

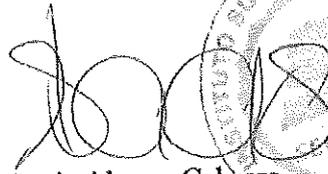
RESOLUCIÓN.- 2023-049-07-SG-OCS-ITS

Que, en la Sesión Ordinaria desarrollada el día 18 de diciembre de 2023, el Órgano Colegiado Superior del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano, al tratar el Octavo Punto del orden del día "8.- ANÁLISIS Y APROBACIÓN DEL PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD "AYUDA INSTITUCIONAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA A GRUPOS VULNERABLES DEL AZUAY"; por unanimidad resolvió:

**APROBAR EL PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA
SOCIEDAD "AYUDA INSTITUCIONAL EN EL ÁREA
DE GASTRONOMÍA A GRUPOS VULNERABLES DEL AZUAY"**

Lo CERTIFICO, en honor a la verdad y de conformidad a las actas que reposan en el archivo a mi cargo.

Cuenca, 18 de diciembre de 2023.



Sonia Alonso Cabrera

SECRETARIA GENERAL

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
PARTICULAR SUDAMERICANO

C.c.- Archivo.



CODIGO:

PROYECTO DE VINCULACION CON LA SOCIEDAD



Título del Proyecto:

Ayuda institucional en el área de Gastronomía a grupos vulnerables del Azuay.

Localización Geográfica:

Cantón Cuenca, parroquias rurales.

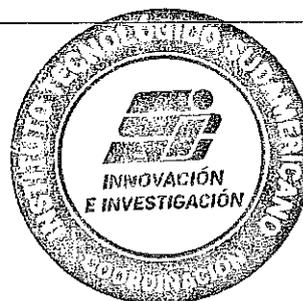
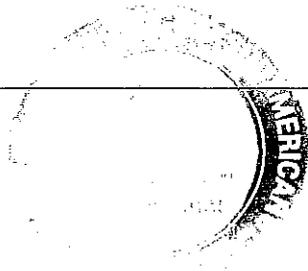
Análisis de la Situación Actual y Antecedentes a nivel de la comunidad:

Según levantamiento de información preliminar del equipo de investigación de la carrera de gastronomía del instituto tecnológico particular superior sudamericano se ha identificado un desperdicio de productos agrícolas por falta de comercialización o consumo de los mismo por parte de la comunidad. Esta problemática desencadena insuficiencia de nutrientes en niños y jóvenes del sector rural.

Como consecuencia de esto, el mismo gestor comunitario del Seguro Social Campesino del Azuay, el Ing. Agr. Francisco Idrovo Vintimilla, mediante pedido verbal, la primera semana de octubre del 2023 se solicita ayuda a la coordinadora de vinculación de la carrera de gastronomía para el grupo de adultos mayores que presentan dificultades de movilidad y principios de artrosis.

Se realiza una visita In situ y efectivamente se puede comprobar las necesidades expresadas por el gestor. Inmediatamente el equipo de la carrera de gastronomía presenta un plan integral de capacitaciones con nuevas recetas fruto del proyecto “Elaboración de la línea de productos innovadores con hortalizas sobre ofertadas de los agro productores del Azuay (2023-2024)”, se coordina una entrevista con el Eco. Miguel Pesantez, coordinador provincial del Seguro Social Campesino del Azuay con fecha 30 de Octubre del 2023 (Evidencia Anexo 1) para recolectar información sobre posibles fechas de ejecución.

Al conversar da el visto bueno, sin embargo, solicita una reunión con el vicerrector académico del instituto, el Mgrt Marco Moscoso Mércan por ayuda desde diversas carreras. Es así que el 20 de noviembre se concreta la reunión en la que se incluye a la coordinadora de la carrera de Enfermería, Med. Gabriela Samaniego Urrego y el director de la carrera de software el Ing Juan Pérez Pérez.



CODIGO:

PROYECTO DE VINCULACION CON LA SOCIEDAD



Justificación:

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) reconoce como “pérdida de alimento” a los desechos de productos destinados a la nutrición humana, el origen de este se da a lo largo de procesos propios en la generación del mismo (producción, post-cosecha y procesamiento). Según Chen et al., (2020), a nivel global el 33% de los alimentos son desperdiciados o simplemente son reportados como “pérdidas” en las etapas que abarcan los procesos de limpieza, manejo previos al consumo, entre otros. En términos monetarios, al no ser aprovechados generan una pérdida anual de insumos alimenticios que asciende a cuatrocientos mil millones de dólares (ONU, 2021). En el caso de la unión europea alrededor de 88 millones de toneladas son desaprovechadas anualmente (Scherhauser et al., 2018), tomando en cuenta los 447,2 millones de habitantes reportados hasta el año 2021 por el Banco Mundial se infiere un desperdicio de 0,539 kilogramos de alimento por día, dato muy similar al que reporta Conrad et al., (2018) que especifica que en América el estadounidense promedio desecha alrededor de 0,422 kilogramos por día siendo necesarios 1,21 millones de metros cuadrados para su producción.

Las consecuencias de este desperdicio sumado a mermas no controladas a lo largo de la cadena de producción no solamente conllevan al incremento del impacto medio ambiental, esto se refleja en la producción de gases de efecto invernadero (Giroto et al., 2015) como consecuencia del aumento en la producción de alimentos sino el uso de tierra para cultivo mayoritariamente extensivo, así como el consumo de fuentes hídricas. (Gustavsson et al., 2011)

En las últimas 2 décadas se han hecho esfuerzos en diversificar la producción hacia vías más eco amigables como los alimentos orgánicos que presentan la ventaja de aumentar la biodiversidad de semillas e incrementar la sostenibilidad en comunidades rurales (Willer & Yussefi, 2007), sin embargo la problemática aún está presente a tal punto que uno de los objetivos que se ha planteado la organización de las Naciones Unidas para dentro de 7 años es la reducción del 50% de los desperdicios per cápita generados a escala global (Chen et al., 2020) aportando en gran medida a responder la creciente demanda de alimentos a nivel mundial impulsada mediante políticas de estado enfocadas en estrategias atractivas para el consumidor como descuentos en precios y cupones en compras (Blom-Hoffman et al., 2004) con especial énfasis en productos saludables (Steffen et al., 2015). Además se prevé que este deseado aumento de la demanda genere con el tiempo el efecto contrario ya que elevará el valor de frutas y verduras segregando a los compradores que fueron atraídos en primera instancia por el



CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACION CON LA SOCIEDAD	

incentivo económico reporta Blom-Hoffman (2004).

Programa (Investigación-Vinculación):

Vinculación

Línea de Investigación:

Tecnología e innovación, Servicios.

Capacidades Académicas y/o profesionales:

- Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos.
- Cocina local y patrimonio

CARRERA:

Gastronomía.

Convenio asociado:

Seguro Social Campesino del Azuay

Objetivos generales y específicos: (para)

Capacitar acerca de recetas específicas basadas en productos agrícolas sobre ofertados para mejorar la calidad de vida de los asociados.

- Socialización mediante entrega de libro "los sabores olvidados de los andes".
- Realizar capacitaciones a los asociados del seguro campesino del Azuay de las recetas permitentes del libro antes mencionado según el piso climático de la comunidad.
- Ejecutar la observación de la implementación de los temas de las capacitaciones dadas para ver si se cumplen las recomendaciones ofrecidas en las capacitaciones.
- Evaluar el proceso de capacitación para verificar el si el personal de cocina usa las normas correctas de higiene y manipulación de alimentos.

Actividades

- Emplear el uso adecuado de las técnicas de higiene y manipulación para evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Aplicar los métodos adecuados de conservación de alimentos para evitar la proliferación de bacterias.
- Proponer el empleo del método FIFO en los alimentos para evitar el desperdicio de los mismos.



CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACION CON LA SOCIEDAD	

- Capacitación en recetas específicas pre-aprobadas por la coordinadora de vinculación de la carrera de gastronomía.
- Seguimiento y evaluación

Metas:

- **META 1:** Emplear el uso adecuado de las técnicas de higiene y manipulación para evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **META 2:** Implementar los métodos adecuados de conservación de alimentos para evitar la proliferación de bacterias.
- **META 3:** Proponer el empleo del método FIFO en los alimentos para evitar el desperdicio de los mismos.
- **META 4:** Implementar el libro como una alternativa para el consumo de productos sobre ofertados.
- **META 5:** Verificar el seguimiento y evaluar a las comunidades capacitadas.

Actividades:

Meta 1: Emplear el uso adecuado de las técnicas de higiene y manipulación para evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos.

- **Objetivos:** Emplear el uso adecuado de las técnicas de higiene y manipulación para evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos.

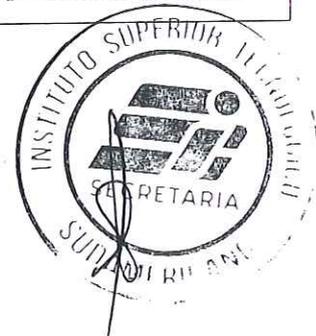
Actividad 1: Se realizaron charlas con presentaciones en power point y capacitaciones practicas sobre las técnicas de higiene y manipulación de alimentos para a su vez mejorar la higiene tanto del personal como el de la cocina y con una manipulación adecuada.

- **Meta 2:** Implementar los métodos adecuados de conservación de alimentos para evitar la proliferación de bacterias.

Objetivos: Aplicar los métodos adecuados de conservación de alimentos para evitar la proliferación de bacterias.

Actividad 2: Se realizo capacitaciones demostrativas y charlas con afiches sobre de un mejor método de descongelamiento de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos, y de esta manera dando una buena seguridad alimentaria a los consumidores.

- **Meta 3:** Proponer el empleo del método FIFO en los alimentos para evitar el desperdicio de los mismos.



CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACION CON LA SOCIEDAD	

- **Objetivos:** Proponer el empleo del método FIFO en los alimentos para evitar el desperdicio de los mismos.

Actividad 3: se puso en práctica del método FIFO, en la despensa del Seguro Campesino del Azua Con la ayuda de una capacitación practicay

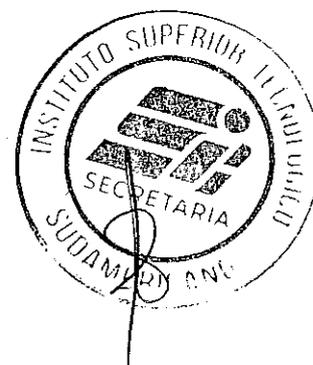
Meta 4: Entrega de 12.000 libras a los asociados de diferentes cantones del Azuay

- **Objetivos:** Capacitar con ayuda de estudiantes del instituto mediante clases demostrativas in situ con productos traídos por los mismos asociados.

Meta 5: Comprobación del proceso enseñanza – aprendizaje, recibidos en el desarrollo de la capacitación y su impacto en el Hogar Miguel León con tema “Higiene y Manipulación de Alimentos”

- **Objetivos:** Evaluar el proceso de capacitación para verificar el si el personal de cocina usa las normas correctas de higiene, manipulación y conservación de alimentos

Cronograma de Actividades (diagrama de Gantt)



CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACION CON LA SOCIEDAD	

Diagrama de Gantt

Actividades	Inicio	Fin	Duración	2024		
				Cuatrimestre 1	Cuatrimestre 2	Cuatrimestre 3
Capacitación y evaluación anillo zonal centrico (comunidades cercanas)	19/12/2023	19/04/2024	4 meses	■		
Capacitación y evaluación zona alta del Azuay (Molleturo)	22/04/2024	20/09/2024	4 meses		■	
Capacitación y evaluación zona baja del Azuay	23/09/2022	20/12/2024	4 meses			■

Beneficiarios

Directos	Indirectos
Afiliados al Seguro Social Campesino del Azuay	La carrera de gastronomía del ITS

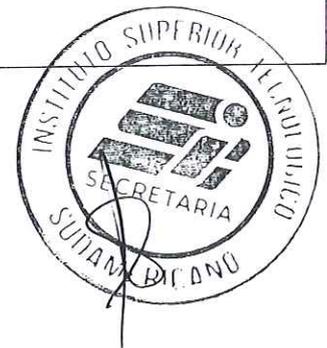
Resultados esperados:

Un incremento medible en el uso de productos agrícolas cultivados por los propios asociados al Seguro Social Campesino, contribuyendo de esta manera a evitar el desperdicio de los mismos

Familiarización de métodos de cocción de estos productos

Impacto:

- **Social:** Mejora el bienestar de los asociados al seguro campesino del Azuay ya que, con el uso correcto de las medidas de higiene, manipulación y conservación de los alimentos, podemos mejorar la calidad de los servicios que ofrece, tanto en las características organolépticas y la calidad de comida, lo que beneficia mayormente a los usuarios del mismo. Los abuelitos y las niñas que residen en el lugar.
- **Económico:** Disminución de pérdida económica ya que con el orden adecuado de la despensa utilizando el método FIFO además del uso de productos sobre ofertados existe una menor cantidad de desperdicio de comida, lo que genera un mayor aprovechamiento de los mismos, ya que los productos no se desechan o se dañan, lo cual ayuda a tener una disminución menor en los gastos de la despensa cada vez que estos se realizan.
- **Político:**



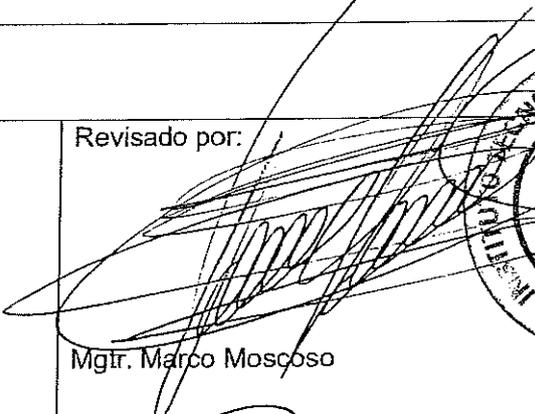
CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACION CON LA SOCIEDAD	

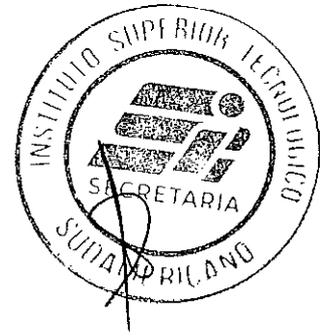
- Científico:

- Otros:

...Presupuesto Planificado: El seguro campesino patrocinará de recursos económicos para este proyecto

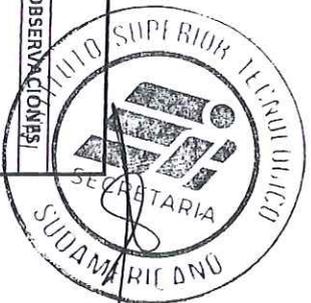
Presupuesto Ejecutado:

<p>Elaborado por:</p>  <p>Mgr. Rafael Maldonado Yépez</p>	<p>Revisado por:</p>   <p>Mgr. Marco Moscoso</p>  <p>Mgr. Jessenia Cabrera</p>
<p>Aprobado por: Órgano Colegiado Superior</p>	





BUENOS AIRES - Edición 2003

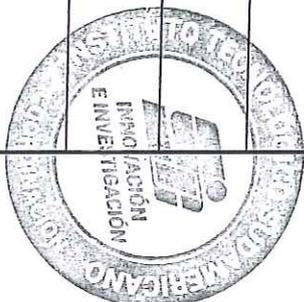
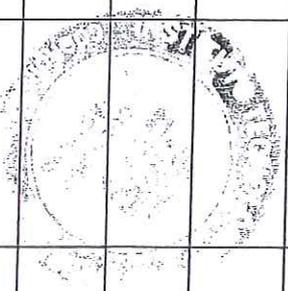


REUNIÓN: Seguimiento cumplimiento - ITS
 TEMA: Solicitud de actualización de actividades

FECHA: 30/10/2023

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CORREO ELECTRÓNICO	CARGO	INSTITUCIÓN	TELÉFONO	FIRMA	OBSERVACIONES
1	Ulises Jarama Ari	ulises.jarama@its.gov.ec	Coord. Ejec.	ITS	0999406612	[Firma]	
2	Miguel Giler Jarama	miguel.giler@its.gov.ec	Supervisor Mercaderes	SSC	09944076648	[Firma]	
3	Diana Sanchez Cabrera	dianach@its.gov.ec	Directora	ITS	0992734745	[Firma]	
4	Jessica Gabriela	jessica.gab@its.gov.ec	Coordinadora Vinculada	ITS	0983877875	[Firma]	
5	Rafael Valderrama Torres	rvalderr@its.gov.ec	Coordinador Mercaderes	ITS	0993586014	[Firma]	
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

RESPONSABLE: Jessica Gabriela Valderrama Torres





REUNION: Seguro Social (ayudante)		TEMA: Acreditación y patrimonio del proyecto para zedillo yuyay		FECHA: 20/11/2025			
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CORREO ELECTRONICO	CARGO	INSTITUCIÓN	TELEFONO	FIRMA	OBSERVACIONES
1	Gabriel Fernando Serrano Vique	gserranof@superior.gov.ec	Coord. y J. de la zona	Sudam	0934878872		
2	Miguel Rosales	miguel.rosales@historial.gov.ec	Mediador Supervisor	TESS	0999106664		
3	Miguel Zambrano	miguel.gil@ess.gov.ec	Mediador Supervisor	SSC MURRY	0974456643		
4	Miguel Gómez Pardo	miguelgomez@superior.gov.ec	COORDINADOR ADMINISTRATIVO	IT SUDAM	0995564917		
5	Juan Pérez	jperez@superior.gov.ec	COORDINADOR	ITS	0999640712		
6	Miguel Rosasco	miguelrosasco@superior.gov.ec	Vicepresidente	ITS	0998333773		
7	Socorro Cabrera Velasco	socorro.velasco@superior.gov.ec	COORDINADOR	ITS	0983837875		
8							
9							
10							
11							
12							

RESPONSABLE: OBSERVACIONES: S. S. T. evaluaron los temas de capacitación para planificadores

