

REPUBLICA DEL ECUADOR  
DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO CIVIL,  
IDENTIFICACIÓN Y CEDULACIÓN

CÉDULA DE CIUDADANÍA N. 171037359-6

APELLIDOS Y NOMBRES  
SANTAMARIA SALAZAR  
GUIDO ROMEO

LUGAR DE NACIMIENTO  
PICHINCHA  
QUITO  
SAN BLAS

FECHA DE NACIMIENTO 1972-06-08

NACIONALIDAD ECUATORIANA

SEXO HOMBRE

ESTADO CIVIL CASADO  
MIRYAN H  
ARROYO LOPEZ



EDUCACIÓN SUPERIOR

PROFESIÓN / OCUPACIÓN  
MASTER

E334312242

APELLIDOS Y NOMBRES DEL PADRE  
SANTAMARIA LUIS GUSTAVO

APELLIDOS Y NOMBRES DE LA MADRE  
SALAZAR BLANCA LUZ

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN  
QUITO - DUPLICADO  
2017-03-25

FECHA DE EXPIRACIÓN  
2027-03-25



## FORMULARIO PUNTUADO DE POSTULACIÓN

Convocatoria al Premio Patricio Brabomalo Molina  
Para la población de la Diversidades Sexo – Genéricas - 2023

### SECCIÓN PUNTUADA:

#### 1.- ACTIVISMO, PROYECTOS O ACCIONES REALIZADAS A FAVOR DE LA POBLACION DE LAS DIVERSIDADES SEXO-GENÉRICAS

FECHAS			NOMBRE DE INSTITUCIÓN, FUNDACIÓN, ONG, ASOCIACIÓN, COLECTIVO O A TÍTULO PERSONAL	TIPO DE PARTICIPACIÓN, CARGO, NOMBRE DEL PROYECTO.	ACTIVIDADES REALIZADAS (RESUMIDAS CON MÁXIMO DOS PÁRRAFOS)
DESDE	HASTA	Nº meses/años			
2021	2023	2 años	Guido Santamaría Fusión Gourmet & Children Internacional	Capacitación de alto impacto.  Director y capacitador  Proyecto hacia el empleo.	A través de FGE y capacitamos a un promedio de 200 jóvenes por año de la Fundación Children, el proyecto se llama hacia el empleo. Los jóvenes pertenecen a barrios vulnerables como: La Roldós, Atucucho, Caupicho, La Colmena etc. Reciben un entrenamiento de 60 horas para su primer empleo en: BPM, técnicas de cocina, servicio y barismo. Hemos logrado un gran impacto en sus vidas. Nos encanta y apasiona entrenar a jóvenes que luego demuestran ser talentosos y son

					apoyo para la economía de su hogar.
2023	2023	1 mes	Guido Santamaría Banco de Alimentos Quito	Aprovechamiento de alimentos  Conferencista	Junto con la Universidad Ute Facultad de gastronomía y banco de alimentos dictamos charlas para concientizar acerca del desperdicio y aprovechamiento de los alimentos.
2022	2022	1 mes	Guido Santamaría CCQ COOPI	Capacitación inclusiva Capacitador	Junto con la CCQ y COOPI dicté una capacitación en pastelería básica para personas inmigrantes, con el objetivo de que puedan emprender su negocio o trabajar.

Nota: En caso de requerir más, aumente líneas.

#### Parámetros de incidencia directa

No.	Actividad (derecho vulnerado)	Actor de incidencia	Impacto del proceso de incidencia
1	Falta de acceso al trabajo	Alianzas con empresas	Oportunidades laborales
2	Falta de formación especializada	El nuevo rol del Capacitador	Mejores expectativas de empleo
3	Mejores condiciones de vida	Apoyo en la inducción	Mejora sus ingresos
4.			

Nota: En caso de requerir más, aumente líneas.

## 2. DIFUSIÓN DE ACCIONES QUE HAN POSICIONADO LOS DERECHOS DE LA POBLACIÓN DE LAS DIVERSIDADES SEXO-GENÉRICAS.

NOMBRE DE LA ACCIÓN	TEMÁTICA	TIEMPO	LUGAR DE LA ACTIVIDAD	MEDIO DE VERIFICACIÓN
Capacitación integral	Hacia el empleo Jóvenes Children	60	Aulas de cocina: UTE, CAPACITUR, HOTELES, etc.	<a href="https://drive.google.com/file/d/1TYiCrErWzWgCdua1SwJOCAFR7pYgrIDg/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1TYiCrErWzWgCdua1SwJOCAFR7pYgrIDg/view?usp=sharing</a>
Capacitación inclusiva	Panadería básica para migrantes venezolanos	24	Aulas FGE asociados.	<a href="https://drive.google.com/file/d/19LiVzRR-yzAnZT4KUzHjdvsB5YY8Uzar/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/19LiVzRR-yzAnZT4KUzHjdvsB5YY8Uzar/view?usp=sharing</a>
Charlas para concientizar	Charla para concientizar sobre el aprovechamiento de alimentos. UTE BAQ	8	Centros comerciales	<a href="https://drive.google.com/file/d/1t0HRikFvYodMbgGqEg1tfevRIRZxMkGf/view?usp=drive_link">https://drive.google.com/file/d/1t0HRikFvYodMbgGqEg1tfevRIRZxMkGf/view?usp=drive_link</a>

Nota: En caso de requerir más, aumente líneas.

**SECCIÓN FINAL:**

**DECLARACIÓN:** DECLARO BAJO JURAMENTO Y RESPONSABILIDAD QUE, todos los datos que incluyo en el **formulario de postulación**, son verdaderos y no he ocultado ningún acto o hecho, por lo que autorizo a que sea sujeta de verificación y asumo cualquier responsabilidad futura. Acepto que esta postulación sea anulada en caso de comprobar falsedad o inexactitud en alguna de sus partes, y me sujeto a las normas establecidas por la Institución y otras disposiciones legales vigentes.



Guido Romeo Santamaría Salazar

Nombre del postulante

Firma

21 de septiembre de 2023

Lugar y fecha de presentación: -----

Indique el número de hojas que adjunta a este formulario -----

**IMPORTANTE:** Entregar este formulario con todos sus adjuntos en forma física o digital; si es remitido de forma física, la documentación debe ser entregada en carpeta con separadores acorde con la secuencia de los documentos solicitados y debidamente numerado.

Todos los datos consignados en el presente formulario deberán ser respaldados con documentación.

Fecha de presentación: \_\_\_\_\_ 25 de septiembre de 2023 \_\_\_\_\_

**Quito, 4 de septiembre de 2023**

**Sr.  
Cristian Aragón  
Coordinador del Proyecto Hacia el Empleo  
Fundación Children Internacional**

**De mis consideraciones.**

Me permito poner en su conocimiento el presente informe actividades, asistencias y notas de los jóvenes de los diferentes centros comunitarios que participaron en la Curso “Gestión Operativa Integral”, con una duración de 60 horas, desarrollado del 14 de agosto al 1 de septiembre del 2023.

Gestión Operativa Integral: Buenas Prácticas de Manufactura  
Procesos Alimenticios  
Barismo

Nuestro compromiso es seguir aportando desde nuestra experiencia con conocimientos, habilidades y actitudes necesarias en una formación integral, la loable labor que desarrolla Children Internacional.

Para quienes formamos parte de Fusión Gourmet Ecuador, siempre será un gusto trabajar como proveedores en los proyectos de formación de los jóvenes de Children.

Atentamente



Mg Guido Santamaría  
Director Ejecutivo  
Fusión Gourmet Ecuador

## DESCRIPCIÓN DE TEMAS Y ACTIVIDADES REALIZADAS

### RESUMEN GENERAL

Horario	Instructor	# de alumnos que Inician	# alumnos que se retiran o no aprueban	Alumnos que Aprueban	% Rendimiento grupal	% de asistencia grupal
(8h00/12H00)	Guido Santamaría Carlos Urquizo Suleny Vega	21	4	17	8.59/10	98.82%
(8h00/12H00)	Guido Santamaría Carlos Urquizo Suleny Vega	23	3	20	7.93/10	95.00%
(14h00/18H00)	Guido Santamaría Carlos Urquizo Suleny Vega	27	2	25	8.35/10	99.20%
	<b>TOTAL</b>	<b>71</b>	<b>9</b>	<b>62</b>	<b>8.29/10</b>	<b>98.67 %</b>

### CLASES VIRTUALES Y PRESENCIALES

Se inició para el primer grupo de la mañana y el grupo de la tarde, los siguientes temas:

- Primera semana:      Introducción a las BPM  
 Taller práctico de cocina presencial 3 días  
 Taller práctico de barismo 1 día
- Segunda semana:      Taller práctico de cocina presencial 3 días  
 Taller práctico de pastelería 1 día  
 Taller práctico de servicio 1 día
- Tercera semana:      Sistema HACCP (Análisis de puntos críticos de control)  
 Manual de cocinero polivalente con aplicación a BPM

FGE    Dirección: Calle Leonidas Plaza N1778 y Carlos Freire    Teléfonos: 2425591  
 0992592653

Quito- Ecuador



POES (Procedimientos de limpieza y sanitización)  
Buenas Prácticas de Manufactura

Se inició para el segundo grupo de la mañana, los siguientes temas:

Primera semana: Sistema HACCP (Análisis de puntos críticos de control)  
POES (Procedimientos de limpieza y sanitización)  
Manual de cocinero polivalente con aplicación a BPM  
Taller práctico de barismo 1 día

Segunda semana: Buenas Prácticas de Manufactura  
Taller práctico de cocina presencial con una duración de 3 días

Tercera semana: Taller práctico de cocina presencial con una duración de 3 días  
Taller práctico de pastelería 1 día  
Taller práctico de servicio 1 día

- Formación en seguridad alimentaria con un enfoque para industrias y servicios alimenticios como: empresas de catering, industrias procesadoras de alimentos, franquicias, restaurantes, cafeterías, etc.
- El control, la evaluación y el seguimiento fue diaria en cada grupo y para cada participante.
- Se realizó aplicaciones prácticas para implementar y cambiar los hábitos de higiene, con excelentes resultados.
- Exposiciones y videos temáticos para reforzar el aprendizaje.
- Exposiciones de temas específicos siempre con el enfoque de buenas prácticas de manufactura.
- Dinámicas de aprendizaje altamente necesarias para mantener la atención y el interés.
- A través de los grupos de WhatsApp creados en cada curso se compartió manuales, diapositivas, videos, texto y fotos, para reforzar los conocimientos y como práctica individual.
- Prácticas de utilización de cuchillos, tablas de picar aplicando los buenos hábitos de higiene y prácticas de las técnicas de corte.
- Las evaluaciones intermedias y finales se tomaron mediante Forms de Google.

**CLASES PRESENCIALES**



• **Taller presencial**

**Duración: 32 horas**

**Lugar:** Planta industrial ubicado en el sector de la Loma, Calle de los Milagros.

Cocina:

Limpieza y desinfección preliminar.  
Técnicas de cortes con legumbres  
Técnicas de preparación de un buen Mise en place  
Técnicas básicas de cocción (blanqueado, fritura, asado)  
Preparación, montaje y degustación de menús.  
Locros de papa y zanahoria  
Pollo broaster  
Papa Frita  
Papa croqueta  
Col slaw  
Hamburguesa  
Pizza  
Pasta con salsa Napolitana, Boloñesa, Alfredo  
Torta de chocolate, Tres leches, Tartaletas, brazo gitano, selva negra.  
Enrollado de carne  
Salsa de champiñón  
Papa pera  
Alitas BBQ  
Limpieza general

Servicio:

Proceso de servicio y atención al cliente  
Técnicas de montaje de mesas (cubertería, cristalería, mantelería)  
Técnicas de charoleo y servicio con bebidas y platos  
Técnica de dobles de servilletas  
Dinámica de toma de pedidos y servicio como en un restaurante.  
Limpieza de Salón.

Barismo:

Origen, regiones y curiosidades del café  
Tipos de café  
Diccionario del café  
Técnica de las varias preparaciones  
Preparaciones de espresso, late, cortado, americano, capuchino, mocaccino.  
Limpieza de la máquina. Y molino



**ASISTENCIAS**

**GRUPO 1 (8h00/12H00)**

No	Nombre Completo	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30	31	1	TOTALES	PORCENTAJE
1	Arcos Quishpe Kevin David	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
2	Armijos Uchuari Bryan Steven	TRABAJO															0	0%
3	Bravo Gonzalez Odalis Julexi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
4	Caisaguano Chamba Melissa Josselyn	ESTUDIOS															0	0%
5	Caiza Flores Abel Josué	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
6	Cajas Otero Maydelin Maricela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
7	Campo Reina Alisson Estefania	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
8	Chacha Flores Nelly Alexandra	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
9	Chamba Guerrero Ibet Anay	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
10	Changoluisa Cadena Anthony Josue	✓	✗	ESTUDIOS													0	0%
11	Chasi Rochina Welington Joel	PROBLEMAS FAMILIARES															0	0%
12	Chicaiza Toapanta Anderson Jair	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
13	Cuji Andachi Karla Michelle	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
14	Espin Araujo Johanny Anahid	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
15	Flores Quinatao Galo Estiven	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	12	80%
16	Gonzalez Valladolid Karen Liseth	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
17	Guamán Becerra Ana Cristina	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
18	Guingla Chiluzia Kevin Alexander	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
19	Herrera Rodriguez Maribel Carolina	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
20	Imbaquingo Villalta Victor Andres	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
21	Izama Chavez Alexis Patricio	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%
<b>SUMAN</b>																	<b>252</b>	<b>98.82%</b>

**NOTAS**

No	Nombre Completo	PROMEDIO TALLER	PROMEDIO BPM VIRTUAL	EXÁMEN	PROMEDIO FINAL FGE
1	Arcos Quishpe Kevin David	10	9.25	8	9.08
2	Armijos Uchuari Bryan Steven				
3	Bravo Gonzalez Odalis Julexi	9.25	8.05	6.5	7.93
4	Caisaguano Chamba Melissa Josselyn				
5	Caiza Flores Abel Josué	9.25	7.2	7.5	7.98
6	Cajas Otero Maydelin Maricela	9.75	8.95	8	8.90
7	Campo Reina Alisson Estefania	9.25	8	8	8.42
8	Chacha Flores Nelly Alexandra	9.13	7.5	5	7.21
9	Chamba Guerrero Ibet Anay	8.87	8.5	10	9.12
10	Changoluisa Cadena Anthony Josue				
11	Chasi Rochina Welington Joel				
12	Chicaiza Toapanta Anderson Jair	9.25	7.9	8	8.38
13	Cuji Andachi Karla Michelle	9.25	8.8	9	9.02
14	Espin Araujo Johanny Anahid	9.75	8	5.5	7.75
15	Flores Quinatao Galo Estiven	8	8	10	8.67
16	Gonzalez Valladolid Karen Liseth	9.25	8.3	10	9.18
17	Guamán Becerra Ana Cristina	9.5	8.55	8.5	8.85
18	Guingla Chiluzia Kevin Alexander	9.75	7.2	10	8.98
19	Herrera Rodriguez Maribel Carolina	10	9.25	8.5	9.25
20	Imbaquingo Villalta Victor Andres	9.75	8.5	10	9.42
21	Izama Chavez Alexis Patricio	9.25	7.6	7	7.95
				<b>PROMEDIO</b>	<b>8.59</b>

## ASISTENCIAS

GRUPO 2 (8h00/12H00)																			
No	Nombre Completo	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30	31	1	TOTALES	PORCENTAJE	
1	Guayña Panama Brigitte Araceli	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	13	87%	
2	Laine Lanchimba Saiwa Nari	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
3	Loor Pila Michael David	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	11	73%	
4	Loya Llano Camila Mayerli	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
5	Mallama Moran Carolina Wendy	ESTA ENCARGADA DE CUIDAR SUS HERMANOS														0	0%		
6	Marcatoma Roldan Nely Karina	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
7	Mena Cusicóndor Mateo Alejandro	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ESTUDIOS								0	0%		
8	Molina Almeida Steven Joel	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	14	93%	
9	Morales Chamorro Yajaira Micaela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
10	Morocho Andrango Katerin Dayana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
11	Ortiz Aman Daniela Sarahi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
12	Ortiz Morales Jose Enrique	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	ESTUDIOS								0	0%	
13	Pachacama Rodriguez Yankel Edssel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
14	Palacios Pachacama Josue David	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	14	93%	
15	Pallasco Roldan Cony Julissa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
16	Ramírez Yugcha Carmen Iralda	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
17	Sarango Cholo Jordan Samuel	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	14	93%	
18	Tasiguano Chicaiza Dayana Betzabeth	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
19	Tonato Palomo Melany Nicol	✓	✗	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓	✗	✓	9	60%	
20	Valencia Imaicela Jose Luis	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
21	Velastegui Samueza Dana Scarlet	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
22	Velastegui Samueza Dilan Jhoel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
23	Tarco Aguilar Catherin Daniela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100%	
<b>SUMAN</b>																	<b>285</b>	<b>95.00%</b>	

## NOTAS

No	Nombre Completo	PROMEDIO TALLER	PROMEDIO BPM VIRTUAL	EXÁMEN	PROMEDIO FINAL FGE
1	Guayña Panama Brigitte Araceli	10	8.3	8.5	8.93
2	Laine Lanchimba Saiwa Nari	7.5	8	7.5	7.67
3	Loor Pila Michael David	7.5	7	8.2	7.57
4	Loya Llano Camila Mayerli	8	8.3	8	8.10
5	Mallama Moran Carolina Wendy				
6	Marcatoma Roldan Nely Karina	8.5	7.5	8	8.00
7	Mena Cusicóndor Mateo Alejandro				
8	Molina Almeida Steven Joel	9	7.5	8	8.17
9	Morales Chamorro Yajaira Micaela	9	8.7	8.5	8.73
10	Morocho Andrango Katerin Dayana	9.25	8.6	8	8.62
11	Ortiz Aman Daniela Sarahi	9.5	9.1	8.5	9.03
12	Ortiz Morales Jose Enrique				
13	Pachacama Rodriguez Yankel Edssel	8.25	7.5	4	6.58
14	Palacios Pachacama Josue David	8	8	4	6.67
15	Pallasco Roldan Cony Julissa	10	7.5	7	8.17
16	Ramírez Yugcha Carmen Iralda	10	9.4	9	9.47
17	Sarango Cholo Jordan Samuel	7.5	7.5	6	7.00
18	Tasiguano Chicaiza Dayana Betzabeth	7.75	7.9	6.7	7.45
19	Tonato Palomo Melany Nicol	7.5	7	7.2	7.23
20	Valencia Imaicela Jose Luis	8.25	7.25	7	7.50
21	Velastegui Samueza Dana Scarlet	9	9	9	9.00
22	Velastegui Samueza Dilan Jhoel	7	8.45	6.5	7.32
23	Tarco Aguilar Catherin Daniela	8.5	7.8	6	7.43
				<b>PROMEDIO</b>	<b>7.93</b>

**ASISTENCIAS**

GRUPO 3 (14h00/18H00)																			
No	Nombre Completo	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30	31	1	TOTALES	PORCENTAJE	
1	Ayala Jiménez Jordan David	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
2	Canchigña Llumipanta Erick Daniel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
3	Caisaguano Chamba Ariel Stalin	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
4	Felicita Vega Erick Leonel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
5	Gallegos Zambrano Sarita Nohemi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
6	Guanocunga Cobo Abigail Geomayra	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
7	Guaño Carrera Erick Alexander	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
8	Guato Chango Marco David	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	14	93.33%	
9	Herrera Pulupa Steven Andrés	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
10	Inga Moreno Jonathan Estiven	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
11	Insuasti Daza Shirley Dayana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
12	Laines Lara Carlos Sebastian	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
13	Lara Chasi Josue Alejandro	PERTENECE A LA CAMARA															0	0.00%	
14	Maigua Flores Daniela Celestina	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	14	93.33%	
15	Malan Valiente Erika Mariela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
16	Pacheco Narváez Alexandra Sarahí	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	14	93.33%	
17	Pilatasig Salazar Josselyn Milena	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
18	Prado Caizaguano Darwin Ariel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
19	Quishpe Simbaña Kevin Andres	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
20	Ramos Lara Kimberly Emahomi	PERTENECE A LA CAMARA															0	0.00%	
21	Ruiz Rico David Sebastian	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
22	Solis Guanoluisa Yesenia Maribel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
23	Tandazo Sanguña Mishelle Estefania	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
24	Toapanta Almachi Stalin Paul	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
25	Tocagon Benitez Pamela Del Carmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
26	Vargas Chavez Natasha Leonela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
27	Vele Fernández Monzerrate Vanessa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	100.00%	
																	<b>SUMAN</b>	<b>372</b>	<b>99.20%</b>

**NOTAS**

No	Nombre Completo	PROM. PARTICIPACIÓN	PRUEBA	EXÁMEN	PROMEDIO FINAL FGE
1	Ayala Jiménez Jordan David	9.25	8.04	7	8.10
2	Canchigña Llumipanta Erick Daniel	9.5	8.72	7.5	8.57
3	Caisaguano Chamba Ariel Stalin	9.25	7.5	7.5	8.08
4	Felicita Vega Erick Leonel	9.25	9.52	9	9.26
5	Gallegos Zambrano Sarita Nohemi	9.25	8.5	8.5	8.75
6	Guanocunga Cobo Abigail Geomayra	9.25	8.56	7.5	8.44
7	Guaño Carrera Erick Alexander	10	8.56	9	9.19
8	Guato Chango Marco David	10	7.64	8	8.55
9	Herrera Pulupa Steven Andrés	9.25	8.72	7.5	8.49
10	Inga Moreno Jonathan Estiven	9.25	8.04	5	7.43
11	Insuasti Daza Shirley Dayana	9.75	9.52	9	9.42
12	Laines Lara Carlos Sebastian	8.75	7.9	8	8.22
13	Lara Chasi Josue Alejandro				
14	Maigua Flores Daniela Celestina	7	8.72	7	7.57
15	Malan Valiente Erika Mariela	9.25	9.12	7.5	8.62
16	Pacheco Narváez Alexandra Sarahí	8	7.5	8	7.83
17	Pilatasig Salazar Josselyn Milena	8	7.64	8	7.88
18	Prado Caizaguano Darwin Ariel	10	8.84	7	8.61
19	Quishpe Simbaña Kevin Andres	10	5.56	4	6.52
20	Ramos Lara Kimberly Emahomi				
21	Ruiz Rico David Sebastian	9.25	9.52	7	8.59
22	Solis Guanoluisa Yesenia Maribel	9	8.96	8	8.65
23	Tandazo Sanguña Mishelle Estefania	7	7.52	8	7.51
24	Toapanta Almachi Stalin Paul	8.75	8.6	9	8.78
25	Tocagon Benitez Pamela Del Carmen	8.25	8.6	6.5	7.78
26	Vargas Chavez Natasha Leonela	8.75	9.24	8	8.66
27	Vele Fernández Monzerrate Vanessa	9.5	9.64	8.5	9.21
				<b>PROMEDIO</b>	<b>8.35</b>

FGE Dirección: Calle Leonidas Plaza N1778 y Carlos Freire Teléfonos: 2425591  
0992592653

Quito- Ecuador



## CONCLUSIONES GENERALES:

- El contar con un espacio de aprendizaje de fácil acceso, tanto para los jóvenes que viven al sur como el norte, facilitó la concurrencia sin problemas.
- Se realizó un taller de barismo en las instalaciones de Facultad de ciencias gastronómicas y turismo de la universidad UTE y se aprovechó para realizar un recorrido por las cocinas y también comentarles que pueden ser candidatos a becas.
- En los 3 grupos existió un gran número de participantes, ya dentro de cada taller práctico se trabajó por grupos de 5 a 6 jóvenes, logrando una mayor participación,
- A pesar de los varios inconvenientes personales de los jóvenes, la mayoría aprobó el curso, quedando solamente 4 jóvenes de 73 sin aprobar el examen del Ministerio, estos chicos podrán tener una nueva oportunidad en el grupo de noviembre.
- Se plantearon emprendimientos gastronómicos que generen ingresos sustentables.
- Generamos varias actividades prácticas que diariamente fueron subidas a los grupos de WhatsApp, mismas que respaldamos a continuación.

## RECOMENDACIONES

Realizar un seguimiento a los buenos talentos para apoyarles en su meta de estudiar una carrera culinaria.

Realizar de ser posible una charla inicial por parte de los facilitadores de cada centro comunitario antes de iniciar los talleres prácticos, para que de parte de los jóvenes exista una mejor motivación.

El equipo de Fusión Gourmet, agradece la confianza depositada y seguimos comprometidos con la formación técnica de alto impacto para los jóvenes de Children, siempre en apoyo al cumplimiento de los objetivos trazados por Children Internacional.

Atentamente

Guido Santamaría

ANEXO FOTOGRÁFICO: Taller de Cocina



*Fusión Gourmet*



*Fusión Gourmet*







*Fusión Gourmet*







CLASES VIRTUALES: LINKS

15 de agosto 2023

[https://fusiongourmetec-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/guidosantamaria\\_fusiongourmetec\\_onmicrosoft\\_com/ER81mfIEdB5FvUc7ECyukf0BpPX47JBaC0tmf2V8paldgQ](https://fusiongourmetec-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/guidosantamaria_fusiongourmetec_onmicrosoft_com/ER81mfIEdB5FvUc7ECyukf0BpPX47JBaC0tmf2V8paldgQ)

19 de agosto 2023

[https://fusiongourmetec-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/guidosantamaria\\_fusiongourmetec\\_onmicrosoft\\_com/EX-9gId9PWVDMrLBLxTlfnQBpD1XawJhi6yWc\\_Y2Abp9g](https://fusiongourmetec-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/guidosantamaria_fusiongourmetec_onmicrosoft_com/EX-9gId9PWVDMrLBLxTlfnQBpD1XawJhi6yWc_Y2Abp9g)



21 de agosto 2023

[https://fusiongourmetec-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/guidosantamaria\\_fusiongourmetec\\_onmicrosoft\\_com/ERiIVoPfstJKIWAehcF44BMBazo9ZluPDYvWbpgc-aWoiA](https://fusiongourmetec-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/guidosantamaria_fusiongourmetec_onmicrosoft_com/ERiIVoPfstJKIWAehcF44BMBazo9ZluPDYvWbpgc-aWoiA)

24 de agosto 2023

[https://fusiongourmetec-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/guidosantamaria\\_fusiongourmetec\\_onmicrosoft\\_com/EbfeuERcdatDjG2uf1jAYkcB7st3TdKyLNk2aUTGxbuxFA](https://fusiongourmetec-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/guidosantamaria_fusiongourmetec_onmicrosoft_com/EbfeuERcdatDjG2uf1jAYkcB7st3TdKyLNk2aUTGxbuxFA)

31 de agosto 2023

[https://fusiongourmetec-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/guidosantamaria\\_fusiongourmetec\\_onmicrosoft\\_com/EZBdMu\\_2vddIjmVple6hyf8Bszm4MmkBym92I2h\\_4VQShQ](https://fusiongourmetec-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/guidosantamaria_fusiongourmetec_onmicrosoft_com/EZBdMu_2vddIjmVple6hyf8Bszm4MmkBym92I2h_4VQShQ)

**CURSO DE PANADERÍA BÁSICA PARA LA FUNDACIÓN COOPI: BENEFICIARIOS PERSONAS REFUGIADAS EN ECUADOR DE ORIGEN VENEZOLANO. 2021**

---



