

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO:</b> PVV-01-F-001
	<b>PROCEDIMIENTO:</b> PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	<b>REVISIÓN:</b> 3
		Página 1 de 44



**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ**  
**FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES**  
**CARRERA HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

**PROYECTO DE VINCULACIÓN Y EMPRENDIMIENTO**

**DESARROLLO DE COMPETENCIAS LABORALES EN EMPRESAS DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS DE LA CIUDAD DE MANTA.**

**DECANO/A**

**DRA. BEATRIZ MOREIRA MACÍAS**

**LÍDER DE PROYECTO**

**MBA. EMIL VIERA MANZO.**

 <b>Uleam</b> <small>UNIVERSIDAD LAICA</small> <small>ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 2 de 44	

## Índice

1. Identidad Institucional .....	4
1.1 Objetivos estratégicos.....	4
1.2 Datos generales.....	4
<b>2.2 Diagnóstico .....</b>	<b>8</b>
<b>2.3 Análisis causa - efecto .....</b>	<b>11</b>
Nota: Árbol del problema.....	12
3. Justificación .....	13
<b>3.1 Justificación legal:.....</b>	<b>14</b>
4. Proyectos relacionados y / o complementarios.....	15
5. Objetivos .....	15
<b>5.1 Objetivo de Desarrollo .....</b>	<b>15</b>
<b>5.2 Objetivo General .....</b>	<b>15</b>
<b>5.3 Objetivos Específicos .....</b>	<b>15</b>
6. Metas.....	15
7. Actividades .....	16
8. Cronograma valorado de actividades .....	19
9. Duración del proyecto y vida útil .....	21
10. Beneficiarios.....	21
11. Equipo de Trabajo .....	21
12. Indicadores de resultados alcanzados: cualitativos y cuantitativos .....	22
13. Impacto .....	23
14. Autogestión y sostenibilidad .....	23
15. Marco Institucional .....	24
16. Financiamiento del proyecto .....	24
17. Logros, Resultados o Productos esperados.....	24
18. Proyección de producción científica .....	25
<b>19.1 Seguimiento y monitoreo del proyecto.....</b>	<b>26</b>
20. Evaluación y resultados.....	27

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 3 de 44

21. ANEXOS: ..... 29

**Anexo 1: Financiamiento del proyecto ..... 29**

**Anexo 2 Detalle de financiamiento interno ..... 29**

**Anexo 3. Aporte Externo ..... 30**

**Anexo 4: Matriz de Marco Lógico ..... 31**

**Anexo 5: Detalles de inversión del proyecto..... 36**

 <b>Uleam</b> <small>UNIVERSIDAD LAICA  ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 4 de 44	

## 1. Identidad Institucional

### Misión

Formar docentes creativos, participativos, crítico-propositivos, provistos de valores sociales, éticos, morales y visión filosófica inclusiva; para el Sistema Nacional de Educación en los niveles: Inicial, Básico y Bachillerato; aplicando paradigmas de vanguardia, vinculando teoría- práctica, docencia, investigación e interacción social; a través de la actividad pedagógica en instituciones anexas y del entorno; para el desarrollo de Manabí y el Ecuador.

### Visión

Ser una Unidad Académica de experimentación, investigación y producción de conocimientos pedagógicos y didácticos; con docentes de cuarto nivel liderando los procesos de formación del profesional que requiere el sistema educativo ecuatoriano, acordes con los avances científicos, pedagógicos y tecnológicos de la época, provistos de valores y fraternidad humanista; para participar activamente en la educación local, regional y nacional.

### 1.1 Objetivos estratégicos

#### Carrera de Hospitalidad y Hotelería

Formar profesionales con sólidos conocimientos, valores éticos y humanos, con vocación de servicio, que les permitan desempeñarse como gestores de alojamiento y restauración; con énfasis en la hospitalidad, eficiencia y eficacia; emprendedores en la creación, desarrollo, ejecución, administración de iniciativas que contribuyan con el progreso socio económico de la provincia y el país para lograr consolidar la posición de potencia turística

### 1.2 Datos generales

DATOS GENERALES		
<b>Nombre del Programa de Vinculación con la Sociedad:</b> Programa de identidad cultural, calidad del servicio, desarrollo del ecoturismo y conservación del medio ambiente marino		
<b>Nombre o Título del Proyecto:</b> Desarrollo de competencia laborales en empresas de servicios gastronómicos de la ciudad de Manta		
<b>Nombre de la Facultad o Unidad Académica responsable:</b> Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades	<b>Carrera:</b> Hospitalidad y Hotelería	<b>Tipo Proyecto:</b> Vinculación

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO:</b> PVV-01-F-001
	<b>PROCEDIMIENTO:</b> PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	<b>REVISIÓN:</b> 3 Página 5 de 44

<b>Dominio Académico:</b> Servicios técnicos, transferencia tecnológica y educación continua	<b>Línea de Investigación:</b> Economía y desarrollo sostenible	<b>Convenio:</b> GAD Manta.
<b>Área del conocimiento:</b> Servicios	<b>Subárea del conocimiento:</b> Servicios profesionales	<b>Subárea específica:</b> Hotelería y Gastronomía
<b>Fecha Inicio</b> Mayo 2023	<b>Fecha de Fin Planeado</b> Febrero 2024	

**Objetivos del Plan Nacional: Creación de oportunidades 2021-2025.**

Objetivo 8. Trabajo decente y crecimiento económico. Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos.

Objetivo 11. Ciudades y comunidades sostenibles. Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.

Objetivo 12. Producción y consumo responsable. Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

Objetivo 17. Alianzas para lograr los objetivos. Fortalecer los medios de implementación y revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible

**COBERTURA Y LOCALIZACIÓN**

<b>Cobertura:</b> Cantón Manta	<b>Zona de Planificación:</b> Manta	<b>Provincia:</b> Manabí
<b>Cantón:</b> Manta	<b>Parroquia:</b> Manta	<b>Barrios:</b> Manta

**INSTITUCIONES INVOLUCRADAS EN EL PROYECTO (DATOS DE LAS INSTITUCIONES EJECUTORAS)**

**Institución Gestora**

**Institución Gestora:**

Universidad laica Eloy Alfaro de Manabí.

**Ciudad:**

Manta

**Dirección:**

Vía San Mateo

**Página Web:**

<https://www.uleam.edu.ec/>

**Correo electrónico:**

[soporte.ucci@uleam.edu.ec](mailto:soporte.ucci@uleam.edu.ec)

**Número de Teléfono:**

(05) 262-0288

**Aliados Estratégicos:**

**Institución Aliada al proyecto:** Municipio Manta.

**Ciudad:** Manta

**Dirección:** Manta

**Página Web:**

**Correo electrónico:**

**Número de Teléfono:**

 <b>Uleam</b> <small>UNIVERSIDAD LAICA        ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 6 de 44	

<a href="https://manta.gob.ec/contacto/">https://manta.gob.ec/contacto/</a>	<a href="mailto:comunicacion@manta.gob.ec">comunicacion@manta.gob.ec</a>	052 611479
<b>Beneficiarios:</b> 50 beneficiados.		

Monto		
<b>Presupuesto aporte ULEAM:</b> \$1500.00	<b>Presupuesto aporte Aliados Estratégicos:</b> Auto financiamiento \$100.00	<b>Presupuesto Total:</b> \$1600.00

Plazo de ejecución	
<b>Duración en periodos académicos:</b> 2 periodos académicos	<b>Estado:</b> Nuevo

## 2. Análisis de la Situación Actual

El turismo forma parte de uno de los principales sectores económicos a nivel mundial, siendo objeto de estudio en diversos destinos geográficos. Esta actividad económica opera como fuente de oportunidades para la modernización socioeconómica y cultural de un área geográfica, siendo el patrimonio un factor de cohesión social por las importantes sensibilidades a las que afecta. En consecuencia, son más frecuentes los modelos que giran en torno al desarrollo sostenible del turismo de un destino (Agüera & Cuadra, 2016).

La actividad turística engloba al sector público y privado, incluyendo un sinfín de servicios como hospedaje, alimentación, recreación, deporte, arte -cultura, entre otros elementos que se van sumando según la competencia y la globalización de los servicios. Asimismo, la demanda turística y las necesidades según las experiencias y expectativas que van dejando los visitantes nacionales y extranjeros en el país, hacen que se generen e innoven productos y servicios con calidad y calidez. Esto conlleva a que se incremente la oferta en los sectores turísticos, y se vean en la obligación de mejorar sus servicios (Viera, Fernandez, Font, & Alvaro, 2021).

La calidad de los servicios turísticos es fundamental para que las empresas turísticas sean reconocidas y recomendadas en su contexto. Asimismo, puedan tener sustentabilidad y sostenibilidad en el tiempo. El autor Castañeda, (2021) hace mención en su investigación sobre la medición de la calidad del servicio en destinos turísticos en Colombia, a varios autores como Parasuraman(1988), Cronin&Taylor(1992),Albacete-Sàez y otros (2007), y a Brochado&Pereira (2017) donde plantean que la calidad del servicio se conceptualiza como una estructura multidimensional, conformada por varios elementos, asimismo para su entendimiento se necesita medir el desarrollo de la misma mostrando resultados, según las dimensiones y características por su naturaleza. Esto conlleva el análisis de aspectos como la satisfacción del cliente, valoración del entorno, evaluación de competencias laborales, seguridad, entre otros.

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 7 de 44	

Un análisis profundo del sector restaurantero dentro de una economía basada estrictamente en el ámbito turístico es significativo para todos aquellos tomadores de decisiones dentro de las empresas inmiscuidos en este medio. Lo anterior se entiende, ya que los clientes son cada vez más exigentes y estrictos en todo aquello que se relaciona con los servicios que exigen y demandan a los oferentes de alimentos y bebidas. Ante un panorama cada vez más complejo y ante una situación de continuo desafío que enfrentan los nuevos negocios de este segmento empresarial, analizar de forma continua la calidad en el servicio y la satisfacción del cliente coadyuva a visualizar estos negocios desde una perspectiva más estratégica y puntual (estudio, identificación y evaluación) y a analizar cuáles son aquellos factores que impactan de manera más significativa, obviamente, bajo la estricta percepción del cliente (Ceseña, 2020).

Otro aspecto que es muy valorado en las empresas de servicios gastronómicos es la preparación que tiene el personal que labora en el negocio. Siempre se va a destacar más aquella empresa que cuente con trabajadores con competencias laborales en el área que intervienen, y aplican aquellas habilidades y destrezas de la profesión, en su entorno laboral.

Competencia laboral se concibe también como la construcción social de aprendizajes significativos y útiles para el desempeño productivo en una situación real de trabajo que se obtiene, no sólo a través de la instrucción, sino también –y en gran medida– mediante el aprendizaje por experiencia en situaciones concretas de trabajo (Ducci, 1997). Por otro lado, competencia laboral se propone como un conjunto de propiedades en permanente modificación que deben ser sometidas a la prueba de la resolución de problemas concretos en situaciones de trabajo que entrañan ciertos márgenes de incertidumbre y complejidad técnica, las cuales no provienen de la aplicación de un currículum sino de un ejercicio de aplicación de conocimientos en circunstancias críticas (Gallart & Jacinto, 1997).

El marco de competencias laborales que orientan la gestión de puestos clave en empresas de restauración está basado en la aplicación y combinación de los conocimientos, las habilidades, las actitudes positivas y los valores que permiten llevar a cabo exitosamente una actividad laboral real. El desempeño laboral está fundamentado en las competencias ocupacionales del talento humano, pero, sobre todo, en las competencias personales, las que en conjunto juegan un papel importante en el rendimiento organizacional. El enfoque de competencias considera que el desarrollo de competencias laborales desde una perspectiva holística contribuirá a fortalecer el sistema de gestión de recursos humanos: reclutamiento, selección, análisis de puestos, evaluación, formación y desarrollo de talentos. La formación, la capacitación y el desarrollo constituyen un proceso fundamental para el fortalecimiento y la adquisición de nuevas competencias personales y ocupaciones, además, son clave para hacer frente a los cambios internos y externos a los que se enfrentan las empresas de servicios (Cachiguango, Aguinaga, López, Molina, & Ortega, 2020).

Es por ello por lo que el desarrollo de competencias laborales y el fortalecimiento de estas, en el personal que trabaja en el sector del turismo, es fundamental para que se mejore la calidad

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 8 de 44	

del servicio turístico, asimismo el cliente puede superar sus expectativas y recomendar la oferta del destino.

## 2.2 Diagnóstico

Para el diagnóstico se tomaron como referencia algunas investigaciones realizadas desde el 2020 hasta el 2022, haciendo referencia de la situación del problema sobre la calidad del servicio turístico en empresas turísticas. A continuación, se muestran resultados de los diagnósticos realizados:

Tabla1: Resultados conclusivos de diagnósticos realizados a empresas de servicios gastronómicos en la ciudad de Manta.

Título del artículo consultado	Autores	Año	Revista	Resultados
Higiene y manipulación de los alimentos en los restaurantes de Playita Mía de la ciudad de Manta	Emil Viera Manzo”1* “Bárbara Fernández Sanabria”2 “Daniel Rafael Caballero Mero”3 “Claudia Loor Caicedo”4 “Amparo Cabrera Chávez	2020	Recus	El análisis de la situación del caso y tomando en consideración la necesidad imperiosa de reestructurar las metodologías empleadas por las instituciones gastronómicas de la zona objeto de estudio, se recomienda dictar capacitaciones en coordinación con instituciones de enseñanza superior, los gobiernos provinciales y cantonales y el ministerio del turismo con el objetivo de que los trabajadores de los restaurantes de Playita Mía apliquen procedimientos correctos de manipulación de los alimentos y normas adecuadas para la higiene personal. Asimismo, implementar medidas de control interno que garanticen la salud de los trabajadores y clientes, asegurando la calidad del servicio de alimentos y bebidas; estos controles sistémicos y aplicaciones de normas a su vez garantizarán el desarrollo social, económico y turístico de la ciudad de Manta. (Viera, Fernandez, Caballero, Loor, & Cabrera, 2020)
Sistemas de control y seguridad alimentaria en los	“Emil Viera Manzo” 1 * “Bárbara Fernández Sanabria” 2	2021	Recus	Los resultados alcanzados reflejan un nivel medio-bajo de conocimiento y aplicación en cuanto a sistemas de control y seguridad alimentaria (SCSA) para restaurantes, por parte de los trabajadores. En cuanto al indicador de

<p>restaurantes del Parque del Marisco de la ciudad de Manta</p>	<p>“Mabel Font – Aranda” 3 “Gustavo Xavier Álvaro Silva</p>			<p>beneficios de aplicación de SCSA, y su relación con la calidad del servicio, los trabajadores mencionan como aspecto positivo el aumento de la calidad del producto y la reducción de contaminantes en el proceso de elaboración. En correspondencia a los que mencionan los administradores y/o propietarios, desde su punto de vista, consideran que es importante los beneficios que tendría conocer y aplicar SCSA, ya que disminuiría el nivel de contaminación y a su vez elevarían las ventas, permitiendo así aumentar la estabilidad del negocio. Por otra parte, los trabajadores reflejan con inseguridad el reconocimiento de sistemas y normas de control y seguridad alimentaria, hacen alusión a que han recibido capacitaciones sobre el tema, más no con profundidad, en ciertos SCSA como el HACCP, lo mismo confirman los administradores y/o propietarios, coincidiendo en que no conocen a mayor escala el término, no obstante, han escuchado la mención del algún que otro SCSA.</p>
<p>La vinculación con la sociedad y la calidad del servicio turístico en San Mateo, Ecuador.</p>	<p>Emil Viera Manzo1 Autor Amparo Cabrera Chávez2 Autor Barbara Fernández Sanabria3 Autor Mabel Font Aranda4</p>	<p>2022</p>	<p>Refcale</p>	<p>En resume conclusivo de este análisis, se puede observar lo disperso que se encuentra la relación conocimiento-gestión, en una que u otra dimensión, divagando en cierto modo para hacer notar un poco de seguridad en las respuestas obtenidas. Se pudo observar que existe un cierto temor en los servidores turísticos, al no conocer temas referentes a la profesión en el campo del turismo, como también a la evaluación de manera sistemática, es por ellos que no se ve un avance significativo en el desarrollo turístico de la zona, siendo un balneario con condiciones naturales idóneas para la actividad turística. Se logró realizar el diagnóstico, mostrando resultados interesantes, donde se analizaron y se tomaron en cuenta aquellos aspectos que en su parte arrojaron valores con porcentajes desde 80% hasta 25% de negatividad en dimensiones descritas en los resultados, siendo funciones básicas de un trabajador del turismo. No</p>

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>		<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>		<b>REVISIÓN: 3</b>
			Página 10 de 44

			<p>obstante, estos resultados sirvieron para observar la relación que existe entre la calidad del servicio turístico, y como la academia debe seguir involucrándose y desarrollando proyectos para las comunidades en vías de desarrollo turístico. Esta investigación sirvió para identificar las temáticas y necesidades, con el fin de que las mismas sean representativas, para la preparación de materiales de capacitación y el diseño de nuevos proyectos de vinculación e investigación universitarios (Viera, Cabrera, Fernandez, &amp; Font, 2022).</p>
--	--	--	---

Nota: Elaboración propia, Viera 2023.

Para definir y enfocar el problema observado se procede a plasmar en diagrama causa -efecto, las posibles dificultades del contexto.

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO:</b> PVV-01-F-001
	<b>PROCEDIMIENTO:</b> PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	<b>REVISIÓN:</b> 3
	Página 11 de 44	

**2.3 Análisis causa - efecto**

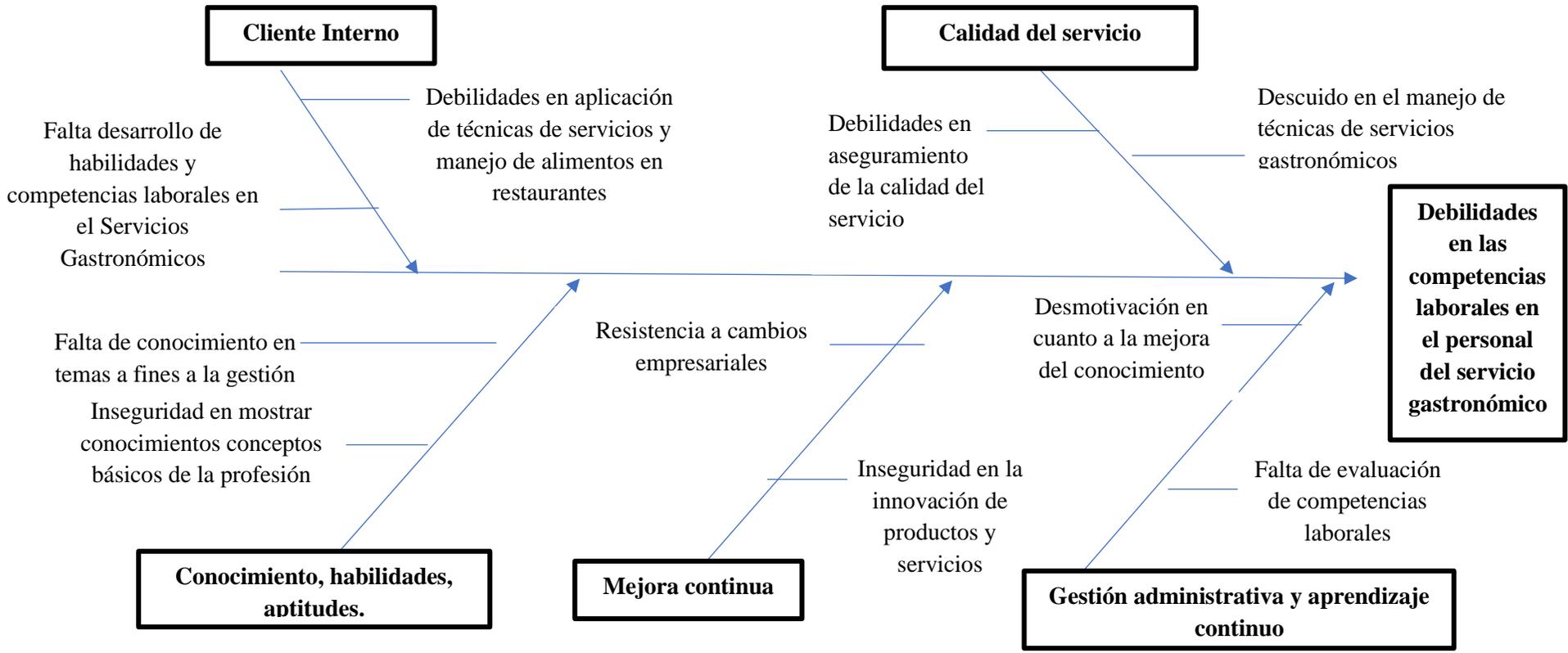
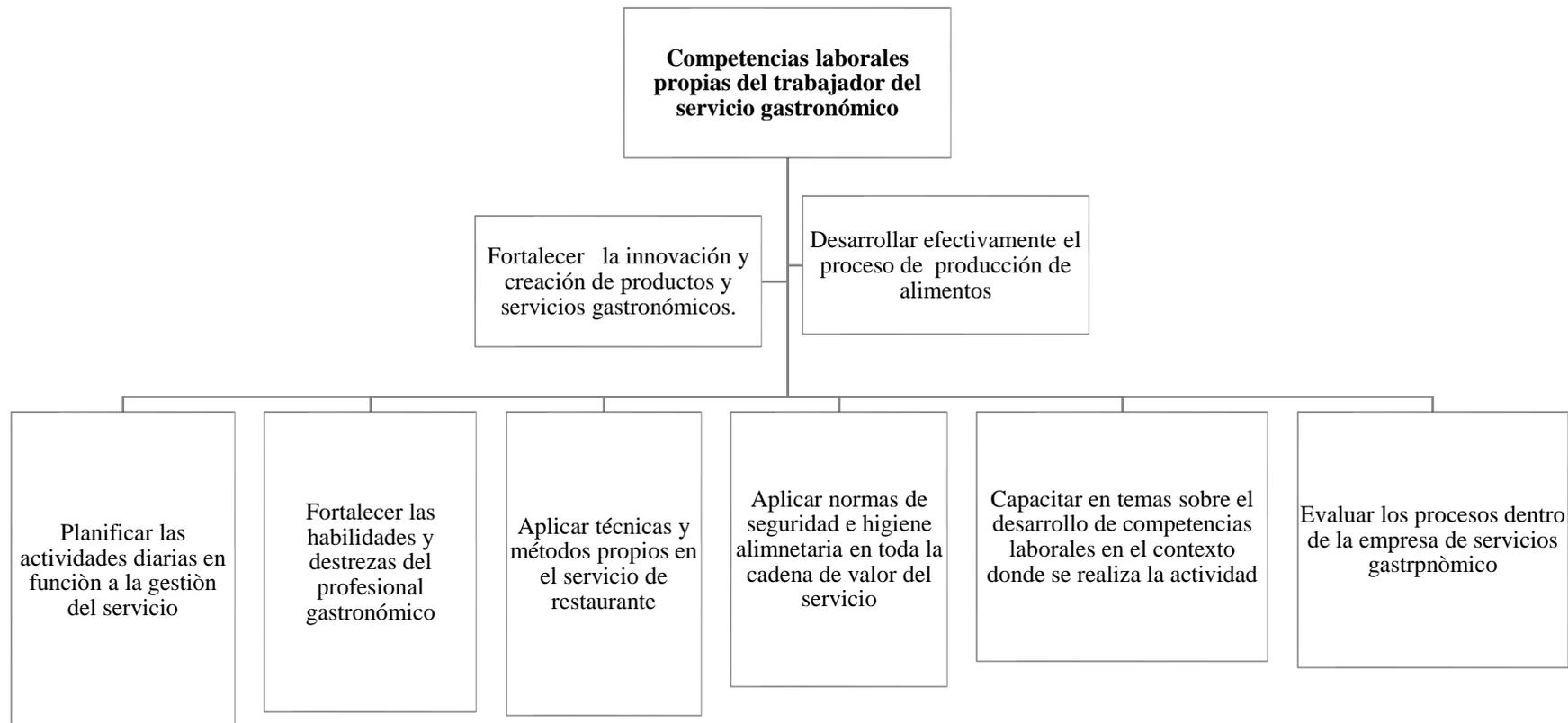


Diagrama 1. Diagrama de Ishikawa sobre debilidades en las competencias laborales en el personal del servicio gastronómico. Viera 2023

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO:</b> PVV-01-F-001
	<b>PROCEDIMIENTO:</b> PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	<b>REVISIÓN:</b> 3 Página 12 de 17

## 2.4 Árbol de objetivo



Nota: Árbol del problema, elaborado por Viera (2023).

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 13 de 44

### 3. Justificación

El turismo mundial se ha convertido en el eje de desarrollo de muchos países. De hecho, en los últimos años se han evidenciado cambios en las modalidades de turismo y evolución de ofertas que ha permitido diversificar el mercado, lo que permite una mayor versatilidad en la economía, constituyéndose en una actividad clave para el progreso socioeconómico.

Consecuentemente con esta nueva tendencia, las condiciones del mercado tienden a modificarse. (OMT, 2015).

Por lo que, el turismo se ha transformado ante un creciente número de destinos a nivel mundial que hacen factible que cada día más turistas visiten un lugar.

El análisis de la influencia de la gastronomía en los viajes de la demanda turística mundial muestra las motivaciones y el comportamiento gastronómico de los visitantes de un destino e identificó, que tres de cada cuatro turistas realizan viajes para disfrutar de la gastronomía, lo que significa que ésta se está convirtiendo, cada vez más, en un importante factor de competitividad de los destinos turísticos, desempeñando un papel decisivo en su imagen y posicionamiento. Además, el turismo gastronómico logra atraer a turistas de calidad, con una mayor disposición al gasto y más respetuosos con la cultura local.

La evolución y situación actual del sector gastronómico presentado por la Organización Mundial del Turismo (OMT) revela dentro de las buenas prácticas aspectos muy diversos como: la estacionalidad, la formación y la innovación, las iniciativas relacionadas con las tecnologías de la información y la comunicación e itinerarios; y sostiene que la motivación de los turistas, la experiencia gastronómica ha tomado gran importancia dentro del turismo gastronómico porque es un potencial para mejorar la gestión de los destinos, promover las culturas y contribuir a otros sectores, como la agricultura y la manufactura de alimentos.

De igual manera el turismo gastronómico está dentro de los principios de la sostenibilidad como compromiso de todos los países y se incluyen ámbitos como la reducción de la pobreza, el uso eficiente de los recursos, la protección ambiental y el cambio climático, y la protección de los valores culturales, el patrimonio y la diversidad.

La OMT ratifica su objetivo de fomentar el valor social, cultural y económico de la actividad turística, concepciones que todos los países deben manejar a futuro a través de una serie de indicadores que contribuyen a la dinámica y concepción del sector. para generar un turismo sostenible que cumpla con la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y sus 17 Objetivos que son de aplicación universal para todos los países.

La unión entre gastronomía y turismo ofrece una plataforma para revitalizar culturas, conservar el patrimonio material e inmaterial, empoderar a las comunidades y fomentar el entendimiento intercultural.

Dada la importancia que tiene el turismo, Ecuador en los últimos años presento en su economía al turismo como una de las principales fuentes de ingresos no petroleros y generador de fuentes de empleo e ingreso vía exportaciones, por lo que el gobierno ecuatoriano ha realizado varias acciones estratégicas con la finalidad de competir turísticamente con países como Francia, Estados Unidos, España, China, Italia, Turquía, entre otros, por el interés de los turistas.

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 14 de 17

1. Por lo que, el gobierno central emprendió acciones orientadas en cinco aspectos básicos:
  - 1) Marketing turístico a escala internacional (MINTUR);
  - 2) La capacitación de la fuerza laboral turística en calidad de servicio,
  - 3) Reformas legales para fortalecer al turismo,
  - 4) Mejorar las vías de acceso aéreas y terrestres posibilitando la apertura de destinos directos,
  - 5) El impulso para el cambio estructural en la matriz productiva, como clave para promover el turismo.

### 3.1 Justificación legal:

El turismo mundial se ha convertido en el eje de desarrollo de muchos países. De hecho, en los últimos años se han evidenciado cambios en las modalidades de turismo y evolución de ofertas que ha permitido diversificar el mercado, lo que permite una mayor versatilidad en la economía, constituyéndose en una actividad clave para el progreso socioeconómico.

De igual manera el turismo gastronómico está dentro de los principios de la sostenibilidad como compromiso de todos los países y se incluyen ámbitos como la reducción de la pobreza, el uso eficiente de los recursos, la protección ambiental y el cambio climático, y la protección de los valores culturales, el patrimonio y la diversidad

La unión entre gastronomía y turismo ofrece una plataforma para revitalizar culturas, conservar el patrimonio material e inmaterial, empoderar a las comunidades y fomentar el entendimiento intercultural.

*En el 2015, Ecuador fue sede del “Global Chefs Challenge”, organizada por la Asociación Mundial de Chefs del Ecuador (Ministerio de Turismo, 2015). Estos tipos de eventos sirven para promocionar al Ecuador y su gastronomía a nivel internacional*

Art. 82 del Reglamento de Régimen Académico emitido por el CES, creación de las coordinaciones de vinculación con la sociedad en cada carrera de la ULEAM. Su función específica es el diseño y desarrollo de proyectos de vinculación que unifiquen esfuerzos de varias asignaturas de la misma carrera, o de varias carreras de la misma facultad, e incluso de varias facultades de la ULEAM, propiciando las actividades multidisciplinarias, inter y transdisciplinarias. El conjunto de estos proyectos conformará, junto con las políticas y normativas pertinentes, el Programa de vinculación con la sociedad de cada facultad.

El modelo para la evaluación de las carreras de las Universidades y Escuelas Politécnicas del Ecuador, emitido por el CEAACES, en el mes de agosto de 2013, en el criterio de pertinencia establece las características del indicador de vinculación con la sociedad, haciendo énfasis en la participación de los profesores y estudiantes en las actividades programadas en el marco de proyectos de vinculación con la sociedad sector cabe señalar que en las zonas rurales de los cantones Manta, Montecristi y Jaramijó, las pequeñas empresas hoteleras, turísticas y gastronómicas son conformadas por la propia comunidad, siendo este un factor importante para la producción de la localidad rural.

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 15 de 44

#### 4. Proyectos relacionados y / o complementarios

Proyecto de la carrera de Turismo, Estrategias para potencializar el turismo en la zona rural del cantón Manta.

#### 5. Objetivos

##### 5.1 Objetivo de desarrollo

El objetivo principal sería mejorar la formación y capacitación de los trabajadores del sector gastronómico, promover la inserción laboral y el emprendimiento, y contribuir al desarrollo económico de la región a través del fortalecimiento de la oferta gastronómica y el turismo.

##### 5.2 Objetivo General

Fortalecer las competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos para la mejora de conocimientos técnico, prácticos y de una cultura de servicios en vías de desarrollo turístico de la ciudad de Manta

##### 5.3 Objetivos Específicos

1. Definir los temas que aporten al desarrollo de competencias laborales para la planificación de actividades involucrando a los prestadores de servicios gastronómico de la Playa el Murciélagos de la ciudad de Manta.
2. Planificar las actividades de desarrollo de competencias laborales y su aplicación mediante conferencias-taller a los prestadores de servicios gastronómicos de la Playa Murciélagos de la ciudad de Manta.
3. Evaluar las competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos para la medición de conocimientos y habilidades adquiridas durante la transferencia de conocimientos.

#### 6. Metas

<b>Objetivo General:</b> Fortalecer las competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos para la mejora de conocimientos técnico, prácticos y de una cultura de servicios en vías de desarrollo turístico de la ciudad de Manta.
<b>Meta:</b> Transferir conocimientos mediante seminarios- talleres técnico, prácticos a los prestadores de servicios gastronómico de la ciudad de Manta
<b>Indicador:</b> Fortalece los conocimientos y competencias laborales a través de transferencia de conocimientos

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 16 de 17	

<p><b>Objetivo Específico 1:</b> Definir los temas que aporten al desarrollo de competencias laborales para la planificación de actividades involucrando a los prestadores de servicios gastronómico de la ciudad de Manta</p>
<p><b>Meta:</b> Al menos el 90% de los estudiantes y docentes de la carrera de Hospitalidad Hotelería, involucrados en el proyecto, participan en la definición de temas para el desarrollo de competencias laborales</p>
<p><b>Indicador:</b> Identifica temas para el desarrollo de actividades que aporten a la planificación de los seminarios talleres en competencias laborales</p>
<p><b>Objetivo Específico 2:</b> Planificar las actividades de desarrollo de competencias laborales y su aplicación mediante conferencias-taller a los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad de Manta.</p>
<p><b>Meta:</b> Por tanto, el 90% de los estudiantes y docentes de la carrera de Hospitalidad y Hotelería, involucrados en el proyecto participan activamente como gestores del proceso de planificación, desarrollo y aplicación de seminarios-talleres a los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad de Manta</p>
<p><b>Indicador:</b> Planifica el desarrollo de actividades para transferir conocimientos a la comunidad</p>
<p><b>Objetivo Específico 3:</b> Evaluar las competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos para la medición de conocimientos y habilidades adquiridas durante la transferencia de conocimientos</p>
<p><b>Meta:</b> Al menos el 90% de los estudiantes y docentes de la carrera de Hospitalidad y Hotelería, involucrados en el proyecto participan activamente como gestores del proceso de evaluación de seminarios-talleres a los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad de Manta</p>
<p><b>Indicador:</b> Evalúa las competencias laborales a los involucrados en el proyecto de vinculación</p>

## 7. Actividades

### Objetivo 1:

Definir los temas que aporten al desarrollo de competencias laborales para la planificación de actividades involucrando a los prestadores de servicios gastronómico de la Playa el Murciélago de la ciudad de Manta.

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO:</b> PVV-01-F-001
	<b>PROCEDIMIENTO:</b> PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	<b>REVISIÓN:</b> 3
		Página 17 de 17

#### Actividades:

Descripción	Descripción del indicador	Medios de Verificación	Supuestos
1. Análisis los temas que se desarrollarán en los seminarios-talleres para el fortalecimiento de competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos de los restaurantes de la Playa Murciélagos.	Temas que aporten al desarrollo de competencias laborales para prestadores de servicios gastronómicos	Lista de asistencia Fotografías Informes técnicos	Los docentes supervisores en conjunto con sus estudiantes analizan las temáticas y definen la metodología de impartición de los seminarios-talleres.
2. Organización de los grupos de trabajos y temas a fines al desarrollo de competencias laborales para los prestadores de servicios gastronómicos de los restaurantes de la Playa murciélagos.	Grupos de trabajos conformados por docente y estudiantes para la transferencia de conocimientos	Programación de temas Lista de asistencia Fotografías Informes técnicos	Los docentes supervisores en conjunto con sus estudiantes organizan los grupos de impartición de los seminarios-talleres.

#### Objetivo 2:

Planificar las actividades de desarrollo de competencias laborales y su aplicación mediante conferencias-taller a los prestadores de servicios gastronómicos de la Playa Murciélagos de la ciudad de Manta.

#### Actividades:

Descripción	Descripción del indicador	Medios de Verificación	Supuestos
1. Elaboración de cronograma y material didáctico para los seminarios-talleres sobre desarrollo de competencias laborales para los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad de Manta	Grupos de trabajos conformados por docente y estudiantes para la transferencia de conocimientos	Cronograma Material didáctico Fotografías	Los docentes supervisores en conjunto con sus estudiantes elaboran el material didáctico con los grupos de impartición de los seminarios-talleres

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 18 de 17	

2. Impartición de los seminarios-talleres de competencias laborales para los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad de Manta	Grupos de trabajos conformados por docente y estudiantes para la transferencia de conocimientos	Listado de asistencia Material didáctico Fotografías	Los docentes supervisores en conjunto con sus estudiantes imparten los temas de seminarios-talleres
---	---	--	---

### Objetivo 3:

Evaluar las competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos para la medición de conocimientos y habilidades adquiridas durante la transferencia de conocimientos.

### Actividades:

Descripción	Descripción del indicador	Medios de Verificación	Supuestos
1. Evaluación sobre las habilidades y conocimientos adquiridos durante el proceso de desarrollo de competencias laborales	Grupos de trabajos conformados por docente y estudiantes para la transferencia de conocimientos	Listado de asistencia Evaluación Fotografías	Los docentes supervisores en conjunto con sus estudiantes evalúan los temas de seminarios-talleres

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO:</b> PVV-01-F-001
	<b>PROCEDIMIENTO:</b> PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	<b>REVISIÓN:</b> 3
		Página 19 de 17

## 8. Cronograma valorado de actividades

Objetivos	Actividad	Productos/evi dencias	Responsable	Recursos	Período académico/ meses.
Definir los temas que aporten al desarrollo de competencias laborales para la planificación de actividades involucrando a los prestadores de servicios gastronómico de la Playa el Murciélago de la ciudad de Manta.	Análisis de los temas que se desarrollarán en los seminarios-talleres para el fortalecimiento de competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos de los restaurantes de la Playa Murciélago.	Diagnóstico del proyecto resultados y conclusiones, encuestas, entrevistas, Registro de asistencia. Informe de coordinación de actividades del Proyecto. Registro de asistencia, nómina de estudiantes involucrados en el proyecto	4 docentes. 50 estudiantes	TT.HH Tecnológico Material didáctico	2023-1 Mese de abril -mayo

Objetivos	Actividad	Productos/evi dencias	Responsable	Recursos	Período académico/ meses.
Planificar las actividades de desarrollo de competencias laborales y su aplicación mediante conferencias-taller a los prestadores de servicios gastronómicos de la Playa Murciélago de la ciudad de Manta.	Elaboración de cronograma y material didáctico para los seminario-talleres sobre desarrollo de competencias laborales para los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad de Manta	Registro de asistencias, informe de comisión. Avances de temas de capacitación. Propuesta de los temas a capacitar, presentación de los módulos de capacitación.	4 docentes. 50 estudiantes	TT.HH Tecnológico Material didáctico	2023-1 Mese de Mayo-Junio

 <b>Uleam</b> <small>UNIVERSIDAD LAICA</small> <small>ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 20 de 17	

	Impartición de los seminarios-talleres de competencias laborales para los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad de Manta		Informes de monitoreo y participación por parte de los estudiantes en las capacitaciones		
--	--	--	--	--	--

Objetivos /resultados	Actividad	Productos/evidencias	Responsable	Recursos	Período académico/ meses.
Planificar las actividades de desarrollo de competencias laborales y su aplicación mediante conferencias-taller a los prestadores de servicios gastronómicos de la Playa Murciélago de la ciudad de Manta. Evaluar las competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos para la medición de conocimientos y habilidades adquiridas durante la transferencia de conocimientos.	Evaluación sobre las habilidades y conocimientos adquiridos durante el proceso de desarrollo de competencias laborales. Desarrollo de las capacitaciones en los sectores involucrado. Poner en marcha el proyecto hotelero en los sectores.	Informes de monitoreo y participación por parte de los estudiantes en las capacitaciones	4 docentes. 50 estudiantes	TT.HH Tecnológico Material didáctico	2023-1 Mese de Mayo-Junio

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 21 de 17

## 9. Duración del proyecto y vida útil

El proyecto tiene una duración de dos períodos académicos, 2023-1/2023-2, comenzando desde su inicio en abril 2023 y culminando en febrero del 2024.

## 10. Beneficiarios

Beneficiarios Directos		Beneficiarios Indirectos		Rol que desempeñan	Personas con discapacidad		Beneficio Esperado
F	M	F	M		F	M	
100	100	50	50	Prestadores de servicios gastronómicos de restaurantes de la ciudad de Manta, Caso Playa Murciélago	1	1	Fortalecer las competencias laborales y conocimientos en los servicios gastronómicos de las empresas turísticas destinadas a elaboración, comercialización y servicio de alimentos y bebidas.

## 11. Equipo de Trabajo

**Docentes:**

**Presidentes:** Ing. Pedro Montalván Acosta

**Líder:** Lic. Emil Viera Manzo

**Equipo de Trabajo:** Dra. Mabel Font Aranda, Dra. Pahola Diaz, MGS Gabriela Sion

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 22 de 17

**Docentes Supervisores:** Lic. Claudia Loor Caicedo, Ing. Mauricio Becerra, Abg. Leo Ruperti (2023-1)

**Estudiantes:**

50 estudiantes de la carrera de Hospitalidad y Hotelería del 6to nivel (participan también aquellos estudiantes que aun no han cumplido con este requisito)

## 12. Indicadores de resultados alcanzados: cualitativos y cuantitativos

<b>Objetivo General:</b>	Fortalecer las competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos para la mejora de conocimientos técnico, prácticos y de una cultura de servicios en vías de desarrollo turístico de la ciudad de Manta.		
	<b>Nivel de cumplimiento del Proyecto</b>		
<b>Objetivos Específicos</b>	<b>Productos planificados del proyecto para los objetivos específicos.</b>	<b>Productos verificables obtenidos de los objetivos específicos.</b>	<b>Nivel de cumplimiento de los objetivos</b>
1. Definir los temas que aporten al desarrollo de competencias laborales para la planificación de actividades involucrando a los prestadores de servicios gastronómico de la ciudad de Manta.	Listado de temas para el análisis de la planificación sobre las actividades a desarrollar durante el proceso de intervención.	Informe de temas asociados a las actividades a desarrollar en el sector previsto	100%
2. Planificar las actividades de desarrollo de competencias laborales y su aplicación mediante conferencias-taller a los prestadores de servicios gastronómicos de la	Cronograma de planificación e intervención para el proceso de desarrollo de competencias laborales en el sector previsto	Cronograma de planificación e intervención. Material didáctico con temas afines al servicio gastronómico.	100%

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 23 de 17

Playa Murciélagos de la ciudad de Manta.			
3. Evaluar las competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos para la medición de conocimientos y habilidades adquiridas durante la transferencia de conocimientos.	Cuestionario de evaluación e informes finales sobre el proceso desarrollado durante la intervención del proyecto en el sector previsto	Informe de evaluaciones y reportes consolidados con datos obtenidos sobre la transferencia de conocimientos en el sector previsto	100%

### 13. Impacto

- **Ambiental**

El proyecto por su categoría no afecta directa e indirectamente al medio ambiente.

- **Aspectos Sociales**

El desarrollo de las competencias laborales en la calidad de los servicios gastronómicos en, turísticas y gastronómicas en el sector seleccionado por el proyecto, generara un impacto positivo en distintos aspectos: Primero, desde el punto de vista de calidad, se pretende que exista un incremento generalizado en niveles de calidad de servicio, habilidades, destrezas, motivación y profesionalismo, traduciéndolo a una mejor prestación, lo que aumentaría la satisfacción al cliente externo. Adicionalmente, el impacto de las jornadas de desarrollo de competencia laborales, según las temáticas diseñadas, permitirá una mejora de la calidad servicio, lo cual potencializará el turismo y la reactivación económica de la ciudad de Manta.

- **Económicos**

El proyecto planteado busca alcanzar perfeccionamientos desde la perspectiva de la asociatividad. Este concepto permitiría a los participantes fortalecer el trabajo en equipo para solucionar diversas problemáticas del entorno laboral.

### 14. Autogestión y sostenibilidad

El presente proyecto se sustenta por recursos fiscales asignados a la vinculación.

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 24 de 17

## 15. Marco Institucional

Se trabaja en colaboración con el Gad Manta, y con la carrera de Turismo de la ULEAM.

## 16. Financiamiento del proyecto

### a) Aporte Nacional:

Proyecto	FUENTES DE FINANCIAMIENTO			TOTAL
	Externas	Internas		
	Cooperación	Fiscales	Auto Gestión	
<b>OBJETIVO 1</b> Definir los temas que aporten al desarrollo de competencias laborales para la planificación de actividades involucrando a los prestadores de servicios gastronómico de la Playa el Murciélago de la ciudad de Manta		\$500		\$500
<b>OBJETIVO 2</b> Planificar las actividades de desarrollo de competencias laborales y su aplicación mediante conferencias-taller a los prestadores de servicios gastronómicos de la Playa Murciélago de la ciudad de Manta.		\$500	\$50	\$600
<b>OBJETIVO 3</b> Evaluar las competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos para la medición de conocimientos y habilidades adquiridas durante la transferencia de conocimientos		\$500	\$500	\$600
<b>TOTAL</b>		\$1.500	\$100	\$1.600

**b) Aporte Externo:** En este aspecto se toma en cuenta el aporte que se reciba por parte de la comunidad estudiantil docentes y trabajadores del turismo de la comunidad.

**c) Otros Rubros:** No aplica.

## 17. Logros, Resultados o Productos esperados

El proyecto de vinculación con la sociedad puede tener diversos logros, resultados o productos esperados, dependiendo de su naturaleza y objetivos específicos.

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 25 de 17

Mejora de la calidad de vida de la comunidad: Si el proyecto está enfocado en mejorar la calidad de vida de la comunidad, los logros esperados pueden incluir la implementación de programas de educación, salud, cultura y deporte que beneficien a la población local.

Fomento de la innovación y el emprendimiento: Si el proyecto busca fomentar la innovación y el emprendimiento en la comunidad, los resultados esperados pueden incluir la creación de empresas y la generación de empleo en la región.

Fortalecimiento de la infraestructura social: Si el proyecto tiene como objetivo fortalecer la infraestructura social de la comunidad, los productos esperados pueden incluir la construcción de viviendas, escuelas, hospitales, carreteras, puentes y otras obras públicas que mejoren la calidad de vida de los habitantes.

Desarrollo de capacidades y habilidades: Si el proyecto busca desarrollar las capacidades y habilidades de la población local, los logros esperados pueden incluir la realización de cursos de formación, talleres, capacitaciones y otras actividades que permitan a las personas adquirir nuevos conocimientos y habilidades.

Promoción de la cultura y el turismo: Si el proyecto está enfocado en promover la cultura y el turismo en la región, los resultados esperados pueden incluir la creación de festivales, exposiciones, museos y otros eventos culturales que atraigan visitantes a la zona.

En resumen, los logros, resultados o productos esperados de un proyecto de vinculación con la sociedad dependen de sus objetivos específicos, pero en general, se espera que contribuyan al desarrollo social, económico y cultural de la comunidad.

## **18. Proyección de producción científica**

Se espera desarrollar al menos 1 artículo científico, y 5 proyectos de titulación de grado como aporte a la producción científica.

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 26 de 17

## 19. Metodología y estrategia

La planificación de la metodología para el seguimiento y monitoreo de la ejecución de las actividades y logro de objetivos del proyecto es un paso crucial para asegurar el éxito del proyecto. A continuación, se describen los pasos necesarios para planificar adecuadamente la metodología de seguimiento y monitoreo del proyecto:

- Definir los objetivos del proyecto: Antes de empezar a planificar el seguimiento y monitoreo, es necesario tener claro cuáles son los objetivos del proyecto. De esta forma, se podrán establecer los indicadores que se utilizarán para medir el progreso del proyecto.
- Identificar los indicadores: Una vez definidos los objetivos del proyecto, se deben identificar los indicadores que se utilizarán para medir el progreso del proyecto. Estos indicadores deben ser cuantificables y relevantes para el proyecto.
- Establecer la frecuencia de seguimiento: Es importante definir la frecuencia con la que se realizará el seguimiento y monitoreo del proyecto. Esto dependerá de la duración del proyecto y de la complejidad de las actividades.
- Definir los responsables del seguimiento y monitoreo: Es necesario definir quiénes serán los responsables de realizar el seguimiento y monitoreo del proyecto. Estos pueden ser miembros del equipo del proyecto o personal externo especializado en seguimiento y monitoreo.
- Establecer los procedimientos de seguimiento y monitoreo: Es importante definir los procedimientos que se utilizarán para realizar el seguimiento y monitoreo del proyecto. Estos procedimientos deben incluir la recolección de datos, el análisis de los datos y la elaboración de informes.
- Definir los informes de seguimiento y monitoreo: Es necesario establecer los informes que se elaborarán a partir de los datos recopilados durante el seguimiento y monitoreo del proyecto. Estos informes deben ser claros y concisos, y deben incluir recomendaciones para mejorar el progreso del proyecto.
- Establecer los plazos de revisión: Es importante establecer los plazos en los que se revisarán los informes de seguimiento y monitoreo del proyecto. Esto permitirá tomar decisiones oportunas para corregir posibles desviaciones del plan de trabajo.

En resumen, la planificación de la metodología para el seguimiento y monitoreo de la ejecución de las actividades y logro de objetivos del proyecto implica definir los objetivos, identificar los indicadores, establecer la frecuencia de seguimiento, definir los responsables, establecer los procedimientos, definir los informes y establecer los plazos de revisión. Siguiendo estos pasos, se puede asegurar un seguimiento y monitoreo efectivo del proyecto y aumentar las posibilidades de éxito.

### 19.1 Seguimiento y monitoreo del proyecto.

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 27 de 17

***Para la planificación de estrategias para el seguimiento y monitoreo de la ejecución de las actividades y logro de objetivos del proyecto de vinculación, es importante considerar los siguientes pasos:***

Definir los objetivos y resultados esperados del proyecto de vinculación: es necesario tener claridad sobre cuáles son los objetivos específicos y los resultados esperados del proyecto de vinculación, de manera que se puedan establecer indicadores de seguimiento y monitoreo.

Identificar los indicadores de seguimiento y monitoreo: una vez definidos los objetivos y resultados esperados, es importante identificar los indicadores que permitirán medir el progreso y el logro de los mismos. Estos indicadores pueden ser cuantitativos (número de actividades realizadas, participantes involucrados, etc.) o cualitativos (nivel de satisfacción de los participantes, impacto en la comunidad, etc.).

Establecer una metodología de seguimiento y monitoreo: una vez identificados los indicadores, es necesario establecer una metodología para recopilar la información y realizar el seguimiento y monitoreo. Esto puede incluir la elaboración de formatos de registro, la designación de responsables para la recopilación de información y la elaboración de informes periódicos.

Definir el calendario de seguimiento y monitoreo: es importante establecer un calendario de seguimiento y monitoreo que permita realizar un seguimiento constante del proyecto de vinculación y ajustar la estrategia en caso de ser necesario. Este calendario debe incluir las fechas de recopilación de información, la elaboración de informes y las reuniones de seguimiento con el equipo de trabajo.

Establecer mecanismos de retroalimentación: es importante establecer mecanismos de retroalimentación con los participantes del proyecto de vinculación, de manera que se pueda conocer su opinión y realizar ajustes en la estrategia en caso de ser necesario.

Realizar evaluaciones periódicas: finalmente, es importante realizar evaluaciones periódicas del proyecto de vinculación para conocer su impacto y realizar ajustes en la estrategia en caso de ser necesario.

Siguiendo estos pasos, se podrá establecer una estrategia de seguimiento y monitoreo eficaz que permita medir el progreso y el logro de los objetivos del proyecto de vinculación.

## **20. Evaluación y resultados**

La evaluación de impacto, logro y resultados de un proyecto de vinculación con la comunidad es esencial para determinar si el proyecto ha sido exitoso en la consecución de sus objetivos y para identificar posibles áreas de mejora en futuros proyectos similares. Aquí se describen los principales elementos de cada tipo de evaluación:

- **Evaluación de impacto:** La evaluación de impacto tiene como objetivo medir los cambios a largo plazo que el proyecto ha logrado en la comunidad objetivo. Para realizar esta evaluación se deben identificar los indicadores de impacto que permitan medir los cambios

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 28 de 17

en la comunidad. Estos indicadores pueden incluir la reducción de la pobreza, el aumento del acceso a la educación, la mejora en la salud, el fortalecimiento de la economía local, entre otros. La evaluación de impacto también debe tener en cuenta los efectos negativos no intencionales del proyecto.

- **Evaluación de logro:** La evaluación de logro tiene como objetivo medir el grado en que se han logrado los objetivos específicos del proyecto. Para realizar esta evaluación se deben identificar los indicadores de logro que permitan medir el progreso hacia los objetivos. Estos indicadores pueden incluir el número de personas alcanzadas, el número de actividades realizadas, la satisfacción de los participantes, entre otros. La evaluación de logro también debe tener en cuenta los obstáculos que se presentaron y cómo se superaron.
- **Evaluación de resultados:** La evaluación de resultados tiene como objetivo medir los resultados inmediatos del proyecto, es decir, los cambios que se lograron durante el período de implementación del proyecto. Para realizar esta evaluación se deben identificar los indicadores de resultados que permitan medir los cambios a corto plazo. Estos indicadores pueden incluir el número de participantes, la cantidad de recursos utilizados, el número de actividades realizadas, entre otros.

En resumen, la evaluación de impacto, logro y resultados son importantes para medir el éxito de un proyecto de vinculación con la comunidad. Cada tipo de evaluación tiene sus propios indicadores y objetivos específicos, y es importante llevar a cabo cada una para tener una comprensión completa del impacto del proyecto.

<b>Elaborado por:</b>  <b>Lic. Emil Viera Manzo. MBA</b> Profesor -Investigador Auxiliar 2

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 29 de 17	

## 21. ANEXOS:

Se adjunta la documentación e información adicional que sirve de soporte o respaldo para fundamentar el proyecto.

### Anexo 1: Financiamiento del proyecto

PROYECCIÓN DE FUENTES DE FINANCIAMIENTO			
Financiamiento	Año 2023-1	Año 2023-2	Total
Internas IES	\$750,00	\$750,00	\$1500,00
Aporte Externo	\$50,00	\$50,00	\$100,00
<b>Total</b>	<b>\$800,00</b>	<b>\$800,00</b>	<b>\$1600,00</b>

### Anexo 2 Detalle de financiamiento interno

ACTIVIDADES	FINANCIAMIENTO INTERNO IES				TOTAL
	2023-1		2023-2		
	Abril-Mayo	Junio-Julio	Septiembre- -Octubre	Noviembre- Diciembre- Enero	
Definir los temas que aporten al desarrollo de competencias laborales para la planificación de actividades involucrando a los prestadores de servicios gastronómico de la ciudad de Manta.	\$400,00				\$400,00
Planificar las actividades de desarrollo de competencias laborales y su aplicación mediante conferencias-taller a los prestadores de servicios gastronómicos de la Playa Murciélagos de la ciudad de Manta.		\$400,00	\$400,00		\$800,00
Evaluar las competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos para la medición de conocimientos y habilidades adquiridas durante la transferencia de conocimientos.				\$400,00	\$400,00

 <b>Uleam</b> <small>UNIVERSIDAD LUISA        ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA        SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE        VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 30 de 17	

<b>TOTAL</b>	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$1600,00
--------------	----------	----------	----------	----------	-----------

### Anexo 3. Aporte Externo

Origen	Beneficiarios	Descripción	Monto máximo anual		TOTAL
			2023-1	2023-2	
Colaboradores de la comunidad, como estudiantes, docentes y trabajadores del turismo	Los beneficiarios se benefician con este aporte, recibiendo material didáctico	Materiales para dejar como muestra de la participación de los estudiantes en la comunidad.	\$50,00	\$50,00	\$100,00
<b>TOTAL</b>			\$50,00	\$50,00	<b>\$100,00</b>

 <p><b>Uleam</b> UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</p>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 31 de 17

#### Anexo 4: Matriz de Marco Lógico

RESUMEN	INDICADOR	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
Contribuir al desarrollo de competencias propias de los estudiantes en formación, mediante la vinculación e investigación en beneficio de los prestadores de servicios gastronómicos de las empresas vinculadas al presente proyecto, mediante la gestión de conocimientos, competencias académicas, técnicas y la práctica de una cultura de servicio al cliente y creación de valor.	Se incrementa el número de turistas al 50% con relación al año anterior	Encuestas realizadas a los prestadores de servicios	Se mantiene el programa de capacitación en los sectores y grupos de beneficiarios
<b>PROPÓSITO:</b> Colaborar con el desarrollo de la mejora continua de productos y servicios de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas de la ciudad de Manta, específicamente en los restaurantes de la Playa Murciélago, de la provincia de Manabí.	Al menos 3 personas de cada establecimiento son capacitadas en los temas descritos en el proyecto	Lista de asistencia de los prestadores de servicios turísticos	Se mantienen el contacto con los beneficiarios mediante medios tecnológicos para que los participantes puedan desarrollar eficazmente sus competencias.
Componentes	Meta	Medios de Verificación	Supuestos
<b>COMPONENTES</b> <b>Seminario-taller Técnicas de servicio gastronómico</b> Conformar el equipo de docentes y estudiantes para llevar a efecto la investigación para el desarrollo competitivo	Durante el desarrollo del proyecto se identifica el nivel de conocimiento de al menos el 70% de los participantes de las	Informe de resultados.  Fotografías	El 70 % de los prestadores de servicios turísticos asisten a las capacitaciones

 <p><b>Uleam</b> UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</p>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 32 de 17	

en la calidad de servicio al cliente interno.	localidades descritas en el proyecto	Registro de Asistencia	
<b>Seminario-taller Habilidades básicas en el manejo de las Tic para el negocio.</b>  Definir el equipo de docentes y estudiantes que planificaran y ejecutaran las jornadas de capacitación en las áreas de servicios de las localidades descritas en el proyecto.	Al menos 5 prestadores de servicios turísticos son capacitados en temas		
<b>Seminario-taller Bebidas y Cocteles.</b>  . Definir el equipo de docentes y estudiantes que planificaran y ejecutaran las jornadas de capacitación en las áreas de servicios de las localidades descritas en el proyecto.	Al menos 5 prestadores de servicios turísticos son capacitados en temas de gestión de alimentos y bebidas y costos.	Planificación de capacitaciones Material de capacitación. Registros de asistencia Fotografías Videos	Existe la afluencia esperada de participantes a las jornadas de capacitación.
<b>Seminario -taller Gestión de la calidad y seguridad alimentaria.</b>  Definir el equipo de docentes y estudiantes que planificaran y ejecutaran las jornadas de capacitación en las áreas de servicios en las localidades descritas en el proyecto	Al menos 5 prestadores de servicios turísticos son capacitados en temas de Seguridad alimentaria	Registros de asistencia Firmas de compromisos. Certificados de culminación Fotografías.	Existe el compromiso de los participantes para mejorar la calidad del servicio.

 <p><b>Uleam</b> UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</p>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 33 de 17	

		Videos.  Informe Final de Impacto	
<b>Innovación de productos y servicios gastronómicos</b>  Definir el equipo de docentes y estudiantes que planificarán y ejecutarán las jornadas de capacitación en las áreas de servicios en las localidades descritas en el proyecto	Al menos 5 prestadores de servicios turísticos son capacitados en temas de Gestión de la Bioseguridad	Registros de asistencia  Firmas de compromisos.  Certificados de culminación  Fotografías.  Videos.  Informe Final de Impacto	Existe el compromiso de los participantes para mejorar la calidad del servicio.
<b>Actividades</b>			
1. Definición de los grupos de docentes y de estudiantes a participar en el proyecto.	El 90% de estudiantes y docentes participan activamente en el proyecto	Fotografías.  Informes de cumplimiento.  Acta de designación a los docentes a participar en los proyectos	Se cuenta con la presencia de los líderes.  Se elabora de forma pertinente y con la participación de todos los responsables el informe respectivo.
2. Reunión con líderes para organizar y planificar la metodología que se aplicará para la recopilación de datos	El 90% de estudiantes y docentes participan activamente en el proyecto	Fotografías.  Informes de cumplimiento.	Se cuenta con la presencia de los líderes.  Las organizaciones están de acuerdo y se comprometen a

 <p><b>Uleam</b> UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</p>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 34 de 17

			participar activamente.
3. Desarrollo y presentación de los seminarios-talleres según los temas descritos en el proyecto	El 90% de estudiantes y docentes participan activamente en el proyecto	Seminario-taller	Informe se presenta con pertinencia y claridad.
4. Preparación de material didáctico	El 90% de estudiantes y docentes participan activamente en el proyecto	Material didáctico	Se cuenta con la participación de docentes y estudiantes de la carrera Hotelería
5. Desarrollar los seminarios-talleres en temas que aporten al desarrollo de competencias laborales en el sector gastronómico.	El 90 % de los temas de las capacitaciones se dictan con efectividad.	Fotografías Actas de Asistencias	Se cuenta con la participación regular y predisposición de docentes, estudiantes y participantes en jornadas de capacitación.
6. Evaluar los seminarios-talleres impartidas a fin de evidenciar los logros alcanzados.	El 80% de los prestadores de servicios son evaluados en temas recibidos por los estudiantes	Informes de evaluaciones.	Las evaluaciones se realizan con apoyo de los docentes y estudiantes.
7. Desarrollo y presentación de los resultados del proyecto de vinculación	Se presenta los resultados y se cumple con el 90% del proceso	Informe de resultado de impacto Fotografías	Se cuenta con la predisposición de docentes y estudiantes para la realización del informe.
8. Clausura de los talleres ejecutados con la participación de autoridades universitarias y demás involucrados.	Se clausuran los talleres ejecutados	Certificados. Fotografías.	Se cuenta con la participación de las autoridades de la ULEAM, autoridades de los GAD'S intervinientes, prensa local y de los

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 35 de 17	

			líderes de las Organizaciones.
9. Presentación de informe final del proyecto.	Se presenta y socializa el informe final del proyecto	Informes presentados.	Los docentes culminan su trabajo con la presentación de los informes de cumplimiento.

 <b>Uleam</b> <small>UNIVERSIDAD LAICA        ELOY ALFARO DE MANABI</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 36 de 17

### Anexo 5: Detalles de inversión del proyecto.

Propósito	Componente	Actividad	Producto	Acciones	Detalle de gastos por ítem			
					Recursos	Cantidad/ Unidad	Costo/ unitario	Costo total
Fortalecer las competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos para la mejora de conocimientos técnico, prácticos y de una cultura de servicios en vías de desarrollo turístico de la ciudad de Manta	Definición de los grupos de docentes y de estudiantes a participar en el proyecto Reunión con líderes para organizar y planificar la metodología que se aplicará para la recopilación de datos	Análisis de los temas que se desarrollarán en los seminarios-talleres para el fortalecimiento de competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos de los restaurantes de la Playa Murciélago. Organización de los grupos de trabajos y temas a fines al desarrollo de competencias laborales para los prestadores de servicios gastronómicos de los restaurantes de la Playa murciélago	Listado de temas para el análisis de la planificación sobre las actividades a desarrollar durante el proceso de intervención.	Organización y planificación de los grupos de trabajo para realizar el diagnóstico Elaboración de material didáctico para la intervención con seminarios-talleres.	Resmas de papel bond A4	10	\$ 4,00	\$ 40,00
					Archivadores tamaño oficio lomo 8 cm.	4	\$ 1,50	\$ 6,00
					Archivadores tamaño oficio lomo fino	3	\$ 1,56	\$ 4,68
					Carpetas cartón	50	\$ 0,12	\$ 6,00
					Perforadora normal	1	\$ 2,80	\$ 2,80
					Grapadora grande	1	\$ 4,50	\$ 4,50
					Clips mariposa caja de 50 unidades	3	\$ 0,75	\$ 2,25
					Clips caja estándar metálicos	2	\$ 0,35	\$ 0,70
					Protector de hojas plástico grueso	200	\$ 0,25	\$ 50,00
					Sobres manila A4	50	\$ 0,15	\$ 7,50
					Esferográficos negros de punta gruesa azul caja	50	\$ 0,15	\$ 7,50
					Esferográficos azul de punta gruesa azul caja	50	\$ 0,15	\$ 7,50

 <b>Uleam</b> <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 37 de 17	

					Resaltador de varios colores	100	\$ 0,30	\$ 30,00
					Borrador	50	\$ 0,50	\$ 25,00
					Goma en barra	10	\$ 0,99	\$ 9,90
					Cinta Masking Tape, scotch	10	\$ 1,50	\$ 15,00
					Hojas A4 autoadhesivas paquete	50	\$ 0,25	\$ 12,50
					Cuaderno cuadro 100 hojas	60	\$ 2,00	\$ 120,00
					<b>SUBTOTAL</b>			<b>\$351,83</b>
	Desarrollo y presentación de los seminarios-talleres según los temas descritos en el proyecto 1. Preparación de material didáctico Desarrollar los seminarios-talleres en temas que aporten al desarrollo de competencias laborales en el sector gastronómico.	Elaboración de cronograma y material didáctico para los seminarios-talleres sobre desarrollo de competencias laborales para los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad de Manta Impartición de los seminarios-talleres de competencias laborales para los prestadores de servicios	Cronograma de planificación e intervención para el proceso de desarrollo de competencias laborales en el sector previsto	Diseñar el material didáctico para la ejecución	<b>Materiales de oficina</b>	<b>Cantidad/</b>	<b>Costo/ unitario</b>	<b>Costo total</b>
					Resmas de papel bond A4	10	\$ 4,00	\$ 40,00
					Archivadores tamaño oficio lomo 8 cms.	6	\$ 1,50	\$ 9,00
					Protector de hojas plástico grueso	200	\$ 0,25	\$ 50,00
					Sobres manila A4	20	\$ 0,15	\$ 3,00
					Lápiz	200	\$ 0,15	\$ 30,00
					Marcadores borrables	10	\$ 0,50	\$ 5,00
					Resaltador de varios colores	50	\$ 0,30	\$ 15,00

 <b>Uleam</b> <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 38 de 17	

		gastronómicos de la ciudad de Manta			Cinta Masking Tape, scotch	2	\$ 1,50	\$ 3,00
					Goma en barra	50	\$ 0,99	\$ 49,50
					Cuaderno universitario 1 línea 100 hojas	100	\$ 3,00	\$ 300,00
					<b>SUBTOTAL</b>			\$ 504,50
	Evaluar los seminarios-talleres impartidas a fin de evidenciar los logros alcanzados. Desarrollo y	Evaluación sobre las habilidades y conocimientos adquiridos durante el proceso de desarrollo de competencias laborales Desarrollo	Informes de monitoreo y participación por parte de los estudiantes en las capacitaciones	Cuestionario de evaluación e informes finales sobre el proceso desarrollado durante la intervención	<b>Materiales de oficina</b>	<b>Cantidad/U</b>	<b>Costo/unitario</b>	<b>Costo total</b>
					Resmas de papel bond A4	10	\$ 4,00	\$ 40,00
					Cartulina blanca A4 (100)	200	\$ 0,05	\$ 10,00
					Agendas	200	\$ 3,00	\$ 600,00



 <b>Uleam</b> <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b> Página 40 de 17

#### Anexo #4: Cronograma Valorado

	Objetivos /resultados	Actividad	Acciones	Productos/evidencias	Responsable	Origen del presupuesto			Presupuesto	Fase 1	
						Fiscal	Auto-gestión	Comunidad		ABRIL 2023	MAYO 2023
FASE 1	Definir los temas que aporten al desarrollo de competencias laborales para la planificación de actividades involucrando a los prestadores de servicios gastronómico de la Playa el Murciélagos de la ciudad de Manta.	Análisis los temas que se desarrollarán en los seminarios-talleres para el fortalecimiento de competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos de los restaurantes de la Playa Murciélagos.	Organización y planificación de los grupos de trabajo para realizar el diagnóstico	Diagnóstico del proyecto resultados y conclusiones, encuestas, entrevistas, Registro de asistencia. Informe de coordinación de actividades del Proyecto. Registro de asistencia, nómina de estudiantes involucrados en el proyecto	4 docentes. 50 estudiantes	\$500,00	\$0,00	\$0,00			
			Elaboración de material didáctico para la intervención con seminarios-talleres.				\$0,00	\$0,00		\$500,00	

 <b>Uleam</b> <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 41 de 17	

	Objetivos /resultados	Actividad	Acciones	Productos/evidencias	Responsable	Origen del presupuesto			Presupuesto	JUNIO	JULIO	AGOSTO
						Fiscal	Auto-gestión	Comunidad				
FASE 2	Planificar las actividades de desarrollo de competencias laborales y su aplicación mediante conferencias-taller a los prestadores de servicios gastronómicos de la Playa Murciélagos de la ciudad de Manta.	Elaboración de cronograma y material didáctico para los seminarios-talleres sobre desarrollo de competencias laborales para los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad de Manta	Diseñar el material didáctico para la ejecución	Registro de asistencias, informe de comisión. Avances de temas de capacitación.	4 docentes 50 estudiantes	\$500,00	\$50.00	\$0,00	\$550,00			
				Propuesta de los temas a capacitar, presentación de los módulos de capacitación.								
		Impartición de los seminarios-talleres de competencias laborales para los prestadores de servicios gastronómicos de la ciudad de Manta		Informes de monitoreo y participación por parte de los estudiantes en las capacitaciones								

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 42 de 17	

Objetivos /resultados	Actividad	Acciones	Productos/evidencias	Responsable	Origen del presupuesto			Presupuesto	FASE 3		
					Fiscal	Auto-gestión	Comunidad		SEP -OCT	NOV-DIC	ENE - 2024
<b>FASE 3</b> Planificar las actividades de desarrollo de competencias laborales y su aplicación mediante conferencias-taller a los prestadores de servicios gastronómicos de la Playa Murciélago de la ciudad de Manta. Evaluar las competencias laborales de los prestadores de servicios gastronómicos para la medición de conocimientos y habilidades adquiridas durante la transferencia de conocimientos.	Evaluación sobre las habilidades y conocimientos adquiridos durante el proceso de desarrollo de competencias laborales Desarrollo de las capacitaciones en los sectores involucrado.	Recopilación de datos sobre participantes en las capacitaciones. Realizar controles de asistencia y evaluación a los estudiantes y participantes en el proyecto	Informes de monitoreo y participación por parte de los estudiantes en las capacitaciones	4 docentes 50 estudiantes	\$500,00	\$50,00	\$0,00	\$500,00			
<b>TOTAL</b>					\$500,00	\$100,00	\$0,00	\$600,00			

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 43 de 17

## Anexo 5

### Listado de estudiantes participantes en el proyecto 2023-1

#### 6to nivel A

Apellidos y Nombres	No. Cédula
Acosta Acosta Alisson Michelle	1316817301
Avila Avila Katty Estefania	1316768231
Barcia Espinoza Berenice Valentina	1314408954
Borrero Mendoza Melanie Mercedes	1350315337
Bravo Herrera Angela Melanie	1316431475
Delgado López Jonathan Alexander	1316711215
Hidalgo Del Valle Nathaly Naomi	1316551942
Kever Omar Quijije Hernández	1316975729
Lucas Piguave Liliana Elizabeth	1310139603
Macias Barcia Karla Mariel	1351569593
MIER ABAD DOMENICA ANAHI	1313598490
Mosquera Macias Mayra Magdalena	1315727964
Ortiz Saltos Carolyn Mayerly	1317977195
Quisatasig Espinales Danna Milena	1351648694
Rivas Marcillo Mirian Leonor	1317911095
Toala Mera Angie Jasmery	1316493673
Valencia Zambrano Ruddy Leonel	1316614625
Vera Salvatierra Jeomaira Samira	1315783207
Vinces Toala Nayely Cecibel	1316493665
Zambrano Lucas Karina Jimena	1753423670

#### 6to nivel B

Anchundia López Jhosselyn Elizabeth	131668378-6
Baque Lucas Laura Jamell	1315012094
Barreiro Carranza Yulexi Yazmin	1316790201
Catagua Carrillo Rosangy Lisbeth	1315407559
Cedeño Tarabó Bayron Daniel	1351131956
Delgado Mero Roxana Elizabeth	1315724300
Fienco Quijije Hillary Aylin	1313474239
Franco Delgado Angie Annette	131492673-2
Jean Pierre Arroyo Zambrano	1351420987
López Rivera Joan Estiven	1313557249

 <b>Uleam</b> <small>UNIVERSIDAD LAICA  ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA  SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE  VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
	Página 44 de 17	

MENDOZA BARBERAN ANA CAMILA	1350751150
Mendoza Calderón Eduardo Andrés	1315559268
Mero Mero Dayana Yanelly	1350129209
Molina Pilay Eddy Santiago	1313414078
Parraga Ruiz Melany Nicole	1316037660
Ponce reyes Erick Josue	1316837622
Rivera Padilla Mirka Nayeli	0956003735
Sabando pinargote Damaris amarilis	1313510453
Sanchez Zambrano Arantxa Michelle	131573313-7
Vera Intriago Leidy Magdalena	1316767449

### 9no nivel

Reyes Balderramo Alexander Nicolas	1316035300
Delgado Mero Erika Johanna	1316253853
Padilla Mero Steven Ronaldo	1315665875

### 7mo nivel

Delgado Michilena Gabriel André	1315662211
Barcia Benavidez Xavier Eduardo	1312604034

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 45 de 17

## Anexo 6. Imagen del convenio con el Gad Manta



FIRMES CON  
EL CAMBIO



**Uleam**  
UNIVERSIDAD LAICA  
ELOY ALFARO DE MANABÍ

### CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL ENTRE LA UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ Y EL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL CANTÓN MANTA.

Comparecen a la celebración del presente Convenio de Cooperación Interinstitucional por una parte, la **UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ**, representada legalmente por el Arq. **Alejandro Miguel Camino Solórzano**, en su calidad de Rector, conforme se aprecia en la Acción de Personal # NOMBR-UATH-66 de febrero 19 de 2016, y actuando en función de las competencias que establecen el artículo 48 de la Ley Orgánica de Educación Superior, concordante con el artículo 38 del Estatuto Universitario de la ULEAM (documento adjunto), a quien en adelante se la podrá denominar la "**UNIVERSIDAD**" y por otra parte el **GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN MANTA** legalmente representado por el **Ab. Agustín Anibal Intriago Quijano** en calidad de Alcalde, conforme se desprende de los documentos habilitantes que se adjuntan a quien en adelante y para efectos de este Convenio, se le denominará "**GADMC-MANTA** "

En este sentido, los intervinientes aceptan participar de forma conjunta en actividades de cooperación, para la cual suscriben este Convenio que consta de las siguientes cláusulas:

#### CLÁSULA PRIMERA: ANTECEDENTES. -

- 1.1. La **Universidad Laica "ELOY ALFARO" de Manabí**, creada mediante ley No. 10, publicada en el Registro Oficial No. 313 de noviembre 13 del 1985, es una comunidad académica de educación superior, con personería jurídica propia, de derecho público, sin fines de lucro, con autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, pluralista, crítica, científica y de investigación. Está regida por la Constitución de la República del Ecuador, la Ley Orgánica de Educación Superior, su Reglamento, el Estatuto Universitario, los Reglamentos expedidos por el Consejo de Educación Superior (CES) y la institución (Universidad), resoluciones y acuerdos de sus órganos colegiados y de su primera autoridad ejecutiva. Tiene su domicilio en la ciudad de Manta y Extensiones en El Carmen, Bahía de Caráquez, Chone y Pedernales.

Es una institución comprometida invariablemente con la búsqueda de la verdad, la defensa de la democracia y el régimen de derecho, la investigación científica

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 46 de 17



**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA.- DOCUMENTOS HABILITANTES**

1. Copia certificada de la documentación que acredite la comparecencia de los intervinientes.
2. Copia certificada del nombramiento del Alcalde del GADMC-Manta
3. Copia del RUC
4. Copia de Cartas de intención.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: ACEPTACIÓN.-**

Las partes aceptan, el contenido de todos y cada una de las cláusulas de este convenio, en fe de lo cual proceden a suscribirlo en cinco ejemplares de igual tenor y valor, en la ciudad de Manta, a los dos días del mes de Septiembre del año 2019.

Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí

**Arq. PhD. Alejandro Miguel Camino Solórzano**  
**RECTOR**

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Manta

**Ab. Agustín Aníbal Intriago Quijano**  
**Alcalde de Manta**

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 47 de 17

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>FORMATO DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>CÓDIGO: PVV-01-F-001</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>	<b>REVISIÓN: 3</b>
		Página 48 de 17