



PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

COD: (GAS-PG002-PYT001)

1. DATOS GENERALES				
Nombre del Programa al que pertenece: DESARROLLO COMUNITARIO Y TECNOLÓGICO EN PARROQUIAS RURALES				
Nombre o Título del proyecto: DESARROLLO Y MEJORAMIENTO DE COMPETENCIAS PROFESIONALES DE LOS MICROEMPRESARIOS DE PINTAG EN LA ELABORACIÓN Y MANEJO ALIMENTARIO DE LAS FRUTAS DEL SECTOR				
Entidad ejecutora Instituto Tecnológico Superior RUMIÑAHUI - ISTER		Entidad auspiciante <i>(Instituciones Públicas o Privadas, ONGS)</i> INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI		
Población Beneficiaria				
Urbano Marginal	Rural X		Grupo de Atención Prioritaria	
Cobertura y Localización				
Nacional	Provincial	Cantonal	Parroquial X	
Provincia Pichincha		Cantón Quito	Parroquia Pintag	
Origen de los fondos			Presupuesto	
Presupuesto Aporte Instituto (con asignación presupuestaria)				
Presupuesto Aporte Instituto Valorado (sin asignación presupuestaria)			\$612	
Presupuesto Entidad Auspiciante				
Presupuesto contraparte – Comunidad beneficiaria			\$800	
Presupuesto Total			1412.00	
Plazo de ejecución				
Fecha de inicio del proyecto planificada 30-julio-2018		Fecha fin del proyecto planificada 31-agosto-2018		Duración 1 mes
Director del proyecto				
Nombres y Apellidos Paredes Parada Vladimir	Cargo Director de Vinculación con la Sociedad	Carrera y/o Departamento Vinculación con la sociedad	Mail wladimir.paredes@ister.edu.ec	Teléfono 0995198568
Detalle de entregables del proyecto				
Bienes				

Departamento de Vinculación con la Sociedad



Servicios	Capacitaciones a los microempresarios de I parroquia rural de Pintag en la elaboración y manejo alimentario de las frutas del sector			
Bienes y Servicios				
Detalle de adquisiciones del proyecto				
Descripción	% Nacional	% Importado	Detalle insumo nacional	Detalle insumo importado
Bienes				
Servicios	100%		Docentes	
Bienes y Servicios				

2. DIAGNÓSTICO Y PROBLEMA

Descripción de la situación actual del área de intervención del proyecto (*localización, límites, población, educación, salud, servicios básicos, vialidad, etc*).

Ubicación La parroquia de Pintag está localizada en la Provincia de Pichincha, en el Distrito Metropolitano de Quito, situada al sur oriente de la Capital. Límites Norte: Parroquias de Tumbaco, La Merced, Alangasí y Pifo Sur: Cantón Mejía Este: Provincia del Napo Oeste: Mejía y Rumiñahui Altitud La altura de la parroquia de Pintag va de entre 2400 a 4500 metros sobre el nivel del mar. Clima El clima de la parroquia de Pintag varía entre frío en la parte alta, hasta templado en la parte occidental. Superficie La superficie aproximada de la parroquia es de 490,14 km² cuenta con una población de hombres de 8815 y de mujeres con 9915 contando con una totalidad de 17930 en la totalidad de su población. Las personas económicamente activas el PEA comprende a las personas, que durante el período de referencia estaban trabajando (ocupados) o buscando activamente un trabajo (desempleados) son un total de 7711. El PEI es el grupo de personas en edad de trabajar que no participan en el mercado laboral que son una totalidad de 6448 y el PET la población que podría ser parte del mercado que son 14159 todo esto de acuerdo al censo del año 2001 al 2010. La población en su pobreza es de 12407 esto en un porcentaje del 67% de la población.

Por su tierra fértil, bellezas escénicas y gran biodiversidad, Pintag se identifica principalmente como una zona agrícola – ganadera, con potencial para el ecoturismo y la conservación de áreas naturales, propicio para el desarrollo del turismo comunitario y de aventura, las zonas altas deben dedicarse a la conservación del páramo. Recurso Agua. Los ríos de la parroquia de Pintag forman parte de la cuenca del Río Guayllabamba que a su vez es una de las cuencas hidrográficas de la vertiente del Pacífico, es parte de la subcuenca del Río Guayllabamba. Por estar ubicada en la estribación de cordillera Oriental y cerca del volcán Antisana una de las mayores riquezas de Pintag, son las fuentes de agua se identifican 13 microcuencas hídricas entre quebradas y ríos. Además se encuentra en el territorio de la parroquia las cuencas lacustres más importantes de Pichincha: de Muertepungo, Laguna de Secas y Dormida.



Identificación, descripción y diagnóstico del problema:

La falta de conocimiento en la manipulación de alimentos y en especial con las frutas del sector como uvilla y frutillas, así como en el tratamiento posterior que se le puede dar a este producto; ha llevado a los microempresarios que se dedican al cultivo de estas frutas a tener una sobre producción de las mismas causando descomposición y pérdidas en casi toda la producción .

El Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui siendo una institución de Educación Superior realiza el presente proyecto con la finalidad de ayudar a los microempresarios que se dedican al cultivo de estas frutas en la parroquia de Pintag con cursos de capacitación en el área de gastronomía, con docentes de gran nivel y compromisos, los mismos que estén alineados a mejorar y optimizar los beneficios de las frutas del sector y como poder aprovecharlos para poder industrializarlos y también aprovecharlos en la gastronomía. De tal manera que se pueda mejorar la calidad de vida de los habitantes de la parroquia de Pintag.

Línea Base del proyecto (debe contener indicadores cuantificados, que permitirán medir el impacto del proyecto, y servirá para la construcción de metas e indicadores del mismo)

En la actualidad en la parroquia rural de Pintag, no se desarrolla ningún procesamiento industrial de las frutas que se dan en el sector (uvilla, frutilla). Indicador: 0.

Existen 72 microempresarios dispuestos a capacitarse en la utilización de las frutas que se dan en el sector para mejorar la elaboración de los platos de comida en sus restaurantes. Indicador 0/72 =0

He dejado 2 como línea base, hay que tratar de conseguir otros Indicadores reales que Actualmente que se tiene con respeto a las fruta que vamos a procesar. Ejemplo.

Cuántas toneladas de frutas se desperdician.

Cuántos microempresarios estamos hablando que se dedican al cultivo otro es restaurantes
0995033012

Identificación y caracterización de la población objetivo (beneficiarios y participantes)

DIRECTOS					INDIRECTOS	TOTAL
Hombres	Mujeres	Niños	Personas con Capacidades Especiales	Total	Total	192
25	45		2	72	120	

Docentes participantes

Carrera y/o Departamento	Número de docentes participantes
Gastronomía	3
Total:	3

Estudiantes participantes

Carrera	Número de estudiantes participantes
Gastronomía	12



Total:	12
Factores críticos de éxito:	
<p>Mantener un convenio de responsabilidad con los espacios físicos donde se desarrollaran los talleres de capacitación.</p> <p>Mantener el convenio de cooperación entre las entidades auspiciantes y beneficiarias</p> <p>Mantener el convenio de transporte de ida y regreso para los docentes y estudiantes involucrados en el proyecto.</p>	
Restricciones/Supuestos:	
<p>Todos los microempresarios registrados en las capacitaciones deben acudir puntualmente todos los días de las capacitaciones programadas.</p> <p>Todos los participantes del taller deben llevar sus materiales de trabajo (alimentos en buen estado)</p> <p>Los espacios físicos donde se van a desarrollar los talleres de capacitación deben prestar todas las condiciones que garanticen la calidad de la capacitación.(Utensilios, limpieza, agua, luz, entre otras)</p>	

3. OBJETIVOS DEL PROYECTO

¿A qué objetivo u objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir se respalda el Proyecto?:

Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible de manera redistributiva y solidaria. La ciudadanía destaca que para lograr los objetivos de incrementar la productividad, agregar valor, innovar y ser más competitivo, mediante esta intervención se busca reducir la pobreza extrema gracias a la generación de ingresos y al fomento de la corresponsabilidad en la creación de condiciones de movilidad social ascendente, así como el fortalecimiento de las capacidades en las nuevas generaciones, que rompa la transmisión intergeneracional de la pobreza, incentivando así la satisfacción de las necesidades básicas de las familias.

Asimismo, se proponen incentivos para la producción que van desde el crédito para la generación de nuevos emprendimientos; el posicionamiento de sectores como el gastronómico y el turístico –con un especial énfasis en la certificación de pequeños actores comunitarios.

Mejorar las actuales condiciones y las expectativas para que el sector privado y la economía popular y solidaria aumenten sus inversiones, en articulación con las inversiones públicas. Para la transformación productiva que la economía ecuatoriana demanda, es necesario contar con el apoyo de la política fiscal como uno de los elementos claves para lograr el desarrollo económico.

¿De acuerdo a la cobertura y localización del proyecto, a qué objetivos o políticas Provinciales, Cantonales o Parroquiales apunta (Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial?) (<http://sni.gob.ec/planes-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial>)

¿A qué objetivos Estratégicos Institucionales apunta el Proyecto? (Plan Estratégico Institucional)



¿A qué líneas de investigación apunta el proyecto?

	Tipo Indicador	Valor Indicador	Descripción Indicador	Medio de verificación	Supuestos
Fin: Capacitar a la comunidad en el mejoramiento de competencias profesionales de los microempresarios de pintag en la elaboración y manejo alimentario de las frutas del sector			Personas capacitadas por periodo		
Propósito (objetivo general): Implementar un programa de desarrollo comunitario de capacitación través de proyectos para los microempresarios, para el, desarrollo gastronómico, de capacitación entre otros en el periodo de 3 meses con el involucramiento de los estudiantes, docentes y el departamento de vinculación con la sociedad del ISTER			Programa de desarrollo comunitario gastronómico de la parroquia de pintag con sus respectivas evaluaciones y seguimientos que se encuentra en el departamento de Vinculación con la Sociedad del ISTER		
Componentes (objetivos específicos): 1. Capacitar a profesionales microempresarios en el mejoramiento de sus competencias. 2. Mejorar las competencias de los microempresarios del			1. Conocer el numero de profesionales, microempresarios capacitados 2. Encuesta de mejoramiento de competencias a los microempresarios. 3. Manteniendo la impartición de cursos por parte de los docentes ISTER 4. Apertura de cursos de en el área de		

Departamento de Vinculación con la Sociedad



<p>sector.</p> <p>3. Permitir el crecimiento profesional de los docentes del ISTER.</p> <p>4. Dar oportunidad a los estudiantes en capacitarse profesionalmente en la gastronomía.</p> <p>5. Mejorar las competencias de los microempresarios del sector.</p> <p>6. Mejorar las condiciones laborales de los estudiantes capacitados.</p>			<p>gastronomía en la parroquia.</p> <p>5. Encuestas a los microempresarios del sector.</p> <p>6. Encuestas laborales a los estudiantes capacitados, antes y después de los cursos.</p>		
<p>Actividad:</p> <p>1.1 Capacitación por parte de los docentes y los estudiantes a los microempresarios de pintag</p> <p>1.2 Elaboración de gelatinas, helados, mermeladas empaquetadas.</p> <p>1.3 Preparación entradas, platos fuertes, mermeladas basados en las frutas que los microempresarios producen.</p>			<p>1.1 Encuesta a los microempresarios por parte de los docentes estudiantes.</p> <p>1.2 Encuesta como a progresado económicamente los microempresarios en el sector.</p> <p>1.3 Encuesta de cómo les afecta a la población y a los microempresarios.</p>		

4. VIABILIDAD Y PLAN DE SOSTENIBILIDAD

Viabilidad Técnica:

<p>¿Qué perdería el país si el proyecto no se ejecuta en este periodo?</p>		<p>Si el proyecto de capacitación no se ejecuta en este período existe la falta de competencia de los microempresarios en el mercado en la parroquia de pintag.</p>
<p>¿Cuáles son los resultados o impactos esperados del proyecto?</p>		<p>1. Capacitar a profesionales microempresarios en el mejoramiento de sus competencias.</p>

Departamento de Vinculación con la Sociedad



	2. Mejorar las competencias de los microempresarios del sector. 3. Permitir el crecimiento profesional de los docentes del ISTER. 4. Dar oportunidad a los estudiantes en capacitarse profesionalmente en la gastronomía. 5. Mejorar las competencias de los microempresarios del sector. 6. Mejorar las condiciones laborales de los estudiantes capacitados
Análisis de impacto ambiental	
Sostenibilidad social: equidad, género, participación ciudadana	

5. PRESUPUESTO DETALLADO Y FUENTES DE FINANCIAMIENTO

Ingresar la información en el *FORMATO 1.1 – Costeo del Proyecto*

6. ESTRATEGIA DE EJECUCIÓN

Ingresar la información en el *FORMATO 1.2 - Cronograma*

7. ESTRATEGIA DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Hitos del proyecto			
PRIMER SEMESTRE		SEGUNDO SEMESTRE	
DESCRIPCIÓN DE HITOS	USD	DESCRIPCIÓN DE HITOS	USD

8. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD



Phd. Wladimir Paredes Parada
CI. 1712593720
Director del Proyecto

Nombre:
CI:
Director Carrera/Departamento

Director
Vinculación con la Sociedad

CODIGO CARRERAS
SIS.....Sistemas
ADM....Administración de Empresas
HOT....Hotelería y Turismo
GAS... Gastronomía
DIS... Diseño Gráfico
TRA... Transporte
TEO... Teología
ELE... Electricidad
ETR... Electrónica

Departamento de Vinculación con la Sociedad