

FASE 3.
EJECUCIÓN, MONITOREO Y
SEGUIMIENTO

F3. M1.
EJECUCIÓN, MONITOREO Y
SEGUIMIENTO



	UPEC-P07-S1-FT02 INFORME DE AVANCE DE SEGUIMIENTO A PROYECTOS DE VINCULACIÓN	
I. INFORMACIÓN GENERAL.		
Fecha: 20 de octubre 2018		N° de Informe: 1
1.1. DATOS GENERALES		
Programa al que pertenece: Desarrollo Local		
Nombre del proyecto: Desarrollo productivo integral de la asociación de productores del noroccidente del Carchi (APRONORC) de las parroquias Chical, Maldonado y sus comunidades, en el entorno de la Economía Popular y Solidaria.		
Entidad: UPEC	Entidad Cooperante APRONORC	
Facultad (es) / Unidad Académica Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales	Carrera (s) Alimentos	
1.2. OBJETIVOS DEL PROYECTO		
Fomentar el desarrollo socio productivo integral de la asociación de productores del noroccidente del Carchi (APRONORC) de las parroquias Chical, Maldonado y sus comunidades, mediante el fortalecimiento de sus capacidades para producir, transformar, transportar y comercializar sus productos, en el entorno de la EPS.		

1.3 OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Transferir los conocimientos técnicos para la manipulación de alimentos.

Transferir los conocimientos técnicos para aplicar los procesos de elaboración de alimentos derivados de frutas de la región.

II. EJECUCIÓN			
2.1. ACTIVIDADES Y RESULTADOS DEL PROYECTO			
ACTIVIDADES PLANIFICADAS	EJECUTADAS (RESULTADOS)	% CUMPLIMIENTO = (AP/AR)*100	OBSERVACIONES
A1.OE1.R1.- Taller sobre buenas prácticas de higiene de las instalaciones, del personal y de la materia prima.	Agricultores de la Asociación APRONORC, conocen sobre manipulación de alimentos procesados.	100/100*100= 100 %	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A2.OE1.R1.- Taller sobre manipulación de alimentos.	Agricultores de la Asociación APRONORC, conocen sobre manipulación de alimentos procesados.	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
Taller sobre buenas prácticas de higiene de las instalaciones, del personal y de la materia prima.	Transferir los conocimientos técnicos para la manipulación de alimentos.	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)
Materiales	\$147.56	UPEC	\$73.78	$(73.78/147.56)*100=50\%$	73.78	Ninguno
Otros	-	-	-	-	-	Ninguno

III. OBSERVACIONES.

- La comunidad aprendió a transformar los alimentos frutas en un producto elaborado.
- Las generaciones de valor agregado en los productos de la zona aportaron a la economía del sector.
- La comunidad capacitada aprendió nuevos procesos de transformación de alimentos como es la elaboración de licor, vino y yogurt.

IV. RECOMENDACIONES.

- Realizar capacitaciones constantemente a este sector de la provincia, pues tiene muchos recursos a ser explotados positivamente que mejorara la calidad de vida de los mismos.
- Realizar una planificación de las actividades para que los
- En los talleres de emprendimiento impartidos se debería incluir a los padres de familia, para que así los niños se sientan apoyados y puedan aplicar sus conocimientos.

V. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD.

Elaborado por:



Nombre: Msc. Carlos Rivas

CI: 0401091673

CARGO: DIRECTOR DEL PROYECTO

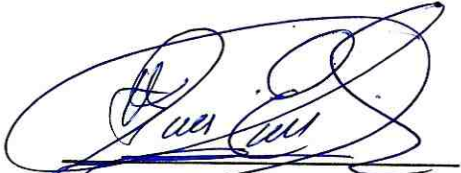
Revisado por:



Nombre: Msc. Carlos Rivas

CI: 0401091673

CARGO: COORDINADOR DE VINCULACIÓN DE CARRERA



Nombre: ING. EDUARDO RUBIO

CI: 0401159009

CARGO: RESPONSABLE UNIDAD DE PROYECTOS VINCULACIÓN DVS-UPEC

Aprobado por:



Nombre: Msc. Freddy Torres

CI: 1002329983

CARGO: DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS



Nombre: Msc. Luis García

CI: 0400923330

CARGO: COORDINADOR DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD UPEC



VI. ANEXOS.



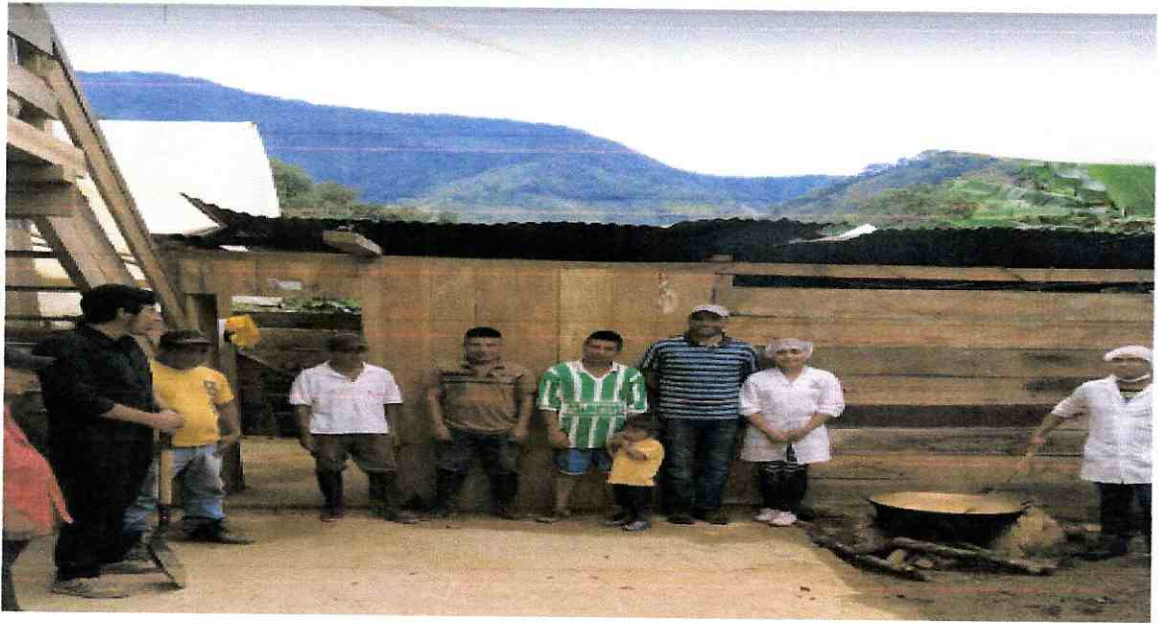


Universidad Politécnica Estatal del Carchi
Av. Universitaria y Antisana
Teléfono: 062224079/062224080 ext. 1126-1128
Tulcán - Carchi - Ecuador



Universidad Politécnica Estatal del Carchi
Av. Universitaria y Antisana
Teléfono: 062224079/062224080 ext. 1126-1128
Tulcán - Carchi - Ecuador





Universidad Politécnica Estatal del Carchi
Av. Universitaria y Antisana
Teléfono: 062224079/062224080 ext. 1126-1128
Tulcán – Carchi - Ecuador



	UPEC-P07-S1-FT02 INFORME DE AVANCE DE SEGUIMIENTO A PROYECTOS DE VINCULACIÓN	
I. INFORMACIÓN GENERAL.		
Fecha: 14 de enero del 2019		N° de Informe: 2
1.1. DATOS GENERALES		
Programa al que pertenece: Desarrollo Local		
Nombre del proyecto: Desarrollo productivo integral de la asociación de productores del noroccidente del Carchi (APRONORC) de las parroquias Chical, Maldonado y sus comunidades, en el entorno de la Economía Popular y Solidaria.		
Entidad: UPEC	Entidad Cooperante APRONORC	
Facultad (es) / Unidad Académica Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales	Carrera (s) Alimentos	
1.2. OBJETIVOS DEL PROYECTO		
Fomentar el desarrollo socio productivo integral de la asociación de productores del noroccidente del Carchi (APRONORC) de las parroquias Chical, Maldonado y sus comunidades, mediante el fortalecimiento de sus capacidades para producir, transformar, transportar y comercializar sus productos, en el entorno de la EPS.		



1.4 OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Transferir los conocimientos técnicos para la manipulación de alimentos.

Transferir los conocimientos técnicos para aplicar los procesos de elaboración de alimentos derivados de frutas de la región.

II. EJECUCIÓN			
2.1. ACTIVIDADES Y RESULTADOS DEL PROYECTO			
ACTIVIDADES PLANIFICADAS	EJECUTADAS (RESULTADOS)	% CUMPLIMIENTO $= (AP/AR)*100$	OBSERVACIONES
A1.OE2.R2.- Taller sobre envases utilizados para la elaboración de conservas de frutas	Agricultores de la Asociación APRONORC, conocen sobre procesos de elaboración de productos alimenticios en base a frutas.	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A2.OE2.R2.- Elaboración de mermeladas de frutas de temporada.	Agricultores de la Asociación APRONORC, conocen sobre procesos de elaboración de productos alimenticios en base a frutas.	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A3.OE2.R2.- Elaboración de ATES de frutas de temporada.	Agricultores de la Asociación APRONORC, conocen sobre procesos de elaboración de productos alimenticios en base a frutas.	$100/100*100= 100 \%$	Se ejecutó de acuerdo a lo planificado
A4.OE2.R2.- Elaboración de conservas de frutas	Agricultores de la Asociación APRONORC,	$82/100/*100=82\%$	Falta de organización en



en almíbar	conocen sobre procesos de elaboración de productos alimenticios en base a frutas.		las comunidades
------------	---	--	-----------------

2.2. ACTIVIDADES Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE			
ACTIVIDADES PLANIFICADAS	RESULTADOS	% CUMPLIMIENTO =(AP/AR*100)	OBSERVACIONES
Talleres para transferencia de conocimiento sobre la elaboración de productos alimenticios en base a frutas	Los miembros de la asociación APRONORC aprendieron el proceso de: Elaboración de pulpas Elaboración de deshidratados de vegetales Procesamiento de café Procesamiento de mermelada Procesamiento de vino de frutas Procesamiento de néctar de frutas	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)
Materiales	147.56\$	UPEC	\$113.78	(113.78/147.56)*100= 77%	33.78	Ninguno
Otros	-	-	-	-	-	Ninguno

Universidad Politécnica Estatal del Carchi
 Av. Universitaria y Antisana
 Teléfono: 062224079/062224080 ext. 1126-1128
 Tulcán – Carchi - Ecuador



0000063



III. OBSERVACIONES.

- La comunidad aprendió a transformar los alimentos frutas en un producto elaborado.
- Las generaciones de valor agregado en los productos de la zona aportaron a la economía del sector.
- La comunidad capacitada aprendió nuevos procesos de transformación de alimentos como es la elaboración de licor, vino y yogurt.

IV. RECOMENDACIONES.

- Realizar capacitaciones constantemente a este sector de la provincia, pues tiene muchos recursos a ser explotados positivamente que mejorara la calidad de vida de los mismos.
- Realizar una planificación de las actividades para que los
- En los talleres de emprendimiento impartidos se debería incluir a los padres de familia, para que así los niños se sientan apoyados y puedan aplicar sus conocimientos.

V. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD.

Elaborado por:

Nombre: Msc. Carlos Rivas

Ci: 0401091673

CARGO: DIRECTOR(A) DEL PROYECTO

000006



Revisado por:

Nombre: Msc. Carlos Rivas

CI: 0401091673

CARGO: COORDINADOR DE VINCULACIÓN DE CARRERA

Nombre: ING. EDUARDO RUBIO

CI: 0401159009

CARGO: RESPONSABLE UNIDAD DE PROYECTOS VINCULACIÓN DVS-UPEC

Aprobado por:

Nombre: Msc. Freddy Torres

CI: 1002329983

CARGO: DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS



Nombre: Msc. Luis García

CI: 0400923330

CARGO: COORDINADOR DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD - UPEC

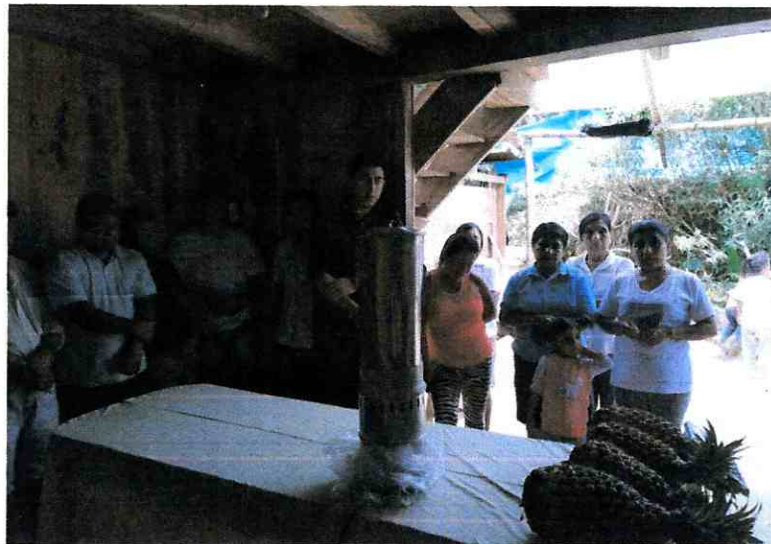


Universidad Politécnica Estatal del Carchi
Av. Universitaria y Antisana
Teléfono: 062224079/062224080 ext. 1126-1128
Tulcán - Carchi - Ecuador

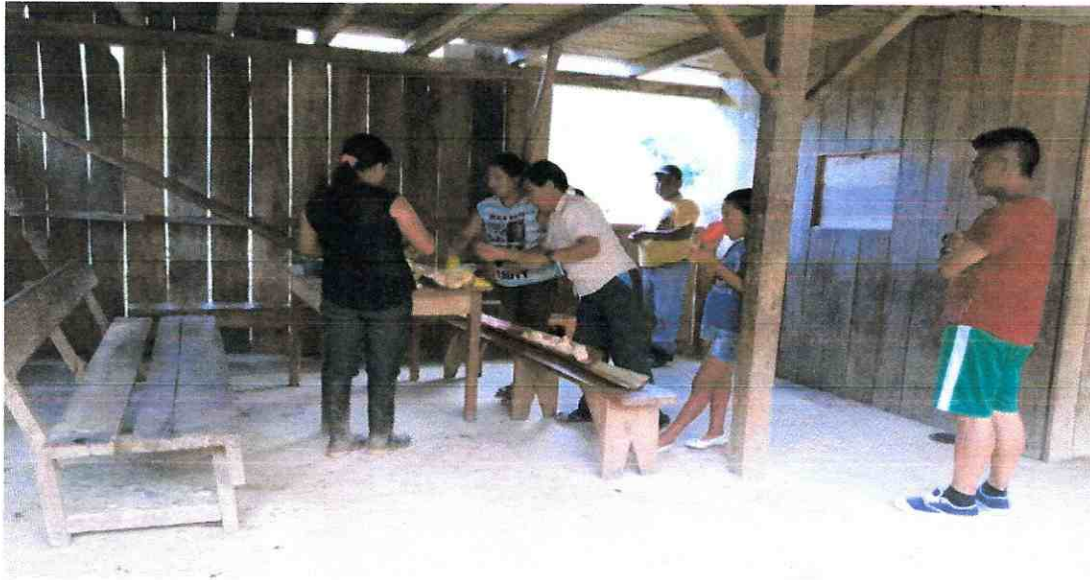
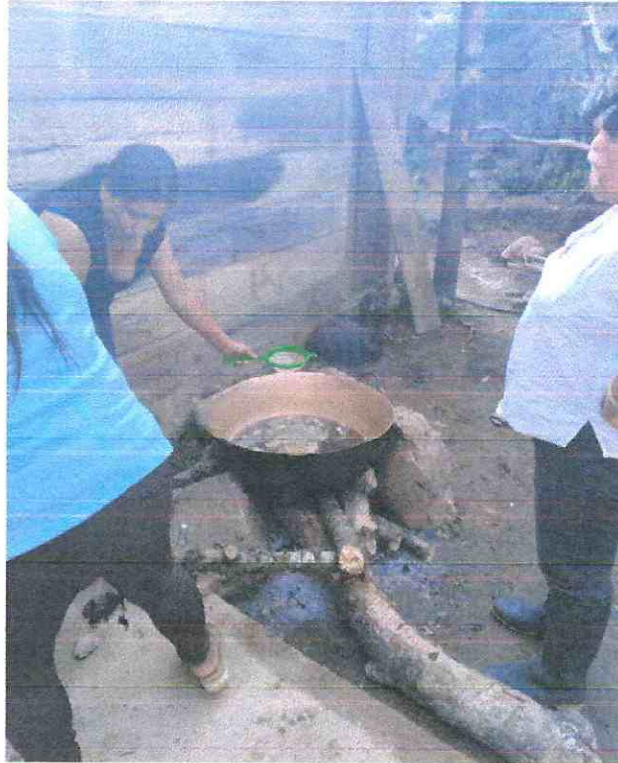


00000000

VI. ANEXOS.



*Universidad Politécnica Estatal del Carchi
Av. Universitaria y Antisana
Teléfono: 062224079/062224080 ext. 1126-1128
Tulcán - Carchi - Ecuador*





Universidad Politécnica Estatal del Carchi
Av. Universitaria y Artesana
Teléfono: 062224079/062224080 ext. 1126-1128
Tulcán – Carchi - Ecuador