

# PRESENTACIÓN DE PROYECTO

## VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Proyecto: Capacitación en  
Higiene y Procesamiento de  
alimentos para un grupo de  
habitantes de la parroquia  
Quingeo

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:** Capacitación en higiene y procesamiento de alimentos para un grupo de habitantes de la parroquia Quingeo.

**1.7. Unidades de vinculación involucradas**

Facultad:

Escuela o Unidad Académica:

**1.8. Población Objetivo:**

Directos: Participantes de las comunidades de la parroquia Quingeo

Indirectos: Habitantes en general de la parroquia Quingeo

Entidades externas: *GAD de la parroquia Quingeo*



## VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

### Presentación de Proyectos

Nombre de la entidad	Tipo de entidad
GAD de la parroquia Quingeo	Pública

#### 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.

#### 1.9.1. 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.



## VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

### Presentación de Proyectos

- 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.

#### **1.10. 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.



## VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

### Presentación de Proyectos

- 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.

#### 1.11. Tiempo estimado de ejecución (en meses): 6 meses

- Levantamiento de la línea base: 1 mes.
- Ejecución del Proyecto: 5 meses

#### 1.12. Presupuesto referencial:

- Costo total del Proyecto: \$ 10870.90
- Aporte de la Universidad del Azuay: \$ 7160.90
- Aporte de GAD parroquia Quingeo: \$ 3710.00

#### 1.13. Responsable de la propuesta: *Ing. María Alicia Peña G. Mgs.*



## VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

### Presentación de Proyectos

#### 1.14. Participantes:

(Todos los campos son obligatorios)

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	Maestría	Máster en Ingeniería Alimentaria	Ocasional	<a href="mailto:mpenag@uazuay.edu.ec">mpenag@uazuay.edu.ec</a>	0989801909	Directora
René Benjamín	Zúñiga Peralta	0101582146	Maestría	Doctor en Medicina Veterinaria Máster en Gestión Ambiental	Titular	<a href="mailto:rzuniga@uazuay.edu.ec">rzuniga@uazuay.edu.ec</a>	0997382659	Técnico

#### 1.15. Estudiantes participantes:

Nombres	Apellidos	Cédula	Código de Estudiante	Ciclo que cursa	Carrera	Correo electrónico	Teléfonos	Función dentro del proyecto
Cynthia Paola	Castro Castro	0105967681	79109	Séptimo	Ingeniería en Alimentos	<a href="mailto:cynthiacastro@outlook.com">cynthiacastro@outlook.com</a>	0983453687	Prácticas de vinculación con la sociedad
Joselyn Inés	Verdugo García	0605472323	78042	Séptimo	Ingeniería en Alimentos	<a href="mailto:joselynverdugogarcia@gmail.com">joselynverdugogarcia@gmail.com</a>	0997807272	Prácticas de vinculación con la sociedad
María Manuela	Doncón Morocho	0302654116	76960	Séptimo	Ingeniería en Alimentos	<a href="mailto:Maris.m-d@hotmail.com">Maris.m-d@hotmail.com</a>	0987465105	Prácticas de vinculación con la sociedad



## VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

### Presentación de Proyectos

#### PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

##### 1.16. RESUMEN EJECUTIVO DEL PROYECTO:

*Gracias al convenio marco de cooperación interinstitucional suscrito entre la Universidad del Azuay y el GAD de la parroquia Quingeo, y al acercamiento entre sus diferentes representantes, se ha identificado el interés por parte de un grupo de habitantes de esta parroquia en acceder a un programa de capacitación que les permita conocer sobre la temática "higiene y procesamiento de alimentos", el mismo que aportará al desarrollo personal de los individuos beneficiados; así como del colectivo social. El enfoque de este programa de capacitación es teórico y práctico; a través del mismo los beneficiarios adquirirán destrezas que les permitan realizar diferentes tareas relacionadas a la producción de alimentos inocuos y aprovechar de mejor manera los recursos logrando extender el tiempo de vida útil de sus materias primas. El programa de capacitación estará compuesto por 6 módulos de diferente carga horaria según el tema a tratar, los cuales serán dictados durante los días Viernes con una duración entre 4 a 8 horas, la responsabilidad del programa estará a cargo del director del proyecto, las temáticas serán presentadas por los estudiantes de los últimos ciclos de la Escuela de Ingeniería en Alimentos, como parte de su trabajo de "vinculación con la sociedad". Por otra parte, la Escuela de Ingeniería en Alimentos de la Universidad del Azuay pone a disposición de este proyecto los laboratorios de procesamiento de alimentos, además, máquinas, equipos, material didáctico e insumos para la realización de las diferentes prácticas requeridas en cada uno de los módulos. Al finalizar el programa de capacitación los participantes que aprueben recibirán un certificado de aprobación de los módulos emitidos por la Escuela de Ingeniería en Alimentos. Finalizadas las capacitaciones se mantendrá el contacto con los beneficiarios del curso para determinar el impacto y la trascendencia de este.*

##### 1.17. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN:

*La parroquia Quingeo ubicada a 40 km de la ciudad de Cuenca, con una superficie de 116.5km<sup>2</sup> y una población de 7450 habitantes según el censo de población y vivienda (2010), donde la mayor parte de la misma se dedica a actividades de agricultura, ganadería, silvicultura y pesca (42.06%) reportado por el último censo (2010), lo que demuestra que al ser una zona en la que la agricultura es una de las principales actividades es importante capacitar a la población en temas de higiene y procesamiento de alimentos de tal manera que la comunidad pueda generar un valor agregado a los productos y no sean netamente proveedores de materia prima ayudando así a las comunidades a que generen nuevos proyectos y puedan incrementar sus ingresos.*



## VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

### Presentación de Proyectos

*La Universidad del Azuay con su escuela de Ingeniería en Alimentos dentro de sus proyectos de vinculación busca desarrollar programas de asistencia y cooperación con organismos y entidades del sector público, tendientes a transmitir e intercambiar conocimientos, experiencias y tecnologías, además de, permitir que sus estudiantes tengan la oportunidad de asimilar experiencias prácticas en el área de su formación siendo partícipes del proceso de cambio y modernización del país con un espíritu crítico y creativo, en el contexto del Plan Toda una Vida.*

#### **1.18. ALCANCE:**

*El presente programa de capacitación está dirigido a las comunidades pertenecientes a la parroquia Quingeo, que buscan conocer sobre el manejo higiénico y procesamiento de alimentos. Se pretende que los participantes posteriormente a las capacitaciones y talleres puedan emprender negocios propios generando productos alimenticios de alta calidad con valor agregado.*

*Este proyecto busca aportar en el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes para lo cual los profesores y estudiantes de la Escuela de Ingeniería en Alimentos brindarán capacitaciones y talleres prácticos, utilizando material didáctico para lograr una mejor asimilación de conocimientos por parte de los participantes.*

*La capacitación se estructurará en 6 módulos de aprendizaje que comprende una sección teórica y de 2 a 3 talleres prácticos dependiendo del tema, con una duración máxima de 8 horas.*

*La metodología adoptada para la capacitación es la andragógica, con sesiones presenciales, participativas e interactivas, integrando talleres prácticos. Como material complementario se trabajará con folletos elaborados de manera sencilla para el fácil entendimiento de los participantes. Cada grupo de trabajo estará conformado entre 15 a 20 personas, en caso que hayan más alumnos inscritos se repetirá el módulo.*

*Los talleres de procesamiento se llevarán a cabo en los laboratorios de la Escuela de Ingeniería en Alimentos de la Universidad del Azuay con la participación de los estudiantes de los últimos ciclos de la carrera y con el apoyo de la laboratorista de procesamiento, además de, los docentes relacionados a los temas a tratar. Los dos primeros módulos se realizarán en la misma comunidad con el objetivo de que los talleres sean netamente prácticos y se ajusten a la realidad de los participantes.*

*Se tiene previsto una serie de temas en las capacitaciones: Manejo sanitario de cobayos, buenas prácticas de ordeño, además de, higiene y manipulación de alimentos, procesamiento de lácteos (yogurt, queso, manjar de leche), procesamiento de vegetales (encurtidos, procesamiento mínimo de vegetales), procesamiento de cuy (Cuy marinado).*

*Cada uno de los módulos será evaluado, además se llevará un estricto control de la asistencia de los participantes.*





## VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

### Presentación de Proyectos

#### 1.19. OBJETIVO GENERAL:

*Capacitar a un grupo de habitantes de la parroquia Quingeo, en la temática: "Higiene y Procesamiento de Alimentos"*

#### 1.20. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

*-Capacitar en técnicas básicas de higiene, procesamiento y conservación de alimentos, a un grupo de habitantes de la parroquia Quingeo.*

*-Vincular a los estudiantes con la sociedad a través de los espacios de intercambio de conocimiento, permitiendo aplicar los conocimientos de las asignaturas revisadas.*

*-Promover el aprovechamiento de aquellos recursos naturales de las propias comunidades que normalmente se pierden en cantidades importantes por la falta de aplicación de métodos de conservación adecuados.*

#### 1.21. INDICADORES GENERALES DE IMPACTO A NIVEL DE PROYECTO

Nro. De Indicador	Descripción	Tipo	Método
1	Adquirir conocimientos y desarrollo de destrezas en el área de capacitación	Cualitativo	Evaluación al Final de la capacitación.
2	Alcance de la capacitación	Cuantitativo	Registro de asistentes



## VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

### Presentación de Proyectos

#### 2. PLAN DE TRABAJO:

Objetivo general	Objetivos específicos	Indicador	Resultado Esperado	Actividades	Medio de verificación	Supuestos
<p>Capacitar a un grupo de habitantes de la parroquia Quingeo en la temática: "Higiene y procesamiento de alimentos"</p>	<p>Capacitar en técnicas básicas de higiene, procesamiento y conservación de alimentos, a un grupo de habitantes de la parroquia Quingeo.</p>	<p>Participantes adquieren conocimientos sobre higiene, manejo de animales, sanidad (bovinos y cobayos), y procesamiento de alimentos.</p>	<p>Participantes adquieren conocimientos sobre higiene, sanidad, manejo de animales (bovinos y cobayos), y procesamiento de alimentos y animales.</p>	<p>Capacitación a los inscritos</p>	<p>Registros de asistencia</p>	<p>-Los participantes se interesan por la capacitación y asisten a los talleres.</p>
				<p>Evaluación</p>	<p>Evaluaciones realizadas a los participantes posterior a las capacitaciones</p>	<p>-Participantes asimilan conocimientos, con un promedio de calificaciones por encima del 60%</p>
	<p>Vincular a los estudiantes con la sociedad a través de los espacios de intercambio de conocimiento</p>	<p>Estudiantes adquieren conocimientos sobre higiene y procesamiento de alimentos.</p>	<p>Estudiantes apliquen los conocimientos adquiridos y mejoren destrezas para integrarse en el campo laboral</p>	<p>Inscripción de estudiantes en el programa de capacitación</p>	<p>-Formatos de inscripción</p>	<p>Interés por parte de los habitantes de la comunidad</p>
				<p>Inscripción de estudiantes en el programa de capacitación</p>	<p>-Reportes, fotos, videos.</p>	<p>Participación de estudiante y comunidad</p>



## VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

### Presentación de Proyectos

	<p><i>Promover el aprovechamiento de aquellos recursos naturales de las propias comunidades que normalmente se pierden en cantidades importantes por la falta de aplicación de métodos de conservación adecuados.</i></p>	<p>Cantidad de participantes que elaboren los productos desarrollados en los talleres.</p>	<p>Disminuir la pérdida de productos al aplicar métodos de conservación.</p>	<p>-Ofertar talleres de emprendimiento y productividad</p>	<p>-Encuestas a los participantes del taller</p>	<p>Los alumnos aplican los conocimientos adquiridos en los talleres.</p>
				<p>-Desarrollar productos que puedan replicar en sus hogares</p>	<p>Presentación de productos desarrollados</p>	<p>-Los alumnos están motivados y producen los alimentos desarrollados en las capacitaciones</p>



## VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Presentación de Proyectos

### 3. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:



UNIVERSIDAD DEL AZUAY  
UNIDAD DE VINCULACIÓN  
CRONOGRAMA DEL PROYECTO.

Capacitación en higiene y procesamiento de alimentos para un grupo de habitantes de la parroquia Quíngeo

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES POR MES						
Actividad	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6
Socialización del proyecto en la comunidad						
Inscripción de participantes						
Bienvenida						
Módulo I: Manejo Sanitario de cobayos						
Módulo II: Buenas Prácticas de Ordeño						
Módulo III: Higiene para Manipuladores de Alimentos						
Módulo IV: Procesamiento de Productos Lácteos						
Módulo V: Procesamiento de cuy						
Módulo VI: Procesamiento de vegetales						
Informe final						

### 4. PRESUPUESTO:

RESUMEN PRESUPUESTARIO	
RUBRO	COSTO (US.\$)
1.-RECURSOS HUMANOS (Aporte UDA)	4.986,72
2.- VIAJES TECNICOS (Aporte GAD Quíngeo)	1.710,00
3.- MATERIALES Y SUMINISTROS (Aporte GAD Quíngeo)	2.000,00
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS</b>	<b>8.696,72</b>
COSTOS INDIRECTOS (25% DE COSTOS DIRECTOS)	2.174,18
<b>COSTO DEL PROYECTO</b>	<b>10.870,90</b>

DESGLOSE DE GASTOS (US.\$)	
Inversión a través del rol general de pagos	4.986,72
Inversión por costo indirecto y gestión administrativa	2.174,18
<b>Inversión adicional neta</b>	<b>3.710,00</b>



**VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD**  
Presentación de Proyectos

**5. BIBLIOGRAFÍA:**

Amores, D. G. D. (2011). *Manual manipulación de alimentos e higiene alimentaria*. Retrieved from <https://ebookcentral.proquest.com>

Fellows, P. J. (2009). *Food processing technology : principles and practice*. Retrieved from <https://ebookcentral.proquest.com>



## VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Presentación de Proyectos

### 6. ANEXOS:

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

Anexo 2: Cronograma

---

Firma del responsable del proyecto:

Ing. María Alicia Peña G.

MA Alicia Peña G  
FIRMA