continua de

los beneficiarios y estudiantes también desempeña un papel crucial en la adaptación y mejora de las sesiones de capacitación y talleres, asegurando que se aborden adecuadamente las necesidades emergentes y los desafíos encontrados en el camino.

**Informe y documentación de resultados:** Al finalizar el proyecto, se realiza una evaluación exhaustiva del impacto obtenido. Se documentan detalladamente los resultados alcanzados, tanto cualitativos como cuantitativos, en un informe final. Este informe no solo presenta los logros del proyecto, sino que también destaca las lecciones aprendidas y las mejores prácticas identificadas durante el proceso. Estos documentos son fundamentales para compartir el conocimiento adquirido con la comunidad, facilitando así la replicación y la continuidad de los esfuerzos en salud alimentaria y nutrición.

**Promoción de impacto a largo plazo:** La metodología adoptada no solo se enfoca en los resultados inmediatos del proyecto, sino que también busca generar un impacto positivo a largo plazo en la salud y el bienestar de los participantes y la comunidad en general. Al empoderar a los beneficiarios con habilidades prácticas y conocimientos fundamentales, se promueve una alimentación más saludable y sostenible. Este enfoque integral y colaborativo no solo fortalece la capacidad local, sino que también fomenta un cambio cultural hacia hábitos alimentarios más conscientes y saludables.

Esta descripción metodológica detallada refleja el compromiso del proyecto con la participación activa, el aprendizaje significativo y el impacto sostenible en la comunidad beneficiaria.

#### 4.6 Planeación estratégica

El proyecto de vinculación propuesto para el período de febrero a junio de 2021 tiene como meta principal promover hábitos nutricionales y fomentar una alimentación saludable entre personas vulnerables. El enfoque se centra en establecer prácticas adecuadas de higiene alimentaria que contribuyan al bienestar general de la comunidad objetivo. Para lograr este propósito, se ha estructurado un plan detallado que consta de varias fases interconectadas y estratégicamente diseñadas.

Inicialmente, se presentará el proyecto y se formará un grupo de trabajo dedicado. Este primer paso es esencial para alinear a todos los participantes y establecer una base sólida de colaboración. Además, se definirán las temáticas específicas del proyecto y se llevará a cabo una planificación exhaustiva que incluirá la redacción de documentos y la revisión de formatos institucionales necesarios para el seguimiento y la evaluación apropiada del proyecto.

En la segunda fase, se priorizará la capacitación de la comunidad en hábitos de higiene alimentaria. Se elaborará material didáctico adaptado a las necesidades específicas del grupo objetivo y se realizará una inves-

tigación profunda sobre las particularidades nutricionales relevantes. Este componente del proyecto no solo busca educar, sino también sensibilizar sobre la importancia de una alimentación segura y saludable.

La siguiente fase estará centrada en la elaboración de un menú saludable diseñado específicamente para la comunidad destinataria. Se incluirán propuestas de recetas variadas, desde entradas hasta platos principales y bebidas saludables, teniendo en cuenta las condiciones de salud y las preferencias del grupo objetivo. Además, se impartirán capacitaciones sobre técnicas básicas de cocina y manipulación de alimentos, haciendo hincapié en la necesidad de seguir procedimientos adecuados de lavado y desinfección.

Posteriormente, se implementará y probará el menú completo. Este proceso permitirá asegurar que las recetas sean prácticas y nutritivas, ajustándolas según los comentarios y resultados obtenidos durante la evaluación continua. Se realizarán ajustes necesarios para optimizar el menú de acuerdo con las circunstancias y necesidades locales específicas.

Finalmente, se llevará a cabo una documentación exhaustiva de todo el proceso y se recopilarán datos relevantes para la elaboración del informe final de vinculación. Además, se creará un blog digital como plataforma para compartir información continua sobre hábitos de higiene alimentaria y recetas saludables con la comunidad. La culminación del proyecto será marcada por un evento de cierre, durante el cual se reconocerá a

los beneficiarios y se presentarán los logros alcanzados, reforzando así el impacto positivo del proyecto en la comunidad.

Este plan estructurado garantiza una ejecución efectiva y coordinada de todas las actividades necesarias para alcanzar los objetivos del proyecto. Proporciona un marco sólido y estratégico para mejorar de manera sostenible los hábitos nutricionales y promover la salud en la población vulnerable, enfocándose en la educación, la práctica y la integración de cambios positivos en la vida diaria de los beneficiarios.

#### 4.7 Monitoreo y evaluación

Para monitorear el proyecto de vinculación sobre hábitos nutricionales y alimentación saludable, se implementará un enfoque estructurado y sistemático que abarca varias etapas clave. En términos cuantitativos, se medirá el número de participantes que asisten a las sesiones de capacitación, la cantidad de materiales didácticos distribuidos y el número de visitas al blog digital. Estos datos ofrecerán una visión clara de la participación y la difusión de información a través de diferentes canales.

En cuanto a los aspectos cualitativos, se evaluará el nivel de satisfacción de los participantes con las sesiones, así como su comprensión de los conceptos de higiene alimentaria y los cambios en sus hábitos alimenticios mediante una encuesta de seguimiento. Esta información permitirá comprender el impacto del pro-

yecto en los participantes y ajustar las estrategias educativas según las necesidades identificadas.

La recolección de datos se llevará a cabo mediante encuestas y cuestionarios aplicados antes y después de las capacitaciones, lo que facilitará la medición del conocimiento adquirido y los cambios observados en los hábitos alimenticios. Además, la observación directa durante las sesiones y talleres de cocina permitirá evaluar la participación y la correcta aplicación de las técnicas enseñadas por parte de los beneficiarios.

Los registros y reportes documentarán de manera sistemática la asistencia a las sesiones, la distribución de materiales y el seguimiento de las actividades realizadas, proporcionando una base de datos robusta para el análisis y la evaluación continua del progreso del proyecto.

La evaluación continua será fundamental a través de reuniones semanales del equipo de trabajo, donde se revisará el progreso alcanzado, se identificarán posibles problemas y se realizarán ajustes necesarios en el plan de acción para garantizar el logro de los objetivos. La retroalimentación de los participantes será otro componente esencial, recopilando opiniones y sugerencias para mejorar las sesiones y adaptar el contenido del proyecto a las necesidades específicas de la comunidad.

Finalmente, se redactará un informe final de vinculación que compilará los datos recopilados, analizará los resultados obtenidos y ofrecerá recomendaciones

para futuros proyectos similares, adicionalmente los hallazgos y resultados serán compartidos a través del blog digital y durante el evento de clausura, asegurando que la comunidad tenga acceso a la información y se fomente la transparencia y la rendición de cuentas en todas las etapas del proyecto.

Este enfoque integral de monitoreo y evaluación garantizará que el proyecto avance de manera efectiva, se ajuste dinámicamente según las necesidades emergentes y se logren los objetivos de mejorar los hábitos nutricionales y promover una alimentación saludable dentro de la comunidad objetivo.

#### 4.8 Resultados generados

Basado en los resultados del proyecto de vinculación en el cantón de Pelileo, específicamente en el grupo para personas con discapacidad en la GAD de Benítez, los datos de la encuesta de satisfacción reflejan un balance positivo en varios aspectos clave. En primer lugar, se destaca la mejora significativa en la alimentación de los participantes, resultado de las actividades planificadas y ejecutadas con ellos. La implementación de preparaciones simples ha facilitado que sigan las indicaciones dietéticas, promoviendo hábitos alimenticios más saludables y accesibles para ellos.

Además, se ha observado un enriquecimiento en los conocimientos generales del grupo de jóvenes involucrados en el proyecto. Este aprendizaje no solo se limita a las habilidades técnicas específicas relaciona-

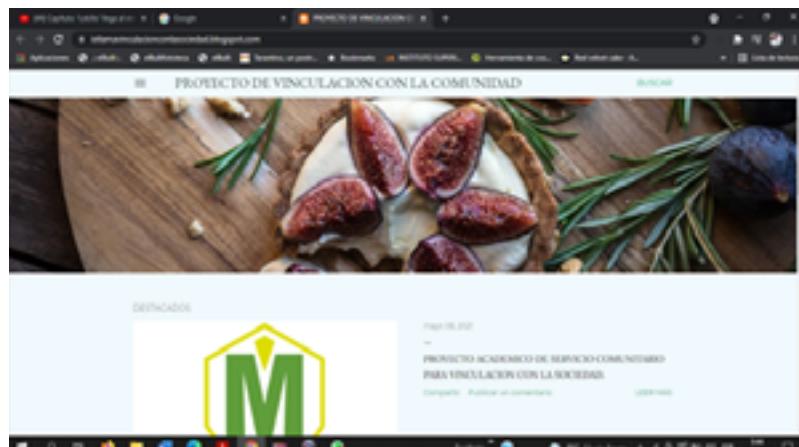
das con las actividades realizadas, sino también al desarrollo de competencias interpersonales y de empatía. El ambiente favorable y la buena interacción entre los estudiantes y las personas con discapacidad han sido cruciales para este logro, promoviendo un entorno inclusivo y de respeto mutuo.

El impacto positivo del proyecto se extiende más allá de los participantes directos. La sociedad en general ha sido beneficiada al destacar la importancia de que las personas con discapacidad puedan participar activamente en actividades cotidianas y sean tratadas con dignidad y respeto. Este enfoque ha contribuido a sensibilizar a la comunidad sobre la inclusión y la igualdad de oportunidades para todos los ciudadanos.

Para el GAD de Benítez, la colaboración exitosa con el instituto y el impacto positivo generado fortalecen su capacidad para seguir desarrollando vínculos efectivos con grupos vulnerables dentro de la comunidad. Esta cooperación ha permitido establecer bases sólidas para futuras iniciativas que puedan mejorar aún más la calidad de vida de las personas con discapacidad en la región.

En resumen, el proyecto de vinculación en Pelileo ha demostrado ser un ejemplo destacado de cómo la educación, la colaboración comunitaria y el compromiso social pueden converger para generar cambios positivos y significativos. Los resultados obtenidos resaltan la importancia de continuar apoyando iniciativas inclusivas que empoderen a las personas con discapaci-

dad y promuevan una sociedad más equitativa y comprensiva.



**Figura 2.** Blog digital sobre hábitos de higiene de alimentos y bebidas

**Nota.** Tomado de <https://islamavinculacionconlasociedad.blogspot.com>

#### 4.8.1 Durante la intervención

##### *Creación de un Grupo de Trabajo y Propuesta de Temática*

El primer paso en este proyecto fue la formación de un grupo de trabajo dedicado a iniciar actividades orientadas a la educación sobre hábitos de higiene alimentaria y alimentación para personas con discapacidad. Este grupo se conformó por profesionales de diversas áreas, incluidos nutricionistas, educadores y trabajadores sociales, con el fin de abordar de manera integral las necesidades del grupo objetivo. La propuesta temática se desarrolló considerando las particularidades de las personas con discapacidad, enfocándose en

temas como la importancia de la higiene en la preparación de alimentos, la identificación de alimentos saludables y la prevención de enfermedades relacionadas con la mala alimentación.

##### *Planificación del Proyecto y Redacción de Documentos Habilitantes*

Una vez establecido el grupo de trabajo y definida la temática, se procedió a la planificación detallada del proyecto. Este proceso incluyó la redacción de documentos habilitantes, que describen los objetivos, metodologías y recursos necesarios. Se estableció un cronograma de actividades y se asignaron responsabilidades específicas a los miembros del grupo. También se revisaron y adaptaron los formatos institucionales referentes a proyectos de vinculación, asegurando que el proyecto cumpliera con las normativas y procedimientos de la organización. Esta etapa fue crucial para estructurar adecuadamente las fases del proyecto y garantizar su viabilidad y sostenibilidad a largo plazo.

##### *Capacitación y Redacción de Material Didáctico*

La capacitación fue una de las actividades centrales del proyecto. Se organizaron sesiones de formación dirigidas tanto a los educadores como a los participantes del programa, abarcando temas como hábitos de higiene alimentaria, técnicas básicas de cocina y manipulación segura de los alimentos. Para apoyar estas capacitaciones, se elaboraron materiales didácticos diseñados para ser utilizados in situ. Estos materiales incluyeron

guías prácticas, folletos informativos y carteles educativos, que facilitaban la comprensión y aplicación de los conocimientos impartidos. La accesibilidad y la claridad del material didáctico fueron priorizadas para asegurar que todos los participantes pudieran beneficiarse plenamente de las capacitaciones.

#### *Investigación de Necesidades Nutricionales y Propuesta de Recetas*

La investigación de las necesidades nutricionales específicas de las personas con discapacidad y otros grupos vulnerables fue una etapa clave del proyecto. Esta investigación permitió identificar carencias y diseñar propuestas alimentarias que respondieran a dichas necesidades. Se elaboraron recetas para platos principales y bebidas saludables, considerando la disponibilidad de ingredientes locales y las preferencias culturales de los participantes. Además, se investigaron enfermedades comunes relacionadas con la mala alimentación en el grupo objetivo, para así poder ofrecer recomendaciones alimentarias que contribuyeran a su prevención y tratamiento. Las recetas propuestas se integraron en talleres prácticos, donde los participantes aprendieron a prepararlas de manera segura y saludable.

#### *Creación de un Blog Digital y Redacción del Proyecto Final*

Para ampliar el alcance y la sostenibilidad del proyecto, se creó un blog digital que proporciona información sobre hábitos de higiene alimentaria y ali-

mentación saludable. Este blog se convirtió en una herramienta valiosa para difundir conocimientos y recursos educativos a un público más amplio. Además, se elaboró un proyecto final que recopilaba todas las actividades realizadas, los logros alcanzados y las lecciones aprendidas. Este documento servirá como referencia para futuras iniciativas y facilitará la replicación del proyecto en otras comunidades. El blog y el proyecto final reflejan el compromiso del grupo de trabajo con la mejora continua y la promoción de hábitos alimentarios saludables en la parroquia rural de Benítez.

#### **4.8.2 Posterior a la intervención**

La intervención de los estudiantes en el proyecto de vinculación en el cantón de Pelileo, específicamente en la GAD de Benítez, ha generado resultados muy positivos según los datos recopilados a través de encuestas de satisfacción. Este proyecto se centra en mejorar la calidad de vida de los participantes con discapacidad, quienes lograron avances significativos en aspectos cruciales como la alimentación y el conocimiento general. Las actividades educativas y formativas diseñadas por los estudiantes no solo fueron accesibles, sino que también promovieron una participación activa gracias a preparaciones simples y a instrucciones claras. Este enfoque inclusivo facilitó que los participantes con discapacidad adquirieran autonomía y desarrollaran habilidades básicas, aumentando así su confianza y su capacidad para realizar tareas cotidianas de manera independiente.

El ambiente positivo que se creó durante el proyecto también fue un factor determinante para el éxito del mismo. El grupo de jóvenes que lideró la iniciativa se esforzó por fomentar un entorno de apoyo y motivación, lo cual se reflejó en la alta satisfacción de los beneficiarios. Los estudiantes no solo proporcionaron educación y formación, sino que también establecieron relaciones de confianza y respeto con los participantes, contribuyendo a un sentimiento de comunidad y pertenencia. Esta atmósfera positiva fue fundamental para que los participantes se sintieran valorados y aceptados, promoviendo así un mayor compromiso y participación en las actividades propuestas.

En términos de impacto comunitario, la colaboración entre estudiantes y personas con discapacidad fortaleció significativamente los vínculos dentro de la comunidad de la GAD de Benítez. Este proyecto demostró que, con el apoyo adecuado, las personas con discapacidad son capaces de llevar a cabo actividades por sí mismas, desafiando estereotipos y promoviendo una mayor inclusión social. La visibilidad de estos logros ha tenido un efecto positivo en la percepción pública, subrayando la importancia de proporcionar un trato y servicios de calidad a todos los miembros de la sociedad, independientemente de sus capacidades.

El éxito de este proyecto no solo benefició a los participantes directos, sino que también abrió la puerta a futuras colaboraciones y proyectos dentro de la comunidad. La experiencia adquirida por los estudiantes y los resultados positivos obtenidos han establecido

una base sólida para el desarrollo de nuevas iniciativas que continúen apoyando a las personas con discapacidad. Además, este proyecto ha servido como un modelo de cómo la colaboración entre diferentes sectores de la sociedad puede generar beneficios mutuos, mejorando la cohesión social y promoviendo el bienestar comunitario.

En resumen, la intervención de los estudiantes en el proyecto de vinculación en el cantón de Pelileo ha sido un ejemplo destacado de cómo la educación y el apoyo inclusivo pueden transformar vidas y fortalecer comunidades. Los resultados positivos reflejados en las encuestas de satisfacción destacan la importancia de seguir fomentando este tipo de iniciativas, que no solo mejoran la calidad de vida de los participantes, sino que también promueven valores fundamentales como la inclusión, el respeto y la colaboración comunitaria. La experiencia en la GAD de Benítez demuestra que, con compromiso y esfuerzo, es posible crear un entorno más inclusivo y solidario para todos.

#### 4.9 Sostenibilidad y continuidad

La sostenibilidad y continuidad del proyecto de vinculación en el cantón de Pelileo, específicamente en la GAD de Benítez, se basa en una estrategia multifacética que asegura su éxito en futuros proyectos. En primer lugar, la institucionalización del proyecto dentro del marco académico de las instituciones educativas participantes es crucial. Incorporar este tipo de inicia-

tivas en el currículo garantiza un flujo constante de estudiantes capacitados y motivados para continuar con la labor. Esto no solo garantiza la continuidad del proyecto, sino que también fomenta una cultura de compromiso social y responsabilidad entre los estudiantes. Al integrar el proyecto como parte de los requisitos académicos, se asegura que cada generación de estudiantes tenga la oportunidad de contribuir y aprender, creando una cadena de sostenibilidad a largo plazo.

Las alianzas estratégicas con diversas entidades locales e internacionales son otro pilar fundamental para la sostenibilidad del proyecto. Estas alianzas pueden incluir colaboraciones con organizaciones no gubernamentales, empresas privadas, y otras instituciones educativas. Establecer acuerdos de cooperación y financiamiento con estas entidades puede proporcionar los recursos necesarios para expandir y mejorar el proyecto. Además, la colaboración con expertos en diversas áreas puede enriquecer las actividades del proyecto, ofreciendo una formación más completa y especializada a los beneficiarios. Estas alianzas también pueden abrir puertas para la participación en programas de financiamiento y becas que aseguren la disponibilidad de fondos para futuras fases del proyecto.

La evaluación continua y la adaptabilidad son esenciales para la sostenibilidad del proyecto a largo plazo. Implementar un sistema de monitoreo y evaluación rigurosa permite identificar áreas de mejora y adaptar las actividades según las necesidades cambiantes de la comunidad. La retroalimentación constante de los be-

neficiarios y otros actores involucrados es fundamental para mantener la relevancia y efectividad del proyecto. Además, documentar y analizar los resultados obtenidos en cada fase del proyecto facilita la elaboración de informes que pueden ser utilizados para atraer nuevos patrocinadores y justificar la continuidad del financiamiento. La adaptabilidad, por tanto, se convierte en una herramienta clave para responder a los desafíos y oportunidades que puedan surgir en el futuro.

Finalmente, la promoción y visibilidad del proyecto son vitales para su sostenibilidad y expansión. Difundir los logros y el impacto positivo del proyecto a través de medios de comunicación, redes sociales, y eventos comunitarios aumenta la conciencia y el apoyo público. La visibilidad también atrae a posibles colaboradores y patrocinadores interesados en apoyar causas sociales y comunitarias. Organizar eventos de presentación de resultados y testimonios de los beneficiarios puede ser una manera efectiva de mostrar el impacto del proyecto y motivar a más personas a involucrarse. Además, el reconocimiento oficial por parte de autoridades locales y regionales puede facilitar la obtención de recursos adicionales y reforzar la legitimidad del proyecto, asegurando así su continuidad y éxito en futuros proyectos.

En resumen, la sostenibilidad y continuidad del proyecto de vinculación en el cantón de Pelileo dependen de la institucionalización dentro del currículo académico, el establecimiento de alianzas estratégicas, la evaluación continua y adaptabilidad, y la promoción

y visibilidad del proyecto. Estos elementos combinados no solo aseguran que el proyecto mantenga su relevancia y efectividad a lo largo del tiempo, sino que también permiten su expansión y adaptación a nuevas necesidades y contextos, beneficiando a un número creciente de personas y fortaleciendo la cohesión social en la comunidad.

#### 4.10. Diseminación de resultados

Para diseminar los resultados del proyecto de vinculación en el cantón de Pelileo, específicamente en la GAD de Benítez, se ha diseñado una estrategia de comunicación integral que utiliza diversos medios y plataformas para maximizar el alcance y el impacto de los logros alcanzados. En primer lugar, se han preparado informes detallados que documentan los resultados cuantitativos y cualitativos del proyecto, destacando mejoras en la alimentación, conocimientos generales y habilidades básicas de los participantes con discapacidad. Estos informes se comparten con las instituciones educativas participantes, autoridades locales, y organizaciones no gubernamentales, tanto en formato físico como digital, asegurando un acceso amplio y fácil a la información. Además, se han creado presentaciones y seminarios web que permiten a los estudiantes y coordinadores del proyecto compartir sus experiencias y resultados con un público más amplio, incluyendo otros municipios y regiones interesadas en replicar el modelo.

Las lecciones aprendidas durante la implementación del proyecto son otro componente crucial de la diseminación. A través de talleres y conferencias, se ha fomentado un espacio para que los participantes, tanto estudiantes como beneficiarios, compartan sus experiencias y aprendizajes. Estos eventos se han llevado a cabo en colaboración con otras instituciones educativas y organizaciones comunitarias, promoviendo un intercambio de conocimientos y mejores prácticas. Las lecciones aprendidas abarcan desde la importancia de la formación continua y la capacitación de los estudiantes, hasta la necesidad de crear un ambiente inclusivo y positivo que fomente la participación activa de todos los involucrados. Documentar estos aprendizajes en publicaciones académicas y artículos en revistas especializadas no solo legitima los esfuerzos realizados, sino que también sirve como referencia para futuros proyectos en contextos similares.

Finalmente, la difusión de buenas prácticas es esencial para generar un impacto duradero y replicable. Para ello, se ha utilizado una variedad de plataformas digitales, incluyendo redes sociales, blogs, y sitios web institucionales, para compartir historias de éxito y testimonios de los beneficiarios. Videos y fotografías que ilustran las actividades y resultados del proyecto se han publicado en canales de YouTube y páginas de Facebook, alcanzando así a un público más amplio y diverso. Además, se han organizado eventos comunitarios y ferias informativas donde se presentan los logros del proyecto y se invita a la comunidad a involucrarse y apoyar futuras iniciativas. Estas acciones no solo

ayudan a mantener el proyecto visible y relevante, sino que también inspiran a otras comunidades y organizaciones a adoptar prácticas similares, ampliando el impacto positivo más allá de las partes directamente involucradas.

En resumen, la diseminación de los resultados, lecciones aprendidas y buenas prácticas del proyecto de vinculación en Pelileo se ha llevado a cabo mediante una estrategia de comunicación integral que incluye informes detallados, presentaciones, seminarios web, talleres, conferencias, y el uso de plataformas digitales y eventos comunitarios. Este enfoque multifacético asegura que la información llegue a un amplio espectro de audiencias, promoviendo el conocimiento y la réplica de las prácticas exitosas, y generando un impacto significativo que trasciende las fronteras de la GAD de Benítez.



## CAPÍTULO V

Daniel Alfonso Villarroel Inca

## Cocina Práctica y Divertida En la Edad De Oro

### 5.1. Descripción técnica del proyecto

El proyecto “Cocina práctica y divertida en la Edad de Oro” está diseñado con el objetivo principal de involucrar activamente a la comunidad de adultos mayores en actividades culinarias que promuevan el desarrollo y mantenimiento de sus habilidades motrices, cognitivas y sociales. La metodología se centra en la implementación de talleres prácticos donde los participantes aprenderán a preparar diversos tipos de bocaditos, pastelería y repostería, actividades que requieren destrezas manuales finas y coordinación ojo-mano. Estos talleres están estructurados para ser inclusivos y accesibles, adaptándose a las diferentes capacidades y necesidades de los participantes, garantizando que todos puedan participar y beneficiarse independientemente de su nivel de habilidad inicial.

La estructura de los talleres contempla sesiones semanales de dos horas, donde los participantes no solo aprenderán técnicas culinarias, sino que también trabajarán en la planificación y ejecución de recetas, fomentando la creatividad y la toma de decisiones. Cada sesión estará dividida en tres partes: una introducción teórica, una demostración y una actividad práctica

donde los adultos mayores podrán aplicar lo aprendido. La introducción teórica cubrirá aspectos básicos de la cocina, como la higiene y seguridad alimentaria, mientras que la demostración práctica estará a cargo de estudiantes avanzados de la Carrera de Tecnología en Gastronomía, quienes mostrarán paso a paso cómo preparar las recetas del día. Finalmente, la actividad práctica permitirá a los participantes replicar las recetas bajo la supervisión de los estudiantes y docentes, asegurando un ambiente seguro y de apoyo.

El proyecto no solo se enfoca en el desarrollo de habilidades motrices, sino que también integra componentes de bienestar emocional y social. Durante los talleres, se promoverá un ambiente de colaboración y camaradería, donde los adultos mayores puedan interactuar y construir relaciones significativas. Además, se incluirán sesiones de evaluación y retroalimentación, donde los participantes podrán compartir sus experiencias y sugerencias, lo que no solo les da una voz activa en el desarrollo del proyecto, sino que también fomenta un sentido de pertenencia y autoestima. La integración de estos componentes holísticos es fundamental para abordar las diversas dimensiones del bienestar de los adultos mayores, asegurando que el impacto del proyecto sea amplio y sostenible.

En términos de recursos y logística, el proyecto utilizará las instalaciones del Centro Integral para Adultos Mayores “Vida a los Años”, que cuenta con una cocina equipada y espacios adecuados para la realización de los talleres. Los ingredientes y materiales ne-

cesarios serán proporcionados por el Instituto Tecnológico Superior “Luis A. Martínez” Agronómico, como parte de su compromiso con la responsabilidad social y el bienestar comunitario. Además, se contará con un equipo multidisciplinario de apoyo, que incluye nutricionistas, terapeutas ocupacionales y psicólogos, quienes contribuirán con su experticia para asegurar que las actividades sean seguras, efectivas y beneficiosas para los participantes. Este enfoque integral no solo maximiza los beneficios para los adultos mayores, sino que también proporciona una valiosa experiencia práctica para los estudiantes de gastronomía, quienes podrán aplicar sus conocimientos en un contexto real y significativo.

## 5.2. Problemática de intervención.

Desarrollar un proyecto de vinculación entre gastronomía y adultos mayores conlleva una serie de desafíos que deben abordarse de manera integral. Uno de los principales obstáculos radica en atender las necesidades nutricionales específicas de los adultos mayores. Debido a condiciones de salud, dietas restringidas o problemas de deglución, este grupo etario suele tener requerimientos nutricionales particulares que deben ser cuidadosamente contemplados al momento de planificar los menús y recetas. Integrar alimentos ricos en nutrientes, de fácil masticación y digestión, y que a su vez resulten apetecibles y familiares para los participantes, representa un verdadero reto.

Otro aspecto problemático está relacionado con la accesibilidad y la logística del proyecto. Muchos adultos mayores enfrentan dificultades de movilidad y transporte, lo que puede dificultar su participación en las actividades programadas. Coordinar los lugares de encuentro, facilitar los desplazamientos y adecuar los espacios para garantizar la plena accesibilidad se vuelve una tarea compleja que requiere un análisis minucioso de las necesidades y una planificación exhaustiva.

Además, se deben considerar los hábitos y preferencias alimentarias arraigados en los adultos mayores. Integrar nuevos platos, estilos culinarios o técnicas de cocina puede ser percibido como una imposición, lo que podría generar resistencia y dificultar la aceptación del proyecto. Es fundamental comprender y respetar las tradiciones gastronómicas y las costumbres de este grupo, a fin de diseñar propuestas que se adapten a sus gustos y expectativas.

Más allá de los aspectos nutricionales y logísticos, el proyecto debe abordar cuidadosamente los componentes sociales y emocionales que pueden surgir. Fomentar la interacción, combatir el aislamiento y generar un ambiente acogedor son factores clave para garantizar el éxito y el impacto del proyecto. Integrar actividades que promuevan la socialización, el intercambio de experiencias y el sentido de pertenencia entre los participantes puede contribuir significativamente a su bienestar general.

Finalmente, la sostenibilidad y la continuidad del proyecto representan un desafío adicional. Asegurar la disponibilidad de recursos, la participación de todos los involucrados y el compromiso a largo plazo requiere una planificación estratégica y la búsqueda de fuentes de financiamiento y apoyo. Solo mediante un enfoque integral y multidimensional de estas problemáticas será posible desarrollar un proyecto de vinculación entre gastronomía y adultos mayores que genere un impacto duradero y significativo en la calidad de vida de este importante sector de la población.

### 5.3. Objetivos

#### *Objetivo General:*

Dinamizar la participación efectiva de los jóvenes estudiantes y docentes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía con el Centro integral para el adulto mayor “Vida a los Años” para promover las habilidades motrices y cognitivas del Adulto mayor mediante la elaboración de productos gastronómicos.

#### *Objetivos Específicos:*

- Proporcionar a los miembros del “Centro de Atención Integral para Adultos Mayores” la información necesaria para la preparación de productos de panadería, cocina nacional, repostería y bocaditos.
- Impartir buenas prácticas de manipulación teórico-prácticas en la elaboración de diferentes productos gastronómicos.

- Contribuir al desarrollo cognitivo, motricidad y creatividad de las personas de la entidad mediante la manipulación de ingredientes y utensilios culinarios.

### 5.4 Justificación y beneficiarios

La Carrera de Tecnología en Gastronomía del Instituto Tecnológico Superior Luis A. Martínez Agronómico como parte de la formación de los estudiantes y en cumplimiento a lo estipulado en el Reglamento de Régimen Académico, presenta el proyecto “Cocina práctica y divertida en la Edad de Oro”, con el fin de desarrollar habilidades motrices en los adultos mayores que asisten al Centro Integral.

Este proyecto ayudará a los adultos mayores a potenciar la autoestima, las relaciones sociales y fomentar el proceso de desarrollo personal. La propuesta contempla actividades culinarias como elaboración de bocaditos, pastelería, y repostería que aportan directamente en el área cognitiva y motriz mejorando su calidad de vida aportado así con el Plan Nacional del Buen Vivir.

La población beneficiaria consiste en aproximadamente el 24% hombres y 86% de mujeres, en su mayoría de raza mestiza. Además, las edades están comprendidos entre los 55 a 95 años. La mayoría de los adultos mayores pueden realizar trabajos por sí solos, mientras que otros necesitan ayuda.

El envejecimiento activo es una prioridad en el contexto global actual, y proyectos como “Cocina práctica y divertida en la Edad de Oro” se alinean perfectamente con los objetivos de promover un envejecimiento saludable y digno. En este sentido, el proyecto no solo aborda la necesidad de mantener y mejorar las habilidades motrices de los adultos mayores, sino que también contribuye a su bienestar emocional y social. Las actividades culinarias propuestas, como la elaboración de bocaditos, pastelería, y repostería, se convierten en un medio para estimular la mente y el cuerpo, fomentando la creatividad, la memoria y la coordinación.

Este proyecto también juega un papel crucial en la lucha contra el aislamiento social, una problemática común entre la población de la tercera edad. A través de las actividades grupales de cocina, los adultos mayores tendrán la oportunidad de interactuar, compartir experiencias y construir relaciones significativas. Estas interacciones no solo mejoran el estado de ánimo y la autoestima, sino que también crean un sentido de comunidad y pertenencia, elementos fundamentales para la salud mental y emocional. Al sentirse parte activa de un grupo, los adultos mayores pueden experimentar una mejora significativa en su calidad de vida.

Además, el proyecto se integra con los objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir, que busca asegurar una vida digna para todas las personas en todas las etapas de su vida. Al enfocarse en el desarrollo personal y el bienestar integral de los adultos mayores, “Cocina

práctica y divertida en la Edad de Oro” no solo contribuye a la salud y felicidad de sus participantes, sino que también promueve una sociedad más inclusiva y solidaria. Este enfoque holístico asegura que los adultos mayores no sean simplemente receptores de cuidados, sino que se conviertan en actores activos de su propio proceso de envejecimiento, con la capacidad de aportar y participar plenamente en la vida comunitaria.

## 5.5 Descripción metodológica del proyecto

### 5.5.1 Planeación estratégica

El proyecto “Cocina práctica y divertida en la Edad de Oro” tiene como objetivo dinamizar la participación efectiva de los jóvenes estudiantes y docentes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía del Instituto Tecnológico Superior Luis A. Martínez Agropecuario con el Centro Integral para el Adulto Mayor “Vida a los Años”. La meta principal es promover las habilidades motrices y cognitivas de los adultos mayores mediante la elaboración de productos gastronómicos. Para asegurar el éxito del proyecto, se utilizarán indicadores como la asistencia de estudiantes a lo largo del proceso y encuestas de satisfacción del personal a cargo de los participantes. Las fuentes de verificación incluirán registros de asistencia, un portafolio fotográfico de los productos realizados, informes de avance de los docentes y los resultados de las encuestas de satisfacción. Los supuestos críticos a considerar incluyen el posible fallecimiento de un participante por cuestiones

de salud u otras eventualidades, y la posibilidad de que los estudiantes no asistan a las prácticas debido a sus horarios de clases.

### *Objetivos Específicos y Actividades*

Proporcionar a los miembros del “Centro de Atención Integral para Adultos Mayores” la información necesaria para la preparación de productos de panadería, cocina nacional, repostería y bocaditos. Este objetivo se medirá mediante evaluaciones finales del proyecto para determinar el nivel de conocimientos adquiridos. Las fuentes de verificación incluirán formatos de evaluación final. Se reconoce que uno de los supuestos es que la información proporcionada por los estudiantes podría ser difícil de entender para los participantes, lo que afectaría la comprensión de las recetas. Las actividades incluirán clases demostrativas y talleres en grupo, con recursos como batería y equipamiento de cocina, utensilios básicos e ingredientes del recetario. El costo estimado para estas actividades es de \$96.50.

Impartir buenas prácticas de manipulación teórico-prácticas en la elaboración de diferentes productos gastronómicos. Los indicadores para este objetivo se centrarán en el uso de normas de higiene y manipulación de alimentos. Las fuentes de verificación incluirán registros de las condiciones sanitarias antes, durante y después de las prácticas. Los supuestos incluyen la falta de material de limpieza adecuado para evitar riesgos de contaminación de alimentos y la susceptibilidad de los

participantes al manejo de sustancias limpiadoras. Las actividades abarcarán clases teóricas sobre higiene y manipulación de alimentos y talleres prácticos de manipulación segura de ingredientes y utensilios. Los recursos necesarios incluirán materiales educativos sobre higiene y manipulación, así como equipos de limpieza y sanitización.

Aportar en el desarrollo cognitivo, motricidad y creatividad de las personas de la entidad mediante la manipulación de ingredientes y utensilios culinarios. Los indicadores de este objetivo se basarán en el nivel de creatividad, motricidad y habilidad al manejar los utensilios de cocina. Las fuentes de verificación incluirán informes finales de las evaluaciones ejecutadas y la calidad organoléptica y sensorial de los productos elaborados durante la evaluación. Se reconoce que uno de los supuestos es que los participantes podrían presentar dificultades motrices que puedan generar accidentes durante la manipulación de utensilios culinarios.

### **Resultados Esperados**

#### *Corto Plazo:*

- Incremento en el nivel de conocimiento y habilidades motrices y cognitivas de los adultos mayores.
- Mejora en la autoestima y bienestar emocional de los participantes.

*Mediano Plazo:*

- Creación de un entorno social colaborativo y de apoyo entre los participantes y los estudiantes.
- Promoción de un envejecimiento activo y saludable.

*Largo Plazo:*

- Establecimiento de un programa sostenible que pueda ser replicado en otros centros y comunidades.
- Contribución significativa al Plan Nacional del Buen Vivir mediante el mejoramiento de la calidad de vida de los adultos mayores.

## 5.6 Evaluación y Monitoreo

Para garantizar el éxito y la sostenibilidad del proyecto, se implementarán diversas estrategias de evaluación y monitoreo. Se realizarán evaluaciones periódicas para medir el progreso de los participantes en términos de conocimientos, habilidades motrices y cognitivas. Además, se aplicarán encuestas de satisfacción al final de cada taller para obtener retroalimentación tanto del personal a cargo como de los participantes. Los docentes y estudiantes elaborarán informes de progreso mensuales que incluirán registros fotográficos y descripciones detalladas de las actividades realizadas y los resultados obtenidos. Estas acciones permitirán ajustar el proyecto en función de las necesidades y su-

gerencias de los participantes, asegurando así su efectividad.

### Relación objetivos – resultados – indicadores

#### *Objetivos y Resultados Esperados*

El primer objetivo del proyecto es dinamizar la participación efectiva de los jóvenes estudiantes y docentes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía con el Centro Integral para el Adulto Mayor “Vida a los Años” para promover las habilidades motrices y cognitivas del adulto mayor mediante la elaboración de productos gastronómicos. Se espera que la participación de los docentes, estudiantes y los miembros del centro se desarrolle durante dos meses y medio. Durante este período, los estudiantes impartirán sus conocimientos gastronómicos y los adultos mayores aprenderán de ellos, creando un proceso de enseñanza y aprendizaje mutuo. Este intercambio de conocimientos beneficiará tanto a los estudiantes como a los participantes, fortaleciendo sus habilidades y fomentando un ambiente de colaboración y aprendizaje continuo.

El segundo objetivo es proporcionar a los miembros del “Centro de atención integral para Adultos Mayores” la información necesaria para la preparación de productos de panadería, cocina nacional, repostería y bocaditos. Los resultados esperados incluyen la socialización de recetas, ingredientes y procesos para la elaboración de estas recetas. Para medir el éxito de este objetivo, se utilizarán indicadores como el nivel

de conocimientos adquirido, medido mediante evaluaciones finales del proyecto. La evidencia suficiente y competente incluirá formatos de evaluación final, un portafolio fotográfico de los productos elaborados y los informes de progreso de los docentes, garantizando que los participantes hayan adquirido y aplicado los conocimientos necesarios en la preparación de diversos productos gastronómicos.

El tercer objetivo es impartir buenas prácticas de manipulación teórico-prácticas en la elaboración de diferentes productos. Se espera que los participantes adopten prácticas de higiene adecuadas, como el correcto lavado de manos, limpieza y desinfección de utensilios y equipos a utilizar. Los indicadores para este objetivo incluirán el uso de normas de higiene y manipulación de alimentos, y la evidencia suficiente y competente abarcará el registro de las condiciones sanitarias antes, durante y después de la práctica, así como fotografías y videos de las sesiones prácticas y los informes de evaluación y seguimiento de las prácticas de higiene. Esto asegurará que los participantes no solo aprendan a preparar alimentos, sino que también lo hagan de manera segura y saludable.

El cuarto objetivo es desarrollar destrezas cognitivas y motrices de las personas de la entidad mediante la manipulación de ingredientes y utensilios culinarios. Durante el proceso de elaboración de las recetas, los participantes tendrán la oportunidad de crear productos, moldeándolos y dándoles formas y tamaños a su gusto, recordando en algunos casos cómo lo hacían

cuando eran jóvenes. Los indicadores incluirán el nivel de creatividad y habilidad al manejar los utensilios de cocina. La evidencia suficiente y competente consistirá en un portafolio fotográfico de los productos elaborados y evaluaciones prácticas de las habilidades motrices y cognitivas. Este objetivo busca no solo mejorar las habilidades físicas de los participantes, sino también estimular su creatividad y memoria a través de la cocina.

Finalmente, el quinto objetivo es incentivar la creatividad de los integrantes del “Centro de atención integral para Adultos Mayores” utilizando diversos utensilios y la aplicación de recetas básicas para la elaboración de postres y entradas, donde desarrollarán sus habilidades motrices y cognitivas de una manera muy divertida. Los participantes serán los encargados de dar vida a las preparaciones, agregando color y decorando a su agrado, en algunos casos suprimiendo o aumentando ingredientes en las preparaciones. Los indicadores para este objetivo incluirán el nivel de satisfacción y creatividad demostrada en las decoraciones y modificaciones de recetas, con evidencia suficiente y competente a través de un portafolio fotográfico de las preparaciones decoradas, testimonios y comentarios de los participantes, y evaluaciones prácticas de creatividad.

#### *Distribución de actividades por fechas*

El proyecto se desarrollará a lo largo de varios meses, con actividades específicas planificadas para cada mes. Las actividades incluyen la capacitación en lenguaje de señas, visitas para el reconocimiento de insta-

laciones y conocimiento de los participantes, y la elaboración de diversos productos gastronómicos como alfajores, galletas de mantequilla, cupcakes, donas, crepes de frutas, torta selva negra, masa de roca de azúcar, crema pastelera, bocaditos con hojaldre, tartaletas de frutas, mini pizzas, salchichas envueltas, empanadillas rellenas, maduros con queso, mote pillo, espumilla, empanadas de viento, ensalada de frutas, jugos de frutas, huevos revueltos, llapingachos, tortillas de verde, bolones de verde, sopas variadas, morocho y dulce de zapallo.

Cada actividad contará con docentes y estudiantes designados para su ejecución, garantizando la adecuada impartición de conocimientos y supervisión. Las horas totales dedicadas a cada actividad varían, y se ha establecido un costo total de \$96.50 para la implementación de todo el proyecto. Este plan detallado de actividades asegura una estructura organizada y eficiente, permitiendo alcanzar los objetivos establecidos y beneficiando a todos los participantes involucrados.

**Componente 1:** Dinamizar la participación efectiva de los jóvenes estudiantes y docentes de la Carrera de Tecnología en Gastronomía con el Centro Integral para el adulto mayor “*Vida a los Años*” para promover las habilidades motrices y cognitivas del adulto mayor mediante la elaboración de productos gastronómicos. Esta actividad se planificó y ejecutó el 22 de abril de 2018, con una duración de 1 hora, de acuerdo a la cláusula sexta del convenio interinstitucional VC-ITSLA-MA-2018-005.

**Actividad 1.1:** La visita al centro “*Vida a los Años*” se llevó a cabo el 22 de abril de 2018, con una duración planificada de tres horas.

- **Subactividad 1.1.1:** Reconocer las áreas de trabajo del centro, realizado el 22 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 1.1.2:** Limpieza del área de cocina y asignación de espacios para trabajo con los participantes, realizada el 22 de abril de 2018, con una duración de dos horas.

**Actividad 2.1:** Familiarizarse con las necesidades y limitaciones motrices de los adultos mayores, llevada a cabo el 22 de abril de 2018, con una duración de una hora.

- **Subactividad 2.2.1:** Conocer actividades motrices del centro, realizada el 24 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.2.2:** Conceptualizar habilidades de los adultos mayores en la cocina, realizada el 24 de abril de 2018, con una duración de tres horas.
- **Subactividad 2.2.3:** Aprender ejercicios motrices aplicables a la preparación de alimentos, llevada a cabo el 25 de abril de 2018, con una duración de tres horas.

**Actividad 2.2:** Familiarizarse con las necesidades y limitaciones cognitivas de los adultos mayores, realizada el 25 de abril de 2018, con una duración de una hora.

- **Subactividad 2.2.1:** Conocer las actividades cognitivas del centro, realizada el 25 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.2.2:** Conversar con los adultos mayores sobre la preparación de alimentos, llevada a cabo el 25 de abril de 2018, con una duración de tres horas.
- **Subactividad 2.2.3:** Reconocimiento por parte de los adultos mayores de utensilios de cocina, realizada el 26 de abril de 2018, con una duración de tres horas.

**Componente 2:** Proporcionar a los miembros del “Centro de atención integral para Adultos Mayores” la información necesaria para la preparación de productos de panadería, cocina nacional, repostería y bocaditos.

**Actividad 2.3:** Elaboración de recetas de bocaditos de dulce, llevada a cabo el 26 de abril de 2018, con una duración de una hora.

- **Subactividad 2.3.1:** Alfajores, realizada el 26 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.3.2:** Galletas de mantequilla, realizada el 26 de abril de 2018, con una duración de tres horas.
- **Subactividad 2.3.3:** Tartaleta de frutas, realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de tres horas.
- **Subactividad 2.3.4:** Orejitas en masa de hojaldre realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de tres horas.

**Actividad 2.4:** Elaboración de recetas de bocaditos de sal, llevada a cabo el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.

- **Subactividad 2.4.1:** Mini pizza, realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.4.2:** Salchichas envueltas en masa de hojaldre, realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de tres horas.
- **Subactividad 2.4.3:** Empanadas chilenas, realizadas el 2 de mayo de 2018.

**Actividad 2.5:** Elaboración de recetas de productos de pastelería, llevada a cabo el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.

- **Subactividad 2.5.1:** Donas, realizadas el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.5.2:** Cupcakes, realizadas el 27 de abril de 2018, con una duración de tres horas.
- **Subactividad 2.5.3:** Crepes de frutas, realizadas el 2 de mayo de 2018, con una duración de dos horas.
- **Subactividad 2.5.4:** Crema pastelera de vainilla, realizada el 2 de mayo de 2018, con una duración de una hora.

**Actividad 2.7:** Elaboración de recetas de productos de pastelería, llevada a cabo el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.

- **Subactividad 2.7.1:** Torta selva negra, realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.7.2:** Masa de roca, realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de tres horas.

**Actividad 2.8:** Elaboración de recetas de productos de cocina ecuatoriana (entradas).

- **Subactividad 2.8.1:** Empanadas de verde, realizadas el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.8.2:** Empanadas de viento, realizadas el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.8.3:** Maduros cocinados, realizados el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.8.4:** Huevos revueltos, realizados el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.8.5:** Mote pillo, realizado el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.

**Actividad 2.9:** Elaboración de recetas de productos de cocina ecuatoriana (bebidas).

- **Subactividad 2.9.1:** Jugo de tamarindo, realizado el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.9.2:** Jugo de piña, realizado el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.

- **Subactividad 2.9.3:** Jugo de papaya, realizado el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.9.4:** Jugo de jengibre, realizado el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.

**Actividad 2.10:** Elaboración de recetas de productos de cocina ecuatoriana (postres).

- **Subactividad 2.10.1:** Espumilla de guayaba, realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.10.2:** Gelatina de frutas, realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.10.3:** Crepe de frutas ecuatorianas, realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.10.4:** Ensalada de frutas, realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.10.5:** Torta de naranja, realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.

**Actividad 2.11:** Elaboración de recetas de productos de cocina ecuatoriana (sopas).

- **Subactividad 2.11.1:** Morocho, realizado el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.11.2:** Caldo de pollo, realizado el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.

- **Subactividad 2.11.3:** Quinua, realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.11.4:** Lenteja, realizada el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.
- **Subactividad 2.11.5:** Verduras, realizadas el 27 de abril de 2018, con una duración de una hora.

## 5.7. Resultados generados

La finalidad del proyecto fue ayudar a los participantes a recordar distintas preparaciones de panadería, cocina nacional, repostería y bocaditos, mejorando su motricidad, creatividad, imaginación y capacidad cognitiva. Los participantes fueron 30 residentes del centro “Vida a los Años”, incluyendo hombres y mujeres con diversas capacidades especiales. Se logró que los participantes aprendieran y, a su vez, enseñaran a los estudiantes, ya que la mayoría de los residentes dominaban la cocina nacional. Esto contribuyó a recordar preparaciones básicas casi olvidadas, mejorando la motricidad, creatividad y capacidad cognitiva de los participantes. El nivel de cumplimiento fue del 90%.

### Propósito

El propósito del proyecto fue fomentar la participación efectiva de los jóvenes estudiantes y docentes de la carrera de Tecnología en Gastronomía con el Centro Integral para el Adulto Mayor “Vida a los Años” promoviendo las habilidades motrices y cognitivas del

adulto mayor mediante la elaboración de productos gastronómicos. Se verificó la presencia de estudiantes a lo largo del proceso y se realizaron encuestas de satisfacción al personal a cargo de los participantes. Durante el proyecto, se realizaron diversas preparaciones básicas, como alfajores, tartaletas de frutas, orejitas en masa hojaldre, galletas de mantequilla, mini pizzas, salchichas envueltas en masa hojaldre, empanadas chilenas, donas, cupcakes, crepes de frutas, crema pastelera de vainilla, torta Selva Negra, masa de roca de azúcar, empanadas de verde, empanadas de viento, maduros cocinados, huevos revueltos, mote pillo, espumilla de guayaba, sopa de morocho, caldo de gallina y bolón de verde. El nivel de cumplimiento fue del 85 %.

**Componente 1:** Proporcionar a los miembros del Centro de Atención Integral para Adultos Mayores la información necesaria para la preparación de productos de panadería, cocina nacional, repostería y bocaditos

El nivel de conocimientos se evaluó mediante la evaluación final del proyecto. Durante el tiempo de vinculación de dos meses y medio, los participantes aprendieron o recordaron el proceso de preparación de los productos, conociendo los ingredientes de cada receta, la función de cada ingrediente en la elaboración y el peso exacto. También desarrollaron sus habilidades motrices, creando sus propias preparaciones, como postres, bocaditos y preparaciones ecuatorianas. El nivel de cumplimiento fue del 93 %.

**Componente 2:** Impartir buenas prácticas de manipulación teórico-práctico en la elaboración de diferentes productos gastronómicos

Se verificó el uso de normas de higiene y manipulación de alimentos. Al realizarse diferentes tipos de preparaciones, se tuvo en cuenta la buena práctica de manipulación, donde antes de cada preparación se hablaba de la higiene al momento de preparar cada alimento. El nivel de cumplimiento fue del 90 %.

**Componente 3:** Aportar al desarrollo cognitivo, motricidad y creatividad de las personas de la entidad mediante la manipulación de ingredientes y utensilios culinarios

El nivel de creatividad, motricidad y habilidad al manejar los utensilios de cocina se fomentó mediante la decoración de los postres con figuras coloreadas y el desarrollo de la motricidad mediante el amasado y moldeado de masas. El nivel de cumplimiento fue del 85 %.

#### 5.7.1 Durante la intervención

Se logró una mejora en la alimentación y nutrición de los residentes, se diseñó un menú balanceado y nutritivo, basado en los requerimientos específicos de los adultos mayores, mediante el aumentando el consumo de frutas, verduras y alimentos saludables.

#### *Desarrollo habilidades culinarias:*

Los residentes participaron en talleres prácticos de cocina, donde aprendieron técnicas básicas, mejoraron sus capacidades motoras y cognitivas a través de las actividades culinarias, aumentó la autoestima y percepción de utilidad al poder preparar sus propios alimentos.

**Fortalecimiento de vínculos sociales:** Las actividades gastronómicas fomentaron la interacción y esto mejoró el ánimo y la disposición de los adultos mayores, disminuyendo los niveles de aislamiento y depresión.

#### *Generación de contenidos y recursos:*

Se crearon recetarios y guías de alimentación saludable para adultos mayores. Además, se desarrollaron materiales audiovisuales (videos y fotos) documentar el proyecto.

#### *Alianzas y articulación con comunidad:*

Voluntarios de la comunidad participaron en talleres y actividades. Los residentes se involucraron en el proyecto, participando y replicando las recetas aprendidas.

#### 5.7.2 Posterior a la intervención

Los resultados tras la intervención de la vinculación de los estudiantes de gastronomía pueden ser significativos y positivos. Algunos logros podrían ser:

- Mejorar la calidad de vida de las personas mayores: La presentación platos saludables preparados voluntariamente por estudiantes de gastronomía contribuye a mejorar la salud y el bienestar de las personas que viven en residencias de ancianos.
- Fortalecimiento de la comunidad: La colaboración entre la escuela de alimentación y el hogar de ancianos puede mejorar la relación entre generaciones y aumentar la comprensión de la comunidad.
- Experiencia Educativa de los Estudiantes: Los estudiantes de cocina pueden adquirir experiencia en la preparación de alimentos para diferentes grupos de personas, lo que les ayuda a desarrollar sus habilidades culinarias y ayudar al equipo de trabajo.
- Conciencia sobre las necesidades de las personas mayores: la interacción directa con los residentes locales puede hacer que los estudiantes tomen conciencia de las necesidades especiales de las personas mayores y desarrollen respeto y aceptación

## 5.8. Sostenibilidad y continuidad

La sostenibilidad y continuidad de un proyecto de vinculación entre la gastronomía y un asilo de ancianos representa uno de los mayores desafíos a enfrentar. Lograr que esta iniciativa trascienda más allá de un período determinado y genere un gran impacto duradero

en la calidad de vida de los adultos mayores requiere de una planificación estratégica y la articulación de diversos factores clave.

En primer lugar, es fundamental asegurar la disponibilidad de recursos financieros de manera sostenida. Esto implica la búsqueda y gestión de fuentes de financiamiento, ya sea a través de subvenciones, donaciones, colaboraciones con empresas del sector gastronómico o incluso la generación de ingresos propios a partir de las actividades del proyecto.

Contar con un presupuesto estable y diversificado permitirá cubrir los gastos operativos, adquirir los insumos necesarios, remunerar al personal y desarrollar las iniciativas planificadas. Además de recursos económicos, la sostenibilidad del proyecto depende en medida del compromiso y la participación de todos los actores involucrados. Esto incluye, por un lado, el equipo de trabajo conformado por profesionales de la gastronomía, nutricionistas, trabajadores sociales y personal del asilo. Asegurar su motivación, capacitación continua y sentido de pertenencia al proyecto será fundamental para garantizar la calidad y continuidad de las intervenciones.

Por otro lado, la participación y el compromiso de los propios adultos mayores residentes en el asilo también resultan cruciales. Es necesario generar estrategias que fomenten su involucramiento activo, su sentido de apropiación y su satisfacción con las actividades desarrolladas. Escuchar sus preferencias, integrar sus su-

gerencias y potenciar su liderazgo en la ejecución del proyecto serán aspectos clave para lograr su adhesión a largo plazo.

Asimismo, la articulación y la sinergia con otras instituciones y actores de la comunidad pueden contribuir significativamente a la sostenibilidad del proyecto. Establecer alianzas estratégicas con organizaciones locales, escuelas de gastronomía, entidades gubernamentales o proveedores de alimentos puede ampliar las posibilidades de recursos, conocimientos y redes de apoyo para fortalecer la iniciativa.

Finalmente, la evaluación continua y el monitoreo de los resultados impactos del proyecto serán fundamentales para identificar oportunidades de mejora, reorientar acciones y consolidar su relevancia en el tiempo. Definir indicadores desempeño, medir el grado de satisfacción de los participantes y documentar los aprendizajes permitirá sustentar la continuidad del proyecto y facilitar su replicabilidad en otros contextos.

### 5.9. Diseminación de resultados

Se estableció un programa de cocina en el centro del adulto mayor “Vida a los Años” y la comunidad participó. Las personas mejoraron sus habilidades culinarias y alimentarias, lo que repercute en su salud y bienestar. Se crearon y entregaron guías y recetarios de cocina a familias y comunidades locales.

**Lecciones aprendidas:** La participación visible de la comunidad y el enfoque en sus necesidades e intereses es clave para el éxito del proyecto. Las colaboraciones son con diversos profesionales, como chefs y médicos, tienen una gran demanda y proporcionan resultados integrales. Las relaciones comunitarias son amplias y brindan experiencias duraderas. Además, documentar y difundir el proyecto a través de diversos medios digitales ha ayudado a compartir conocimientos y mejorar la práctica culinaria.

**Buenas prácticas:** Realizar una evaluación de referencia de las necesidades y deseos de la comunidad. Desarrollar programas prácticos y participativos adaptados a las necesidades de las personas mayores.

Establecer estrategias prácticas con actores clave (empresas, instituciones, expertos) para aumentar los recursos de conocimiento. Empoderar a las familias y comunidades para aumentar el impacto a largo plazo y la resiliencia.



*Gastronomía  
y  
Comunidad*

# CAPÍTULO VI

Francisco Saúl Padilla Muñoz

## Discusión de los resultados

Los resultados obtenidos a lo largo del proyecto evidencian un impacto significativo en la capacitación de los participantes en habilidades gastronómicas. La implementación de talleres prácticos y clases demostrativas no solo mejoró la destreza culinaria de los involucrados, sino que también fomentó la confianza y la cohesión social entre los miembros de la comunidad. Las encuestas de satisfacción reflejan una alta valoración de las actividades, indicando que los participantes se sintieron empoderados y motivados para aplicar lo aprendido en sus entornos familiares y sociales.

Además, la evaluación continua mediante informes de progreso y retroalimentación permitió ajustar las estrategias de enseñanza, asegurando que se atendieran las necesidades específicas de los participantes. Este enfoque flexible y adaptativo fue clave para el éxito del proyecto, ya que facilitó la identificación de áreas de mejora y la implementación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Por último, la difusión de los resultados a través de un blog digital y un evento de clausura garantizó que la información y las lecciones aprendidas sean accesibles para la comunidad, promoviendo la transparencia y la rendición de cuentas. Estos hallazgos no solo sirven como base para futuras iniciativas, sino que también invitan a una reflexión más profunda sobre el papel de la educación gastronómica en la construcción de sociedades más inclusivas y sostenibles.



*Gastronomía  
y  
Comunidad*

## CAPÍTULO VII

# CONCLUSIONES

- **Fortalecimiento de habilidades prácticas:** Los proyectos han logrado mejorar significativamente las habilidades culinarias de los participantes, lo que no solo les proporciona competencias técnicas, sino que también aumenta su confianza y autoestima.
- **Inclusión social:** La capacitación en gastronomía ha demostrado ser un vehículo efectivo para la inclusión social de personas con capacidades especiales, permitiéndoles integrarse mejor en sus comunidades y mejorar su calidad de vida.
- **Impacto en la comunidad:** Los proyectos han generado un efecto positivo en la comunidad, promoviendo hábitos alimentarios saludables y fomentando la participación activa de las familias en el proceso educativo.
- **Adaptación a contextos locales:** La diversidad de enfoques utilizados en los proyectos resalta la importancia de adaptar las estrategias a las realidades y necesidades específicas de cada comunidad, lo que ha sido clave para su éxito.
- **Evaluación y mejora continua:** La implementación de un sistema de evaluación ha permitido identificar buenas prácticas y áreas de mejora, asegurando que los proyectos evolucionen y se ajusten a las expectativas de los participantes.
- **Sostenibilidad a largo plazo:** La creación de redes de colaboración entre actores clave, como empresas e instituciones, es fundamental para garantizar la sostenibilidad de los proyectos y maximizar su impacto a largo plazo en las comunidades.

# RECOMENDACIONES

- **Fomentar Alianzas Estratégicas:**

Se recomienda establecer colaboraciones con empresas locales, instituciones educativas y organizaciones comunitarias para enriquecer los programas de capacitación y asegurar recursos adicionales que beneficien a los participantes.

- **Desarrollar Programas de Capacitación Continua:**

Implementar programas de formación continua que permitan a los participantes seguir desarrollando sus habilidades culinarias y conocimientos sobre nutrición, asegurando así un aprendizaje a largo plazo.

- **Incorporar Evaluaciones Participativas:**

Incluir a los participantes en el proceso de evaluación para que puedan aportar su perspectiva sobre el impacto del proyecto, lo que facilitará la identificación de áreas de mejora y fortalecerá su compromiso.

- **Promover la Diseminación de Resultados:**

Crear plataformas de comunicación, como blogs o redes sociales, para compartir los resultados y aprendizajes de los proyectos, fomentando la transparencia y el intercambio de experiencias entre comunidades.

- **Implementar Estrategias de Sostenibilidad:**

Diseñar un plan de sostenibilidad que contemple la formación de grupos de apoyo y la creación de iniciativas económicas locales, asegurando que los beneficios del proyecto perduren en el tiempo.

- **Adaptar Contenidos a Diversas Audiencias:**

Asegurarse de que los programas de capacitación sean inclusivos y accesibles para diferentes grupos demográficos, considerando las particularidades culturales y socioeconómicas de cada comunidad.

Gastronomía  
y  
Comunidad

**GALERÍA**











## BIBLIOGRAFÍA

---

- Altbach, P. G. (1998). Comparative higher education : knowledge, university, and development.
- Anderson, J. (2018). Community Engagement in Higher Education (Routledge (ed.)).
- Boyer, E. L. (1990). Scholarship Reconsidered: Priorities of the Professoriate. (T. C. F. for the A. of Teaching. (ed.)).
- Bringle, R. G., & Hatcher, J. A. (1996). Implementing Service Learning in Higher Education. *Journal of Higher Education*, 67(2).
- Esfandiari, R. (2014). University Social Responsibility: Concept and Practices. *Asian Social Science*, 10(9), 57–65.
- Fallon, D. (1980). The German University: A Heroic Ideal in Conflict with the Modern World. (B. C. A. U. Press. (ed.)).
- Fals Borda, O. (1987). Conocimiento y poder popular: lecciones con campesinos de Nicaragua, México y Colombia (S. X. Editores (ed.)).
- Furco, A. (1996). Service-Learning: A Balanced Approach to Experiential Education. (E. B. S. and L. C. for N. S. In B. Taylor (Ed.) (ed.)).
- Gómez, L. (2020). Gastronomic Community Projects: A Case Study. *International Journal of Gastro-nomy*, 15(2), 89–102.
- Guevara Niebla, G. (1986). La universidad y los derechos humanos en América Latina. *Estudios Sociales*, 14 (2), 57–75.

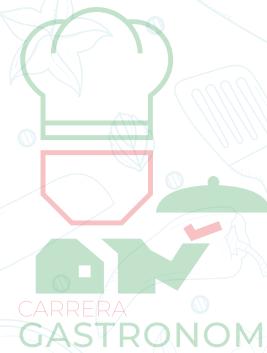
- Haskins, C. H. (1923). *The Rise of Universities* (Henry Holt and Company (ed.)).
- ISTT (2024), Reglamento de vinculación con la sociedad del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua, (pp.3-12)
- Rodríguez, T. (2018). Sustainability Challenges in Culinary Community Projects. *Journal of Sustainable Education*, 9(2), 182–195.
- Schuetze, H. G. (2010). *Global Perspectives on Higher Education and Lifelong Learners* (Routledge).
- Smith, J. (2017). The Role of Community Engagement in Culinary Education. *Culinary Studies Journal*, 5(2), 98–110.
- Taylor, R. (2020). Promoting Social Inclusion through Culinary Projects. *Journal of Social Equity*, 11(1), 45–58.
- Vallaey, F. (2008). Responsabilidad Social Universitaria: Propuesta para una definición madura y eficiente. *Revista Iberoamericana de Educación Superior*, 19(4), 195–117.
- Watson, D., Hollister, R. M., Stroud, S. E., & Babcock, E. (2011). *The Engaged University: International Perspectives on Civic Engagement* (Routledge.).



*Gastronomía  
y  
Comunidad*



INSTITUTO SUPERIOR  
TECNOLÓGICO  
TUNGURAHUA



CARRERA  
**GASTRONOMÍA**

*Gastronomía y Comunidad explora el potencial transformador de la educación culinaria cuando se une con el compromiso social. Este libro presenta el análisis detallado de los proyectos de vinculación con la sociedad impulsados por la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Tungurahua, los cuales están orientados a fomentar la inclusión y el desarrollo personal de personas con capacidades especiales.*

*A través de talleres de panadería, repostería y cocina fría, docentes y estudiantes colaboran activamente con instituciones locales para crear espacios de aprendizaje inclusivo que mejoran la calidad de vida de los participantes. Con una metodología práctica y adaptable, se abordan desde la planificación estratégica hasta la implementación de actividades que fortalecen tanto las habilidades físicas como cognitivas de los beneficiarios.*

*Gastronomía y Comunidad es una guía indispensable para instituciones educativas, organizaciones sociales y profesionales de la gastronomía que buscan impulsar el cambio social y construir una comunidad más inclusiva y solidaria.*



ISBN: 978-9942-7244-9-6

9 789942 724496