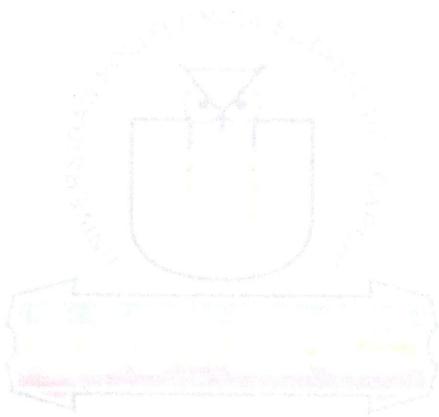


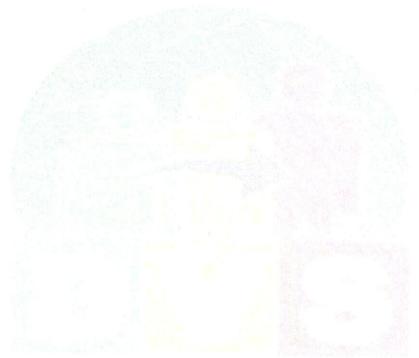


FASE. 4.
EVALUACIÓN DE LOS
PROYECTOS Y PRESENTACIÓN
DE RESULTADOS





F4.M1. INFORME FINAL



DIRECCION DE VINCULACION
CON LA SOCIEDAD



Código: UPEC-
P07.1-FT05

FORMATO INFORME FINAL DE PROYECTOS DE VINCULACIÓN



Versión: 2
Vigente: febrero 2019

I. INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de presentación: 21 de julio del 2025

1.1. INFORMACIÓN GENERAL

Programa de Vinculación: Desarrollo Local

Línea de Vinculación: Alimentos

Facultad: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales

Carrera: Alimentos

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".

Cooperantes (Instituciones Públicas, Privadas, ONGs):

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

Representante:

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

Localización:

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

<p>13. C.D.I. - SARA ESPINDOLA DE BURBANO 14 C.D.I. - CARITAS ALEGRES</p>		<p>13. Rafael Arellano pasaje pichincha en el redondel estadio Olímpico 14. Av. San Francisco y Adolfo (diagonal al hospital Luis G. Dávila)</p>
	<p>Correo electrónico:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. asoserabia@gmail.com 2. vivirosero88@gmail.com 3. Loas287mafla@hotmail.com 4. espuniónyprogreso@gmail.com 5. espuniónyprogreso@gmail.com 6. silvimadera@gmail.com 7. espuniónyprogreso@gmail.com 8. espuniónyprogreso@gmail.com 9. silvimadera@gmail.com 10. carloseyezrc2007@yahoo.com 11. paolaatiz16@gmail.com 12. pilararvaez9@gmail.com 13. silvimadera@gmail.com 14. anaacero1991@gmail.com 	<p>Teléfono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0993337333 2. 0963668194 3. 0994654430 4. 0990980329 5. 0990980329 6. 0969652089 7. 0990980329 8. 0990980329 9. 0981933191 10. 0992252395 11. 0982145852 12. 0993291906 13. 0969652089 14. 0985163844

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

1.3. EJECUCIÓN DEL PROYECTO

FECHA DE INICIO	FECHA FIN PLANIFICADO	FECHA FIN	OBSERVACIONES
10/03/2025	21/07/2025	30/07/2025	

II. EJECUCIÓN		
2.1. ACTIVIDADES Y RESULTADOS DEL PROYECTO		
ACTIVIDADES PLANIFICADAS	RESULTADO (ACTIVIDAD REALIZADA)	RESULTADOS DEL APRENDIZAJE
<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>Se efectuaron visitas a 14 Centros de Desarrollo Infantil (CDI) de la Provincia del Carchi ubicados en los cantones Tulcán, Huaca, Bolívar, Montúfar y Mira. En estas visitas se identificaron las condiciones de infraestructura, equipamiento y prácticas de manipulación de alimentos.</p> <p>De forma general, se verificaron inconsistencias en el almacenamiento de materias primas, mejora en los procesos de limpieza y desinfección de utensilios y superficies. Por otro lado, se constató que algunos de los CDI no contaban con la señalización correspondiente a cada área</p>	<p>El estudiante será capaz de diagnosticar las condiciones higiénico-sanitarias en la manipulación y preparación de alimentos en los CDI, identificando riesgos y oportunidades de mejora, aplicando criterios técnicos de inocuidad alimentaria</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 elaboró un instrumento de evaluación con el objeto de medir el nivel de conocimiento y la aplicación de las Buenas Prácticas Higiénicas (BPH) por parte del personal que manipulan los alimentos de los CDI. Este instrumento incluyó 51 preguntas distribuidas en 14 temas, que abarcaron:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento de las instalaciones y equipos; • Recepción y almacenamiento de materias primas; • Almacenamiento de producto terminado; • Aseguramiento y control del agua; • Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos; • Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS); • Intoxicación y alergias alimentarias; 	<p>El estudiante será capaz de diseñar instrumentos de evaluación que permitan diagnosticar el nivel de conocimiento y aplicación de las Buenas Prácticas de Higiene, desarrollando competencias técnicas y metodológicas</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación; • Procesos de preparación de los alimentos; • Higiene personal; • Control de plagas; • Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes); • Control de residuos; y, • Control de tabaco 	
<p>A3-R1-OE1. Aplicar el instrumento de diagnóstico en Buenas Práctica Higiénicas</p>	<p>Se aplicó el instrumento de diagnóstico a 43 manipuladores de alimentos de los comedores de 14 CDI de los cantones Tulcán, Huaca Montúfar, Bolívar y Mira. Se abarcaron 14 temas con 51 preguntas sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento de las instalaciones y equipos; • Recepción y almacenamiento de materias primas; • Almacenamiento de producto terminado; • Aseguramiento y control del agua; • Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos; • Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS); • Intoxicación y alergias alimentarias; • Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación; • Procesos de preparación de los alimentos; • Higiene personal; • Control de plagas; • Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes); • Control de residuos; y, • Control de tabaco 	<p>El estudiante será capaz de aplicar herramientas de diagnóstico para evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene en los CDI, fortaleciendo su capacidad de análisis y observación</p>
<p>A4-R1-OE1. Realizar un informe de los resultados de la evaluación.</p>	<p>Se elaboró el informe de los resultados obtenidos en los 14 comedores del CDI de los cantones Tulcán, Huaca,</p>	<p>El estudiante será capaz de elaborar informes técnicos que sistematicen los resultados de la evaluación de las condiciones higiénicas,</p>

	<p>Montúfar, Bolívar y Mira, donde se evaluó a los manipuladores de alimentos; el informe evidenció que, aunque todos los CDI conocía las normas básicas de higiene, 5 de ellos no aplicaba correctamente las normas en cuanto a la normativa.</p> <p>Los 9 CDI restantes contaban con la normativa e indumentaria completa. Mientras que en limpieza de utensilios los 14 CDI cumplían de manera correcta pero si se reforzó en la desinfección de cada una de las áreas. El almacenamiento adecuado se cumplía en los 14 CDI peros se tomó en cuenta que todo lo que se ocupaba se compraba al diario. Además, se pudo notar que era necesario reforzar las capacitaciones y controles para garantizar una mejor inocuidad en los alimentos servidos a los niños.</p>	<p>desarrollando habilidades de redacción y comunicación técnica.</p>
<p>A5-R1-OE1. Socializar los resultados de la evaluación al personal de los comedores de los CDI.</p>	<p>Se socializó los resultados de la evaluación al personal de los comedores de los CDI, se compartieron los hallazgos obtenidos en los 14 CDI de los cantones Tulcán, Huaca, Montúfar, Bolívar y Mira, con la participación de los manipuladores de alimentos.</p> <p>Durante la socialización se destacó que aunque todos conocían las normas básicas de higiene, aún existían 5 CDI que no aplicaban completamente la normativa, mientras que los 9 restantes sí cumplían con la normativa e indumentaria completa.</p> <p>Se reconoció el cumplimiento total en limpieza de utensilios y almacenamiento adecuado, pero se hizo énfasis en reforzar la desinfección de áreas y la importancia de mantener capacitaciones continuas, generando un espacio de diálogo</p>	<p>El estudiante será capaz de comunicar de manera clara y efectiva los resultados de las evaluaciones realizadas, promoviendo la sensibilización y mejora continua en las prácticas de higiene alimentaria.</p>

	donde el personal asumió compromisos para mejorar la inocuidad de los alimentos servidos a los niños.	
<p>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</p>	<p>Se desarrolló el material didáctico sobre las Buenas Prácticas de Higiene Alimentaria, con un enfoque específico gracias a los hallazgos encontrados en el diagnóstico. Se abordaron 14 temas como temas de suma importancia como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento de las instalaciones y equipos; • Recepción y almacenamiento de materias primas; • Almacenamiento de producto terminado; • Aseguramiento y control del agua; • Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos; • Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS); • Intoxicación y alergias alimentarias; • Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación; • Procesos de preparación de los alimentos; • Higiene personal; • Control de plagas; • Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes); • Control de residuos; y, • Control de tabaco <p>Este recurso incluyó ilustraciones, diapositivas y ejemplos prácticos adaptados al contexto de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) en la Provincia del Carchi</p>	<p>El estudiante será capaz de diseñar material didáctico sobre buenas prácticas de higiene alimentaria, integrando aspectos técnicos y pedagógicos para facilitar el aprendizaje del personal de los CDI</p>
<p>A2-R2-OE2. Realizar las capacitaciones teóricas para asegurar la inocuidad alimentaria y que los participantes</p>	<p>Se llevaron a cabo capacitaciones teóricas en los diferentes Centros de Desarrollo Infantil (CDI) de la Provincia del Carchi en los cantones Mira, Bolívar,</p>	<p>El estudiante será capaz de impartir capacitaciones teóricas en temas de inocuidad alimentaria, demostrando competencias comunicativas, técnicas y de liderazgo</p>

<p>comprendan y retengan los conceptos esenciales</p>	<p>Montúfar, Huaca y Tulcán, con la participación de 43 manipuladores de alimentos con el objetivo de fortalecer los conocimientos sobre la inocuidad alimentaria y la correcta manipulación de alimentos.</p> <p>Se desarrollaron 14 capacitaciones con apoyo de recursos didácticos como papelotes, trípticos explicativos y presentaciones visuales que facilitaron la comprensión de los temas. Además, se realizaron dinámicas participativas para involucrar al personal y fomentar el aprendizaje colaborativo. Durante las sesiones, se abordaron los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento de las instalaciones y equipos; • Recepción y almacenamiento de materias primas; • Almacenamiento de producto terminado; • Aseguramiento y control del agua; • Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos; • Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS); • Intoxicación y alergias alimentarias; • Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación; • Procesos de preparación de los alimentos; • Higiene personal; • Control de plagas; • Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes); • Control de residuos; y, • Control de tabaco 	
<p>A3-R2-OE2. Implementar sesiones prácticas donde el personal aplique las buenas prácticas en</p>	<p>Se realizaron 5 sesiones prácticas después de las capacitaciones en los CDI, para reforzar los temas previamente mencionados, dándoles pautas necesarias para</p>	<p>El estudiante será capaz de guiar y supervisar la aplicación práctica de las buenas prácticas de higiene en contextos reales, consolidando el aprendizaje teórico y desarrollando</p>

<p>situaciones reales, y así reforzar el aprendizaje teórico mediante la práctica</p>	<p>el mejoramiento de cada área, sesiones utilizaron ejercicios prácticos como uso de guantes, lavado de manos, separación de alimentos crudos y cocidos, y desinfección de utensilios</p> <p>Cada sesión incluyó evaluaciones al final y culminó con la colocación de señalizaciones. La preparación involucró revisiones de materiales y coordinación de cronograma, con entrega final de material para cierre del proyecto</p>	<p>habilidades de acompañamiento técnico</p>
<p>A4-R2-OE2. Realizar evaluaciones sobre los temas de las capacitaciones con el fin generar retroalimentación</p>	<p>Se aplicaron 14 evaluaciones escritas de acuerdo con cada tema expuesto. Además se realizaron observaciones prácticas a todo el personal de preparación de los alimentos con el propósito de medir el nivel de comprensión de los temas estudiados durante las capacitaciones. Las pruebas escritas permitieron valorar los conocimientos teóricos relacionados con normas sanitarias, higiene y procedimientos correctos para la manipulación y preparación de alimentos.</p> <p>Por su parte, las evaluaciones prácticas se centraron en verificar la correcta ejecución de actividades como lavado de manos, uso adecuado de indumentaria, limpieza de utensilios y prevención de la contaminación cruzada. Con base en esta información, se identificaron fortalezas y debilidades en el desempeño de los participantes y se generaron recomendaciones orientadas a reforzar los temas que presentaron mayor dificultad</p>	<p>El estudiante será capaz de evaluar los aprendizajes obtenidos en las capacitaciones, identificando fortalezas y debilidades para generar retroalimentación efectiva</p>
<p>A1-R3-OE3. Recopilar información sobre las buenas prácticas higiénicas, procedimientos de</p>	<p>Se realizaron actividades orientadas a recopilar información sobre las Buenas Prácticas Higiénicas, los procedimientos de manipulación y la preparación de alimentos,</p>	<p>El estudiante será capaz de recopilar y organizar información técnica sobre buenas prácticas higiénicas, reconociendo su importancia en la inocuidad y calidad de los alimentos</p>

<p>manipulación y preparación de alimentos</p>	<p>obtenidos de en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, basados en artículos científicos, Google académico, FAO, OMS, ARCSA.</p> <p>Durante las visitas, se evaluaron aspectos clave como el cumplimiento del lavado de manos, el uso adecuado de indumentaria, la limpieza de utensilios, la organización de las áreas de trabajo y desinfección de estas. También se identificaron los procedimientos aplicados por el personal en la manipulación de alimentos, verificando el control de temperaturas, la correcta separación de materias primas y alimentos listos para el consumo, y la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>Además, se observó el proceso de preparación de alimentos desde la recepción hasta la cocción y el servicio, registrando el cumplimiento de las normas de inocuidad y la higiene en todas las etapas</p>	
<p>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</p>	<p>Se diseñó y estructuró un manual ilustrado con un lenguaje claro y accesible, dividido en secciones temáticas clave.</p> <p>Estas secciones abarcan la higiene personal (como el lavado de manos y el uso de equipo de protección), la manipulación segura de alimentos (prevención de la contaminación cruzada, temperaturas adecuadas), y los procedimientos de limpieza y desinfección de superficies y utensilios. Se incluyeron ejemplos prácticos y gráficos para asegurar la comprensión y aplicación de las buenas prácticas por parte de todo el personal en cada uno de los CDI</p>	<p>El estudiante será capaz de elaborar un manual técnico-práctico sobre buenas prácticas higiénicas y manipulación de alimentos, aplicando criterios de claridad, accesibilidad y pertinencia</p>
<p>A3-R3-OE3. Entregar el manual de buenas prácticas higiénicas a los</p>	<p>Se efectuó la entrega oficial de los manuales de Buenas Prácticas Higiénicas a los responsables de los comedores de los 14 Centros</p>	<p>El estudiante será capaz de socializar y entregar recursos técnicos que promuevan la aplicación de buenas prácticas higiénicas, contribuyendo</p>

<p>propietarios de los comedores de los CDI</p>	<p>de Desarrollo Infantil (CDI). La distribución se realizó en dos modalidades: formato físico, mediante ejemplares impresos, y formato digital, mediante el aula virtual para facilitar su acceso y consultas permanentes.</p> <p>Durante la entrega, se llevó a cabo una inducción explicativa en la que se orientó a los participantes sobre la organización del manual, los temas más relevantes y la manera de utilizarlo como herramienta de referencia en las actividades cotidianas de los comedores. Además, se resaltó la utilidad del material para reforzar las capacitaciones previas, aclarar dudas frecuentes y servir como apoyo para la formación de nuevo personal</p>	<p>a la mejora de la inocuidad alimentaria en los CDI.</p>
<p>% Cumplimiento</p>	<p>100%</p>	

<p>III. RESULTADOS</p>	
<p>Objetivos</p>	<p>Resultados</p>
<p>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.</p>	<p>En el proyecto se fortalecieron las Buenas Prácticas Higiénicas en los 14 Centros de Desarrollo Infantil de los cantones Tulcán, Huaca, Bolívar, Montúfar y Mira, empezando con un diagnóstico a 43 personas encargadas de la preparación de alimentos, donde se encontraron problemas en la higiene personal, el almacenamiento de los productos, la limpieza de las áreas, el control de plagas y el manejo seguro de los alimentos. Con esa información se aplicó una evaluación de 51 preguntas en 14 temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento de las instalaciones y equipos. • Recepción y almacenamiento de materias primas. • Almacenamiento de producto terminado. • Aseguramiento y control del agua. • Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos. • Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS). • Intoxicación y alergias alimentarias. • Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación. • Procesos de preparación de los alimentos.

	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene personal • Control de plagas • Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes). • Control de residuos • Control de tabaco. <p>Luego se realizaron 14 capacitaciones teóricas y 5 prácticas, con ejemplos sencillos y actividades para reforzar lo aprendido. También se aplicaron evaluaciones escritas y prácticas, donde se demostró una gran mejora, alcanzando un cumplimiento del 100% en aspectos como higiene, limpieza, almacenamiento y manipulación de alimentos. Finalmente, se elaboró y entregó un manual ilustrado de Buenas Prácticas Higiénicas, junto con material educativo, para que el personal lo use como guía diaria. Todo este proceso permitió asegurar que los alimentos preparados en los CDI sean más seguros e inocuos para los niños, cumpliendo con el objetivo general del proyecto.</p>
<p>OE1. Realizar un diagnóstico sobre el nivel de conocimiento y aplicación de buenas prácticas higiénicas entre el personal de los comedores.</p>	<p>R1-OE1. Se aplicó un diagnóstico en los 14 Centros de Desarrollo Infantil de los cantones Tulcán, Huaca, Bolívar, Montúfar y Mira a 43 manipuladores de alimentos. En este proceso se encontraron falencias en higiene personal, almacenamiento de materias primas, desinfección de áreas, control de plagas y manipulación segura.</p> <p>Los resultados del diagnóstico, organizados en 14 temas y 51 preguntas, sirvieron como base para identificar las necesidades reales de capacitación, principalmente en higiene personal, almacenamiento adecuado de materias primas, desinfección de áreas, control de plagas y aplicación de medidas de manipulación segura. Con ello se establecieron los temas prioritarios para mejorar la inocuidad en la preparación de alimentos destinados a los niños.</p>
<p>OE2. Desarrollar la capacitación en buenas prácticas de higiene alimentaria al personal de los comedores de los CDI de la Provincia del Carchi</p>	<p>R2-OE2. A partir de las falencias detectadas en el diagnóstico, se realizaron 14 capacitaciones teóricas y 5 prácticas en los 14 CDI, con la participación de los 43 manipuladores de alimentos. Se trabajó en los 14 temas evaluados, como higiene personal, control de plagas, contaminación cruzada, limpieza y desinfección, manejo de residuos y almacenamiento adecuado.</p> <p>Estas jornadas se logró reforzar los conocimientos, mejorar las prácticas diarias y evidenciar avances notables en las evaluaciones</p>

	posteriores, alcanzando un cumplimiento del 100% en aspectos clave de higiene y manipulación segura de alimentos.
OE3. Promover la sostenibilidad de las buenas prácticas higiénicas mediante el desarrollo de un manual	R3-OE3. Para asegurar la permanencia de lo aprendido, se elaboró y entregó un manual ilustrado de Buenas Prácticas Higiénicas a cada uno de los CDI, acompañado de material didáctico y una inducción sobre su uso. Este documento incluye los 14 temas trabajados en las capacitaciones y funciona como guía práctica y de consulta diaria para el personal de cocina. Con ello se garantiza que las mejoras implementadas no se pierdan en el tiempo y que los alimentos preparados mantengan los estándares de inocuidad y seguridad para los niños.

3.1. COMPARACIÓN SITUACIONAL

Antes	Después
Los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) presentaban debilidades en la aplicación de Buenas Prácticas Higiénicas. En las evaluaciones se evidenciaban calificaciones bajas en aspectos como higiene del personal, limpieza y desinfección de áreas y equipos, manipulación de alimentos, almacenamiento, control de plagas y eliminación de residuos. En promedio, las puntuaciones se encontraban alrededor del 80% , lo que reflejaba la necesidad de reforzar la capacitación al personal para garantizar la inocuidad de los alimentos.	Tras las 14 capacitaciones teóricas y prácticas impartidas al personal de los CDI, se evidenció una mejora significativa en todos los aspectos evaluados. En total participaron 43 manipuladores de alimentos, quienes recibieron formación en los 14 temas priorizados a partir del diagnóstico. Los resultados mostraron un cumplimiento superior al 100% en higiene, limpieza, control de plagas, almacenamiento y manipulación de alimentos, lo que aseguró la preparación de alimentos inocuos, minimizó riesgos de contaminación y fortaleció la salud de los niños que recibían la alimentación en los centros. Además, el diagnóstico inicial se aplicó mediante encuesta de 51 preguntas, las cuales permitieron identificar las principales falencias. Finalmente, el personal contó con un Manual de Buenas Prácticas Higiénicas que sirvió como guía permanente para mantener y estandarizar los procesos de inocuidad alimentaria en los CDI.

3.2. PROBLEMAS QUE AFECTARON EL PROYECTO

Durante el proyecto de vinculación cuyo objetivo fue capacitar al personal encargado de la preparación de alimentos en el CDI, se presentaron varios problemas que afectaron su desarrollo. Uno de los principales constituyó la falta de disponibilidad de tiempo por parte del personal, ya que sus jornadas de trabajo estaban enfocadas principalmente en la atención y alimentación de los niños. Esto dificultó la asistencia completa a las charlas y prácticas, obligando a reprogramar algunas sesiones y a realizar capacitaciones en horarios ajustados para no interferir con sus actividades diarias, ya que algunos centros se encontraban cocinando constantemente desde las 7 de la mañana hasta las 2 a 4 de la tarde.

Se identificó la falta de aplicación constante de conocimientos previos sobre normativas de higiene y manipulación de alimentos, lo que requirió ampliar los contenidos planificados y

reforzar conceptos básicos. Esto generó un mayor tiempo de explicación y práctica, para garantizar que los participantes comprendieran la importancia de aplicar correctamente las medidas de higiene, como el lavado de manos, la desinfección de utensilios, la preparación y manejo de productos químicos para desinfección y el adecuado almacenamiento de los alimentos de manera constante.

Finalmente, se evidenció que algunos recursos materiales (como utensilios en buen estado o insumos de limpieza específicos) no estaban disponibles en el CDI al momento de la capacitación. Esta situación limitó la realización de algunas demostraciones prácticas, por lo que fue necesario adaptar las actividades para que el personal pudiera aprender de forma teórica, complementando con ejemplos y recomendaciones para una futura implementación.

En algunos casos, otro problema fue la diferencia en la logística de preparación de alimentos entre los CDI. Mientras algunos elaboraban la comida solo para su propio centro, otros debían preparar alimentos para tres diferentes puntos de entrega. Esto generó complicaciones en la organización y distribución del trabajo, ya que las recomendaciones y tiempos propuestos en las capacitaciones debían ajustarse a estas realidades operativas, lo que dificultó la estandarización de los procedimientos.

3.3. EFECTOS POSITIVOS NO CONTEMPLADOS EN EL PROYECTO

La capacitación brindada al personal del CDI sobre normativas de higiene y manipulación de alimentos generó efectos positivos que no estaban contemplados inicialmente. Uno de ellos fue el fortalecimiento de la conciencia y compromiso del personal en la aplicación de prácticas de limpieza y desinfección, no solo en la cocina, sino también en otros espacios relacionados con la preparación y distribución de los alimentos. Esto ha contribuido a una mejora en el orden y en la organización general del área de trabajo.

Además, se identificó que la capacitación despertó un interés adicional por parte del personal en temas relacionados con la nutrición y seguridad alimentaria, lo que llevó a realizar preguntas y consultas más allá de los contenidos programados. Este interés incentivó a que algunos participantes adoptaran medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada y mejorar el almacenamiento de alimentos, aplicando estos conocimientos en su rutina diaria.

Otro efecto positivo fue que la capacitación ayudó a optimizar la coordinación en los CDI que preparan alimentos para varios puntos de entrega, ya que el personal comenzó a implementar estrategias de trabajo más ordenadas, con mejor planificación de tiempos y procesos, lo cual repercutió en una distribución más eficiente de las raciones.

Adicionalmente, se observó una mejora en el manejo de productos de limpieza, ya que el personal comenzó a identificar y separar adecuadamente los químicos de los alimentos, evitando riesgos de contaminación accidental. También se promovió el uso correcto de diluciones y la manipulación segura de estos productos, lo cual contribuye tanto a la seguridad de los niños como a la del personal.

IV. IMPACTO DEL PROYECTO

4.1. Nivel de impacto del proyecto en la comunidad beneficiaria

Este proyecto tuvo 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 protegió la salud infantil, sino que también se fomentó la equidad, se mejoró la confianza en los servicios públicos y se contribuyó al desarrollo integral de la provincia del Carchi.

El impacto ambiental de este proyecto radicó 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. De esta manera se protegió la salud infantil y, al mismo tiempo, se benefició el entorno natural de la región, contribuyendo al desarrollo sostenible de la Provincia del Carchi.

Finalmente, se logró mejorar la calidad de vida de los niños, sus familias y la comunidad mediante la implementación de procesos que garantizaron la preparación de alimentos inocuos en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI), fortaleciendo la inocuidad alimentaria. Se capacitó a 43 personas responsables de la preparación de los alimentos, quienes participaron en 14 capacitaciones teóricas y prácticas, organizadas a partir de los resultados del diagnóstico inicial realizado con 51 encuestas. Estas capacitaciones permitieron adquirir competencias clave en buenas prácticas de manipulación de alimentos, protección y salud infantil, promoviendo la equidad y aumentando la confianza en los servicios públicos. Estas acciones contribuyeron directamente al desarrollo integral de la provincia del Carchi.

4.2. Impacto e incidencia del proyecto en las actividades de Vinculación con la Sociedad del Departamento/Facultad/Carrera

El programa ha influido de manera significativa en las actividades de compromiso social de la Carrera de Alimentos, ya que la institución académica ha fortalecido sus vínculos con la comunidad y ha demostrado su compromiso con el bienestar social al participar en proyectos de capacitación en Buenas Prácticas Higiénicas en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil (CDI).

Este proyecto proporciona oportunidades para una mayor cooperación con organizaciones sociales, instituciones estatales y comunidades beneficiarias. La participación de los estudiantes en estas actividades les permite aplicar los conocimientos adquiridos en el aula a situaciones reales, desarrollando competencias en gestión de la inocuidad alimentaria, control de riesgos y promoción de hábitos saludables.

Durante el proceso de intervención, los estudiantes recopilaron información, prepararon manuales y materiales didácticos, y socializaron contenidos orientados a fortalecer las prácticas de higiene en la elaboración de alimentos. Esto les permitió perfeccionar sus habilidades de redacción técnica, síntesis y comunicación, así como también mejorar sus capacidades de expresión oral y desenvolvimiento en público, al transmitir conocimientos de manera clara a las personas responsables de la preparación de alimentos en los CDI.

Asimismo, los estudiantes adquirieron experiencia práctica en el manejo de equipos, planificación de procesos, control de calidad y seguridad alimentaria, aplicando los lineamientos normativos nacionales en materia de inocuidad. Estas experiencias fomentan el trabajo en equipo, la organización de recursos, la capacidad de resolver problemas en campo y el compromiso ético con la salud de la población infantil.

La implementación de este programa de vinculación incrementa el prestigio y la relevancia de la Universidad Politécnica Estatal de Carchi en el ámbito académico y comunitario, al demostrar su capacidad para aportar al desarrollo social y garantizar la inocuidad de los

alimentos que consumen los niños, fortaleciendo su papel como actor clave en la construcción de una sociedad más saludable y responsable.

V. CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA

ACTIVIDAD PLANIFICADA	RESPONSABLE	FECHA PLANIFICADA	FECHA REALIZADA	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	Msc. Jenny Yambay Msc. Liliana Chamorro Msc. Miguel Anchundia	10/03/2025 28/03/2025	10/03/2025 28/03/2025	
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	Msc. Jenny Yambay Msc. Liliana Chamorro Msc. Miguel Anchundia	10/03/2025 28/03/2025	10/03/2025 28/03/2025	
A3-R1-OE1. Aplicar el instrumento de diagnóstico en Buenas Prácticas Higiénicas	Msc. Jenny Yambay Msc. Liliana Chamorro Msc. Miguel Anchundia	10/03/2025 28/03/2025	10/03/2025 28/03/2025	
A4-R1-OE1. Realizar un informe de los resultados de la evaluación	Msc. Jenny Yambay Msc. Liliana Chamorro Msc. Miguel Anchundia	10/03/2025 28/03/2025	10/03/2025 28/03/2025	
A5-R1-OE1. Socializar los resultados de la evaluación al personal de los	Msc. Jenny Yambay Msc. Liliana Chamorro	10/03/2025 28/03/2025	10/03/2025 28/03/2025	

comedores de los CDI	Msc. Miguel Anchundia			
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	Msc. Jenny Yambay Msc. Liliana Chamorro Msc. Miguel Anchundia	28/03/2025 20/06/2025	28/03/2025 20/06/2025	
A2-R2-OE2. Realizar las capacitaciones teóricas para asegurar la inocuidad alimentaria y que los participantes comprendan y retengan los conceptos esenciales	Msc. Jenny Yambay Msc. Liliana Chamorro Msc. Miguel Anchundia	26/06/2025 15/07/2025	26/06/2025 15/07/2025	
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	Msc. Jenny Yambay Msc. Liliana Chamorro Msc. Miguel Anchundia	26/06/2025 15/07/2025	26/06/2025 15/07/2025	
A4-R2-OE2. Realizar evaluaciones sobre los temas de las capacitaciones con el fin generar retroalimentación	Msc. Jenny Yambay Msc. Liliana Chamorro	26/06/2025 15/07/2025	26/06/2025 15/07/2025	

	Msc. Miguel Anchundia			
A1-R3-OE3. Recopilar información sobre las buenas prácticas higiénicas, procedimientos de manipulación y preparación de alimentos	Msc. Jenny Yambay Msc. Liliana Chamorro Msc. Miguel Anchundia	15/07/2025 18/07/2025	15/07/2025 18/07/2025	
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	Msc Jenny Yambay Msc Liliana Chamorro Msc Miguel Anchundia	18/07/2025 01/08/2025	18/07/2025 01/08/2025	
A3-R3-OE3. Entregar el manual de buenas prácticas higiénicas a los propietarios de los comedores de los CDI	Msc Jenny Yambay Msc Liliana Chamorro Msc Miguel Anchundia	01/08/2025 15/08/2025	01/08/2025 15/08/2025	

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	CONTRAPARTE	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	CONTRAPARTE	37	100%	0	
Resultado 2. 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.						
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	CONTRAPARTE	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	CONTRAP ARTE	74	100%	0	
COSTO TOTAL PLANIFICADO	10.952,5	COSTO TOTAL EJECUTADO	3.127,5	COSTO TOTAL POR EJECUTAR	8,725	

VII. RESUMEN EJECUTIVO DEL PROYECTO

El objetivo del proyecto de vinculación con la Sociedad realizada por los estudiantes de la carrera de Alimentos de octavo semestre y los comedores de los centros infantiles de la ciudad de Tulcán se direccionó a abordar el problema latente en la preparación de alimentos, que a menudo presenta deficiencias en las prácticas de manipulación e higiene. Estas deficiencias, como el control inadecuado de temperaturas, la contaminación cruzada o la falta de higiene personal y de las instalaciones, incrementan la posibilidad de la presencia de microorganismos patógenos en los alimentos. Esta situación representa un riesgo significativo para la salud de los infantes, que son particularmente vulnerables a enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Como solución a esta problemática, se brindó capacitación integral a los operarios (cocineros, auxiliares de cocina, personal de servicio) sobre conocimientos fundamentales de calidad e inocuidad alimentaria y, de manera crucial, sobre la aplicación de Prácticas Correctas de Higiene y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Estas capacitaciones cubrieron temas esenciales como la correcta manipulación de materias primas, la prevención de la contaminación cruzada, el control de temperaturas de cocción y almacenamiento, la limpieza y desinfección de equipos y áreas, y la higiene personal rigurosa. El objetivo principal fue dotar al personal de las herramientas y el conocimiento necesarios para corregir las deficiencias existentes y asegurar la preparación de alimentos seguros y de alta calidad nutricional y microbiológica, protegiendo así la salud de los niños.

La implementación de estas capacitaciones se llevó a cabo en los diferentes comedores de centros infantiles de Tulcán, buscando estandarizar y mejorar sustancialmente los procesos de preparación y servicio de alimentos, transformando las prácticas cotidianas para garantizar la inocuidad alimentaria.

VIII. CONCLUSIONES

- Se identificó el nivel inicial de conocimiento y aplicación de las prácticas higiénicas, lo cual evidenció debilidades en higiene personal, manipulación de alimentos y limpieza de áreas. Estos hallazgos fueron fundamentales para orientar las capacitaciones y establecer estrategias de mejora.
- Se desarrollaron jornadas de formación teóricas y prácticas apoyadas en material didáctico adaptado al contexto de los CDI. Esto permitió al personal adquirir y aplicar conocimientos en su entorno laboral, mejorando de manera significativa sus prácticas de manipulación y almacenamiento de alimentos.
- Se elaboró y entregó un manual de Buenas Prácticas Higiénicas como herramienta de consulta permanente. Este material garantiza la continuidad del proceso formativo y refuerza la estandarización de los procedimientos higiénicos dentro de los comedores.
- En general, el proyecto contribuyó a elevar los estándares de inocuidad alimentaria en los CDI de la provincia del Carchi, protegiendo la salud infantil y generando un impacto positivo en la comunidad.

IX. OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

Observaciones:

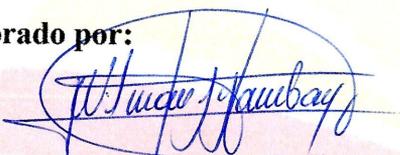
- Durante el proyecto se evidenció la limitada disponibilidad de tiempo del personal de cocina, lo que dificultó la asistencia completa a las capacitaciones y obligó a realizar ajustes en los cronogramas.
- Algunos CDI presentaban deficiencias en recursos materiales y equipos básicos (utensilios, insumos 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.

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

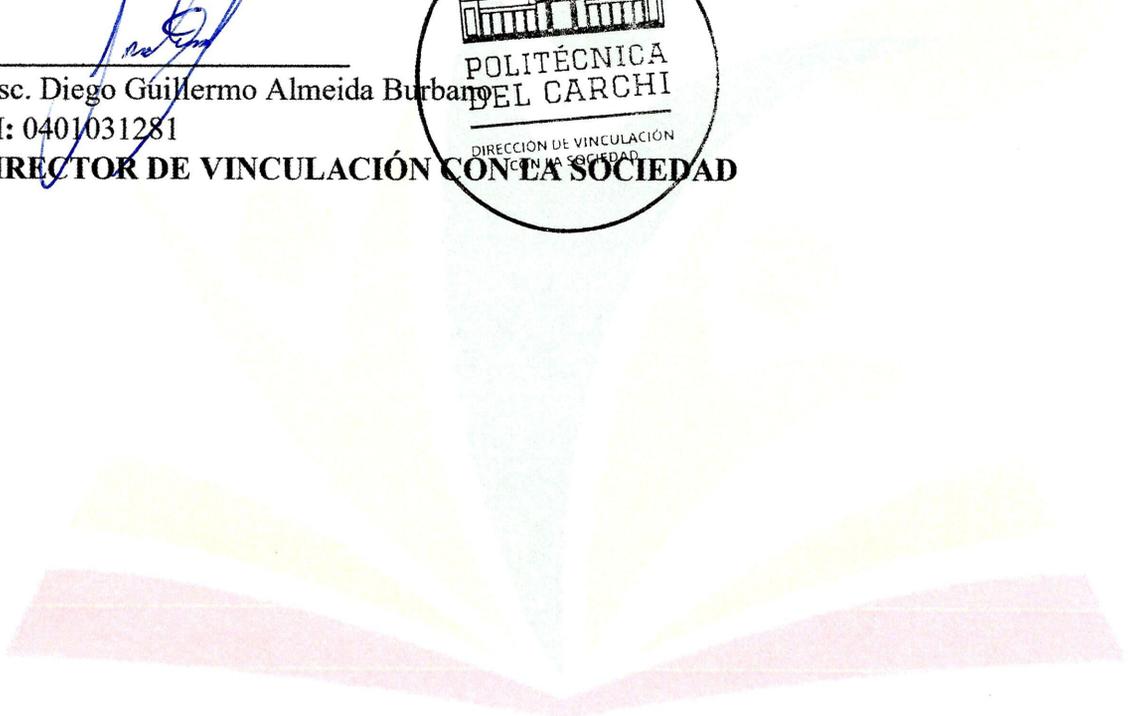
DIRECTORA DE LA CARRERA DE ALIMENTOS



Msc. Diego Guillermo Almeida Burbano

CI: 0401031281

DIRECTOR DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD



XI. ANEXOS

Figura 1.

Aplicación de ficha diagnóstico en los comedores del Centro de Desarrollo Infantil



Nota: Se presenta la aplicación de una ficha diagnóstico-específica para los comedores del Centro de Desarrollo Infantil, permitiendo una evaluación detallada de sus condiciones y procesos.

Figura 2.

Checklist (Ficha Diagnóstico)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE PROMOCIÓN DE LA SALUD		NOMBRE DEL CENTRO		FECHA DE EVALUACIÓN		EVALUADOR	
CALLE 100 No. 100-100		CALLE 100 No. 100-100		10/10/2023		D. J. J. J.	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM	SI	NO	OTRO	COMENTARIOS	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL ÍTEM
1	Existencia de un plan de gestión de calidad						
2	Existencia de un plan de gestión de recursos humanos						
3	Existencia de un plan de gestión de recursos económicos						
4	Existencia de un plan de gestión de recursos tecnológicos						
5	Existencia de un plan de gestión de recursos ambientales						
6	Existencia de un plan de gestión de recursos culturales						
7	Existencia de un plan de gestión de recursos sociales						
8	Existencia de un plan de gestión de recursos políticos						
9	Existencia de un plan de gestión de recursos espirituales						
10	Existencia de un plan de gestión de recursos éticos						
11	Existencia de un plan de gestión de recursos estéticos						
12	Existencia de un plan de gestión de recursos científicos						
13	Existencia de un plan de gestión de recursos artísticos						
14	Existencia de un plan de gestión de recursos deportivos						
15	Existencia de un plan de gestión de recursos recreativos						
16	Existencia de un plan de gestión de recursos turísticos						
17	Existencia de un plan de gestión de recursos patrimoniales						
18	Existencia de un plan de gestión de recursos históricos						
19	Existencia de un plan de gestión de recursos lingüísticos						
20	Existencia de un plan de gestión de recursos matemáticos						
21	Existencia de un plan de gestión de recursos científicos						
22	Existencia de un plan de gestión de recursos tecnológicos						
23	Existencia de un plan de gestión de recursos ambientales						
24	Existencia de un plan de gestión de recursos culturales						
25	Existencia de un plan de gestión de recursos sociales						
26	Existencia de un plan de gestión de recursos políticos						
27	Existencia de un plan de gestión de recursos espirituales						
28	Existencia de un plan de gestión de recursos éticos						
29	Existencia de un plan de gestión de recursos estéticos						
30	Existencia de un plan de gestión de recursos científicos						
31	Existencia de un plan de gestión de recursos artísticos						
32	Existencia de un plan de gestión de recursos deportivos						
33	Existencia de un plan de gestión de recursos recreativos						
34	Existencia de un plan de gestión de recursos turísticos						
35	Existencia de un plan de gestión de recursos patrimoniales						
36	Existencia de un plan de gestión de recursos históricos						
37	Existencia de un plan de gestión de recursos lingüísticos						
38	Existencia de un plan de gestión de recursos matemáticos						
39	Existencia de un plan de gestión de recursos científicos						
40	Existencia de un plan de gestión de recursos tecnológicos						
41	Existencia de un plan de gestión de recursos ambientales						
42	Existencia de un plan de gestión de recursos culturales						
43	Existencia de un plan de gestión de recursos sociales						
44	Existencia de un plan de gestión de recursos políticos						
45	Existencia de un plan de gestión de recursos espirituales						
46	Existencia de un plan de gestión de recursos éticos						
47	Existencia de un plan de gestión de recursos estéticos						
48	Existencia de un plan de gestión de recursos científicos						
49	Existencia de un plan de gestión de recursos artísticos						
50	Existencia de un plan de gestión de recursos deportivos						
51	Existencia de un plan de gestión de recursos recreativos						
52	Existencia de un plan de gestión de recursos turísticos						
53	Existencia de un plan de gestión de recursos patrimoniales						
54	Existencia de un plan de gestión de recursos históricos						
55	Existencia de un plan de gestión de recursos lingüísticos						
56	Existencia de un plan de gestión de recursos matemáticos						
57	Existencia de un plan de gestión de recursos científicos						
58	Existencia de un plan de gestión de recursos tecnológicos						
59	Existencia de un plan de gestión de recursos ambientales						
60	Existencia de un plan de gestión de recursos culturales						
61	Existencia de un plan de gestión de recursos sociales						
62	Existencia de un plan de gestión de recursos políticos						
63	Existencia de un plan de gestión de recursos espirituales						
64	Existencia de un plan de gestión de recursos éticos						
65	Existencia de un plan de gestión de recursos estéticos						
66	Existencia de un plan de gestión de recursos científicos						
67	Existencia de un plan de gestión de recursos artísticos						
68	Existencia de un plan de gestión de recursos deportivos						
69	Existencia de un plan de gestión de recursos recreativos						
70	Existencia de un plan de gestión de recursos turísticos						
71	Existencia de un plan de gestión de recursos patrimoniales						
72	Existencia de un plan de gestión de recursos históricos						
73	Existencia de un plan de gestión de recursos lingüísticos						
74	Existencia de un plan de gestión de recursos matemáticos						
75	Existencia de un plan de gestión de recursos científicos						
76	Existencia de un plan de gestión de recursos tecnológicos						
77	Existencia de un plan de gestión de recursos ambientales						
78	Existencia de un plan de gestión de recursos culturales						
79	Existencia de un plan de gestión de recursos sociales						
80	Existencia de un plan de gestión de recursos políticos						
81	Existencia de un plan de gestión de recursos espirituales						
82	Existencia de un plan de gestión de recursos éticos						
83	Existencia de un plan de gestión de recursos estéticos						
84	Existencia de un plan de gestión de recursos científicos						
85	Existencia de un plan de gestión de recursos artísticos						
86	Existencia de un plan de gestión de recursos deportivos						
87	Existencia de un plan de gestión de recursos recreativos						
88	Existencia de un plan de gestión de recursos turísticos						
89	Existencia de un plan de gestión de recursos patrimoniales						
90	Existencia de un plan de gestión de recursos históricos						
91	Existencia de un plan de gestión de recursos lingüísticos						
92	Existencia de un plan de gestión de recursos matemáticos						
93	Existencia de un plan de gestión de recursos científicos						
94	Existencia de un plan de gestión de recursos tecnológicos						
95	Existencia de un plan de gestión de recursos ambientales						
96	Existencia de un plan de gestión de recursos culturales						
97	Existencia de un plan de gestión de recursos sociales						
98	Existencia de un plan de gestión de recursos políticos						
99	Existencia de un plan de gestión de recursos espirituales						
100	Existencia de un plan de gestión de recursos éticos						

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

Figura 3.

Capacitación sobre el Mantenimiento de las instalaciones.



Nota: Se realizó una capacitación sobre el mantenimiento de las instalaciones, asegurando el buen estado y la funcionalidad del establecimiento.

Figura 4.

Capacitación sobre el Recepción y almacenamiento de materia prima.



Nota: Se capacitó en la recepción y almacenamiento adecuado de materia prima, clave para mantener su calidad e inocuidad.

Figura 5.

Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado



Nota: Se brindó una capacitación integral sobre el almacenamiento de producto terminado, destacando las mejores prácticas para preservar su calidad e integridad hasta la entrega.

Figura 6.

Capacitación sobre el Aseguramiento y control del agua



Nota: Se realizó una capacitación exhaustiva sobre el aseguramiento y control del agua, enfatizando la importancia de mantener la calidad y potabilidad para la seguridad de todos.

Figura 7.

Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos



Nota: Se impartió una capacitación completa sobre buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos, reforzando la importancia de mantener estándares elevados para la seguridad y calidad alimentaria.

Figura 8.

Capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS)



Nota: Se brindó una capacitación esencial sobre las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS), educando al personal sobre cómo prevenir su propagación y garantizar la seguridad alimentaria.

Figura 9.

Capacitación de Intoxicación y alergias alimentarias



Nota: Se proporcionó una capacitación detallada sobre intoxicaciones y alergias alimentarias, equipando al personal con el conocimiento necesario para identificar riesgos y manejar situaciones de emergencia de manera efectiva.

Figura 10.

Capacitación Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación



Nota: Se llevó a cabo una capacitación integral sobre la contaminación de los alimentos y sus diversas fuentes, educando al personal sobre cómo prevenir riesgos y mantener la seguridad alimentaria.

Figura 11.

Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos



Nota: Se impartió una capacitación exhaustiva sobre los procesos de preparación de alimentos, destacando las mejores prácticas para garantizar la seguridad e inocuidad alimentaria.

Figura 11.

Capacitación sobre Higiene personal



Nota: Se realizó una capacitación detallada sobre higiene personal, lo que subraya la importancia de prácticas saludables para el bienestar individual y colectivo.

Figura 12.

Capacitación sobre Control de plagas



Nota: Se impartió una capacitación integral sobre el control de plagas, enfatizando métodos efectivos y seguros para mantener un ambiente libre de estos vectores.

Figura 13.

Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes)



Nota: Se llevó a cabo una capacitación exhaustiva sobre el control de productos químicos, incluyendo detergentes y desinfectantes, lo que asegura un manejo seguro y responsable de estas sustancias.

Figura 14.

Capacitación sobre Control de residuos



Nota: Se realizó una capacitación completa sobre el control de residuos, lo que refleja un enfoque proactivo hacia la gestión ambiental y la sostenibilidad.

Figura 15.

Capacitación sobre el Control de Tabaco



Nota: Se observó la realización de una capacitación efectiva sobre el control de tabaco, demostrando un compromiso con la salud y bienestar.

Figura 16.

Aplicación de la evaluación sobre los temas tratados en la capacitación



Nota: Se observó una correcta aplicación de la evaluación sobre los temas tratados en la capacitación, lo que indica una buena asimilación del contenido por parte de los participantes.

Figura 17.

Documentación y Registros del establecimiento



Nota: Se observó que la documentación y los registros del Centro de Desarrollo Infantil (CDI) están organizados y accesibles, asegurando una gestión eficiente y transparente.

Figura 19.

Lugar de preparación de los alimentos

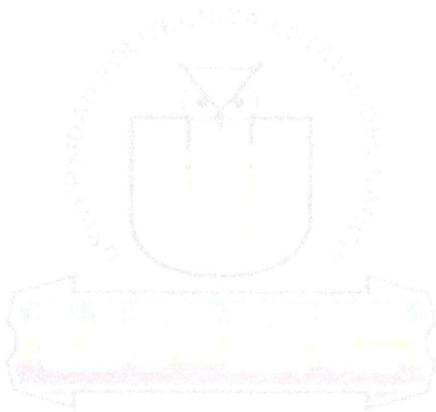


Nota: Se observa la buena manipulación y el buen uso de los equipos e utensilios utilizados para la mantención de los CDI.

Figura 20.



Nota: Se presenta la señalización y el compromiso con el CDI donde se encuentran ubicadas las señaléticas requeridas en el establecimiento.



F4.M2. ACTA DE FINIQUITO



 <p>Código: UPEC-P07.1-FT06</p>	<p>FORMATO ACTA DE FINIQUITO</p>	 <p>Versión: 2 Vigente: febrero 2019</p>
Fecha de presentación: 21/07/2025	N° de Acta: 01	
I. DATOS GENERALES		
Programa de Vinculación: Desarrollo local		
Línea de Vinculación: Alimentos		
Facultad: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales		
Carrera: Alimentos		
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>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 TRAVIASAS 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 	<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>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

<p>10. C.D.I. - SENDERITOS DE LUZ 11. C.D.I. - EL CARMELO 12. C.D.I. - TRAVESURAS 13. C.D.I. - SARA ESPINDOLA DE BURBANO 14 C.D.I. - CARITAS ALEGRES</p>		<p>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 13. Rafael Arellano pasaje pichincha en el redondel estadio Olímpico 14. Av. San Francisco y Adolfo (diagonal al hospital Luis G. Dávila)</p>
	<p>Correo electrónico:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. asoserabia@gmail.com 2. vivirosero88@gmail.com 3. Loas287mafla@hotmail.com 4. espuniónyprogreso@gmail.com 5. espuniónyprogreso@gmail.com 6. silvimadera@gmail.com 7. espuniónyprogreso@gmail.com 8. espuniónyprogreso@gmail.com 9. silvimadera@gmail.com 10. carlosyepzrc2007@yahoo.com 11. paolaatiz16@gmail.com 12. pilanarvaez9@gmail.com 13. silvimadera@gmail.com 14. anaacero1991@gmail.com 	<p>Teléfono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0993337333 2. 0963668194 3. 0994654430 4. 0990980329 5. 0990980329 6. 0969652089 7. 0990980329 8. 0990980329 9. 0981933191 10. 0992252395 11. 0982145852 12. 0993291906 13. 0969652089 14. 0985163844

II. ANÁLISIS PARA EL CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS DEL PROYECTO			
FECHA DE INICIO	FECHA FIN PLANIFICADO	FECHA FIN REAL	
10/03/2025	21/07/2025	21/07/2025	
PLANIFICADO		EJECUTADO	
Objetivos	Indicador	Medio de verificación	Porcentaje de cumplimiento
<p>Propósito/ Objetivo General</p> <p>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</p>	<p>Número de capacitaciones</p> <p>Número de beneficiarios</p> <p>Número de diagnósticos sobre buenas prácticas higiénicas</p> <p>Número de manuales entregados</p>	<ul style="list-style-type: none"> Listas de asistencia a las capacitaciones. Fotografías y registros de las jornadas de capacitación. Material entregado en la capacitación (manuales o guías). Informe Final Registro de Actividad Docente Registro de Actividad Estudiantil Registro de Beneficiarios 	100%
<p>Propósito/ Objetivo Especifico 1</p> <p>Realizar un diagnóstico sobre el nivel de conocimiento y aplicación de buenas prácticas higiénicas entre el personal de los</p>	<p>Número de diagnósticos sobre buenas prácticas higiénicas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Evaluación diagnóstica en temas de buenas prácticas higiénicas en la elaboración 	100%

comedores		<ul style="list-style-type: none"> de alimentos • Registro de Actividad Docente • Registro de Actividad Estudiantil • Registro de Beneficiarios 	
<p>Propósito/ Objetivo Especifico 2</p> <p>Desarrollar la capacitación en buenas prácticas de higiene alimentaria al personal de los comedores de los CDI de la Provincia del Carchi.</p>	Número de capacitaciones en buenas prácticas de higiene alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de instrumentos de evaluación después de las capacitaciones sobre Buenas Prácticas de Higiene Alimentaria. • Registro de Actividad Docente • Registro de Actividad Estudiantil • Registro de Beneficiarios 	100%
<p>Propósito/ Objetivo Especifico 3</p> <p>Promover la sostenibilidad de las buenas prácticas higiénicas mediante el desarrollo de un manual.</p>	Número de actividades de sostenibilidad de las buenas prácticas higiénicas en los procesos de manipulación y preparación de alimentos en los Centros de Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> • Material para la capacitación. Registros de capacitación Instrumentos de evaluación. • Registro de Actividad Docente • Registro de 	100%

	Infantil (CDI)	Actividad Estudiantil	
		<ul style="list-style-type: none"> Registro de Beneficiarios 	

III. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA				
3.1. PRESUPUESTO APOORTE UNIVERSIDAD VALORADO				
(TTHH sin asignación presupuestaria)				
NOMBRE DEL DOCENTE	NÚMERO TOTAL HORAS	VALOR UNITARIO (USD)	TOTAL (USD)	OBSERVACIONES
Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo	66	12.50	825	Asignación de horas en el Distributivo de Trabajo Docente PAO 2025 A
Msc. Liliana Margoth Chamorro Hernández	61	12.50	762.50	Asignación de horas en el Distributivo de Trabajo Docente PAO 2025 A
PhD. Miguel Ángel Anchundia Lucas	64	12.50	800	Asignación de horas en el Distributivo de Trabajo Docente PAO 2025 A
3.2. PRESUPUESTO APOORTE UNIVERSIDAD VALORADO				
(Vinculación Asignación Presupuestaria DVS)				
RUBROS	APROBADO (USD)	TOTAL EJECUTADO (USD)	NO EJECUTADO (USD)	OBSERVACIONES
Electrodos para potenciómetros de mesa	1400	0	1400	
Refractómetros	3600	0	3600	
Colorímetros para líquidos	1500	0	1500	
Polarímetro y baño	1500	0	1500	
3.3. PRESUPUESTO ENTIDAD COOPERANTE				
RUBROS	APROBADO (USD)	TOTAL EJECUTADO (USD)	NO EJECUTADO (USD)	OBSERVACIONES
Refrigerios	740	740	0	
COSTO FINAL DEL PROYECTO EN USD	APROBADO (USD)	TOTAL EJECUTADO (USD)	NO EJECUTADO (USD)	OBSERVACIONES
	10,952.50	3.127,5	8,725	
IV. PRODUCTOS Y/O SERVICIOS FINALES QUE SE ENTREGA				

PRODUCTOS Y / O SERVICIOS GENERADOS POR EL PROYECTO	BENEFICIARIO	CUSTODIO DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS
<p><i>Material de la Capacitación sobre los siguientes temas:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantenimiento de las instalaciones y equipos 2. Recepción y almacenamiento de materias primas 3. Almacenamiento de producto terminado 4. Aseguramiento y control del agua 5. Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos 6. Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS) 7. Intoxicación y alergias alimentarias 8. Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación 9. Procesos de preparación de los alimentos 10. Higiene personal 11. Control de plagas 12. Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes) 13. Control de residuos 14. Control de tabaco 	<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 13. C.D.I. - SARA ESPINDOLA DE BURBANO 14. 14 C.D.I. - CARITAS ALEGRES 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Marco Cazares Imbaquingo 3. Leydi Rosero 4. Luis Mafla 5. Verónica Lloré 6. Verónica Lloré 7. Silvia Madera 8. Verónica Lloré 9. Verónica Lloré 10. Silvia Madera 11. Carlos Yépez 12. Paola Atiz 13. Mónica Rojas 14. Silvia Madera 15. Ana Gabriela Acero
<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Manual sobre las Buenas Prácticas Higiénicas que abarcan los siguientes temas:</i> 2. Mantenimiento de las instalaciones y equipos 3. Recepción y almacenamiento de materias primas 	<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 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Marco Cazares Imbaquingo 4. Leydi Rosero 5. Luis Mafla 6. Verónica Lloré

4. Almacenamiento de producto terminado	EXPLORADORES	7. Verónica Lloré
5. Aseguramiento y control del agua	6. C.D.I. - ESTRELLITAS DE LUZ	8. Silvia Madera
6. Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos	7. C.D.I. - JUDITH NAVARRETE	9. Verónica Lloré
7. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS)	8. C.D.I. -NUEVA FAMILIA	10. Verónica Lloré
8. Intoxicación y alergias alimentarias	9. C.D.I. - LAS ORQUIDEAS	11. Silvia Madera
9. Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación	10. C.D.I. - SENDERITOS DE LUZ	12. Carlos Yépez
10. Procesos de preparación de los alimentos	11. C.D.I. - EL CARMELO	13. Paola Atiz
11. Higiene personal	12. C.D.I. - TRAVESURAS	14. Mónica Rojas
12. Control de plagas	13. C.D.I. - SARA ESPINDOLA DE BURBANO	15. Silvia Madera
13. Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes)	14. 14 C.D.I. - CARITAS ALEGRES	16. Ana Gabriela Acero
14. Control de residuos		
15. Control de tabaco		

V. RESULTADOS DEL PROYECTO

Este proyecto tuvo 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 protegió la salud infantil, sino que también se fomentó la equidad, se mejoró la confianza en los servicios públicos y se contribuyó al desarrollo integral de la Provincia del Carchi. El impacto ambiental de este proyecto radicó 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 protegió la salud infantil, sino también el entorno natural de la región, contribuyendo al desarrollo sostenible de la Provincia del Carchi.

Finalmente, se logró mejorar la calidad de vida de los niños, sus familias y la comunidad mediante la implementación de procesos que garantizaron la preparación de alimentos inocuos en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI), fortaleciendo la seguridad alimentaria. Se capacitó a 39 personas que formaron parte de los comedores, quienes adquirieron competencias clave en buenas prácticas de manipulación de alimentos, protegieron la salud infantil, promovieron la equidad y aumentaron la confianza en los servicios públicos. Estas acciones contribuyeron directamente al desarrollo integral de la provincia del Carchi. Además, se promovió la sostenibilidad ambiental mediante la integración de prácticas responsables en la preparación de alimentos, reduciendo el desperdicio y optimizando el uso de recursos. Se implementaron procedimientos para la correcta gestión de residuos, fomentando una cultura de cuidado ambiental dentro de los CDI. Estas acciones fortalecieron el desarrollo

sostenible de la provincia del Carchi, al proteger tanto la salud de los niños como el entorno natural de la región.

El programa ha influido de manera significativa en las actividades de compromiso social de la carrera de Alimentos, ya que la institución académica ha fortalecido sus vínculos con la comunidad y ha demostrado su compromiso con el bienestar social al participar en proyectos de capacitación en Buenas Prácticas Higiénicas en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil (CDI).

Este proyecto proporciona oportunidades para una mayor cooperación con organizaciones sociales, instituciones estatales y comunidades beneficiarias. La participación de los estudiantes en estas actividades les permite aplicar los conocimientos adquiridos en el aula a situaciones reales, desarrollando competencias en gestión de la inocuidad alimentaria, control de riesgos y promoción de hábitos saludables.

Durante el proceso de intervención, los estudiantes recopilaban información, prepararon manuales y materiales didácticos, y socializaron contenidos orientados a fortalecer las prácticas de higiene en la elaboración de alimentos. Esto les permitió perfeccionar sus habilidades de redacción técnica, síntesis y comunicación, así como también mejorar sus capacidades de expresión oral y desenvolvimiento en público, al transmitir conocimientos de manera clara a las personas responsables de la preparación de alimentos en los CDI.

Asimismo, los estudiantes adquirieron experiencia práctica en el manejo de equipos, planificación de procesos, control de calidad y seguridad alimentaria, aplicando los lineamientos normativos nacionales en materia de inocuidad. Estas experiencias fomentan el trabajo en equipo, la organización de recursos, la capacidad de resolver problemas en campo y el compromiso ético con la salud de la población infantil.

La implementación de este programa de vinculación incrementa el prestigio y la relevancia de la Universidad Politécnica Estatal de Carchi en el ámbito académico y comunitario, al demostrar su capacidad para aportar al desarrollo social y garantizar la inocuidad de los alimentos que consumen los niños, fortaleciendo su papel como actor clave en la construcción de una sociedad más saludable y responsable.

IMPACTO A FUTURO DEL PROYECTO Y SU POSIBILIDAD DE UN ENLACE CON INVESTIGACIÓN

El proyecto tiene el potencial de generar un impacto duradero y de gran alcance en la comunidad, extendiendo su influencia más allá de los objetivos iniciales. Al enfocarse en las buenas prácticas de higiene alimentaria, el proyecto no solo protege la salud de los niños, sino que también sienta las bases para futuros esfuerzos sostenibles en la Provincia del Carchi. Este enfoque proactivo en la seguridad alimentaria promueve la equidad, aumenta la confianza en los servicios públicos y contribuye al desarrollo integral de la región. Además, al integrar prácticas ecológicas en la preparación de alimentos, se promueve la sostenibilidad ambiental, se reduce el desperdicio y se gestiona óptima de los recursos y

residuos. Estas acciones protegen el entorno natural y fortalecen el desarrollo sostenible.

Para asegurar la continuidad de los resultados positivos es fundamental implementar un enfoque a largo plazo. Se recomienda realizar capacitaciones de seguimiento de manera periódica para mantener al personal de los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) actualizado en temas de inocuidad alimentaria. También es importante promover el uso constante del Manual de Buenas Prácticas como una guía de trabajo y herramienta de formación continua. La creación de un sistema de monitoreo, que evalúe el cumplimiento de las normas de higiene en los CDI, también garantizará que los estándares se mantengan en el tiempo.

Además, el proyecto crea una oportunidad valiosa para la investigación académica. La experiencia adquirida por los estudiantes en la recopilación de información, preparación de manuales y socialización de contenidos puede servir como base para estudios más profundos sobre la gestión de la inocuidad alimentaria y el control de riesgos. La investigación futura podría explorar la efectividad de las capacitaciones a largo plazo y el impacto de los manuales en la sostenibilidad de las prácticas higiénicas. La colaboración con organizaciones sociales, instituciones estatales y las comunidades podría ampliarse, proporcionando un marco para estudios que investiguen los beneficios de la cooperación interinstitucional en la mejora de la salud pública. Estas investigaciones no solo fortalecerían la posición de la Universidad Politécnica Estatal de Carchi como una institución comprometida con el desarrollo social, sino que también generarían conocimientos valiosos que pueden ser replicados en otras comunidades para mejorar la seguridad alimentaria infantil a nivel regional y nacional.

VI. BENEFICIARIOS REALES DEL PROYECTO		
NOMBRE DEL TERRITORIO (Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad)		
	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	5	0
Mujeres	36	0
Niños	0	634
Padres de Familia		634
Personas con discapacidad	2	0
Adultos Mayores	0	0
TOTAL	43	1268
TOTAL, DE BENEFICIARIOS:	1311	
NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	El Proyecto de Vinculación "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", favoreció a catorce comedores de los Centros de Desarrollo Infantil (CDI), que forman parte del Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES), entre las que se encuentran:	

NOMBRE DEL TERRITORIO(Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): *Provincia del Carchi, Mira*

	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	1	
Mujeres	3	
Personas con Discapacidad	0	
Adultos Mayores	0	
Niños		27
Padres de Familia		27
TOTAL	4	54
TOTAL DE BENEFICIARIOS:	58	
NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	1. C.D.I GOTITAS DE AMOR	

NOMBRE DEL TERRITORIO(Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): *Provincia del Carchi, Tulcán*

	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	1	
Mujeres	2	
Personas con discapacidad (Mujer)	1	
Adultos Mayores	0	
Niños		45
Padres de Familia		45
TOTAL	4	90
TOTAL DE BENEFICIARIOS:	94	
NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	2. C.D.I ÁNGEL MARIA POZO	

NOMBRE DEL TERRITORIO(Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): *Provincia del Carchi, Tulcán*

	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	1	
Mujeres	4	
Personas con discapacidad	0	
Adultos Mayores	0	
Niños		35

000171

Padres de Familia		35
TOTAL	5	70
TOTAL DE BENEFICIARIOS:	75	
NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	3. C.D.I MARTINA CARRILLO	

NOMBRE DEL TERRITORIO		
(Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): <i>Provincia del Carchi, Bolívar</i>		
	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	0	
Mujeres	2	
Personas con discapacidad	0	
Adultos Mayores	0	
Niños		42
Padres de Familia		42
TOTAL	2	84
TOTAL DE BENEFICIARIOS:	86	
NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	4. C.D.I MANITAS TRAVIESAS	

NOMBRE DEL TERRITORIO		
(Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): <i>Provincia del Carchi, Montúfar</i>		
	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	0	
Mujeres	2	
Personas con discapacidad	0	
Adultos Mayores	0	
Niños		36
Padres de Familia		36
TOTAL	2	72

TOTAL DE BENEFICIARIOS:	74
NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	5. C.D.I PEQUEÑOS EXPLORADORES

NOMBRE DEL TERRITORIO		
(Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): <i>Provincia del Carchi, Montúfar</i>		
	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	1	
Mujeres	1	
Personas con discapacidad	0	
Adultos Mayores	0	
Niños		45
Padres de Familia		45
TOTAL	2	90
TOTAL DE BENEFICIARIOS:	92	
NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	6. C.D.I ESTRELLITAS DE LUZ	

NOMBRE DEL TERRITORIO		
(Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): <i>Provincia del Carchi, Montúfar</i>		
	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	0	
Mujeres	3	
Personas con discapacidad	1	
Adultos Mayores	0	
Niños		50
Padres de Familia		50
TOTAL	4	100
TOTAL DE BENEFICIARIOS:	104	

000172

NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	7. C.D.I JUDITH NAVARRETE
--	---------------------------

NOMBRE DEL TERRITORIO
(Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): *Provincia del Carchi, Montúfar*

	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	0	
Mujeres	2	
Personas con discapacidad	0	
Adultos Mayores	0	
Niños		27
Padres de Familia		27
TOTAL	2	54

TOTAL DE BENEFICIARIOS: 56

NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	8. C.D.I NUEVA FAMILIA
--	------------------------

NOMBRE DEL TERRITORIO
(Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): *Provincia del Carchi, Huaca*

	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	0	
Mujeres	3	
Personas con discapacidad	0	
Adultos Mayores	0	
Niños		46
Padres de Familia		46
TOTAL	3	92

TOTAL DE BENEFICIARIOS: 95

NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.)	9. C.D.I LAS ORQUIDEAS
---	------------------------

BENEFICIADOS	
---------------------	--

NOMBRE DEL TERRITORIO (Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): <i>Provincia del Carchi, Tulcán</i>		
	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	1	
Mujeres	3	
Personas con discapacidad	0	
Adultos Mayores	0	
Niños		27
Padres de Familia		27
TOTAL	4	54
TOTAL DE BENEFICIARIOS:	58	
NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	10. C.D.I SENDERITOS DE LUZ	

NOMBRE DEL TERRITORIO (Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): <i>Provincia del Carchi, Tulcán</i>		
	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	0	
Mujeres	2	
Personas con discapacidad	0	
Adultos Mayores	0	
Niños		32
Padres de Familia		30
TOTAL	2	62
TOTAL DE BENEFICIARIOS:	64	
NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	11. C.D.I SEMILLITAS DEL FUTURO	

000175

NOMBRE DEL TERRITORIO		
(Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): <i>Provincia del Carchi, Tulcán</i>		
	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	0	
Mujeres	1	
Personas con discapacidad	0	
Adultos Mayores	0	
Niños		45
Padres de Familia		45
TOTAL	1	90
TOTAL DE BENEFICIARIOS:	91	
NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	12. C.D.I TRAVESURAS	

NOMBRE DEL TERRITORIO		
(Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): <i>Provincia del Carchi, Tulcán</i>		
	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	0	
Mujeres	6	
Personas con discapacidad	0	
Adultos Mayores	0	
Niños		99
Padres de Familia		99
TOTAL	6	198
TOTAL DE BENEFICIARIOS:	204	
NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	13. C.D.I SARA ESPÍNDOLA	

NOMBRE DEL TERRITORIO

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



(Provincia, Cantón, Parroquia, Barrio, Comunidad): *Provincia del Carchi, Tulcán*

	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Hombres	1	
Mujeres	1	
Personas con discapacidad	0	
Adultos Mayores	0	
Niños		105
Padres de Familia		105
TOTAL	2	210
TOTAL DE BENEFICIARIOS:	212	
NÚMERO DE (HOGARES O EMPRESAS O INSTITUCIONES, ETC.) BENEFICIADOS	14. C.D.I CARITAS ALEGRES	

VII. CONCLUSIONES

El proyecto permitió identificar y corregir debilidades en la higiene y manipulación de alimentos en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, mediante capacitaciones prácticas y teóricas adaptadas a su realidad, y con el apoyo de un manual de Buenas Prácticas como guía permanente. Con el desarrollo de estas acciones, el personal fortaleció sus conocimientos y mejoró sus actividades diarias, lo que elevó los estándares de limpieza e inocuidad en la preparación de los alimentos, garantizando así una alimentación más segura para los niños y generando un impacto positivo en la comunidad.

Además, se promovieron prácticas sostenibles que contribuyeron a la optimización de los recursos y la reducción de desechos, fomentando la correcta separación y gestión de residuos dentro de los comedores. Estas medidas no solo reforzaron la inocuidad alimentaria, sino que también impulsaron una cultura de responsabilidad ambiental, asegurando que la mejora en la calidad de la alimentación infantil fuera acompañada por un compromiso con el cuidado del entorno y la sostenibilidad en la provincia del Carchi.

VIII. RECOMENDACIONES

Es importante llevar capacitaciones periódicas de refuerzo para mantener actualizado al personal en temas de inocuidad alimentaria, fomentar el uso constante del manual de Buenas Prácticas como guía de trabajo y formación, y establecer un sistema de monitoreo que permita evaluar el cumplimiento de las normas higiénicas en los CDI. Además, se recomienda fortalecer la

IX. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD

Elaborado por:

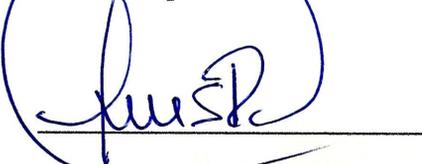


Msc. Wilman Jenny Yambay Vallejo

CI: 0400987350

DIRECTORA DEL PROYECTO DE VINCULACIÓN

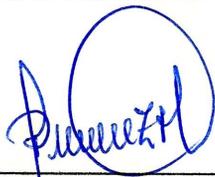
Revisado por:



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 DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

000178

Aprobado por:

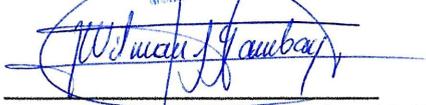


Ministerio de Inclusión
Económica y Social | Dirección Distrital
Tulcán

Msc. Carla Fernanda Tates Cañar

CI: 0401169628

DIRECTORA DISTRITAL TULCÁN - MIES



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

Figura 1.

Aplicación de ficha diagnóstico en los comedores del Centro de Desarrollo Infantil



Nota: Se presenta la aplicación de una ficha diagnóstico-específica para los comedores del Centro de Desarrollo Infantil, permitiendo una evaluación detallada de sus condiciones y procesos.

Figura 2.

Checklist (Ficha Diagnóstico)

Ítem	Descripción del ítem	SI	NO	NO SE APPLICA	Observaciones
1	¿El comedor cuenta con un espacio físico adecuado para el desarrollo de las actividades?				
2	¿El comedor cuenta con una ventilación adecuada?				
3	¿El comedor cuenta con un sistema de agua potable?				
4	¿El comedor cuenta con un sistema de drenaje adecuado?				
5	¿El comedor cuenta con un sistema de calefacción adecuado?				
6	¿El comedor cuenta con un sistema de iluminación adecuada?				
7	¿El comedor cuenta con un sistema de ventilación adecuada?				
8	¿El comedor cuenta con un sistema de agua caliente?				
9	¿El comedor cuenta con un sistema de calefacción adecuada?				
10	¿El comedor cuenta con un sistema de iluminación adecuada?				

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

Figura 3.

Capacitación sobre el Mantenimiento de las instalaciones



Nota: Se realizó una capacitación sobre el mantenimiento de las instalaciones, asegurando el buen estado y la funcionalidad del establecimiento.

Figura 4.

Capacitación sobre el Recepción y almacenamiento de materia prima



Nota: Se capacitó en la recepción y almacenamiento adecuado de materia prima, clave para mantener su calidad e inocuidad.

Figura 5.

Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado



Nota: Se brindó una capacitación integral sobre el almacenamiento de producto terminado, destacando las mejores prácticas para preservar su calidad e integridad hasta la entrega.

Figura 6.

Capacitación sobre el Aseguramiento y control del agua



Nota: Se realizó una capacitación exhaustiva sobre el aseguramiento y control del agua, enfatizando la importancia de mantener la calidad y potabilidad para la seguridad de todos.

Figura 7.

Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos



Nota: Se impartió una capacitación completa sobre buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos, reforzando la importancia de mantener estándares elevados para la seguridad y calidad alimentaria.

Figura 8.

Capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS)



Nota: Se brindó una capacitación esencial sobre las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS), educando al personal sobre cómo prevenir su propagación y garantizar la seguridad alimentaria.

Figura 9.

Capacitación de Intoxicación y alergias alimentarias



Nota: Se proporcionó una capacitación detallada sobre intoxicaciones y alergias alimentarias, equipando al personal con el conocimiento necesario para identificar riesgos y manejar situaciones de emergencia de manera efectiva.

Figura 10.

Capacitación Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación



Nota: Se llevó a cabo una capacitación integral sobre la contaminación de los alimentos y sus diversas fuentes, educando al personal sobre cómo prevenir riesgos y mantener la seguridad alimentaria.

Figura 11.

Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos



Nota: Se impartió una capacitación exhaustiva sobre los procesos de preparación de alimentos, destacando las mejores prácticas para garantizar la seguridad e inocuidad alimentaria.

Figura 12.

Capacitación sobre Higiene personal



Nota: Se realizó una capacitación detallada sobre higiene personal, lo que subraya la importancia de prácticas saludables para el bienestar individual y colectivo.

Figura 13.

Capacitación sobre Control de plagas



Nota: Se impartió una capacitación integral sobre el control de plagas, enfatizando métodos efectivos y seguros para mantener un ambiente libre de estos vectores.

Figura 14.

Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes)



Nota: Se llevó a cabo una capacitación exhaustiva sobre el control de productos químicos, incluyendo detergentes y desinfectantes, lo que asegura un manejo seguro y responsable de estas sustancias.

Figura 15.

Capacitación sobre Control de residuos



Nota: Se realizó una capacitación completa sobre el control de residuos, lo que refleja un enfoque proactivo hacia la gestión ambiental y la sostenibilidad.

Figura 16.

Capacitación sobre el Control de Tabaco



Nota: Se observó la realización de una capacitación efectiva sobre el control de tabaco, demostrando un compromiso con la salud y bienestar.

Figura 17.

Aplicación de la evaluación sobre los temas tratados en la capacitación



Nota: Se observó una correcta aplicación de la evaluación sobre los temas tratados en la capacitación, lo que indica una buena asimilación del contenido por parte de los participantes.

Figura 18.

Documentación y Registros del establecimiento



Nota: Se observó que la documentación y los registros del Centro de Desarrollo Infantil (CDI) están organizados y accesibles, asegurando una gestión eficiente y transparente.

Figura 19.

Lugar de preparación de los alimentos

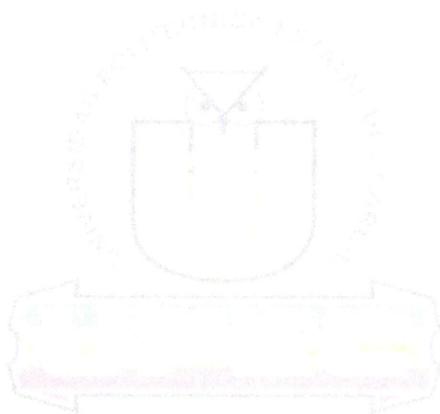


Nota: Se observa la buena manipulación y el buen uso de los equipos e utensilios utilizados para la mantención de los CDI.

Figura 20.



Nota: Se presenta la señalización y el compromiso con el CDI donde se encuentran ubicadas las señaléticas requeridas en el establecimiento.



F4.M3. REGISTRO DE ACTIVIDADES DOCENTES





Código: F4.M3.

REGISTRO ACTIVIDADES DOCENTES



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”.*

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales

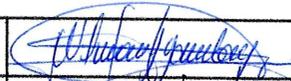
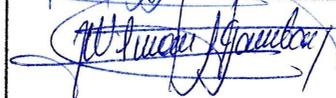
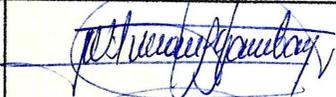
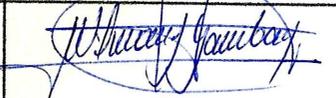
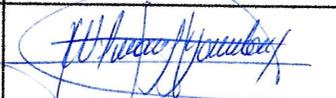
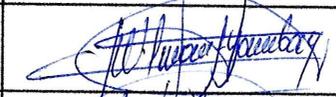
CARRERA DE: Alimentos

NOMBRE DEL DOCENTE: Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo

Nº DE CÉDULA: 0400987350

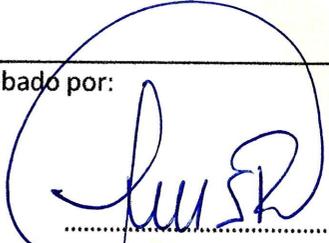
Nº DE ALUMNOS A CARGO: 31

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	NÚMERO HORAS	ACTIVIDAD DESARROLLADAS DE ACUERDO CON EL CRONOGRAMA	OBSERVACIONES	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	11:00	1	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes por parte de los estudiantes para su participación.	Para la docente responsable del proyecto de vinculación, de acuerdo con el horario de clases en el periodo 2025A constan tres horas de vinculación los viernes.	
Viernes, 14 de marzo del 2025	10:00	12:00	2	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.		
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación		
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Práctica Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.		
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado,		

				documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.		
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	15:00	5	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	A solicitud de la parte interesada, las capacitaciones se efectúan una vez finalizado el PAO 2025A, con el fin de que los estudiantes puedan movilizarse sin inconvenientes hacia los lugares donde se encuentran ubicados los comedores, aprovechando el periodo de vacaciones. Esta planificación facilita la	

					movilidad y disponibilidad de tiempo para el desarrollo del trabajo de campo.	
martes, 1 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos en el Centro de Desarrollo Infantil "Gotitas de Amor"		<i>W. Jenny Yambay</i>
jueves, 3 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua en el Centro de Desarrollo Infantil "Martina Carrillo"		<i>W. Jenny Yambay</i>
miércoles, 9 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) en el Centro de Desarrollo Infantil "Judith Navarrete"		<i>W. Jenny Yambay</i>
viernes, 11 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil "Las Orquídeas"		<i>W. Jenny Yambay</i>
lunes, 14 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil "Senderitos de Luz"		<i>W. Jenny Yambay</i>
miércoles, 16 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes) en el Centro de Desarrollo Infantil "Travesuras"		<i>W. Jenny Yambay</i>
Lunes, 21 de julio del 2025	10:00	17:00	7	Elaboración, corrección y entrega de documentos del proyecto de vinculación (informe, manual y registros de actividades e información de beneficiarios)		<i>W. Jenny Yambay</i>
TOTAL HORAS			66			

Aprobado por:



.....
MSc. Carlos Rivas
COORDINADOR DE VINCULACIÓN DE LA CARRERA



.....
MSc. Wilman Jenny Yambay Vallejo
DIRECTORA DE LA CARRERA



.....
MSc. Diego Almeida
DIRECTOR DE VINCULACIÓN UPEC






Código: F4.M3.

REGISTRO ACTIVIDADES DOCENTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales

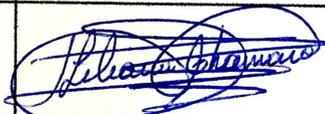
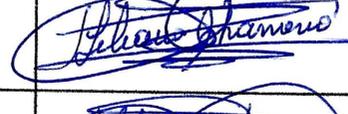
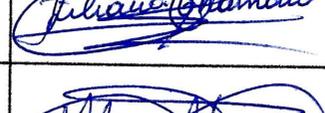
CARRERA DE: Alimentos

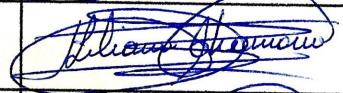
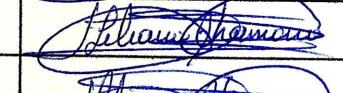
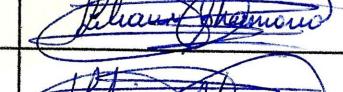
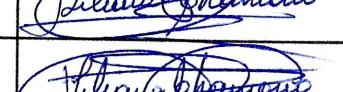
NOMBRE DEL DOCENTE: MSc. Liliana Margoth Chamorro Hernández

Nº DE CÉDULA: 0401023791

Nº DE ALUMNOS A CARGO: 31

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	NÚMERO HORAS	ACTIVIDAD DESARROLLADAS DE ACUERDO CON EL CRONOGRAMA	OBSERVACIONES	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	11:00	1	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes por parte de los estudiantes para su participación.	Para la docente responsable del proyecto de vinculación, de acuerdo con el horario de clases en el periodo 2025A constan tres horas de vinculación los viernes.	
Viernes, 14 de marzo del 2025	10:00	12:00	2	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.		
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación		
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Práctica Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.		
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado,		

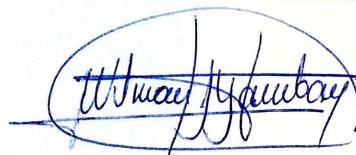
				documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
Viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (Detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.		
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	15:00	5	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	A solicitud de la parte interesada, las capacitaciones se efectúan una vez finalizado el PAO 2025A, con el fin de que los estudiantes puedan movilizarse sin inconvenientes hacia los lugares donde se encuentran ubicados los comedores, aprovechando	

					el periodo de vacaciones. Esta planificación facilita la movilidad y disponibilidad de tiempo para el desarrollo del trabajo de campo.	
miércoles, 2 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas en el Centro de Desarrollo Infantil "Ángel María Pozo"		
viernes, 4 de julio de 2025	13:00	14:00	1	Seguimiento de la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado en el Centro de Desarrollo Infantil "Manitas Traviesas"		
martes, 8 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Higiene personal en el Centro de Desarrollo Infantil "Estrellitas de Luz"		
jueves, 10 de julio de 2025	13:00	14:00	1	Seguimiento de la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación en el Centro de Desarrollo Infantil "Nueva Familia"		
lunes, 14 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil "Senderitos de Luz"		
miércoles, 16 de julio de 2025	13:00	14:00	1	Seguimiento de la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes) en el Centro de Desarrollo Infantil "Travesuras"		
Lunes, 21 de julio del 2025	12:00	17:00	5	Elaboración, corrección y entrega de documentos del proyecto de vinculación (informe, manual y registros de actividades e información de beneficiarios)		
TOTAL, HORAS			61			

Aprobado por:



MSc. Carlos Rivas
COORDINADOR DE VINCULACIÓN DE LA CARRERA



MSc. Wilman Jenny Yambay-Vallejo
DIRECTORA DE LA CARRERA

MSc. Diego Almeida
DIRECTOR DE VINCULACIÓN UPEC



POLITÉCNICA
DEL CARCHI

DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN
CON LA SOCIEDAD

POLITÉCNICA
DEL CARCHI
CARRERA DE
ALIMENTOS



Código: F4.M3.

REGISTRO ACTIVIDADES DOCENTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales

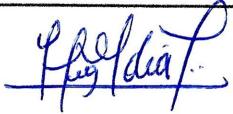
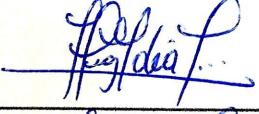
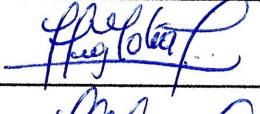
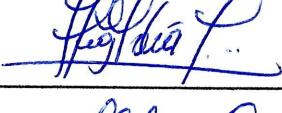
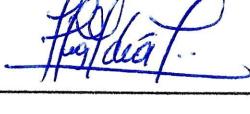
CARRERA DE: Alimentos

NOMBRE DEL DOCENTE: Ph.D. Miguel Ángel Anchundia Lucas

Nº DE CÉDULA: 3050471949

Nº DE ALUMNOS A CARGO: 31

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	NÚMERO HORAS	ACTIVIDAD DESARROLLADAS DE ACUERDO CON EL CRONOGRAMA	OBSERVACIONES	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	11:00	1	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes por parte de los estudiantes para su participación.	Para la docente responsable del proyecto de vinculación, de acuerdo con el horario de clases en el periodo 2025A constan tres horas de vinculación los viernes.	
Viernes, 14 de marzo del 2025	10:00	12:00	2	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.		
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación		
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Práctica Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.		
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado,		

				documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.		
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.		
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	15:00	5	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	A solicitud de la parte interesada, las capacitaciones se efectúan una vez finalizado el PAO 2025A, con el fin de que los estudiantes puedan movilizarse sin inconvenientes hacia los lugares donde se encuentran ubicados los comedores, aprovechando el periodo de vacaciones. Esta planificación facilita la	

					movilidad y disponibilidad de tiempo para el desarrollo del trabajo de campo.	
miércoles, 2 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas en el Centro de Desarrollo Infantil "Ángel María Pozo"		<i>[Signature]</i>
viernes, 4 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado en el Centro de Desarrollo Infantil "Manitas Traviesas"		<i>[Signature]</i>
martes, 8 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Higiene personal en el Centro de Desarrollo Infantil "Estrellitas de Luz"		<i>[Signature]</i>
viernes, 11 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil "Las Orquídeas"		<i>[Signature]</i>
martes, 15 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Control de plagas en el Centro de Desarrollo Infantil "Semillitas del Futuro"		<i>[Signature]</i>
jueves, 17 de julio del 2025	13:00	15:00	2	Seguimiento de la capacitación sobre Control de residuos en el Centro de Desarrollo Infantil "Sara Espíndola de Burbano"		<i>[Signature]</i>
Lunes, 21 de julio del 2025	12:00	17:00	5	Elaboración, corrección y entrega de documentos del proyecto de vinculación (informe, manual y registros de actividades e información de beneficiarios)		<i>[Signature]</i>
TOTAL HORAS			64			

Aprobado por:

[Signature]

MSc. Carlos Rivas
COORDINADOR DE VINCULACIÓN DE LA CARRERA

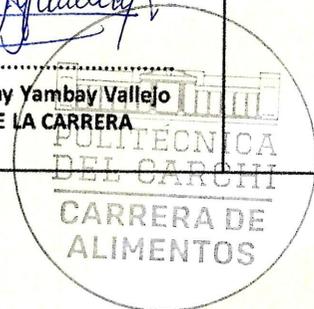
[Signature]

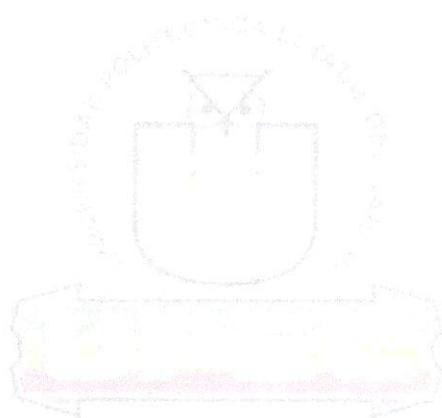
MSc. Wilman Jenny Yambay Vallejo
DIRECTORA DE LA CARRERA

[Signature]

MSc. Diego Almeida
DIRECTOR DE VINCULACIÓN UPEL

POLITÉCNICA DEL CARCHI
DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD





F4.M4. REGISTRO DE ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE ESTUDIANTES



000200



Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Aguilar Nazate Mónica Nayeli

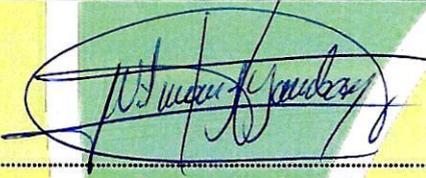
CÉDULA DE IDENTIDAD: 0402029276

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10H00	13H00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	<i>Mónica Aguilar</i>
viernes, 21 de marzo de 2025	10H00	13H00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	<i>Mónica Aguilar</i>
viernes, 28 de marzo de 2025	10H00	13H00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	<i>Mónica Aguilar</i>
viernes, 4 de abril de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Mónica Aguilar</i>
viernes, 11 de abril de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Mónica Aguilar</i>
viernes, 18 de abril de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Mónica Aguilar</i>
viernes, 25 de abril de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Mónica Aguilar</i>
viernes, 2 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Mónica Aguilar</i>
viernes, 9 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Mónica Aguilar</i>
viernes, 16 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Mónica Aguilar</i>

viernes, 23 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Monica Aguilar</i>
viernes, 30 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Monica Aguilar</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Monica Aguilar</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Monica Aguilar</i>
viernes, 13 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Monica Aguilar</i>
viernes, 20 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	<i>Monica Aguilar</i>
jueves, 26 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	<i>Monica Aguilar</i>
viernes, 27 de junio de 2025	14H00	16H00	2	Revisión de documentación, socialización de avances del proyecto con cada grupo y preparación de material para capacitación del proyecto de vinculación.	<i>Monica Aguilar</i>
lunes, 30 de junio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Monica Aguilar</i>
martes, 1 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Monica Aguilar</i>
miércoles, 2 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Monica Aguilar</i>
jueves, 3 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Monica Aguilar</i>
viernes, 4 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Monica Aguilar</i>
lunes, 7 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Monica Aguilar</i>
martes, 8 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Monica Aguilar</i>
miércoles, 9 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Monica Aguilar</i>

jueves, 10 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Monica Aguilar</i>
viernes, 11 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Monica Aguilar</i>
lunes, 14 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Monica Aguilar</i>
martes, 15 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Monica Aguilar</i>
Miércoles, 16 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Colocación se señalizaciones y finalización en el CDI.	<i>Monica Aguilar</i>
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	<i>Monica Aguilar</i>
TOTAL DE HORAS			108		

Aprobado por:

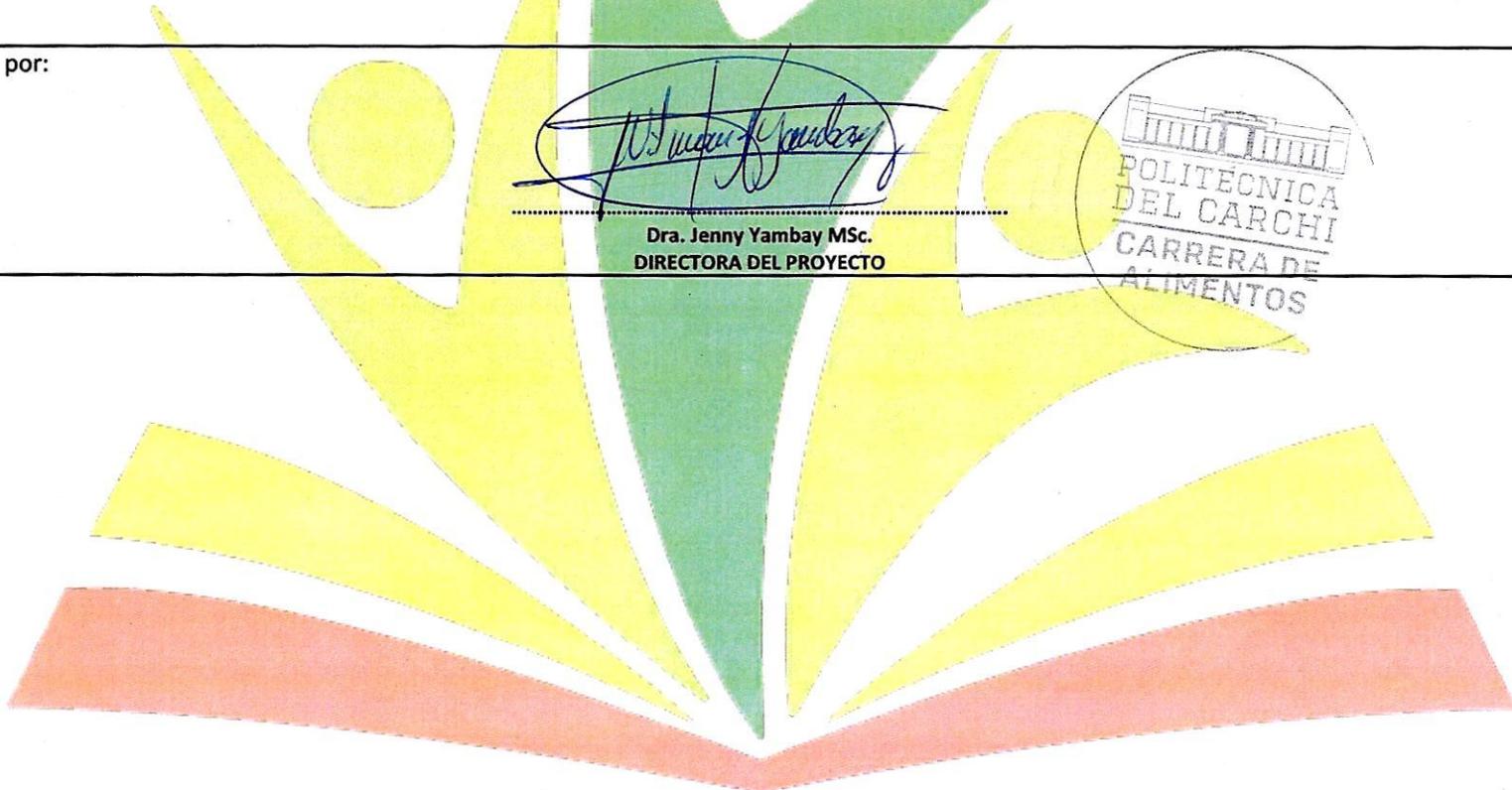


.....

Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO



POLITÉCNICA
DEL CARCHI
CARRERA DE
ALIMENTOS





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

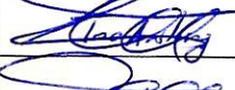
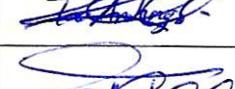
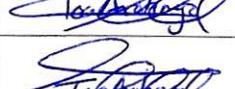
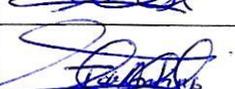
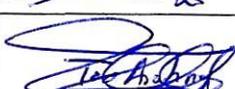
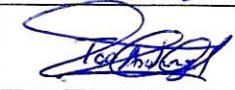
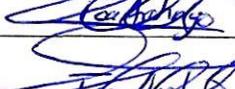
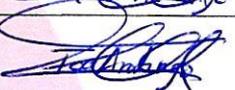
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

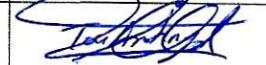
CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Arotingo Tuquerrez Toa Margarita

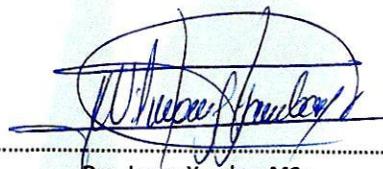
CÉDULA DE INDENTIDAD: 1004673602

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
jueves, 26 de junio de 2025	9:00	13:00	4	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
lunes, 30 de junio de 2025	14:00	19:00	5	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos junto con Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 1 de julio de 2025	14:00	19:00	5	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 2 de julio de 2025	14:00	19:00	5	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 3 de julio de 2025	14:00	19:00	5	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 4 de julio de 2025	14:00	19:00	5	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 7 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 8 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre El control de productos químicos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 9 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Manejo y control de residuos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	

jueves, 10 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Control del tabaco con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
Lunes, 21 de julio del 2025	9h00	12h00	3	Entrega de materiales para la revisión y cierre del proyecto de vinculación	
TOTAL DE HORAS			96		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

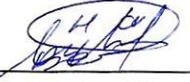
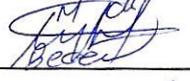
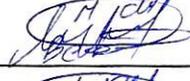
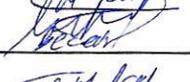
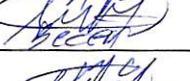
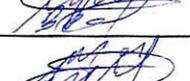
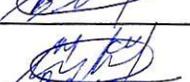
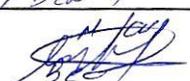
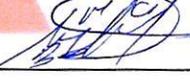
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Becerra Chapi Geanina Marilyn

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0450150388

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
lunes, 30 de junio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 1 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 2 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 3 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 4 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 7 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 8 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 9 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 10 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	

viernes, 11 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 14 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Control de de productos químicos (detergentes y desinfectantes), con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 15 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			102		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO



POLITÉCNICA
DEL CARCHI
CARRERA DE
ALIMENTOS



Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Benavides Rodríguez Jonathan Esmith

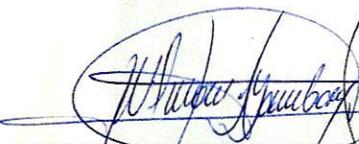
CÉDULA DE IDENTIDAD: 0450119342

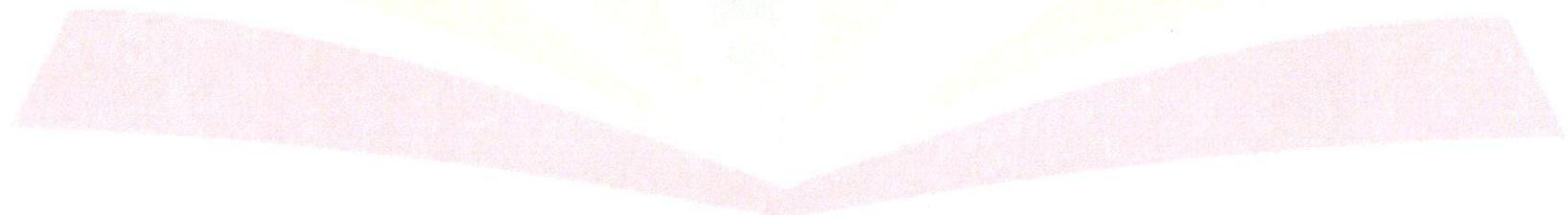
FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	<i>Jonathan Benavides</i>
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	<i>Jonathan Benavides</i>
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	<i>Jonathan Benavides</i>
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jonathan Benavides</i>
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jonathan Benavides</i>
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jonathan Benavides</i>
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jonathan Benavides</i>
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jonathan Benavides</i>
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jonathan Benavides</i>
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jonathan Benavides</i>

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jonathan Benaude</i>
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jonathan Benaude</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jonathan Benaude</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jonathan Benaude</i>
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jonathan Benaude</i>
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	<i>Jonathan Benaude</i>
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	<i>Jonathan Benaude</i>
lunes, 30 de junio de 2025	13:00	15:00	2	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jonathan Benaude</i>
martes, 1 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jonathan Benaude</i>
miércoles, 2 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jonathan Benaude</i>
jueves, 3 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jonathan Benaude</i>
viernes, 4 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jonathan Benaude</i>
lunes, 7 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos ETAS con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jonathan Benaude</i>
martes, 8 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jonathan Benaude</i>
miércoles, 9 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jonathan Benaude</i>
jueves, 10 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jonathan Benaude</i>

viernes, 11 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jonathan Benavides</i>
lunes, 14 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Control de plagas y Control de productos químicos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jonathan Benavides</i>
martes, 15 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Control de residuos y Control de tabaco con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jonathan Benavides</i>
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	<i>Jonathan Benavides</i>
TOTAL DE HORAS			96		

Aprobado por:


POLITÉCNICA DEL CARCHI
CARRERA DE ALIMENTOS
Dra. Jenny Yambay MSc
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Tamia Daniela Chulde Tulcán

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0450088067

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	<i>Tamia Chulde</i>
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	<i>Tamia Chulde</i>
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	<i>Tamia Chulde</i>
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Tamia Chulde</i>
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Tamia Chulde</i>
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Tamia Chulde</i>
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Tamia Chulde</i>
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Tamia Chulde</i>
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Tamia Chulde</i>
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Tamia Chulde</i>

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Tamara Chulda
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Tamara Chulda
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Tamara Chulda
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Tamara Chulda
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Tamara Chulda
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	Tamara Chulda
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	Tamara Chulda
lunes, 30 de junio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Tamara Chulda
martes, 1 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Tamara Chulda
miércoles, 2 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Tamara Chulda
jueves, 3 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Tamara Chulda
viernes, 4 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Tamara Chulda
lunes, 7 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Tamara Chulda
martes, 8 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Tamara Chulda
miércoles, 9 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Tamara Chulda
jueves, 10 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Tamara Chulda

viernes, 11 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Jamila Chulo
lunes, 14 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Control de de productos químicos (detergentes y desinfectantes), con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Jamila Chulo
martes, 15 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Jamila Chulo
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	Jamila Chulo
TOTAL DE HORAS			102		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO



POLITECNICA
DEL CARCHI
CARRERA DE
ALIMENTOS



Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Jeimy Paola Contreras López

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0401910195

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>[Signature]</i>
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>[Signature]</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>[Signature]</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>[Signature]</i>
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>[Signature]</i>
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	<i>[Signature]</i>
jueves, 26 de junio de 2025	14:00	17:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	<i>[Signature]</i>
viernes, 27 de junio de 2025	14:00	17:00	3	Evaluación diagnóstica a cada trabajadora de la cocina del CDI Sara Espindola.	<i>[Signature]</i>
lunes, 30 de junio de 2025	14:00	17:00	3	Reunión de trabajo para coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones basado en el resultado del diagnóstico.	<i>[Signature]</i>
miércoles, 2 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>[Signature]</i>
viernes, 4 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>[Signature]</i>
lunes, 7 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>[Signature]</i>
miércoles, 9 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>[Signature]</i>
viernes, 11 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>[Signature]</i>
Lunes, 14 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>[Signature]</i>

Miércoles, 16 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado. Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
Viernes, 18 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado. Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			102		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

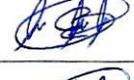
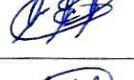
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

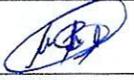
CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Enríquez Usiña Emylie Rosa

CÉDULA DE INDENTIDAD: 0401886445

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
jueves, 26 de junio de 2025	9:00	14:00	5	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
lunes, 30 de junio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	
martes, 1 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Aseguramiento del agua y Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	
miércoles, 2 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos y Enfermedades transmitidas por los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	
Jueves 3, de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos fuentes de contaminación y Intoxicación, alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
Viernes 4, de julio de 2025	11:00	16:00	5	Se aplicó el conocimiento sobre las Buenas Prácticas de Higiene en la preparación de alimentos mediante una actividad práctica sobre el correcto lavado de manos, destacando su importancia para prevenir la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad de los alimentos	
martes, 8 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos y Higiene Personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	
miércoles, 9 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Control de plagas y Productos Químicos en detergentes y desinfectantes con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	
Jueves, 10 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Control de residuos y Control de tabaco con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	

viernes, 11 de julio de 2025	11:00	16:00	5	Se reforzó el conocimiento sobre el control de productos químicos en la desinfección de alimentos mediante la proyección de un video demostrativo. En el material audiovisual se explicó paso a paso la correcta preparación y uso de soluciones desinfectantes	
Lunes, 14 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Se realizó un espacio de retroalimentación donde se pudieron expresar sus dudas e inquietudes sobre los temas tratados.	
lunes, 21 de julio de 2025	9:00	12:00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			97		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



Código: F4.M4.

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".

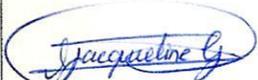
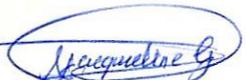
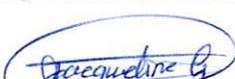
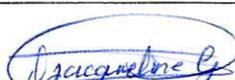
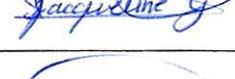
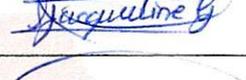
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: García Landázuri Jacqueline Alexandra

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0401989447

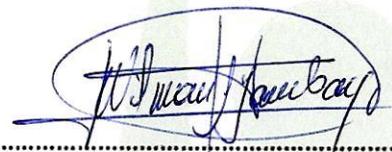
FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
lunes, 30 de junio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 1 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	

miércoles, 2 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jacqueline G</i>
jueves, 3 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jacqueline G</i>
viernes, 4 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jacqueline G</i>
lunes, 7 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado	<i>Jacqueline G</i>
martes, 8 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jacqueline G</i>
miércoles, 9 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jacqueline G</i>
jueves, 10 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jacqueline G</i>
viernes, 11 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jacqueline G</i>
lunes, 14 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jacqueline G</i>
martes, 15 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jacqueline G</i>
miércoles, 16 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Control de residuos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jacqueline G</i>
Jueves, 17 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Control de tabaco con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jacqueline G</i>

lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	<i>Jacqueline G</i>
TOTAL DE HORAS			110		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Gaibor López Adali Monserrath

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0450143102

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Práctica Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Adela F.</i>
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Adela F.</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Adela F.</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Adela F.</i>
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Adela F.</i>
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	<i>Adela F.</i>
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	<i>Adela F.</i>
Viernes, 27 de junio de 2025	14:00	16:00	2	Revisión de documentación, socialización de avances del proyecto con cada grupo y preparación de material para capacitación del proyecto de vinculación.	<i>Adela F.</i>
Lunes, 30 de junio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitaciones sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipo, Recepción de materias primas y Producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	<i>Adela F.</i>
Viernes, 4 de julio de 2025	8:00	15:00	7	Capacitación sobre Aseguramiento de calidad de agua, Buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos y Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	<i>Adela F.</i>
Lunes, 7 de julio de 2025	9:00	14:00	5	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Adela F.</i>
martes, 8 de julio de 2025	10:00	14:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Adela F.</i>
miércoles, 9 de julio de 2025	10:00	15:00	5	Capacitación sobre Proceso de preparación de alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Adela F.</i>
Viernes, 11 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre Buenas prácticas higiénicas para la preparación de alimentos y Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Adela F.</i>

lunes, 14 de julio de 2025	12:00	14:00	2	Retroalimentación donde se hizo una revisión de datos del CDI y datos de los estudiantes.	<i>Jenny Yambay</i>
martes, 15 de julio de 2025	8:00	12:00	4	Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Yambay</i>
miércoles, 16 de julio de 2025	8:00	15:00	7	Capacitación sobre Control de residuos y Control de Tabaco, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Yambay</i>
lunes, 21 de julio de 2025	10H00	12H00	2	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	<i>Jenny Yambay</i>
TOTAL, DE HORAS			101		

Aprobado por:

Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

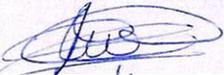
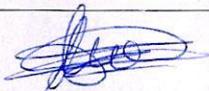
CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Gómez Montenegro Odalis Pamela

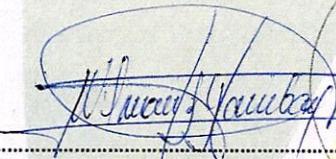
CÉDULA DE IDENTIDAD: 1753121357

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Práctica Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
lunes, 30 de junio de 2025	09:00	13:00	4	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
martes, 01 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 02 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 03 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 04 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 07 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 08 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 09 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 10 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	

viernes, 11 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 14 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 15 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 16 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Control de Residuos y Tabaco, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 17 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Control de Tabaco, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			107		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO



POLITÉCNICA
DEL CARCHI
CARRERA DE
ALIMENTOS



REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



Código: F4.M4.

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".

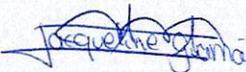
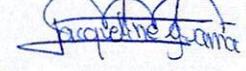
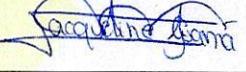
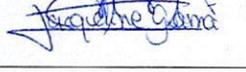
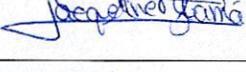
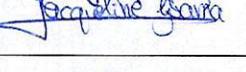
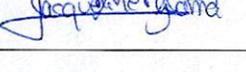
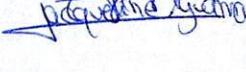
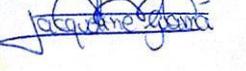
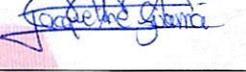
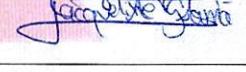
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

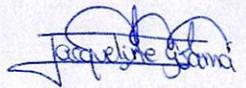
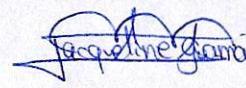
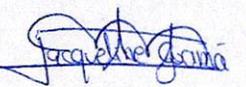
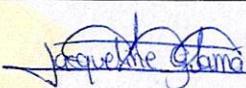
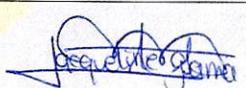
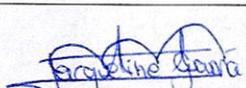
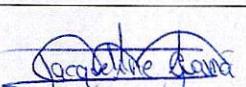
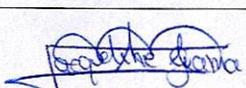
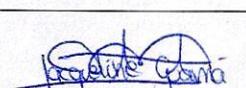
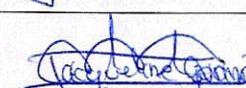
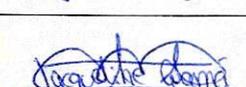
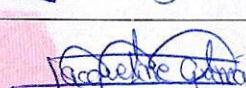
CARRERA DE: Alimentos.

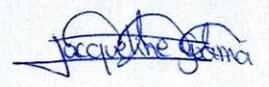
NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Guamá Puenayán Edith Jacqueline

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0402123087

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
lunes, 30 de junio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 1 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	

miércoles, 2 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 3 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 4 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 7 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado	
martes, 8 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 9 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 10 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 11 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 14 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 15 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 16 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Control de residuos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
Jueves, 17 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Control de tabaco con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	

lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			110		

Aprobado por:



.....

Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO







Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Alan Jair Guasgua Aigaje

CÉDULA DE IDENTIDAD: 1724840101

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10H00	13H00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	<i>Alan Aigaje</i>
viernes, 21 de marzo de 2025	10H00	13H00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	<i>Alan Aigaje</i>
viernes, 28 de marzo de 2025	10H00	13H00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	<i>Alan Aigaje</i>
viernes, 4 de abril de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Alan Aigaje</i>
viernes, 11 de abril de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Alan Aigaje</i>
viernes, 18 de abril de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Alan Aigaje</i>
viernes, 25 de abril de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Alan Aigaje</i>
viernes, 2 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Alan Aigaje</i>
viernes, 9 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Alan Aigaje</i>
viernes, 16 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Alan Aigaje</i>

viernes, 23 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Gue A</i>
viernes, 30 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Gue A</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Gue A</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Gue A</i>
viernes, 13 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Gue A</i>
viernes, 20 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	<i>Gue A</i>
jueves, 26 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	<i>Gue A</i>
viernes, 27 de junio de 2025	14H00	16H00	2	Revisión de documentación, socialización de avances del proyecto con cada grupo y preparación de material para capacitación del proyecto de vinculación.	<i>Gue A</i>
lunes, 30 de junio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Gue A</i>
martes, 1 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Gue A</i>
miércoles, 2 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Gue A</i>
jueves, 3 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Gue A</i>
viernes, 4 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Gue A</i>
lunes, 7 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Gue A</i>
martes, 8 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Gue A</i>
miércoles, 9 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Gue A</i>

jueves, 10 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Grew A</i>
viernes, 11 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Grew A</i>
lunes, 14 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Grew A</i>
martes, 15 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Grew A</i>
Miércoles, 16 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Colocación se señalizaciones y finalización en el CDI.	<i>Grew A</i>
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	<i>Grew A</i>
TOTAL DE HORAS			108		

Aprobado por:

Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO

POLITÉCNICA
DEL CARCHI
CARRERA DE
ALIMENTOS



Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

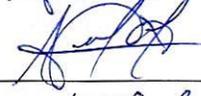
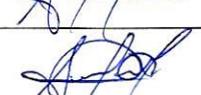
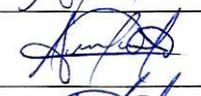
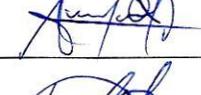
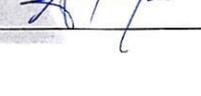
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

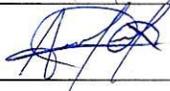
CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Gelimber Alcibar Gudiño Congo

CÉDULA DE IDENTIDAD: 1727878975

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
jueves, 26 de junio de 2025	14:00	17:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
viernes, 27 de junio de 2025	14:00	17:00	3	Evaluación diagnóstica a cada trabajadora de la cocina del CDI Sara Espindola.	
lunes, 30 de junio de 2025	14:00	17:00	3	Reunión de trabajo para coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones basado en el resultado del diagnóstico.	
miércoles, 2 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 4 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 7 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 9 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 11 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
Lunes, 14 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	

Miércoles, 16 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado. Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
Viernes, 18 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado. Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			102		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Guerrero Cevallos Yulissa Lizbeth

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0401992490

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	<i>Guerrero Yulissa</i>
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	<i>Guerrero Yulissa</i>
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	<i>Guerrero Yulissa</i>
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Guerrero Yulissa</i>
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Guerrero Yulissa</i>
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Guerrero Yulissa</i>
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Guerrero Yulissa</i>
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Guerrero Yulissa</i>
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Guerrero Yulissa</i>
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Guerrero Yulissa</i>

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
martes, 1 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
miércoles, 2 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
jueves, 3 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
viernes, 4 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
Lunes, 7 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
martes, 8 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Higiene personal y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
miércoles, 9 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<u>GUERRERO YULISSA</u>
jueves, 10 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<u>GUERRERO YULISSA</u>

viernes, 11 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Querrero Yulissa
lunes, 14 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Querrero Yulissa
martes, 15 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Querrero Yulissa
miércoles, 16 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Querrero Yulissa
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	Querrero Yulissa
TOTAL DE HORAS			100		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Anghela Cristina Imbacuan Paucar

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0450080841

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	AAH
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	AAH
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	AAH
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	AAH
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	AAH
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	AAH
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	AAH
viernes, 27 de junio de 2025	14:00	16:00	2	Organización de cronograma de capacitación. Inspección de instalaciones (Diagnostico).	AAH
lunes, 30 de junio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre: Mantenimiento de equipos e instalaciones, Recepción de materia prima. Evaluación de conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones.	AAH
martes, 1 de julio de 2025	08:00	16:00	8	Practica y colaboración: Sesión practica aplicando conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones en la preparación de alimentos. Observación, verificación y conversatorio de los siguientes temas de capacitación.	AAH
miércoles, 2 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre: Almacenamiento de materia prima, aseguramiento de la calidad del agua. Evaluación de conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones.	AAH
jueves, 3 de julio de 2025	08:00	16:00	8	Practica y colaboración: Sesión practica aplicando conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones en la preparación de alimentos. Observación, verificación y conversatorio con los siguientes temas de capacitación.	AAH
viernes, 4 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre: Buenas prácticas higiénicas en la preparación de alimentos, preparación de alimentos e higiene personal. Evaluación de conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones.	AAH
lunes, 7 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre: Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAs), intoxicación y alergias alimentarias, contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación. Evaluación de conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones.	AAH
martes, 8 de julio de 2025	08:00	16:00	8	Practica y colaboración: Sesión practica aplicando conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones en la preparación de alimentos. Observación, verificación y conversatorio con los siguientes temas de capacitación.	AAH

miércoles, 9 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre: Control de plagas, control de productos químicos. Evaluación de conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones.	<i>[Handwritten Signature]</i>
jueves, 10 de julio de 2025	08:00	16:00	8	Practica y colaboración: Sesión practica aplicando conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones en la preparación de alimentos. Observación, verificación y conversatorio con los siguientes temas de capacitación.	<i>[Handwritten Signature]</i>
viernes, 11 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre: Control de residuos, control de tabaco. Evaluación de conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones.	<i>[Handwritten Signature]</i>
lunes, 21 de julio de 2025	09:00	12:00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	<i>[Handwritten Signature]</i>
TOTAL DE HORAS			106		

Aprobado por:

[Handwritten Signature]

**Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO**





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: León Chalparizan Wilmer Joseph

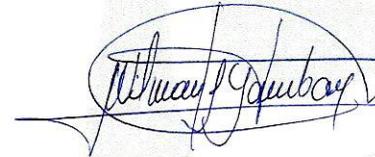
CÉDULA DE IDENTIDAD: 0450177464

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	<i>Wilmer León</i>
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	<i>Wilmer León</i>
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Práctica Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	<i>Wilmer León</i>
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Wilmer León</i>
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Wilmer León</i>
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Wilmer León</i>
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Wilmer León</i>
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Wilmer León</i>
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Wilmer León</i>
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Wilmer León</i>

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Walter León</i>
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Walter León</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Walter León</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Walter León</i>
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Walter León</i>
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	<i>Walter León</i>
jueves, 26 de junio de 2025	9:00	14:00	5	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	<i>Walter León</i>
lunes, 30 de junio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	<i>Walter León</i>
martes, 1 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Aseguramiento del agua y Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	<i>Walter León</i>
miércoles, 2 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos y Enfermedades transmitidas por los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	<i>Walter León</i>
Jueves 3, de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos fuentes de contaminación y Intoxicación, alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Walter León</i>
Viernes 4, de julio de 2025	11:00	16:00	5	Se aplicó el conocimiento sobre las Buenas Prácticas de Higiene en la preparación de alimentos mediante una actividad práctica sobre el correcto lavado de manos, destacando su importancia para prevenir la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad de los alimentos	<i>Walter León</i>
martes, 8 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos y Higiene Personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	<i>Walter León</i>
miércoles, 9 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Control de plagas y Productos Químicos en detergentes y desinfectantes con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	<i>Walter León</i>
Jueves, 10 de julio de 2025	12:00	16:00	4	Capacitación sobre Control de residuos y Control de tabaco con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	<i>Walter León</i>

viernes, 11 de julio de 2025	11:00	16:00	5	Se reforzó el conocimiento sobre el control de productos químicos en la desinfección de alimentos mediante la proyección de un video demostrativo. En el material audiovisual se explicó paso a paso la correcta preparación y uso de soluciones desinfectantes	<i>Walter León</i>
Lunes, 14 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Se realizó un espacio de retroalimentación donde se pudieron expresar sus dudas e inquietudes sobre los temas tratados.	<i>Walter León</i>
lunes, 21 de julio de 2025	9:00	12:00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	<i>Walter León</i>
TOTAL DE HORAS			97		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO



POLITÉCNICA
DEL CARCHI
CARRERA DE
ALIMENTOS



Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: López Salgado Nathaly Patricia

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0450149166

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	@athala_jorge
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	@athala_jorge
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	@athala_jorge
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	@athala_jorge
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	@athala_jorge
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	@athala_jorge
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	@athala_jorge
Viernes, 27 de junio de 2025	14:00	16:00	2	Revisión de documentación, socialización de avances del proyecto con cada grupo y preparación de material para capacitación del proyecto de vinculación.	@athala_jorge
Lunes, 30 de junio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitaciones sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipo, Recepción de materias primas y Producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	@athala_jorge
Viernes, 4 de julio de 2025	8:00	15:00	7	Capacitación sobre Aseguramiento de calidad de agua, Buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos y Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los temas tratados.	@athala_jorge
Lunes, 7 de julio de 2025	9:00	14:00	5	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	@athala_jorge
martes, 8 de julio de 2025	10:00	14:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	@athala_jorge
miércoles, 9 de julio de 2025	10:00	15:00	5	Capacitación sobre Proceso de preparación de alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	@athala_jorge
Viernes, 11 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre Buenas prácticas higiénicas para la preparación de alimentos y Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	@athala_jorge

lunes, 14 de julio de 2025	12:00	14:00	2	Retroalimentación donde se hizo una revisión de datos del CDI y datos de los estudiantes.	
martes, 15 de julio de 2025	8:00	12:00	4	Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 16 de julio de 2025	8:00	15:00	7	Capacitación sobre Control de residuos y Control de Tabaco, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 21 de julio de 2025	10H00	12H00	2	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL, DE HORAS			101		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Maynagueza Chiliquinga Adonis Alexander

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0401996285

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Adonis Ruyguez</i>
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Adonis Ruyguez</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Adonis Ruyguez</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Adonis Ruyguez</i>
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Adonis Ruyguez</i>
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	<i>Adonis Ruyguez</i>
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	<i>Adonis Ruyguez</i>
martes, 1 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Adonis Ruyguez</i>
miércoles, 2 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Adonis Ruyguez</i>
jueves, 3 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Adonis Ruyguez</i>
viernes, 4 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Adonis Ruyguez</i>
Lunes, 7 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Adonis Ruyguez</i>
martes, 8 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Higiene personal y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Adonis Ruyguez</i>
miércoles, 9 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Adonis Ruyguez</i>
jueves, 10 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Adonis Ruyguez</i>

viernes, 11 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 14 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 15 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 16 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			100		

Aprobado por:

Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

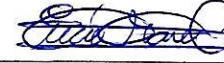
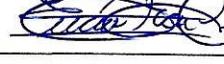
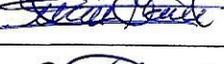
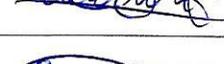
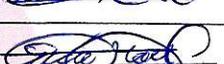
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Mora Cuaical Lucía Gabriela

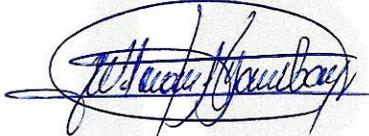
CÉDULA DE IDENTIDAD: 0402093462

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Práctica Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
jueves, 26 de junio de 2025	9:00	13:00	4	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
lunes, 30 de junio de 2025	14:00	19:00	5	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos junto con Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 1 de julio de 2025	14:00	19:00	5	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 2 de julio de 2025	14:00	19:00	5	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 3 de julio de 2025	14:00	19:00	5	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 4 de julio de 2025	14:00	19:00	5	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 7 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 8 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre El control de productos químicos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 9 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Manejo y control de residuos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	

jueves, 10 de julio de 2025	14:00	18:00	4	Capacitación sobre Control del tabaco con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
Lunes, 21 de julio del 2025	9h00	12h00	3	Entrega de materiales para la revisión y cierre del proyecto de vinculación	
TOTAL DE HORAS			96		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO



POLITÉCNICA
DEL CARCHI
CARRERA DE
ALIMENTOS



Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

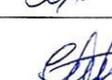
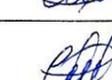
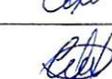
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Neppas Chasi Johana Carolina

CÉDULA DE IDENTIDAD: 1755020102

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
viernes, 27 de junio de 2025	10:00	14:00	4	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
martes, 1 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre Higiene personal y Control de tabaco con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 7 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre el Aseguramiento y control del agua; Control de productos químicos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 8 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, Control de plagas y Control de residuos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 9 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) e Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 10 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación; Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 11 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 14 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas y Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			97		

000260

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Jenniffer Elizabeth Ordoñez Cisneros

CÉDULA DE IDENTIDAD: 2300580186

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Q
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Q
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Q
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Q
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Q
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	Q
jueves, 26 de junio de 2025	9:00	13:00	4	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	Q
lunes, 30 de junio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre higiene personal y buenas prácticas higiénicas, con ayuda de carteles para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratado.	Q
martes, 1 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre Recepción, preparación de alimentos y almacenamiento de materias primas con ayuda de carteles para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratado.	Q
miércoles, 2 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre mantenimiento de las instalaciones y contaminación de los alimentos, con ayuda de carteles para la presentación y al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratados.	Q
jueves, 3 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua – control de plagas con ayuda de carteles para la presentación y al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratados.	Q
lunes, 7 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre control de productos químicos y control de residuos con ayuda de carteles para la presentación y al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratados.	Q
martes, 8 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre ETAs – intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de carteles para la presentación y al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratados.	Q
miércoles, 9 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre control de tabaco con ayuda de carteles para la presentación y al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratados.	Q
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	Q
TOTAL DE HORAS			97		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

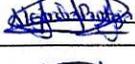
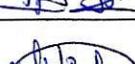
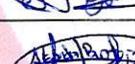
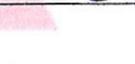
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Daniela Alejandra Pantoja Sánchez

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0450184262

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
jueves, 26 de junio de 2025	9:00	13:00	4	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
lunes, 30 de junio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre higiene personal y buenas prácticas higiénicas, con ayuda de carteles para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratado.	
martes, 1 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre Recepción, preparación de alimentos y almacenamiento de materias primas con ayuda de carteles para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratado.	
miércoles, 2 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre mantenimiento de las instalaciones y contaminación de los alimentos, con ayuda de carteles para la presentación y al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratados.	
jueves, 3 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua – control de plagas con ayuda de carteles para la presentación y al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratados.	
lunes, 7 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre control de productos químicos y control de residuos con ayuda de carteles para la presentación y al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratados.	
martes, 8 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre ETAs – intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de carteles para la presentación y al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratados.	
miércoles, 9 de julio de 2025	8:00	14:00	6	Capacitación sobre control de tabaco con ayuda de carteles para la presentación y al finalizar se aplicó una evaluación sobre los tema tratados.	
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			97		

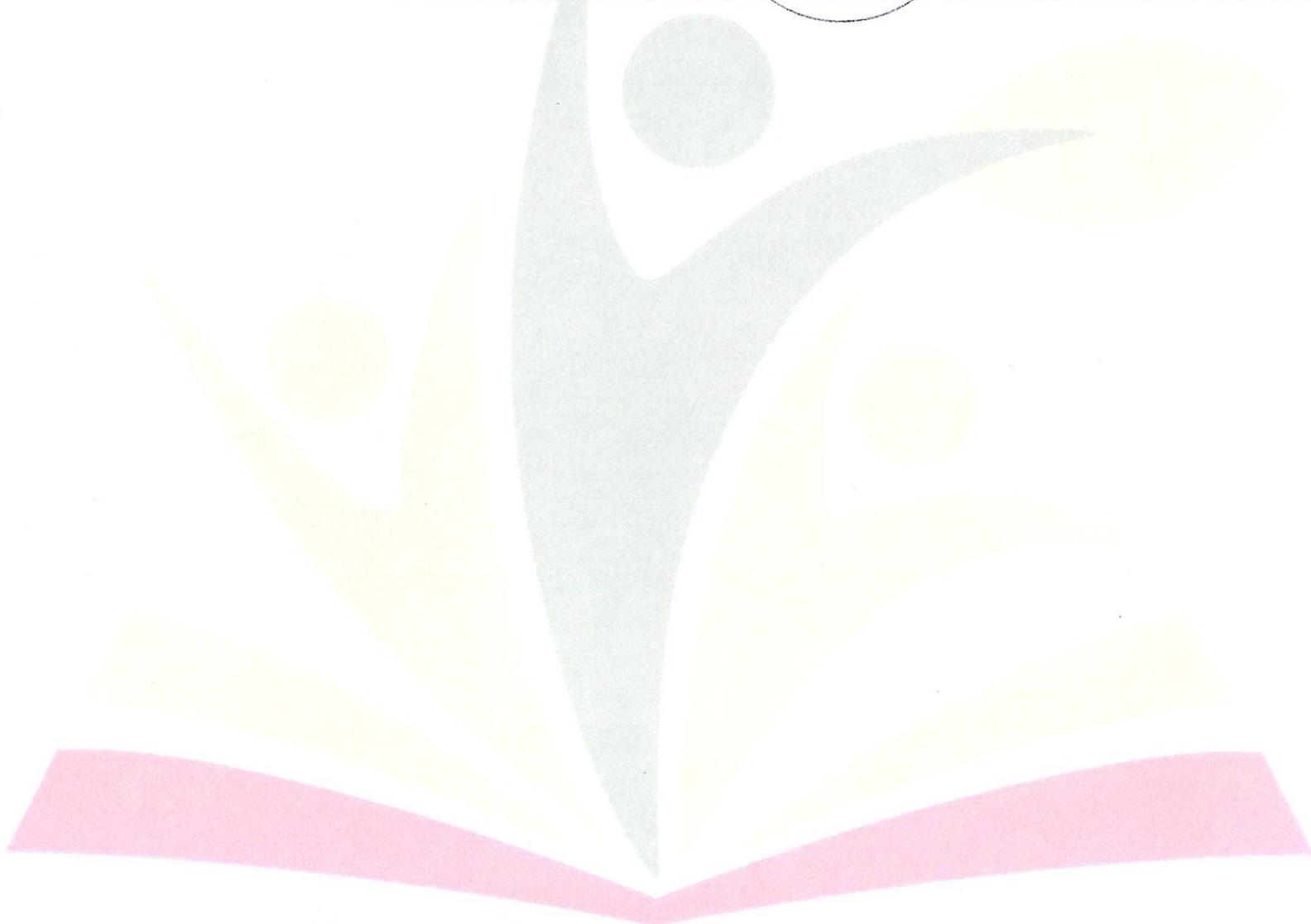
Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO



CARRERA DE
ALIMENTOS





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

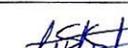
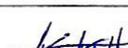
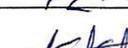
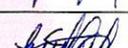
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Pillajo Malquin Heydy Dayana

CÉDULA DE IDENTIDAD: 1728049089

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
viernes, 27 de junio de 2025	10:00	14:00	4	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
martes, 1 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre Higiene personal y Control de tabaco con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 7 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre el Aseguramiento y control del agua; Control de productos químicos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 8 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, Control de plagas y Control de residuos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 9 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) e Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 10 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación; Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 11 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 14 de julio de 2025	12:00	18:00	6	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas y Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			97		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Karolina Nikol Portilla Reascos

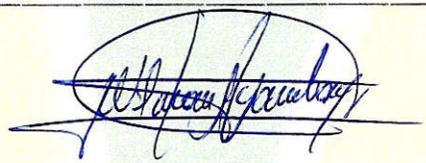
CÉDULA DE IDENTIDAD: 0450147012

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	<i>Karolina Portilla</i>
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	<i>Karolina Portilla</i>
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	<i>Karolina Portilla</i>
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Karolina Portilla</i>
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Karolina Portilla</i>
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Karolina Portilla</i>
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Karolina Portilla</i>
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Karolina Portilla</i>
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Karolina Portilla</i>
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Karolina Portilla</i>

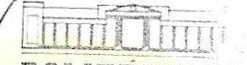
viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Karolina Portillo
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Karolina Portillo
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Karolina Portillo
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Karolina Portillo
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Karolina Portillo
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	Karolina Portillo
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	Karolina Portillo
martes, 1 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Karolina Portillo
miércoles, 2 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Recepción de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Karolina Portillo
jueves, 3 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Karolina Portillo
viernes, 4 de julio de 2025	13:00	15:00	3	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Karolina Portillo
Lunes, 7 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Karolina Portillo
martes, 8 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Karolina Portillo
miércoles, 9 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Higiene personal y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Karolina Portillo

jueves, 10 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Karolina Portillo</i>
viernes, 11 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Karolina Portillo</i>
lunes, 14 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Karolina Portillo</i>
martes, 15 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Karolina Portillo</i>
miércoles, 16 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Karolina Portillo</i>
jueves, 17 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Control de residuos, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Karolina Portillo</i>
viernes, 18 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Control de Tabaco, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Karolina Portillo</i>
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	<i>Karolina Portillo</i>
TOTAL DE HORAS			106		

Aprobado por:



**Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO**



**POLITÉCNICA
DEL CARCHI**
CARRERA DE
ALIMENTOS





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Rosero Canacuán Shair Stalyn

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0402184253

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	<i>SHAIR ROSERO</i>
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	<i>SHAIR ROSERO</i>
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	<i>SHAIR ROSERO</i>
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>SHAIR ROSERO</i>
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>SHAIR ROSERO</i>
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>SHAIR ROSERO</i>
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>SHAIR ROSERO</i>
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>SHAIR ROSERO</i>
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>SHAIR ROSERO</i>
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>SHAIR ROSERO</i>

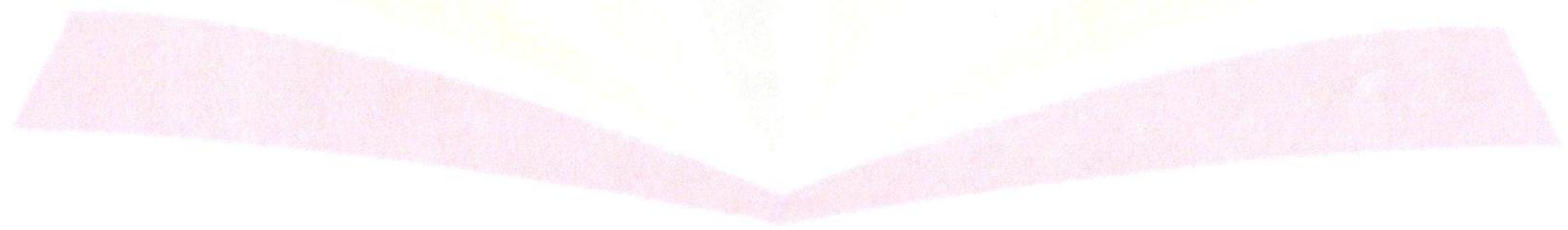
viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
martes, 1 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
miércoles, 2 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
jueves, 3 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
viernes, 4 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
Lunes, 7 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
martes, 8 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Higiene personal y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
miércoles, 9 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>SHAIR ROSEDO</i>
jueves, 10 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>SHAIR ROSEDO</i>

000275

viernes, 11 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>SHAIR ROSERO</i>
lunes, 14 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>SHAIR ROSERO</i>
martes, 15 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>SHAIR ROSERO</i>
miércoles, 16 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>SHAIR ROSERO</i>
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	<i>SHAIR ROSERO</i>
TOTAL DE HORAS			100		

Aprobado por:

Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

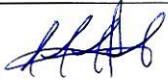
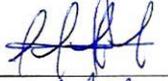
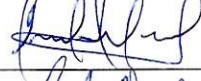
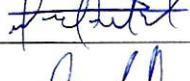
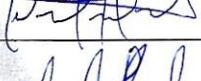
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Juan Carlos Santacruz Espinoza

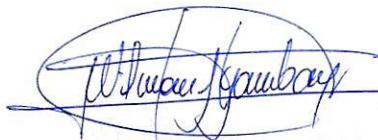
CÉDULA DE IDENTIDAD: 1727200634

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
jueves, 26 de junio de 2025	14:00	17:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
viernes, 27 de junio de 2025	14:00	17:00	3	Evaluación diagnóstica a cada trabajadora de la cocina del CDI Sara Espindola.	
lunes, 30 de junio de 2025	14:00	17:00	3	Reunión de trabajo para coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones basado en el resultado del diagnóstico.	
miércoles, 2 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 4 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 7 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 9 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 11 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
Lunes, 14 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	

Miércoles, 16 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado. Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
Viernes, 18 de julio de 2025	14:00	17:00	3	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado. Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			102		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO



ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES

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".

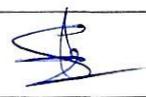
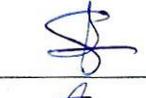
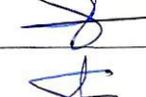
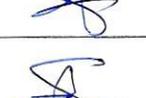
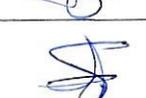
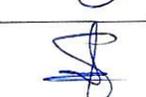
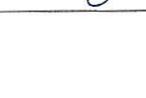
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

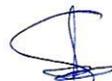
CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Wiñay Intiñanpy Shiguango Andy

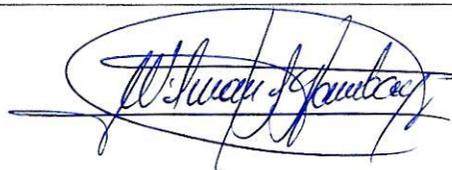
CÉDULA DE IDENTIDAD: 1501079022

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Práctica Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
martes, 1 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 2 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Recepción de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 3 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 4 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
Lunes, 7 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 8 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 9 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Higiene personal y Enfermedades Trasmítidas por Alimentos (ETAs) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	

jueves, 10 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 11 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 14 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 15 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 16 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 17 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Control de residuos, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 18 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Control de Tabaco, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			106		

Aprobado por:



.....
Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Taques Pinchao Dany José

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0401821400

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	<i>[Firma]</i>
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	<i>[Firma]</i>
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	<i>[Firma]</i>
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>[Firma]</i>
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>[Firma]</i>
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>[Firma]</i>
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>[Firma]</i>
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>[Firma]</i>
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>[Firma]</i>
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>[Firma]</i>

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Dany Jares
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Dany Jares
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Dany Jares
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Dany Jares
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	Dany Jares
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	Dany Jares
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	Dany Jares
lunes, 30 de junio de 2025	13:00	15:00	2	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Dany Jares
martes, 1 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Dany Jares
miércoles, 2 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Dany Jares
jueves, 3 de julio de 2025	13:00	15:00	2	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Dany Jares
viernes, 4 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Dany Jares
lunes, 7 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos ETAS con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Dany Jares
martes, 8 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Dany Jares
miércoles, 9 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Dany Jares
jueves, 10 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	Dany Jares

viernes, 11 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>[Signature]</i>
lunes, 14 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Control de plagas y Control de productos químicos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>[Signature]</i>
martes, 15 de julio de 2025	13:00	17:00	4	Capacitación sobre Control de residuos y Control de tabaco con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>[Signature]</i>
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	<i>[Signature]</i>
TOTAL DE HORAS			96		

Aprobado por:

Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

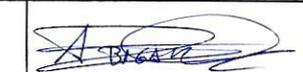
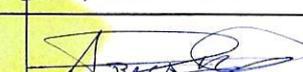
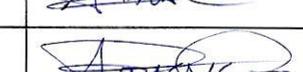
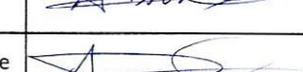
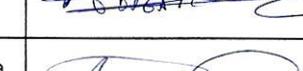
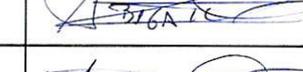
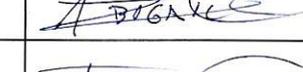
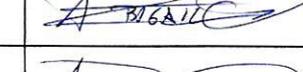
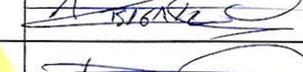
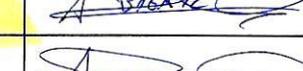
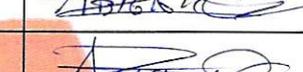
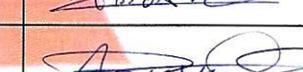
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Tonguino Jacome Geovanny Arley

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0401918347

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	<i>Arley</i>
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	<i>Arley</i>
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	<i>Arley</i>
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Arley</i>
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Arley</i>
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Arley</i>
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Arley</i>
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Arley</i>
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Arley</i>
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Arley</i>

viernes, 23 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 30 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 6 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 13 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 20 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	
jueves, 26 de junio de 2025	10H00	13H00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	
viernes, 27 de junio de 2025	14H00	16H00	2	Revisión de documentación, socialización de avances del proyecto con cada grupo y preparación de material para capacitación del proyecto de vinculación.	
lunes, 30 de junio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 1 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 2 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
jueves, 3 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 4 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 7 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 8 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
miércoles, 9 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>MBF</i>
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>MBF</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>MBF</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>MBF</i>
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>MBF</i>
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	<i>MBF</i>
jueves, 26 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	<i>MBF</i>
viernes, 27 de junio de 2025	14:00	16:00	2	Organización de cronograma de capacitación. Inspección de instalaciones (Diagnostico).	<i>MBF</i>
lunes, 30 de junio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre: Mantenimiento de equipos e instalaciones, Recepción de materia prima. Evaluación de conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones.	<i>MBF</i>
martes, 1 de julio de 2025	08:00	16:00	8	Practica y colaboración: Sesión practica aplicando conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones en la preparación de alimentos. Observación, verificación y conversatorio de los siguientes temas de capacitación.	<i>MBF</i>
miércoles, 2 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre: Almacenamiento de materia prima, aseguramiento de la calidad del agua. Evaluación de conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones.	<i>MBF</i>
jueves, 3 de julio de 2025	08:00	16:00	8	Practica y colaboración: Sesión practica aplicando conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones en la preparación de alimentos. Observación, verificación y conversatorio con los siguientes temas de capacitación.	<i>MBF</i>
viernes, 4 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre: Buenas prácticas higiénicas en la preparación de alimentos, preparación de alimentos e higiene personal. Evaluación de conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones.	<i>MBF</i>
lunes, 7 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre: Enfermedades transmitidas por lo alimentos (ETAs), intoxicación y alergias alimentarias, contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación. Evaluación de conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones.	<i>MBF</i>
martes, 8 de julio de 2025	08:00	16:00	8	Practica y colaboración: Sesión practica aplicando conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones en la preparación de alimentos. Observación, verificación y conversatorio con los siguientes temas de capacitación.	<i>MBF</i>

000287

miércoles, 9 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre: Control de plagas, control de productos químicos. Evaluación de conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones.	<i>JY</i>
jueves, 10 de julio de 2025	08:00	16:00	8	Practica y colaboración: Sesión practica aplicando conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones en la preparación de alimentos. Observación, verificación y conversatorio con los siguientes temas de capacitación.	<i>JY</i>
viernes, 11 de julio de 2025	13:00	16:00	3	Capacitación sobre: Control de residuos, control de tabaco. Evaluación de conocimientos adquiridos sobre las capacitaciones.	<i>JY</i>
lunes, 21 de julio de 2025	09:00	12:00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	<i>JY</i>
TOTAL DE HORAS			106		

Aprobado por:

Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

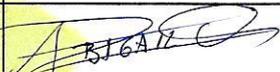
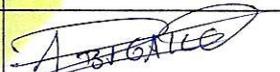
FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

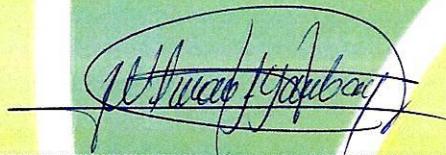
NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Ushiña Malua Yessenia Abigail

CÉDULA DE IDENTIDAD: 1725718363

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10H00	13H00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10H00	13H00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10H00	13H00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10H00	13H00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

jueves, 10 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
viernes, 11 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
lunes, 14 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
martes, 15 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	
Miércoles, 16 de julio de 2025	09H00	13H00	4	Colocación se señalizaciones y finalización en el CDI.	
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	
TOTAL DE HORAS			108		

Aprobado por:



Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M4.

REGISTRO

ASISTENCIA Y ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES PARTICIPANTES



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".

FACULTAD DE: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA DE: Alimentos.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Villarreal Rosero Jenny Madelaine

CÉDULA DE IDENTIDAD: 0401743836

FECHA	HORA INGRESO	HORA SALIDA	HORAS EFECTIVAS	ACTIVIDAD	FIRMA
lunes, 10 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Socialización del proyecto de vinculación y de las solicitudes para su participación.	
viernes, 21 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Recepción, revisión, visto bueno por parte del director de carrera y archivo de las solicitudes para el proyecto de vinculación	
viernes, 28 de marzo de 2025	10:00	13:00	3	Elaboración de la lista de chequeo sobre el cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), para el diagnóstico en los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil. Selección de los temas para la capacitación - 14 temas que son distribuidos a los 31 estudiantes, para que preparen el material.	
viernes, 4 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 11 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Recepción de materias primas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 18 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Almacenamiento de producto terminado, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 25 de abril de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Aseguramiento y control del agua, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 2 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 9 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	
viernes, 16 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	

viernes, 23 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jenny Villarreal P</i>
viernes, 30 de mayo de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jenny Villarreal P</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Higiene personal, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jenny Villarreal P</i>
viernes, 6 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de plagas, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jenny Villarreal P</i>
viernes, 13 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Revisión, corrección y actualización del material para la capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación.	<i>Jenny Villarreal P</i>
viernes, 20 de junio de 2025	10:00	13:00	3	Preparación de material para la capacitación sobre Control de residuos y Tabaco, documento PDF, diapositivas para la presentación e instrumento de evaluación. Se coordinar con cada grupo el cronograma de capacitaciones.	<i>Jenny Villarreal P</i>
lunes, 30 de junio de 2025	09:00	13:00	4	Ingreso de los estudiantes a los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil, para presentar el proyecto de vinculación y aplicar la ficha de diagnóstico.	<i>Jenny Villarreal P</i>
martes, 01 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Mantenimiento de las instalaciones y equipos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Villarreal P</i>
miércoles, 02 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Recepción y almacenamiento de materias primas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Villarreal P</i>
jueves, 03 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Aseguramiento y control del agua con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Villarreal P</i>
viernes, 04 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Villarreal P</i>
lunes, 07 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Villarreal P</i>
martes, 08 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Intoxicación y alergias alimentarias con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Villarreal P</i>
miércoles, 09 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Villarreal P</i>
jueves, 10 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Procesos de preparación de los alimentos con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Villarreal P</i>

viernes, 11 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Higiene personal con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Yambay</i>
lunes, 14 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Control de plagas con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Yambay</i>
martes, 15 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Control de productos químicos (detergentes y desinfectantes), con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Yambay</i>
miércoles, 16 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Control de Residuos, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Yambay</i>
jueves, 17 de julio de 2025	09:00	13:00	4	Capacitación sobre Control de Tabaco, con ayuda de diapositivas para la presentación, al finalizar se aplicó una evaluación sobre el tema tratado.	<i>Jenny Yambay</i>
lunes, 21 de julio de 2025	09H00	12H00	3	Entrega del material para la revisión y cierre del proyecto de vinculación.	<i>Jenny Yambay</i>
TOTAL DE HORAS			107		

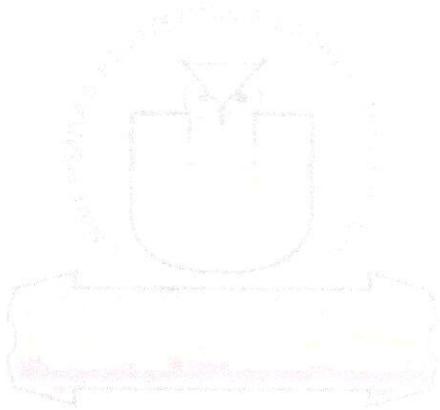
Aprobado por:



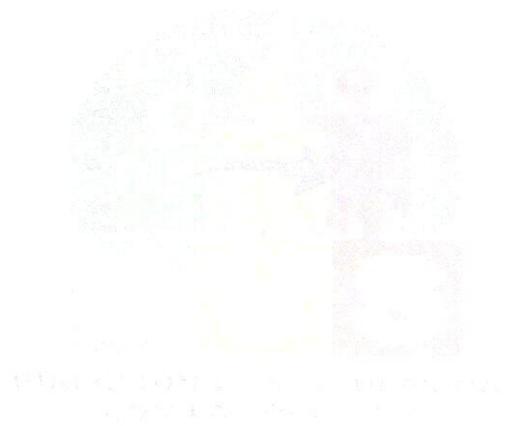
Dra. Jenny Yambay MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO



POLITÉCNICA
DEL CARCHI
CARRERA DE
ALIMENTOS



F4.M5. REGISTRO DE CALIFICACIÓN DE ESTUDIANTES





Código: F4.M5.

REGISTRO CALIFICACIÓN DE ESTUDIANTES



660295

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".

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	NÚMERO DE CÉDULA	TOTAL, HORAS EJECUTADAS EN EL PROYECTO	CALIFICACIÓN	FIRMA
1	Aguilar Nazate Mónica Nayeli	0402029276	108	9.00	
2	Arotingo Tuquerrez Toa Margarita	1004673602	96	9.00	
3	Becerra Chapi Marilyn Geanina	0450 150388	102	10.00	
4	Benavides Rodríguez Jonathan Esmith	0450119342	96	9.00	
5	Chulde Tulcán Tamia Daniela	0450088067	102	10.00	
6	Contreras López Jeimy Paola	0401910195	102	9.00	
7	Enríquez Usiña Emylie Rosa	0401886445	97	10.00	
8	Gaibor López Adali Monserrath	0450143102	110	10.00	
9	García Landázuri Jacqueline Alexandra	0401989447	101	9.00	
10	Gómez Montenegro Odalis Pamela	1753121357	107	9.00	
11	Guamá Puenayán Edith Jacqueline	402123087	110	9.00	
12	Guasgua Aigaje Alan Jair	1724840101	108	9.00	
13	Gudiño Congo Gelimber Alcibar	1727878975	102	9.00	
14	Guerrero Cevallos Yulissa Lizbeth	0401992490	100	10.00	
15	Imbacuan Paucar Anghela Cristina	0450080841	106	9.00	
16	León Chalparizan Wilmer Joseph	0450177464	97	9.00	

300236

17	López Salgado Nathaly Patricia	0450149166	1	10.00	<i>Nathaly Lopez</i>
18	Maynagueza Chiliquina Adonis Alexander	0401996285	100	9.00	<i>Adonis Maynagueza</i>
19	Mora Cuaical Lucía Gabriela	0402093462	96	10.00	<i>Lucia Mora</i>
20	Neppas Chasi Johana Carolina	1755020102	97	9.00	<i>Johana Chasi</i>
21	Ordoñez Cisneros Jenniffer Elizabeth	2300580186	97	10.00	<i>Jennifer Ordoñez</i>
22	Pantoja Sanchez Daniela Alejandra	0450184262	97	10.00	<i>Daniela Pantoja</i>
23	Pillajo Malquin Heydy Dayana	1728049089	97	9.00	<i>Heydy Pillajo</i>
24	Portilla Reascos Karolina Nikol	0450147012	106	9.00	<i>Karolina Portilla</i>
25	Rosero Canacuan Shair Stalyn	0402184253	100	10.00	<i>Shair Rosero</i>
26	Santacruz Espinoza Juan Carlos	1727200634	102	9.00	<i>Juan Carlos Santacruz</i>
27	Shiguango Andy Wiñay Intiñanpy	1501079022	106	9.00	<i>Andy Shiguango</i>
28	Taques Pinchao Dany José	0401821400	96	9.00	<i>Dany Taques</i>
29	Tonguino Jacome Geovanny Arley	0401918347	106	9.00	<i>Geovanny Tonguino</i>
30	Ushiña Malua Yessenia Abigail	1725718363	108	9.00	<i>Yessenia Ushiña</i>
31	Villarreal Rosero Jenny Madelaine	0401743836	107	9.00	<i>Jenny Villarreal</i>

Wilman Jenny Yambay Vallejo
 Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc
 DIRECTOR DEL PROYECTO

Carlos Rivas
 Ing. Carlos Rivas MSc.
 COORDINADOR DE VINCULACIÓN DE LA CARRERA ALIMENTOS





F4.M6. CERTIFICACIÓN PRESUPUESTARIA





Tulcán, 23 de septiembre de 2025

CERTIFICACIÓN PRESUPUESTARIA

La Dirección de Vinculación con la Sociedad de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi certifica que:

El 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**" desarrollado por la Institución, durante su proceso de planificación, ejecución, monitoreo y entrega de resultados han ejecutado los siguientes valores de acuerdo con las partidas presupuestarias en detalle adjunto:

DESCRIPCIÓN	VALOR USD
Materiales para actividades	\$ 00,00
TOTAL	\$ 00,00

Atentamente,

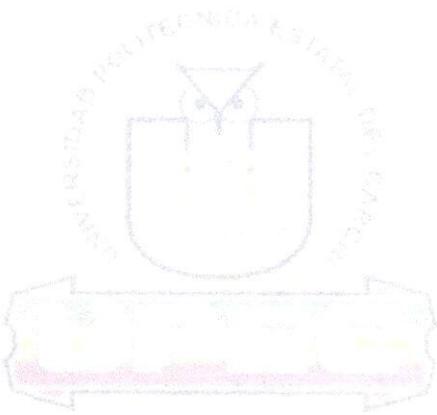
[Firma]
Msc. Diego Almeida
DIRECTOR

VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD UPEC
"Educamos para transformar el mundo"



DA/dj

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



F4.M7. LISTADO DE BENEFICIARIOS





Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS



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".

FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Marco Geovanny Carrazes I	M	48	No	Ecuatoriano	EC	CARCHI	MIRA	MIRA
2	INDIRA YAJAIRA HERRERA E	F	42	No	Ecuatoriano	EC	CARCHI	MIRA	MIRA
3	SILVIA XIMENA BENAVIDES U	F	43	No	Ecuatoriano	EC	CARCHI	MIRA	MIRA
4	NAYELI LISSETH REINA BENAVIDES	F	23	No	Ecuatoriano	EC	CARCHI	MIRA	MIRA
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS



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".

FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Lady Rosero	F	36		Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Tolcan	Tolcan
2	Steven Castillo	M	29	-	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Tulcan	Tulcan
3	Paola Herrera	F	32	-	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Tulcan	Tulcan
4	Proció Viveros	F	60	X	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Tulcan	Tulcan
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS



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".

FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Lucía León	F	60	-	Ecuatoriano		Carchi	Mira	Mira
2	Joselyn Ardino	F	28	-	Ecuatoriana		Carchi	Mira	Mira
3	Luís Mafía	M	38	-	Ecuatoriana		Carchi	Mira	Mira
4	Jessica Díaz	F	30	-	Ecuatoriana		Carchi	Mira	Mira
5	Nancy Suetate	F	33	-	Ecuatoriana		Carchi	Mira	Mira
6									
7									
8									
9									
10									

[Handwritten Signature]

Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS



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".
FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.
CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Fuertes Poto Laura Noemi	Femenino	45	NO	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Bolivar	Bolivar
2	Caicedo Cuasquer Blanca Esthela	Femenino	58	NO	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Bolivar	Bolivar.
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

[Handwritten Signature]
 Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
 DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS

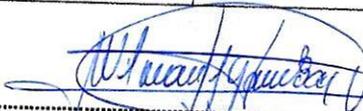


NOMBRE DEL PROYECTO: "Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos".

FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Lidia Ormaza	F	50	No	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Montufar	La Paz
2	Guadalupe Ruano	F	51	NO	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Montufar	La Paz
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									


 Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
 DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS



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".

FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	María Esmeralda Poetate Obando	Femenino	52	—	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Mentufor	San José
2	Jordan Alexis Trejo Prado	masculino	24	—	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Bolívar	Chutan.
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS



000300

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".

FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Rosa Puetate	Femenino	60	Si	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Montúfar	Gonzales Suarez
2	Elena Ayala	Femenino	61	No	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Montúfar	Gonzales Suarez
3	Cecilia Figueroa	Femenino	42	No	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Montúfar	Gonzales Suarez
4	Tenzumb Uroa	Femenino	43	No	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Montúfar	Gonzales Suarez
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO



045307



Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS



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”.

FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Carmen Amelia Cuasapaz Román	F	55	ninguna	ecuatoriano	E	Carchi	Montúfar	Cristóbal Colón
2	Dolores Elizabeth Castillo Andino	F	54	ninguna	ecuatoriana	E	Carchi	Montúfar	Cristóbal Colón
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS

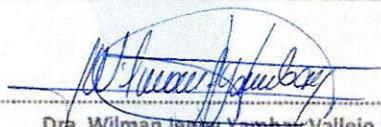


NOMBRE DEL PROYECTO: "Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos".

FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Claudia Hernández	Femenino	35	No	Ecuatoriano	Ecuador	Carchi	Huaca	La Mariscal
2	Maribel Quereambas.	Femenino	40	No	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Huaca	La Mariscal.
3	Silvia Castro	Femenino	36	No	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Huaca	Mariscal Suarez.
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									


 Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
 DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M7.

07 Jun

LISTADO DE BENEFICIARIOS



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".
FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.
CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Carlos Yépez	M	62	NO	Ecuatoriano	Ecuador	Carchi	Tulcan	Santa Martha de Cuba
2	Ayda Araiznejo	F	55	NO	Ecuatoriano	Ecuador	Carchi	Tulcan	Santa Martha C.
3	Jenny Chirán	F	63	NO	Ecuatoriano	Ecuador	Carchi	Tulcan	Santa Martha de Cuba
4	KAREN YEPEZ	F	35	NO	ECUATORIANA	ECUADOR	CARCHI	TULCAN	SANTA MARTHA DE CUBA
5									
6									
7									
8									
9									
10									

[Handwritten Signature]

Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS



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".

FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Paola Yadira Atiz Yandun	F	29	-	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Tulcán	El Carmelo
2	Bibiana Maricela Atiz Ortega	F	29	-	Colombiana	Ecuador	Carchi	Tulcán	El Carmelo
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									


 Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
 DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS



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".

FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Pilar Guerrero	Femenino	43	NO	Ecuatoriana	Ecuador	Garchi	Tuicán	Gonzáles Suárez
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
DIRECTORA DEL PROYECTO





Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS

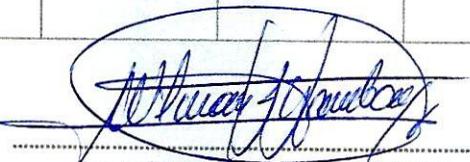


NOMBRE DEL PROYECTO: "Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos".

FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Laura Norciza Portilla	Femenino	49		Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Tulcán	Gonzales Suárez
2	Ruth Pilara Chalacón	Femenino	49		Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Tulcán	Gonzales Suárez
3	Domenica Lisbeth Portilla	Femenino	18		Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Tulcán	Gonzales Suárez
4	Luz America Lara Oibe	Femenino	50		Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Tulcán	Gonzales Suárez
5	Zuleidy Micaela Guasquez Lara	Femenino	21		Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Tulcán	Gonzales Suárez
6	Gissela Fernanda Rosero M.	Femenino	32		Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Tulcán	Gonzales Suárez
7									
8									
9									
10									


 Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
 DIRECTORA DEL PROYECTO


 POLITECNICA
 DEL CARCHI
 CARRERA DE
 ALIMENTOS



Código: F4.M7.

LISTADO DE BENEFICIARIOS

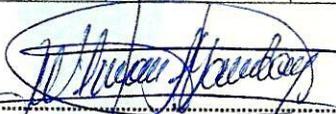


NOMBRE DEL PROYECTO: "Fortalecimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas en la elaboración de Alimentos, mediante la capacitación al personal de los comedores de los Centros de Desarrollo Infantil para la obtención de productos inocuos".

FACULTAD: Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales.

CARRERA: Alimentos.

Nº	NOMBRE EL BENEFICIARIO	GÉNERO	EDAD	DISCAPACIDAD	NACIONALIDAD	PAÍS	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Paola Gómez	Masculino	41	NO	Ecuatoriana	Ecuador	Carchi	Tulcán	González Suarez
2	Alex Pazmiño	Femenino	39	NO	Ecuatoriano	Ecuador	Caschi	Tulcán	González Suarez
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									


 Dra. Wilman Jenny Yambay Vallejo MSc.
 DIRECTORA DEL PROYECTO

