

**FASE. 3 EJECUCIÓN, MONITOREO Y  
SEGUIMIENTO**

0000139

**F3.M1 EJECUCIÓN, MONITOREO Y  
SEGUIMIENTO**

0000140



**UPEC-P07-S1-FT02  
INFORME DE AVANCE DE  
SEGUIMIENTO A PROYECTOS DE  
VINCULACIÓN**



**I. INFORMACIÓN GENERAL.**

**Fecha:** 15/01/2019

**N° de Informe:** 01

**1.1. DATOS GENERALES**

**Programa al que pertenece:** Desarrollo Local

**Nombre del proyecto:** Implementación de prácticas correctas de higiene (PCH) en plantas artesanales productoras de alimentos en la

**Entidad:**

Universidad  
Politécnica Estatal  
del Carchi (UPEC)

**Entidad Cooperante**

Asociación en cuentas de participación UNIMARK (LA MÍA CARNES), PurEnergy, Indproagro (Mi Quinoa), Paja Blanca, Agroshen (Nutriquinua), Quesera Villarreal, Prodalsan - Don Queso, Quesera la Delicia, Federación de Granos Andinos del Norte FEGRANDINOS, Asociación Maguey del Norte, Lácteos Veci, Centro Agrícola Tulcán.

Agencia de Regulación, Vigilancia y Control Sanitario (ARCSA)  
Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO)

**Facultad (es) /  
Unidad**

**Académica**  
Industrias  
Agropecuarias y  
Ciencias  
Ambientales

**Carrera (s)**  
Alimentos

**1.2. OBJETIVOS DEL PROYECTO** (Con referencia a los objetivos planteados en el formato de presentación del proyecto)

- Elaborar un manual de prácticas correctas de higiene para 12 micro-empresas artesanales ubicadas en la provincia del Carchi.

OE-1 Levantar la información de línea base de las plantas artesanales y microempresas mediante una auditoría inicial de cumplimiento a la normativa nacional



vigente (RESOLUCIÓN ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG).

OE-2 Transferir el conocimiento sobre Prácticas Correctas de Higiene a las 12 microempresas artesanales.

II. EJECUCIÓN			
2.1. ACTIVIDADES Y RESULTADOS DEL PROYECTO			
ACTIVIDADES PLANIFICADAS	EJECUTADAS (RESULTADOS)	% CUMPLIMIENTO = (AP/AR)*100	OBSERVACIONES
A1-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre cómo elaborar y llevar a cabo la auditoria y elaboración de las actas.	Fortalecimiento de los conocimientos de 12 propietarios y 26 trabajadores de las micro empresas artesanales productoras de lácteos que se encuentran en la Provincia del Carchi.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A2-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre cómo elaborar medidas correctivas tomadas en función de los resultados del acta de auditoría.		100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A3-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre cómo elaborar y llevar la documentación del procedimiento de control de documentos.		100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A4-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre cómo elaborar y llevar la documentación de Presentación de la empresa.		100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A5-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre cómo elaborar y llevar la documentación de procedimiento, instructivos, registros y planes sobre Instalaciones (Requisitos de BPM).		100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A6-R1-OE1 Capacitación en la elaboración del procedimiento, instructivos, registros y planes sobre equipos y utensilios, mantenimiento preventivo.		100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A7-R1-OE1 Transferencia de conocimientos en la elaboración de procedimientos, instructivos y registros sobre materias Primas e		100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado



insumos, control de proveedores.		
A8-R1-OE1 Transferencia de conocimientos en la elaboración de procedimientos, instructivos, registros y planes sobre el aseguramiento y control de calidad, calibración de instrumentos.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A9-R1-OE1 Transferencia de conocimientos en la elaboración de procedimientos, instructivos, registros sobre operaciones de producción.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A10-R1-OE1 Transferencia de conocimientos en la elaboración de procedimientos, instructivos y registros sobre envasado, etiquetado y empaquetado.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A11-R1-OE1 Transferencia de conocimientos en la elaboración de procedimientos, instructivos y registros de Almacenamiento.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado

2.2. ACTIVIDADES Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE			
ACTIVIDADES PLANIFICADAS	RESULTADOS	% CUMPLIMIENTO =(AP/AR*100)	OBSERVACIONES
A1-R1-OE1 Transferir conocimientos para levantar una auditoría y elaboración de la respectiva acta que tiene por objeto la identificación de la línea base de cada planta artesanal, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.	Planifica, implementa, coordina, supervisa y evalúa proyectos y servicios del sector rural.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A2-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de las medidas correctivas tomadas en función de los resultados		100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado



del acta de auditoría, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.		
A3-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración del procedimiento para control de documentos, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A4-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de la documentación correspondiente a la presentación de cada empresa, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A5-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimiento, instructivos, registros y planes sobre instalaciones (Requisitos de BPM), de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A6-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivos, registros y planes sobre equipos y utensilios, mantenimiento preventivo, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A7-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos,	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo

Capacidad para conocer, asesorar y aplicar políticas y normativas alimentarias.



<p>instructivos y registros sobre materias primas e insumos, control de proveedores, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.</p>			<p>planificado</p>
<p>A8-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivos, registros y planes sobre el aseguramiento y control de calidad, calibración de instrumentos, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.</p>		<p>100/100*100= 100 %</p>	<p>Se ejecutó de acuerdo a lo planificado</p>
<p>A9-R1-OE1 Transferir conocimientos para procedimientos, instructivos, registros sobre operaciones de producción, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.</p>	<p>Capacidad para impartir asesoría técnica, capacitación y transferir tecnología a productores y empresas del sector urbano – rural.</p>	<p>100/100*100= 100 %</p>	<p>Se ejecutó de acuerdo a lo planificado</p>
<p>A10-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivos y registros sobre envasado, etiquetado y empaquetado, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.</p>		<p>100/100*100= 100 %</p>	<p>Se ejecutó de acuerdo a lo planificado</p>
<p>A11-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivos y registros de Almacenamiento, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.</p>		<p>100/100*100= 100 %</p>	<p>Se ejecutó de acuerdo a lo planificado</p>



2.3. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA						
RUBRO (Considerar fechas de adquisición de bienes)	MONTO PRESUPUESTADO	ENTIDAD	EJECUTADO	%EJECUCIÓN (EJ/PROG)*100	POR EJECUTAR	OBSERVACIONES (Montos no utilizados y sus motivos y observaciones en general)
Refrigerio	\$108	BENEFICIARIOS	\$36	$(36/36)*100 = 100\%$	\$72	Fue dirigido a los estudiantes y facilitadores.
Asesoramiento	\$150	MIPRO	\$50	$(50/50)*100 = 100\%$	\$100	Asesoramiento a estudiantes en las doce empresas participantes
Materiales de oficina	\$ 120.1	UPEC	\$ 65.66	$(65.66/120.1)*100 = 54.67\%$	-	Existe una diferencia con el presupuesto planificado por: reajustes en los precios de compra de los materiales de oficina (precios más bajos),
Equipos de laboratorio	\$3500	UPEC	\$3353.71	$(3353.7/3500)*100 = 95.82\%$	-	Existe una diferencia con el presupuesto planificado por: reajustes en los precios de compra de los equipos (precios más bajos).
Certificados	\$171	UPEC	-	-	-	Pendiente por ejecutar el presupuesto al final del proyecto
Horas Docente	\$6825	UPEC	\$2887.5	$(2887.5/2887.5)*100 = 100\%$	3937.5	Seguimiento a estudiantes en las doce empresas participantes





### III. OBSERVACIONES.

Con el acompañamiento del ARCSA y MIPRO en las visitas y auditorías a las plantas artesanales, el proyecto se ejecuta de acuerdo a lo planificado, además, los estudiantes realizan un levantamiento de los procesos en cada una de las plantas que luego servirán de material para elaborar los manuales de PCH.

### IV. RECOMENDACIONES.

Es importante recalcar el trabajo que realizan los estudiantes en cada una de las plantas, en las que se deben levantar los procesos y capacitar al personal de una manera específica, por esta razón, sería indispensable contar con transporte especialmente para las plantas que se encuentran fuera del cantón Tulcán.

### V. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD.

Elaborado por:

Nombre: Wladimir Marcelo Benavides  
CI: 1712482155  
CARGO: DIRECTOR DEL PROYECTO

Revisado por:

Nombre: Carlos Rivas  
CI: 0401091673  
CARGO: COORDINADOR DE VINCULACIÓN DE ALIMENTOS



**NOMBRE: ING. EDUARDO RUBIO**

**CI: 0401159009**

**CARGO: RESPONSABLE UNIDAD DE PROYECTOS VINCULACIÓN DVS-UPEC**

**Aprobado por:**

**NOMBRE: MSC. FREDDY TORRES**

**CI: 1002329983**

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS**

**Nombre: MSc. Luis García**

**CI: 0400923330**

**CARGO: COORDINADOR DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD - UPEC**



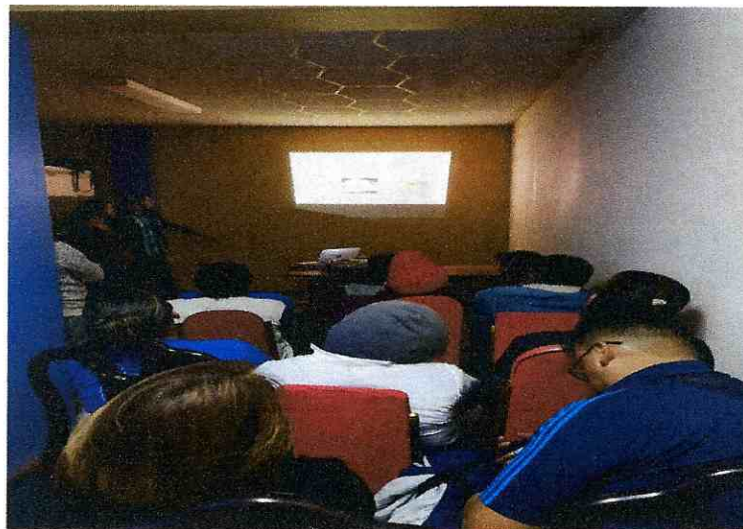
## VI. ANEXOS.

### EMPRESA PRODALSAN



Capacitación al personal de PRODALSAN

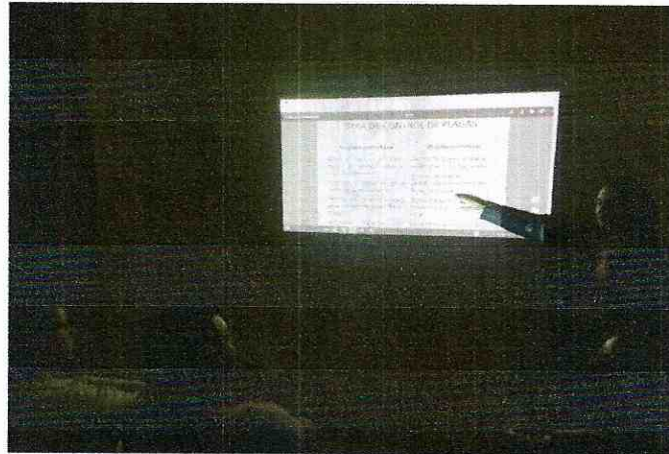
### EMPRESA UNIMARK



Capacitación al personal de UNIMARK

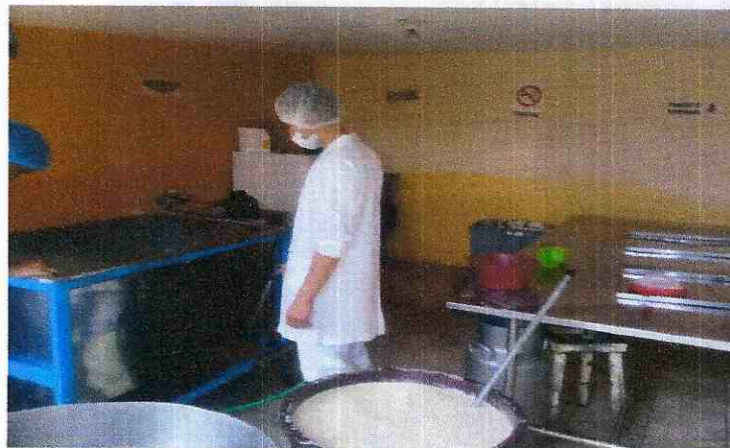


## EMPRESA PURE ENERGY



Capacitación al personal de PURE ENERGY

## EMPRESA LÁCTEOS DEL NORTE QUESERA VILLARREAL



Capacitación en el proceso de pasteurización



## EMPRESA LA DELICIA



Capacitación molienda del queso amasado.

## EMPRESA INDPROAGRO



Auditoría INDPROAGRO

## EMPRESA FEGRANDINOS



Capacitación PCH

## EMPRESA CENTRO AGRÍCOLA TULCÁN



Descarga de leche

## EMPRESA LA LECHERÍA MILK



Apoyo en área de tajado de queso mozzarella

## EMPRESA ASOCIACIÓN MAGUEY DEL NORTE



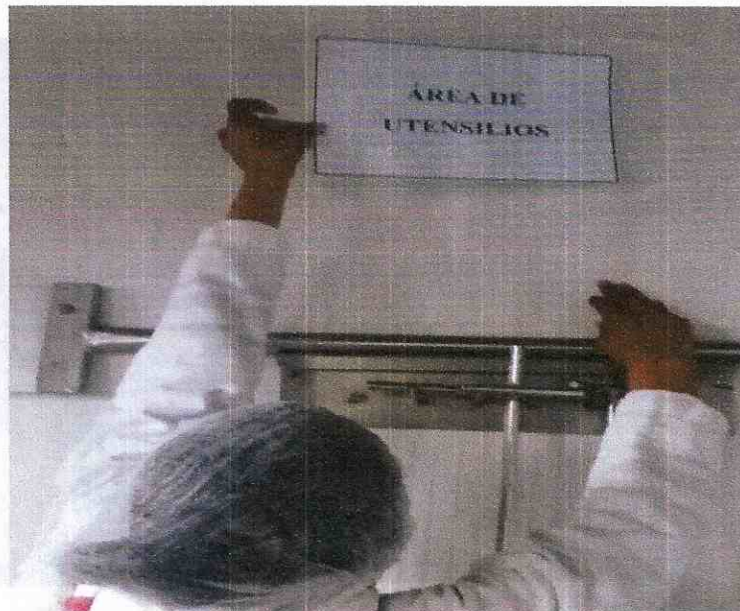
Limpeza del tanque de almacenamiento

## EMPRESA AGROSHEN



Limpeza de maquinaria

## EMPRESA PAJA BLANCA



Identificación de áreas





**UPEC-P07-S1-FT02  
INFORME DE AVANCE DE  
SEGUIMIENTO A PROYECTOS DE  
VINCULACIÓN**



**I. INFORMACIÓN GENERAL.**

Fecha: 8/04/2019

N° de Informe: 02

**1.1. DATOS GENERALES**

Programa al que pertenece: Desarrollo Local

Nombre del proyecto: Implementación de prácticas correctas de higiene (PCH) en plantas artesanales productoras de alimentos en la

**Entidad:**

Universidad  
Politécnica Estatal  
del Carchi (UPEC)

**Entidad Cooperante**

Asociación en cuentas de participación UNIMARK (LA MÍA CARNES), PurEnergy, Indproagro (Mi Quinoa), Paja Blanca, Agroshen (Nutriquinua), Quesera Villarreal, Prodalsan - Don Queso, Quesera la Delicia, Federación de Granos Andinos del Norte FEGRANDINOS, Asociación Maguey del Norte, Lácteos Veci, Centro Agrícola Tulcán.

Agencia de Regulación, Vigilancia y Control Sanitario (ARCSA)  
Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO)

**Facultad (es) /  
Unidad**

Académica  
Industrias  
Agropecuarias y  
Ciencias  
Ambientales

**Carrera (s)**

Alimentos

**1.2. OBJETIVOS DEL PROYECTO** (Con referencia a los objetivos planteados en el formato de presentación del proyecto)

- Elaborar un manual de prácticas correctas de higiene para 12 micro-empresas artesanales ubicadas en la provincia del Carchi.

OE-1 Levantar la información de línea base de las plantas artesanales y microempresas mediante una auditoría inicial de cumplimiento a la normativa nacional



vigente (RESOLUCIÓN ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG).

OE-2 Transferir el conocimiento sobre Prácticas Correctas de Higiene a las 12 microempresas artesanales.

II. EJECUCIÓN			
2.1. ACTIVIDADES Y RESULTADOS DEL PROYECTO			
ACTIVIDADES PLANIFICADAS	EJECUTADAS (RESULTADOS)	% CUMPLIMIENTO $=(AP/AR)*100$	OBSERVACIONES
A1-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre cómo elaborar y llevar a cabo la auditoría y elaboración de las actas.	Fortalecimiento de los conocimientos de 12 propietarios y 26 trabajadores de las micro empresas artesanales productoras de lácteos que se encuentran en la Provincia del Carchi.	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A2-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre cómo elaborar medidas correctivas tomadas en función de los resultados del acta de auditoría.		$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A3-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre cómo elaborar y llevar la documentación del procedimiento de control de documentos.		$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A4-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre cómo elaborar y llevar la documentación de Presentación de la empresa.		$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A5-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre cómo elaborar y llevar la documentación de procedimiento, instructivos, registros y planes sobre Instalaciones (Requisitos de BPM).		$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A6-R1-OE1 Capacitación en la elaboración del procedimiento, instructivos, registros y planes sobre equipos y utensilios, mantenimiento preventivo.		$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A7-R1-OE1 Transferencia de conocimientos en la elaboración de procedimientos, instructivos y registros sobre materias Primas e		$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado



insumos, control de proveedores.		
A8-R1-OE1 Transferencia de conocimientos en la elaboración de procedimientos, instructivos, registros y planes sobre el aseguramiento y control de calidad, calibración de instrumentos.	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A9-R1-OE1 Transferencia de conocimientos en la elaboración de procedimientos, instructivos, registros sobre operaciones de producción.	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A10-R1-OE1 Transferencia de conocimientos en la elaboración de procedimientos, instructivos y registros sobre envasado, etiquetado y empaquetado.	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A11-R1-OE1 Transferencia de conocimientos en la elaboración de procedimientos, instructivos y registros de Almacenamiento.	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A12-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre la elaboración de procedimientos, instructivos, registros y planes de limpieza y desinfección.	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A13-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre procedimientos, instructivos y registros de Higiene del personal.	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A14-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre procedimientos, instructivos, registros y planes de Control de plagas.	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A15-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre procedimiento, Instructivo y registro del control de productos químicos.	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A16-R1-OE1 Transferencia de conocimientos sobre	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo



de procedimientos, instructivo, registro y planes de capacitación y entrenamiento.		planificado
A17-R1-OE1 Transfere conocimientos sobre procedimiento, instructivo y registros del Control de Residuos.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado

2.2. ACTIVIDADES Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE			
ACTIVIDADES PLANIFICADAS	RESULTADOS	% CUMPLIMIENTO =(AP/AR*100)	OBSERVACIONES
A1-R1-OE1 Transferir conocimientos para levantar una auditoria y elaboración de la respectiva acta que tiene por objeto la identificación de la línea base de cada planta artesanal, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.		100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A2-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de las medidas correctivas tomadas en función de los resultados del acta de auditoría, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.	Planifica, implementa, coordina, supervisa y evalúa proyectos y servicios del sector rural.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A3-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración del procedimiento para control de documentos, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.		100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A4-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de la documentación correspondiente a la presentación de cada		100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado



empresa, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.

A5-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimiento, instructivos, registros y planes sobre Instalaciones (Requisitos de BPM), de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.

A6-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivos, registros y planes sobre equipos y utensilios, mantenimiento preventivo, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.

A7-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivos y registros sobre materias primas e insumos, control de proveedores, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.

A8-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivos, registros y planes sobre el aseguramiento y control de calidad, calibración de instrumentos, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-

Capacidad para conocer, asesorar y aplicar políticas y normativas alimentarias.

100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado





GGG.		
A9-R1-OE1 Transferir conocimientos para procedimientos, instructivos, registros sobre operaciones de producción, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.		100/100*100= 100 %
A10-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivos y registros sobre envasado, etiquetado y empaquetado, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.	Capacidad para impartir asesoría técnica, capacitación y transferir tecnología a productores y empresas del sector urbano – rural.	100/100*100= 100 %
A11-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivos y registros de Almacenamiento, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.		100/100*100= 100 %
A12-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivos, registros y planes de limpieza y desinfección, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.		100/100*100= 100 %
A13-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivos y registros de Higiene del personal, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y		100/100*100= 100 %
		Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
		Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
		Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
		Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
		Se ejecutó de acuerdo a lo planificado



RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.		
A14-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivos, registros y planes de Control de plagas, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A15-R1-OE1 Capacitación en la elaboración de procedimiento, Instructivo y registro del control de productos químicos, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A16-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimientos, instructivo, registro y planes de capacitación y entrenamiento de personal, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A17-R1-OE1 Transferir conocimientos para la elaboración de procedimiento, instructivo y registros del Control de Residuos, de acuerdo con las RESOLUCIONES ARCSA-DE-057-2015-GGG y RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado



2.3. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA						
RUBRO (Considerar fechas de adquisición de bienes)	MONTO PRESUPUESTADO	ENTIDAD	EJECUTADO	%EJECUCIÓN (EJ/PROG)*100	POR EJECUTAR	OBSERVACIONES (Montos no utilizados y sus motivos y observaciones en general)
Refrigerio	\$108	BENEFICIARIOS	\$72	$(72/72)*100 = 100\%$	\$36	Fue dirigido a los estudiantes y facilitadores.
Asesoramiento	\$150	MIPRO	\$100	$(100/100)*100 = 100\%$	\$50	Asesoramiento a estudiantes en las doce empresas participantes
Materiales de oficina	\$ 120.1	UPEC	\$ 65.66	$(65.66/120.1)*100 = 54.67\%$	-	Existe una diferencia con el presupuesto planificado por reajustes en los precios de compra de los materiales de oficina (precios más bajos).
Equipos de laboratorio	\$3500	UPEC	\$3353.71	$(3353.71/3500)*100 = 95.82\%$	-	Existe una diferencia con el presupuesto planificado por reajustes en los precios de compra de los equipos (precios más bajos).
Certificados	\$171	UPEC	-	-	-	Pendiente por ejecutar el presupuesto al final del proyecto
Horas Docente	\$6825	UPEC	\$4037.5	$(4037.5/4200)*100 = 96.13\%$	2787.5	Existe una diferencia debido al cambio de periodo académico de octubre 2018 – febrero 2019 en el que los dos docentes asignados a este proyecto tenían 21 horas para vinculación y en el nuevo periodo académico abril – agosto 2019 tienen 8 horas por semana.





### III. OBSERVACIONES.

Con el acompañamiento del ARCSA y MIPRO en las visitas y auditorías a las plantas artesanales, el proyecto se ejecuta de acuerdo a lo planificado, además, los estudiantes realizan un levantamiento de los procesos en cada una de las plantas que luego servirán de material para elaborar los manuales de PCH.

### IV. RECOMENDACIONES.

Es importante recalcar el trabajo que realizan los estudiantes en cada una de las plantas, en las que se deben levantar los procesos y capacitar al personal de una manera específica, por esta razón, sería indispensable contar con transporte especialmente para las plantas que se encuentran fuera del cantón Tulcán.

### V. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD.

Elaborado por:

Nombre: Wladimir Marcelo Benavides  
CI: 1712482155  
CARGO: DIRECTOR(A) DEL PROYECTO

Revisado por:

Nombre: Carlos Rivas  
CI: 0401091673  
CARGO: COORDINADOR DE VINCULACIÓN DE ALIMENTOS



**NOMBRE:** ING. EDUARDO RUBIO  
**CI:** 0401159009  
**CARGO:** RESPONSABLE UNIDAD DE PROYECTOS VINCULACIÓN DVS-UPEC

**Aprobado por:**



**NOMBRE:** MSC. LILIANA CHAMORRO  
**CI:** 0401023791  
**DIRECTORA DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS**



**Nombre:** MSc. Luis García  
**CI:** 0400923330  
**CARGO:** COORDINADOR DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD - UPEC



## VI. ANEXOS.

### EMPRESA PRODALSAN



Limpieza de planta

### EMPRESA UNIMARK



Demostración al personal de UNIMARK

## EMPRESA PURE ENERGY



Señalización de la empresa de PURE ENERGY

## EMPRESA LÁCTEOS DEL NORTE QUESERA VILLARREAL



Capacitación en el proceso de cuajada



## EMPRESA LA DELICIA



Capacitación elaboración del queso amasado.

## EMPRESA INDPROAGRO



Reunión con gerente de INDPROAGRO

## EMPRESA FEGRANDINOS



Análisis de procesos FEGRANDINOS

## EMPRESA CENTRO AGRÍCOLA TULCÁN



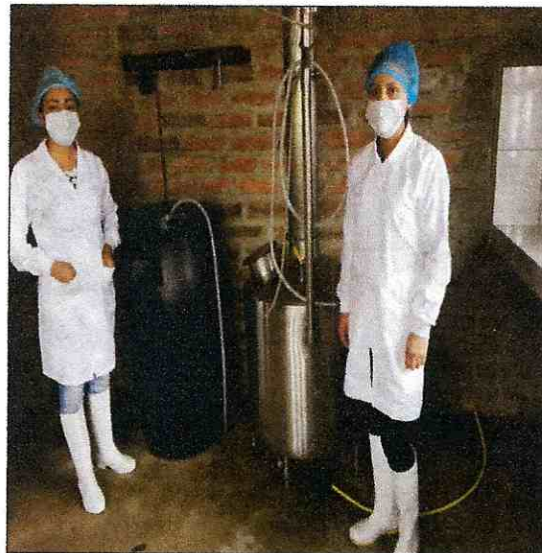
Limpieza de tanques de almacenamiento de leche

## EMPRESA LA LECHERÍA MILK



Implementación de señalética

## EMPRESA ASOCIACIÓN MAGUEY DEL NORTE



Limpieza del destilador

## EMPRESA AGROSHEN



Limpieza de maquinaria

## EMPRESA PAJA BLANCA



Identificación de áreas