



DIRECCIÓN DE  
**Vinculación  
con la Sociedad**

# Uso de metaverso en la promoción culinaria del cantón Ambato. Fase I

**Código: 1.3**

**Facultad: Ciencias Humanas y de la Educación**

**Carrera: Turismo**

**Período Académico**

Septiembre 2023 – Febrero 2024

**MATRIZ DE CUMPLIMIENTO PREVIA A LA APROBACIÓN DE PROYECTOS**

**Nombre del proyecto:** Uso de metaverso en la promoción culinaria del cantón Ambato. Fase I

**Código del proyecto:** 1.3

**Facultad:** Ciencias Humanas y de la Educación

**Carrera:** Turismo

ITEM A REVISAR	Cumple	No cumple	Observación
<b>FICHA TÉCNICA</b> (firmas)	✓		
<b>PLANIFICACIÓN</b>			
Datos portada del documento			
1.1 Datos generales del proyecto			
1.2 Requerimiento de la sociedad y proyectos por programa de vinculación planificados			
1.3 Resultados y productos planificados del proyecto de vinculación con la sociedad a implementarse en el ciclo académico.			
1.4 Descripción del proyecto			
1.4.1. Articulación del proyecto de Vinculación con las asignaturas de la malla curricular			
1.5 Presupuesto Planificado del Proyecto			
1.6 Cronograma por objetivo y actividades. (firmas)			
<b>EJECUCIÓN Y MONITOREO DEL PROYECTO</b>			
2.1 Matriz de monitoreo por objetivos y actividades (I parcial) firmas			
2.2 Matriz de monitoreo por objetivos y actividades (II parcial) Firmas			
2.3 Resumen de actividades cumplidas por cada docente participante en la planificación, ejecución, monitoreo y evaluación del proyecto (firma)			
<b>EVALUACIÓN DEL PROYECTO</b>			
3.1 Evaluación del cumplimiento objetivos, productos verificables e impacto del proyecto de vinculación con la sociedad implementado en el ciclo académico			
3.1.1. Evaluación-Indicadores de Resultados			
3.1.2. Evaluación-Articulación del proyecto de Vinculación Resultados de Aprendizaje			
Análisis de Resultados de Encuesta			
3.2 Matriz de enfoque de igualdad y enfoque territorial-Beneficiarios			
3.3 Informe del proyecto planificado, ejecutado, monitoreado y evaluado (firmas)			
<b>PRODUCTOS</b>			
Productos del proyecto claramente identificados			
<b>ANEXOS</b>			
Anexo 1. Solicitud de requerimiento de necesidad de la entidad beneficiaria para la ejecución del proyecto.			
Anexo 2. Informe de actividades de estudiantes participantes en el proyecto			
Anexo 3. Registro de beneficiarios			
Anexo 4. Convenio, carta compromiso suscrita			
Anexo 5. Certificado de la entidad cooperante para verificación de cumplimiento			
Anexo 6. Acta entrega – recepción de productos.			
Anexo 7. Artículo para Revista Impactos Sociales			

**Firma:** .....

*Lic. Pablo Hernández Domínguez, Mg*

**Coordinador Subrogante de la Unidad de Vinculación con la Sociedad  
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación**

### FICHA TÉCNICA POR PROYECTO

<b>Facultad: Ciencias Humanas y de la Educación</b>		<b>Carrera: Turismo</b>	
<b>Nombre del Programa:</b>	<b>Educación, Cultura, Justicia y Comunicación</b>	<b>N°. Programa:</b>	<b>1</b>
<b>Nombre del Proyecto:</b>		<b>Código Proyecto:</b>	<b>1.3</b>
<b>Sector de acción del proyecto:</b>	<b>Tungurahua, Ambato, parroquias rurales</b>		
<b>Objetivo General:</b> Levantar información relevante de la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato para la promoción culinaria mediante el uso del metaverso.			
<b>Objetivos Específicos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacitar a los estudiantes involucrados en el proyecto en el uso de las fichas de inventario del INPC.</li> <li>2. Inventariar establecimientos de cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato.</li> <li>3. Promocionar la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato.</li> </ol>			
<b>Productos del proyecto:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Informe de capacitación sobre el uso de las fichas de inventario del INPC</li> <li>2. Fichas de inventario gastronómico</li> <li>3. Inventario gastronómico de las parroquias rurales del cantón Ambato</li> </ol>			
<b>Impacto del proyecto:</b> El proyecto buscó levantar información sobre las preparaciones gastronómicas de establecimientos emblemáticos de la gastronomía local de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato. El impacto del proyecto radica en el rescate de las técnicas y procesos culinarios inmersos en las recetas que forman parte de esta cocina tradicional. Al quedar plasmado en un documento escrito, todo el conocimiento que es transmitido de generación en generación se asegura la salvaguardia del patrimonio inmaterial.			
<b>Relevancia del proyecto:</b> El proyecto permite conservar el patrimonio cultural inmaterial de las 18 parroquias del cantón Ambato.			
<b>LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO</b>		<b>POBLACIÓN BENEFICIARIA (DIRECTOS)</b>	
<b>Provincia:</b>	<b>Tungurahua</b>	<b>Hombres:</b>	<b>8</b>
<b>Cantón:</b>	<b>Ambato</b>	<b>Mujeres:</b>	<b>40</b>
<b>Parroquia:</b>	<b>18 parroquias rurales</b>	<b>Total:</b>	<b>48</b>
<b>Entidad Beneficiaria:</b>	<b>Departamento de Turismo del GAD Municipalidad de Ambato</b>		
<b>Período Académico:</b>	<b>septiembre 2023 – febrero 2024</b>	<b>REPRESENTANTE DE LA INSTITUCIÓN BENEFICIARIA</b>	
<b>Fecha Inicio:</b>	<b>25/09/2023</b>	<b>Nombre:</b>	<b>Lcdo. Daniel Rodríguez</b>
<b>Fecha Fin:</b>	<b>19/01/2024</b>	<b>Cargo:</b>	<b>Técnico de Turismo</b>
	<b>Teléfono</b>	<b>0995976668</b>	
	<b>Correo electrónico</b>		
<b>SUSCRIPCIÓN DE CONVENIO O CARTA COMPROMISO</b>			
<b>Razón Social:</b>			
<b>Fecha de suscripción:</b>		<b>Fecha de finalización:</b>	
<b>ESTADO DEL PROYECTO</b>			
<b>Nuevo</b>	<b>x</b>	<b>Continúa</b>	<b>Cierre</b>
<b>PRESUPUESTO</b>			
<b>PRESUPUESTO EJECUTADO UTA</b>		<b>APORTES ENTIDAD COOPERANTE</b>	
<b>Nombre y Descripción</b>	<b>Valor</b>	<b>Nombre y Descripción</b>	<b>Valor</b>
Materiales de Oficina	65,75	-	-
Maquinarias y Equipos	678,00	-	-
<b>Total:</b>	<b>\$743,75</b>	<b>Total:</b>	<b>-</b>
<b>PERSONAL DE COORDINACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROYECTO</b>			
<b>Docente Coordinador del Proyecto:</b>		<b>Lcdo. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.</b>	
<b>Correo institucional</b>	mg.romo@uta.edu.ec	<b>Teléfono</b>	0982013781
<b>Coordinador Subrogante de Vinculación de Facultad:</b>		Lic. Pablo Hernández Domínguez, Mg	
<b>Correo institucional</b>	pe.hernandez@uta.edu.ec	<b>Teléfono</b>	0998744115

DOCENTES PARTICIPANTES		ESTUDIANTES PARTICIPANTES	
<b>Hombres:</b>	<b>1</b>	<b>Hombres:</b>	<b>8</b>
<b>Mujeres:</b>	<b>0</b>	<b>Mujeres:</b>	<b>40</b>
<b>Total:</b>	<b>1</b>	<b>Total:</b>	<b>48</b>
Realizado por:		Revisado por:	
<p>.....</p> <p>Lcdo. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg. <b>Docente Tutor</b></p>		<p>.....</p> <p>Lic. Pablo Hernández Domínguez, Mg. <b>Coordinador Subrogante de Vinculación de Facultad</b></p>	

## UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



### DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD “DIVISO”

#### PLAN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD 2021-2024

**ÁREA DEL CONOCIMIENTO:** Ciencias Humanas y Sociales

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN – VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD:** Comunicación, sociedad, cultura y tecnología

**DOMINIO INSTITUCIONAL:** Fortalecimiento social, democrático y educativo

**PROGRAMA DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD N°.- 1** “Educación, cultura, justicia y comunicación”

#### **PROYECTO DE PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD N°.- 3**

“Uso de metaverso en la promoción culinaria del cantón Ambato. Fase I”

**ETAPAS:** PLANIFICACIÓN, EJECUCIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN

**FACULTAD EJECUTORA:** Ciencias Humanas y de la Educación

**CARRERA EJECUTORA:** Turismo

**DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO:** Lcdo. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.

**DOCENTE TUTOR DEL PROYECTO:** Lcdo. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.

**ENTIDAD COOPERANTE:** Jefatura de Turismo GADMA

**COORDINADOR(ES) ENTIDAD(ES) COOPERANTE(S):** Lcdo. Daniel Rodríguez

**CÓDIGO DEL PROYECTO:** 1.3

*Septiembre 2023 – Febrero 2024*

## CONTENIDO DEL PROYECTO

- a. Chek list
- b. Ficha Técnica

### ETAPA I: PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO

- 1.1 Datos generales del proyecto.
- 1.2 Requerimientos de la sociedad y proyectos por programa de vinculación planificados para el Dominio Institucional.
- 1.3 Resultados y productos planificados del proyecto de vinculación con la sociedad para el período académico: **septiembre 2023 – febrero 2024**
- 1.4 Descripción del proyecto.
  - 1.4.1 Articulación del proyecto de Vinculación con la(s) asignatura(s) de la malla curricular.
- 1.5 Presupuesto planificado del proyecto.
- 1.6 Cronograma del proyecto por objetivos y actividades.

### ETAPA II: EJECUCIÓN Y MONITOREO DEL PROYECTO

- 2.1 Matriz de monitoreo por objetivos y actividades (*25 de septiembre al 17 de noviembre del 2023*).
- 2.2 Matriz de monitoreo por objetivos y actividades (*20 de noviembre del 2023 al 19 de enero del 2024*)
- 2.3 Resumen de actividades cumplidas por cada docente participante en la planificación, ejecución, monitoreo y evaluación del proyecto.

### ETAPA III: EVALUACIÓN DEL PROYECTO

- 3.1 Evaluación del cumplimiento de objetivos, productos verificables e impacto del proyecto de vinculación con la sociedad en el período académico: **septiembre 2023 – febrero 2024**
  - 3.1.1 Evaluación - Indicadores de resultados.
  - 3.1.2 Evaluación - Articulación del proyecto de vinculación - resultados del aprendizaje.
- 3.2 Matriz de enfoque de igualdad y enfoque territorial - beneficiarios.
- 3.3 Informe del proyecto planificado, ejecutado y evaluado.
- 3.4 Producto(s) del proyecto.
- 3.5 Anexos del proyecto.

### ANEXOS

- Anexo 1. Solicitud / documento de requerimiento de necesidad de la entidad beneficiaria o cooperante para la ejecución del proyecto.
- Anexo 2. Informe de actividades de estudiantes participantes en el proyecto
- Anexo 3. Registro de beneficiarios
- Anexo 4. Convenio y/o Carta Compromiso suscrita.
- Anexo 5. Certificado de la entidad beneficiaria o cooperante para verificación del cumplimiento.
- Anexo 6. Acta entrega – recepción de productos.
- Anexo 7. Artículo para Revista Impactos Sociales

## ETAPA I: PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO

### 1.1 DATOS GENERALES DEL PROYECTO

#### **POLÍTICA INSTITUCIONAL DE VINCULACIÓN:**

- ✓ Orientar el desarrollo de la vinculación con la sociedad como proceso incluyente, participativo y dinámico para dar respuestas efectivas a las necesidades, problemas, expectativas y desafíos que demande la sociedad a través de prácticas de servicio comunitario, acordes con los principios de integralidad, pertinencia, calidad y sostenibilidad a fin de mejorar la calidad de vida de la población.
- ✓ Fortalecer el talento humano en el campo amplio de la vinculación con la sociedad, que permita dimensionar su función sustancial y rol estratégico orientado a generar una nueva cultura basada en un proceso multidimensional, donde el conocimiento endógeno y sus potencialidades individuales y colectivas son valoradas para impulsar procesos de cambio que implica una actitud transformadora, renovada, colaborativa, solidaria y corresponsable con la institución y el entorno como mecanismos para elevar la calidad de vida de la población.
- ✓ Articular la docencia, investigación, innovación y la vinculación con la sociedad a los procesos de desarrollo de los sectores públicos, privados, mixtos y de la economía popular y solidaria para garantizar el ejercicio de la participación mediante espacios colaborativos de interacción social, empresarial, académica e investigativa como vínculo para el mejoramiento de las capacidades, competencias, habilidades y destrezas laborales, así como de la retroalimentación e intercambio permanente en la generación de valor social y económico, desde un enfoque de derechos, compromiso ético, cooperación, solidaridad y responsabilidad social.
- ✓ Contribuir con el desarrollo integral desde un enfoque social, cultural, económico, productivo y ambiental, mediante las unidades de producción y los planes, programas y proyectos de vinculación, bajo estándares de calidad, el cumplimiento de la normativa legal y técnica y la definición de criterios que propicien la integración, cohesión social, relaciones armoniosas, complementariedad recíproca, sostenibilidad en la búsqueda de la satisfacción de necesidades y mejoramiento de la calidad y condiciones de vida.

#### **COBERTURA Y LOCALIZACIÓN:**

Provincia de Tungurahua, cantón Ambato, parroquias rurales

#### **PRESUPUESTO PLANIFICADO:**

\$743,75

#### **PLAZO DE EJECUCIÓN:**

Fase I: Septiembre 2023 – Febrero 2024

#### **SECTOR DEL PROYECTO:**

Rural

#### **NÚMERO DE DOCENTE(S) TUTOR(ES):**

Uno

#### **NÚMERO DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES:**

Ocho

#### **ENTIDAD(ES) COOPERANTE(S):**

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipalidad de Ambato

#### **NÚMERO DE BENEFICIARIOS DIRECTOS:**

50 personas

## 1.2 REQUERIMIENTOS DE LA SOCIEDAD Y PROYECTOS POR PROGRAMA DE VINCULACIÓN PLANIFICADOS PARA EL DOMINIO: Fortalecimiento social, Democrático y Educativo

REQUERIMIENTOS DE LA SOCIEDAD		PROYECTOS PLANIFICADOS PARA RESPONDER A REQUERIMIENTOS DE LA SOCIEDAD				
ENTIDADES SOLICITANTES	DETALLE DE REQUERIMIENTOS	PROYECTO DE PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO	FACULTADES – CARRERAS ENCARGADAS DE IMPLEMENTACIÓN MULTIDISCIPLINARIA DE LOS PROYECTOS Y PROGRAMA	PROGRAMA DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD AL QUE PERTENECEN	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN – VINCULACIÓN A LA QUE PERTENECEN	ÁREA DEL CONOCIMIENTO A LA QUE PERTENECEN DENTRO DEL PLAN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD - UTA
Centros de Atención Integral del Ministerio de Inclusión Económica y Social	Mejoramiento del estado emocional en los adultos mayores	1.1. La bailoterapia en el estado emocional de los adultos mayores de los Centros de Atención Integral del Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES). Fase II.	Facultad: Ciencias Humanas y de la Educación Carrera: Pedagogía de la Actividad Física y Deporte	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Patrones de comportamiento social	Ciencias Humanas y Sociales
Unidad La Gran Muralla	Actividades lúdicas	1.2. El enfoque lúdico en la iniciación deportiva de los estudiantes de la Unidad La Gran Muralla.	Carrera: Pedagogía de la Actividad Física y Deporte	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Patrones de comportamiento social	Ciencias Humanas y Sociales
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipalidad de Ambato	Rescate y promoción de la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato	1.3. Uso de metaverso en la promoción culinaria del cantón Ambato.	Carrera: Turismo	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Patrones de comportamiento social	Ciencias Humanas y Sociales
Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)	Apoyo al desarrollo turístico	1.4. Fomento de la participación de los adultos mayores del IESS como promotores turísticos de la ciudad de Ambato.	Carrera: Turismo	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Patrones de comportamiento social	Ciencias Humanas y Sociales
Unidad Educativa Sergio Quirola	Necesidades Educativas Especiales	1.5. Estrategias Psicopedagógicas para fortalecer procesos de aprendizaje en estudiantes con Necesidades Educativas Especiales no asociados a una discapacidad en la Unidad Educativa Sergio Quirola. Fase II.	Carrera: Psicopedagogía	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Exclusión e integración social	Ciencias Humanas y Sociales
Unidad Educativa Especializada "Ambato"	Aportar a la solución de dificultades de aprendizaje	1.6. Acompañamiento psicopedagógico en estudiantes con deficiencia intelectual, parálisis cerebral y autismo en la Unidad Educativa Especializada "Ambato".	Carrera: Psicopedagogía	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Exclusión e integración social	Ciencias Humanas y Sociales
Unidad Intercultural Bilingüe Provincia de Chimborazo.	Aportar a la solución de dificultades de aprendizaje	1.7. Asesoramiento y acompañamiento psicopedagógico con estudiantes con dificultades de aprendizaje de la Unidad	Carrera: Psicopedagogía	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Exclusión e integración social	Ciencias Humanas y Sociales



		Intercultural Bilingüe Provincia de Chimborazo.				
Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES)	Intervención en el habla: desarrollo del lenguaje articulario	1.8. Estimulación del lenguaje articulario a través de la praxias y movimientos orofaciales en niños y niñas de los Centros de Desarrollo Infantil del Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES), Fase II.	Carrera: Educación Inicial	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Exclusión e integración social	Ciencias Humanas y Sociales
Centros de Desarrollo Infantil del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipalidad de Ambato. (GADMA)	Neurodesarrollo infantil: estimulación sensorial.	1.9. Neurodesarrollo y estimulación sensorial en niños y niñas de 0 a 3 años de los Centros de Desarrollo Infantil del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipalidad de Ambato. (GADMA)	Carrera: Educación Inicial	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Exclusión e integración social	Ciencias Humanas y Sociales
Unidad Educativa Juan Bautista Palacios - La Salle	Aporte a la comprensión lectora del idioma inglés	1.10. Tecnologías del aprendizaje y conocimiento para la comprensión lectora del idioma inglés de los estudiantes de educación básica en la Unidad Educativa Juan Bautista Palacios-La Salle. Fase III.	Carrera: Pedagogía de los Idiomas Nacionales y Extranjeros	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Comunicación, sociedad, cultura y tecnología	Ciencias Humanas y Sociales
Unidad Educativa Juan León Mera La Salle	Aprendizaje de las destrezas productivas	1.11. La gamificación y el desarrollo de la destreza escrita del idioma inglés en los estudiantes de la Unidad Educativa Juan León Mera La Salle Fase II.	Carrera: Pedagogía de los Idiomas Nacionales y Extranjeros	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Patrones de comportamiento social	Ciencias Humanas y Sociales
Unidad Educativa Suizo	Desarrollo de la destreza escrita del idioma inglés	1.12. Las inteligencias múltiples en el aprendizaje del idioma inglés en la Unidad Educativa Suizo Fase II.	Carrera: Pedagogía de los Idiomas Nacionales y Extranjeros	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Comunicación, sociedad, cultura y tecnología	Ciencias Humanas y Sociales
Fundación Proyecto Don Bosco	Refuerzo académico	1.13. Refuerzo académico para fortalecer el aprendizaje en las cuatro áreas básicas de los estudiantes de Educación General Básica de la Fundación Proyecto Don Bosco. Fase II.	Carrera: Educación Básica	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Comunicación, sociedad, cultura y tecnología	Ciencias Humanas y Sociales
Unidad Educativa Intercultural Bilingüe "Provincia de Chimborazo"	Material didáctico Montessori	1.14. Diseño e implementación de material didáctico Montessori para fomentar la Interculturalidad en la Unidad Educativa Intercultural Bilingüe "Provincia de Chimborazo" de la ciudad de Ambato. Fase II.	Carrera: Educación Básica	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	Patrones de comportamiento social	Ciencias Humanas y Sociales

### 1.3. RESULTADOS Y PRODUCTOS PLANIFICADOS DEL PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD PARA EL PERÍODO

**ACADÉMICO:** *septiembre 2023 – febrero 2024*

<b>Fin:</b> Usar herramientas tecnológicas del metaverso en la promoción culinaria del cantón Ambato. Fase I.	
<b>Objetivo General:</b> Levantar información relevante de la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato para la promoción culinaria mediante el uso del metaverso.	
<b>Meta:</b> Obtener información relevante del 80% de los establecimientos de cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato.	
<b>Indicador:</b> Número de establecimientos visitados/ Número de establecimientos identificados*100.	
<b>Medio de Verificación:</b> Fotografías, fichas de inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) y guía gastronómica.	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	PRODUCTOS VERIFICABLES
<b>1. Capacitar a los estudiantes involucrados en el proyecto en el uso de las fichas de inventario del INPC.</b>	<b>Informe de capacitación sobre el uso de las fichas de inventario del INPC</b>
<b>Meta:</b> Instruir al 100% de los estudiantes involucrados en el proyecto.	
<b>Indicador:</b> Número de estudiantes capacitados/Número de estudiantes involucrados en el proyecto *100.	
<b>2. Inventariar establecimientos de cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato.</b>	<b>Fichas de inventario gastronómico</b>
<b>Meta:</b> Cubrir el 80% de los establecimientos de cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato.	
<b>Indicador:</b> Número de establecimientos visitados/ Número de establecimientos identificados*100.	
<b>3. Promocionar la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato.</b>	<b>Inventario gastronómico de las parroquias rurales del cantón Ambato</b>
<b>Meta:</b> Difundir la cocina tradicional de las 18 parroquias rurales el cantón Ambato	
<b>Indicador:</b> Numero de parroquias rurales levantas información/Total de parroquias rurales*100	

#### 1.4. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

En todo el mundo, la comida desempeña un papel crucial en el presupuesto de un turista, ya que las vivencias relacionadas con la cocina son un factor determinante en la elección de viajar. Por lo tanto, se hace necesario planificar, gestionar y conservar la cocina tradicional, debido entre otras cosas a la riqueza cultural inmersa en ella. El posicionamiento de la cocina tradicional creará una adecuada imagen del destino. Esto se logra mediante la creación de experiencias que satisfagan a los visitantes garantizando la sostenibilidad de esta actividad económica (Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center, 2019). La pérdida de la cocina tradicional es un tema que ha cobrado gran relevancia en los últimos años.

La globalización, la industrialización y la adopción de productos alimenticios menos nutritivos y poco saludables han propiciado la pérdida de las raíces culinarias prehispánicas propias de Latinoamérica y de otras culturas en todo el mundo. La cocina tradicional es un patrimonio cultural que se transmite de generación en generación y que refleja la identidad de una comunidad. En ella se utilizan ingredientes locales y se siguen técnicas culinarias ancestrales que han sido perfeccionadas a lo largo del tiempo. La cocina tradicional es una fuente de conocimiento y sabiduría que se ha ido transmitiendo de boca en boca y que ha permitido la supervivencia de muchas culturas. Sin embargo, la globalización y la industrialización han propiciado la adopción de productos alimenticios procesados y poco saludables que han desplazado a los alimentos locales y a las técnicas culinarias tradicionales. La búsqueda de sofisticación y la falta de interés en las tradiciones culinarias autóctonas también han contribuido a esta pérdida (Leyva y Pérez, 2015).

En el Ecuador, la pérdida de la cocina tradicional tiene graves consecuencias en la salud de las personas y en la calidad de vida de las poblaciones urbanas y las comunidades rurales. La adopción de productos alimenticios procesados y poco saludables ha propiciado el aumento de enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares. Además, la pérdida de la cocina tradicional ha llevado a la desaparición de muchos ingredientes locales y a la pérdida de la agrobiodiversidad (Ministerio de Salud Pública del Ecuador, 2021). Es necesario rescatar la identidad alimentaria y promover la diversidad culinaria. Para ello, es importante fomentar la educación alimentaria y la conciencia sobre la importancia de la cocina tradicional. También es necesario apoyar a los productores locales y a las técnicas culinarias ancestrales para que puedan seguir transmitiendo su conocimiento y sabiduría.

La salvaguardia de la cocina tradicional ecuatoriana es un tema de gran importancia en la actualidad. La cocina ecuatoriana es muy diversa y rica en sabores y tradiciones, pero muchas de estas técnicas culinarias y productos nativos se han ido perdiendo con el tiempo. Para rescatar las técnicas culinarias ecuatorianas es necesario fomentar la educación alimentaria y la conciencia sobre la importancia de la cocina tradicional. Es importante que las nuevas generaciones conozcan y valoren la riqueza de la cocina ecuatoriana y que se promueva el uso de ingredientes locales y técnicas culinarias ancestrales.

Es por ello, que el presente proyecto busca promocionar la cocina tradicional del cantón Ambato, mediante el uso del metaverso. Un metaverso es un mundo virtual 3D que funciona a través de una red inteligente que recopila y genera datos en tiempo real de cada usuario conectado. Los metaversos son persistentes, lo que significa que funcionan continuamente con independencia de que haya o no gente conectada a ellos y simulan las leyes temporales del mundo real. Cada usuario tiene asociado un avatar, que es la representación gráfica de su identidad virtual en el metaverso.

Existen múltiples metaversos de diversos tipos y complejidades, pero lo que realmente marca su complejidad y estructura (Álvarez, 2022).

Los metaversos ofrecen un amplio abanico de opciones de interacción entre las personas, lo que podría favorecer la promoción de productos y servicios turísticos, incluyendo la promoción la cocina tradicional. Además, los metaversos están generando grandes expectativas de poder ofrecer tantas o más oportunidades que el mundo físico real en distintos ámbitos de la vida cotidiana, como el entretenimiento, el desarrollo de negocios o la forma de relacionarnos con otras personas.

En este sentido, el proyecto de vinculación “Uso del metaverso en la promoción culinaria del cantón Ambato”, busca beneficiar a aproximadamente 50 establecimientos gastronómicos de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato, cuyas preparaciones se visibilizarán y permitirá que el flujo de visitantes llegue a estos locales. Contribuyendo a mejorar la calidad de vida de las comunidades rurales, mediante la transferencia de conocimiento y tecnología por parte de la Academia.

Y lo más importante, mediante el uso de tecnologías del metaverso, las nuevas generaciones tendrán conocimientos de las técnicas y procesos culinarios que aún se conservan en lugares recónditos del cantón Ambato, este conocimiento sumado a la tecnología permitirá que ellos se conviertan en difusores del patrimonio gastronómico. A la vez se interesen en conocer más y evitemos la pérdida de un rico legado cultural alimentario.

El presente proyecto se sustenta jurídicamente en el Art. 350 de la Constitución Política del Ecuador, el cual señala que: El sistema de educación superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país, en relación con los objetivos del régimen de desarrollo.

También se relaciona con el Objetivo 1 del Eje Económico del Plan de Creación de Oportunidades 2021- 2025” señala: Incrementar y fomentar, de manera inclusiva, las oportunidades de empleo y las condiciones laborales. En lo que refiere al emprendimiento, se precisa eliminar trámites innecesarios, propiciar capacitación y acceso a condiciones óptimas de financiamiento, tomando en cuenta la interrelación que debe existir entre la academia, la empresa y los diferentes niveles de gobierno.

De igual forma, el proyecto está ligado con el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Ambato (PDOT Ambato 2050), en lo referente al Objetivo Estratégico “Fortalecer el desarrollo sustentable de la productividad y las actividades intrínsecas en el sector industrial, comercial, de producción agropecuaria y turismo; recuperando los suelos productivos, tomando en cuenta las capacidades y potencialidades del territorio cantonal”.

El proyecto de prácticas de servicio comunitario se vincula al Plan Estratégico de Desarrollo Institucional mediante el dominio: Fortalecimiento social, democrático y educativo y programa de vinculación con la sociedad N°1 “Educación, cultura, justicia y comunicación”. Dentro de la pertinencia de la Carrera de Turismo y acorde a las necesidades de formación profesional de los estudiantes se encuentran los requerimientos de la sociedad como eje transversal de su formación, para lo cual los estudiantes de sexto semestre en conjunto con el coordinador del proyecto pretenden promocional la cocina tradicional mediante el uso de herramientas del metaverso.

#### 1.4.1. ARTICULACIÓN DEL PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA(S) ASIGNATURA(S) DE LA MALLA CURRICULAR

Problema por solucionar	Objetivos del Proyecto	Asignatura(s) que aportan al proyecto
Pérdida de la cocina tradicional del cantón Ambato	Capacitar a los estudiantes involucrados en el proyecto en el uso de las fichas de inventario del INPC	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologías de la información y comunicación</li> <li>• Antropología culinaria</li> <li>• Circuitos y rutas turísticas</li> <li>• Metodología de la investigación</li> <li>• Arte culinario</li> <li>• Patrimonio cultural</li> </ul>
	Inventariar establecimientos de cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato	
	Promocionar la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato	

#### 1.5. PRESUPUESTO PLANIFICADO DEL PROYECTO

APORTES UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO			
Código presupuestario	Nombre y Descripción	Valor (\$)	Subtotal (\$)
530804	Materiales de Oficina	65,75	<b>\$743,75</b>
840104	Maquinarias y Equipos	678,00	
APORTES ENTIDAD COOPERANTE			
Concepto		Valor (\$)	Subtotal (\$)
N/A		\$ 0,00	<b>\$0,00</b>
<b>TOTAL DEL PROYECTO (\$):</b>			<b>\$743,75</b>

### 1.6. CRONOGRAMA POR OBJETIVOS Y ACTIVIDADES

**FACULTAD:** Ciencias Humanas y de la Educación

**CARRERA:** Turismo

**PROYECTO DE PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD:** Uso de metaverso en la promoción culinaria del cantón Ambato.

OBJETIVO/ ACTIVIDADES	TIEMPO ESTIMADO			RESPONSABLES		RECURSOS NECESARIOS
	DESDE	HASTA	# HORAS	NOMBRE DEL DOCENTE TUTOR	NOMBRE DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES	
<b>Objetivo 1. Capacitar a los estudiantes involucrados en el proyecto en el uso de las fichas de inventario del INPC.</b>	29-09-2023	13-10-2023	18	Lcdo. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.	1. Chaluisa Umajinga Sisa Mercedes 2. Chicaiza Gordon Karen Brigitte 3. Cunuhay Jiménez Dayana Aracely 4. Gordon Yanchaliquin David Alexander 5. Miranda Velastegui Cristina Elizabeth 6. Proaño Morales Roberto Stalyn 7. Tituaña Sánchez Elena Estefanía 8. Zambrano García Jaydee Noemi	<b>Recurso humano</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tutor del proyecto</li> <li>Estudiantes participantes</li> <li>Población beneficiaria</li> </ul> <b>Recurso Tecnológico</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Computadora</li> <li>Proyector</li> <li>Bases de datos científicas</li> <li>Internet</li> <li>Smartphone</li> </ul> <b>Recursos materiales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuaderno</li> <li>Fichas de inventario</li> <li>Esferográfico</li> </ul> <b>Recursos institucionales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Biblioteca</li> <li>Aula</li> </ul>
<b>Actividad 1.1</b> Socialización del proyecto a los estudiantes involucrados	25-09-2023	29-09-2023	6			
<b>Actividad 1.2</b> Análisis de la guía de aplicación de la ficha de inventario del INPC	02-10-2023	06-10-2023	6			
<b>Actividad 1.3</b> Ejercicio de aplicación de la ficha de inventario del INPC	09-10-2023	13-10-2023	6			
<b>Objetivo 2. Inventariar establecimientos de cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato.</b>	16-10-2023	24-11-2023	36			
<b>Actividad 2.1</b> Realizar el inventario de la cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato	16-10-2023	24-11-2023	36			
<b>Objetivo 3. Promocionar la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato.</b>	27-11-2023	19-01-2024	42			
<b>Actividad 3.1</b> Consolidación de la información recabada	27-11-2023	01-12-2023	6			
<b>Actividad 3.2</b> Diseño del inventario gastronómico	04-12-2023	15-12-2023	12			
<b>Actividad 3.3</b> Revisión y corrección del inventario gastronómico	18-12-2023	22-12-2023	6			
<b>Actividad 3.4</b> Socialización resultados a docentes y estudiantes de la carrera y presentación del proyecto	01-01-2024	05-01-2024	6			
<b>Actividad 3.5</b> Elaboración del informe final	08-01-2024	12-01-2024	6			
<b>Actividad 3.6</b> Corrección y entrega del informe final	15-01-2024	19-01-2024	6			
<b>TOTAL HORAS:</b>			<b>96 horas</b>			
<b>PRESENTADO POR:</b>						



---

<p>..... <i>Lcdo. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.</i> <b>Docente Tutor del Proyecto</b></p>	
<p><b>REVISADO POR:</b></p>	<p><b>INFORME FAVORABLE:</b></p>
<p>..... <i>Lic. Pablo Hernández Domínguez, Mg.</i> <b>Coordinador Subrogante de la Unidad de Vinculación Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación</b></p>	<p>..... <i>Ing. Danilo Javier Altamirano Analuisa, PhD</i> <b>Director de Vinculación con la Sociedad Universidad Técnica de Ambato</b></p>

## ETAPA II: EJECUCIÓN Y MONITOREO DEL PROYECTO

### 2.1 MATRIZ DE MONITOREO POR OBJETIVOS Y ACTIVIDADES (PRIMER PARCIAL)

<b>PRIMER PARCIAL:</b>	25 de septiembre al 17 de noviembre del 2023	<b>PERÍODO ACADÉMICO:</b>	septiembre 2023 – febrero 2024	
<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Educación, Cultura, Justicia y Comunicación	<b>NOMBRE DEL PROYECTO:</b>	Uso de metaverso en la promoción culinaria del cantón Ambato.	
<b>DOCENTE COORDINADOR:</b>	<b>DOCENTE TUTOR</b>	<b>ESTUDIANTE(S) PARTICIPANTE(S)</b>		
	1. Lic. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.	1. Chaluisa Umajinga Sisa Mercedes	5. Miranda Velastegui Cristina Elizabeth	
		2. Chicaiza Gordon Karen Brigitte	6. Proaño Morales Roberto Stalyn	
		3. Cunuhay Jiménez Dayana Aracely	7. Tituaña Sánchez Elena Estefanía	
		4. Gordon Yanchaliquin David Alexander	8. Zambrano García Jaydee Noemi	
<b>CUADRO DE AVANCE</b>				
OBJETIVOS / ACTIVIDADES	TIEMPO			OBSERVACIONES
	DESDE	HASTA	Nº HORAS	
<b>Objetivo 1. Capacitar a los estudiantes involucrados en el proyecto en el uso de las fichas de inventario del INPC.</b>	29-09-2023	13-10-2023	18	
<b>Actividad 1.1</b> Socialización del proyecto a los estudiantes involucrados	25-09-2023	29-09-2023	6	
<b>Actividad 1.2</b> Análisis de la guía de aplicación de la ficha de inventario del INPC	02-10-2023	06-10-2023	6	
<b>Actividad 1.3</b> Ejercicio de aplicación de la ficha de inventario del INPC	09-10-2023	13-10-2023	6	
<b>Objetivo 2. Inventariar establecimientos de cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato.</b>	16-10-2023	17-11-2023	30	
<b>Actividad 2.1</b> Realizar el inventario de la cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato	16-10-2023	17-11-2023	30	
<b>AVANCE DEL PROYECTO EN PORCENTAJE: 50%</b>				
<b>COMENTARIOS: El proyecto se ejecuta con toda normalidad, según la planificación presentada a la Unidad de Vinculación de la FCHE.</b>				



**Elaborado por:**

.....  
Lic. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.  
**Docente Tutor del Proyecto**

**Revisado por:**

.....  
*Lic. Pablo Hernández Domínguez, Mg.*  
**Coordinador Subrogante de la Unidad de Vinculación  
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación**

## 2.2 MATRIZ DE MONITOREO POR OBJETIVOS Y ACTIVIDADES (SEGUNDO PARCIAL)

<b>SEGUNDO PARCIAL:</b>	<i>20 de noviembre del 2023 al 19 de enero del 2024</i>	<b>PERÍODO ACADÉMICO:</b>	<i>septiembre 2023 – febrero 2024</i>	
<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	<b>Educación, Cultura, Justicia y Comunicación</b>	<b>NOMBRE DEL PROYECTO:</b> <b>Uso de metaverso en la promoción culinaria del cantón Ambato</b>	<b>CÓDIGO:</b> <b>1.3</b>	
<b>DOCENTE COORDINADOR:</b>	<b>DOCENTE TUTOR</b>	<b>ESTUDIANTES PARTICIPANTES</b>		
	1. Lic. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.	1. Chaluisa Umajinga Sisa Mercedes	5. Miranda Velastegui Cristina Elizabeth	
		2. Chicaiza Gordon Karen Brigitte	6. Proaño Morales Roberto Stalyn	
		3. Cunuhay Jiménez Dayana Aracely	7. Tituaña Sánchez Elena Estefanía	
		4. Gordon Yanchaliquin David Alexander	8. Zambrano García Jaydee Noemi	
<b>CUADRO DE AVANCE</b>				
OBJETIVOS / ACTIVIDADES	TIEMPO			OBSERVACIONES
	DESDE	HASTA	N° HORAS	
<b>Objetivo 2. Inventariar establecimientos de cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato.</b>	20-11-2023	24-11-2023	6	
<b>Actividad 2.1</b> Realizar el inventario de la cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato	20-11-2023	24-11-2023	6	
<b>Objetivo 3. Promocionar la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato.</b>	27-11-2023	19-01-2024	42	
<b>Actividad 3.1</b> Consolidación de la información recabada	27-11-2023	01-12-2023	6	
<b>Actividad 3.2</b> Diseño del inventario gastronómico	04-12-2023	15-12-2023	12	
<b>Actividad 3.3</b> Revisión y corrección del inventario gastronómico	18-12-2023	22-12-2023	6	
<b>Actividad 3.4</b> Socialización resultados a docentes y estudiantes de la carrera y presentación del proyecto	02-01-2024	05-01-2024	6	
<b>Actividad 3.5</b> Elaboración del informe final	08-01-2024	12-01-2024	6	
<b>AVANCE ACUMULADO DEL PROYECTO EN PORCENTAJE: 100 %</b>				
<b>COMENTARIOS: El proyecto se ejecutó con toda normalidad, según la planificación presentada a la Unidad de Vinculación de la FCHE.</b>				

**Elaborado por:**

.....  
Lic. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.  
**Docente Tutor del Proyecto**

**Revisado por:**

.....  
*Lic. Pablo Hernández Domínguez, Mg.*  
**Coordinador Subrogante de la Unidad de Vinculación  
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación**

**2.3 RESUMEN DE ACTIVIDADES CUMPLIDAS POR CADA DOCENTE COORDINADOR EN LA PLANIFICACIÓN, EJECUCIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO.**

**NOMBRE DEL DOCENTE COORDINADOR Y/O TUTOR DEL PROYECTO: Lic. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.**

SEMANA	FECHA INICIO	FECHA FIN	# DE HORAS	ACTIVIDADES CUMPLIDAS	OBSERVACIONES
1	25-09-2023	29-09-2023	5	Planificación de las actividades semestrales	
2	25-09-2023	29-09-2023		Socialización de las actividades semestrales a los estudiantes participantes en el proyecto de servicio comunitario	
3	25-09-2023	29-09-2023		Planificación del proyecto de servicio comunitario	
4	25-09-2023	29-09-2023		Entregar firmado y sellado el Anexo 1 "Solicitud de requerimiento de necesidad de la entidad beneficiara para la ejecución del proyecto.	
5	02-10-2023	06-10-2023	2	Aprobación de las Planificaciones de los Proyectos de Prácticas de Servicio Comunitario por Consejo Directivo de Facultad	
6	02-10-2023	06-10-2023		Presentación plan de carrera con fines de aprobación	
7	09-10-2023	13-10-2023	2	Aprobación del plan de carrera por Consejo Directivo de Facultad	
8	02-10-2023	19-01-2024	59	Ejecución de la planificación de actividades	
9	06-11-2023	10-11-2023	2	Presentación informe del <b>primer parcial</b> de las actividades cumplidas según la planificación del proyecto	
10	06-11-2023	10-11-2023		Presentación del porcentaje de avance de las actividades planificadas en el proyecto cumplidas durante el <b>primer parcial (Matriz 2.1 EVIDENCIA)</b> presentación a la <b>DIVISO</b>	
11	22-01-2024	26-01-2024	5	Presentación informe del <b>segundo parcial</b> de las actividades cumplidas según la planificación del proyecto	
12	22-01-2024	26-01-2024		Enviar material fotográfico y audiovisual sobre la intervención del Proyecto de Vinculación	
13	22-01-2024	26-01-2024		Presentación del porcentaje de avance de las actividades planificadas en el proyecto cumplidas durante <b>segundo parcial (Matriz 2.2 EVIDENCIA)</b> presentación a la <b>DIVISO</b>	
14	15-01-2024	19-01-2024	5	Presentación del Proyecto, Producto y Anexos	
15	15-01-2024	19-01-2024		Presentación de un artículo informativo sobre los resultados de proyecto (Énfasis en la etapa de intervención) - Revistas informativas de la DIVISO	
16	18-12-2023	22-12-2023	2	Consolidación de análisis e interpretación de los resultados obtenidos en el proyecto de Servicio Comunitario de Vinculación con la Sociedad	
17	02-01-2024	05-01-2024	3	Socialización de los resultados obtenidos en el proyecto de servicio Comunitario de Vinculación con la Sociedad a las entidades beneficiarias	
<b>TOTAL HORAS</b>			<b>85 HORAS</b>		

**F:** \_\_\_\_\_

*Lic. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.*  
**DOCENTE TUTOR DEL PROYECTO**

### ETAPA III: EVALUACIÓN DEL PROYECTO

#### 3.1 EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS, PRODUCTOS VERIFICABLES E IMPACTO DEL PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD IMPLEMENTADO EN EL PERÍODO ACADÉMICO: *septiembre 2023 – febrero 2024*

<p><b>OBJETIVO GENERAL:</b></p> <p>Levantar información relevante de la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato para la promoción culinaria mediante el uso del metaverso.</p>	<p><b>NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PROYECTO</b></p> <p>100 %</p>		
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p>	<p><b>PRODUCTOS PLANIFICADOS DEL PROYECTO PARA LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p>	<p><b>PRODUCTOS VERIFICABLES OBTENIDOS DE LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p>	<p><b>NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS: (%)</b></p>
<p>1 Capacitar a los estudiantes involucrados en el proyecto en el uso de las fichas de inventario del INPC.</p>	<p>Informe de capacitación sobre el uso de las fichas de inventario del INPC</p>	<p>Informe de capacitación sobre el uso de las fichas de inventario del INPC</p>	<p>100%</p>
<p>2 Inventariar establecimientos de cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato.</p>	<p>Fichas de inventario gastronómico</p>	<p>Fichas de inventario gastronómico</p>	<p>100%</p>
<p>3 Promocionar la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato.</p>	<p>Inventario gastronómico de las parroquias rurales del cantón Ambato</p>	<p>Inventario gastronómico de las parroquias rurales del cantón Ambato</p>	<p>100%</p>

### 3.1.1 EVALUACIÓN – INDICADORES DE RESULTADOS

#### Indicador de Impacto

**OBJETIVO GENERAL:** Levantar información relevante de la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato para la promoción culinaria mediante el uso del metaverso.

**META:** Obtener información relevante del 80% de los establecimientos de cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato

<b>INDICADOR</b>	<b>Nombre:</b> Establecimientos visitados
	<b>Definición del indicador:</b> El indicador mide el número de establecimientos visitados durante la ejecución del proyecto
	<b>Método de cálculo:</b> $I = \frac{\text{Número de establecimientos visitado}}{\text{Número de establecimientos identificados}} \times 100$ $I = \frac{48}{50} \times 100$ $I = 96\%$
	<b>Línea base:</b> En la planificación del proyecto se identificaron 50 establecimientos de comida tradicional en las 18 parroquias rurales del cantón Ambato

**Análisis del Indicador:** De los 50 establecimientos identificados en la fase de planificación del proyecto, se visitó 48. Dos establecimientos no dieron las facilidades necesarias para que los estudiantes puedan recoger la información requerida en el proyecto.

#### Indicador de Logros

**OBJETIVO ESPECÍFICO 1:** Capacitar a los estudiantes involucrados en el proyecto en el uso de las fichas de inventario del INPC.

**META:** Instruir al 100% de los estudiantes involucrados en el proyecto.

<b>INDICADOR</b>	<b>Nombre:</b> Capacitación
	<b>Definición del indicador:</b> El indicador mide el número de estudiantes capacitados para la recolección de información utilizando la ficha del INPC
	<b>Método de cálculo:</b> $I = \frac{\text{estudiantes capacitados}}{\text{total de estudiantes del proyecto}} \times 100$ $I = \frac{8}{8} \times 100$ $I = 100\%$

	<b>Línea base:</b> En el proyecto se consideraron a ocho (8) estudiantes de sexto semestre de la carrera de Turismo, en las jornadas de capacitación todos los estudiantes estuvieron presentes.
<b>Análisis del Indicador:</b> El 100% de los estudiantes fueron capacitados para recolectar información utilizando la ficha del INPC	
<b>OBJETIVO ESPECÍFICO 2:</b> Inventariar establecimientos de cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato	
<b>META:</b> Cubrir el 80% de los establecimientos de cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato.	
<b>INDICADOR</b>	<b>Nombre:</b> Establecimientos de cocina tradicional
	<b>Definición del indicador:</b> El indicador mide el número de establecimientos de cocina tradicional visitados por los estudiantes durante la fase de ejecución del proyecto
	<b>Método de cálculo:</b> $I = \frac{\text{numero de establecimientos visitados}}{\text{numero de establecimientos indentificados}} \times 100$ $I = \frac{48}{50} \times 100$ $I = 96\%$
	<b>Línea base:</b> En la fase de planificación se identificaron 50 establecimientos de cocina tradicional de cantón Ambato, en el levantamiento de información en territorio, dos no fueron considerados
<b>Análisis del Indicador:</b> Se realizó el levantamiento de información del 96% de los establecimientos de cocina tradicional en las 18 parroquias rurales del cantón Ambato	
<b>OBJETIVO ESPECÍFICO 3:</b> Promocionar la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato	
<b>META:</b> Difundir la cocina tradicional de las 18 parroquias rurales el cantón Ambato	
<b>INDICADOR</b>	<b>Nombre:</b> Difusión de la cocina tradicional
	<b>Definición del indicador:</b> El indicador mide las actividades de difusión de la cocina tradicional del cantón Ambato
	<b>Método de cálculo:</b> $I = \frac{\text{inventario realizado}}{\text{inventario planificado}} \times 100$ $I = \frac{1}{1} \times 100$ $I = 100\%$
	<b>Línea base:</b> En el proyecto de planifico la realización de un inventario gastronómico de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato



**Análisis del Indicador:** Se realizó el inventario gastronómico de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato, el mismo que fue entregado al GAD Municipalidad de Ambato

**EVALUACIÓN – INDICADORES DE GESTIÓN**

**Indicadores de Eficiencia**

<b>INDICADOR</b>	<b>Nombre:</b> Porcentaje de Cobertura (a)
	<b>Definición del Indicador:</b> Del total de la población identificada dentro del área de intervención, este indicador mostrará el porcentaje de la población que ha cubierto el proyecto mediante su ejecución.
	<b>Método de Cálculo:</b>
	$C = \frac{\# \text{ personas atendidas}}{\# \text{ personas objetivo}} \times 100$ $C = \frac{48}{50} \times 100$ $C = 96 \%$
	<b>Unidad de Medida:</b> Porcentaje
<b>INDICADOR</b>	<b>Frecuencia de Medición:</b> Anual / Semestral
	<b>Meta:</b> Lograr cubrir el 80 % de la población beneficiaria mediante la ejecución del proyecto y los productos generados.
	<b>Nombre:</b> Porcentaje de Cumplimiento de Actividades (b)
	<b>Definición del Indicador:</b> Del total de actividades planteadas para la ejecución del proyecto, este indicador mostrará el porcentaje de ejecución en base a la constatación de actividades cumplidas
	<b>Método de Cálculo:</b>
$GCA = \frac{\# \text{ actividades ejecutadas}}{\# \text{ actividades programas}} \times 100$ $GCA = \frac{10}{10} \times 100$ $GCA = 100\%$	
<b>Unidad de Medida:</b> Porcentaje	

	<b>Frecuencia de Medición:</b> Anual / Semestral
	<b>Meta:</b> Lograr cumplir el 100% de las actividades programadas
<b>INDICADOR</b>	<b>Nombre:</b> Porcentaje de Cumplimiento de Objetivos (c)
	<b>Definición del Indicador:</b> Del total de objetivos planteadas para orientar el proyecto, este indicador mostrará el porcentaje de cumplimiento de estos mediante la ejecución del proyecto.
	<b>Método de Cálculo:</b>
	$GCO = \frac{\#objetivos\ alcanzados}{\#objetivos\ planificados} \times 100$ $GCO = \frac{4}{4} \times 100$ $GCO = 100 \%$
	<b>Unidad de Medida:</b> Porcentaje
	<b>Frecuencia de Medición:</b> Anual / Semestral
	<b>Meta:</b> Lograr cumplir el 100% de los objetivos programadas
<b>EFICIENCIA TOTAL</b>	
$ET = \frac{a + b + c}{3}$ $ET = \frac{96 + 100 + 100}{3}$ $ET = \frac{296}{3}$ $ET = 98,66$	

<i>Indicadores de Efectividad</i>	
<b>INDICADOR</b>	<b>Nombre:</b> Índice financiero
	<b>Definición del Indicador:</b> Del total de los recursos asignados para el proyecto, este indicador mostrará el porcentaje de ejecución del presupuesto en base a la contrastación de los valores reales al final de la ejecución del proyecto.
	<b>Método de Cálculo:</b>
	$IF = \frac{\text{recursos financieros ejecutados}}{\text{recursos financieros programados}} \times 100$ $IF = \frac{\$743,75}{\$743,75} \times 100$ $IF = 100 \%$
	<b>Unidad de Medida:</b> Porcentaje
<b>Frecuencia de Medición:</b> Anual / Semestral	
<b>Meta:</b> Lograr cumplir el 100% del presupuesto asignado en la ejecución del proyecto	
<b>EFFECTIVIDAD</b> <b>EF=</b> (Eficiencia Total + Índice Financiero) /2 <b>EF=</b> (ET+IF)/2 <b>EF=</b> (98,66 + 100)/2 = 99,93%	

### 3.1.2 EVALUACIÓN - ARTICULACIÓN DEL PROYECTO DE VINCULACIÓN - RESULTADOS DEL APRENDIZAJE.

Problema para solucionar	Objetivos del Proyecto	Asignaturas que aportan al proyecto	Resultados de aprendizaje (sílabos)
Pérdida de la cocina tradicional del cantón Ambato	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacitar a los estudiantes involucrados en el proyecto en el uso de las fichas de inventario del INPC</li> </ul>	Tecnologías de la información y comunicación	Identifica los principios generales de la comunicación y su importancia en el uso de herramientas colaborativas
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inventariar establecimientos de cocina tradicional de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato</li> </ul>	Antropología culinaria	Define la antropogénesis y evolución de la alimentación
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promocionar la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato</li> </ul>	Circuitos y rutas turísticas	Conoce los fundamentos de circuitos turísticos y rutas turísticas
		Metodología de la investigación	Identifica los fundamentos de la metodología de la investigación
		Arte culinario	Define las técnicas básicas de cocina
		Patrimonio cultural	Define aspectos fundamentales a través de la introducción al patrimonio cultura

## ENCUESTA DE IMPACTO DEL PROYECTO

### Población y muestra

La siguiente encuesta se aplicó a las 48 personas que formaron parte del proyecto. Debido a que la población beneficiaria es manejable no se procedió a extraer una muestra.

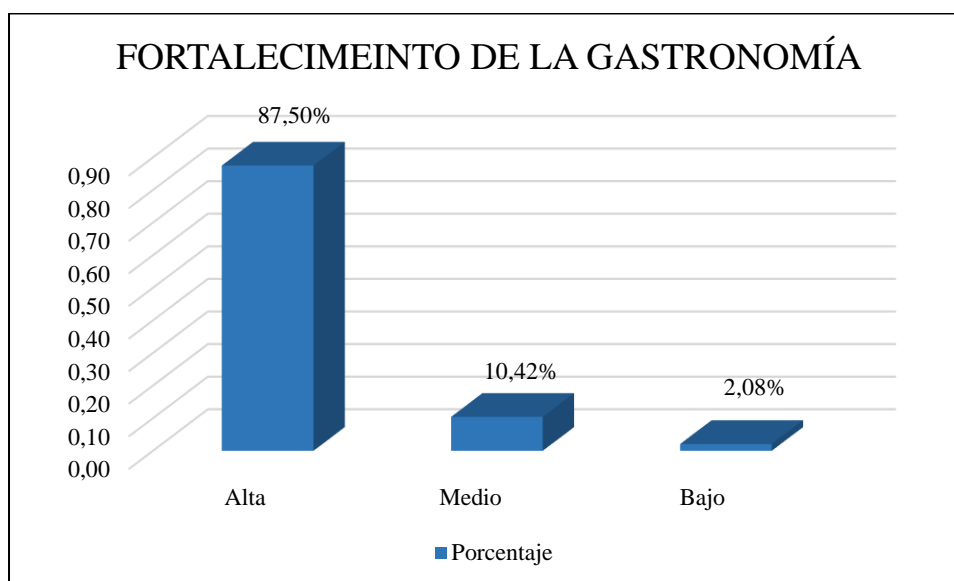
### Análisis de Resultados

Encuesta aplicada a los beneficiarios del proyecto: Uso de metaverso en la promoción culinaria del cantón Ambato. Fase I

**Pregunta N°1: Usted como beneficiario, ¿En qué grado considera que el proyecto permitirá fortalecer la gastronomía típica del cantón Ambato?**

**Tabla 1 Fortalecimiento de la gastronomía**

FORTALECIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA	Frecuencia	Porcentaje
Alta	42	87,50
Medio	5	10,42
Bajo	1	2,08
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>100,00</b>



**Gráfico 1 Fortalecimiento de la gastronomía**

### Análisis e interpretación:

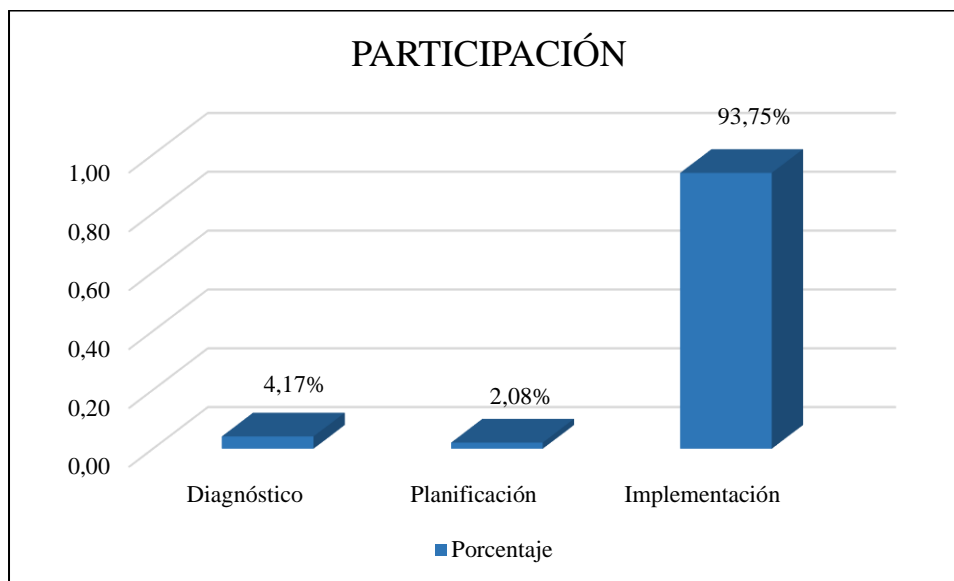
El 87% de los beneficiarios consideran que el proyecto contribuye en alto grado al fortalecimiento de la gastronomía tradicional del cantón Ambato, un 10% considera que el aporte del proyecto será medio y un 2% lo consideran bajo. En definitiva, la población beneficiaria ve positivo la implementación del proyecto como una alternativa para la promoción culinaria del cantón Ambato.



**Pregunta N°2: Ud. como beneficiario del proyecto en que fases participó?**

**Tabla 2 Participación en el proyecto**

<b>PARTICIPACIÓN</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Diagnóstico	2	4,17
Planificación	1	2,08
Implementación	45	93,75
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>100,00</b>



**Gráfico 2 Participación en el proyecto**

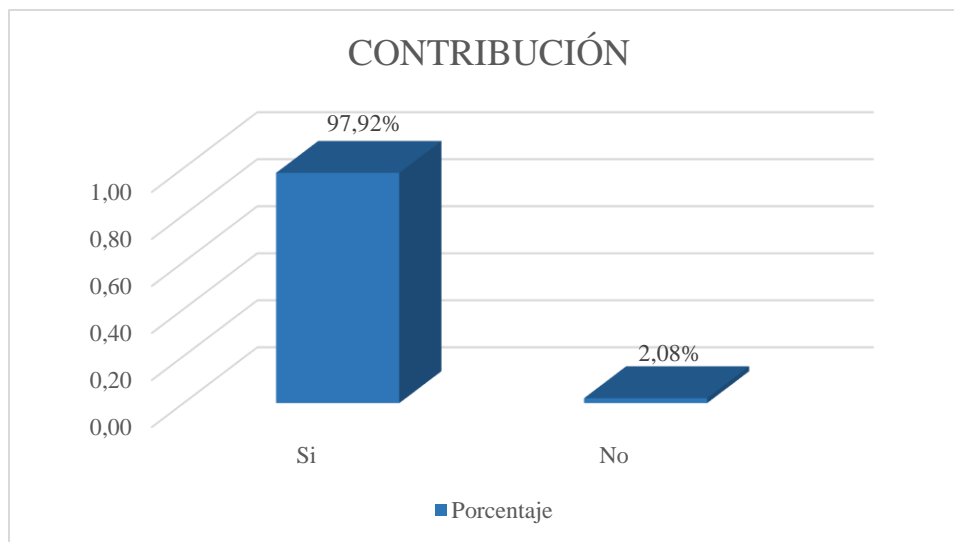
**Análisis e interpretación:**

El 94% de los beneficiarios consideran que participaron en la implementación del proyecto, un 4% lo hicieron en la fase de diagnóstico y un 2% en la fase de planificación. En la práctica la mayor parte de la población beneficiaria participó en la implementación del proyecto cuando los estudiantes acudieron a los locales a recolectar datos mediante el uso de la ficha del INPC.

**Pregunta N°2: Bajo su percepción, ¿Cree Ud. que el proyecto contribuirá a promoción culinaria del cantón Ambato posterior a su aplicación?**

**Tabla 3 Contribución del proyecto**

CONTRIBUCIÓN	Frecuencia	Porcentaje
Si	47	97,92
No	1	2,08
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>100,00</b>



**Gráfico 3 Contribución del proyecto**

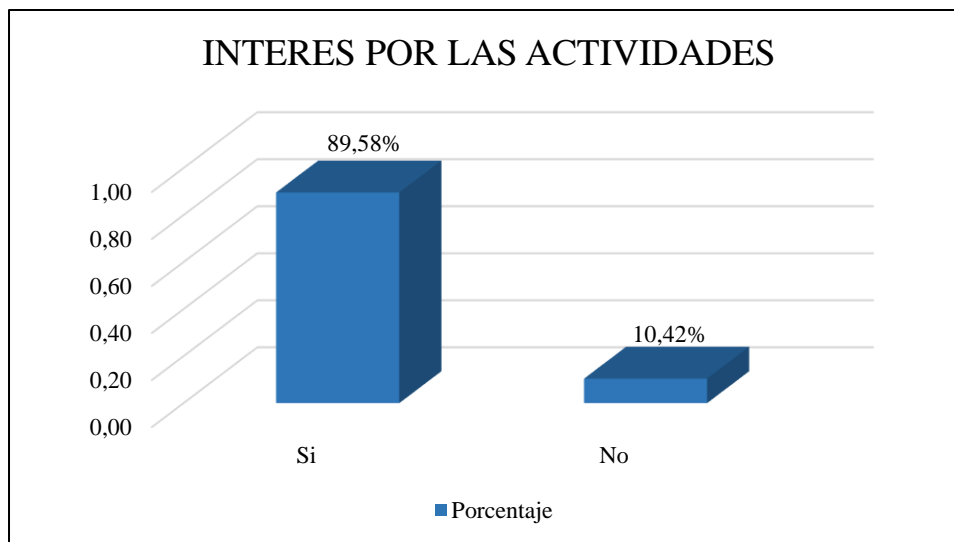
**Análisis e interpretación:**

El 98% de los beneficiarios consideran que el proyecto si contribuirá a la promoción culinaria del cantón Ambato; mientras que un 2% piensa que no lo hará. Es importante señalar que desde la perspectiva de los beneficiarios ven positivo la implementación del proyecto para la promoción de las preparaciones que realizan en cada uno de sus emprendimientos.

**Pregunta N°4: Ud. como parte de la comunidad ¿Se interesó en las actividades realizadas por los estudiantes involucrados en el proyecto?**

**Tabla 4 Interés en las actividades**

INTERÉS	Frecuencia	Porcentaje
Si	43	89,58
No	5	10,42
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>100,00</b>



**Gráfico 4 Interés en las actividades**

**Análisis e interpretación:**

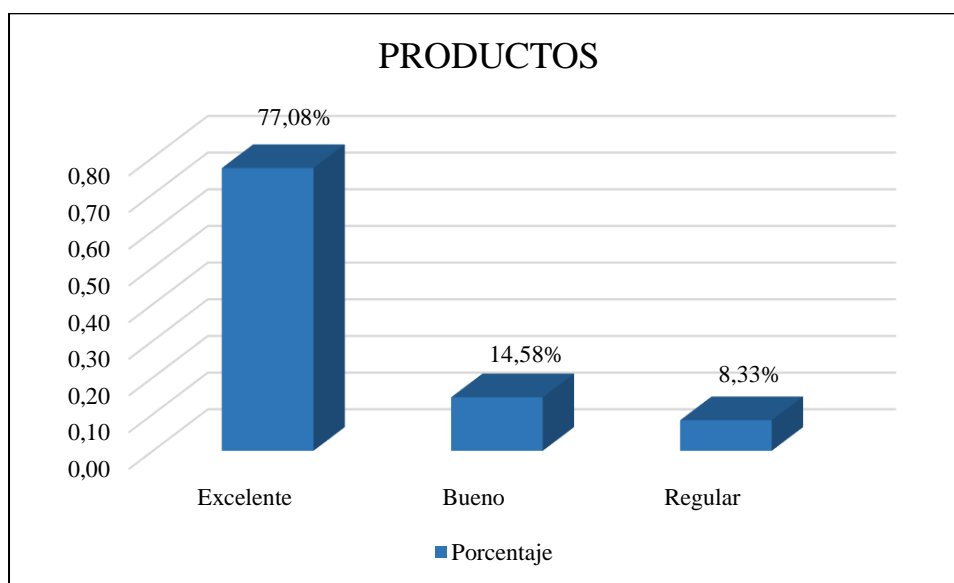
El 90% de los beneficiarios DEMOSTRARON INTERÉS por participas de las actividades planificadas dentro del proyecto y un 10% no lo hicieron. El desinterés de algunos beneficiaros se debe a que al momento de la recolección de datos se encontraban atendiendo a los clientes y no tuvieron el tiempo suficiente para ayudar en la entrega de información a los estudiantes.



**Pregunta N°5: ¿Cómo calificaría usted los productos que se generarán del desarrollo del proyecto?**

**Tabla 5 Productos generados en el proyecto**

PRODUCTOS	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	37	77,08
Bueno	7	14,58
Regular	4	8,33
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>100,00</b>



**Gráfico 5 Productos generados en el proyecto**

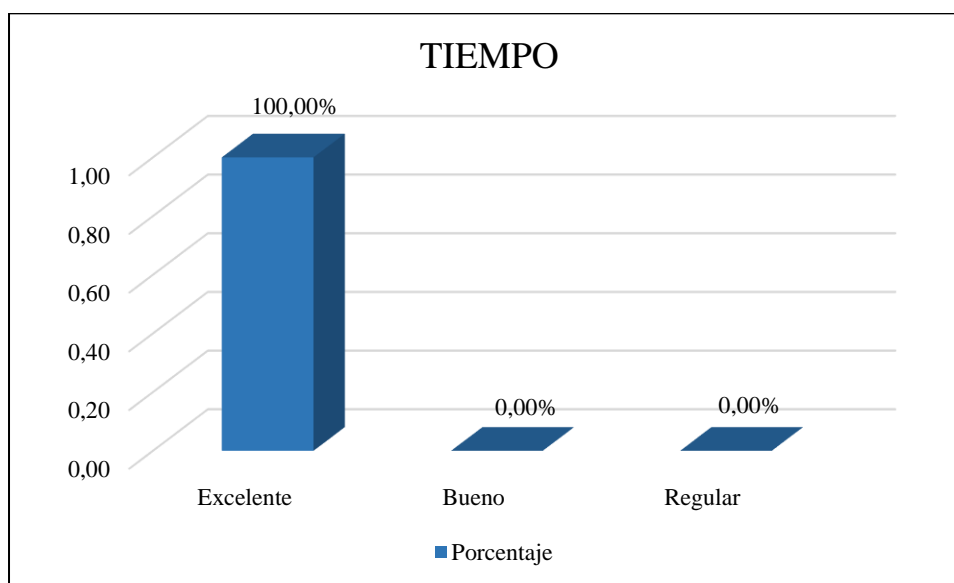
**Análisis e interpretación:**

El 77% de los beneficiarios consideran que los productos generados del proyecto son excelentes para fomentar la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Ambato, un 15% consideran que son buenos y un 8% piensan que son regulares. La mayor parte de los encuestados consideran que los productos que se desprenden de la implementación del proyecto aportarán a la promoción culinaria del cantón Ambato.

**Pregunta N°6: Bajo su percepción, ¿El tiempo empleado para el desarrollo del proyecto fue?**

**Tabla 6 Tiempo de ejecución del proyecto**

<b>TIEMPO</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Excelente	48	100,00
Bueno	0	0,00
Regular	0	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>100,00</b>



**Gráfico 6 Tiempo de ejecución del proyecto**

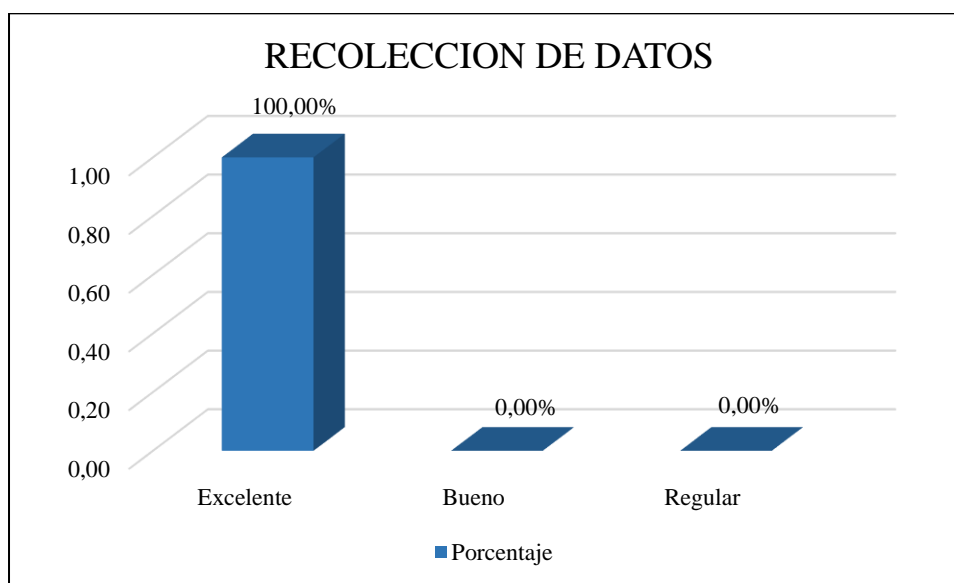
**Análisis e interpretación:**

El 100% de los beneficiarios consideran que la duración del proyecto fue el adecuado. Desde el punto de vista de los beneficiarios, estos prefieren que los proyectos no sean muy largos pues consideran que en muchos de los casos interfieren con sus actividades cotidianas dentro de los emprendimientos.

**Pregunta N°7: Considera Ud. que la información recolectada por parte de los estudiantes dentro del proyecto fue?**

**Tabla 7 Recolección de la información**

RECOLECCIÓN DE DATOS	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	48	100,00
Bueno	0	0,00
Regular	0	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>100,00</b>



**Gráfico 7 Recolección de la información**

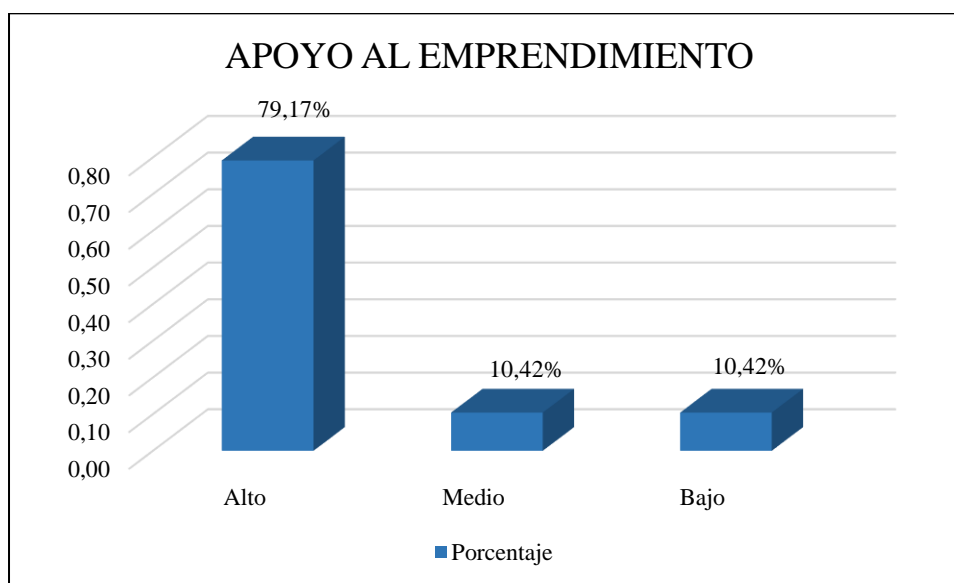
**Análisis e interpretación:**

El 100% de los beneficiarios consideran que la recolección de datos por parte de los estudiantes fue excelente. Durante la etapa de capacitación, los estudiantes aprendieron la forma adecuada para acercarse a las personas y recabar la información requerida para el proyecto.

**Pregunta N°8: En qué grado los productos entregados al finalizar el proyecto fortalecerán el desarrollo de su emprendimiento gastronómico?**

**Tabla 8 Apoyo al emprendimiento gastronómico**

APOYO	Frecuencia	Porcentaje
Alto	38	79,17
Medio	5	10,42
Bajo	5	10,42
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>100,00</b>



**Gráfico 8 Apoyo al emprendimiento gastronómico**

**Análisis e interpretación:**

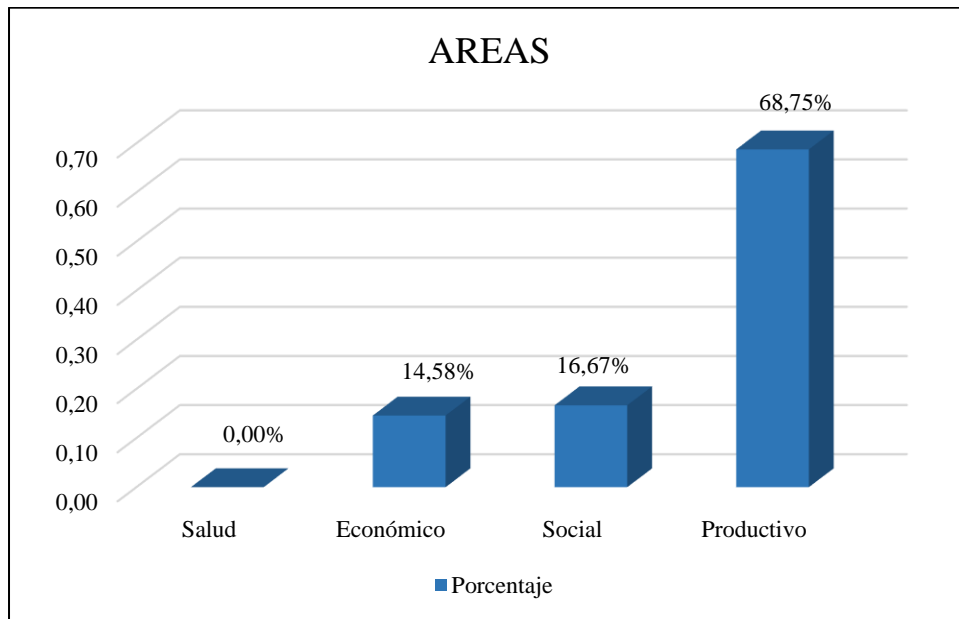
El 79% de los beneficiarios consideran que ayudará en alto grado a visibilizar su emprendimiento gastronómico, un 10% piensan que el impacto del proyecto en la promoción de sus emprendimientos será medio e igual otro 10% señala que el impacto de los productos generados en la promoción de sus emprendimientos será bajo. Es digno de resaltar que la mayor parte de los beneficiarios piensan que este tipo de proyectos serán útiles para que sus emprendimientos sean conocidos en otros puntos del país y no solo a nivel de la parroquia en la cual se encuentran.



**Pregunta N°9: ¿En cuál de las siguientes áreas, la ejecución del proyecto generó un aporte significativo?**

**Tabla 9 Áreas del proyecto**

<b>PARTICIPACIÓN</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Salud	0	0,00
Económico	7	14,58
Social	8	16,67
Productivo	33	68,75
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>100,00</b>



**Gráfico 9 Áreas del proyecto**

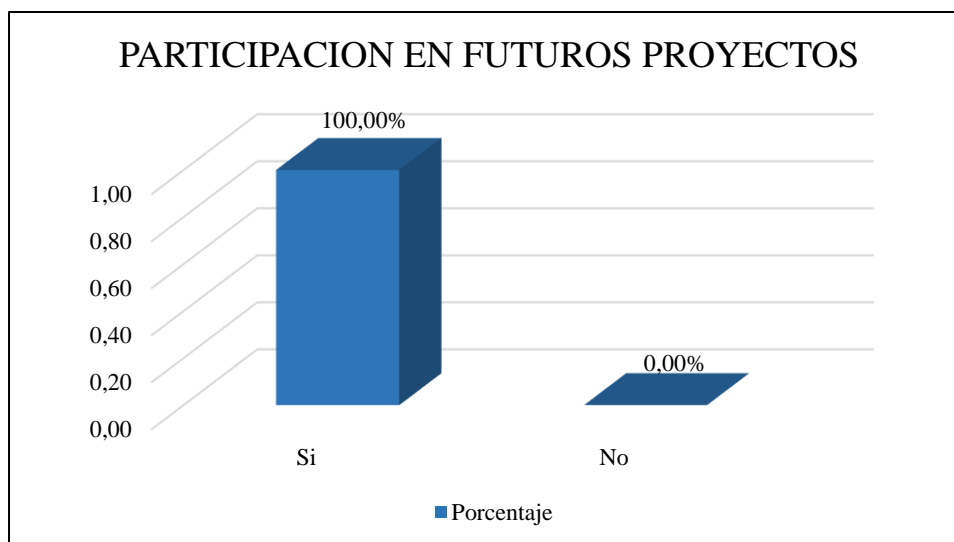
**Análisis e interpretación:**

El 69% de los beneficiarios consideran que el proyecto aportó significativamente en el campo productivo, el 17% piensan que lo hizo desde lo social y un 14% desde lo económico. Los beneficiarios ven con beneplácito el proyecto y consideran que mejorará la productividad de sus emprendimientos gastronómicos.

**Pregunta N°10: En un futuro participaría en nuevos proyectos de Vinculación con la Sociedad desarrollados por la UTA.**

**Tabla 10 Participación en futuros proyectos de la UTA**

PARTICIPACIÓN	Frecuencia	Porcentaje
Si	48	1,00
No	0	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>100,00</b>



**Gráfico 10 Participación en futuros proyectos de la UTA**

**Análisis e interpretación:**

El 100% de los beneficiarios consideran participar en futuros proyectos de servicio comunitario de la UTA. La universidad se ha ganado un espacio en la población del cantón Ambato y el consideran positivos que la academia apoye a la comunidad a mejorar su calidad de vida.

**Conclusiones**

- Los resultados obtenidos en la encuesta demuestran que los beneficiarios del proyecto se sienten satisfechos con el aporte realizados por los estudiantes. La forma como ellos se acercaron a la población permitió conseguir los datos necesarios en esta primera etapa del proyecto. El criterio de la mayor parte de encuestados demuestra que el rescate del patrimonio inmaterial implícito en sus preparaciones gastronómicas se puede conservar como un legado cultural importante para las presentes y futuras generaciones.
- La imagen de la Universidad Técnica de Ambato se ha consolidado dentro del cantón Ambato, los datos de la pregunta N° 10, demuestran que la población beneficiaria está dispuesta a participar en otros proyectos que surjan desde la academia.

## **Recomendaciones**

- Continuar con la segunda fase del proyecto y de esta manera ayudar a la promoción culinaria de la gastronomía típica de las 18 parroquias rurales del cantón Ambato.
- Continuar con el desarrollo de proyectos de servicio comunitario, por cuanto los beneficiarios ven de forma positiva la injerencia que la universidad tiene en la calidad de vida de la población local.



### 3.2 MATRIZ DE ENFOQUE DE IGUALDAD Y ENFOQUE TERRITORIAL - BENEFICIARIOS

<b>PROYECTO:</b> Uso de metaverso en la promoción culinaria del cantón Ambato		
<b>ENTIDAD COOPERANTE Y/O BENEFICIARIA:</b> Departamento de Turismo del GAD Municipalidad de Ambato		
<b>PROVINCIA:</b> Tungurahua	<b>CANTÓN:</b> Ambato	<b>PARROQUIA:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ambatillo</li><li>• Atahualpa</li><li>• Augusto N. Martínez</li><li>• Constantino Fernández</li><li>• Cunchibamba</li><li>• Huachi Grande</li><li>• Izamba</li><li>• Juan Benigno Vela</li><li>• Montalvo</li><li>• Pasa</li><li>• Picaihua</li><li>• Pilahuín</li><li>• Quisapincha</li><li>• San Bartolomé de Pinllo</li><li>• San Fernando</li><li>• Santa Rosa</li><li>• Totoras</li><li>• Unamuncho</li></ul>
ENFOQUE	DESCRIPCIÓN	BENEFICIARIOS
<b>SEXO</b>	HOMBRE	8
	MUJER	40
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>48</b>
<b>ETARIO</b>	MENORES DE 15 AÑOS	0
	DE 15 A 29 AÑOS	2
	DE 30 A 64 AÑOS	35
	DE 65 Y MAS AÑOS	11
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>48</b>
<b>DISCAPACIDADES</b>	FÍSICA	0
	PSICOLÓGICA	0
	MENTAL	0
	AUDITIVA	0
	VISUAL	0
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>0</b>
<b>PUEBLOS NACIONALIDADES</b> Y	INDÍGENAS	0
	MESTIZOS	48
	BLANCOS	0
	AFROAMERICANOS	0
	MONTUBIOS	0
	OTROS	0
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>48</b>
<b>MOVILIDAD</b>	ECUATORIANO EN EL EXTRANJERO	0
	EXTRANJERO EN EL ECUADOR	0
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>0</b>

FUENTE: oficio DIPLEG-061-2011, julio 11,2011. SENPLADES



### 3.3 INFORME DEL PROYECTO PLANIFICADO, MONITOREADO, EJECUTADO Y EVALUADO.

<b>FACULTAD:</b> Ciencias Humanas y de la Educación					
<b>CARRERA:</b> Turismo					
<b>PROYECTO DE PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD:</b> Uso de metaverso en la promoción culinaria del cantón Ambato					
<b>ENTIDAD(ES) COOPERANTE(S) Y SU(S) COORDINADOR(ES)</b>		<b>TIEMPO PLANIFICADO</b>		<b>PRESUPUESTO EJECUTADO DEL PROYECTO</b>	
1. Departamento de Turismo del GAD Municipalidad de Ambato		<b>DESDE</b> 25-09-2023	<b>HASTA</b> 19-01-2024	<b>TOTAL: \$743,75 USD</b>	
NÚMERO DE BENEFICIARIOS: 48					
<b>DISTRIBUTIVO DE DOCENTES PARTICIPANTES</b>			<b>DISTRIBUTIVO DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES</b>		
<b>DOCENTE(S)-TUTOR(ES) DEL PROYECTO</b>	<b>HORAS SEMESTRALES PARA PROYECTOS DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD ASIGNADAS EN DISTRIBUTIVO DOCENTE</b>	<b>APELLIDOS Y NOMBRES (ESTUDIANTES)</b>	<b>CÉDULA</b>	<b>HORAS CUMPLIDAS</b>	<b>APRUEBA/ REPRUEBA</b>
1. Lcdo. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.  CI: 1803156478	85 horas	Chaluisa Umajinga Sisa Mercedes	0503703100	96 horas	APRUEBA
		Chicaiza Gordon Karen Brigitte	1850620400	96 horas	APRUEBA
		Cunuhay Jiménez Dayana Aracely	0504121559	96 horas	APRUEBA
		Gordon Yanchaliquin David Alexander	1804474300	96 horas	APRUEBA
		Miranda Velastegui Cristina Elizabeth	1850815752	96 horas	APRUEBA
		Proaño Morales Roberto Stalyn	1805293345	96 horas	APRUEBA
		Tituaña Sánchez Elena Estefanía	1803819174	96 horas	APRUEBA
Zambrano García Jaydee Noemi	0942325978	96 horas	APRUEBA		
<b>PRESENTADO POR:</b>					
<p>.....</p> <p><i>Lcdo. Mario Giovanni Romo Rojas, Mg.</i></p> <p><b>Docente Coordinador del Proyecto</b></p>					

**REVISADO POR:**

**INFORME FAVORABLE:**



DIRECCIÓN DE  
**Vinculación  
con la Sociedad**

.....  
*Lic. Pablo Hernández Domínguez, Mg.*  
**Coordinador Subrogante de la Unidad de Vinculación  
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación**

.....  
*Ing. Danilo Javier Altamirano Analuisa, PhD*  
**Director de Vinculación con la Sociedad  
Universidad Técnica de Ambato**

