

PRESENTACIÓN DE
PROYECTO

VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

PROYECTO DE CAPACITACION DE
ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD
DEL ADULTO MAYOR EN
NUTRICION, MANEJO HIGIENICO Y
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

Escuela: Ingeniería en Alimentos



VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Presentación de Proyectos

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: PROYECTO DE CAPACITACION DE ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DEL ADULTO MAYOR EN NUTRICION, MANEJO HIGIENICO Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

1.7. Unidades de vinculación involucradas

Facultad:

Escuela o Unidad Académica:



UNIVERSIDAD DEL ADULTO MAYOR - CUENCA

VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Presentación de Proyectos

1.8. Población Objetivo:

Directos: Estudiantes del quinto nivel de la Universidad del Adulto Mayor - Cuenca

Indirectos: Universidad del Adulto Mayor

Entidades externas: Universidad del Adulto Mayor - Cuenca

Nombre de la entidad	Tipo de entidad
UNIVERSIDAD DEL ADULTO MAYOR CUENCA	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.



VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Presentación de Proyectos

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

- 1. Propone, apoya o incentiva de alguna forma temas referentes a la protección de los derechos humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia. (P1yP2)
- 2. Propone, apoya o incentiva de alguna forma temas referentes a la libertad de expresión, la libertad de afiliación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.
- 3. Propone, apoya o incentiva de alguna forma temas referentes a la eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción.
- 4. Propone, apoya o incentiva de alguna forma temas referentes la erradicación del trabajo infantil.
- 5. Propone, apoya o incentiva de alguna forma temas referentes la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación.
- 6. Propone, apoya o incentiva de alguna forma temas referentes a enfoques preventivos que favorezca al medio ambiente.
- 7. Propone, apoya o incentiva de alguna forma temas referentes a las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.
- 8. Propone, apoya o incentiva de alguna forma temas referentes al desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medioambiente.
- 9. Propone, apoya o incentiva de alguna forma temas contra la corrupción en todas sus formas, incluidas extorsión y soborno.



VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Presentación de Proyectos

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.



VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Presentación de Proyectos

1.12. Tiempo estimado de ejecución (en meses): **6 MESES**

- Levantamiento de la línea base: **1 MES**
- Ejecución del Proyecto: **4 MESES** .
- Evaluación de Impacto: **1 MES** .

1.13. Presupuesto referencial:

- Costo total del Proyecto: \$ 8.884,80
- Aporte de la Universidad del Azuay: \$ 7.234,80
- Aporte de UAM: \$ 1.650,00
 - Papel y material de oficina \$500.00
 - Materia prima y envases \$1.150,00

*El fondo aportado por la Universidad del Adulto Mayor será administrado por la misma entidad.

1.14. Responsable de la propuesta: *Dra. Diana Chalco Quezada 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
Diana Catalina	Chalco Quezada	0101975191	Cuarto nivel	Master en Toxicología Industrial y Ambiental Especialista en Docencia Universitaria Doctora en Bioquímica y Farmacia	Titular	dchalco@uazuay.edu.ec	072881620 0998688876	Directora
Carlos Alberto	Tenezaca Ordóñez	0301632154	Tercer nivel	Ingeniero en Alimentos	Ocasional	ctenezaca@uazuay.edu.ec	072865659 0984886931	Técnico

1.16. Estudiantes participantes:

Gabriela Estefanía	Mora Pesántez	0104501218	78381	Séptimo	Ingeniería en Alimentos	gabrielamora_1998@hotmail.com	0984984534	Prácticas preprofesionales
Edisson Vinicio	Durán Astudillo	0106415052	76483	Noveno	Ingeniería en Alimentos	eddysvy95@gmail.com eddysvy95@es.uazuay.edu.ec	0979242422	Prácticas preprofesionales
María Fernanda	Mejía Auquilla	0106674955	76235	Noveno	Ingeniería en Alimentos	fersmejia1996@gmail.com	0967932820	Prácticas preprofesionales
Janina Lissette	Ochoa Holguín	0929460780	75291	Noveno	Ingeniería en Alimentos	Janinalissette64@gmail.com	0999980955	Prácticas preprofesionales

2. PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

2.1 RESUMEN EJECUTIVO DEL PROYECTO:

La educación es una necesidad de todos y una tarea de todos, permitiendo una transmisión intergeneracional del saber y la cultura.

Uno de los compromisos de las Instituciones de Educación Superior, es dar respuestas de calidad a las necesidades sociales mediante procesos dinámicos que aporten soluciones a los sectores más vulnerables de la sociedad.

Este proyecto nace de la necesidad de ofrecer un espacio en el que se mejore la calidad de vida del Adulto Mayor mediante su inclusión en la academia, con actividades que permitan la vinculación de los conocimientos científicos con la experiencia adquirida en el transcurso de la vida, pero además la posibilidad de establecer nuevos vínculos sociales, dando como resultado la creación de fuentes de enriquecimiento y bienestar personal para los participantes.

Siendo la alimentación un factor muy importante en la vida de los seres humanos, y de valor preponderante en el adulto mayor, se ha elaborado el proyecto de vinculación denominado "Programa de capacitación de estudiantes de la Universidad del Adulto Mayor en Nutrición, Manejo Higiénico y Procesamiento de alimentos", que pretende difundir la forma correcta de alimentarse, mediante la impartición de talleres que se complementarán con clases magistrales y actividades participativas y de convivencia, que permitan la inclusión integral del adulto mayor dentro del ámbito académico. Los Cursos y Talleres se centrarán en las áreas de Nutrición, Manejo Higiénico y Procesamiento de alimentos, los mismos que se impartirán en los laboratorios de la Escuela de Ingeniería en Alimentos, por los profesores, laboratoristas y estudiantes de los ciclos superiores de la carrera. Al finalizar el programa de capacitación, los estudiantes recibirán un certificado de aprobación del curso.

El objetivo principal es lograr que los adultos mayores mejoren su calidad de vida con los conocimientos adquiridos, tanto en la selección de alimentos como en la preparación de los mismos.



VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Presentación de Proyectos

2.2 ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN:

La Fundación al Desarrollo Integral del Adulto Mayor DIAM, administra y suministra el Programa Académico Universidad del Adulto Mayor en el cantón Cuenca. La finalidad de este programa es la de brindar asistencia integral personalizada y capacitación académica básica a los adultos mayores de esta ciudad. La UAM nació bajo la inspiración de un grupo de soñadores reunidos en sesión de trabajo en la Mesa del Adulto Mayor convocados por el director ejecutivo del Consejo de Salud del cantón Cuenca y fue cuando se visualizó la necesidad de formar y capacitar a los adultos mayores para que continúen siendo activos y saludables, como parte sustantiva de una sociedad inclusiva para todas las edades, construyendo una sociedad amigable, solidaria que respeta la dignidad de este grupo etario. El programa "Universidad del Adulto Mayor" está diseñado para adultos mayores, muchos de ellos profesionales en distintas disciplinas, con claro perfil de líderes interesados en desarrollarse en el servicio a los demás lo que les hace pioneros en esta ciudad universitaria con esta nueva institución académica.

El trabajo en equipo es un componente fundamental del programa, que se convierte en una herramienta básica de los graduados y que reciben el certificado de expertos, avalados por importantes Universidades de la localidad.

La inmersión en el trabajo comienza desde el primer día para desarrollar confianza, respeto, liderazgo, mentes abiertas y corazones ardientes de cambios, sintiéndose nuevamente útiles y capaces de nuevas ilusiones, esperanzas, conocimientos, lo que constituirá un gran paso hacia la consecución de una sociedad equitativa de un real Buen Vivir, que conlleve a un envejecimiento saludable y exitoso que se expresa en la Constitución de la República.

En este marco conceptual nos honra mantener un convenio entre la Universidad del Azuay y la Universidad del Adulto Mayor, que permita la investigación científica, la capacitación y formación a nuestros estudiantes adultos mayores, cooperación para el fortalecimiento de las capacidades y compartir de saberes, difusión y transferencia de ciencia y tecnología y desarrollo de actividades culturales y de vinculación con la sociedad.



VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Presentación de Proyectos

2.3 ALCANCE:

El proyecto tendrá un alcance institucional, ya que se trabajará específicamente con los estudiantes de la Universidad del Adulto Mayor, brindándoles la oportunidad de inmiscuirse en las actividades académicas de la Universidad, en esta oportunidad con la Escuela de Ingeniería en Alimentos, mediante la participación en talleres prácticos y clases teóricas que se centrarán en las áreas de Nutrición, Manejo Higiénico y Procesamiento de Alimentos.

Se tratará de conjugar la ciencia con los saberes ancestrales y tradicionales, con el objetivo de que los estudiantes aprendan a seleccionar y preparar sus alimentos basándose en los conocimientos adquiridos.

El programa comprende 60 horas aproximadamente, las mismas que se distribuirán en 3 módulos teórico-prácticos con diferente número de horas clase, de acuerdo a la importancia y la magnitud de cada área: Nutrición (20 horas), Manejo Higiénico (16 horas) y Procesamiento de alimentos (24 horas). Se trabajará con los estudiantes del quinto nivel de la UAM, que son alrededor de 15. La formación pretende ser personalizada con el acompañamiento de los profesionales y estudiantes de la carrera en cada uno de los talleres prácticos.

Se pretende a futuro, tener una asistencia regular de los estudiantes de la UAM, durante todos los periodos académicos, ya que este programa se convertiría en un requisito para su formación académica, por lo que se evaluará cada uno de los módulos y se hará un control estricto de asistencia.

2.4 OBJETIVO GENERAL:

- Capacitar a los estudiantes de la Universidad del Adulto Mayor, en diversos campos de la alimentación, los mismos que permitirán mejorar su calidad de vida y lograr un envejecimiento sano, exitoso y digno.

2.5 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Impartir clases magistrales y talleres prácticos sobre Nutrición.



VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Presentación de Proyectos

- Impartir clases magistrales y talleres prácticos sobre Manejo higiénico de los alimentos.
- Impartir clases magistrales y talleres prácticos sobre Procesamiento de alimentos, combinando saberes tradicionales con métodos industriales.
- Vincular a los estudiantes de la carrera con la sociedad, con el fin de formar profesionales comprometidos con la misma, dándoles la oportunidad de transferir sus conocimientos a quienes más lo necesitan.

2.6 INDICADORES GENERALES DE IMPACTO A NIVEL DE PROYECTO

Impacto: Se logrará mejorar la calidad de vida de los Adultos Mayores ya que se pretende alcanzar una formación que les permita seleccionar los alimentos y procesarlos de acuerdo a sus necesidades, pero sobre todo que se llegue a una concientización de la importancia de la preservación de la salud mediante una dieta adecuada.

Nro. De Indicador	Descripción	Tipo	Método
1	Conocimiento de las propiedades de los nutrientes	Cuantitativo	Evaluación de conocimientos Práctica en laboratorio
2	Correcta manipulación de alimentos	Cuantitativo	Evaluación de conocimientos Práctica en laboratorio
3	Aplicación de técnicas de procesamiento	Cuantitativo	Evaluación de conocimientos Práctica en laboratorio


3 PLAN DE TRABAJO:

Objetivo general	Objetivos específicos	Indicador	Resultado Esperado	Actividades	Medio de verificación	Supuestos
Capacitar a los estudiantes de la UAM en diversos campos de la alimentación los mismos que permitirán mejorar su calidad de vida y lograr un envejecimiento sano, exitoso y digno.	Impartir clases magistrales y talleres prácticos sobre Nutrición.	Conocimiento de las propiedades de los nutrientes	Selección de alimentos de acuerdo a necesidades nutricionales	Clases magistrales	Registro de asistencia	
				Prácticas de laboratorio	Evaluación de conocimientos	
	Impartir clases magistrales sobre Manejo Higiénico de alimentos	Correcta manipulación de alimentos	Aplicación correcta de métodos de higiene y conservación de alimentos	Clases magistrales	Evaluación de conocimientos	
				Prácticas de laboratorio	Aplicación de técnicas de manipulación de alimentos	
					Registro de asistencia.	
	Impartir clases magistrales y talleres prácticos sobre procesamiento de alimentos.	Aplicación de técnicas de procesamiento	Aplicación de diferentes métodos de preparación y conservación de alimentos.	Clases magistrales	Evaluación de conocimientos	
				Prácticas de laboratorio	Aplicación de técnicas de procesamiento.	
					Registro de asistencia	
	Vincular a los estudiantes de la carrera con la sociedad, con el fin de formar profesionales comprometidos con la misma, dándoles la oportunidad de transferir sus conocimientos a quienes más lo necesitan.	Estudiantes imparten clases teóricas y prácticas	Acompañamiento y aprendizaje significativo de estudiantes de UAM	Clases magistrales	Registro de asistencia	
				Prácticas de laboratorio	Evaluación de conocimientos	



VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD
Presentación de Proyectos

4 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

	UNIVERSIDAD DEL AZUAY					
	UNIDAD DE VINCULACIÓN					
	CRONOGRAMA DEL PROYECTO:					
	PROGRAMA DE CAPACITACION DE ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD					
	ADULTO MAYOR EN NUTRICION, MANEJO HIGIENICO Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS					
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR MES						
Actividad	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6
Levantamiento de linea base	■					
Inauguración	■					
Modulo I: Nutrición		■	■			
Modulo II: Manejo higiénico de alimentos			■	■		
Modulo III: Procesamiento de alimentos				■	■	
Informe final						■

5 PRESUPUESTO:

Detalle presupuesto UDA

RESUMEN PRESUPUESTARIO	
RUBRO	COSTO (US \$)
1.-RECURSOS HUMANOS	5.787,84
2.- VIAJES TECNICOS	-
3.- MATERIALES Y SUMINISTROS	-
TOTAL COSTOS DIRECTOS	5.787,84
COSTOS INDIRECTOS (25% DE COSTOS DIRECTOS)	1.446,96
COSTO DEL PROYECTO	7.234,80

6 BIBLIOGRAFÍA:

- Bravo Martínez. 2012. El manejo higiénico de los alimentos. Editorial Limusa. Noriega Editores. México.
- Larrañaga, Carballo, Rodríguez, Fernández. 2008. Control e Higiene de los alimentos. Editorial McGraw Hill. España.
- Orrego Alzate Carlos. 2008. Procesamiento de alimentos. Universidad Nacional de Colombia.
- Serrano Rios Manuel. 2010. Guía de alimentación para personas mayores. Ergon. Madrid, España.



VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Presentación de Proyectos

7 ANEXOS:

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

Anexo 2: Cronograma

NOMBRE DEL DIRECTOR DE PROYECTO:

Dra. Diana Chalco Quezada Mgst.

FIRMA