



F3. M1. INFORME No. 04 DE AVANCE DEL PROYECTO



0000304



Código: UPEC- P07.1-FT04

FORMATO INFORME DE AVANCE DEL PROYECTO



Versión: 2
Vigente: febrero 2019

I. INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de presentación: 03/marzo/2025

N° de Informe: 4

1.1. DATOS GENERALES

Programa de Vinculación: Sector Productivo y de Servicios

Línea de Vinculación: Desarrollo Productivo

Facultad: Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales

Carrera: Agropecuaria

Nombre del proyecto: "Implementación del observatorio de la cadena láctea en la provincia del Carchi"

Cooperantes (Instituciones Públicas, Privadas, ONGs): Gobierno Autónomo descentralizado de la Provincia del Carchi	Representante: Ing. Eligio Bastidas Dirección de desarrollo Económico de la Prefectura del Carchi	Localización: Carchi: Cantón Tulcán, San Pedro de Huaca, Montúfar, Bolívar, Mira, Espejo
	Correo electrónico: eligio.bastidas@carchi.gob.ec	Teléfono: 062980-302

1.2. OBJETIVOS DEL PROYECTO

General: Implementar el observatorio de la cadena láctea en la Provincia del Carchi

OE1. Socializar la propuesta de implementación del observatorio de la cadena láctea en la Provincia del Carchi

OE2. Realizar el diagnóstico productivo y el levantamiento de las necesidades de los ganaderos en la Provincia del Carchi

OE3. Establecer una alternativa de mejora dentro de la producción láctea en la provincia

OE4. Dar seguimiento a los procesos productivos en los sistemas agropecuarios de intervención

II. EJECUCIÓN

2.1. ACTIVIDADES Y RESULTADOS DEL PROYECTO

ACTIVIDADES PLANIFICADAS	RESULTADO (ACTIVIDAD REALIZADA)	RESULTADOS DEL APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
A1-R1-OE2. Levantamiento del diagnóstico en los sistemas de producción de leche de la Provincia del Carchi	<p>Aplicación de encuesta anual en los sistemas de producción de leche de la Provincia del Carchi, en los cantones de: Tulcán, San Pedro de Huaca, Montúfar, Bolívar, Mira, Espejo, la encuesta está estructuradas de la siguiente forma:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Identificación y accesibilidad2. Infraestructura3. Manejo del agua4. Manejo de animales5. Manejo del ordeño y la leche6. Gestión ambiental7. Documentación y normativa <p>La encuesta anual se evidencia en el Anexo 1</p>	<p>Aplicación teórica y práctica de los conocimientos adquiridos sobre Sanidad y biotecnología animal</p>	
A2-R3-OE3. Implementar acciones con fines de mejoras en los sistemas de producción de leche de la Provincia del Carchi	<p>Para la corrección de los obstáculos presentes se implementaron las siguientes acciones:</p> <p>-Prácticas de mejora en los procesos de ordeño para asegurar la calidad de la leche (anexo 2)</p> <p>Con esto se obtuvo como beneficios una adecuada</p>	<p>Aplicar principios de desarrollo sustentable para aumentos la eficiencia productiva y económica</p>	

	<p>limpieza en los equipos y las manos del ordeñador previene la contaminación de la leche</p> <p>-Minimizar el riesgo de contaminantes en la leche</p>		
<p>A1-R4-OE4. Seguimiento in-situ de las prácticas pecuarias realizadas por los productores participantes</p>	<p>Las visitas técnicas fueron supervisadas mediante la aplicación del modelo de Buenas prácticas pecuarias, dicho formulario fue descargado de página de AGROCALIDAD como se evidencia en el anexo 3, por lo que obtuvieron los siguientes resultados:</p> <p>-Mejorar los conocimientos técnicos de los productores gracias a las recomendaciones y observaciones realizadas durante las visitas en lo que respecta a la producción y distribución de la plataforma destinada para la alimentación de los animales.</p> <p>-Mejorar la higiene del ordeño por lo que se reduce la presencia de mastitis</p> <p>-Incremento en la eficiencia productiva al optimizar el manejo pecuario (alimentación, sanidad, ordeño, etc.)</p>		
% CUMPLIMIENTO	100%		

2.2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA

RUBRO	MONTO PRESUPUESTADO	ENTIDAD	EJECUTADO	%EJECUCIÓN (EJ/PROG) *100	POR EJECUTAR	OBSERVACIONES
R2-OE2. Al menos 100 productores tienen levantado el diagnóstico para la implementación de un observatorio de cadena productiva láctea						
A1-R2-OE2. Levantamiento del diagnóstico en los sistemas de producción de leche de la Provincia del Carchi.						
Hora Docente	200	UPEC	200	100%	0	
R3-OE3. Al menos 100 productores estarán capacitados en estrategias de sostenibilidad productiva láctea con el fin de ser más eficientes y reducir sus costos de producción						
A2-R3-OE3. Implementar acciones con fines de mejoras en los sistemas de producción de leche de la provincia del Carchi						
Hora Docente	500	UPEC	500	100%	0	
R4-OE4. Al menos 100 UPAs en proceso de seguimiento de prácticas de manejo agropecuario.						
A1-R4-OE4. Seguimiento in-situ de las prácticas pecuarias realizadas por los productores participante						
Hora Docente	500	UPEC	500	100%	0	

III. OBSERVACIONES

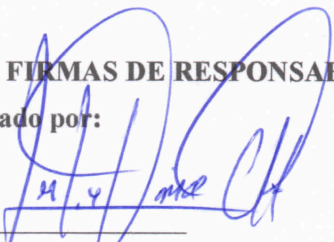
El proyecto de vinculación se ha desarrollado de manera exitosa, sin ningún inconveniente. El levantamiento de la información se ha completado al 100%. Las capacitaciones realizadas por los estudiantes en temas de: procesos de ordeño para asegurar la calidad de la leche se desarrollaron sin ningún inconveniente debido al gran interés que los beneficiarios le ponen a cada capacitación.

IV. RECOMENDACIONES

1. Las capacitaciones deben ser integrales y adaptadas a las realidades locales de cada uno de los ganaderos. Las mejores prácticas para realizar el ordeño de manera eficiente, reducir el riesgo de contaminación y mejorar la calidad de la leche. Esto incluye la importancia de la limpieza y desinfección de las ubres y los equipos de ordeño.
2. Se recomienda a los estudiantes que sigan organizando la información del proyecto en forma física de acuerdo con las exigencias de la Dirección de Vinculación con la Sociedad.

V. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD

Elaborado por:


MSc. Julio Jairo Peña Chamorro

CI: 0400632543

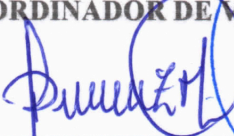
DIRECTOR DEL PROYECTO

Revisado por:


MSc. Julio Jairo Peña Chamorro

CI: 0400632543

COORDINADOR DE VINCULACIÓN DE LA CARRERA DE AGROPECUARIA


MSc. Daniel Andrés Jiménez Montalvo

CI: 0401866314

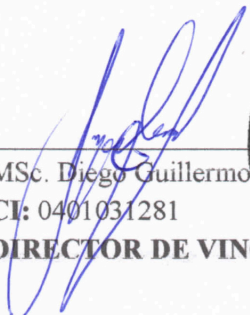
**RESPONSABLE DE LA UNIDAD DE GESTIÓN DE PROYECTOS DE VINCULACIÓN
CON LA SOCIEDAD**

Aprobado por:


Ph.D. Hernán Rigoberto Benavides Rosales

CI: 0400985248

DIRECTOR DE LA CARRERA DE AGROPECUARIA


MSc. Diego Guillermo Almeida Burbano

CI: 0401031281

DIRECTOR DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

VI. ANEXOS

Anexo 1: Encuesta anual

ITEMS	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Neutral	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
¿La UPA dispone de letrero de identificación con el nombre?					
¿La UPA dispone de vías de acceso con drenajes suficientes y en buenas condiciones que evite inundaciones en los caminos, potreros y demás instalaciones de la finca?					
¿La UPA dispone de cercado perimetral para la delimitación del predio, así como para controlar la circulación y el acceso de animales ajenos a la propiedad?					
¿Toda la infraestructura dentro de los corrales se encuentra construida con materiales resistentes y no tóxicos para los animales?					
¿Existen áreas de sala de ordeño, sala de espera, para alimentos, agroquímicos, fertilizantes, semillas, medicamentos veterinarios, equipos de limpieza y demás instalaciones e insumos utilizados en la UPA, debidamente rotuladas?					
¿La UPA dispone de duchas, servicios higiénicos, vestuarios y comedores, que se encuentren en buenas condiciones?					
¿Los efluentes de los baños y servicios higiénicos, no entran en el sistema de efluentes, ni son usados en el riego de los pastos o lugares a los que tienen acceso los animales?					
¿El diseño y tamaño de la sala de ordeño permite el ordeño en condiciones cómodas y seguras tanto para los animales como para los trabajadores?					
¿El piso de la sala de ordeño mecánico está construido con material resistente y ranurado?					
¿La sala de ordeño mecánico cuenta con lavamanos, jabón, desinfectante y toallas desechables para el personal?					
¿Los tanques de almacenamiento están fabricados con materiales adecuados para alimentos, son lisos y permiten una fácil limpieza de las superficies?					
¿Los tanques de almacenamiento están equipados adecuadamente (agitadores, termómetro, etc.)?					
¿El sistema de enfriamiento de la leche que posee la UPA, es capaz de disminuir su temperatura al rango de 2 a 4 °C, dentro del plazo máximo de 3 horas?					
¿Los tanques y bidones utilizados para el almacenamiento y transporte, son de uso exclusivo para la leche cruda?					
¿El personal de ordeño se halla en buen estado de salud?					
¿Se controla que las personas de las que se sabe o se sospecha que son portadoras de una enfermedad no ingresan en zonas de manipulación de leche?					
¿Se realizan exámenes médicos y de laboratorio al personal, por lo menos una vez al año y el certificado de salud es emitido por un Centro de Salud?					
¿Existe agua suficiente y de calidad en la UPA para realizar el ordeño, el lavado de las instalaciones, de los equipos y demás requerimientos de la UPA?					
¿Se realiza análisis del agua, como mínimo una vez al año, en laboratorios oficiales, autorizados y/o acreditados?					
¿Se realiza algún tipo de tratamiento para mejorar la calidad del agua?					
¿Si la UPA cuenta con cisternas de agua u otro tipo de almacenamiento de agua, son limpiados y mantenidos como mínimo una vez cada 6 meses?					
¿Existe agua suficiente y de calidad en la UPA para realizar el ordeño, el lavado de las instalaciones, de los equipos y demás requerimientos de la UPA?					
¿Existe riesgo de contaminación en las fuentes de agua que utiliza la UPA?					
¿Se garantiza que todos los animales obtengan su ración diaria de alimento, a través de la dotación adecuada de pastizales y forraje?					
¿Los espacios de los comederos son los adecuados para que no se genere competencias por el alimento (balanceado, ensilaje, etc)?					
¿El alimento para el ganado, en cualquiera de sus formas (heno, balanceado, etc.), es almacenado de manera adecuada para evitar su descomposición?					
¿Los comederos, los distribuidores de alimentos son limpiados, lavados y desinfectados a diario para evitar todo tipo de contaminación?					

¿Los sitios de pastoreo tratados con productos químicos u orgánicos, son identificados y se respetan los tiempos de retiro previo al ingreso de los animales?					
¿El manejo de los animales en la UPA garantiza que se encuentren libres de hambre, sed y desnutrición?					
¿Los animales recién introducidos a la explotación (importados o nacionales), son aislados por un periodo determinado para su observación y vigilancia (cuarentena)?					
¿Los animales enfermos son identificados individualmente, aislados y controlados periódicamente?					
¿Los animales enfermos son tratados por el personal de la finca (propietario o trabajadores)?					
¿Los animales enfermos son tratados por consejos de los almacenes veterinarios?					
¿Los animales enfermos son tratados por una persona empírica?					
¿Los animales enfermos son tratados por el profesional veterinario?					
¿Los animales enfermos son vendidos?					
¿Los animales enfermos son sacrificados para el consumo humano?					
¿Se aplica en la UPA un Plan de Desparasitación?					
¿Se realiza en la UPA la Vacunación contra la Fiebre aftosa?					
¿Los animales enfermos son tratados por el profesional veterinario?					
¿La prescripción de productos farmacológicos, biológicos, químicos y alimentos medicados para uso y consumo animal está bajo la responsabilidad de un profesional médico veterinario?					
¿La UPA lleva diariamente sus registros de inventarios y controles veterinarios, de vacunación, etc., de manera legible y ordenada?					
¿Los productos de uso veterinario se encuentran almacenados de manera separada de otros productos químicos, en instalaciones seguras, manteniendo temperaturas idóneas para cada producto, bajo llave, fuera del alcance de los niños y animales, y están alejados de las viviendas?					
¿Los productos biológicos (vacunas, etc.) conservan la cadena de frío hasta su aplicación y se emplea un refrigerador de uso exclusivo para este fin?					
¿Se respeta el tiempo de retiro de los animales en tratamiento de acuerdo a los medicamentos veterinarios utilizados?					
¿Son eliminados todos los medicamentos veterinarios caducados, los instrumentos y los envases vacíos, según lo que establece la normativa ambiental vigente?					
¿Los envases de medicamentos y otros productos agropecuarios no son utilizados para otros fines?					
¿No se permite la acumulación de estiércol cerca de las zonas de ordeño?					
¿Existe un programa de control de las principales plagas (ratas y moscas), un plano de ubicación de los dispositivos de control y su respectivo sistema de registro que evidencie su funcionamiento?					
¿La basura, los desechos sólidos pecuarios y otros desperdicios se disponen adecuadamente en un lugar alejado de las áreas de producción para evitar la presencia de plagas, roedores, fauna nociva y malos olores?					
¿El ordeño se realiza en tiempos regulares para crear un hábito en los animales?					
¿La sala de ordeño cuenta con agua caliente y de calidad?					
¿Las personas encargadas del ordeño cuidan su limpieza personal (manos limpias, uñas cortas, etc.) y llevan ropa limpia y específica para el trabajo a realizar?					
¿Los equipos e implementos para el ordeño mecánico de los animales y que están en contacto con la leche están fabricados con materiales resistentes, inertes, no presentan fugas, son impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza?					
¿Los recipientes (baldes) donde se recoge la leche son de material inerte, excepto plásticos, no son tóxicos, son resistentes a la corrosión por detergentes ácidos y alcalinos, no están recubiertos con pinturas y se encuentran limpios y desinfectados previo a su uso?					
¿La persona que ordeña realiza la limpieza de sus manos con agua y jabón?					
¿Lava las ubres con agua limpia y las seca antes de ordeñar?					
¿Usa trapos, toalla o papel para secar la ubre?					
¿Desinfecta con otro producto los pezones?					

¿Descarta los primeros chorros de leche?					
¿Realiza el sellado de la ubre luego del ordeño?					
¿Los animales con síntomas clínicos de enfermedades son segregados, son los últimos en ordeñarse, o bien se ordeñan con un equipo distinto o se ordeñan a mano y su leche no se utiliza para el consumo humano?					
¿Se cierna la leche después de ordeñarla para pasarla a otros recipientes?					
¿Se utilizan filtros desechables para cernir la leche?					
¿Inmediatamente después del ordeño, la leche se enfría lo más rápido posible?					
¿El predio cuenta con un local aislado y equipo de enfriamiento para el almacenamiento de la leche?					
¿Se realiza el descarte adecuado de los envases vacíos de productos veterinarios y plaguicidas, de acuerdo con las normativas ambientales vigentes?					
¿Los envases de productos agropecuarios se disponen adecuadamente en un lugar alejado de las áreas de producción para evitar la presencia de plagas, roedores, fauna nociva y malos olores?					
¿Se cuenta con un plan de manejo de aguas residuales generadas del proceso y manejo del ganado lechero?					
¿Dispone de pozo recolector y está construido bajo supervisión técnica, realizando un control, al menos cada 6 meses, para evitar contaminaciones?					
¿Para disminuir la carga contaminante del agua, se realiza un control efectivo de los detergentes y desinfectantes empleados y se ajustan a las recomendaciones de los fabricantes, utilizando productos biodegradables registrados por AGROCALIDAD?					
¿En caso de muerte de animales por enfermedad previo diagnóstico, se notifica a la autoridad sanitaria para que proceda según la normativa vigente del caso?					
¿La UPA es capaz de evidenciar la aplicación de por lo menos los siguientes documentos, ordenados de forma jerárquica: Guía de Buenas Prácticas Pecuarias de Leche, POEs (Procedimientos Operativos Estandarizados), y registros (documentos creados para la recopilación de datos y hechos)?					
¿La UPA emplea biodigestores, campanas de energía, lagunas de oxidación, compostaje, etc., para el tratamiento de las excretas de los animales?					

Anexo 2: Buenas prácticas de ordeño

BUENAS PRÁCTICAS DE ORDEÑO

ANTES

Verifica que el lugar de ordeño. Los pisos y paredes deben estar limpios, libres de excremento y de agentes contaminantes.



Airea a la vaca con tranquilidad, sin gritos ni uso de perros.

Establece horarios fijos de ordeño, con el fin de acostumbrar a la vaca.



Inmoviliza a la vaca, con el fin de dar seguridad a la persona que va a ordeñar y así prevenir algún accidente.

Manual: amarra las patas y la cola.



Mecánico: de ser necesario amarra las patas, la cola y asegura el collarín.

Lava tus manos y brazos eliminando suciedad de uñas y manos.



Verifica que los utensilios de trabajo: baldes, bidones, pezoneras, entre otros. Estos deben estar limpios y sin residuos de agua.



Colócate ropa adecuada para el proceso de ordeño como mascarilla, cofia (gorra protectora), guantes (si es necesario), mandil de caucho y botas.



DURANTE

Lava los pezones con agua limpia y tibia. No laves toda la ubre puesto que es difícil secarla y la caída de agua puede contaminar la leche.



Seca muy bien los pezones, de preferencia con papel desechable. Evita el uso de toallas de tela.



Durante el ordeño manual, aprieta el pezón del animal con todos los dedos de la mano, haciendo movimientos suaves y continuos.



El ordeño debe ser por lapsos de 5 a 7 min. Si se realiza por más tiempo del recomendado se produce una retención natural de la leche y se corre el riesgo de provocar mastitis.



Sella los pezones con una solución desinfectante, se puede preparar utilizando 2 partes de agua y 1 parte de tintura de yodo comercial.



Se debe soltar al animal sin provocar estrés al terminar el ordeño.



DESPUÉS

En caso de no contar con un ordeño mecánico, se debe filtrar la leche recién ordeñada en baldes o bidones para garantizar la eliminación de residuos. Se recomienda usar una manta de tela (filtro o tamiz).



Enfría y almacena inmediatamente la leche.

En caso de no contar con un tanque de enfriamiento, mantén la leche en bidones debidamente cerrados, ubicados a la sombra, dentro de una fuente con agua fresca.



Transporta inmediatamente al centro de acopio o planta procesadora.



Lava los utensilios utilizados con agua y detergente, asegúrate de enjuagarlos y escurridos muy bien.



Limpia el local o lugar de ordeño (pisos y paredes) con agua y detergente, eliminando excremento y agentes contaminantes.



Puedes destinar el estiércol y la orina del ganado a compostaje (se puede elaborar una mezcla de estiércol, orina y tierra, la cual se introduce en fosas tipo trinchera o se acumula en pilas superficiales cubiertas con nylon negro). Deja así durante 3 meses (descomposición) e incorpora luego al suelo donde están los cultivos.





Anexo 3: Manual de Buenas prácticas de pecuarias

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



0000314

 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA			 AGROCALIDAD		
INFORME DE AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS			Edición No: 2		
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS			Fecha de Aprobación: 05/05/2020		
			SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS		
Artículo	Requisito por tema	Nivel (NCM, Desviación)	Cumple (A,B,C,D, NCM)	NO Aplica (x)	Observaciones
De la ubicación de la unidad productiva					
Art. 4	a. Está la finca rotulada?		B		MEJORAR ROTULACIÓN
Art. 4	b. Está ubicada en lugares libres de fuentes de contaminación como basureros o rellenos sanitarios?	NCM	A		
Art. 4	c. Respeta las zonas ecológicamente sensibles, considerando la sostenibilidad y sustentabilidad de las producción?		A		
Art. 4	d. Cuenta con un mapa o un croquis donde se observe la distribución de la finca y sus alrededores?		A		PEDIR AL JULITO
De la infraestructura					
Art. 5	El diseño de la infraestructura de las unidades productivas garantizan condiciones que permitan mantener el bienestar animal, la bioseguridad y la higiene, de manera que minimiza el nivel de contaminación, permite el mantenimiento y limpieza adecuada, además de que existe una protección eficaz contra el acceso y proliferación de plagas y enfermedades?		A		
Art. 5	a. Existe agua en cantidad suficiente; necesaria para la explotación?		A		
Art. 5	b. Dispone de energía que permita realizar todas las operaciones de producción, acopio y enfriamiento?		A		
Art. 5	c. Cuenta con vías de acceso con drenajes y en buenas condiciones?		B		REALIZAR CUNETAS
Art. 5	d. Existe un cercado perimetral que delimite el predio así como impida la entrada y circulación de animales ajenos a la propiedad?		A		
Art. 5	e. Los accesos a la propiedad cuentan con puertas o portones?		A		
Art. 5	f. La propiedad cuenta con zonas para el almacenamiento de envases y desechos de uso veterinario y control de plagas?		A		LLEVAR BASURERO AL ESTABLO
Art. 5	g. La propiedad cuenta con instalaciones para la extracción de leche?		A		
De las instalaciones, equipos y utensilios					
Art. 6	Las instalaciones garantizan condiciones que permiten mantener el bienestar animal, higiene y desinfección apropiada; además de asegurar que las superficies que estén en contacto con los animales y sus productos no sean tóxicos?		A		
Art. 6	a. Las instalaciones facilitan el manejo de los animales?		A		
Art. 6	b. Existen rampas de carga y descarga para los animales en el caso de movilización?		A		
Art. 6	c. En el caso de que existan reservorios de agua, pozos sépticos, estos están cercados?			X	
Art. 6	d. El área exclusiva para el manejo de desechos está alejada de la zona de producción y vivienda?		A		
Art. 6	e. Las superficies y los materiales a utilizar en particular aquellos en contacto con los animales y sus productos no contienen materiales tóxicos y son fáciles de mantener y limpiar?		A		
Art. 6	f. Los alrededores de las instalaciones se encuentran, libres de vegetación, limpios de desechos orgánicos e inorgánicos, máquinas y equipos que no se utilizan?		A		HACER MINGA DE LIMPIEZA ALREDEDOR DEL ESTABLO
De las vías internas					
Art. 7	a. Las vías internas para el ingreso y recolección de leche están en buen estado y poseen drenajes suficientes que evitan la acumulación de agua lluvia?		B		
Art. 7	b. El estacionamiento de vehículos está a una distancia prudencial de los animales?		A		

0000315

Art. 7	c. En el hato existe caminos de uso exclusivo de los animales y está construido con materiales que resista el peso de los animales.	D	VACOCIAS
Art. 7	c. Los caminos cuentan con drenajes suficientes que aseguren su buen estado?	D	VACOVAS CONSTRUIR
Art. 7	c. El ancho de los caminos asegura que los animales no presenten dificultades para su desplazamiento?	A	
Art. 8	De los cercos		
Art. 8	a. La unidad productiva está provista de cercos externos en buen estado?	A	
Art. 8	b. La unidad productiva cuenta con cercos internos en buen estado que limitan claramente los potreros?	A	
Art. 8	c. Los cercos eléctricos están correctamente instalados impidiendo fugas de energía y apropiadamente identificados?	A	IDENTIFICAR CERCOS Y HACER LIMPIEZA PARA Q NO RO
Art. 9	De los corrales y sala de espera de los animales		
Art. 9	El diseño y la distribución de corrales y sala de espera facilita el manejo y bienestar de los animales?	A	
Art. 9	a. Dispone de agua de fácil acceso para los animales?	A	
Art. 9	b. Existe una manga que facilita la entrada y salida de los bovinos?	A	
Art. 9	c. El diseño permite la fácil limpieza de lodo, estiércol, sustancias y desechos orgánicos que puedan contaminar el ambiente, con la presencia de moscas, otros insectos y roedores?	A	
Art. 9	d. Cuenta con un sistema de drenaje adecuado para la eliminación de desechos y agua lluvia?	A	
Art. 9	e. Todas las infraestructuras dentro de los corrales (paredes, cerramientos, puertas, mangas, pisos) están construidos con materiales resistentes y no tóxicos para los animales, evitando dejar salientes que puedan lastimarlos?	A	
Art. 9	f. La capacidad del corral es adecuada con el fin de evitar estrés, peleas y posibles abortos?	A	
Art. 9	g. Las paredes o cerramientos cuentan con la altura y ancho adecuados para los bovinos?	A	
Art. 9	h. Las puertas de ingreso y salida tienen el ancho adecuado y su apertura es hacia fuera del corral?	A	
Art. 10	De las salas de ordeño mecánico		
Art. 10	a. La sala de ordeño y el corral de espera están físicamente separadas entre sí?	A	
Art. 10	b. La sala de ordeño cuenta con una cubierta de fácil limpieza y mantenimiento?	A	
Art. 10	c. El diseño de la sala de ordeño permite que este se de en condiciones cómodas y seguras tanto para los animales como para los trabajadores?	A	
Art. 10	d. El tamaño de la sala de ordeño es proporcional al número promedio y raza de los animales bajo ordeño?	A	
Art. 10	e. El piso de la sala de ordeño está construido con material resistente y ranurado para no causar caídas y problemas pódales a los animales?	A	
Art. 10	f. La sala de ordeño cuenta con agua de calidad?	A	
Art. 10	g. El diseño de la sala de ordeño minimiza la posible contaminación de leche y los implementos y equipos de ordeño con las heces y las micciones de los animales?	B	INSTALACIÓN DE LA CONDUCCIÓN DE LECHE
Art. 10	h. La sala de ordeño cuenta con buena ventilación e iluminación adecuada y suficiente?	A	
Art. 10	i. Las lámparas y focos de iluminación están protegidos físicamente para evitar que se rompan?	D	HACER PROTECCIONES PARA LOS FOCOS
Art. 10	j. Existe facilidad de acceso a lavamanos, jabón, desinfectante y toallas desechables para el personal?	C	CONSTRUCCION DE BATERIAS SANITARIAS

Art. 10	k. Todos los equipos e instalaciones se encuentran limpios y en buen estado?		B		HACER LIMPIEZA
Art. 10	l. La sala de espera y ordeño se encuentra alejada y libre de otros animales ajenos a la explotación?		A		
Art. 10	m. La sala de espera y de ordeño se limpian después de cada ordeño?		A		
Art. 10	n. La sala de ordeño cuenta con agua caliente para la limpieza de las instalaciones y utensilios?		A		
Art. 11	Del ordeño mecánico				
Art. 11	a. A los equipos e implementos utilizados para el ordeño de los animales no se les da otros usos?		A		
Art. 11	b. Los equipos e implementos utilizados para el ordeño y que estén en contacto con la leche están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión de detergentes ácidos y alcalinos, no están cubiertos con pinturas o materiales desprendibles que puedan presentar riesgo para los consumidores?		A		
Art. 11	c. Los equipos e implementos utilizados para el ordeño presentarán acabados lisos, sin porosidades, no absorbentes, libres de irregularidades que puedan atrapar residuos de leche o acumular microorganismos y de piezas (tuercas, tornillos, soldas, etc) que puedan desprenderse y mezclarse con la leche?		A		
Art. 11	d. Los equipos e implementos utilizados para el ordeño están contruidos con el mínimo de ángulos rectos?		A		
Art. 11	e. Los equipos e implementos que se usen para el ordeño de los animales y que estén en contacto directo con la leche, están diseñados de tal manera que se facilita su limpieza y desinfección?		A		
Art. 11	f. Los equipos que están en contacto directo con la leche y que presentan curvaturas, facilitan su limpieza y desinfección?		A		
Art. 11	g. Los procedimientos de mantenimiento de los equipos que estén en contacto directo con la leche garantizan la ausencia de residuos contaminantes (lubricantes, pintura, etc)?		A		
Art. 11	h. Las tuberías, válvulas y ensambles que transporten leche están fabricadas con materiales resistentes, inertes, no presentan fugas, son impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza, además están colocadas en donde no exista riesgo de contaminación de leche?		A		
Art. 11	i. Los detergentes y sustancias que se emplean para la limpieza y desinfección de los equipos y herramientas de producción son de uso exclusivo de lecherías y están aprobados por la autoridad competente?		A		
Art. 11	j. Los equipos de ordeño son drenados completamente?		A		
Art. 12	Del ordeño manual				
Art. 12	a. El ordeño manual se lo realiza en un sitio que cuente como mínimo con un piso, una cubierta y una fuente de agua de calidad?	NCM	A		
Art. 12	b. El sitio de ordeño está alejado de los animales, permitiendo el ingreso de solo aquellos que van hacer ordeñados?		A		
Art. 12	c. Cuentan con insumos de limpieza y desinfección?		A		
Art. 12	d. Los implementos utilizados en el ordeño manual son de uso exclusivo, además los recipientes en donde se recolecta la leche (baldes) son de material inerte, excepto plásticos, no tóxicos, resistentes a la corrosión por detergentes ácidos o alcalinos, además de no estar cubierto de pintura, limpios y desinfectados previo su uso?		A		

Art. 12	e. El sitio dispone de elementos necesarios para la correcta inmovilización del animal garantizando la seguridad del operador del mismo animal y evitar la contaminación del mismo producto?		A		
Art. 12	f. Para el ordeño manual y balde al pie, la leche es transferida de manera rápida y eficiente. No se espera el término del ordeño para llevar los botellones al tanque de una sola vez y son llevados de a poco en intervalos cortos durante el ordeño?		A		
Art. 12	g. La leche de ordeño manual no es mezclada con leches de otras operaciones, como de entrega a los puntos de recolección donde no exista un sistema de trazabilidad completa?		A		
Art. 12	h. La leche recolectada por ordeño manual es recogida y transportada inmediatamente al tanque capaz de enfriar la leche dentro de los parámetros requeridos?		A		
Art. 12	i. En el ordeño manual no se usa a un ternero como instrumento de estimulación a la madre al ser ordeñada?		A		
Art. 12	j. Cuando se realiza el ordeño manual se evita la presencia de otros animales domésticos que puedan contaminar la leche o causar algún accidente?		A		
Art. 13	De los tanques de almacenamiento				
Art. 13	a. Los tanques están fabricados con materiales adecuados para alimentos de acuerdo a la norma vigente: lisos y de fácil limpieza de las superficies?	NCM	A		
Art. 13	b. Los tanques están equipados con agitadores suficientes para mantener la leche homogenizada, evitar la formación de película termal ni la formación de espuma?		A		
Art. 13	c. El tanque está equipado con un medidor de leche o una alternativa aceptable para la medición de la leche?		A		
Art. 13	d. Todos los tanques poseen un equipo adecuado para medir la temperatura y con un dispositivo de visualización?		A		
Art. 13	e. Tanques y bidones de leche utilizados para el almacenamiento y transporte de leche cruda no son utilizados para el almacenamiento de cualquier otro producto diferente de leche cruda?		A		
Art. 13	f. No se usa recipientes plásticos para el almacenamiento y transporte de leche?		A		
Art. 13	h. El mantenimiento de los tanques sigue las especificaciones del fabricante?		A		
Art. 14	De los locales de almacenamiento de leche				
Art. 14	a. Los locales están contruidos y ubicados de tal manera que se evita el riesgo de contaminación de leche y equipos?		A		
Art. 14	b. El local cuenta con: equipo adecuado de refrigeración de leche, un suministro de agua suficiente de buena calidad, protección de plagas, pisos fáciles de limpiar, una adecuada separación de la zona de ordeño o del lugar donde se alojen los animales (Según proceda)?		A		
Art. 15	Instalaciones de almacenamiento				
Art. 15	a. Las áreas de almacenamiento están separadas de las salas de ordeño? (almacenamiento de alimentos, agroquímicos, fertilizantes, semillas, medicamentos veterinarios, equipos de limpieza)	NCM	A		

Art. 15	b. Las instalaciones poseen: ventilación y protección para evitar la entrada de toda clase de animales en especial de roedores e insectos, ventanas protegidas con cedazo, mosquitero, pisos de cemento u otro material que garantice la fácil limpieza y protección contra la humedad, almacenados a mínimo 10 centímetros del suelo y alejados 40 centímetros de la pared, almacenados los insumos en estantes ordenados según su uso y peligrosidad, limpios y rotulados, registros que detallen la entrada y salida de insumos, un programa de limpieza, las puertas permanentemente cerradas, un programa de control de plagas además de que cada área está debidamente señalizada, rotulada y con acceso restringido?		D		
Art. 16	De las instalaciones de uso del personal				
Art. 16	a. La finca dispone de uno o varios lugares establecidos para la higiene de los trabajadores y estar disponibles permanentemente tales como duchas, servicios higiénicos, vestidores, comedores, etc, además de que estén techados y limpios?		A		
Art. 16	b. En el caso de que existiera un baño en el área de ordeño, este se encuentra separado por una puerta, además de estar bien ventilado, iluminado y dotado de jabón y toallas desechables para la limpieza de las manos de los trabajadores?		A		
Art. 16	c. Los efluentes de los baños, servicios higiénicos no entran en el sistema de efluentes de la captación de ordeño, ni son usados en el riego de los pastos o lugares que los animales tengan acceso?		A		
Art. 17	De la higiene personal				
Art. 17	a. El personal de ordeño se encuentran en buen estado de salud. Las personas de las que se sospeche o sabe que sufren enfermedades no entran en zonas de manipulación de leche?		A		
Art. 17	b. Las personas encargadas del ordeño llevan ropas limpias y específicas para el trabajo a realizarse?		A		
Art. 17	c. Las manos del ordeñador están debidamente limpias y no tienen heridas, mantienen las uñas cortas, no llevan anillos u objetos metálicos, además de lavarse las manos antes del ordeño?		A		
Art. 17	d. Se realizan exámenes médicos y de laboratorio al personal por lo menos una vez al año y el certificado es emitido por un centro o subcentro de salud del ministerio?		A		
Art. 18	De la higiene de las instalaciones				
Art. 18	a. El establecimiento asegura el cumplimiento de las labores de limpieza y desinfección, para lo cual se mantiene POES de limpieza y desinfección?		A		
Art. 18	b. Todas las personas de la unidad productiva se encuentran capacitados y familiarizados con este procedimiento?		A		
Art. 18	c. Se cuentan con fichas de los productos relacionados con la limpieza y sanitización de las instalaciones, máquinas y equipos?		A		
Art. 18	d. Las instalaciones cuentan con un sistema de iluminación adecuado que permita la ejecución de las tareas de limpieza?		A		
Art. 18	e. Las instalaciones son desinfectadas por lo menos una vez a la semana?		A		
Art. 19	De la limpieza y desinfección de los implementos				
Art. 19	a. Se han establecido POES para la sanitización de las herramientas y de los implementos utilizados en las diferentes actividades de ordeño?		A		
Art. 19	b. Se ha destinado un espacio específico, considerando el método y los agentes de limpieza y desinfección, la frecuencia, dosificación y el periodo de aplicación, los responsables de la aplicación?		D		

REVISAR POES

0000319

Art. 19	c. Se cuenta con instrucciones escritas y que se encuentran en lugares visibles y accesibles para la realización de las operaciones de limpieza y desinfección?		D		REVISAR POES O HACER INSTRUCCIONES ESCRITAS PARA
Art. 20	De la bioseguridad				
Art. 20	a. El ingreso de los autos al hato es previamente autorizado, para evitar riesgos a los animales y personal?		D		REALIZAR FICHA DE AUTORIZACIÓN DE INGRESO
Art. 20	b. El o los accesos del predio están debidamente identificados?		D		ARREGLAR ROTULOS DE INGRESO A LA FINCA
Art. 20	c. El predio cuenta con instalaciones que permitan al personal y visitas cumplir con las medidas de bioseguridad establecidas por el productor?		A		
Art. 20	d. Los vehículos que ingresan al predio se someten a un sistema de control y desinfección determinado por el predio?		D		
Art. 20	e. Solo se permite el ingreso al hato a animales que tengan certificados de vacunación oficiales actualizados y que cuenten con el certificado de movilización respectivo y por prevención ser sometidos a cuarentena?		A		
Art. 20	f. El predio está provisto de cercos o cierres en buen estado que delimitan la propiedad e impiden la circulación de personas no autorizadas y bovinos ajenos u otros animales?		A		
Art. 20	g. Las fuentes naturales de agua están cercadas y protegidas por una cobertura vegetal natural?		A		
Art. 20	h. Todos los trabajadores están capacitados y entrenados en los procesos de bioseguridad; así como las visitas cumplen con las normas establecidas?		A		
Art. 21	Del control de plagas				
Art. 21	a. Se realiza un programa de control de las principales plagas (ratas y moscas), la explotación posee un plano de la ubicación de los dispositivos de control, de acuerdo al nivel de riesgo que esté presente y un sistema de registro que respalde su funcionamiento?		D		
Art. 21	b. El control de plagas se lo realiza con medios físicos, biológicos y/o productos químicos registrados oficialmente en el país para el uso en las plantas alimenticias?		A		
Art. 21	c. Se lleva registro sobre los plaguicidas utilizados y su forma de aplicación, el croquis de la ubicación de los dispositivos de control empleados, los mismos que deben estar numerados y la verificación periódica de la efectividad del procedimiento?		A		REGISTRO DE APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS
Art. 21	d. La basura, los desechos sólidos pecuarios se disponen adecuadamente en un lugar alejado de las áreas de producción así como de fuentes de agua superficiales y subterráneas?		A		BIODIGESTORES, BASUREROS SEÑALIZADOS
Art. 21	e. Se ha capacitado a los trabajadores sobre el uso y manejo correcto de los plaguicidas?		A		CAPACITACIÓN A LOS TRABAJADORES
Art. 22	De la calidad del agua				
Art. 22	a. Existe el agua suficiente y está disponible al momento del ordeño, de acuerdo al requerimiento para lavado de instalaciones del sistema de ordeño y del tanque; el agua está disponible en puntos específicos que permite la limpieza de las distintas áreas?		A		
Art. 22	b. El agua para procesos de limpieza de equipos y utensilios utilizados para ordeño, así como para almacenamiento y conservación de leche es de buena calidad, y cumple los parámetros físicos y microbiológicos establecidos en la norma INEN para agua potable o segura?	NCM	A		
Art. 22	c. Se realiza un análisis del agua por lo menos una vez en el año en laboratorios oficiales o acreditados?		D		PEDIR REALIZAR ANALISIS DE AGUA EN LABORATORIOS

0000320

Art. 22	d. En el caso de que el agua no esté dentro de los patrones microbiológicos se le adiciona una solución de cloro para alcanzar el patrón E. coli exigido o se ha desarrollado un programa de tratamiento de agua que pueda asegurar la no contaminación de la leche?		A		
Art. 22	e. Las cisternas de agua son limpiadas y mantenidas en conformidad con los procedimientos escritos como mínimo una vez cada 6 meses, cuando hay mayor riesgo de contaminación?		A		
Art. 23	De la alimentación				
Art. 23	a. Los alimentos y suplementos que se suministran a los animales están debidamente registrados en la autoridad competente?		A		
Art. 23	b. No se utiliza como ingredientes en la alimentación del ganado materias primas de origen animal como harinas de hueso, harina de hueso o gallinaza?		A		
Art. 23	c. Los animales están agrupados por edad, sexo, peso, etapa fisiológica y/o nivel de producción de manera que se homogenice al máximo sus requerimientos nutricionales y manejo alimenticio?		A		
Art. 23	d. Se garantiza que todos los animales obtengan su ración diaria de alimento a través de adecuados espacios de comederos o carga animal en pradera?		A		
Art. 23	e. En los sistemas de alimentación por pastoreo, el ganado tiene acceso a una cantidad y calidad de forraje adecuados?		A		
Art. 23	f. Se lleva un registro de rotación de potreros y del uso de plaguicidas y fertilizantes?		A		
Art. 23	g. No se priva de alimento a los bovinos por más de 12 horas?		A		
Art. 23	h. Se cuenta con análisis de capacidad receptiva de la finca para prevenir falta de alimento?		A		
Art. 23	i. El almacenamiento de los alimentos para el ganado en cualquiera de sus formas es de manera adecuada, no permitiendo el desarrollo de mohos y debidamente protegido del ingreso de plagas?		A		JEYSONN. AFORO DE PASTOS DE MANERA MENSUAL A
Art. 23	j. En el caso de que los alimentos se produzcan en la misma explotación, estos tienen un adecuado sistema de almacenamiento y conservación?		A		PONER TRAMPAS DE ROEDORES ALREDEDOR DEL SILO
Art. 23	k. Los alimentos balanceados comerciales, aditivos, suplementos de uso veterinario, están registrados en Agrocalidad, además de ser etiquetados y almacenados de manera correcta?		A		
Art. 23	l. Se mantiene un registro del inventario de todos los productos empleados, su origen, las cantidades y frecuencias de alimentación?		A		FICHA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTO, SALES Y MEDICAM
Art. 23	m. Los aditivos y suplementos de uso veterinario están registrados en Agrocalidad?		A		
Art. 24	Higiene en la alimentación				
Art. 24	a. Se elimina todo residuo del alimento y de todo lo que dé un mal aspecto?		A		
Art. 24	b. La maquinaria y utensilios para el manejo de alimentos cuenta con un programa de limpieza y mantenimiento?		D		CRONOGRAMA DE LIMPIEZA SEMANAL, ENUMERAR LC
Art. 24	c. Los comederos y los distribuidores son limpiados a diario, retirando los residuos, después de terminado el ordeño son lavados y desinfectados, así como se evita todo tipo de contaminación física (clavos, vidrios, alambres, etc), química (fertilizantes, pesticidas, lubricantes, etc) o biológica (pastos cortados que han sido regados con bioles tienen una gran cantidad de microorganismos) que puedan ingerir de manera accidental los animales?		A		

5580000
0000321

Art. 24	d. Los granos, semillas y subproductos de origen vegetal contaminados con agentes físicos, químicos o microbiológicos no son utilizados en la preparación de alimentos para los animales?		A		
Art. 24	e. Los sitios de pastoreo tratados con productos químicos u orgánicos son identificados y se respetan los tiempos de retiro para el ingreso de los animales?		A		
Art. 25	Del bienestar animal				
Art. 25	a. La infraestructura, transporte, alimentación y manejo de los animales garantizan su comportamiento normal y calidad de vida?		A		
Art. 25	b. El manejo cumple con las llamadas 5 libertades: libre de hambre, sed y desnutrición, libre de malestar físico y térmico, libre de dolor, trauma o enfermedad, libre de expresar su comportamiento natural, libre de miedo y estrés?		A		
Art. 26	Del programa de sanidad animal				
Art. 26	a. Cuenta con asesoramiento técnico de un profesional médico veterinario para el diagnóstico de enfermedades y el tratamiento de las mismas?		A		
Art. 26	b. Se realiza un registro de la entrada y salida de animales, autorizado únicamente por el permiso de movilización emitido por Agrocalidad?		A		
Art. 26	c. En el caso de adquirir animales y material genético importado y nacional, se cumple con la legislación nacional vigente (periodos de cuarentena y controles) autorizado por Agrocalidad?		A		
Art. 26	d. Para el transporte de animales, se dispone de un vehículo con condiciones físicas y sanitarias adecuadas para evitar golpes y heridas, así como un programa de limpieza y desinfección periódica?		A		
Art. 26	e. Los animales de los que se extrae leche son identificables, no deben dar muestras visibles de un menoscabo de su estado general de salud y no deben mostrar ningún signo de enfermedades infecciosas transmisibles a los seres humanos mediante el consumo de leche?		A		
Art. 26	f. Se aíslan a los animales recién introducidos para un periodo de cuarentena?		A		
Art. 26	g. Los animales enfermos y/o tratados son separados del resto del hato y registrados, son identificados individualmente y controlados periódicamente por un médico veterinario?		A		
Art. 26	h. Existe un plan anual de manejo sanitario elaborado por un profesional técnico (médico veterinario zootecnista, ingeniero agropecuario, ingeniero zootecnista o profesional de carrera a fin), con la asesoría del médico veterinario zootecnista, este plan incluye prevención, diagnóstico y manejo de las enfermedades de control oficial así como planes de vacunación y desparasitación?		A		
Art. 26	i. Una finca que está en el programa de buenas prácticas de producción, está en los programas de prevención, control y erradicación de aftosa, brucelosis, tuberculosis o cualquier otro programa oficial de control de enfermedades zoonóticas?	NCM	A		
Art. 27	De la utilización de los productos de uso veterinario				
Art. 27	a. Todos los productos farmacológicos, biológicos, químicos, aditivos y alimentos medicados para uso y consumo animal están registrados en Agrocalidad?	NCM	A		

0000322

Art. 27	b. La unidad productiva lleva un registro de la aplicación de productos y medicamentos veterinarios que incluye; diagnóstico clínico, nombre comercial de los productos utilizados, dosificación aplicada, fecha de administración y fin de tratamiento, identificación de los animales tratados, responsable de la aplicación, periodo de retiro efectivo?		A		
Art. 27	c. No se utilizan productos sin registro, prohibidos, vencidos, con alteraciones del empaque o embalaje, sin etiquetas o con etiquetas deterioradas y los no aprobados para uso en esa especie?		A		
Art. 27	d. La prescripción de productos farmacológicos, biológicos, químicos y alimentos medicados para uso y consumo animal se realiza conforme a la clasificación por grupos de los productos de uso veterinario emitidos mediante Resolución de AGROCALIDAD N0019 de 02 de febrero de 2016?		A		
Art. 27	e. Para el caso de aplicación de productos de uso agrícola, es recomendado por un profesional del área respectiva?		A		
Art. 27	f. El registro es llevado de manera legible y ordenada, al día y se mantiene disponible por tres años, además de disponible para las autoridades?		A		
Art. 27	g. La leche cruda no contiene residuos de medicamentos de uso veterinario por sobre los niveles permitidos del Codex Alimentarius?		A		
Art. 28	Del almacenamiento de los productos de uso veterinario				
Art. 28	a. Los productos de uso veterinario son almacenados de manera separada de otros productos químicos, en instalaciones seguras, manteniendo temperaturas idóneas para cada producto, bajo llave, fuera del alcance de los niños y animales, alejados de viviendas, así como con sus respectivos inventarios?		A		
Art. 28	b. Las condiciones de almacenamiento de productos de uso veterinario están conformes a lo indicado en la etiqueta y la hoja de instrucciones?		A		
Art. 28	c. Los productos de origen biológico conservan la cadena de frío hasta su aplicación. Se emplea un refrigerador de uso exclusivo para este fin?		A		
Art. 28	d. Se respeta el tiempo de retiro de los medicamentos veterinarios y el periodo de carencia de los plaguicidas de uso veterinario?		A		
Art. 28	e. Todos los animales que se encuentran en tratamiento médico y cuyo producto genere tiempo de retiro, están claramente identificados?		A		
Art. 29	Del manejo de envases y residuos				
Art. 29	a. Se elimina en debidas condiciones de seguridad todos los medicamentos veterinarios caducados, los instrumentos y los envases vacíos de manera que no perjudiquen la salud de las personas, los animales y el ambiente, según lo establecido en la normativa ambiental vigente?		D		LEER QUE EXIGE LA NORMATIVA AMBIENTE VIGENTE
Art. 29	b. No se utiliza los envases de medicamentos para otros fines?		A		
Art. 29	c. Las agujas usadas son guardadas con su tapa respectiva y son eliminadas de acuerdo a lo estipulado en la gestión ambiental sobre el manejo de estos desechos?		D		QUE EXIGE LA LEY PARA NOSOTROS IMPLEMENTAR
Art. 29	d. Se ha establecido un POE que garantice la adecuada eliminación de embases vacíos de fármacos, vacunas y otros según lo establecido en la ley?		D		BUSCAR O REALIZAR POE
Art. 30	Del control de plagas				

0000323

Art. 30	a. Antes de emplear plaguicidas y rodenticidas, se hace todo lo posible para reducir al mínimo la presencia de insectos, ratas y ratones, la limpieza de establos y sala de ordeños reduce la presencia de los mismos?		A		
Art. 30	b. No se acumula estiércol cerca de las zonas de ordeño?		A		
Art. 30	c. Los depósitos de piensos también atraen plagas, estos se conservan en recipientes que den la protección adecuada?		A		
Art. 30	d. Cuando se emplean productos químicos para el control de plagas, estos están aprobados por el organismo oficial y se emplean de acuerdo a las instrucciones del fabricante?		A		
Art. 30	e. Los productos químicos empleados son almacenados de tal forma que no contaminen el lugar del ordeño ni el depósito de alimentos?		A		
Art. 30	f. No se aplica plaguicidas durante el proceso del ordeño?		A		
Art. 31	Del Ordeño y manejo de la leche Aspectos generales				
Art. 31	a. Se cuenta con una metodología de ordeño con el objeto de obtener el mejor rendimiento tanto del personal como de animales, asegurando las condiciones sanitarias y de inocuidad de la leche?		A		
Art. 31	b. El ordeño se realiza a tiempos regulares para crear un hábito en la vaca?		A		
Art. 31	c. Si se utiliza equipos de ordeño, estos son adecuadamente manejados, desinfectados y conservados?		A		
Art. 31	d. El ordeño se realiza de manera paciente y relajada para minimizar el estrés o daño en la vaca?		A		
Art. 31	e. El personal de ordeño se encuentra capacitado en la metodología, rutina de ordeño y condiciones sanitarias de la ubre?		A		
Art. 31	f. El personal que trabaja en la sala de ordeño y ordeño manual utiliza los equipos e implementos de lechería?		A		
Art. 32	De la refrigeración de la leche				
Art. 32	a. El enfriamiento de la leche disminuye la temperatura hasta el rango entre 2 y 4°C máximo en 3 horas al final del primer ordeño del día. Posteriormente se mantiene la temperatura de la leche bajo los 4°C, hasta que sea recolectada?		A		
Art. 32	b. La unidad de refrigeración recibe mantenimiento regularmente, y el medidor de temperatura del tanque de leche es calibrado anualmente por una empresa acreditada?		A		
Art. 32	c. Las especificaciones que no estén incluidas en el presente checklist son tomadas de referencia de la norma ISO 5708 y del Codex Alimentarius?			X	LEER LA NORMA ISO 5708
Art. 33	De la higiene del Ordeño?				
Art. 33	a. Se utiliza prácticas higiénicas eficaces con respecto a la piel del animal, el equipo de ordeño (si se utiliza), el manipulador y el ambiente en general?		A		
Art. 33	b. Las condiciones higiénicas durante el ordeño incluyen: Adecuada higiene del personal? Limpieza y secado de los pezones? Recipientes de ordeño limpios y desinfectados? Evita daños en el tejido del pezón?		A		
Art. 33	c. Los animales con síntomas clínicos de enfermedades son segregados o son los últimos en ordeñar, o bien son ordeñados con un equipo distinto o a mano y su leche no se utiliza para el consumo humano?		A		
Art. 34	De los utensilios y equipo de ordeño				

Art. 34	a. En caso de equipos de ordeño mecánicos, el mantenimiento es continuo conforme a las especificaciones técnicas del fabricante, llevando un registro de mantenimiento?		A		
Art. 34	b. La leche es filtrada, usando filtros desechables que son eliminados después de cada uso?		A		
Art. 34	c. Se realiza una limpieza adecuada en las salas de ordeño además de los equipos y utensilios?		A		
Art. 34	d. Se lava la ordeñadora después de cada ordeño y el tanque cada vez que se vacíe, con agua caliente y detergente desinfectante alcalino y detergente ácido así como un enjuague con abundante agua permitiendo el escurrimiento o drenaje de todas las partes de la ordeñadora y el tanque?		A		
Art. 35	Del manejo de la leche				
Art. 35	a. El predio cuenta con un local aislado para el almacenamiento de la leche?		A		
Art. 35	b. Los utensilios que tienen contacto directo con la leche son almacenados de forma separada y son de uso específico de la leche?		A		
Art. 35	c. Se evita la contaminación utilizando utensilios de uso exclusivo para la leche y vehículos específicos para dicho uso?		A		
Art. 35	d. Una vez ordeñada la leche, se la enfía lo más rápido posible?		A		
Art. 35	e. La leche cruda una vez ordeñada es filtrada, enfriada lo más pronto posible, almacenada y transportada a los centros de acopio y/o plantas procesadoras en recipientes apropiados autorizados por la autoridad sanitaria competente?	NCM	A		
Art. 35	f. En los centros de acopio la leche cruda es filtrada y agitada con una temperatura no superior a los 4 (+/-2) grados celsius?		A		
Art. 36	De la leche no destinada al suministro . (Los siguientes tipos de leche no son vendidos para el consumo público ni para derivados lácteos)				
Art. 36	a. Leche de un animal que fue diagnosticado por un médico veterinario que tenga una enfermedad clínica transmisible al hombre.		A		
Art. 36	b. La leche de un animal que está aparentemente enfermo.		A		
Art. 36	c. La leche de un animal que está en fase calostrual.		A		
Art. 36	d. Leche que tenga alteraciones en sus condiciones naturales (color, olor, sabor), que tenga impurezas, que no haya pasado las pruebas organolépticas.		A		
Art. 36	e. La leche que contenga sustancias inhibitorias, medicamentos, residuos químicos o alguna otra sustancia que podría comprometer la salud del consumidor.		A		
Art. 36	f. La leche que es recolectada por una persona que tenga una enfermedad transmisible de declaración obligatoria.	NCM	A		
Art. 36	g. La leche que contenga cualquier material extraño o a la que se le haya adicionado agua.		A		
Art. 36	h. La leche que de alguna forma haya sido adulterada.		A		
Art. 36	i. La leche que esté deteriorada por una refrigeración inadecuada.		A		
Art. 37	De la documentación				
Art. 37	1. Posee la guía de buenas prácticas pecuarias de producción de leche?		A		
Art. 37	2. Existe POES de limpieza y desinfección de equipos, instalaciones, superficies y utensilios?		D		REVISAR
Art. 37	3. Existe POES de rutina de ordeño?		D		REVISAR
Art. 37	4. Existe POES de tratamientos de animales y separación?		D		REVISAR
Art. 37	5. Existe POES de limpieza del tanque de agua?		D		REVISAR
Art. 37	6. Existe POES de disposición de manejo de residuos y envases de desecho?		D		REVISAR

Art. 37	7. Existe POES de emergencia y asistencia del personal?		D		REVISAR
Art. 37	8. Existen registros individuales y fichas médicas del animal?		A		
Art. 37	9. Existen registros de movimientos de animales?		A		
Art. 37	10. Existen registros de mortalidad?		A		
Art. 37	11. Existen registros de mantenimiento de equipos?		D		REALIZAR REGISTRO DE MANTENIMIENTO TANQUE FRI
Art. 37	12. Existe registros de capacitación del personal?		A		
Art. 37	13. Existe registro de control de plagas?		D		REALIZAR
Art. 37	14. Existe registros de productos e insumos agrícolas y pecuarios?		D		REALIZAR
Art. 37	15. Existen registros de aplicación de tratamientos?		A		
Art. 37	16. Existen registros de análisis de agua?		D		
Art. 37	17. Existen registros de aplicación de agroquímicos?		A		REALIZAR
Art. 37	18. Existe lista de verificación de cumplimiento de BPP leche?		D		
Art. 38	De la identificación y trazabilidad animal				
Art. 38	a. La identificación de los animales está en forma clara y segura así como sigue los lineamientos de la normativa vigente?		A		
Art. 38	b. La identificación de los animales se la realiza en el momento del ingreso de estos a la explotación pecuaria, ya sea por nacimiento o compra, el sistema asegura su trazabilidad hasta el momento de la venta o sacrificio del animal?		A		
Art. 38	c. La explotación cuenta con registros que permiten conocer la totalidad de los animales y de los insumos pecuarios utilizados y a utilizarse?		A		
Art. 39	Del manejo ambiental				
Art. 39	a. El productor ha considerado el impacto ambiental de sus sistemas productivos y ha tratado de minimizarlo?		A		
Art. 39	b. Se realiza un tratamiento adecuado de las aguas residuales y desechos sólidos, provenientes de las explotaciones pecuarias, de acuerdo con la legislación vigente?		A		
Art. 40	Manejo de estiércol y excretas				
Art. 40	a. Se realiza un plan de manejo de estiércol y desechos generados del proceso y manejo del ganado?		A		BIODIGESTORES
Art. 40	b. Las excretas se manejan de acuerdo a las normas establecidas por las autoridades nacionales competentes?		A		REVISAR NORMAS ESTABLECIDAS
Art. 40	c. En el caso de desechos sólidos se han determinado sitios estratégicos en el centro de producción donde puedan ser procesados para su posterior utilización y/o disposición final?		A		
Art. 41	Manejo de aguas residuales				
Art. 41	a. Se realiza un plan de manejo de aguas residuales generadas del proceso y manejo del ganado lechero?		A		JEYSONN REVISAR ESTO
Art. 41	b. El destino de las aguas residuales es de preferencia un pozo recolector, de manera que no sean arrojadas directamente a cursos de aguas superficiales?		A		
Art. 41	c. Los pozos fueron contruidos bajo supervisión técnica y se realiza un control continuo?		A		
Art. 41	d. Para disminuir la carga contaminante del agua se realiza un efectivo control de los detergentes y desinfectantes usados, específicos para la industria láctea, ajustándose a las recomendaciones de los fabricantes y utilizando productos biodegradables, registrados en Agrocalidad?		A		
Art. 42	Descarte de los animales muertos				
Art. 42	a. La eliminación de los cadáveres y otros desechos sólidos pecuarios se lo realiza de forma inmediata de acuerdo a las disposiciones del instructivo para el sacrificio y disposición final de animales del área de cuarentena de Agrocalidad.		D		REVISAR COMO SE HACE Y HACERLO

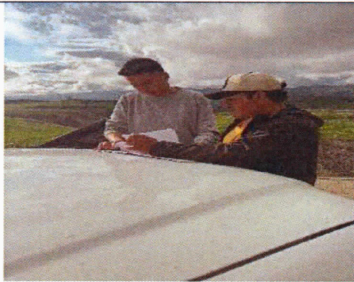




0000326

Art. 42	b. Se lleva registro de la mortalidad de los animales?		A		
Art. 42	c. Los cadáveres de animales enfermos son descartados en un lugar específico, planificado y establecido, dicho lugar debe ubicarse a una distancia prudente del sitio donde se ordeña y almacena leche?	NCM	A		
Art. 43	Disposición de los envases y desechos				
Art. 43	a. Existe un programa de eliminación de envases y desechos de productos veterinarios, además de una buena disposición de los mismos?		D		REALIZAR
Art. 43	b. Se cumple con las buenas prácticas de manejo biológico y se han establecido las condiciones de eliminación de envases y desechos de acuerdo a la normativa ambiental?		D		
Art. 44	De la seguridad y bienestar laboral				
Art. 44	a. Se efectúa una evaluación de riesgo para desarrollar un plan de acción que promueva condiciones de trabajo seguras y saludables?		D		
Art. 44	b. Se dispone de un POE que especifique que hacer en caso de accidentes y emergencias?		D		REVISAR POE
Art. 44	c. Se cuenta con hojas de seguridad de los productos relacionados con la higiene personal?		D		
Art. 44	d. Se cuenta en los lugares de trabajo con botiquines debidamente provistos para emergencias?		D		BAJAR BOTIQUIN
Art. 44	e. Los trabajadores poseen el equipamiento necesario de protección?		A		
Art. 44	f. El trabajador usa de manera correcta su equipo de protección y durante toda su jornada de trabajo?	NCM	A		
Art. 44	g. Existe señalética necesaria que prevenga los lugares identificados como peligrosos para el trabajador?		D		
Art. 44	h. Se respetan las disposiciones vigentes en materia de legislación laboral, seguridad y riesgos de trabajo?		A		
Art. 44	i. No existe trabajo infantil así como adolescentes menores de 16 años, a menos que demuestren que estos cumplen con su escolaridad?		A		
Art. 44	j. Se capacita continuamente al personal en temas de seguridad laboral y técnicos?		A		



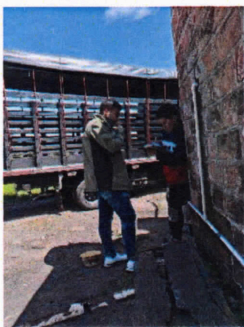


Nombre del estudiante: Diana Liseth Enríquez Aguilar

Beneficiario 1: Edgar Medisis	Beneficiario 2: Andrea Silvana Mensa Rosero
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Urbina	Parroquia: Urbina
Dirección: La Toya	Dirección: Chapues
	
Beneficiario 3: Franklin Peñafiel	Beneficiario 4: Wilson Humberto Rosero
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Urbina	Parroquia: Urbina
Dirección: Chapues	Dirección: Chapues
	
Beneficiario 5: Edwin Alessandri Montenegro Figueroa	
Cantón: Tulcán	
Parroquia: Urbina	
Dirección: Chapues	
	

Nombre del estudiante: José Luis Villota Rivera

Beneficiario 1: Juan Carlos Villota Hernández	Beneficiario 2: Jaime Renan Villota Chamorro
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Julios Andrade	Parroquia: Carmelo
Dirección: Vía al Carmelo	Dirección: Vía al Carmelo
	
Beneficiario 3: Wilber Geovanny Villota Hernández	Beneficiario 4: Nixon alexander Villota Rivera
Cantón: San Pedro de Huaca	Cantón: San Pedro de Huaca
Parroquia: Huaca	Parroquia: Huaca
Dirección: Guanaguicho Norte	Dirección: Yamba
	
Beneficiario 5: José Miguel Villota Sarmiento	
Cantón: San Pedro de Huaca	
Parroquia: Huaca	
Dirección: Yamba	
	

Nombre del estudiante: Santillan Flores Dany Paul


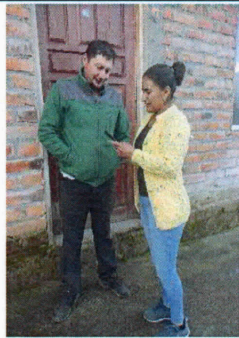



Beneficiario 1: Segundo Roman Chuquiza	Beneficiario 2: Pazpuezan Calpa Rosa Elvira
Cantón: Tulcan	Cantón: Tulcan
Parroquia: Tufiño	Parroquia: Tufiño
Dirección: Chapuel	Dirección: Chapuel
	
Beneficiario 3: Ruano Canacuan Jonathan Danilo	Beneficiario 4: Nazate Pazpuezan Brayan Alexander
Cantón: Tulcan	Cantón: Tulcan
Parroquia: Tufiño	Parroquia: Tufiño
Dirección: Chapuel	Dirección: Chapuel
	
Beneficiario 5: Chuquiza Muepas Maria Segunda	
Cantón: Tulcan	
Parroquia: Tufiño	
Dirección: Chapuel	
	

Nombre del estudiante: Katherin Lisbeth Muñoz Landázuri






Beneficiario 1: Remigio Leodan Gutiérrez Quinteros	Beneficiario 2: María Guadalupe Suarez Tulcán
Cantón: Montúfar	Cantón: Montúfar
Parroquia: San José	Parroquia: San José
Dirección: El Tambo	Dirección: El Chamizo
	
Beneficiario 3: Franklin Marcelo Quiroz Cadena	Beneficiario 4: Edwin Fernando Guevara Cortez
Cantón: Montúfar	Cantón: Montúfar
Parroquia: González Suárez	Parroquia: San José
Dirección: Chutan Bajo	Dirección: Monteverde
	
Beneficiario 5: Remigio Leodan Gutiérrez Quinteros	
Cantón: Montúfar	
Parroquia: González Suárez	
Dirección: Chutan Alto	




Nombre del estudiante: Calderón Chacón Andrea Lizbeth

Beneficiario 1: Ángel Polivio Sánchez Burgos	Beneficiario 2: Darwin Fernando Yucas Mejía
Cantón: Montúfar	Cantón: Montúfar
Parroquia: Piartal	Parroquia: Piartal
Dirección: Barrio Santa Bárbara	Dirección: Barrio Santa Bárbara
	
Beneficiario 3: Edmundo Eduardo Rojas Alvares	Beneficiario 4: Hugo Manuel Chiran Mutis
Cantón: Montúfar	Cantón: Montúfar
Parroquia: Piartal	Parroquia: Piartal
Dirección: Barrio Santa Bárbara	Dirección: Barrio Santa Bárbara
	
Beneficiario 5: Fidensio Jeremías Inagan Chitan	
Cantón: Montúfar	
Parroquia: Piartal	
Dirección: Barrio Santa Bárbara	
	


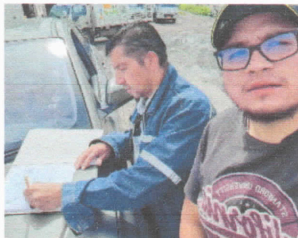



Nombre del estudiante: Quelal Puetate Dayana Mishel

Beneficiario 1: Javier Abelardo Cerón Tipas	Beneficiario 2: María Celia Paspuel
Cantón: Bolívar	Cantón: Bolívar
Parroquia: Bolívar	Parroquia: Bolívar
Dirección: Cuesaca	Dirección: Aguacate
	
Beneficiario 3: Jesús tobar	Beneficiario 4: Pablo Sebastián Chacón Rosero
Cantón: Bolívar	Cantón: Bolívar
Parroquia: Bolívar	Parroquia: Bolívar
Dirección: Cuesaca	Dirección: Cuesaca
	
Beneficiario 5: Edwin Lino Cayambe Fuentes	
Cantón: Bolívar	
Parroquia: Bolívar	
Dirección: Cuesaca	
	

Nombre del estudiante: William Fernando Gelpud Castro.

Beneficiario 1: Jaime Patricio Chunéz Chunéz.	Beneficiario 2: Wilson Marcelo Robles Peñafiel.
Cantón: Montúfar.	Cantón: Montúfar.
Parroquia: Piartal.	Parroquia: Piartal.
Dirección: San Pedro.	Dirección: San Pedro.
	
Beneficiario 3: Gloria Beatriz Chamorro Moran.	Beneficiario 4: Wilmer Hernán Imbaquingo Burgos.
Cantón: Montúfar.	Cantón: Montúfar.
Parroquia: Piartal.	Parroquia: Piartal.
Dirección: Piartal.	Dirección: San Pedro.
	
Beneficiario 5: Gloria Graciela España Guerrón.	
Cantón: Montúfar.	
Parroquia: Piartal.	
Dirección: San Pedro.	
	

Nombre del estudiante: Klever Alexander Orbe Revelo

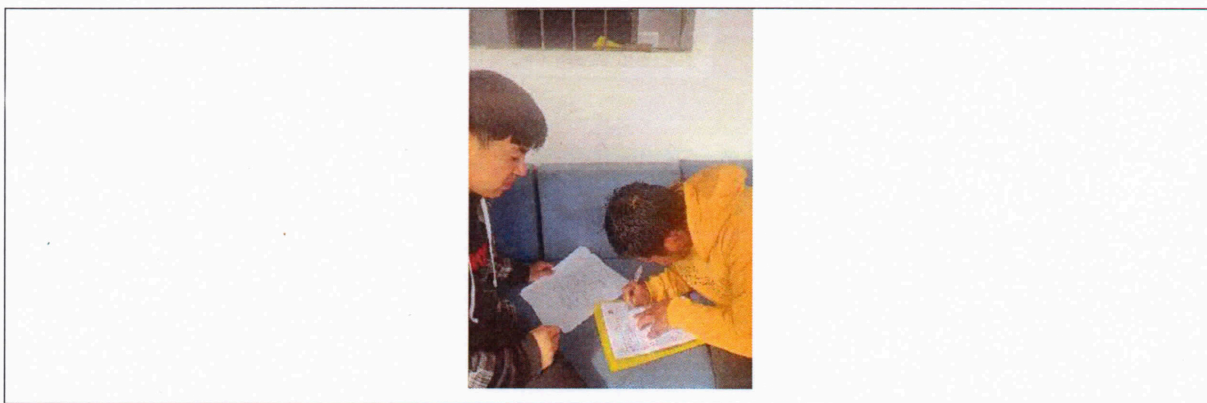
Beneficiario 1: Víctor Campo Orbe Cadena	Beneficiario 2: Carlos Wilfrido Orbe Cadena
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Tulcán	Parroquia: Tulcán
Dirección: El Manzano	Dirección: La Delicia
	
Beneficiario 3: Olmedo Gustavo Orbe Cadena	Beneficiario 4: Jairo Efren Ortega Molina
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Tulcán	Parroquia: Tulcán
Dirección: El Manzano	Dirección: Las Peñas
	
Beneficiario 5: Klever Alexander Orbe Revelo	
Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán	
Dirección: El Manzano	
	

Nombre del estudiante: Katherine Odalys Orbe Revelo

Beneficiario 1: Lidia Guadalupe Revelo Lima	Beneficiario 2: Gustavo Rubén Orbe Burbano
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Tulcán	Parroquia: Tulcán
Dirección: La Delicia	Dirección: La Peñas
	
Beneficiario 3: María del Carmen Alpala Ipiales	Beneficiario 4: Lisbeth Magdalena Orbe Cadena
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Tulcán	Parroquia: Tulcán
Dirección: Guama Alto	Dirección: El Manzano
	
Beneficiario 5: Wilson Guillermo Orbe Cadena	
Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán	
Dirección: El Manzano	
	

Nombre del estudiante: Fabián Aldair Guerrero Fuiltala

Beneficiario 1: Hugo Leonardo Montenegro Obando	Beneficiario 2: Jaime Oswaldo Montenegro Obando
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Urbina	Parroquia: Urbina
Dirección: Kilometro 7 vía a Urbina	Dirección: Kilometro 1 vía Urbina, iglesia de Taya
	
Beneficiario 3: Edison Fernando Ger Tutacha	Beneficiario 4: Lenin Adolfo Moreno Ortega
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Urbina	Parroquia: Urbina
Dirección: Vía de tierra a mano contraria del colegio militar	Dirección: Al frente de complejo turístico "El Carrizal"
	
Beneficiario 5: Carlos Andres Ipial Paspuezan	
Cantón: Tulcán	
Parroquia: Tulcán	
Dirección: Vía la estrellita, unos metros antes de tomar el desvío a la E35	







Nombre del estudiante: Josseph Alexander Hernández Rosero


Beneficiario 1: Bayardo Ramiro Hernández Cevallos	Beneficiario 2: Evelin Maricela Hernández Cevallos
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Santa Martha de Cuba	Parroquia: Santa Martha de Cuba
Dirección: Barrio San José	Dirección: Barrio San José
	
Beneficiario 3: Yadira Leonela Moran Chamorro	Beneficiario 4: Carmen Yomaira Rosero Estrada
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Santa Martha de Cuba	Parroquia: Santa Martha de Cuba
Dirección: Barrio San Antonio	Dirección: Barrio San Pedro
	
Beneficiario 5: Karina Rafaela Chávez Prado	
Cantón: Tulcán	
Parroquia: Santa Martha de Cuba	
Dirección: Barrio San Vicente	
	

Nombre del estudiante: Cristina Maricela Quiroz Mites

Beneficiario 1: Fausto Andrés Mites Puentestar	Beneficiario 2: Guillermo Felipe Cuaspu Mesa
Cantón: Mira	Cantón: Mira
Parroquia: Mira	Parroquia: Mira
Dirección: Caserío El Hato	Dirección: Caserío El Hato
	
Beneficiario 3: Segundo Carlos Pérez Chauca	Beneficiario 4: Digna Esperanza Mites López
Cantón: Mira	Cantón: Mira
Parroquia: Mira	Parroquia: Mira
Dirección: Caserío El Hato	Dirección: Caserío El Hato
	
Beneficiario 5: Julio Alberto Mafla Pule	
Cantón: Mira	
Parroquia: Mira	
Dirección: Caserío El Hato	
	

Nombre del estudiante: Karla Mayerline Benavides Caicedo

Beneficiario 1: Genny Alejandra Erazo Martínez	Beneficiario 2: Carmen del Rocío Hernández Hernández
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Tulcán	Parroquia: González Suarez
Dirección: El Moral y La Esperanza	Dirección: Av: Julio Robles y Juan Benigno Vela
	
Beneficiario 3: Luis Fernando Paz Portilla	Beneficiario 4: Catherine Marisol Puetate Piar
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: González Suarez	Parroquia: Tulcán
Dirección: Vía a Tufiño	Dirección: Vía Santa Rosa de Taques
	

Beneficiario 5: Anita Herrera Chunes
Cantón: Tulcán
Parroquia: Tulcán
Dirección: Av. Ventimilla y El Moral


Nombre del estudiante: España Chamorro Kimberly Damaris

Beneficiario 1: España España Manuel Efraín	Beneficiario 2: Enríquez Flores María Celida
Cantón: Espejo	Cantón: Espejo
Parroquia: La Libertad	Parroquia: La Libertad
Dirección: Barrio Santa Teresita	Dirección: Barrio Santa Teresita
	
Beneficiario 3: España Chamorro Alex Geovanny	Beneficiario 4: Guzman Cuasquer Wilington Orlando
Cantón: Espejo	Cantón: Espejo
Parroquia: La Libertad	Parroquia: La Libertad
Dirección: Barrio Santa Teresita	Dirección: Barrio Santa Teresita
	

Beneficiario 5: Portilla Quelal Mary Anabela






Cantón: Espejo

Parroquia: La Libertad



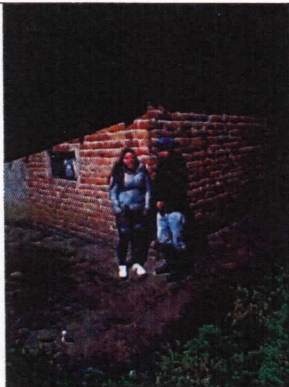


Dirección: Barrio Santa Teresita



Nombre del estudiante: Nicole Estefania Cando Palacios

Beneficiario 1: José Manuel Villota Villota	Beneficiario 2: Luis Esteban Bolaños Guerrón
Cantón: Montúfar	Cantón: Tulcán
Parroquia: González Suárez	Parroquia: Urbina
Dirección: Comunidad chutan bajo, Vía a Paluz	Dirección: Comunidad de Taya
	
Beneficiario 3: Hugo Leonardo Montenegro Benavides	Beneficiario 4: César Andrés Goyes Hernández
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Urbina	Parroquia: González Suárez
Dirección: Comunidad de Taya-Zona baja	Dirección: Chapuel
	
Beneficiario 5: Brayan David Imbaquingo Arciniegas	
Cantón: Tulcán	
Parroquia: Julio Andrade	
Dirección: Panamericana E-35- Cofradía baja	
	

Nombre del estudiante: Karol Alejandra Tupe Guerrero

Beneficiario 1: Joffre David Guerrón Obando	Beneficiario 2: Jonathan Alexander Reyes Ortega
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Urbina	Parroquia: Urbina
Dirección: La Palizada Alta	Dirección: La Palizada Alta
	
Beneficiario 3: Edison Fabian Yama Rodríguez	Beneficiario 4: Patricia Isabel Luna Taquez
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Urbina	Parroquia: Piartal
Dirección: La Palizada	Dirección: San Pedro Alto
	
Beneficiario 5: Antonio Fernando Chacón Mendoza	
Cantón: Tulcán	
Parroquia: Piartal	
Dirección: San Pedro Alto	
	

Nombre del estudiante: Hernández Vallejo Dany Rodrigo




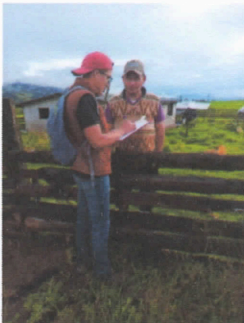

Beneficiario 1: Cheza Ayala German Patricio	Beneficiario 2: López Juaspuezan Martha Mónica
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Julio Andrade	Parroquia: Julio Andrade
Dirección: Comunidad de Chauchin	Dirección: Comunidad de Chauchin
	
Beneficiario 3: Pavón Salazar Nancy Aida	Beneficiario 4: Cheza Revelo Jeferson Brayan
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Julio Andrade	Parroquia: Julio Andrade
Dirección: Comunidad de Chauchin	Dirección: Comunidad de Chauchin
	
Beneficiario 5: López Juaspuezan Aura Estela	
Cantón: Tulcán	
Parroquia: Julio Andrade	
Dirección: Comunidad de Chauchin	
	

Nombre del estudiante: Jimmy Chalacán

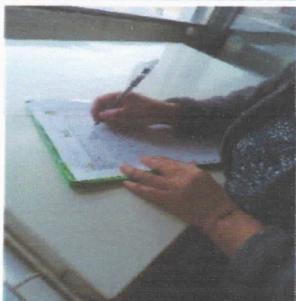




Beneficiario 1: Jaqueline Margot Guacha Jiménez	Beneficiario 2: Alexandra Rocío Guacha Jiménez
Cantón: Montufar	Cantón: Montufar
Parroquia: Piartal	Parroquia: Piartal
Dirección: Cerca del Pilar de Athal	Dirección: Cerca del Pilar de Athal
	
Beneficiario 3: Alba Esperanza Jiménez Jiménez	Beneficiario 4: Mirian Liliana Cerón Cunguán
Cantón: Montufar	Cantón: Montufar
Parroquia: Piartal	Parroquia: Jan José
Dirección: Cerca del Pilar de Athal	Dirección: Avenida José Julián de Navarrete y Calle Loma de arrayan
	

Beneficiario 5:	
Guillermo Alejandro Andrade Rúales	
Cantón: Montufar	
Parroquia: Jan José	
Dirección: Avenida José Julián de Navarrete	
	

Nombre del estudiante: Lenin Alexander Cuasapud Chamorro

Beneficiario 1: Ector Nelson Chamorro Arcos	Beneficiario 2: Byron Marcelo Burgos Quespaz
Cantón: Montúfar	Cantón: Montúfar
Parroquia: La Paz	Parroquia: La Paz
Dirección: Comunidad Cucher	Dirección: Comunidad Cucher
	
Beneficiario 3: Yomira Romelia Morales Mallama	Beneficiario 4: Vicente Javier Viteri Meza
Cantón: Montúfar	Cantón: Montúfar
Parroquia: San José	Parroquia: La Paz
Dirección: Comunidad Atal	Dirección: Comunidad Cucher
	
Beneficiario 5: Remigio Leodan Gutierrez Quinteros	
Cantón: Montúfar	
Parroquia: Fernández Salvador	
Dirección: El Tambo	
	

Nombre del estudiante: Dilan Alexis Inlago Tulcán

Beneficiario 1: Cecilia Guadalupe Tulcán Tobar	Beneficiario 2: Silvia del Rocío Tulcán Tobar
Cantón: Montúfar	Cantón: Montúfar
Parroquia: San José	Parroquia: Cristóbal Colón
Dirección: Comunidad el Capulí	Dirección: Comunidad el Carmen
	
Beneficiario 3: Julio Marcelo Itás Itás	Beneficiario 4: Erik Fabricio Tobar Tulcán
Cantón: Montúfar	Cantón: Montúfar
Parroquia: Cristóbal Colón	Parroquia: San José
Dirección: Comunidad el Carmen	Dirección: Santa Martha de Indújel
	
Beneficiario 5: Bryan Josué Itás Tulcán	
Cantón: Montúfar	
Parroquia: Cristóbal Colón	
Dirección: Comunidad el Carmen	
	

Nombre del estudiante: Marcos Andres Cahueñas Noquez

Beneficiario 1: Ana Ulcuango Yascual	Beneficiario 2: Pedro Rafael Cadena Morocho
Cantón: Montufar	Cantón: Montufar
Parroquia: Chutan Bajo	Parroquia: Chutan Bajo
Dirección: Chutan Bajo	Dirección: Chutan Bajo
	
Beneficiario 3: Cecilia Yolanda Diaz Erazo	Beneficiario 4: Carlos Anulfo Puenayan Tatamues
Cantón: Montufar	Cantón: Montufar
Parroquia: Chutan Bajo	Parroquia: Chutan Bajo
Dirección: Chutan Bajo	Dirección: Chutan Bajo
	
Beneficiario 5: Luis Hector Toapanta Tuquerez	
Cantón: Montufar	
Parroquia: Chutan Bajo	
Dirección: Chutan Bajo	



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

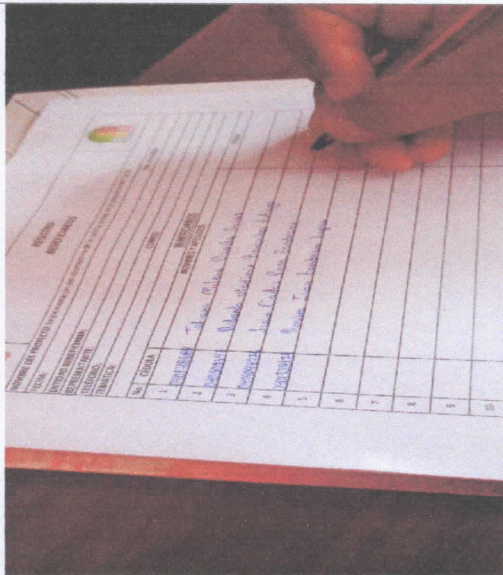
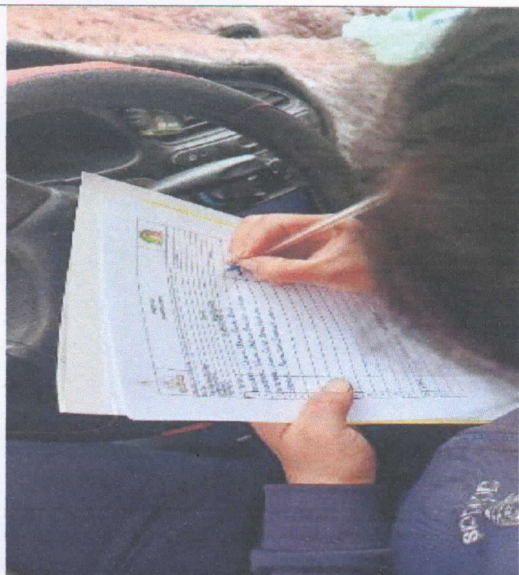
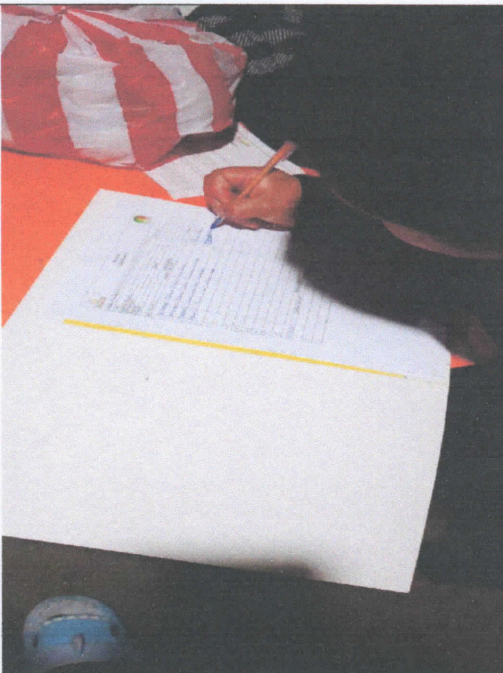
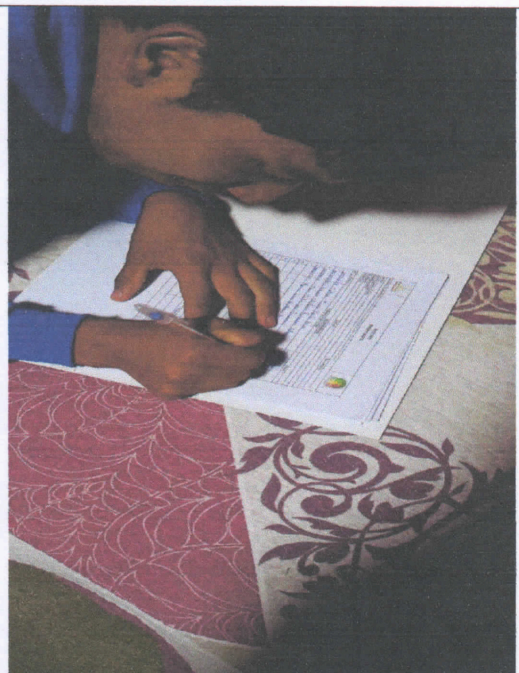


0000354

Nombre del estudiante: Brayan Alexander Irua Diaz

Beneficiario 1: Eugenia Patricia Irua Diaz	Beneficiario 2: Euler Audelo Cuadros Villarreal
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: El Carmelo	Parroquia: El Carmelo
Dirección: El Carmelo	Dirección: El Carmelo
	
Beneficiario 3: Rocío del Pilar Mora Mora	Beneficiario 4: Hermes Florian Irua Diaz
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: El Carmelo	Parroquia: El Carmelo
Dirección: El Carmelo	Dirección: El Carmelo
	
Beneficiario 5: Luis Hernando Quendi Chamba	
Cantón: Tulcán	
Parroquia: El Carmelo	
Dirección: El Carmelo	
	

Nombre del estudiante: Juan Pozo



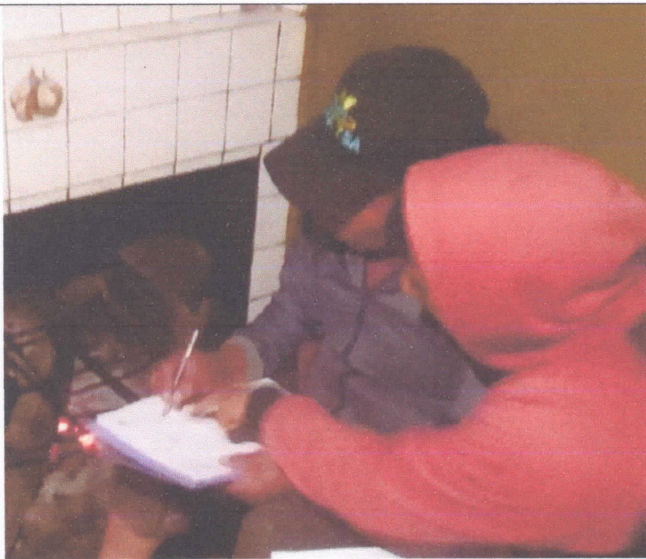

Beneficiario 1: Juan Carlos Pozo Zambrano	Beneficiario 2: Tatiana Milena Dávila Arias
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Urbina	Parroquia: Urbina
Dirección: El Carrizal	Dirección: El Carizal
	
Beneficiario 3: Rolando Vladimir Benavides Artiaga	Beneficiario 4: Roviro Ivan Zambrano López
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Urbina	Parroquia: Urbina
Dirección: El Carrizal	Dirección: El Carrizal
	

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



0000356

Nombre del estudiante: Santiago Javier Paspuezán Martínez

Beneficiario 1: Juan Carlos Paspuezán Ipial	Beneficiario 2: Miltón Arturo Paspuezán Ipial
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Tufiño	Parroquia: Tufiño
Dirección: Cooperativa San Francisco	Dirección: Tablones
	
Beneficiario 3: Wilson Armando Tatamués Chuquizán	Beneficiario 4: Wilfrido Rodolfo Chiles Puetate
Cantón: Tulcán	Cantón: Tulcán
Parroquia: Tufiño	Parroquia: Tufiño
Dirección: El Salto	Dirección: Cooperativa
	

Beneficiario 5: Luis German Tatamués Chuquizán

Cantón: Tulcán

Parroquia: Tufiño

Dirección: Monte Iodo

