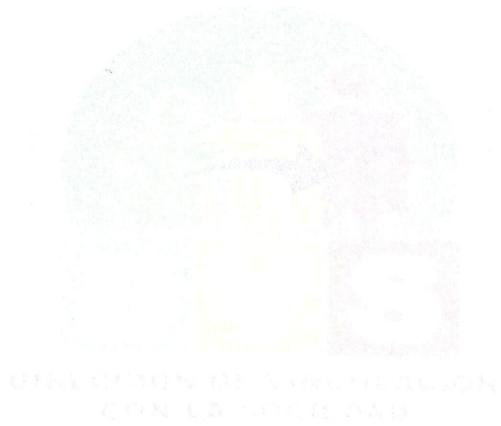
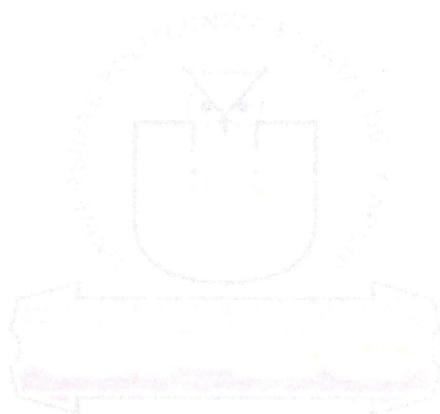
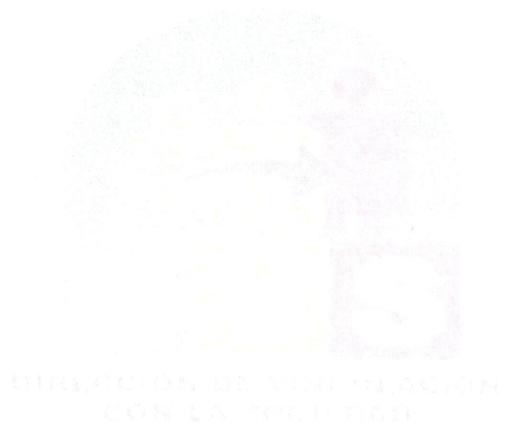


**FASE. 2.**  
**ESTRUCTURACIÓN Y**  
**APROBACIÓN DE PROYECTOS**





## **F2.M1. FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE VINCULACIÓN**



 <p>Código: UPEC- P07.1-FT02</p>	<b>FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD</b>		 <p>006010 DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD Versión: 2 Vigente: febrero 2019</p>								
<b>1. DATOS GENERALES</b> <p><b>Programa de Vinculación:</b> Sector productivo y de servicios</p> <p><b>Línea de Vinculación:</b> Alimentos</p> <p><b>Facultad:</b> Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales</p> <p><b>Carrera:</b> Alimentos</p> <p><b>Nombre del proyecto:</b>  <i>“Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.</i> </p>											
<b>Cooperantes (Instituciones Públicas, Privadas, ONGs):</b> Zona 1 DD 04D01 – TULCAN - Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES	<b>Representante:</b> Msc. Carla Fernanda Tates Cañar	<b>Localización:</b> Calle Álamos y Av. Olivos									
	<b>Correo electrónico:</b> carla.tates@inclusion.gob.ec	<b>Teléfono:</b> (06) 2985540 0961824484									
<b>1.2. UBICACIÓN</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">Urbano X</td> <td style="width: 33%;">Urbano marginal</td> <td style="width: 33%;">Rural</td> </tr> </table>				Urbano X	Urbano marginal	Rural					
Urbano X	Urbano marginal	Rural									
<b>1.3. ALCANCE</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Parroquial</td> <td style="width: 25%;">Cantonal</td> <td style="width: 25%;">Provincial X</td> <td style="width: 25%;">Nacional</td> </tr> <tr> <td>Zonal</td> <td>Institucional</td> <td></td> <td>Internacional</td> </tr> </table>				Parroquial	Cantonal	Provincial X	Nacional	Zonal	Institucional		Internacional
Parroquial	Cantonal	Provincial X	Nacional								
Zonal	Institucional		Internacional								
<b>1.4. MARCO LEGAL</b> <p>Convenio Marco al que pertenece:</p> <p>Convenio Específico al que pertenece:</p> <p>Carta Compromiso a la que pertenece:</p> <p>Oficio Requerimiento:</p>											
<b>1.5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE A LOS QUE CONTRIBUYE (En relación con el perfil de egreso de la Carrera o Carreras)</b>											

**UPEC**

000011

1. Interpreta, difunde y transfiere conocimiento científico y tecnológico de la producción de alimentos.
2. Utiliza técnicas de comunicación para transmitir conocimientos y expresar ideas y argumentos de manera clara, rigurosa y convincente.
3. Implementa buenas prácticas de manufactura en la cadena alimentaria para mejorar la calidad del producto final.
4. Aplica políticas y normativas sobre calidad para garantizar la inocuidad de materias primas y producto terminado.

**1.6. FASE DEL PROYECTO**

DESCRIPCIÓN	SI	NO	SOLICITUD	APROBACION (Fecha de aprobación con No. Resolución)	OBSERVACIONES
NUEVO	X				
REFORMULACIÓN					
CONTINUACIÓN (Fase 1, Fase2, etc)					

**1.7. DIRECTOR DEL PROYECTO**Docente Titular: Si x No \_\_\_\_\_

Nombres y Apellidos: MSc. Wilman Jenny Yambay Vallejo

Cédula de identidad: 0400987350

Correo electrónico: <a href="mailto:wilman.yambay@upec.edu.ec">wilman.yambay@upec.edu.ec</a>	Teléfono: (06) 2980 837 - 2984 435 Ext: 2040
--	---

**1.8. PLAZO DE EJECUCIÓN**

Fecha de inicio del proyecto: 17/02/2025	Fecha de fin del proyecto: 07/07/2025	Duración: 20 semanas efectivas
---	--	--------------------------------

**1.9. ORIGEN DE LOS FONDOS**

Presupuesto Aporte Universidad (asignación presupuestaria DVS)	8000,00 USD
Presupuesto Aporte Universidad (Horas por Docente totales según distributivo)	2212,50 USD
Presupuesto Entidad Cooperadora (de existir)	629,00 USD
<b>Presupuesto Total</b>	<b>10 841,50 USD</b>

**1.10. DETALLE DE ENTREGABLES DEL PROYECTO:**

BIENES:	Manuales
SERVICIOS:	Capacitaciones

## II. ANTECEDENTES

El Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) de Ecuador nació con un propósito claro: garantizar que las poblaciones más vulnerables del país puedan acceder a condiciones de vida dignas. Desde su creación, ha trabajado para cerrar brechas sociales a través de programas enfocados en el cuidado infantil, la inclusión económica, la atención a adultos mayores y personas con discapacidad. Entre sus proyectos más emblemáticos están los Centros de Desarrollo Infantil (CDI), espacios dedicados al cuidado y desarrollo integral de niños y niñas menores de cinco años (MIES, 2024).

En la provincia del Carchi, los CDI han sido fundamentales para atender a las familias, especialmente en comunidades rurales donde los recursos son limitados. Según cifras recientes, muchas familias de la región enfrentan dificultades relacionadas con la seguridad alimentaria y el acceso a servicios básicos de calidad. Esto hace que los CDI no solo sean un lugar de cuidado infantil, sino también un punto clave para garantizar una buena nutrición y hábitos de vida saludables desde la primera infancia (MIES, 2019).

Uno de los mayores retos que enfrentan los CDI es asegurar que los alimentos que se sirven a los niños sean preparados en condiciones óptimas de higiene y seguridad. Aunque el personal de estos centros cuenta con experiencia, a menudo se presentan oportunidades para reforzar y actualizar sus conocimientos sobre el manejo adecuado de alimentos, la limpieza de utensilios e instalaciones, y la importancia de las temperaturas correctas durante la preparación. Estos aspectos son cruciales para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la salud de los pequeños, quienes son más vulnerables a los riesgos sanitarios (Proaño, 2018).

El MIES, comprometido con esta causa, ha liderado proyectos que buscan mejorar la calidad de la atención alimentaria en los CDI. Por ejemplo, a través de programas que fortalecen la formación del personal técnico y fomentan el uso de prácticas higiénicas seguras, se ha logrado un impacto positivo en muchas comunidades. Sin embargo, queda mucho por hacer (MIES, 2024).

La seguridad alimentaria en la infancia es un tema ampliamente estudiado debido a su impacto directo en la salud y el desarrollo de los niños. Diversas investigaciones destacan la relación entre prácticas higiénicas deficientes en la preparación de alimentos y la prevalencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), cada año millones de personas enferman por consumir alimentos contaminados, siendo los niños menores de cinco años una de las poblaciones más afectadas (OMS, 2015).

En el contexto de los Centros de Desarrollo Infantil, estudios como los de García et al. (2018) han demostrado que una formación adecuada del personal en buenas prácticas de manipulación de alimentos puede reducir significativamente los riesgos de contaminación. Estos centros desempeñan un rol esencial en la nutrición infantil, y cualquier mejora en la calidad de los alimentos preparados tiene un efecto positivo en la salud y el bienestar de los niños (Hernández & López, 2020).

Además, la implementación de programas de capacitación continua es fundamental para asegurar que el personal mantenga y actualice sus conocimientos sobre higiene alimentaria. Un informe de la FAO (2019) resalta la importancia de la capacitación como una herramienta clave para mejorar las prácticas de seguridad alimentaria en entornos colectivos.

### III. JUSTIFICACIÓN

Este proyecto tiene como objetivo principal atender una necesidad fundamental en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) de la provincia del Carchi brindando una capacitación integral en buenas prácticas higiénicas al personal. La iniciativa no solo busca proteger la salud de los niños, sino también empoderar al personal con herramientas prácticas que puedan replicar en sus hogares y comunidades. De este modo, se espera generar un cambio duradero, donde la higiene y la seguridad alimentaria se conviertan en un estándar básico en la vida diaria de las familias beneficiadas (MIES, 2018).

Actualmente, el personal encargado de elaborar los alimentos en estos centros enfrenta limitaciones en su conocimiento sobre técnicas avanzadas relacionadas con la inocuidad alimentaria. Por ello, se propone llevar a cabo un proceso de capacitación enfocado en buenas prácticas de manipulación, conservación y preparación de alimentos. Este enfoque permitirá garantizar la seguridad alimentaria y optimizar el valor nutricional de las comidas ofrecidas.

La desnutrición infantil es un problema significativo en esta región, con cifras que indican que aproximadamente el 33.8 % de la población infantil presenta desnutrición, lo que pone en riesgo su desarrollo físico y cognitivo. Por lo tanto, es imperativo implementar estrategias que aseguren una alimentación adecuada y segura (MIES, 2018).

Los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) desempeñan un papel clave en el cuidado integral de niños menores de cinco años, ofreciendo educación y alimentación que cumpla con estándares nutricionales. Capacitar al personal encargado de preparar los alimentos es esencial para aplicar Buenas Prácticas Higiénicas, lo que ayuda a prevenir la contaminación cruzada y garantiza la seguridad alimentaria.

El Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) ha llevado a cabo diversas capacitaciones y seguimientos técnicos a los proveedores de alimentos en Carchi, con el objetivo de socializar actualizaciones sobre los protocolos de alimentación y revisar las condiciones higiénico-sanitarias en los locales. Estas actividades son fundamentales para asegurar que se cumplan los estándares establecidos, lo cual incluye revisiones periódicas del cumplimiento del menú y las porciones adecuadas para cada tiempo de alimentación. La capacitación continua permite al personal adquirir habilidades necesarias para manejar adecuadamente los alimentos, lo cual es vital en la lucha contra la desnutrición infantil.

Los estudiantes de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UPEC contribuirán aplicando los conocimientos adquiridos durante su formación, particularmente en áreas como los sistemas de inocuidad alimentaria, la transformación de alimentos y el manejo de tecnologías. Las capacitaciones serán impartidas de forma práctica y adaptada a las condiciones reales de los CDI, aprovechando al máximo los recursos disponibles en cada uno de los centros.

Con este esfuerzo, se busca empoderar al personal de los CDI para que puedan incorporar estas prácticas de manera efectiva y sostenible, promoviendo así un ambiente saludable que favorezca el bienestar y desarrollo integral de los niños.

La seguridad alimentaria es un componente crítico para el desarrollo saludable de los niños, especialmente en sus primeros años de vida. Los Centros de Desarrollo Infantil desempeñan un papel fundamental en la nutrición de los niños, y la implementación de buenas prácticas higiénicas en la preparación de alimentos es esencial para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar su bienestar.

Este proyecto es relevante porque aborda una necesidad apremiante de asegurar la inocuidad alimentaria en un entorno que atiende a una población vulnerable. Mediante la capacitación del personal, se busca mejorar las prácticas actuales, y establecer un estándar de higiene que pueda ser mantenido a largo plazo. La intervención tendrá un impacto directo en la salud de los niños, aumentando su capacidad para aprender y crecer en un entorno seguro y saludable. Además, el proyecto contribuye a los objetivos de desarrollo sostenible relacionados con la salud, la educación de calidad y la reducción de desigualdades.

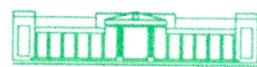
#### IV. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

##### 4.1. Descripción actual de la situación socio económica territorial donde se va a ejecutar el proyecto

###### Ubicación Geográfica

Los Centros de Desarrollo Infantil - CDI se encuentran ubicados en el Cantón Tulcán perteneciente a la Provincia del Carchi, en la siguiente tabla se detalla la ubicación de estos:

No.	Cantón	Parroquia	Código SHIMIES	Nombre unidad atención	Cobertura Micro planificación
1	Tulcán	González Suárez	12768	Travesuras	48
2	Tulcán	Tulcán	12797	Los Pupitos	46
3	Tulcán	Tulcán	13345	Sara Espíndola De Burbano	103
4	Tulcán	Tulcán	47681	Construyendo Sueños	63
5	Tulcán	El Carmelo (El Pun)	33407	Semillitas Del Futuro	36
6	Tulcán	Julio Andrade (Orejuela)	12773	Angelitos De Santa Clara	36
7	Tulcán	Maldonado	14461	Nuevo Amanecer	29
8	Tulcán	Tufiño	12721	Caritas Alegres	28
9	Tulcán	El Chical	11777	Mi Hogar	38
10	Tulcán	Santa Martha De Cuba	12585	Senderitos De Luz	37

**UPEC****POLÍTÉCNICA  
DEL CARCHI**

000015

No.	Cantón	Parroquia	Código SIHMIÉS	Nombre unidad atención	Cobertura Micro planificación
11	San Pedro de Huaca	Huaca	13435	Mi Casita	37
12	San Pedro de Huaca	Mariscal Sucre	13009	Las Orquideas	29
13	Bolívar	Bolívar	13311	Manitas Traviesas	44
14	Bolívar	San Rafael	13365	Caritas Alegres	41
15	Montufar	San José	12789	Estrellitas De Luz	44
16	Montufar	Cristóbal Colón	14443	Nueva Familia	29
17	Montufar	La Paz	13359	Pequeños Exploradores	38
18	Espejo	El Goaltal	14970	Sonrisas Mañaneras	28
19	Espejo	La Libertad (Alizo)	60719	Gotitas de Amor	36
20	Espejo	San Isidro	13956	Espiguitas Felices	38
21	Mira	Mira (Chontahuasi)	13957	Angelitos Negros	27
22	Mira	Concepción	14229	Nido Feliz	36

**Sus límites son los siguientes:**

Norte: República de Colombia (Departamento de Nariño)

Sur: Cantones Huaca, Montufar, Espejo y Mira

Este: República de Colombia y Provincia de Sucumbíos

Oeste: República de Colombia y Provincia de Esmeraldas

### Localización

El cantón Tulcán es la capital de la provincia del Carchi, se encuentran ubicado en el extremo norte de la Región Interandina del Ecuador, en frontera con la República del Colombia, en la hoya del río Carchi, entre los ríos Tajamar y Bobo.

### Población

En el CENSO de 2022 tenía una población de 56.719 habitantes, lo que la convierte en la vigésima quinta ciudad más poblada del país.

### Educación

En la provincia de Carchi, los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) desempeñan un papel fundamental en la educación inicial de niñas y niños menores de 3 años. Según datos del Ministerio



Calle Antisana y Av. Universitaria  
Telf: (06) 2380837 - 2934435  
info@upec.edu.ec  
www.upec.edu.ec  
Tulcán- Ecuador

de Educación, en el período 2023-2024, la tasa neta de matrícula en educación inicial a nivel provincial alcanzó el 59.36 %, evidenciando un incremento significativo desde el 18.56 % registrado en 2010-2011.

Carchi cuenta con 26 Centros de Desarrollo Infantil, de estos cinco son administrados directamente por el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES), mientras que los restantes operan en convenio con Gobiernos Autónomos Descentralizados parroquiales y cantonales.

#### **Identificación, diagnóstico y descripción del problema del área de intervención del proyecto.**

En los veinte y dos Centros de Desarrollo Infantil (CDI) de la provincia del Carchi, garantizar la seguridad alimentaria es un desafío crítico, aunque estos centros desempeñan un papel fundamental en el desarrollo integral de los niños, se han identificado carencias en la capacitación y en las prácticas de preparación de alimentos inocuos. Esto pone en riesgo la salud de los niños, quienes son una población vulnerable a enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

El problema principal identificado es la falta de capacitación que permita fortalecer las actividades en la preparación de alimentos inocuos en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) de la provincia del Carchi, lo que compromete la salud, el bienestar y el desarrollo integral de los niños atendidos.

#### **Causas del Problema**

##### **Falta de capacitación:**

El personal de los CDI no cuenta con los conocimientos necesarios para implementar buenas prácticas de manipulación y preparación de alimentos, debido a la ausencia de programas de formación continua.

##### **Deficiencias en infraestructura y equipamiento:**

Muchas de las cocinas de los CDI no cumplen con los estándares mínimos de higiene y funcionalidad. Esto incluye la falta de áreas diferenciadas para la preparación, almacenamiento y limpieza, así como la ausencia de equipos adecuados.

##### **Baja supervisión y seguimiento:**

Se debe monitorear el cumplimiento de normas de inocuidad alimentaria en los CDI, para evitar que perpetúen las prácticas inadecuadas.

##### **Limitado acceso a insumos de calidad:**

La disponibilidad de alimentos frescos y seguros en algunas zonas del Carchi es limitada, lo que dificulta la planificación de menús saludables y equilibrados.

**Impacto en la salud infantil:**

El consumo de alimentos contaminados aumenta la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos, lo que afecta el desarrollo físico, cognitivo y emocional de los niños.

**Aumento de costos en salud:**

Los problemas de salud derivados de la mala calidad de los alimentos generan gastos adicionales para las familias y el sistema de salud pública. Este problema es especialmente crítico en los Centros de Desarrollo Infantil, donde los niños dependen completamente de los alimentos proporcionados por la institución. Las consecuencias de consumir alimentos contaminados pueden ir desde malestares gastrointestinales leves hasta enfermedades graves que afectan el desarrollo físico y cognitivo de los niños (Fernández & García, 2019).

En este contexto, el problema central que aborda este proyecto es la insuficiencia en la aplicación de buenas prácticas higiénicas en la preparación de alimentos en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, lo cual incrementa el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en niños pequeños. Estudios previos han demostrado que la falta de conocimiento y capacitación adecuada del personal en temas de seguridad alimentaria es un factor determinante en la aparición de brotes de ETA en instituciones educativas y de cuidado infantil (Jiménez et al., 2017).

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las ETA representan una de las principales causas de morbilidad en niños menores de cinco años en América Latina, y muchas de estas enfermedades son prevenibles mediante la implementación de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos (OPS, 2018). La carencia de protocolos estandarizados y la falta de formación continua del personal son barreras significativas para garantizar la inocuidad alimentaria en estos entornos (López & Martínez, 2021).

**V. IDENTIFICACIÓN Y CUANTIFICACIÓN POBLACIÓN A INTERVENIR EN EL PROYECTO**

**5.1. BENEFICIARIOS**

NOMBRE DEL TERRITORIO (Carchi)		
	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	20	200
Mujeres	80	800
Niños		891

Personas con discapacidad		
Adultos Mayores		50
<b>TOTAL</b>		
<b>TOTAL DE BENEFICIARIOS:</b>		2041
<b>NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS</b>		Número de familias 900

## 5.2. DOCENTES

Facultad / Carrera	Nombres y Apellidos	C.I.	Designación	Número de Horas Semanales
<b>FIACA/ ALIMENTOS</b>	Wilman Jenny Yambay Vallejo	0400987350	Director del proyecto	3
<b>FIACA/ ALIMENTOS</b>	Liliana Margoth Chamorro Hernández	0401023791	Docente de Apoyo	3
<b>FIACA/ ALIMENTOS</b>	Miguel Ángel Anchundia	3050471949	Docente de Apoyo	3
<b>TOTAL</b>				9

## 5.3. ESTUDIANTES

Facultad / Carrera	Nombres y Apellidos	Número de Cédula	Nivel y Paralelo	Número de Horas Semanales por estudiante
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Jenniffer Elizabeth Ordoñez Cisneros	2300580186	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Juan Carlos Santacruz Espinoza	1727200634	Séptimo AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias	Anghela Cristina	0450080841	Sexto AT	6

**UPEC****POLITÉCNICA  
DEL CARCHI**EDUCAMOS PARA TRABAJAR MEJOR  
000019

Ambientales/Carrera de Alimentos	Imbacuán Paucar			
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Gelimber Alcibar Gudiño Congo	1727878975	Séptimo AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Tamia Daniela Chulde Tulcán	0450088067	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Contreras López Jeimy Paola	0401910195	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Lucia Gabriela Mora Cuaical	0402093462	Séptimo AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Emylie Rosa Enríquez Usiña	0401886445	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Becerra Chapi Geanina Marilyn	0450150388	Quinto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Toa Margarita Arotingo Tuquerrez	1004673602	Séptimo AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Johana Carolina Neppas Chasi	1755020102	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Karolina Nikol Portilla Reascos	0450147012	Séptimo AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Jenny Madelaine Villarreal Rosero	0401743836	Noveno AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Wilmer Joseph León Chalparizan	0450177464	Sexto AT	5



Calle Antisanti y Av. Universitaria  
Telf: (061) 2980837 - 2984495  
info@upec.edu.ec  
www.upec.edu.ec  
Tulcán, Ecuador

**UPEC****POLITÉCNICA  
DEL CARCHI**

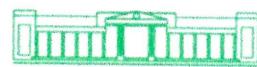
EDUCAMOS PARA TRABAJAR

000020

Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Nathaly Patricia López Salgado	0450149166	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Adonis Alexander Maynagueza Chiliquinga	0401996285	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Geovanny Arley Tonguino Jacome	0401918347	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Odalis Pamela Gómez Montenegro	1753121357	Séptimo AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Daniela Alejandra Pantoja Sánchez	0450184262	Quinto AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Wiñay Intiñanpy Shiguango Andy	1501079022	Quinto AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Yulissa Lizbeth Guerrero Cevallos	0401992490	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Jacqueline Alexandra García Landázuri	0401989447	Octavo AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Edith Jacqueline Guamá Puenayán	0402123087	Octavo AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Monica Nayeli Aguilar Nazate	0402029276	Séptimo AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Tiffany Micaela Valdivieso Velasco	0401894456	Sexto AT	6



Calle Antisano y Av. Universidad  
Telf: (06) 2980837 - 2984425  
info@upec.edu.ec  
www.upec.edu.ec  
Facultad: Facultad

**UPEC****POLÍTÉCNICA  
DEL CARCHI**

EDUCAMOS PARA TRABAJAR

090021

Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Dany José Taques Pinchao	0401821400	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Alan Jair Guasqua Aigaje	1724840101	Séptimo AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Cristian German Erazo Alvarez	1752940427	Séptimo AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Adali Monserrath Gaibor López	0450143102	Quinto AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Heydy Dayana Pillajo Malquin	1728049089	Quinto AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Alejandra Micaela López Canchala	0450101282	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Yessenia Abigail Ushiña Malua	1725718363	Séptimo AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Jonathan Esmith Benavides Rodríguez	0450119342	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Shair Stalyn Rosero Canacuan	0402184253	Séptimo AM	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Cristian Adrián Quinteros Villarreal	0401698188	Sexto AT	6
Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Alejandra Micaela López Canchala	0450101282	Sexto AT	6



Calle Antisana y Av. Universitaria  
Telf. (06) 2980837 - 2984435  
info@upec.edu.ec  
www.upec.edu.ec  
Culcán - Ecuador

**UPEC****POLITÉCNICA  
DEL CARCHI**

EDUCAMOS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

006022

Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales/Carrera de Alimentos	Obato Erazo Royer Sebastián	0450159934	Sexto AT	6
<b>TOTAL</b>	37			222

**VI. PERTINENCIA**

**6.1. PROYECTO DE INVESTIGACIÓN AL QUE SE ARTICULA** (Anexo 1) Adjuntar al final Certificación de Dirección de Investigación donde detalle que el proyecto está cerrado y se proceda a socializar los resultados)

<b>Nombre del proyecto</b>	Personalidad del emprendedor y el emprendimiento frente al COVID-19, en la provincia del Carchi y el departamento de Nariño
<b>Director del proyecto</b>	Msc. Luis Viveros
<b>Líneas de investigación</b>	Emprendimiento y empresa
<b>Grupo de Investigación</b>	Sociedad Sustentable (GISS)
<b>Código Único de Proyecto (CUP)</b>	PI-2020-02
<b>Fecha inicio</b>	03/07/2020
<b>Fecha cierre</b>	31/03/2022
<b>Resolución CI de cierre</b>	RCI-SVE-011-Nº 165-2022
<b>Tipo de Proyecto</b>	Proyecto de investigación fundamental o básica
<b>Transferencia de Resultados parciales o totales</b>	Los resultados del proyecto de investigación publicados en el Artículo titulado “El COVID-19 desde la perspectiva del emprendedor carchense” donde manifiesta que los resultados sugieren que la habilidad empresarial de resiliencia en el emprendedor del Carchi no está desarrollada, incluso antes de la crisis sanitaria del COVID-19, la tasa de cierre de emprendimientos son bastantes significativas. La preparación de alimentos es una de las actividades en la que se basan los emprendimientos a nivel local, por ende, se deben realizar capacitaciones sobre las buenas prácticas higiénicas con la finalidad de potencializar estas actividades para que perduren en el tiempo, y se minimice la presencia de trastornos de la salud por ETAs.

**6.2. CAMPO DE CONOCIMIENTO** (Completar según Anexo 2)

Área de conocimiento	Subárea conocimiento	Subárea específica de conocimiento
Ingeniería, industria y construcción	Industria y producción	Alimentación y bebidas



Calle 49A número 1 y Av. Universitaria  
Tel: (06) 2990837 - 2984435  
info@upec.edu.ec  
www.upec.edu.ec  
Tulcán - Ecuador

**6.3. INDIQUE EL O LOS OBJETIVOS DEL PLAN NACIONAL CREADO OPORTUNIDADES 2021-2025 EN EL QUE EL PROYECTO SE IDENTIFICA CON SU EJECUCIÓN**

Incrementar y fomentar, de manera inclusiva, las oportunidades de empleo y las condiciones laborales		Impulsar un sistema económico con reglas claras que fomenten el comercio exterior, turismo, atracción de inversiones y modernización del sistema financiero nacional	
Fomentar la productividad y competitividad en los sectores agrícola, industrial acuícola y pesquero, bajo el enfoque de la economía circular		Garantizar la gestión de las finanzas públicas de manera sostenible y transparente	
Proteger a las familias, garantizar sus derechos y servicios, erradicar la pobreza y promover la inclusión social	X	Garantizar el derecho a la salud integral, gratuita y de calidad	
Potenciar las capacidades de la ciudadanía y primer una educación innovadora, inclusiva y de calidad en todos los niveles		Generar nuevas oportunidades y bienestar para las zonas rurales, con énfasis en pueblos y nacionalidades	X
Garantizar la seguridad ciudadana, orden público y gestión de riesgos		Garantizar la soberanía nacional, integridad territorial y seguridad del Estado	
Conservar, restaurar, proteger y hacer un uso sostenible de los recursos naturales		Fomentar modelos de desarrollo sostenibles medidas de adaptación y mitigación al Cambio Climático	
Promover la gestión integral de los recursos hídricos		Fortalecer las capacidades del Estado con énfasis en la administración de justicia y eficiencia en los procesos de regulación y control, con independencia y autonomía	
Fomentar la ética pública, la transparencia y la lucha contra la corrupción		Promover la integración regional, la inserción estratégica del país en el mundo y garantizar los derechos de las personas en situación de movilidad humana	

**6.4. SEGÚN CON QUIÉN SE VA A EJECUTAR EL PROYECTO:** (A qué objetivos y/o políticas Provinciales, Cantonales o Parroquiales contribuye? (Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial PDOT) (<http://sni.gob.ec/planes-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial>).

Provincia del Carchi

Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES

Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial PDOT 2019 – 2023

Lineamiento № 2: Crecimiento económico con innovación y transformación económica de la provincia.

Objetivo del lineamiento 2.1: Mejorar la economía local con énfasis en la generación los ingresos y empleo mediante alternativas productivas que incluyen procesos de innovación en los sectores agrícola, ganadero, transporte y comercial.

**6.5. A QUÉ OBJETIVOS ESTRATÉGICOS INSTITUCIONALES CONTRIBUYE (PEDI)**

L2 - OE4. – Incrementar el impacto de la función de vinculación con la sociedad.

**6.6 A QUÉ OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS) CONTRIBUYE**

1. Reducir todas las formas de malnutrición: Contribuye a la prevención de la desnutrición infantil a través de una alimentación balanceada, adaptada a las necesidades específicas de los niños en su etapa de desarrollo.
2. Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos: A través de una correcta manipulación y almacenamiento, el proyecto minimiza las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los

CDI.

3. Producción y consumo responsable: Garantizar prácticas higiénicas y responsables en la preparación de alimentos disminuye la exposición a contaminantes que afectan la salud.

## VII. OBJETIVOS, RESULTADOS, IMPACTOS

### 7.1. Generales

**OG.** Fortalecer las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos que consumen los niños.

### 7.2. Específicos

**OE1.** Realizar un diagnóstico sobre el nivel de conocimiento y aplicación de buenas prácticas higiénicas entre el personal de los comedores.

**OE2.** Desarrollar la capacitación en buenas prácticas de higiene alimentaria al personal de los comedores de los CDI de la Provincia del Carchi.

**OE3.** Promover la sostenibilidad de las buenas prácticas higiénicas mediante el desarrollo de un manual.

### 7.3. Resultados

**R1-OE1.** Identificar el estado inicial del conocimiento y aplicación de buenas prácticas higiénicas del personal de los comedores.

**R2-OE2.** Incrementar el nivel de conocimiento sobre la inocuidad de alimentos mediante material didáctico accesible para los participantes, que se enfoque en los principales riesgos y soluciones en la manipulación de alimentos en los CDI.

**R3-OE3.** Entregar un manual de buenas prácticas higiénicas a los propietarios de los comedores de los CDI.

### 7.4. Actividades

**A1-R1-OE3.** Realizar visitas a los CDI para identificar las condiciones de los establecimientos y actividades que realizan en la manipulación y preparación de alimentos, identificando áreas de mejora.

**A2-R1-OE1.** Elaborar el instrumento para la evaluación del diagnóstico de conocimiento y aplicación de las Buenas Práctica Higiénicas por parte del personal de los comedores de los CDI.

**A3-R1-OE1.** Aplicar el instrumento de diagnóstico en Buenas Práctica Higiénicas.

**A4-R1-OE1.** Realizar un informe de los resultados de la evaluación.

**A5-R1-OE1.** Socializar los resultados de la evaluación al personal de los comedores de los CDI.

**A1-R2-OE2.** Desarrollar el material didáctico sobre las buenas prácticas de higiene alimentaria enfatizando en los riesgos comunes de la manipulación de alimentos, métodos efectivos para prevenir la contaminación cruzada y procedimientos de limpieza y desinfección de utensilios y superficies.

**A2-R2-OE2.** Realizar las capacitaciones teóricas para asegurar la inocuidad alimentaria y que los participantes comprendan y retengan los conceptos esenciales.

**A3-R2-OE2.** Implementar sesiones prácticas donde el personal aplique las buenas prácticas en situaciones reales, y así reforzar el aprendizaje teórico mediante la práctica.

**A4-R2-OE3.** Realizar evaluaciones sobre los temas de las capacitaciones con el fin generar retroalimentación.

**A1-R3-OE3.** Recopilar información sobre las buenas prácticas higiénicas, procedimientos de manipulación y preparación de alimentos.

**A2-R3-OE3.** Elaborar un manual que contenga información sobre las buenas prácticas higiénicas, procedimientos de manipulación y preparación de alimentos, proporcionando al personal un recurso accesible y práctico con instrucciones claras y ejemplos de buenas prácticas.

**A3-R3-OE3.** Entregar el manual de buenas prácticas higiénicas a los propietarios de los comedores de los CDI.

## 7.5. Impactos

### 7.5.1 Impacto Social:

Este proyecto tiene el potencial de transformar la calidad de vida de los niños, sus familias y la comunidad en general. Al garantizar la preparación de alimentos inocuos, no solo se protege la salud infantil, sino que también se fomenta la equidad, se mejora la confianza en los servicios públicos, y se contribuye al desarrollo integral de la provincia del Carchi.

### 7.5.2 Impacto Científico:

El impacto científico de este proyecto radica en su capacidad para generar datos, validar intervenciones y contribuir al conocimiento en inocuidad alimentaria, salud pública y desarrollo infantil. Además, establece un modelo replicable en otras regiones, fortaleciendo la investigación aplicada y la colaboración interdisciplinaria. Los hallazgos podrán ser utilizados para influir en políticas públicas y fomentar una cultura científica en beneficio de la sociedad.

#### **7.5.3 Impacto Económico:**

Al fomentar el uso de alimentos frescos y de calidad, el proyecto puede generar oportunidades para los pequeños productores agrícolas de la región del Carchi, dinamizando la economía local. Los CDI podrían establecer acuerdos con proveedores locales para obtener alimentos a precios competitivos, beneficiando tanto a los centros como a los productores dentro de la provincia de Carchi.

#### **7.5.4 Impacto Político:**

El impacto político de este proyecto es profundo y multifacético, no solo refuerza la confianza en las instituciones y las políticas públicas, sino que también posiciona a las autoridades como agentes de cambio social.

Además, al contribuir al cumplimiento de metas nacionales e internacionales, este proyecto impulsa una agenda política basada en la equidad, la sostenibilidad y el bienestar comunitario.

#### **7.5.5 Impacto Ambiental:**

El impacto ambiental de este proyecto radica en la promoción de prácticas sostenibles, la reducción del desperdicio de alimentos y la correcta gestión de recursos y residuos. Al integrar enfoques ecológicos en la preparación de alimentos, no solo se protege la salud infantil, sino también el entorno natural de la región, contribuyendo al desarrollo sostenible de la provincia del Carchi.

#### **7.5.6 Otros Impactos:**

El proyecto presenta una gama amplia de impactos más allá de los más evidentes, desde la educación y la cultura hasta la tecnología y la psicología, los beneficios se extienden a todas las áreas de la vida comunitaria. Esta iniciativa no solo mejora la calidad de vida de los niños y sus familias, sino que también establece un enfoque holístico y sostenible para el desarrollo infantil y comunitario en la provincia del Carchi.

### VIII. MATRIZ DE MARCO LÓGICO:

Resumen narrativo de los objetivos	Indicadores verificables objetivamente		Medios de verificación	Supuestos
	Línea base	Esperado		
<b>Fin/ Objetivo General</b>	Personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil que requieren capacitación sobre Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de alimentos, para la obtención de productos inocuos.	Capacitar al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil sobre Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de alimentos, para la obtención de productos inocuos.	Certificados de capacitación.	Limitado interés de la población en las capacitaciones.  El personal no asiste a las reuniones de capacitación.
<b>Propósito/ Objetivo Específico 1</b>	El nivel de conocimiento y aplicación de buenas prácticas higiénicas entre el personal de los comedores es bajo.	Realizar el diagnóstico del nivel actual de conocimiento y aplicación de buenas prácticas higiénicas entre el personal de los comedores.	Evaluación diagnóstica en temas de buenas prácticas higiénicas en la elaboración de alimentos.	Que en la evaluación diagnóstica se verifique ponderaciones altas que evidencien el conocimiento sobre temas de BPH.

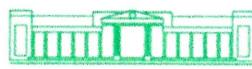
<b>Propósito/ Objetivo Específico 2</b>	Poco conocimiento del personal de los comedores de los CDI en temas de buenas prácticas de higiene alimentaria.	Desarrollar la capacitación en buenas prácticas de higiene alimentaria al personal de los comedores de los CDI de la Provincia del Carchi.	Aplicación de instrumentos de evaluación antes de las charlas y después de las charlas de inocuidad de alimentos	Poco interés de los participantes.  Falta de apoyo institucional.
<b>Propósito/ Objetivo Específico 3</b>	Bajo nivel de conocimiento de las familias de San Vicente de Pusir sobre procesamiento de alimentos	Promover la sostenibilidad de las buenas prácticas higiénicas en los procesos de manipulación y preparación de alimentos en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) mediante el desarrollo de un manual.	Material para la capacitación. Registros de capacitación Instrumentos de evaluación.	Permanencia de los participantes en el proceso de capacitación
<b>Resumen narrativo de los resultados</b>	<b>Indicadores</b>		<b>Medios de verificación</b>	<b>Supuestos</b>
El fortalecimiento las capacidades en la preparación higiénica de los alimentos se enfoca en mantener al personal capacitado y mantener un plan de capacitación.	22 comedores de los CDI con personal capacitado.		Hojas de asistencia	Limitado interés de la población en las capacitaciones
La elaboración del material	Número de acta de entrega		Lista de personas	Número de

para la capacitación y la aplicación del manual de BPH, permitirá involucrar y fortalecer a la instalación.		a las cuales se realizó la entrega del manual	manuales entregados. Limitado interés de la población en las capacitaciones
Mediante charlas se prevé incrementar el conocimiento sobre inocuidad de alimentos en el personal de los comedores del CDI.	Evaluaciones realizadas por los participantes y debidamente legalizadas	Informe de evaluación de conocimientos	Limitado interés de la población en las capacitaciones
Por medio de capacitaciones teórico / práctico se plantea aumentar el conocimiento sobre la preparación de alimentos Inocuos.	Evaluaciones realizadas por los participantes y debidamente legalizadas	Informe de evaluación de conocimientos	Limitado interés de la población en las capacitaciones.
Actividades	Indicadores	Medios de verificación	Presupuesto USD
<b>A1-R1-OE3.</b> Realizar visitas a los CDI para identificar las condiciones de los establecimientos y actividades que realizan en la manipulación y preparación de alimentos, identificando áreas de mejora.	Instrumento de observación	Informe de observación	Para un correcto desarrollo del proyecto la ejecución presupuestaria en cuanto a la adquisición de insumos, bienes y suministros deben ser realizada en los 30 días subsiguientes a la aprobación, el proyecto alcanza un monto de inversión de
<b>A2-R1-OE1.</b> Elaborar el instrumento para la evaluación del diagnóstico de conocimiento y aplicación de las Buenas Práctica Higiénicas por parte del personal de los comedores de los CDI.	Instrumento de diagnóstico	Instrumento validado	
<b>A3-R1-OE1.</b> Aplicar el instrumento de diagnóstico en Buenas Práctica	Evaluaciones diagnósticas	Evaluaciones realizadas.	

Higiénicas.			10200,00 \$ dólares americanos
<b>A4-R1-OE1.</b> Realizar un informe de los resultados de la evaluación.	Informe de resultado del diagnóstico.	Informe del diagnóstico	
<b>A5-R1-OE1.</b> Socializar los resultados de la evaluación al personal de los comedores de los CDI.	Personal de los CDI involucrado en la socialización de los resultados de la evaluación sobre las BPH	Hoja de registro	
<b>A1-R2-OE2.</b> Desarrollar el material didáctico sobre las buenas prácticas de higiene alimentaria enfatizando en los riesgos comunes de la manipulación de alimentos, métodos efectivos para prevenir la contaminación cruzada y procedimientos de limpieza y desinfección de utensilios y superficies.	Material didáctico (power point, manual, cuestionarios)  Registros de capacitación	Material didáctico (power point, manual, cuestionarios) validado.	
<b>A2-R2-OE2.</b> Realizar las capacitaciones teóricas para asegurar la inocuidad alimentaria y que los participantes comprendan y retengan los conceptos esenciales.	Registros de capacitación, fotografías	Registros con firmas de los participantes  Hojas de evaluación.	
<b>A3-R2-OE2.</b> Implementar sesiones prácticas donde el personal aplique las buenas prácticas en situaciones reales, y así reforzar el aprendizaje teórico mediante la práctica.	Aprender - haciendo	Registros fotográficos	



**UPEC**



**POLITÉCNICA  
DEL CARCHI**

EDUCAMOS PARA TRABAJAR M

000031

<b>A4-R2-OE3.</b> Realizar evaluaciones sobre los temas de las capacitaciones con el fin generar retroalimentación.	Instrumentos de evaluación	Evaluaciones validadas	
<b>A1-R3-OE3.</b> Recopilar información sobre las buenas prácticas higiénicas, procedimientos de manipulación y preparación de alimentos.	Material bibliográfico sobre BPH	Archivo material de consulta	
<b>A2-R3-OE3.</b> Elaborar un manual que contenga información sobre las buenas prácticas higiénicas, procedimientos de manipulación y preparación de alimentos, proporcionando al personal un recurso accesible y práctico con instrucciones claras y ejemplos de buenas prácticas.	Manual de Buenas Prácticas Higiénicas	Manual de Buenas Prácticas Higiénicas revisado	
<b>A3-R3-OE3.</b> Entregar el manual de buenas prácticas higiénicas a los propietarios de los comedores de los CDI.	Manuales de BPH	Hojas de registro	



DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN  
CON EL SECTOR

Calle Antonio y Av. Universitaria  
Telf. (09) 2080837 - 2844405  
dvs@upec.edu.ec  
www.upec.edu.ec  
Tulcán - Ecuador

**IX. CRONOGRAMA.**

060032

CRONOGRAMA MENSUAL	Semanas efectivas											
	2025											
Actividad	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio						
	2	3	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4						
<b>Resultado 1:</b> Identificar el estado inicial del conocimiento y aplicación de buenas prácticas higiénicas del personal de los comedores.												
<b>A1-R1-OE3.</b> Realizar visitas a los CDI para identificar las condiciones de los establecimientos y actividades que realizan en la manipulación y preparación de alimentos, identificando áreas de mejora.	9	9										
<b>A2-R1-OE1.</b> Elaborar el instrumento para la evaluación del diagnóstico de conocimiento y aplicación de las Buenas Práctica Higiénicas por parte del personal de los comedores de los CDI.			9									
<b>A3-R1-OE1.</b> Aplicar el instrumento de diagnóstico en Buenas Práctica Higiénicas.				9								
<b>A4-R1-OE1.</b> Realizar un informe de los resultados de la evaluación.					6							
<b>A5-R1-OE1.</b> Socializar los resultados de la evaluación al personal de los comedores de los CDI.					3							
<b>Resultado 2.</b> Incrementar el nivel de conocimiento sobre la inocuidad de alimentos mediante material didácticos accesible para los participantes, que se enfoque en los principales riesgos y soluciones en la manipulación de alimentos en los CDI.												
<b>A1-R2-OE2.</b> Desarrollar el material didáctico sobre las buenas prácticas de higiene alimentaria enfatizando en los riesgos comunes de la manipulación de alimentos, métodos efectivos para prevenir la contaminación cruzada y procedimientos de limpieza y desinfección de utensilios y superficies.					9							
<b>A2-R2-OE2.</b> Realizar las capacitaciones teóricas para asegurar la inocuidad alimentaria y					9	9	9					



**UPEC**



**POLITÉCNICA  
DEL CARCHI**

EDUCAMOS PARA EL FUTURO

069032

que los participantes comprendan y retengan los conceptos esenciales.

**A3-R2-OE2.** Implementar sesiones prácticas donde el personal aplique las buenas prácticas en situaciones reales, y así reforzar el aprendizaje teórico mediante la práctica.

9 9 9

**A4-R2-OE3.** Realizar evaluaciones sobre los temas de las capacitaciones con el fin generar retroalimentación .

9 9

**Resultado 3.** Entregar un manual de buenas prácticas higiénicas a los propietarios de los comedores de los CDI.

**A1-R3-OE3.** Recopilar información sobre las buenas prácticas higiénicas, procedimientos de manipulación y preparación de alimentos.

9 9

**A2-R3-OE3.** Elaborar un manual que contenga información sobre las buenas prácticas higiénicas, procedimientos de manipulación y preparación de alimentos, proporcionando al personal un recurso accesible y práctico con instrucciones claras y ejemplos de buenas prácticas.

9

**A3-R3-OE3.** Entregar el manual de buenas prácticas higiénicas a los propietarios de los comedores de los CDI.

9

**A4-R3-OE3.** Entrega del informe de cierre del proyecto de vinculación con la sociedad.

9 9



Calle Antisana y Av. Universidad  
Telf. (06) 2590437 - 2584426  
info@upec.edu.ec  
www.upec.edu.ec  
Tulcan - Ecuador

## X. PRESUPUESTO

Actividad	UNIDAD DE MEDIDA	NUMERO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	APORTES						
					DVS	UPEC	CONTRAPARTE				
<b>Resultado 1:</b> Identificar el estado inicial del conocimiento y aplicación de buenas prácticas higiénicas del personal de los comedores.											
<b>A1-R1-OE3.</b> Realizar visitas a los CDI para identificar las condiciones de los establecimientos y actividades que realizan en la manipulación y preparación de alimentos, identificando áreas de mejora.											
Refrigerios	Unidad	74	1	74			74				
Docente	Hora	18	12,5	225		225					
Electrodos para potenciómetros de mesa	Unidad	2	700	1400	1400						
Refractómetros	Unidad	3	1200	3600	3600						
Colorímetro para líquidos	Unidad	1	1500	1500	1500						
Polarímetro y baño	Unidad	1	1500	1500	1500						
<b>A2-R1-OE1.</b> Elaborar el instrumento para la evaluación del diagnóstico de conocimiento y aplicación de las Buenas Práctica Higiénicas por parte del personal de los comedores de los CDI.											
Refrigerios	Unidad	37	1	37			37				
Docente	Hora	9	12,5	112,5		112,5					
<b>A3-R1-OE1.</b> Aplicar el instrumento de diagnóstico en Buenas Práctica Higiénicas.											
Refrigerios	Unidad	18	1	18			18				
Docente	Hora	9	12,5	112,5		112,5					
<b>A4-R1-OE1.</b> Realizar un informe de los resultados de la evaluación.											
Refrigerios	Unidad	19	1	19			19				
Docente	Hora	6	12,5	75		75					
<b>A5-R1-OE1.</b> Socializar los resultados de la evaluación al personal de los comedores de los CDI.											
Refrigerios	Unidad	37	1	37			37				
Docente	Hora	3	12,5	37,5		37,5					
<b>SUB TOTAL RESULTADO 1</b>					8747,5	8000	562,5				
<b>185</b>											
<b>Resultado 2.</b> Incrementar el nivel de conocimiento sobre la inocuidad de alimentos mediante material didácticos accesible para los participantes, que se enfoque en los principales riesgos y soluciones en la manipulación de alimentos en los CDI.											

**A1-R2-OE2.** Desarrollar el material didáctico sobre las buenas prácticas de higiene alimentaria enfatizando en los riesgos comunes de la manipulación de alimentos, métodos efectivos para prevenir la contaminación cruzada y procedimientos de limpieza y desinfección de utensilios y superficies.

Refrigerios	Unidad	37	1	37			37
Docente	Hora	9	12,5	112,5		112,5	

**A2-R2-OE2.** Realizar las capacitaciones teóricas para asegurar la inocuidad alimentaria y que los participantes comprendan y retengan los conceptos esenciales.

Refrigerios	Unidad	111	1	111			111
Docente	Hora	27	12,5	337,5		337,5	

**A3-R2-OE2.** Implementar sesiones prácticas donde el personal aplique las buenas prácticas en situaciones reales, y así reforzar el aprendizaje teórico mediante la práctica.

Refrigerios	Unidad	111	1	111			111
Docente	Hora	27	12,5	337,5		337,5	

**A4-R2-OE3.** Realizar evaluaciones sobre los temas de las capacitaciones con el fin generar retroalimentación.

Refrigerios	Unidad	74	1	74			74
Docente	Hora	18	12,5	225		225	
<b>SUB TOTAL RESULTADO 2</b>				1234,5	0	1012,5	222

**Resultado 3. Entregar un manual de buenas prácticas higiénicas a los propietarios de los comedores de los CDI.**

**A1-R3-OE3.** Recopilar información sobre las buenas prácticas higiénicas, procedimientos de manipulación y preparación de alimentos.

Refrigerios	Unidad	74	1	74			74
Docente	Hora	18	12,5	225		225	

**A2-R3-OE3.** Elaborar un manual que contenga información sobre las buenas prácticas higiénicas, procedimientos de manipulación y preparación de alimentos, proporcionando al personal un recurso accesible y práctico con instrucciones claras y ejemplos de buenas prácticas.

Refrigerios	Unidad	37	1	37			37
Docente	Hora	6	12,5	75		75	

**A3-R3-OE3.** Entregar el manual de buenas prácticas higiénicas a los propietarios de los comedores de los CDI.

Refrigerios	Unidad	37	1	37			37
Docente	Hora	9	12,5	112,5		112,5	

**A4-R3-OE3.** Entrega del informe de cierre del proyecto de vinculación con la sociedad.

Refrigerios	Unidad	74	1	74			74
Docente	Hora	18	12,5	225		225	
<b>SUB TOTAL RESULTADO 3</b>				859,5	0	637,5	222

**PRESUPUESTO TOTAL (Aporte UPEC+Docente+Organización+Beneficiarios)** **10841,50**

## XI. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

- Díaz Ruiz, D. (2019). Inseguridad alimentaria y disponibilidad de alimentos de la parroquia "San Vicente de Pusir", cantón Bolívar, Carchi, 2019. Universidad Técnica del Norte. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10183>
- INEC. (2023). Visualizador analítico INEC GENSO 2023. In Datos Carchi. <https://www.censoecuador.gob.ec/data-y-resultados/#pix-tab-398c8f9c-4977318>
- Pozo Arévalo, D. (2010). Estudio de factibilidad para la creación de un vivero productivo de plantas forestales, frutales, ornamentales en el Colegio Nacional Galo Plaza Lasso de la parroquia de San Vicente de Pusir. Universidad Técnica del Norte. <http://repositorio.utn.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/875/1/02 ICA 103 TESIS.pdf>
- FAO. (2019). *Food Safety and Quality: A Guide to Basic Training*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- García, M., Pérez, R., & Torres, L. (2018). *Impacto de la capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en comedores escolares*. Revista de Nutrición y Salud Pública, 15(2), 45-52.
- Hernández, J., & López, S. (2020). *Higiene y manipulación de alimentos en entornos infantiles: Un estudio de caso en centros de desarrollo infantil*. Revista de Salud Infantil, 12(3), 123-134.
- OMS. (2015). *Estudio sobre la carga mundial de enfermedades transmitidas por alimentos*. Organización Mundial de la Salud.
- Fernández, M., & García, P. (2019). *Impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos en el desarrollo infantil*. Revista de Pediatría y Nutrición, 10(1), 25-33.
- Jiménez, L., Torres, R., & Ruiz, M. (2017). *Evaluación de las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en instituciones educativas*. Revista de Salud Pública, 9(4), 310-319.
- López, S., & Martínez, J. (2021). *Capacitación en higiene alimentaria: Clave para la prevención de ETA en centros infantiles*. Revista de Seguridad Alimentaria, 14(2), 98-107.
- OPS. (2018). *Informe sobre la situación de las enfermedades transmitidas por alimentos en América Latina y el Caribe*. Organización Panamericana de la Salud.

## XII. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD

### 11.1 PRESENTADO POR:

Msc. Wilman Jenny Yambay Vallejo  
CI: 0400987350

**DIRECTORA DEL PROYECTO**



### 11.2 REVISADO POR:

Msc. Carlos Alberto Rivas Rosero  
CI: 0401091673

**COORDINADOR DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

Msc. Daniel Andrés Jiménez Montalvo  
CI: 0401866314

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



### 11.3 APROBADO POR:

PhD. Marco Rubén Burbano Pallez  
CI: 0401276910

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**



Msc. Diego Guillermo Almeida Burbano  
CI: 0401031281

**DIRECTOR DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD**





## RESOLUCIÓN No. 01.3-SO-CFIACA-2025

### CONSEJO DE FACULTAD

#### **Considerando:**

**Que**, el Art. 350 de la Constitución consagra que: "El sistema de educación superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científico y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país, en relación con los objetivos del régimen de desarrollo";

**Que**, el Art. 355, dispone que: "El estado reconocerá a las universidades y escuelas politécnicas, autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los objetivos del régimen de desarrollo y los principios establecidos en la Constitución";

**Que**, el Art. 17 de la Ley Orgánica de Educación Superior señala: "Reconocimiento de la autonomía responsable. - El Estado reconoce a las universidades y escuelas politécnicas autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los principios establecidos en la Constitución de la República. En el ejercicio de autonomía responsable, las universidades y escuelas politécnicas mantendrán relaciones de reciprocidad y cooperación entre ellas y de estas con el Estado y la sociedad; además observarán los principios de justicia, equidad, solidaridad, participación ciudadana, responsabilidad social y rendición de cuentas. Se reconoce y garantiza la naturaleza



jurídica propia y la especificidad de todas las universidades y escuelas politécnicas”.

**Que**, el literal II) del Artículo 15 del Reglamento de Consejos de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi manifiesta: “(...) Revisar, analizar y emitir informe sobre la pertinencia de los proyectos de investigación y vinculación presentado por los docentes de la Facultad; y poner en conocimiento de los Consejos respectivos”;

**Que**, PhD. Marco Burbano, Director de la Carrera de Alimentos, presenta el proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado: “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”, mediante Memorando No. UPEC-CA-2025-003-M.

En uso de sus facultades constitucionales, legales y estatutarias:

**RESUELVE:**

- 1) Declarar pertinente el proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado: “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”, conforme documentos anexos que son parte integral de esta resolución; y,
- 2) Notificar con el contenido de la presente resolución a Dirección de Carrera para su conocimiento y trámite correspondiente a seguir.



**POLÍTÉCNICA  
DEL CARCHI**

EDUCAMOS PARA TRANSFORMAR EL MUNDO

000041

**CERTIFICO.** - Que la presente resolución fue aprobada en sesión ordinaria  
del viernes 17 de enero de 2025.



Abg. David Pérez  
**SECRETARIO CONSEJO DE FACULTAD**  
**UNIVERSIDAD POLÍTÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI**

Calle Antisana y Av. Universitaria  
Telf: (06) 2980837 - 2984435  
[info@upec.edu.ec](mailto:info@upec.edu.ec)  
[www.upec.edu.ec](http://www.upec.edu.ec)  
Tulcán - Ecuador



## RESOLUCIÓN No. 003-SO-CVS-2025

### CONSEJO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

#### CONSIDERANDO:

**Que**, el Art. 350 de la Constitución de la República del Ecuador consagra que: “El sistema de educación superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científico y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país, en relación con los objetivos del régimen de desarrollo”;

**Que**, el Art. 355, de la Constitución dispone que: “El estado reconocerá a las universidades y escuelas politécnicas, autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los objetivos del régimen de desarrollo y los principios establecidos en la Constitución”;

**Que**, el Art. 17 de la Ley Orgánica de Educación Superior señala: “Reconocimiento de la autonomía responsable. - El Estado reconoce a las universidades y escuelas politécnicas autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los principios establecidos en la Constitución de la República. En el ejercicio de autonomía responsable, las universidades y escuelas politécnicas mantendrán relaciones de reciprocidad y cooperación entre ellas y de estas con el Estado y la sociedad; además observarán los principios de justicia, equidad, solidaridad, participación ciudadana, responsabilidad social y rendición de cuentas. Se reconoce y garantiza la naturaleza



problemas de la sociedad, de su entorno cantonal, provincial, regional, nacional, fronterizo e internacional; que toma en cuenta y articula los procesos de la docencia y de la investigación institucionales, y la ejecuta mediante el plan operativo anual que contribuya al desarrollo social y económico de la sociedad"; y,

En uso de sus facultades constitucionales, legales y estatutarias:

**RESUELVE:**

- 1.- Aprobar los perfiles de proyectos de vinculación de la convocatoria 2025-2026 conforme documento anexo que es parte integral de la presente resolución;
- 2.- Notificar con el contenido de la presente resolución al Consejo Superior Universitario Politécnico para su aprobación definitiva.

**CERTIFICO.** - Que la presente resolución fue aprobada en sesión ordinaria del 27 de febrero del 2025.

  
 Firmado electrónicamente por:  
**GABRIELA ALEXANDRA  
SANIPATIN MORA**

Msc. Gabriela Sanipatin

**SECRETARIA DEL CONSEJO DE VINCULACION CON LA SOCIEDAD  
UNIVERSIDAD POLÍTÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI**



**RESOLUCIÓN No. 039-CSUP-2025**  
**EL CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO POLITÉCNICO**  
**CONSIDERANDO:**

**Que**, el Art. 355 de la Constitución de la República del Ecuador, dispone que: "El estado reconocerá a las universidades y escuelas politécnicas, autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los objetivos del régimen de desarrollo y los principios establecidos en la Constitución;

**Que**, el Art. 17 de la Ley Orgánica de Educación Superior señala: "Reconocimiento de la autonomía responsable.- El Estado reconoce a las universidades y escuelas politécnicas autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los principios establecidos en la Constitución de la República. En el ejercicio de autonomía responsable, las universidades y escuelas politécnicas mantendrán relaciones de reciprocidad y cooperación entre ellas y de estas con el Estado y la sociedad; además observarán los principios de justicia, equidad, solidaridad, participación ciudadana, responsabilidad social y rendición de cuentas. Se reconoce y garantiza la naturaleza jurídica propia y la especificidad de todas las universidades y escuelas politécnicas".

**Que**, los literales e), f), g) y h) del Art. 18 de la LOES, establecen: "e) La libertad para gestionar sus procesos internos; f) La libertad para elaborar, aprobar y ejecutar el presupuesto institucional. Para el efecto, en el caso de instituciones públicas, se observarán los parámetros establecidos por la normativa del sector público; g) La libertad para adquirir y administrar su patrimonio en la forma prevista por la Ley; h) La libertad para administrar los recursos acorde con los objetivos del régimen de desarrollo, sin perjuicio de la fiscalización a la institución por un órgano contralor interno o externo, según lo establezca la Ley".

**Que**, el Art. 40 del Reglamento de Régimen Académico manifiesta: "La vinculación con la sociedad hace referencia a la planificación, ejecución y difusión de actividades que garantizan la participación efectiva en la sociedad y la responsabilidad social de las instituciones del Sistema de Educación Superior con el fin de contribuir a la satisfacción de necesidades y la solución de problemáticas del entorno, desde el ámbito académico e investigativo. La vinculación con la sociedad deberá articularse al resto de funciones sustantivas, oferta académica, dominios académicos, investigación, formación y extensión de las IES en cumplimiento del principio de pertinencia. En el marco del desarrollo de la investigación científica de las IES, se considerará como vinculación con la sociedad a las actividades de

divulgación científica, a los aportes a la mejora y actualización de los planes de desarrollo local, regional y nacional, y a la transferencia de conocimiento y tecnología. La divulgación científica o artística consiste en transmitir resultados, avances, ideas, hipótesis, teorías, conceptos, productos artísticos y en general cualquier actividad científica, artística, tecnológica a la sociedad; utilizando los canales, recursos y lenguajes adecuados para que ésta los pueda comprender y asimilar la sociedad”;

**Que**, el literal c) del Art. 41 del Reglamento de Régimen Académico determina: “La planificación de la función de vinculación con la sociedad, podrá estar determinada en las siguientes líneas operativas: c) Proyectos y servicios especializados”;

**Que**, la Universidad Politécnica Estatal del Carchi, fue creada mediante Ley No. 2006-36 del 15 de marzo de 2006, publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial Nº 244 del 5 de abril de 2006;

**Que**, el Estatuto de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi fue validado por el Consejo Nacional de Educación Superior mediante Resolución No. RPC-SO-19-No. 295-2022, de 18 de mayo del 2022;

**Que**, el Art. 18 del Estatuto de la UPEC manifiesta: “Máximo Organismo Colegiado. - El Consejo Superior Universitario Politécnico es el máximo organismo colegiado superior de cogobierno de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi (...); y,

**Que**, el Consejo de Vinculación con la Sociedad mediante Resolución No. 003-SO-CDV-2025 de fecha 27 de febrero de 2025, aprueba los proyectos de vinculación de la convocatoria 2025-2026, conforme documento anexo que es parte de la resolución”.

En uso de sus facultades constitucionales, legales y estatutarias:

**RESUELVE:**

1.- Aprobar los Proyectos de vinculación de la convocatoria 2025-2026 denominados:

Codificación	Facultad	Carrera	Proyecto
DVS-2025-01	Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales	Agropecuaria	Cultivando Inclusión en la Ciudad Agricultura Urbana para Adultos Mayores y Personas con Discapacidad
DVS-2025-02	Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales	Agropecuaria	Eco-Educadores: Formando Ciudadanos Responsables

DVS-2025-03	Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales	Agropecuaria	Implementación del Observatorio de la cadena láctea en la Provincia del Carchi - Fase II
DVS-2025-04	Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales	Alimentos	Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos
DVS-2025-05	Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales	Alimentos	Implementación de prácticas correctas de higiene (PCH) en restaurantes del cantón Huaca
DVS-2025-06	Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales	Computación	Desarrollo de recursos educativos Digitales Utilizando Microsoft Teams
DVS-2025-07	Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales	Computación	Capacitación en herramientas informáticas y soporte técnico en Unidades Educativas del Cantón Tulcán - Fase II

DVS-2025-08	Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales	Turismo	Turismo, patrimonio y juventud – Fase II
DVS-2025-09	Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales	Turismo	Fortalecimiento de capacidades para la gestión turística en el Cantón Huaca, Provincia del Carchi
DVS-2025-10	Ciencias de la Salud y Ciencias de la Educación	Enfermería	Promoción de salud en Adultos mayores Fase II
DVS-2025-11	Ciencias de la Salud y Ciencias de la Educación	Enfermería	Promoción de la salud – Fase III

DVS-2025-12	Comercio Internacional, Integración, Administración y Economía Empresarial	Administración Pública	Escuela de Formación Ciudadana y Liderazgo Juvenil - Fase VIII
DVS-2025-13	Comercio Internacional Integración, Administración y Economía Empresarial	Administración de Empresas	Pensamiento Empresarial Sostenible
DVS-2025-14	Comercio Internacional, Integración, Administración y Economía Empresarial	Logística y Transporte	Desarrollo de habilidades prácticas en el sector de transporte de carga pesada - Fase II
DVS-2025-15	Comercio Internacional, Integración, Administración y Economía Empresarial	Comercio Exterior	Capacitación a la introducción de mercados internacionales a través de la exportación de productos y servicios - Fase V

DVS-2025-16	Comercio Internacional, Integración, Administración y Economía Empresarial	Comercio Exterior	Capacitación a la introducción de mercados internacionales a través de la exportación de productos y servicios - Fase VI
DVS-2025-17	Comercio Internacional, Integración, Administración y Economía Empresarial	Contabilidad y Auditoría	Ética, Participación ciudadana y su incidencia en el control gubernamental - Fase II

2.- Notificar con el contenido de la presente resolución al Dirección de Vinculación con la Sociedad y Coordinadores de Vinculación con la Sociedad para su conocimiento y cumplimiento.

000052

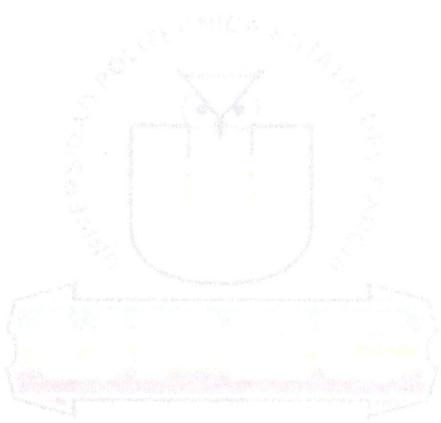


**CERTIFICO.-** Que la presente resolución fue aprobada en sesión ordinaria del miércoles 5 de marzo de 2025.

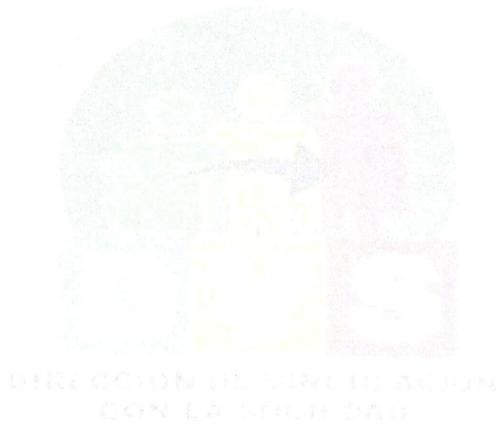
MARYURY  
MARCELA  
POZO MEJIA

Firmado digitalmente  
por MARYURY  
MARCELA POZO  
MEJIA  
Fecha: 2025-03-06  
11:59-05.00

Abg. Marcela Pozo M.  
**SECRETARIA GENERAL (E)**



## **F2.M3. SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES**





000054

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

Presente:

De mi consideración:

Yo, Aguilar Nazate Mónica Nayeli

C.C. 0402029276

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Séptimo, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización para participar en el Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:





000055

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

● Presente:

De mi consideración:

Yo, Toa Margarita Arotingo Tugueñez C.C. 1004673602

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Séptimo, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad** denominado "**Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos**".

Por la favorable atención que se digne dar al presente, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:





000050

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril  
del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## **DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

Presente:

De mi consideración:

Yo, Teanna Marilyn Bocena Chafí

C.C. 045015038-8

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Quinto, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado "Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos".**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones: \_\_\_\_\_

Resolución: \_\_\_\_\_





000057

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

Presente:

De mi consideración:

Yo, Jonathan Esmith Benavides Rodríguez C.C. 0450119342  
Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo A-T, Jornada Vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización para participar en el Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:

*Jonathan Benavides*

*Guerrero*



000058

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

Presente:

De mi consideración:

Yo, Tamia Daniela Chulde Tulcán

C.C. 0450038067

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo A, Jornada Vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado "Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos".**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:

Tamia Chulde





000059

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

● presente:

De mi consideración:

Yo, Contreras López Jeimy Paola C.C. 040191019-5

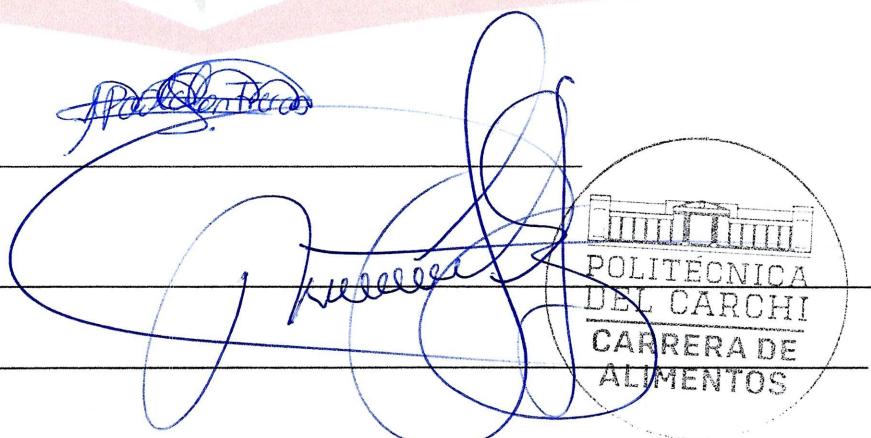
Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo AT, Jornada Vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad** denominado **“Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”**.

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:





000060

Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

## Presente:

De mi consideración:

Yo, Enriquez usiña Emylie rosa C.C. 0401886445

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Séxto, Paralelo A-T, Jornada Vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad** denominado **“Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”**.

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antícpo mi agradecimiento.

Atentamente,

### Observaciones:

### Resolución:





000061

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

Presente:

De mi consideración:

Yo Adali Monserrath Gaibor López C.C. 0450143102 Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Quinto, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antícpo mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:



0610062

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

Presente:

De mi consideración:

Yo, Jacqueline Alexandra García Landázuri C.C. 0401989447 Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Octavo, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización para participar en el Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente,



Observaciones:

Resolución:



048062

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

● Presente:

De mi consideración:

Yo, Gómez Montenegro Odalys Pamela C.C. 1753121357

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Séptimo, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente

solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad** denominado **“Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”**.

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:





000064

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

● Presente:

De mi consideración:

Yo, Edith Jacqueline Guamá Puenayán C.C. 0402123087 Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Octavo, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad** denominado **“Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”**.

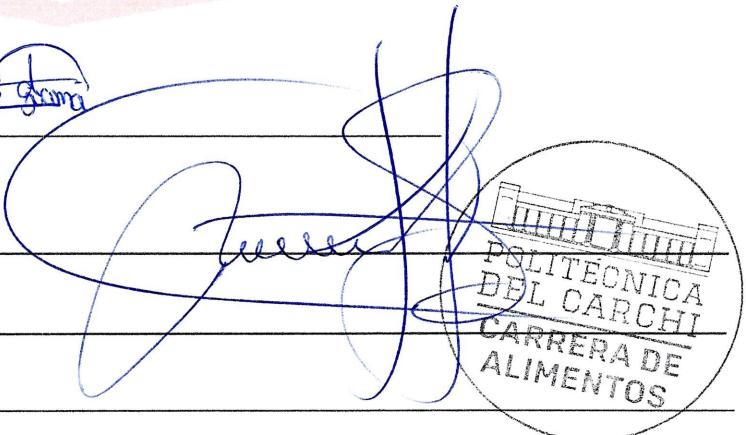
Por la favorable atención que se digne dar al presente, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente,

*Jacqueline Guamá*

Observaciones:

Resolución:





000065

# Universidad Politécnica ESTATAL del CARCHI

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

Presente:

De mi consideración:

Yo, Grisguia Aigaje Alan Jair

C.C. 1224840101

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Séptimo, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización para participar en el Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antícpo mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:

UNIVERSIDAD POLÍTÉCNICA  
ESTATAL DEL CARCHI  
CARRERA DE  
ALIMENTOS



000000

Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 14 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## **DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

### Presente:

De mi consideración:

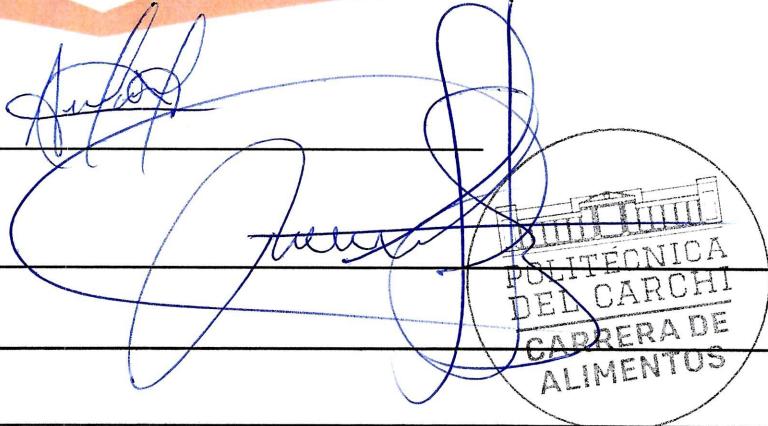
Yo, Edilmer Alcibar Audino Gómez c.c. 1727878975  
Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera  
de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo A, Jornada Vespertina, a usted comedidamente  
solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad**  
**denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de**  
**Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de**  
**Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente,

### Observaciones:

### Resolución:





20000067

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

● Presente:

De mi consideración:

Yo, Yulisea Lizbeth Guerrero Cevallos

C.C. 040199249-0

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo A-T, Jornada Vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización para participar en el Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

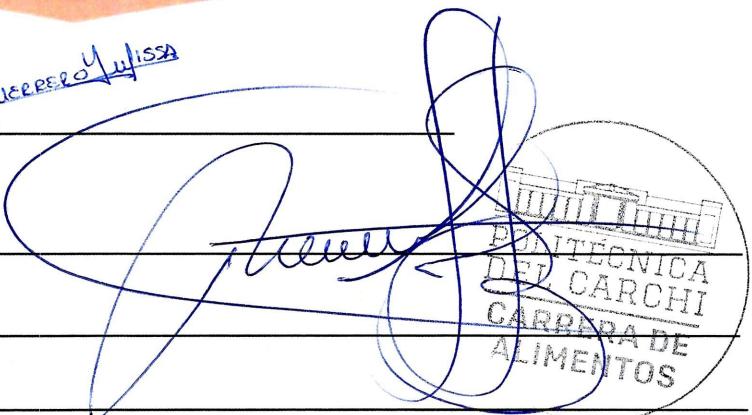
Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

*Yulisea Lizbeth Guerrero*

Observaciones:

Resolución:





060068

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

● Presente:

De mi consideración:

Yo, Anghela Cristina Imbarcán Paucay C.C. 0450080841  
Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Quinto, Paralelo A-M Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización para participar en el Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

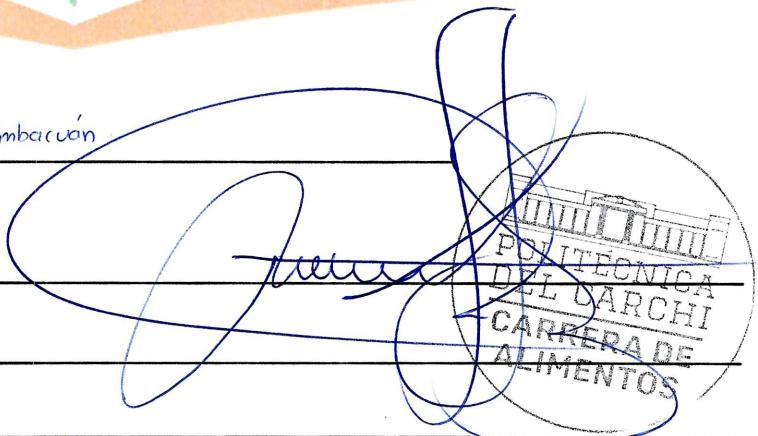
Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Anghela Imbarcán

Observaciones:

Resolución:





000063

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

Presente:

De mi consideración:

Yo, León Chalpírizan Wilmer Joseph C.C. 0450177464

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Séxto, Paralelo A-T, Jornada Vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad** denominado **“Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”**.

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

*León Joseph*

Observaciones:

Resolución:





# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

Presente:

De mi consideración:

Yo, Nathaly Patricia López Salgado C.C. 0450149166

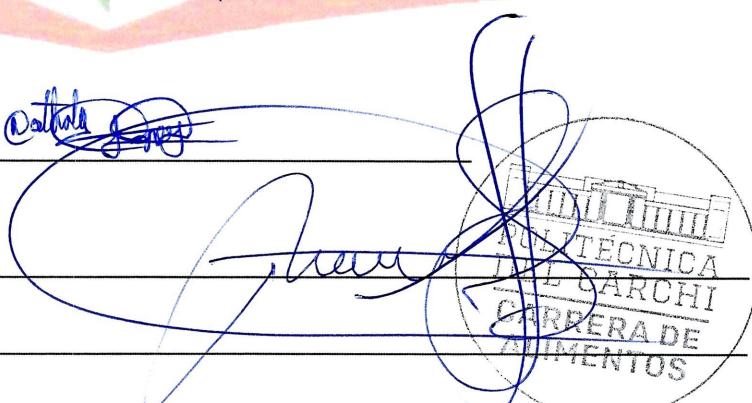
Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo AT, Jornada vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones: \_\_\_\_\_

Resolución: \_\_\_\_\_





000071

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

Presente:

De mi consideración:

Yo, Maynaguezu Chiliguenga Adonis Alexander C.C. 040199698-5

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo AT, Jornada Vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad** denominado **“Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”**.

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones: \_\_\_\_\_

Resolución: \_\_\_\_\_





# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

Presente:

De mi consideración:

Yo, Lucía Gabriela Mora Cuaical, C.C. 0402093462 Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Séptimo, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado "Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos".**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antícpo mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:





# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

● Presente:

De mi consideración:

Yo, Neppos Chosí Johana Carolina

C.C. 175502010 2

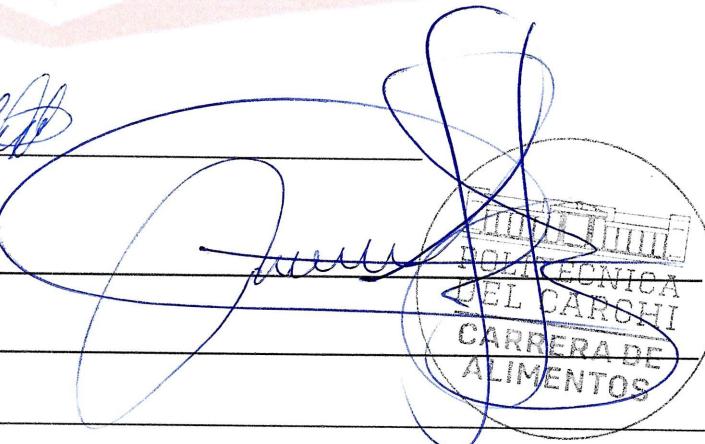
Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo AT, Jornada Vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad** denominado **“Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”**.

Por la favorable atención que se digne dar al presente, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:





# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

Presente:

De mi consideración:

Yo, Jennifer Elizabeth Ordoñez Cisneros C.C. 2300580186

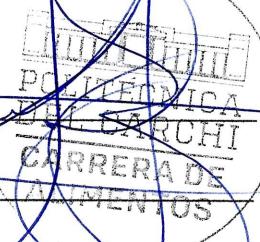
Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo AT, Jornada vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización para participar en el Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:





000075

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

Presente:

De mi consideración:

Yo, Daniela Alejandria Pantoja Sánchez C.C. 0450184262

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Quinto, Paralelo AM, Jornada matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado "Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos".**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antícpo mi agradecimiento.

Atentamente,



Observaciones:

Resolución:



000070

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 10 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

Presente:

De mi consideración:

Yo, Pillajo Malquín Heydy Dayana C.C. 172804908-9

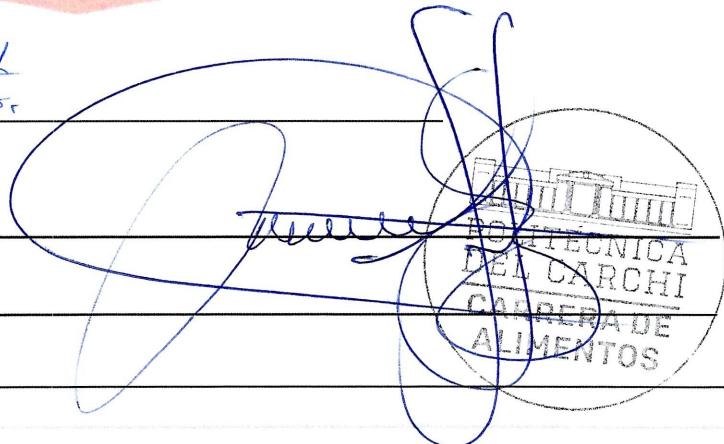
Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Quinto, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad** denominado "**Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos**".

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones: \_\_\_\_\_

Resolución: \_\_\_\_\_





000077

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

Presente:

De mi consideración:

Yo, Partilla Reasco Karolina Nikol

C.C. 0450147012

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Séptimo, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente

solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad** denominado "**Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos**".

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Karolina Partilla



Observaciones:

Resolución:



000078

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

Presente:

De mi consideración:

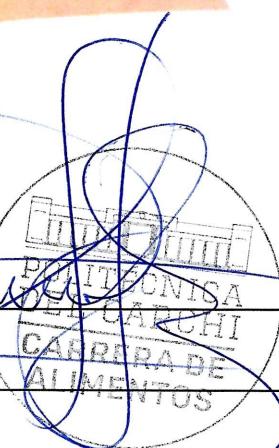
Yo, Shair Stalyn Rosero Canacuán

C.C. 040216425-3

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo A-T, Jornada Vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización para participar en el Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,



Observaciones:

Resolución:



# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

● Presente:

De mi consideración:

Yo, Jean Carlos Santacruz Espinoza

C.C. 17272006341

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo AT, Jornada Vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización para participar en el Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Jean Carlos Santacruz Espinoza

UNIVERSIDAD  
POLÍTÉCNICA  
ESTATAL DEL CARCHI  
CARRERA DE  
ALIMENTOS

Observaciones:

Resolución:



ANOS

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

Presente:

De mi consideración:

Yo, Dany José Taques Pinchao C.C. 0401821005

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo AT, Jornada Vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización para participar en el Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

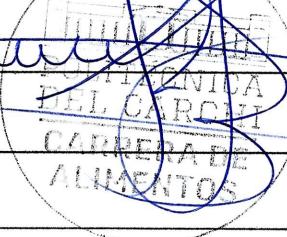
Por la favorable atención que se digne dar al presente, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente,

Dany José

Observaciones:

Resolución:





000081

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

● Presente:

De mi consideración:

Yo, Tenguino Jaconne Giovanny Arley

C.C. 040191634-7

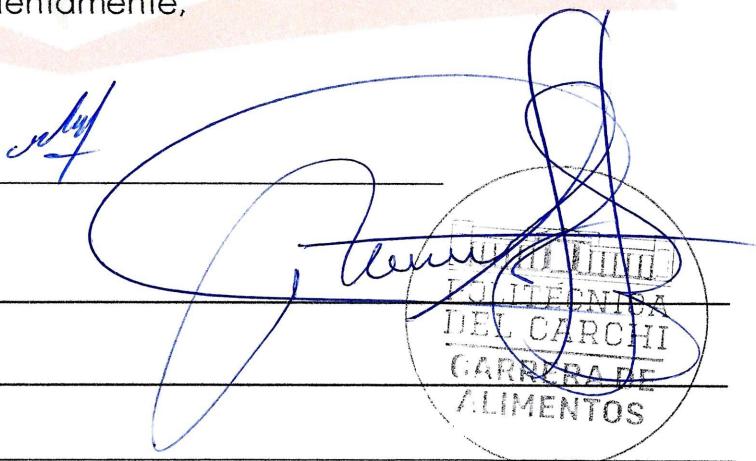
Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Sexto, Paralelo AT, Jornada Vespertina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad** denominado **“Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”**.

Por la favorable atención que se digne dar al presente, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:





000082

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

Presente:

De mi consideración:

Yo, Ushua Malva Yessenia Abigail

C.C. 172571836-3

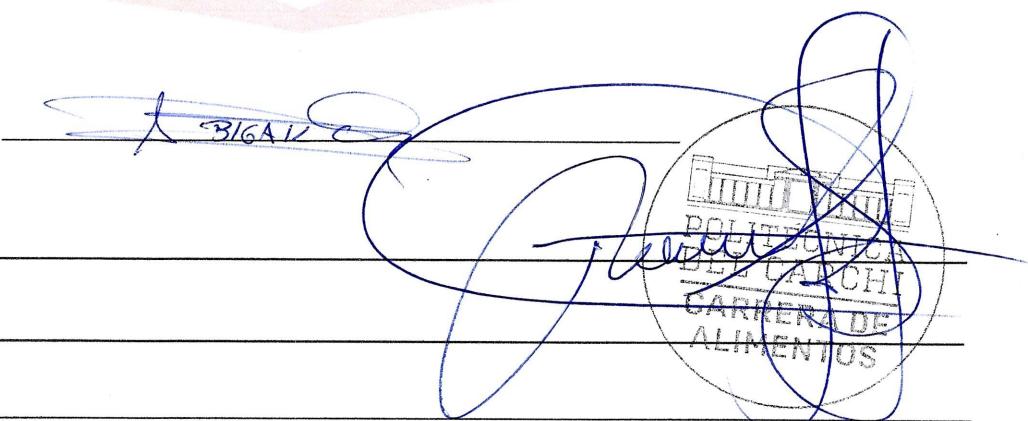
Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Séptimo, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones:

Resolución:





000082

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

● Presente:

De mi consideración:

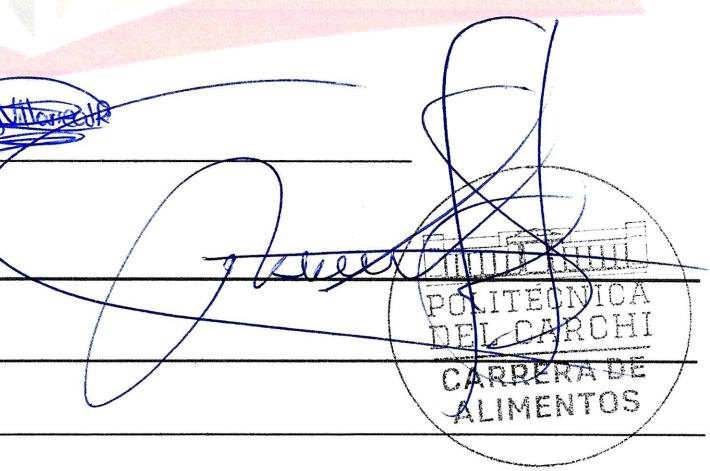
Yo, Jenny Madelaine Villarreal Rosero C.C. 0401743836 Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Noveno, Paralelo A-M, Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización para participar en el Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”.**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

Observaciones: \_\_\_\_\_

Resolución: \_\_\_\_\_





006084

# Universidad Politécnica Estatal del Carchi

Ley No. 2006-36. Publicada en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 244 del 5 de abril del 2006

Fecha: Tulcán 07 de marzo 2025

Señor:

PhD. Marco Burbano

## DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

Presente:

De mi consideración:

Yo, Shiguango Andy Winay Intiñarpy

C.C. 1501079022

Estudiante de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, Carrera de Alimentos, Semestre Quinto, Paralelo A, Jornada Matutina, a usted comedidamente solicito: **La autorización** para participar en el **Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado "Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos".**

Por la favorable atención que se digne dar al presente, antípico mi agradecimiento.

Atentamente,

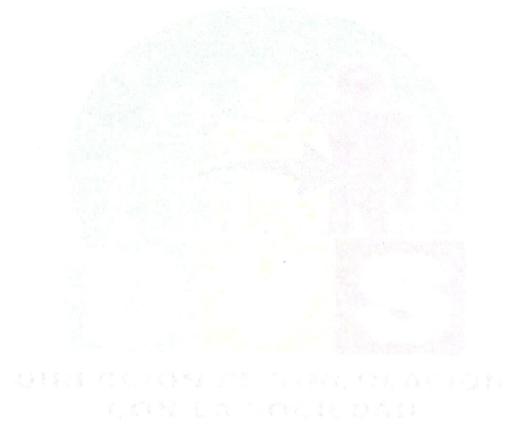
Observaciones:

Resolución:





## **F2.M4. AUTORIZACIÓN DEL DECANO PARA PARTICIPACIÓN DE DOCENTES Y ESTUDIANTES**





000080



Tulcán, 07 de marzo del 2025

**PARA:** MSC. Freddy Torres  
**DECANO DE LA FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES**

**ASUNTO:** Autorización

De mi consideración

Reciba un cordial y atento saludo, por medio del presente me permito solicitar a usted muy comedidamente la autorización para la participación de los docente y estudiantes que se encuentran detallados, en el Proyecto de Vinculación con la Sociedad denominado **“Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”**

**Docentes participantes:**

Nº	Nombres y apellidos	Cédula	Delegación	Número de horas semanales
1	Wilman Jenny Yambay Vallejo	0400987350	Director del proyecto	3
2	Liliana Margoth Chamorro Hernández	0401023791	Docente de Apoyo	3
3	Miguel Ángel Anchundia	3050471949	Docente de Apoyo	3

**Estudiantes participantes:**

Nº	Número de cédula	Apellidos y Nombres
1	402029276	Aguilar Nazate Mónica Nayeli
2	1004673602	Arotingo Tuquerrez Toa Margarita
3	0450 150388	Becerra Chapi Marilyn Geanina
4	450119342	Benavides Rodríguez Jonathan Esmith
5	450088067	Chulde Tulcan Tamia Daniela
6	401886445	Contreras López Jeimy Paola
7	450143102	Enríquez Usiña Emylie Rosa

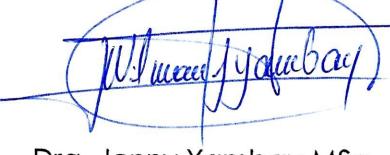


8	401989447	García Landázuri Jacqueline Alexandra
9	1753121357	Gaibor López Adalí Monserrath
10	402123087	Gomez Montenegro Odalis Pamela
11	1724840101	Guamá Puenayán Edith Jacqueline
12	1727878975	Guasgua Aigaje Alan Jair
13	401992490	Gudiño Congo Gelimber Alcibar
14	450080841	Guerrero Cevallos Yulissa Lizbeth
15	450177464	Imbacuan Paucar Anghela Cristina
16	450149166	León Chalparizan Wilmer Joseph
17	401996285	López Salgado Nathaly Patricia
18	402093462	Maynagueza Chiliqinga Adonis Alexander
19	1755020102	Mora Cuaical Lucía Gabriela
20	2300580186	Neppas Chasi Johana Carolina
21	450184262	Ordoñez Cisneros Jenniffer Elizabeth
22	1728049089	Pantoja Sanchez Daniela Alejandra
23	450147012	Pillajo Malquin Heydy Dayana
24	402184253	Portilla Reascos Karolina Nikol
25	1727200634	Rosero Canacuan Shair Stalyn
26	1501079022	Santacruz Espinoza Juan Carlos
27	401821400	Shiguango Andy Wiñay Intiñanpy
28	401918347	Taques Pinchao Dany José
29	1725718363	Tonguino Jacome Geovanny Arley
30	401743836	Ushiña Malua Yessenia Abigail
31	401910195	Villarreal Rosero Jenny Madelaine

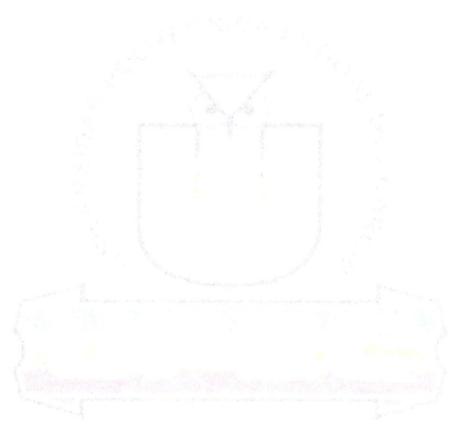
El proyecto tiene una duración de 05 meses.

Seguro de contar con su valiosa aceptación de anticipo mi más sincero agradecimiento.

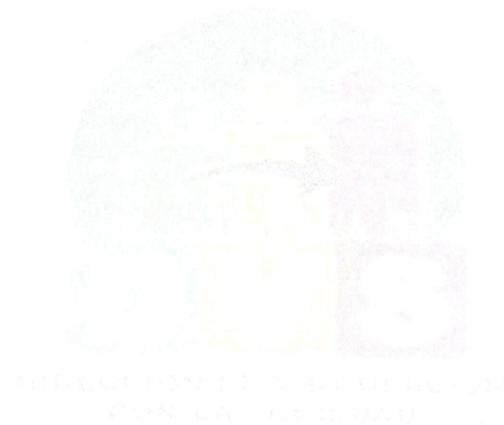
Atentamente

  
 Dra. Jenny Yambay MSc.  
**DIRECTORA DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**





## **F2.M5. DELEGACIÓN A DOCENTES DE APOYO**





Memorando No. UPEC-CA-2025-056-M  
Tulcán, 07 de marzo de 2025

**PARA:** MSc. Liliana Chamorro Hernández  
**DOCENTE DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

**ASUNTO:** Delegación

De mi consideración:

Por medio del presente me permito informar que ha sido DELEGADA como DOCENTE de APOYO en el proyecto de vinculación denominado **"Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos"** de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, carrera de Ingeniería en Alimentos.

De igual manera solicito a usted muy comedidamente cumplir con los procesos establecidos por la Dirección de Vinculación con la sociedad y presentar la documentación respectiva de acuerdo a los cronogramas establecidos para el proyecto.

Seguro de contar con su valiosa aceptación le anticio mi más sincero agradecimiento.

Entamente,  
Scaneo electrónicamente por:  
MARCO RUBEN BURBANO  
PULLES

PhD. Marco Rubén Burbano Pulles  
**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**  
"EDUCAMOS PARA TRANSFORMAR EL MUNDO"



F2.M5. Delegación a docente de apoyo del Proyecto



**Memorando No. UPEC-CA-2025-057-M**  
Tulcán, 07 de marzo de 2025

**PARA:** PhD. Miguel Ángel Anchundia  
**DOCENTE DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**

**ASUNTO:** Delegación

De mi consideración:

Por medio del presente me permito informar que ha sido DELEGADO como DOCENTE de APOYO en el proyecto de vinculación denominado **“Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos”** de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, carrera de Ingeniería en Alimentos.

De igual manera solicito a usted muy comedidamente cumplir con los procesos establecidos por la Dirección de Vinculación con la sociedad y presentar la documentación respectiva de acuerdo a los cronogramas establecidos para el proyecto.

Seguro de contar con su valiosa aceptación le antípico mi más sincero agradecimiento.

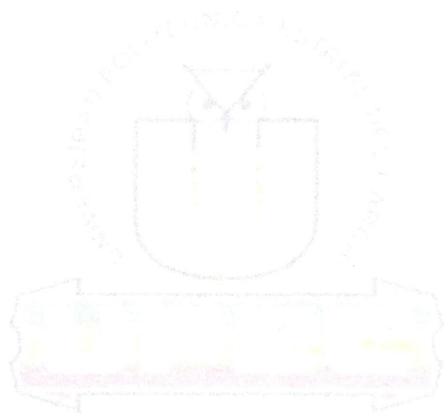
Atentamente,

  
Firmado electrónicamente por:  
**PhD. MARCO RUBÉN BURBANO  
PULLES**

PhD. Marco Rubén Burbano Pulles  
**DIRECTOR DE LA CARRERA DE ALIMENTOS**  
**“EDUCAMOS PARA TRANSFORMAR EL MUNDO”**



F2.M5. Delegación a docente de apoyo del Proyecto



## **F2.M6. DISTRIBUTIVO DE TRABAJO DOCENTE**





DISTRIBUTIVO DE TRABAJO  
DOCENTE

**U. P. E. C**

TULCÁN - ECUADOR

FECHA DE EMISION: 03 de julio del 2025 00:00:00

000082

**PERIODO ACADÉMICO: PAO 2025 A**  
VIGESIMA REFORMA AL DISTRIBUTIVO DE TRABAJO DOCENTE

**DOCENTES TITULARES**

PROFESOR	RELACIÓN	DEDIC.	TITULACION	DEPEND. ACADEM.	MODALIDAD	ASIGNATURA	NIVEL	PARAL.	CRED.	HORAS/	DOCENCIA	INVESTIGACIÓN	VINCULACIÓN	GESTIÓN	TOTAL HORAS CLASE	HORAS DISTRIB
			COMUNITARIO DE RECURSOS NATURALES DIPLOMA SUPERIOR EN EDUCACION SUPERIOR													
CAMPOS VALLEJO ROLANDO MARTÍN	TITULAR	TC	DOCTOR EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA MAGISTER EN INDUSTRIAS PECUARIAS MENCION EN INDUSTRIAS DE LACTEOS	MEDICINA VETERINARIA	PRESENCIAL	ANATOMIA I	01	B-M	6	7	8	0	13		<b>12</b>	<b>40</b>
						ANATOMIA I	01	A-M	6							
CARVAJAL PEREZ LUIS ALFREDO	TITULAR	TC	LICENCIADO CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO INGENIERO COMERCIAL MENCION ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS MAGISTER EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS CON MENCION EN NEGOCIOS INTERNACIONALES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS REDISEÑO DE REGISTRO	PRESENCIAL	ADMINISTRACIÓN PRESUPUESTARIA	05	A-M	4	10	8	0	6		<b>16</b>	<b>40</b>
						FINANZAS CORPORATIVAS Y POLÍTICAS DE FINANCIACIÓN	07	A-M	4							
						FINANZAS CORPORATIVAS Y POLÍTICAS DE FINANCIACIÓN	07	B-T	4							
						COSTOS PARA LA TOMA DE DECISIONES	03	A-M	4							
CHAMORRO HERNANDEZ LILIANA MARGOTH	TITULAR	TC	MAGISTER EN ESTADISTICA APLICADA INGENIERO AGROINDUSTRIAL MASTER UNIVERSITARIO EN TECNOLOGIA Y CALIDAD EN INDUSTRIAS	ALIMENTOS REDISEÑO DE REGISTRO	PRESENCIAL	NORMALIZACION Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	05	A-M	2	0	0	0	0		<b>8</b>	<b>40</b>
			MAGISTER EN ESTADISTICA APLICADA INGENIERO AGROINDUSTRIAL MASTER UNIVERSITARIO EN TECNOLOGIA Y CALIDAD EN INDUSTRIAS	LABORATORIO CLINICO	PRESENCIAL	BIOESTADISTICA	02	A-M	3	6	6	3	17			
						BIOESTADISTICA	02	B-T	3							
CHAPI CHANDI MAYRA MARIBEL	TITULAR	TC	MAGISTER EN ENFERMERIA QUIRURGICA LICENCIADA EN ENFERMERIA	ENFERMERIA REDISEÑO DE REGISTRO	PRESENCIAL	ENFERMERIA QUIRURGICA	05	A-M	6	6	8	0	20		<b>6</b>	<b>40</b>
CHAVEZ ROSERO	TITULAR	TC	MAGISTER EN PEDAGOGIA DE EDUCACIÓN BÁSICA	SEMIPRESENCIAL	MOTIVACIÓN Y APRENDIZAJE	01	B-M	3,5	12	5	0	4			<b>19</b>	<b>40</b>





DISTRIBUTIVO DE TRABAJO  
DOCENTE

**U. P. E. C**

TULCÁN - ECUADOR

FECHA DE EMISIÓN: 03 de julio del 2025 00:00:00

000092

**PERIODO ACADÉMICO: PAO 2025 A**  
**VIGESIMA REFORMA AL DISTRIBUTIVO DE TRABAJO DOCENTE**

**DOCENTES TITULARES**

PROFESOR	RELACIÓN	DEDIC.	TITULACION	DEPEND. ACADEM.	MODALIDAD	ASIGNATURA	NIVEL	HORAS/ PARAL.	CRED.	DOCENCIA	INVESTIGACIÓN	VINCULACIÓN	GESTIÓN	HORAS CLASE	TOTAL HORAS DISTRIB
YAMBAY VALLEJO WILMAN JENNY	TITULAR AGREGAD O	TC	GESTION EDUCATIVA Y DESARROLLO SOCIAL	MAGISTER EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS MAGISTER EN CIENCIAS DE LA EDUCACION MENCION GESTION EDUCATIVA	ALIMENTOS REDISEÑO DE REGISTRO	PRESENCIAL	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	04	A-T	4	13	5	3	3	<b>16</b> <b>40</b>
ZAPATA MUÑOZ SOFIA	TITULAR AUXILIAR	TC	MAGISTER EN ESTUDIOS DE LA CULTURA MENCION POLITICAS CULTURALES MAGISTER EN CIENCIAS POLITICAS DIPLOMA SUPERIOR EN ESTUDIOS DEL ARTE	ADMINISTRA CIÓN PÚBLICA REDISEÑO DE REGISTRO	PRESENCIAL	ENFOQUE DE GÉNERO Y PLURICULTURALI DAD	02	A-M	3	14	10	0	6	<b>10</b> <b>40</b>	

**DOCENTES OCASIONALES**

PROFESOR	RELACIÓN	DEDIC.	TITULACION	DEPEND. ACADEM.	MODALIDAD	ASIGNATURA	NIVEL	HORAS/ PARAL.	CRED.	DOCENCIA	INVESTIGACIÓN	VINCULACIÓN	GESTIÓN	HORAS CLASE	TOTAL HORAS DISTRIB
AGUILAR BALSECA MARIO ALEXANDER	OCASION AL	TC	LICENCIADO (A) MAGISTER	LABORATORI O CLÍNICO	PRESENCIAL	HEMATOLOGIA BASICA	03	A-M	4	13	5	0	0	<b>22</b> <b>40</b>	
AGUILAR GRANDA EDGAR OSWALDO	OCASION AL	TC	INGENIERO EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS Y MARKETING MAGISTER EN LOGÍSTICA Y TRANSPORTE	ADMINISTRA CIÓN DE EMPRESAS REDISEÑO DE REGISTRO	PRESENCIAL	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES	06	A-M	4	14	6	0	0	<b>20</b> <b>40</b>	





DISTRIBUTIVO DE TRABAJO  
DOCENTE

**U. P. E. C**

TULCÁN - ECUADOR

FECHA DE EMISIÓN: 03 de julio del 2025 00:00:00

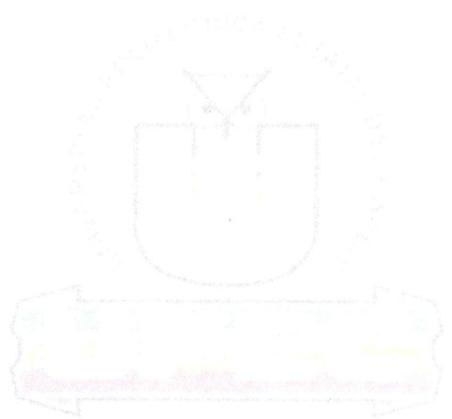
000094

**PERIODO ACADÉMICO: PAO 2025 A**  
**VIGESIMA REFORMA AL DISTRIBUTIVO DE TRABAJO DOCENTE**

**DOCENTES OCASIONALES**

PROFESOR	RELACIÓN	DEDIC.	TITULACION	DEPEND ACADEM.	MODALIDAD	ASIGNATURA	NIVEL	PARAL.	HORAS/ CRED.	DOCENCIA	INVESTIGACIÓN	VINCULACIÓN	GESTIÓN	HORAS CLASE	TOTAL HORAS DISTRIB	
			DE LA INFORMACION Y LA COMUNICACION MASTER UNIVERSITARIO EN INGENIERIA AVANZADA DE PRODUCCION, LOGISTICA Y CADENA DE SUMINISTROS EN LA ESPECIALIDAD DE INVESTIGACION ... MASTER EN INGENIERIA AVANZADA DE PRODUCCION LOGISTICA Y CADENA DE SUMINISTROS	REGISTRO		COMUNICACIÓN ORGANIZACIONAL	06	A-T	2							
ALVAREZ VEGA CAROLINA RENATA	OCASIONAL	TC	MAESTRA EN SOCIOLOGÍA POLÍTICA LICENCIADA EN COMUNICACIÓN SOCIAL	EDUCACIÓN BÁSICA	SEMIPRESENCIAL	SOCIOLOGÍA DE LA EDUCACIÓN	01	B-M	2,5	9,5	5	2	0	20,5	40	
						DERECHOS HUMANOS	01	A-M	2,5							
						DERECHOS HUMANOS	01	B-M	2,5							
						SOCIOLOGÍA DE LA EDUCACIÓN	01	A-M	2,5							
						DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS SOCIALES I	06	A-M	2,5							
ANCHUNDIA LUCAS MIGUEL ANGEL	OCASIONAL	TC	DOCTORADO EN BIOTECNOLOGIA ESPECIALISTA EN GERENCIA ESTRÁTÉGICA DE NEGOCIOS PARA LA INDUSTRIA FARMO-QUÍMICA, ALIMENTARIA Y COSMÉTICA. MAGISTER SCIENTIARUM MENCION CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS LICENCIADO EN BIOLOGIA	ALIMENTOS REDISEÑO DE REGISTRO	PRESENCIAL	BIOLOGÍA	01	B-T	2	11	8	3	0	18	40	
						MICROBIOLOGÍA GENERAL	02	A-T	2							
						NUTRICIÓN	02	A-T	2							
						BIOLOGÍA	01	A-M	2							
						MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	03	A-M	4							
						TOXICOLOGÍA	03	A-M	2							
						MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	03	B-T	4							
ANDRADE PALACIOS	OCASIONAL	TC	INGENIERO EN TURISMO MAGISTER EN	TURISMO REDISEÑO DE	PRESENCIAL	ITINERARIO 1: TURISMO DE AVENTURA	07	A-M	3	13	5	0	0	20	40	





## **F2.M7. OFICIO A ENTIDADES BENEFICIARIAS**





Universidad Politécnica  
Estatal del Carchi



Tulcán, 26 de febrero de 2025

Estimada

MSc. Carla Fernanda Tates Cañar

**ZONA 1 DD 04D01 – TULCAN - MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - MIES**

De mi consideración.

Reciba un cordial saludo de parte de quienes conformamos la Universidad Politécnica Estatal del Carchi, y a su vez le auguramos éxitos al frente de sus funciones.

El motivo de la presente es para solicitarle muy comedidamente autorice a quien corresponda se brinde las facilidades necesarias para que los docentes y estudiantes según detalle, de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales, carrera de Ingeniería en Alimentos, puedan ejecutar de manera efectiva el proyecto de vinculación con la sociedad denominado "Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos".

Docentes participantes:

Nº	Nombres y apellidos	Número de cédula	Delegación
1	Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.	0400987350	Directora del proyecto
2	Liliana Margoth Chamorro Hernández	0401023791	Docente de apoyo
3	Ing. Miguel Angel Anchundia Lucas MSc.	3050471949	Docente de apoyo



Calle Antisana y Av. Universitaria  
Telf: (06) 2980837 - 2984435  
info@upec.edu.ec  
www.upec.edu.ec  
Tulcán - Ecuador

Estudiantes participantes:

No.	Número de cédula	Apellidos y Nombres
1	402029276	Aguilar Nazate Mónica Nayeli
2	1004673602	Arotingo Tuquerrez Toa Margarita
3	0450 150388	Becerra Chapi Marilyn Geanina
4	450119342	Benavides Rodriguez Jonathan Esmith
5	450088067	Chulde Tulcan Tamia Daniela
6	401886445	Contreras López Jeimy Paola
7	450143102	Enríquez Usiña Emylie Rosa
8	401989447	García Landázuri Jacqueline Alexandra
9	1753121357	Gaibor López Adali Monserrath
10	402123087	Gomez Montenegro Odalis Pamela
11	1724840101	Guamá Puenayán Edith Jacqueline
12	1727878975	Guasguá Aigaje Alan Jair
13	401992490	Gudiño Congo Gelimber Alcibar
14	450080841	Guerrero Cevallos Yulissa Lizbeth
15	450177464	Imbacuan Paucar Anghela Cristina
16	450149166	León Chalparizan Wilmer Joseph
17	401996285	López Salgado Nathaly Patricia
18	402093462	Maynagueza Chiliquinga Adonis Alexander
19	1755020102	Mora Cuaical Lucía Gabriela
20	2300580186	Neppas Chasi Johana Carolina
21	450184262	Ordoñez Cisneros Jenniffer Elizabeth
22	1728049089	Pantoja Sanchez Daniela Alejandra
23	450147012	Pillajo Malquin Heydy Dayana
24	402184253	Portilla Reascos Karolina Nikol
25	1727200634	Rosero Canacuan Shair Stalyn
26	1501079022	Santacruz Espinoza Juan Carlos
27	401821400	Shiguango Andy Wiñay Intiñanpy
28	401918347	Taques Pinchao Dany José
29	1725718363	Tonguino Jacome Geovanny Arley
30	401743836	Ushiña Malua Yessenia Abigail
31	401910195	Villarreal Rosero Jenny Madelaine



Universidad Politécnica  
Estatal del Carchi



POLITÉCNICA  
DEL CARCHI

EDUCAMOS PARA TRANSFORMAR EL MUNDO

000098

Por la aceptación que se digne a dar a la presente le antílico mi más sincero  
agradecimiento.

Atentamente,

  
PhD. Marco Burbano  
DIRECTOR CARRERA DE ALIMENTOS.

