

PRESENTACIÓN DE PROYECTO

VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Proyecto: Capacitación en
Elaboración de productos de
panadería, dirigido a Personas en
sistema de beneficio penitenciario
del Centro de Rehabilitación
Social

Ing. Diego Suárez Estrella. Ph. D.

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 Elaboración de productos de panadería, dirigido a Personas en sistema de beneficio penitenciario del Centro de Rehabilitación Social

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

1.8. Población Objetivo:

Directos: *Personas en sistema de beneficio penitenciario del Centro de Rehabilitación Social*

Indirectos: *Familiares de las Personas en regímenes de beneficio penitenciario*

Entidades externas: *Centro de Rehabilitación Social Regional Sierra Centro-Sur*

Nombre de la entidad	Tipo de entidad
Centro de Rehabilitación Social	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.

1.10. 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: *Quince días*
- Ejecución del Proyecto: *Cuatro meses y medio*
- Evaluación de Impacto: *Un mes*

1.13. Presupuesto referencial:

- Costo total del Proyecto: Siete mil ciento setenta y cuatro dólares con setenta y cinco centavos.

- Aporte de la Universidad del Azuay: Siete mil ciento setenta y cuatro dólares con setenta y cinco centavos.

1.14. Responsable de la propuesta: *Ing. Diego Suárez Estrella. Ph. D.*

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
Diego Patricio	Suárez Estrella	010330424 2	Doctorado	Doctor en Sistemas Alimentarios	Accidental	dsuarezestrella@uazuay.edu.ec	4091000 Ext. 441. 0963202805	Director

1.16. Estudiantes participantes:

Participarán 2 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:

El Centro de Rehabilitación Social Regional Sierra Centro-Sur (CRS-Turi), ubicado en la ciudad de Cuenca, alberga a alrededor de 2700 personas privadas de la libertad (PPL) y 160 personas con diferentes tipos de beneficio penitenciario (régimen semiabierto o en pre-libertad). Son objetivos del Sistema Penitenciario: la rehabilitación integral de los privados de la libertad y su reincorporación a la sociedad. Existen instituciones dispuestas a colaborar con el cumplimiento de estos objetivos y que cuentan con personal experto en procesos productivos en el área alimentaria como la Universidad del Azuay; Institución que forma y titula profesionales en Ingeniería de alimentos. A través de una colaboración interinstitucional: Universidad del Azuay - CRS-Turi, se busca capacitar virtualmente a 20 personas en regímenes abierto y semiabierto del CRS-Turi en la elaboración de diferentes productos de panadería, aplicando los procedimientos técnicos establecidos, considerando estándares de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente. El proyecto tendrá una duración total de 6 meses y prevé una capacitación virtual de 3 horas semanales por quince semanas, entre clases teóricas y prácticas, cuya transmisión será emitida desde el laboratorio de farináceos de la Universidad del Azuay. Al final del período de capacitación virtual se entregará un certificado de asistencia o aprobación por parte de la Universidad del Azuay a las personas que culminaren satisfactoriamente el proceso formativo. La capacitación se realizará los días sábados de 8h00 a 11h00. La ejecución del proyecto contará con la participación de un profesor de la Universidad del Azuay y 2 estudiantes de la carrera de Ingeniería en Alimentos.

2.2. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN:

El Centro de Rehabilitación Social Regional Sierra Centro-Sur (CRS-Turi), ubicado en la comunidad de Ictocruz de la parroquia Turi de la ciudad de Cuenca, alberga a alrededor de 2700 personas privadas de la libertad (PPL). El CRS-Turi funciona desde el 19 de noviembre de 2014 y tiene una capacidad superior a 2700 internos y además, existen alrededor de 160 personas con diferentes tipos de beneficio penitenciario (régimen semiabierto o en pre-libertad). Uno de los objetivos del sistema de rehabilitación social del Ecuador es la reinserción social y laboral de las Personas Privadas de la libertad, ya sea que se encuentren en regímenes abiertos o no. Son objetivos del CRS-Turi y del Sistema Penitenciario: la rehabilitación integral de los privados de la libertad y su reincorporación a la sociedad. 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. Actualmente, estas dos instituciones con fines complementarios, orientados al desarrollo y perfeccionamiento de las competencias laborales y profesionales de la población están interesadas en contribuir a la capacitación de personas en regímenes abierto y semiabierto en la elaboración de productos de panadería. El desarrollo integral de capacidades sociales y laborales contribuye a una más fácil

reinserción de estas personas en las actividades económicas cotidianas. Procesos formativos como el que brinda la capacitación en la elaboración de productos de panadería pueden contribuir a esta finalidad.

2.3. ALCANCE TERRITORIAL:

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

2.4. OBJETIVO GENERAL:

Capacitar virtualmente a personas en regímenes abierto y semiabierto del CRS-Turi en la elaboración de diferentes productos de panadería, aplicando los procedimientos técnicos establecidos, considerando estándares de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente.

2.5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Elaborar material didáctico de fácil comprensión acerca de buenas prácticas de manufactura y un manual de elaboración de productos en panadería como material para el curso.
- Capacitar a veinte personas en regímenes abierto y semiabierto del CRS-Turi que participan virtualmente de forma regular en el curso de buenas prácticas de manufactura y elaboración de productos de panadería.
- Comprender los principios de las buenas prácticas de manufactura y aplicarlos durante las diferentes fases del proceso de elaboración del pan.
- Elaborar panes básicos y especiales, aplicando procedimientos técnicos establecidos, considerando estándares de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente.

2.6. IMPACTO DEL PROYECTO

- Impacto Social
- Impacto Científico
- Impacto Económico
- Impacto Político

Otro Impacto

2.7. DESCRIPCIÓN DE IMPACTO ESPERADO

- Capacitación y certificación de 20 personas en regímenes abierto y semiabierto del CRS-Turi, que les permitirá acceder con mayor facilidad al mundo laboral o emprender sus propios negocios.

2.8. INDICADORES GENERALES DE IMPACTO A NIVEL DE PROYECTO

Nro. De Indicador	Descripción	Tipo	Método
1	Se elabora un manual del curso	Cualitativo	Correo electrónico de envío de manuales a los participantes
2	Veinte personas en regímenes abierto y semiabierto asisten regularmente al proceso de capacitación	Cuantitativo	Registro de asistencia virtual
3	Los participantes conocen cómo aplicar correctamente las buenas prácticas de manufactura	Cuantitativo	Trabajos y/o evaluaciones virtuales
4	Los participantes conocen cómo elaborar productos de panadería de diferentes tipos	Cualitativo	Trabajos y/o evaluaciones virtuales
5	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

2.9. RESULTADOS / PRODUCTOS ESPERADOS

- El manual del curso es seguido y aplicado con facilidad.
- Veinte personas en regímenes abierto y semiabierto completan más del 80% de asistencias virtuales.
- Los participantes del curso conocen la correcta aplicación de las buenas prácticas de manufactura en un taller de panificación.
- Los participantes tienen los conocimientos teóricos adecuados para la elaboración de productos de panificación de buena calidad.

- Los participantes que han completado la formación reciben su certificado por parte de la Universidad del Azuay.

3. PLAN DE TRABAJO:

Objetivo general	Objetivos específicos	Indicador	Resultado Esperado	Actividades	Medio de verificación	Supuestos
Capacitar virtualmente a personas en regímenes abierto y semiabierto del CRS-Turi en la elaboración de diferentes productos de panadería, aplicando los procedimientos técnicos establecidos, considerando estándares de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente.	Elaborar un manual didáctico de fácil comprensión acerca de buenas prácticas de manufactura y elaboración de productos en panadería como material para el curso.	Se elabora un manual del curso	El manual del curso es seguido y aplicado con facilidad	Escritura y envío de los manuales	Correo electrónico de envío de manuales a los participantes	Los 20 participantes reciben sus manuales
	Capacitar a veinte personas en regímenes abierto y semiabierto del CRS-Turi que participan virtualmente de forma regular en el curso de buenas prácticas de manufactura y elaboración de productos de panadería.	Veinte personas en regímenes abierto y semiabierto asisten regularmente al proceso de capacitación	Veinte personas en regímenes abierto y semiabierto del CRS-Turi completan más del 80% de asistencias virtuales	Bienvenida y presentación del curso	Cuestionario de diagnóstico	Las 20 personas en regímenes abierto y semiabierto se conectan el primer día
				Llenado del registro de asistencia	Registro de asistencia	Los participantes se conectan puntualmente al curso

	Comprender los principios de las buenas prácticas de manufactura y aplicarlos durante las diferentes fases del proceso de elaboración del pan.	Los participantes conocen cómo aplicar correctamente las buenas prácticas de manufactura	Los participantes del curso conocen la correcta aplicación de las buenas prácticas de manufactura en un taller de panificación	Explicación de la importancia y aplicación de las buenas prácticas de manufactura	Tarea virtual	Los participantes comprenden los principios de las buenas prácticas de manufactura
				Demostración del lavado y desinfección de manos, mesones, ambientes y utensilios de trabajo	Tarea virtual	Los participantes comprenden cómo realizar una correcta limpieza y desinfección de manos y espacios
	Elaborar panes básicos y especiales, aplicando procedimientos técnicos establecidos, considerando estándares de calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente.	Los participantes conocen cómo elaborar productos de panadería de diferentes tipos	Los participantes tienen los conocimientos teóricos adecuados para la elaboración de productos de panificación de buena calidad	Explicación del proceso productivo	Tarea virtual	Los participantes conocen los mecanismos que intervienen en el proceso productivo del pan
				Elaboración de diferentes tipos de pan, siguiendo el proceso productivo adecuado	Tarea virtual	Los participantes son capaces de describir el proceso productivo seguido y por qué es aplicado cada paso
				Análisis de los productos elaborados	Ficha de evaluación de productos	Los participantes describen las características sensoriales de los productos elaborados

		La Universidad del Azuay certifica las capacidades adquiridas por los participantes durante el proceso formativo	Los participantes que han completado la formación reciben su certificado por parte de la Universidad del Azuay	Entrega virtual de certificados	Correo electrónico de envío de certificados a los participantes	Las autoridades universitarias elaboran y envían los certificados de forma virtual
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

4. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Anexo 2: Cronograma

5. PRESUPUESTO:

Anexo 1: Presupuesto

6. BIBLIOGRAFÍA:

Giorilli P., Lipetskaia E. (2003). *Panificando*. Ed. Franco Lucisano.

Lezcano E. (2010). *Guía de aplicación de Buenas Prácticas de manufactura en panaderías y confiterías*. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina.

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. Diego Suárez Estrella. Ph. D.



FIRMA