

**Modulo Introductorio**

**Unidad 3 – Actividad Integradora**

**Formándome a través de un proyecto**

**Diomar Yonedi Quintero Betancur**

**Fundación Universitaria San Mateo**

**Programa Virtual**

**Profesional en Gastronomía**

**2018**

**Actividad a elaborar:**

1. Identifique una situación problémica de su región acorde con su programa de formación y plantee una propuesta de un proyecto que impacte positivamente y en donde trabaje utilizando todos y cada uno de los elementos que se presentan en el Modelo pedagógico de la Institución.

**Entregable:**

* Documento con los aspectos solicitados
* Subirlo al foro de trabajo de grupo.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Información Básica del Proyecto** | | | | | |
| **1.1 Nombre del Proyecto** | | Sabores Olvidados – Cocina Autóctona | | | |
| **1.2 Tiempo estimado de ejecución** | | 12 Meses | | | |
| 1. **Estructura del Proyecto** | | | | | |
| **2.1 Planteamiento del problema** | | | | | |
| Con el paso del tiempo el mercado nos ha ido mostrando diferentes productos que han permitido que la cocina sea más rápida y a su vez permite el almacenamiento de alimentos para cubrir una demanda de producción en la zona por su alto nivel turístico, como los enlatados, congelados (fruver y carnes) y los productos con aditivos, colorantes que han sufrido alteraciones físicas y químicas, olvidando así que hace algún tiempo nuestra cocina era más saludable y natural, lo cual ha ocasionado la perdida de preparaciones autóctonas y ancestrales ; aquellas preparaciones que hacían nuestras abuelas y que hoy simplemente no existen, convirtiéndose en sabores olvidados; por eso debemos rescatar esos productos, preparaciones y métodos que alguna vez se destacaron por su sabor y aroma; permitiendo que se enriquezca la gastronomía de nuestra región y que el municipio de santa fe de Antioquia encuentre sus raíces gastronomicas y pueda brindar a turistas y residentes un servicio completo de alimentación que nos identifique y se posicione en el mercado la gastronomía de nuestro municipio con los productos y preparaciones de toda la región, es por eso que hay que trabajar en el rescate de esas raíces culinarias y mantener el uso de productos autóctonos para realizar dichas preparaciones ancestrales. | | | | | |
| **2.2 Justificación del Proyecto** | | | | | |
| Los diferentes empresarios de la región, (hoteleros, cocineros, matronas, restauranteros), instructores de cocina; los cuales nos desempeñaran en el municipio y sus alrededores, hemos visto como la elaboración de productos autóctonos y la producción de los mismos ha ido disminuyendo con el paso del tiempo, es por eso la importancia de rescatar esas preparaciones o sabores olvidados y las generaciones presentes y venideras conozcan las raíces gastronomicas (productos, preparaciones y técnicas) y así recuperar esos sabores y aromas, que van a enriquecer la gastronomía de la región. La cocina regional antioqueña se destaca por su gran riqueza de productos, para nadie es un secreto que santa fe de Antioquia ha crecido en el área del turismo; lo que ha hecho que se impulse su gastronomía y ocasione la llegada de nuevos productos y variedad de platos para atender el sector. Es urgente recuperar y conocer estas preparaciones para que en un futuro nuestro municipio se caracterice y se posicione por su excelente gastronomía | | | | | |
| **2.3 Objetivo General:** | | | | | |
| Identificar materia prima y elaborar productos autóctonos y ancestrales de la gastronomía del municipio de santa fe de Antioquia, que se han perdido con el paso del tiempo y la llegada de nuevos productos, para que propios y extraños disfruten de sabores y aromas de la cocina y contribuir a impulsar el turismo y la gastronomía de nuestro municipio | | | | | |
| **2.4 Objetivos Específicos:** | | | | | |
| * 1. Identificar materia prima y realizar inventario de los productos autóctonos del municipio de santa fe de Antioquia   2. Determinar cuáles son la preparaciones autóctonas y ancestrales que se han perdido con el paso del tiempo, sus técnicas y métodos de preparación   3. Reconocer materias primas, sus propiedades físicas y químicas y estandarizar preparaciones para su respectiva transformación teniendo en cuenta técnicas y métodos de cocción   4. Preparar los diferentes platos autóctonos y ancestrales de la región , teniendo en cuenta las bpm (buenas prácticas de manufacturas), y su trazabilidad   5. Presentar producto final y recetario | | | | | |
| **2.5 Alcance:** | | | | | |
| **2.5.1 Beneficiado con el proyecto:** | | | | | |
| Estudiantes, instituciones educativas, emprendedores, empresarios, microempresarios y matronas de la región. | | | | | |
| **2.5.2 Impacto** | **Social:** Fortalecimiento de la identidad cultural y gastronómica del municipio | | | | |
| **Económico:** Potencializar el mercado mediante el ingreso de nuevos productos en hoteles, restaurantes, hosterías etc. | | | | |
| **Ambiental:** Siembra de productos para la creación de preparaciones y manejo adecuado de residuos | | | | |
| **Tecnológico:** Implementar procesos tecnológicos que permitan la calidad del alimento sin alterar su receta original | | | | |
| **2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución** | | | | | |
| Materia prima e insumos, ya que algunos productos pueden ser difíciles de conseguir porque solo se producen en algunos meses del año o simplemente ya no se cosechan en la región, la solución sería traerlos de otras regiones mientras se realiza un proceso de cultivo en la zona y así ir concientizando a las personas de la importancia de cultivar nuevamente para impulsar el turismo gastronómico. | | | | | |
| **2.5.4 Productos o resultados del proyecto** | | | | | |
| 1. Elaboración de productos autóctonos de la región 2. Construcción de recetario | | | | | |
| **2.6 Innovación/Gestión tecnológica** | | | | | |
| El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo? | | | | | SI |
| El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente? | | | | | SI |
| El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso? | | | | | SI |
| Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor? | | | | | NO |
| Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado? | | | | | SI |
| **2.7 Valoración Productiva** | | | | | |
| Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial? | | | | | SI |
| Viabilidad de proyecto para plan de negocio? | | | | | SI |
|  | | | | |  |
| 1. **Planeación del Proyecto** | | | | | |
| **3.1 Fase Análisis** | | | | | |
| Identificar los productos y preparaciones de la cocina autóctona del municipio de Santa fe de Antioquia, teniendo en cuenta su historia y su evolución, equipos y técnicas de preparación | | | | | |
| **3.2 Fase Planeación** | | | | | |
| Seleccionar las preparaciones que se realizaran y definición de montajes, aplicando las diferentes técnicas de la gastronomía  Establecer los alimentos e insumos requeridos para la estandarización de las recetas  Estructurar plan de trabajo de acuerdo a la elaboración y aplicación de procesos de higienización de equipos y utensilios | | | | | |
| **3.3 Fase Ejecución** | | | | | |
| Recibo, preparación y almacenamiento de materia prima teniendo en cuenta técnicas de almacenamiento, conservando sus características organolépticas  Elaborar formatos para la verificación de rendimientos estándares, con los factores de conversión de la recetas y el factor de rendimiento  Elaborar preparaciones autóctonas del municipio de santa fe de Antioquia aplicando técnicas de cocción y de elaboración.  Aplicar normas higiénico sanitarias que garanticen la inocuidad de los alimentos | | | | | |
| **3.4 Fase Evaluación** | | | | | |
| Muestra gastronómica y recetario | | | | | |
| **4.Equipo que participo en la formulación del proyecto** | | | | | |
| **Nombres y Apellidos** | | **Nº Documento** | **Formación** | **Municipio** | |
| Diomar Yonedi Quintero Betancur | | 71226294 | Tecnólogo en Cocina | Santa fe de Antioquia | |
|  | |  |  |  | |