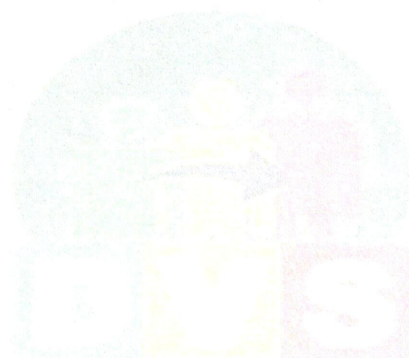
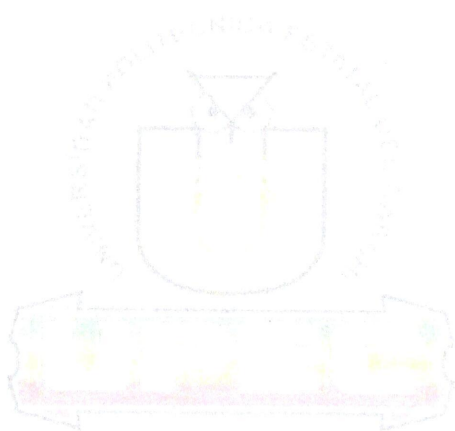




FASE 3.
SEGUIMIENTO DE EJECUCIÓN
DEL PROYECTO





DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN
CON LA SOCIEDAD



F3.M1 INFORME DE AVANCE DEL PROYECTO



DIRECCION DE VINCULACION
CON LA SOCIEDAD

 <p>Código: UPEC- P07.1-FT04</p>	<p align="center">FORMATO INFORME DE AVANCE DEL PROYECTO</p>		 <p align="right">Versión: 2 Vigente: febrero 2019</p>
<p>I. INFORMACIÓN GENERAL</p>			
<p>Fecha de presentación: 21/07/2025</p>			
<p>1.1. DATOS GENERALES</p>			
<p>Programa de Vinculación: Desarrollo Local</p>			
<p>Línea de Vinculación: Alimentos</p>			
<p>Facultad: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales</p>			
<p>Carrera: Alimentos</p>			
<p>Nombre del proyecto: “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”.</p>			
<p>Cooperantes (Instituciones Públicas, Privadas, ONGs):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. C.D.I. -GOTITAS DE AMOR 2. C.D.I. - ANGEL MARIA POZO 3. C.D.I. - MARTINA CARRILLO 4. C.D.I- MANITAS TRAVIESAS 5. C.D.I. -PEQUEÑOS EXPLORADORES 6. C.D.I. -ESTRELLITAS DE LUZ 7. C.D.I. - JUDITH NAVARRETE 8. C.D.I. -NUEVA FAMILIA 9. C.D.I. - LAS ORQUIDEAS 10. C.D.I. - SENDERITOS DE LUZ 11. C.D.I. - EL CARMELO 12. C.D.I. - TRAVESURAS 	<p align="center">Representante: Msc. Darwin Hernández</p> <p>Representante:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Marco Cazares Imbaquingo 2. Leydi Rosero 3. Luis Mafla 4. Verónica Lloré 5. Verónica Lloré 6. Silvia Madera 7. Verónica Lloré 8. Verónica Lloré 9. Silvia Madera 10. Carlos Yépez 11. Paola Atiz 12. Mónica Rojas 13. Silvia Madera 14. Ana Gabriela Acero 	<p align="center">Localización: Ecuador, Carchi, Tulcán</p> <p>Localización:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. San Isidro, calle Montufar y 24 de mayo a 50 metros del parque principal. 2. Calle 27 de septiembre 3. Calle Narchin- Mira y 27 de diciembre 4. Barrio centro calle García Moreno 5. Calle Atahualpa y Barrio Centro 6. Parroquia San José calle Esmeraldas y Amazonas 7. Calle los Andes frente a la cancha de los Chanchitos- casa rosada planta baja 8. Calle los Cedros y Eloy Alfaro 9. Casa comunal 	

		10. Frente centro de salud SMC 11. Barrio sucre el carmelo 12. Cdra., Padre Carlos de la vega, frente parque infantil
1.2. OBJETIVOS DEL PROYECTO		
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		
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		

II. EJECUCIÓN			
2.1. ACTIVIDADES Y RESULTADOS DEL PROYECTO			
ACTIVIDADES PLANIFICADAS	RESULTADO (ACTIVIDAD REALIZADA)	RESULTADOS DEL APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
A1-R1-OE1. 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	Creación de preguntas orientadas a diagnosticar el conocimiento previo de los docentes sobre Microsoft Teams. La prueba estuvo compuesta por 19 preguntas y fue estructurada en base a todos los objetivos planteados (del OE1 al OE4). Se aplicó a 28 docentes de la Unidad Educativa La Salle, ubicada en la ciudad de	Evidenciar conocimiento y comprensión de las herramientas de comunicación y colaboración digital en entornos educativos.	Planificación metodológica y elaboración de material didáctico

	Tulcán, mediante la plataforma Microsoft Forms		
A2-R1-OE1. Elaborar el instrumento para la evaluación del diagnóstico de conocimiento y aplicación de las Buenas Prácticas Higiénicas por parte del personal de los comedores de los CDI	Se aplicó un cuestionario diagnóstico a los docentes con el objetivo de identificar su nivel de dominio en el uso de Microsoft Teams. Esta evaluación, compuesta por 19 preguntas basadas en los objetivos del OE1 al OE4, fue dirigida a 28 docentes de la Unidad Educativa La Salle, ubicada en la ciudad de Tulcán, provincia del Carchi. La aplicación se realizó de forma virtual mediante la plataforma Microsoft Forms.	Identificar el nivel de competencia digital de los docentes en el manejo de herramientas tecnológicas para el proceso educativo	Planificación metodológica y elaboración de material didáctico
A3-R1-OE1. Aplicar el instrumento de diagnóstico en Buenas Prácticas Higiénicas	Los resultados de la prueba diagnóstica permitieron identificar las fortalezas y debilidades de los docentes en el uso de Microsoft Teams. La puntuación media obtenida fue de 6.1 sobre 10, lo que evidencia un nivel de conocimiento	Reflexionar sobre el nivel de dominio digital de los docentes para orientar futuras capacitaciones	Planificación metodológica y elaboración de material didáctico

	intermedio. Esto sugiere que, si bien los docentes poseen nociones básicas del uso de la plataforma, aún existen debilidades en el manejo de ciertas funcionalidades específicas, lo que resalta la necesidad de reforzar su formación en el uso integral de Microsoft Teams		
A4-R1-OE1. Realizar un informe de los resultados de la evaluación.	Elaboración de material didáctico para enseñar el uso de Equipos en Microsoft Teams. La planificación se realizó en base a los objetivos del OE1 al OE4, enfocados en facilitar el aprendizaje sobre el uso de la herramienta "Equipos" en Microsoft Teams. Como parte de este proceso, se elaboraron materiales didácticos que incluyeron presentaciones en PowerPoint y actividades interactivas mediante las plataformas Quizizz y	Facilitar el aprendizaje del uso de la herramienta para la gestión de grupos y clases	Enseñar la gestión de tiempos y programación de reuniones educativas

	Educaplay (Puzzle), con el propósito de reforzar los contenidos y promover la participación activa de los docentes		
A5-R1-OE1. Socializar los resultados de la evaluación al personal de los comedores de los CDI.	Se llevó a cabo un taller práctico dirigido a 33 docentes de la Unidad Educativa La Salle, ubicada en la ciudad de Tulcán, con el objetivo de fortalecer sus competencias en el uso de Microsoft Teams, específicamente en el módulo Equipos y el módulo Calendario. La metodología implementada fue de tipo participativa y práctica, combinando la exposición guiada con el desarrollo de actividades en tiempo real dentro de la plataforma. Las temáticas abordadas incluyeron la creación y gestión de equipos, asignación de tareas, organización de	Fortalecer las habilidades digitales de los docentes en entornos colaborativos	Enseñar la gestión de tiempos y programación de reuniones educativas

	reuniones, y el uso del calendario para programar eventos y clases, apoyadas por material didáctico como presentaciones y ejercicios interactivos		
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	Se diseñó material didáctico con el objetivo de facilitar el aprendizaje y manejo del módulo Calendario en Microsoft Teams. La metodología empleada fue participativa y práctica, combinando explicaciones guiadas con ejercicios aplicados directamente en la plataforma. El material elaborado incluyó presentaciones en PowerPoint y actividades interactivas mediante Quizizz y Educaplay (Puzzle). Las temáticas abordadas se centraron en la programación de eventos, agendamiento de reuniones, gestión	Enseñar la gestión de tiempos y programación de reuniones educativas	Enseñar la gestión de tiempos y programación de reuniones educativas

	de notificaciones y la integración del calendario con otras funciones de Teams para la planificación educativa		
A2-R2-OE2. Realizar las capacitaciones teóricas para asegurar la inocuidad alimentaria y que los participantes comprendan y retengan los conceptos esenciales	Se llevó a cabo un taller práctico dirigido a 33 sobre el manejo y organización de eventos mediante calendarios	Mejorar la planificación del tiempo de los participantes mediante herramientas de calendario digital	Planificación metodológica y elaboración de material didáctico
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	Desarrollo de materiales de capacitación y planificación sobre la gestión de archivos digitales. Se desarrollaron materiales didácticos para capacitar sobre la gestión de archivos digitales en Microsoft Teams. Entre los materiales elaborados se incluyen presentaciones en PowerPoint y actividades interactivas diseñadas en plataformas como Quizizz y Educaplay (Puzzle), que facilitaron la comprensión y aplicación práctica de la	Enseñar a los docentes y participantes la correcta gestión y organización de archivos digitales	Planificación metodológica y elaboración de material didáctico

	organización, almacenamiento y compartición de archivos dentro de la plataforma		
A4-R2-OE2. Realizar evaluaciones sobre los temas de las capacitaciones con el fin generar retroalimentación	Se llevó a cabo un taller práctico dirigido a 33 sobre el manejo y organización de archivos digitales, incluyendo su almacenamiento y gestión	Desarrollar competencias para organizar y gestionar archivos de manera eficiente utilizando herramientas digitales	Planificación metodológica y elaboración de material didáctico
A1-R3-OE3. Recopilar información sobre las buenas prácticas higiénicas, procedimientos de manipulación y preparación de alimentos	Desarrollo de materiales didácticos y metodológicos enfocados en facilitar el aprendizaje progresivo de búsquedas en Teams. Se elaboraron materiales didácticos y metodológicos para facilitar el aprendizaje progresivo sobre las funcionalidades de búsqueda en Microsoft Teams. Los materiales desarrollados incluyen presentaciones en PowerPoint y ejercicios interactivos mediante plataformas como Quizizz y Educaplay	Evidenciar la capacidad de diseñar material didáctico aplicando metodologías efectivas para el uso de búsquedas en Teams	Planificación metodológica y elaboración de material didáctico

	(Puzzle), diseñados para que los usuarios puedan practicar y comprender eficientemente las diferentes opciones de búsqueda dentro de la plataforma		
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	Se ejecutó un taller práctico dirigido a 33 docentes, enfocado en el uso de aplicaciones digitales aplicables tanto en el contexto educativo como en la vida cotidiana. La capacitación estuvo centrada en el manejo eficiente de la funcionalidad de Búsqueda en Microsoft Teams, promoviendo habilidades para optimizar la localización de información dentro de la plataforma	Integrar herramientas de búsqueda en Teams para mejorar la gestión de información en entornos colaborativos y educativos	Planificación metodológica y elaboración de material didáctico
A3-R3-OE3. Entregar el manual de buenas prácticas higiénicas a los propietarios de los comedores de los CDI	Se desarrollaron materiales didácticos y metodológicos enfocados en facilitar el aprendizaje progresivo del uso de Aplicaciones	Gestionar la elaboración de recursos didácticos aplicando metodologías adecuadas para el uso de aplicaciones en entornos colaborativos	Planificación metodológica y elaboración de material didáctico

	<p>en Microsoft Teams</p> <p>Los materiales elaborados incluyeron presentaciones en PowerPoint y actividades interactivas a través de Quizizz y Educaplay (Puzzel). Estos recursos fueron diseñados para apoyar el aprendizaje paso a paso sobre cómo acceder, integrar y utilizar diversas aplicaciones dentro de Microsoft Teams en un entorno educativo</p>		
% Cumplimiento	<p>Se ejecutó un taller orientado al uso práctico de aplicaciones digitales aplicables en el contexto educativo y cotidiano. El taller fue dirigido a 33 docentes de la Unidad Educativa La Salle de la ciudad de Tulcán, con el objetivo de fortalecer sus competencias digitales en herramientas útiles tanto en el entorno</p>	<p>Se fortalecieron las competencias digitales básicas, promoviendo una mayor autonomía en el manejo de herramientas tecnológicas comunes</p>	<p>Participación activa de los docentes. Se propuso incorporar más aplicaciones educativas en próximas capacitaciones</p>

	académico como en el día a día. Se enseñó el uso de diversas aplicaciones integradas en Microsoft Teams, como Planner, Forms, OneNote y Whiteboard, enfocándose en su aplicación práctica en procesos de enseñanza-aprendizaje. Como resultado, los docentes demostraron un mayor nivel de comprensión y autonomía en el uso de estas herramientas, evidenciado en su participación activa durante el taller y en el desarrollo exitoso de actividades prácticas propuestas		
II. EJECUCIÓN	Se diseñaron materiales didácticos y metodológicos enfocados en facilitar el aprendizaje progresivo del uso de videollamadas. Para apoyar el proceso de enseñanza, se elaboraron presentaciones en	Se aplicaron conocimientos en diseño pedagógico, considerando las necesidades del grupo y la claridad de los recursos visuales y escritos	El contenido fue aprobado por el equipo coordinador y se consideró pertinente para replicación futura

	<p>PowerPoint y actividades interactivas mediante plataformas como Quizizz y Educaplay (Puzzle). Estos materiales permitieron a los participantes comprender y practicar de forma progresiva aspectos clave del uso de las videollamadas en Microsoft Teams, como la creación de reuniones, el uso de funciones interactivas durante las sesiones (chat, compartir pantalla, levantar la mano) y la configuración básica de audio y video</p>		
<p>2.1. ACTIVIDADES Y RESULTADOS DEL PROYECTO</p>	<p>Se llevó a cabo una capacitación técnica y práctica enfocada exclusivamente en el uso de Microsoft Teams para clases virtuales</p> <p>La capacitación estuvo dirigida a 33 docentes de la Unidad Educativa La Salle de la ciudad de Tulcán,</p>	<p>Los participantes desarrollaron habilidades para crear reuniones, compartir contenido y comunicarse de forma efectiva mediante Teams</p>	<p>El enfoque en una sola plataforma permitió mayor profundidad en el aprendizaje</p>

	<p>con el objetivo de fortalecer sus habilidades para impartir clases virtuales mediante Microsoft Teams.</p> <p>Durante la jornada se abordaron aspectos clave como la creación de reuniones, uso del chat, gestión de participantes, uso compartido de pantalla y grabación de sesiones. Como resultado, los docentes demostraron una mayor seguridad y autonomía en el uso de la plataforma, lo que se reflejó en una participación activa durante las actividades prácticas y en una mejora general en el manejo de las herramientas vistas</p>		
ACTIVIDADES PLANIFICADAS	<p>Creación de preguntas orientadas a diagnosticar todo el conocimiento aprendido de los docentes sobre Microsoft Teams. Se elaboró una prueba diagnóstica final con el objetivo de</p>	<p>Creación de preguntas orientadas a diagnosticar todo el conocimiento aprendido de los docentes sobre Microsoft Teams</p>	<p>Planificación metodológica y elaboración de material didáctico</p>

	<p>evaluar el conocimiento adquirido por los docentes sobre el uso de Microsoft Teams tras las capacitaciones realizadas. La prueba contenía preguntas de opción múltiple y de selección única, organizadas en torno a las principales funcionalidades abordadas: videollamadas, calendario, equipos, gestión de archivos, uso de aplicaciones, y herramientas de comunicación interna como el chat y la búsqueda. Esta evaluación pretendía medir el grado de comprensión, dominio práctico y capacidad de aplicación de los docentes en relación con las herramientas vistas, permitiendo identificar el impacto del proceso formativo y posibles áreas que requieren refuerzo</p>		
--	--	--	--

<p>A1-R1-OE1. 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</p>	<p>Aplicación del cuestionario final a los docentes para identificar su aprendizaje y su nivel de dominio en el uso de Microsoft Teams</p> <p>El cuestionario final fue aplicado a 33 docentes de la Unidad Educativa La Salle de la ciudad de Tulcán, con el propósito de evaluar el aprendizaje adquirido y el nivel de dominio alcanzado en el uso de Microsoft Teams. Los resultados reflejaron un promedio general de 8.47 sobre 10, lo que evidencia un buen nivel de comprensión y manejo de las herramientas vistas durante el proceso de capacitación</p>	<p>Identificar el nivel de dominio en el uso de los docentes en el manejo de uso de Microsoft Teams</p>	<p>Con la participación de los docentes se pudo conocer su nivel de dominio de uso de Microsoft Teams</p>
<p>A2-R1-OE1. Elaborar el instrumento para la evaluación del diagnóstico de conocimiento y aplicación de las Buenas Prácticas Higiénicas por parte del personal de los comedores de los CDI</p>	<p>Se aplicó una prueba final a los beneficiarios del proyecto de vinculación con el fin de evaluar los conocimientos y habilidades adquiridas durante el desarrollo de las</p>	<p>Aplicación de conocimientos tecnológicos en contextos reales</p> <p>Desarrollo de habilidades comunicativas y pedagógicas</p>	<p>La mayoría de los docentes mejoró significativamente en el manejo básico de Teams</p> <p>Se evidenciaron dificultades menores en funciones avanzadas</p>

	<p>actividades programadas</p> <p>La prueba final permitió recoger datos concretos sobre el nivel de aprendizaje alcanzado. Los resultados obtenidos reflejaron una puntuación media de 8.47 sobre 10, equivalente a un 84.7% de logro, lo que indica un alto nivel de comprensión y dominio de los contenidos abordados, especialmente en el uso de Microsoft Teams y sus principales funciones. Esta evaluación evidenció la efectividad del proceso formativo y el cumplimiento de los objetivos del proyecto</p>	Compromiso social con la comunidad educativa	Se recomienda reforzar algunos temas en futuras capacitaciones
<p>A3-R1-OE1. Aplicar el instrumento de diagnóstico en Buenas Práctica Higiénicas</p>	<p>Se realizó la recopilación de información relevante, tanto de fuentes bibliográficas (secundarias) como mediante encuestas y entrevistas dirigidas (primarias), relacionadas con el uso de</p>	<p>Los participantes desarrollaron habilidades investigativas y de análisis crítico de la información para aplicarla en contextos educativos y tecnológicos</p>	<p>Se garantizó la validez y fiabilidad de la información recolectada, siguiendo criterios metodológicos establecidos. Se utilizó un formulario digital para la recolección de datos primarios</p>

	<p>herramientas digitales</p> <p>La recolección de datos se estructuró en dos fases: la primera consistió en una revisión bibliográfica sobre el uso de Microsoft Teams en contextos educativos; y la segunda, en la aplicación de encuestas y entrevistas dirigidas a docentes, con el fin de obtener información actual y contextualizada.</p> <p>Los temas abordados incluyeron el nivel de conocimiento y uso de funciones clave de Microsoft Teams, tales como videollamadas, calendario, gestión de archivos, uso de equipos, tareas, chat, búsqueda y la integración con aplicaciones como Forms, OneDrive y Whiteboard. Esta información permitió identificar las necesidades formativas y las fortalezas digitales del grupo participante</p>		
--	--	--	--

<p>A4-R1-OE1. Realizar un informe de los resultados de la evaluación.</p>	<p>Se diseñó y estructuró un repositorio digital accesible, que contiene materiales organizados y clasificados sobre la temática abordada, utilizando plataformas digitales de almacenamiento</p> <p>El repositorio digital fue diseñado con parámetros de accesibilidad, organización y fácil navegación, clasificando los materiales según categorías temáticas como videollamadas, gestión de archivos, calendario y uso de aplicaciones en Microsoft Teams. Todo el material, incluyendo grabaciones de sesiones y presentaciones en formato PowerPoint, facilitando su distribución y acceso físico directo para los docentes. Esta estructura permite una consulta sencilla y la posibilidad de</p>	<p>Se fortalecieron las competencias en el diseño de recursos digitales estructurados y el uso de tecnologías de la información para el almacenamiento y difusión del conocimiento</p>	<p>Se emplearon herramientas como Google Drive o plataformas institucionales para la creación del repositorio, asegurando su accesibilidad y organización temática</p>
--	---	--	--

	repasar los contenidos en cualquier momento, favoreciendo un aprendizaje autónomo y continuo		
A5-R1-OE1. Socializar los resultados de la evaluación al personal de los comedores de los CDI.	<p>Se llevó a cabo la presentación oficial del repositorio digital ante los docentes y estudiantes, explicando su estructura, contenidos y forma de acceso</p> <p>La socialización del repositorio digital se realizó con un grupo de 33 docentes y aproximadamente 50 estudiantes de la Unidad Educativa La Salle de la ciudad de Tulcán. Durante la presentación se detalló la organización de los materiales, los temas incluidos y cómo acceder a los contenidos, fomentando así el uso continuo y autónomo de los recursos educativos</p>	Se evidenció la capacidad de los docentes para comunicar y compartir recursos digitales de forma efectiva, promoviendo el trabajo colaborativo y el acceso libre al conocimiento	La socialización se realizó mediante una videollamada grupal y se acompañó con una guía visual del uso del repositorio. Se registró alta participación e interés por parte de los asistentes
A1-R2-OE2. Desarrollar el material didáctico sobre las buenas prácticas de higiene alimentaria enfatizando en los riesgos comunes de la manipulación de alimentos,	100%		

métodos efectivos para prevenir la contaminación cruzada y procedimientos de limpieza y desinfección de utensilios y superficies			
--	--	--	--

2.2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA						
RUBRO	MONTO PRESUPUESTADO	ENTIDAD	EJECUTADO	%EJECUCIÓN (EJ/PROG) *100	POR EJECUTAR	OBSERVACIONES
Resultado 1: Identificar el estado inicial del conocimiento y aplicación de buenas prácticas higiénicas del personal de los comedores.						
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.						
Hora Docente	225	UPEC	225	100%	0	
Refrigerio	74	CONTRAPARTE	74	100%	0	
Electrodos para potenciómetros de mesa	1400	UPEC	0	0%	1400	
Refractómetros	3600	UPEC	0	0%	3600	
Colorímetros para líquidos	1500	UPEC	0	0%	1500	
Polarímetro y baño	1500	UPEC	0	0%	1500	
A2-R1-OE1. Elaborar el instrumento para la evaluación del diagnóstico de conocimiento y aplicación de las Buenas Prácticas Higiénicas por parte del personal de los comedores de los CDI.						
Hora Docente	112,5	UPEC	112,5	100%	0	
Refrigerio	37	CONTRAPARTE	37	100%	0	
A3-R1-OE1. Aplicar el instrumento de diagnóstico en Buenas Prácticas Higiénicas.						
Hora Docente	112,5	UPEC	37,5	33,33%	75	
Refrigerio	18	CONTRAPARTE	18	100%	0	
A4-R1-OE1. Realizar un informe de los resultados de la evaluación.						
Hora Docente	75	UPEC	37,5	50%	37,5	

Refrigerio	19	CONTRAP ARTE	19	100%	0	
A5-R1-OE1. Socializar los resultados de la evaluación al personal de los comedores de los CDI.						
Hora Docente	37,5	UPEC	37,5	100%	0	
Refrigerio	37	CONTRAP ARTE	37	100%	0	
Resultado 2. 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.						
Hora Docente	112,5	UPEC	412,5	100%	0	
Refrigerio	37	CONTRAP ARTE	37	100%	0	
A2-R2-OE2. Realizar las capacitaciones teóricas para asegurar la inocuidad alimentaria y que los participantes comprendan y retengan los conceptos esenciales.						
Hora Docente	337,5	UPEC	200	59,25%	137,5	
Refrigerio	111	CONTRAP ARTE	111	100%	0	
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.						
Hora Docente	337,5	UPEC	200	59,25%	137,5	
Refrigerio	111	CONTRAP ARTE	111	100%	0	
A4-R2-OE3. Realizar evaluaciones sobre los temas de las capacitaciones con el fin generar retroalimentación.						
Hora Docente	225	UPEC	150	66,66%	75	
Refrigerio	74	CONTRAP ARTE	74	100%	0	
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.						
Hora Docente	225	UPEC	450	100%	0	
Refrigerio	74	CONTRAP ARTE	74	100%	0	
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.						
Hora Docente	75	UPEC	450	100%	0	
Refrigerio	37	CONTRAP ARTE	37	100%	0	
A3-R3-OE3. Entregar el manual de buenas prácticas higiénicas a los propietarios de los comedores de los CDI.						
Hora Docente	112,5	UPEC	37,5	33,33%	75	
Refrigerio	37	CONTRAP ARTE	37	100%	0	

A4-R3-OE3. Entrega del informe de cierre del proyecto de vinculación con la sociedad.						
Hora Docente	225	UPEC	37,5	16,66%	187,5	
Refrigerio	74	CONTRAPARTE	74	100%	0	
COSTO TOTAL PLANIFICADO	10.952,5	COSTO TOTAL EJECUTADO	3.127,5	COSTO TOTAL POR EJECUTAR	8,725	

III. OBSERVACIONES

- Durante el proyecto se evidenció la limitada disponibilidad de tiempo del personal de cocina, lo que dificultó la asistencia completa a las capacitaciones y obligó a realizar ajustes en los cronogramas.
- Algunos CDI presentaban deficiencias en recursos materiales y equipos básicos (utensilios, insumos de limpieza, señalización, entre otros), lo cual limitó la práctica inmediata de ciertos procedimientos.
- Se observaron diferencias en la logística de preparación de alimentos entre los CDI, lo que hizo necesario adaptar las estrategias a cada realidad particular.

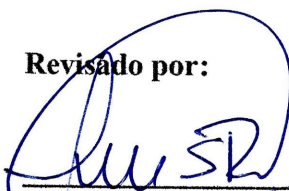
IV. RECOMENDACIONES

1. Realizar capacitaciones periódicas de refuerzo que permitan mantener actualizado al personal en temas de inocuidad alimentaria y BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).
2. Fomentar la implementación sistemática del manual entregado, utilizándolo como guía de consulta diaria y herramienta de formación para nuevo personal.
3. Promover un sistema de monitoreo y evaluación continua que permita verificar la aplicación de las buenas prácticas en cada CDI, garantizando la sostenibilidad del proyecto.
4. Incentivar la planificación organizativa en los CDI que preparan alimentos para varios puntos de entrega, con el fin de optimizar tiempos y asegurar un manejo uniforme de las prácticas higiénicas.

X. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD**Elaborado por:**

Msc. Wilman Jenny Yambay Vallejo

CI: 0400987350

DIRECTORA DEL PROYECTO**Revisado por:**

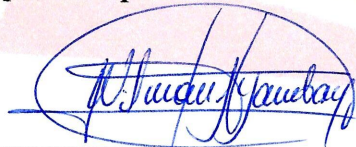
Msc. Carlos Alberto Rivas Rosero

CI: 0401091673

COORDINADOR DE VINCULACIÓN DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

Msc. Daniel Andrés Jiménez Montalvo

CI: 0401866314

**RESPONSABLE DE LA UNIDAD DE GESTIÓN DE PROYECTOS VINCULACIÓN
CON LA SOCIEDAD****Aprobado por:**

Msc. Wilman Jenny Yambay Vallejo

CI: 0400987350

DIRECTORA DE LA CARRERA DE ALIMENTOS

Msc. Diego Guillermo Almeida Burbano

CI: 0401031281

DIRECTOR DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

VI. ANEXOS

Checklist (Ficha Diagnóstico)

INFORMACIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO		INDICADORES DE CALIDAD				OBSERVACIONES Y COMENTARIOS
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		PUNTAJE (de 0 a 100)				
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO						

Nota: Se presenta un checklist (Ficha Diagnóstico), utilizado para una evaluación y registro sistemático de las condiciones del establecimiento.