



## Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

[www.una.py](http://www.una.py)

C. Elect.: [sgeneral@rec.una.py](mailto: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. Apoyo a eventos institucionales (Protocolares y Gastronómicos) de la FP-UNA y la UNA.
- 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:

Las actividades académicas y sociales en la comunidad educativa tienen un alto requerimiento de servicios de organización, montaje y de servicios gastronómicos de calidad para lo cual este proyecto busca vincular la formación del estudiante de la carrera en Gestión de la Hospitalidad (LGH) recibida en aula y las Prácticas Profesionales Supervisadas (PPS) (pasantías) con la extensión, entendiéndose que las actividades de pasantías y extensión se pueden desarrollar en estos tipos de eventos.

Ante las recomendaciones y restricciones presupuestarias previstas en el Presupuesto General de Nación, para la contratación de servicios de organización de eventos y provisión de Alimentos y Bebidas externos surge la oportunidad de estas actividades que colaboran en la formación de los estudiantes ya que se aplican conceptos sobre brigadas de trabajo, buenas prácticas en manufactura de alimentos; almacenamiento y transporte de alimentos manufacturados, técnicas culinarias, montaje y desmontaje de servicio, logística de insumos y almacenamiento de productos perecederos y no perecederos, organización de eventos. Estas actividades se vinculan con las siguientes asignaturas: Alimentos y Bebidas I, II, III, IV; Hotel I, II, III, IV; Gastronomía I, II, III, IV;

Organización de Banquetes y Recepciones; Sanidad Alimentaria y Nutrición, Eventos y Banquetes.

Actualmente el reglamento de Practica 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 prestadores 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 en las diferentes asignaturas de la carrera LGH para la organización, desarrollo e implementación de servicios eventos (Protocolares y Gastronómicos) de la FP-UNA y de la UNA.

### 4. Objetivos específicos

Exponer a los alumnos en situaciones reales sobre la manipulación de alimentos, técnicas culinarias en la preparación de alimentos.

Identificar procedimientos aplicados de acuerdo a cada tipo de evento.

Desarrollar actividades vinculadas a los servicios protocolares y gastronómicos.

### 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. La adquisición y provisión de materia prima, insumos, equipamiento y otras necesidades (gas, electricidad, agua potable y otros) quedan a cargo del comité/ comisión cargado de la organización del evento institucional.

Ejemplo:

Área	Asignatura	Horas de pasantía	Horas de extensión	Total, de horas
Cocina de Producción	Sanidad Alimentaria; Nutrición	60	10	70
Servicio de Restaurante / salón	Alimentos y Bebidas I y Hotel III	60	10	70

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

#### 6. Resultados esperados

- Alumnos afianzados en los servicios de eventos protocolares y gastronómicos institucionales.

#### 7. Metas

Realización de 5 eventos institucionales con un mínimo de 15 a 20 personas beneficiadas por evento.

#### 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
<b>TOTAL</b>							