



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 13 (A.S. N° 13/16/06/2021)

Resolución N° 0353-00-2021

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN Dirección General de Extensión Universitaria Proyecto de extensión universitaria

1. Datos Generales del programa

- 1.1. Facultad Politécnica Universidad Nacional de Asunción
- 1.2. Cocinas de Producción en Instituciones Públicas y Privadas sin Fines de Lucro.
- 1.3. Carrera de Gestión de la Hospitalidad
- 1.4. ODS. Objetivo de Desarrollo Sostenible al cual y/o cuales responde.

4 EDUCACIÓN DE CALIDAD, 5 IGUALDAD DE GÉNERO, 8 TRABAJO DECENTE
Y CRECIMIENTO ECONÓMICO Y 10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES.

2. Antecedentes y Justificación:

Este proyecto busca vincular la formación del estudiante de la carrera en Gestión de la Hospitalidad (LGH) recibida en aula, las Prácticas Profesionales Supervisadas (PPS) (pasantías) con la extensión, entendiendo que la actividad de pasantías se puede realizar en instituciones públicas o sin fines de lucro.

Es así que los estudiantes de LGH realizan sus (PPS) pasantías vinculadas a la asignatura Sanidad Alimentaria; y Nutrición, en los hospitales, hospicios y otras instituciones que albergan personas y las mismas cumplen una función social es decir sin fines de lucro para ser validada en este proyecto; los mismos se encuentran escasos de personal calificado, la incorporación de los estudiantes como mano de obra representa una oportunidad de aumentar su capacidad de producción, eficiencia y calidad de los servicios ofrecidos en las cocinas de producción.

Actualmente el reglamento de Práctica Profesional Supervisada (PPS) de la Carrera Gestión de la Hospitalidad según resolución 18/11/06-00 Acta 1026/04/06/2018.

Plan común

Áreas	Cantidad de horas reloj	Asignatura vinculada	Requisito, requiere aprobar
• Recepción	80	• Hotel I	• Hotel I
• Housekeeping	80	• Hotel II	• Hotel II
• Servicio de restaurante	60	• Alimentos y Bebidas I, Hotel III	• Alimentos y Bebidas I, Hotel III
• Cocina de un restaurante	60	• Alimentos y Bebidas II, Gastronomía I, Gastronomía II	• Alimentos y Bebidas II, Gastronomía II
• * Cocina de producción	60	• Sanidad Alimentaria, Nutrición, Gastronomía I, Gastronomía II	• Sanidad Alimentaria
• Agencias de viajes y o prestadoras de servicios turísticos	80	• Turismo I, Turismo II	• Turismo II

Este proyecto se enmarca en las líneas de acción:

a- Desarrollo socio-comunitario con enfoque de las ciencias, la tecnología y el humanismo.

e) Espacio de intercambio de saberes

f- Promoción y concienciación social

3. Objetivos Generales

Aplicar conocimientos adquiridos en el aula a través de la realización de un diagnóstico de la situación de las cocinas de producción de instituciones públicas o privadas sin fines de lucro.

4. Objetivos específicos

Exponer a los alumnos en situaciones reales sobre la manipulación y mano factura de alimentos en cocinas de producción.

Identificar fortalécas y debilidades de las cocinas de producción.

Evaluar las condiciones de los espacios gastronómicos vinculados a la cocina de producción.

5. Implementación

El proyecto se desarrollará mediante el cronograma de PPS donde el alumno debe tener aprobada la materia que está vinculada con la PPS pasantía según lo estable el reglamento. La carga horaria que se establecerá será de 10 horas adicionales a las establecidas en el programa de PPS.

Ejemplo:

Área	Asignatura	Horas de pasantía	Horas de extensión	Total, de horas
Cocina de Producción	Sanidad Alimentaria; Nutrición	60	10	70

Obs debe tener aprobada la materia para realizar la pasantía y la extensión.

6. Resultados esperados

- Alumnos formados en la práctica servicios de producción de alimentación.
- Instrucciones Públicas y Privadas sin Fines de Lucro fortalecidos en su capacidad de producción en servicios de alimentación.

7. Metas

Realización de 30 pasantías en el área de cocina de producción en los meses de enero a diciembre con un alcance total de 30 personas beneficiadas como mínimo por institución.

8. Cronograma y presupuesto

8.1. Presupuesto

Ítem	Descripción	Cantidad	Unidad	Fuente Recursos			Total
				Institucional	Propio	Donaciones	
1	Talento Humano					45	
2	Insumos de bioseguridad (gorras, guante, delantales, otros)	30	100.000			3.000.000	
TOTAL							