

VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Proyecto: Plan de asistencia
técnica para la unidad productiva
de pastas de la asociación
QuapacÑan

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Programa: Programa de capacitación y asistencia técnica para el fortalecimiento de las capacidades y potencialidades para microempresarios y sectores identificados con necesidades de capacitación en diferentes áreas del Ecuador.

1.2. Campo Amplio: 07 Ingeniería, industria y construcción

1.3. Campo específico: 072 Industria y producción

1.4. Campo detallado: 0721 Procesamiento de alimentos

1.5. Línea de acción:

- Asistencia comunitaria
- Educación continua
- Servicios de apoyo de las estructuras académicas
- Difusión y promoción cultural
- Servicios y asesoramiento

1.6. Nombre del proyecto: Plan de asistencia técnica para la unidad productiva de pastas de la asociación QuapacÑan

1.7. Carrera o unidad académica: Escuela de Ingeniería en Alimentos

1.8. Población Objetivo:

Directos: *Socios y empleados de la Asociación QuapacÑan*

Indirectos: *Familiares de los socios y empleados. Consumidores*

Entidades externas: *Asociación QuapacÑan*

Nombre de la entidad	Tipo de entidad
Asociación QuapacÑan	Privada

1.9. El proyecto está ligado a los siguientes objetivos del Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021.

Eje 1: Derechos para todos durante toda la vida

- Objetivo 1: Garantizar una vida digna con iguales oportunidades para todas las personas.
- Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas.
- Objetivo 3: Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones.

Eje 2: Economía al servicio de la sociedad

- Objetivo 4: Consolidar la sostenibilidad del sistema económico social y solidario, y afianzar la dolarización.
- Objetivo 5: Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible de manera redistributiva y solidaria.
- Objetivo 6: Desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural.

Eje 3: Más sociedad, mejor Estado

- Objetivo 7: Incentivar una sociedad participativa, con un Estado cercano al servicio de la Ciudadanía.
- Objetivo 8: Promover la transparencia y la corresponsabilidad para una nueva ética social.
- Objetivo 9: Garantizar la soberanía y la paz, y posicionar estratégicamente al país en la región y el mundo.

1.10. El proyecto aporta al cumplimiento de los siguientes principios propuestos por el Pacto Global de las Naciones Unidas.

DERECHOS HUMANOS

- 1. Las Empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos reconocidos universalmente, dentro de su ámbito de influencia.
- 2. Las Empresas deben asegurarse de no actuar como cómplices de violaciones de los derechos humanos.

ESTÁNDARES LABORALES

- 3. Las empresas deben respetar la libertad de Asociación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.
- 4. Las Empresas deben apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción.
- 5. Las Empresas deben apoyar la abolición efectiva del trabajo infantil.
- 6. Las Empresas deben apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y ocupación.

MEDIO AMBIENTE

- 7. Las Empresas deberán apoyar un enfoque de precaución respecto a los desafíos del medio ambiente.
- 8. Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.
- 9. Las Empresas deben favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medio ambiente.

ANTICORRUPCIÓN

- 10. Las Empresas deben trabajar en contra de la corrupción en todas sus formas, incluidas la extorsión y el soborno.

1.11. El proyecto está ligado a los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible.

- 1. Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo.
- 2. Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.
- 3. Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades.

- 4. Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.
- 5. Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas.
- 6. Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos.
- 7. Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna para todos.
- 8. Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos.
- 9. Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación.
- 10. Reducir la desigualdad en y entre los países.
- 11. Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.
- 12. Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.
- 13. Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos.
- 14. Conservar y utilizar en forma sostenible los océanos, los mares y los recursos marinos para el desarrollo sostenible.
- 15. Gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras y detener la pérdida de biodiversidad.
- 16. Promover sociedades justas, pacíficas e inclusivas.
- 17. Revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible.

1.12. Tiempo estimado de ejecución: 6 meses

- Levantamiento de la línea base: *Un mes*
- Ejecución del Proyecto: *Cuatro meses*
- Evaluación de Impacto: *Un mes*

1.13. Presupuesto referencial:

- Costo total del Proyecto: \$16.422,00.
- Aporte de la Universidad del Azuay: 11.922,00
- Aporte de la Asociación QuapacÑan: 4.500,00.

1.14. Responsable de la propuesta: Ing. María Alicia Peña, Mgst.

1.15. Participantes:

DOCENTES ASIGNADOS AL PROYECTO								
Nombres	Apellidos	Cédula	Nivel de formación Académica	Títulos Académicos	Tipo de Docente	Correo electrónico	Teléfonos	Función dentro del proyecto
María Alicia	Peña González	0104047758	Magister	Master en Ingeniería en Alimentos Ingeniera en Alimentos	Titular	mpenag@uazuay.edu.ec	0989801909	Director
Diego Patricio	Suárez Estrella	0103304242	Doctorado	Doctor en Sistemas Alimentarios Ingeniero en Alimentos	Accidental	dsuarezestrella@uazuay.edu.ec	0963202805	Técnico

1.16. Estudiantes participantes:

Participarán 6 estudiantes de la Escuela de Ingeniería en Alimentos. Los nombres de los estudiantes serán reportados a las oficinas de Vinculación con la Sociedad en cuanto sean definidos

2. PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

2.1. RESUMEN EJECUTIVO DEL PROYECTO:

La Asociación de Productores Agroecológicos “QuapacÑan”, ubicada en la parroquia Ingapirca del cantón Cañar cuenta con la maquinaria necesaria para la producción de pasta seca. Efectivamente, se elaboraban diferentes productos de esta línea bajo la marca “Pallarina”; sin embargo, en la actualidad su producción se ha detenido debido a varios factores, como el cambio de sede de su planta productiva, donde se requiere hacer trabajos de adecuación; problemas de calidad en los productos terminados y dificultades logísticas debidos a la pandemia de COVID-19 que no han logrado ser superados aún. El Municipio de Cañar y la Asociación “QuapacÑan” han solicitado a la Universidad del Azuay la elaboración de un Plan de asistencia técnica para el adecuamiento de la planta productiva en su nueva sede y el mejoramiento de la calidad de sus productos. La Universidad del Azuay brindará asistencia técnica a través de evaluaciones diagnósticas y elaboración de propuestas para el nuevo layout y mejoras en la calidad de las materias primas utilizadas y del proceso productivo; además de capacitar al personal en temas de buenas prácticas de manufactura y de los ajustes al proceso productivo que se consideren necesarios. El proyecto tendrá una duración total de 6 meses e incluye una capacitación de 10 horas y la entrega de un certificado de asistencia o aprobación por parte de la Universidad del Azuay a las personas que culminaren satisfactoriamente el proceso formativo. La ejecución del proyecto contará con la participación de dos profesores de la Universidad del Azuay y seis estudiantes de la carrera de Ingeniería en Alimentos.

2.2. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN:

La Asociación de Productores Agroecológicos “QuapacÑan” se ubica en la parroquia Ingapirca del cantón Cañar. Esta asociación está formada por 12 miembros y fue fundada en el año 2012. A partir del año 2015 la asociación cuenta con la maquinaria necesaria para la producción de pasta seca a base de quinua y amaranto, aunque también elabora pasta de sémola de trigo y pasta sin gluten, a base de arroz. Esta maquinaria fue obtenida a través de la gestión propia con un préstamo en una institución financiera en el año 2015. Para iniciar sus actividades productivas, la asociación contó con el asesoramiento del ministerio de industrias, para el desarrollo de la formulación, el establecimiento de su proceso productivo y la obtención de registro sanitario. A partir del mes de diciembre del año 2017, la asociación inició sus actividades productivas bajo la marca “Pallarina”, realizando la comercialización de su producto a través de sus socios y sus familias; lamentablemente, se han verificado algunos problemas de calidad en el producto que han incidido en su comercialización, esto sumado a las dificultades derivadas de la pandemia de COVID-19 han frenado las actividades productivas de la asociación. Actualmente, la asociación ha trasladado su maquinaria a otro local, donde esperan retomar su actividad productiva; sin embargo, este cambio de sede implica la renovación del registro sanitario, el cual está vinculado al lugar en el que fue

obtenido, razón por la cual se necesita que se cumplan las normas de higiene y seguridad y realizar un nuevo layout acorde a su nueva sede. Estas necesidades han sido presentadas al Municipio del Cantón Cañar, a través del cual se han acercado a la Universidad del Azuay con la finalidad de solicitar un plan de asistencia técnica para la utilización adecuada de los espacios de los que disponen y el mejoramiento de la calidad de los productos que elaboran, para poder retomar sus actividades productivas con un producto que permita incrementar su presencia en el mercado.

La Universidad del Azuay busca potenciar su vinculación con la sociedad, en la perspectiva de robustecer los lazos entre la comunidad universitaria y su entorno, contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida de la población, mediante programas de capacitación y acompañamiento a comunidades rurales y sectores desprotegidos. La Universidad del Azuay cuenta con profesionales en el área de los alimentos que pueden elaborar un plan de asistencia técnica a esta asociación con la finalidad de mejorar la calidad de vida de sus socios y empleados, así como al crecimiento económico de la región.

2.3. ALCANCE TERRITORIAL:

- Nacional
- Provincial
- Cantonal
- Parroquial
- Institucional
- Internacional

2.4. OBJETIVO GENERAL:

Asesorar al personal de la asociación QuapacÑan para aplicación de buenas prácticas de manufactura y desarrollo de pastas alimenticias.

2.5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Establecer un plan de acción para la aplicación de los principios de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Mejorar la calidad de las pastas alimenticias elaboradas por la asociación.

2.6. IMPACTO DEL PROYECTO

- Impacto Social
- Impacto Científico

- Impacto Económico
- Impacto Político
- Otro Impacto

2.7. DESCRIPCIÓN DE IMPACTO ESPERADO

- Brindar los lineamientos para el mejoramiento de las condiciones higiénico-sanitarias para el procesamiento de pastas alimenticias.
- Mejoramiento de la calidad de las pastas alimenticias elaboradas por la asociación.

2.8. INDICADORES GENERALES DE IMPACTO A NIVEL DE PROYECTO

Nro. De Indicador	Descripción	Tipo	Método
1	Se elabora el layout de la planta de procesamiento	Cualitativo	Layout de la planta
2	Capacitación en materia buenas prácticas de manufactura	Cualitativo	Registros de asistencia Evaluación de conocimientos
3	La Universidad del Azuay certifica las capacidades adquiridas por los participantes durante el proceso formativo	Cuantitativo	Emisión de los certificados por parte de la Universidad
4	Mejoramiento de los parámetros generales de calidad de las pastas	Cualitativo	Registros escritos
5	Revisión y/o mejoramiento del proceso productivo aplicado actualmente para la elaboración de las pastas	Cualitativo	Registros escritos

2.9. RESULTADOS / PRODUCTOS ESPERADOS

- Layout de la planta de procesamiento.
- El personal está capacitado para aplicar correctamente las buenas prácticas de manufactura.
- Los participantes que han completado la formación reciben su certificado por parte de la Universidad del Azuay.
- Mejora la calidad de la pasta procesada en las instalaciones de la asociación.
- Se confirman o se establecen nuevos protocolos de gestión de materiales y del proceso productivo.

3. PLAN DE TRABAJO:

Objetivo general	Objetivos específicos	Indicador	Resultado Esperado	Actividades	Medio de verificación	Supuestos
Asesorar al personal de la asociación Quapacñan para aplicación de buenas prácticas de manufactura y desarrollo de pastas alimenticias	Establecer un plan de acción para la aplicación de los principios de Buenas Prácticas de Manufactura	Se elabora el layout de la planta de procesamiento	Layout de la planta de procesamiento	Verificación <i>in situ</i> de la localización, entorno y distribución actual de la planta	Informe técnico	Se realiza la visita a la planta
				Elaborar el layout de la planta aplicando criterios técnicos	Layout propuesto para la planta	El espacio es adecuado para la producción de pastas alimenticias
		Capacitación en materia buenas prácticas de manufactura	El personal está capacitado para aplicar correctamente las buenas prácticas de	Elaboración de un plan de capacitación	Plan de capacitación	El personal tiene disponibilidad para participar de la capacitación
				Capacitar al personal en materia de	Registro de	El personal participa activamente

VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Presentación de Proyectos

			manufac tura	buenas prácticas de manufactur a	asistenci a Evaluaci ón	de la capacitación
		La Universidad del Azuay certifica las capacidades adquiridas por los participante s durante el proceso formativo	El personal que han completa do la formación recibe su certificad o por parte de la Universida d del Azuay	Entrega de certificados	Registro	Asisten invitados a la entrega de certificados
Mejorar la calidad de las pastas alimenticias elaboradas por la asociación	Mejoramie nto de los parámetros generales de calidad de las pastas y/o del proceso productivo aplicado actualment e para la elaboración de las pastas	Mejora la calidad de la pasta procesada en las instalacio nes de la asociación	Evaluación de la calidad actual de la pasta	Informe técnico	Se cuenta con muestras suficientes para la realización de los análisis	
			Estudios para el mejoramien to de la calidad del producto	Informe técnico	Se cuenta con información y muestras suficientes para la realización de los análisis	
		Se confirman o se establece n nuevos protocolo s de gestión de materiales y del	Diagnóstico de la gestión de materiales	Informe técnico	Se accede a la información necesaria	
			Confirmació n o recomenda ción de un nuevo protocolo	Protocol o de gestión de material es	Se cuenta con los espacios físicos necesarios para una	

			proceso productiv o	de gestión de materiales		adecuada gestión de materiales
--	--	--	---------------------------	--------------------------------	--	--------------------------------------

4. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Anexo 2: Cronograma

5. PRESUPUESTO:

Anexo 1: Presupuesto

6. BIBLIOGRAFÍA:

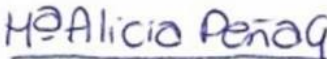
<http://emprendimientos.canar.gob.ec/Emprendimiento/Perfil/5>

7. ANEXOS:

Anexo 1: Presupuesto desglosado por rubro de los aportes de la Universidad del Azuay.

Anexo 2: Cronograma

NOMBRE DEL DIRECTOR DE PROYECTO: Ing. María Alicia Peña González, Mgst.



FIRMA