

Propuesta No. 012-2024
Tulcán, 14 de mayo de 2024
Versión. 2

Señores
HIAS OFICINA TULCÁN.
Presente. –

Reciba un atento y cordial saludo de quienes conformamos la Empresa Pública UPEC-CREATIVA EP de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y a la vez nos permitimos expresarle el mejor de los éxitos en las actividades que muy acertadamente desempeña.

De acuerdo con su requerimiento, UPEC-CREATIVA EP, con el propósito de servir como Instrumento de Gestión, pone a su consideración la propuesta de capacitación en: **Auxiliar en hotelería.**

Esta propuesta se ha diseñado de acuerdo con las necesidades de su institución, bajo una metodología participativa a fin de lograr la eficiente captación de los conocimientos por parte de los asistentes.

Nuestro aporte profesional y técnico permitirán el cumplimiento de las expectativas y requerimientos por parte de los funcionarios de la institución.

Para quienes hacemos la empresa pública UPEC-CREATIVA EP, será grato atenderle en nuestras líneas telefónicas o correo electrónico: (06) 2980837 ext. 1560 / 1561 / 1562 / 1563, creativaep@upec.edu.ec / christian.teran@upec.edu.ec / rommel.malgua@upec.edu.ec

Cordialmente,



Firmado electrónicamente por:
CHRISTIAN SANTIAGO
TERAN SILVA

MSc. Christian Terán Silva
GERENTE GENERAL
UPEC-CREATIVA EP

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



CURSO DE CAPACITACIÓN - AUXILIAR EN HOTELERÍA

INFORMACIÓN GENERAL

La Empresa Pública de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi UPEC-CREATIVA EP, fue creada mediante resolución N° 174 – CSUP – del Consejo Superior de fecha 6 de julio de 2017, comprende y tiene por objeto la administración y gestión logística, operativa y comercial de bienes y servicios; consultoría especializada y productos de proyectos de investigación; adquisiciones; ejecución de obras y prestación de servicios; administración de los bienes inmuebles y muebles, y de las diferentes operaciones comerciales y de negocios que supongan una relación y vinculación de base comercial con entes públicos o privados externos a la Universidad.

Como ente de gestión y asesoramiento ponemos a su consideración nuestros programas de **CAPACITACIÓN, ASESORAMIENTO, CONSULTORÍAS, EDUCACIÓN CONTINUA, SERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PROYECTOS SOCIALES y ESTUDIOS DE MERCADOS.** Consideramos ser un aliado estratégico durante el desarrollo de su gestión, ya que contamos con un equipo profesional capacitado para brindar soluciones inteligentes para el desarrollo de nuestros pueblos.

Nos comprometemos a diseñar propuestas de acuerdo a las necesidades de su institución, bajo una metodología participativa a fin de lograr la eficiente solución a sus requerimientos. Nuestro aporte profesional y técnico, permitirán el cumplimiento de las expectativas y requerimientos por parte de los funcionarios de la institución.

UPEC-CREATIVA EP pone a disposición de la ciudadanía en general programas de especialización bajo el enfoque de formación continua, los cuales son **diseñados a medida del cliente con programas de corta duración, mediana duración y larga duración en temas: artesanales, fortalecimiento de emprendimientos, movilidad humana hasta la fecha se alcanzado 200 cursos de capacitación con un ingreso de cuatrocientos mil dólares americanos.**

Misión

“UPEC-CREATIVA-EP brinda soluciones confiables a través de la oferta de bienes y servicios de calidad, que satisfacen las necesidades de los usuarios, con el compromiso ético de potenciar el desarrollo, garantizando el profesionalismo y la responsabilidad social”.

Visión

“Ser una empresa pública reconocida por brindar soluciones innovadoras y de calidad, que contribuyan al desarrollo económico, social, científico-tecnológico de la región y del país.”

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



INTRODUCCIÓN:

Cada vez son más las exigencias para desempeñarse en la actividad turística, para que un hotel funcione de manera correcta es importante que cada uno de sus departamento o sectores se encuentren sincronizados con su personal capacitado.

Cada uno de los sectores del hotel tiene objetivos, tareas y metas que cumplir en determinado plazo, los housekeeping deben asear las habitaciones antes de determinado horario y mientras que el huésped no se encuentre en el establecimiento, los encargados de limpieza general deben cumplir su rol diariamente sin incomodar a los huéspedes del hotel, el recepcionista debe satisfacer las necesidades de los potenciales clientes, los clientes, y los que se están retirando. Cada uno tiene funciones que deben cumplir para que el hotel se encuentre estable.

El auxiliar en hotelería tiene funciones relacionada puramente con la administración del establecimiento, deberá; antes de comenzar cada temporada el auxiliar tiene que revisar y si es necesario mantener actualizado los reportes administrativos, durante la temporada es normal que deba colaborar con los demás sectores, deberá cumplir funciones de tesorería, administración, recepción. Asistirá a sus compañeros para lograr un buen desempeño general. Al finalizar la temporada colaborará con el control de los resultados, es decir se analizarán los resultados económicos de la temporada, y se elevará el reporte a la gerencia o dirección del hotel.

Con estos antecedentes, **UPEC-CREATIVA EP** pone en su consideración el curso de capacitación en: **Auxiliar en hotelería.**

CONTENIDO:

DIRIGIDO A: Perfiles identificados desde el área de inclusión económica de HIAS.

OBJETIVO GENERAL: Formar a personas en el campo teórico practico sobre auxiliar de hotelería para la inserción laboral en este campo mediante la aplicación de los conocimientos aprendidos dentro del proceso.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conformación de un grupo de estudio para el fortalecimiento de habilidades técnicas.
- Desarrollar y aplicar una malla de estudio teórico practico para el aprendizaje de los alumnos como auxiliar en hotelería.
- Generar la práctica de los estudiantes en el sector hotelero como soporte a una inserción laboral para población en movilidad humana que tenga un estatus regular en el país.

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



CONTENIDO ACADÉMICO:

Modulo I: Generalidades

ITEM	DETALLLE DE PORTAFOLIO	OBSERVACIÓN	HORAS
Tema 01	<ul style="list-style-type: none"> Introducción al tema del curso que se impartirá Detalles del curso y su fundamentación Importancia del Catering en la actualidad Introducción a la cocina e importancia en el área de alimentos y bebidas. 	Teórico	4

Modulo II: Administración hotelera

Tema 02	<ul style="list-style-type: none"> Organigrama laboral (Puestos de trabajo y sus funciones) Importancia del organigrama dentro del área de alimentos y bebidas. 	Teórico	4
Tema 03	<ul style="list-style-type: none"> Generalidades de cocina, introducción e importancia de las áreas dentro del departamento de alimentos y bebidas Atención al Cliente. Importancia del ser un buen proveedor de servicio. 	Teórico	4
Tema 04	<ul style="list-style-type: none"> Practica sobre lo aprendido Mejorar el servicio al cliente Puntos críticos de un servicio Identificación de un mal cliente y un mal servicio. 	Teórico & Práctico	4

Modulo III: Catering y Servicio de Eventos

Tema 05	<ul style="list-style-type: none"> Identificación de clientes y su manera de servicio. Que es un servicio de alimentos Identificación de un servicio de alimentos VS un servicio de catering Introducción a servicio de catering y eventos. 	Teórico & Práctico	4
Tema 06	<ul style="list-style-type: none"> ¿QUE ES UN SERVICIO DE CATERING? ¿QUE ENGLOBA UN SERVICIO DE CATERING? ¿COMO SE VALORIZA UN SERVICIO DE CATERING? ¿QUE ES IMPORTANTE EN UN SERVICIO DE CATERING? 	Teórico	4
Tema 07	<ul style="list-style-type: none"> Etiqueta y Protocolo Menú dentro del servicio de eventos en un catering Detalles del servicio de Catering 	Teórico	4
Tema 08	<ul style="list-style-type: none"> Personal que intervienen en un servicio de evento. Importancia de la designación de áreas en la realización de un catering Menaje y utensilios a utilizar, diferentes tipos de montajes de mesas. 	teórico	4
Tema 09	<ul style="list-style-type: none"> Practica de montaje de mesas Aplicación del conocimiento adquirido en el servicio Aplicación de servicio como mesero 	Práctico	4

Modulo IV: Lineamientos de Personal

ITEM	DETALLLE DE PORTAFOLIO	OBSERVACIÓN	HORAS
Tema 10	Buenas prácticas <ul style="list-style-type: none"> Carro y estanterías Las camas Limpieza de aseos Limpieza de habitación 	Teórico & Práctico	4
Tema 11	Hábitos saludables <ul style="list-style-type: none"> Alimentación El tabaco Ejercicio para camareros de piso 	Teórico & Práctico	4

MODULO V: Generalidades de Cocina

ITEM	DETALLES DE PORTAFOLIO	OBSERVACION	HORAS
TEMA 12	<ul style="list-style-type: none"> INTRODUCCION A LA GASTRONOMIA Alimentación y alimentos en la actualidad Inocuidad a alimentaria Enfermedades patógenas por alimentos. 	Teórico	4
TEMA 13	<ul style="list-style-type: none"> Salubridad alimentaria Tipología de alimentos dentro de la cocina Generalidades de cocina 	Teórico	4
TEMA 14	<ul style="list-style-type: none"> Cárnicos y lácteos, importancia de un buen almacenamiento y manipulación alimentaria. Conservación de alimentos Terminología importante. 	Teórico	4
TEMA 15	<ul style="list-style-type: none"> Costos, recetas y menaje para servicio de eventos y catering Puntos importantes a tomar en costos. 	Teórico	4

MODULO VI: Generalidades de Cocina

TEMA 16	CERDO <ul style="list-style-type: none"> Carnes y conservación Manipulación de carnes Fileteado, y tipos de corte dentro de los cárnicos Almacenamiento y conservación 	Práctico	4
TEMA 17	RES <ul style="list-style-type: none"> Carnes y conservación Manipulación de carnes Fileteado, y tipos de corte dentro de los cárnicos Almacenamiento y conservación 	Práctico	4
TEMA 18	AVES <ul style="list-style-type: none"> Carnes y conservación Manipulación de carnes Fileteado, y tipos de corte dentro de los cárnicos Almacenamiento y conservación 	Práctico	4

MODULO VII: Aplicación

TEMA 19	PRACTICA <ul style="list-style-type: none"> Servicio con bandejas Tipos de servicio, practico Tipos de montajes practico 	Práctico	4
TEMA 20	<ul style="list-style-type: none"> Un servicio practico de 3 tiempos Invitación practica de evento 	Práctico	4

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS:

Al terminar el curso, los participantes serán capaces de:

1. Identificar la calidad de un buen servicio y mejorar su contacto con el cliente
2. Participar en el control de cualquier área hotelera y desempeñarse de la manera más competente
3. Realizar eventos con buena calidad y protocolos óptimos para la experiencia sea de excelencia para cada cliente.
4. Mantener una ética prescindible con cada cliente y mantener un contacto adecuado con los mismos

Calle Antisana
 Universidad
 Tulcán - Ecuador
 creativaep@upec.edu.ec
 (06) 298 0837 / 298 4435
 Ext.: 1560 - 61/62/63/64



5. Promover buenas prácticas ético- sociales dentro de una entidad o empresa y realizar sus funciones de manera adecuada y coordinada.
6. Forjar una ética personal en cuanto a sus responsabilidades y obligaciones laborales dentro del ámbito empresarial.
7. Proporcionar conocimientos básicos de cocina, y promover una solución rápido.

DURACIÓN:

- 80 horas presenciales
- 20 horas prácticas en establecimientos hoteles y restaurantes con acompañamiento de tutor.
- Total, 100 horas.

MODALIDAD DE ESTUDIO: Clases presenciales

FECHA: La fecha tentativa de inicio del curso: 31 de mayo de 2024.

HORARIO: Las clases se desarrollarán los:

Lunes, miércoles y viernes de 08h00 a 12h00,

Comprendiendo 80 horas de clases presenciales y 20 Prácticas en establecimientos hoteles y restaurantes con acompañamiento de tutor. En consecuencia se capacitarán por 7 semanas total 100 horas.

Es necesario que la Contratante confirme la capacitación con al menos 8 días hábiles de anticipación con el fin de coordinar la logística del evento.

FACILITADORES:

- Administrador Gastronómico Milton Haro
- Ingeniera en Turismo - Angie Quelal

LUGAR: Instalaciones del CAMPUS UNIVERISTARIO – UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI.

METODOLOGÍA DE TRABAJO Y DURACIÓN:

El curso es diseñado enmarcándose en los criterios de capacitación y formación continua, tomando en cuenta instrumentos y herramientas necesarias para asegurar el aprendizaje de los participantes. El curso será implementado para una duración de 100 horas, es decir que los participantes del curso deberán destinar ese tiempo como mínimo para el desarrollo de las actividades de aprendizaje.

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



La metodología por utilizar es personalizada, trabajando con cada uno de los participantes, disipando dudas y compartiendo conocimientos; fomentando, además, la integración grupal de forma didáctica y divertida.

La capacitación se realizará en un periodo de siete semanas con una duración de 20 días, 4 horas diarias, con un total de 80 horas clase, más 20 horas de prácticas en establecimientos hoteles y restaurantes con acompañamiento de tutor, dando un total de 100 horas.

AGENDA EVENTO

ITEM	DETALLLE DE PORTAFOLIO	S 01			S 02			S 03			S 04			S 05			S 06			S 07	
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19	D20
Modulo I: Generalidades																					
Tema 01	• Introducción al tema del curso que se impartirá																				
	• Detalles del curso y su fundamentación																				
	• Importancia del Catering en la actualidad																				
	• Introducción a la cocina e importancia en el área de alimentos y bebidas.																				
Modulo II: Administración hotelera																					
Tema 02	• Organigrama laboral (Puestos de trabajo y sus funciones)																				
	• Importancia del organigrama dentro del área de alimentos y bebidas.																				
Tema 03	• Generalidades de cocina, introducción e importancia de las áreas dentro del departamento de alimentos y bebidas																				
	• Atención al Cliente.																				
	• Importancia del ser un buen proveedor de servicio.																				
Tema 04	• Practica sobre lo aprendido																				
	• Mejorar el servicio al cliente																				
	• Puntos críticos de un servicio																				
	• Identificación de un mal cliente y un mal servicio.																				
Modulo III: Catering y Servicio de Eventos																					
Tema 05	• Identificación de clientes y su manera de servicio.																				
	• Que es un servicio de alimentos																				
	• Identificación de un servicio de alimentos VS un servicio de catering																				
	• Introducción a servicio de catering y eventos.																				
Tema 06	• ¿QUE ES UN SERVICIO DE CATERING?																				
	• ¿QUE ENGLOBA UN SERVICIO DE CATERING?																				
	• ¿COMO SE VALORIZA UN SERVICIO DE CATERING?																				
	• ¿QUE ES IMPORTANTE EN UN SERVICIO DE CATERING?																				
Tema 07	• Etiqueta y Protocolo																				
	• Menú dentro del servicio de eventos en un catering																				
	• Detalles del servicio de Catering																				
Tema 08	• Personal que intervienen en un servicio de evento.																				
	• Importancia de la designación de áreas en la realización de un catering																				

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativape@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



ITEM	DETALLE DE PORTAFOLIO	S 01			S 02			S 03			S 04			S 05			S 06			S 07	
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19	D20
	<ul style="list-style-type: none"> Menaje y utensilios a utilizar, diferentes tipos de montajes de mesas. 																				
Tema 09	<ul style="list-style-type: none"> Practica de montaje de mesas 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Aplicación del conocimiento adquirido en el servicio 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Aplicación de servicio como mesero 																				
Modulo IV: Lineamientos de Personal																					
TEMA 10	Buenas prácticas																				
	<ul style="list-style-type: none"> Carro y estanterías 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Las camas 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Limpieza de aseos 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Limpieza de habitación 																				
TEMA 11	Hábitos saludables																				
	<ul style="list-style-type: none"> Alimentación 																				
	<ul style="list-style-type: none"> El tabaco 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Ejercicio para camareros de piso 																				
MODULO V: Generalidades de Cocina																					
TEMA 12	<ul style="list-style-type: none"> INTRODUCCION A LA GASTRONOMIA 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Alimentación y alimentos en la actualidad 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Inocuidad a alimentaria 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Enfermedades patógenas por alimentos. 																				
TEMA 13	<ul style="list-style-type: none"> Salubridad alimentaria 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Tipología de alimentos dentro de la cocina 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Generalidades de cocina 																				
TEMA 14	<ul style="list-style-type: none"> Cárnicos y lácteos, importancia de un buen almacenamiento y manipulación alimentaria. 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Conservación de alimentos 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Terminología importante. 																				
TEMA 15	CERDO																				
	<ul style="list-style-type: none"> Carnes y conservación 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Manipulación de carnes 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Fileteado, y tipos de corte dentro de los cárnicos 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Almacenamiento y conservación 																				
MODULO VI : Generalidades de Cocina																					
TEMA 16	RES																				
	<ul style="list-style-type: none"> Carnes y conservación 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Manipulación de carnes 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Fileteado, y tipos de corte dentro de los cárnicos 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Almacenamiento y conservación 																				
TEMA 17	AVES																				
	<ul style="list-style-type: none"> Carnes y conservación 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Manipulación de carnes 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Fileteado, y tipos de corte dentro de los cárnicos 																				
	<ul style="list-style-type: none"> Almacenamiento y conservación 																				

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcan - Ecuador

creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



www.upec-creativa.com

ITEM	DETALLLE DE PORTAFOLIO	S 01			S 02			S 03			S 04			S 05			S 06			S 07	
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19	D20
TEMA 18	• Costos, recetas y menaje para servicio de eventos y catering																				
	• Puntos importantes a tomar en costos.																				
MODULO VII : Aplicación																					
TEMA 19	PRACTICA																				
	• Servicio con bandejas																				
	• Tipos de servicio, practico																				
	• Tipos de montajes practico																				
TEMA 20	• Un servicio practico de 3 tiempos																				
	• Invitación practica de evento																				

CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN:

El presente curso se calificará sobre un total de 10 puntos, distribuidos en 7 puntos correspondientes a talleres y trabajos prácticos y 3 puntos correspondientes a una evaluación que el estudiante rendirá al final de la capacitación.

Para aprobar el curso cada participante deberá al menos obtener 70/100 puntos y cumplir con el 70% de asistencia a las jornadas académicas presenciales. Al finalizar, se entregará un certificado de participación en el curso, avalado por la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y Empresa Pública UPEC-CREATIVA EP.

INVERSIÓN:

La inversión es de: USD. \$3,000.00 (Tres Mil con 00/100 dólares de los Estados Unidos de América, incluido IVA), Incluye: honorarios del facilitador, certificado de asistencia, otros gastos de coordinación y administración, el valor de \$250.00 es por participante, total 12 beneficiarios.

INFRAESTRUCTURA Y MODALIDAD DE ESTUDIO:

Aula con buen ambiente para el proceso de enseñanza, pizarra de tiza líquida, equipos audio visuales - proyector y laptop- para proyección en pantalla, para este evento no es necesario que los participantes dispongan de equipos informáticos o menaje de cocina especializado para el desarrollo de la práctica.

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

- Disponibilidad de tiempo en horario de capacitación

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



FORMA DE PAGO

100% con la aceptación de la propuesta por parte de la Institución Contratante.

NOTA:

- UPEC-CREATIVA EP se encuentra calificada como operadora de capacitación ante la SETEC, lo cual puede verificar en la página web: <http://portal.setec.gob.ec/setec-portal-web/pages/operadoresCapacitacion.jsf>
CERTIFICACIÓN MDT: MDT-DSG-2023-2056-E
- UPEC-CREATIVA EP se encuentra calificada como proveedor de servicios para el sector público ante el Servicio Nacional de Contratación Pública SERCOP con RUP No. 04600365900011.
- En caso de ser aceptada nuestra oferta, agradecemos confirmar con anticipación por asuntos internos de coordinación y agenda del facilitador.
- La presente propuesta tiene vigencia de QUINCE DÍAS a partir de la fecha de emisión, luego de este plazo sus valores quedan sujetos a revisión por efectos a cambios económicos que puedan presentarse en el país o por circunstancias que lo exijan.
- En caso de controversia: las partes se someterán a la jurisdicción y domicilio de UPEC-CREATIVA EP.

Propuesta No. 016-2024
Tulcán, 17 de junio de 2024
Versión. 1.2

Señores
HIAS OFICINA TULCÁN.
Presente. –

Reciba un atento y cordial saludo de quienes conformamos la Empresa Pública UPEC-CREATIVA EP de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y a la vez nos permitimos expresarle el mejor de los éxitos en las actividades que muy acertadamente desempeña.

De acuerdo con su requerimiento, UPEC-CREATIVA EP, con el propósito de servir como Instrumento de Gestión, pone a su consideración la propuesta de capacitación en: **Barbería para caballeros.**

Esta propuesta se ha diseñado de acuerdo con las necesidades de su institución, bajo una metodología participativa a fin de lograr la eficiente captación de los conocimientos por parte de los asistentes.

Nuestro aporte profesional y técnico permitirán el cumplimiento de las expectativas y requerimientos por parte de los funcionarios de la institución.

Para quienes hacemos la empresa pública UPEC-CREATIVA EP, será grato atenderle en nuestras líneas telefónicas o correo electrónico: (06) 2980837 ext. 1560 / 1561 / 1562 / 1563, creativaep@upec.edu.ec / christian.teran@upec.edu.ec / rommel.malgua@upec.edu.ec

Cordialmente,



Firmado electrónicamente por:
CHRISTIAN SANTIAGO
TERAN SILVA

MSc. Christian Terán Silva
GERENTE GENERAL
UPEC-CREATIVA EP

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



CURSO DE CAPACITACIÓN - BARBERÍA PARA CABALLEROS

INFORMACIÓN GENERAL

La Empresa Pública de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi UPEC-CREATIVA EP, fue creada mediante resolución N° 174 – CSUP – del Consejo Superior de fecha 6 de julio de 2017, comprende y tiene por objeto la administración y gestión logística, operativa y comercial de bienes y servicios; consultoría especializada y productos de proyectos de investigación; adquisiciones; ejecución de obras y prestación de servicios; administración de los bienes inmuebles y muebles, y de las diferentes operaciones comerciales y de negocios que supongan una relación y vinculación de base comercial con entes públicos o privados externos a la Universidad.

Como ente de gestión y asesoramiento ponemos a su consideración nuestros programas de **CAPACITACIÓN, ASESORAMIENTO, CONSULTORÍAS, EDUCACIÓN CONTINUA, SERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PROYECTOS SOCIALES y ESTUDIOS DE MERCADOS.** Consideramos ser un aliado estratégico durante el desarrollo de su gestión, ya que contamos con un equipo profesional capacitado para brindar soluciones inteligentes para el desarrollo de nuestros pueblos.

Nos comprometemos a diseñar propuestas de acuerdo a las necesidades de su institución, bajo una metodología participativa a fin de lograr la eficiente solución a sus requerimientos. Nuestro aporte profesional y técnico permitirán el cumplimiento de las expectativas y requerimientos por parte de los funcionarios de la institución.

UPEC-CREATIVA EP pone a disposición de la ciudadanía en general programas de especialización bajo el enfoque de formación continua, los cuales son **diseñados a medida del cliente con programas de corta duración, mediana duración y larga duración en temas: artesanales, fortalecimiento de emprendimientos, movilidad humana hasta la fecha se alcanzado 200 cursos de capacitación con un ingreso de cuatrocientos mil dólares americanos.**

Misión

“UPEC-CREATIVA-EP brinda soluciones confiables a través de la oferta de bienes y servicios de calidad, que satisfacen las necesidades de los usuarios, con el compromiso ético de potenciar el desarrollo, garantizando el profesionalismo y la responsabilidad social”.

Visión

“Ser una empresa pública reconocida por brindar soluciones innovadoras y de calidad, que contribuyan al desarrollo económico, social, científico-tecnológico de la región y del país.”

Carretera Antisana
Km. 14,5 Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



INTRODUCCIÓN:

En un mundo donde la apariencia personal juega un papel crucial, la peluquería ha vuelto a convertirse en una profesión importante y en crecimiento. Este curso es para todos aquellos apasionados por el arte del cuidado masculino.

La barbería es más que simplemente cortar el pelo, es una combinación de arte, técnica y precisión. En este curso exploraremos las técnicas básicas y avanzadas que forman la base de una peluquería exitosa. Aprenderás a dominar herramientas básicas como tijeras, navajas y maquinillas, además de desarrollar habilidades en áreas como el afeitado clásico, el arreglo de la barba y el cuidado extensivo del cabello.

El curso de barbería para caballeros es esencial porque proporciona una formación integral y actualizada en técnicas de corte, afeitado y arreglo de barba, desarrolla habilidades técnicas y de atención al cliente, y ofrece conocimientos en gestión de negocios y tendencias modernas. Además, certifica la competencia profesional, facilita la creación de redes de contactos y permite a los barberos expresar su creatividad y talento, asegurando un servicio de alta calidad y profesionalismo en la industria de la barbería.

Las funciones de un barbero incluyen realizar cortes de cabello, afeitados y arreglos de barba, ofrecer tratamientos capilares y cuidados básicos de la piel, mantener la higiene y seguridad del entorno, atender y asesorar a los clientes, gestionar citas, vender productos de cuidado personal y mantenerse actualizado en las últimas tendencias y técnicas de la industria para asegurar un servicio de alta calidad y profesionalismo.

Con estos antecedentes, **UPEC-CREATIVA EP** pone en su consideración el curso de capacitación en: **Barbería para caballeros.**

CONTENIDO:

DIRIGIDO A: Perfiles identificados desde el área de inclusión económica de HIAS.

OBJETIVO GENERAL: Formar a personas en el campo teórico práctico sobre Barbería para caballeros para el emprendimiento y la inserción laboral en este campo mediante la aplicación de los conocimientos aprendidos dentro del proceso.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conformación de un grupo de estudio para el fortalecimiento de habilidades técnicas.
- Desarrollar y aplicar una malla de estudio teórico práctico para el aprendizaje de los alumnos como Barbería para caballeros.

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



- Generar la práctica de los estudiantes en el sector de barbería como herramienta para futuros emprendimiento.

CONTENIDO ACADÉMICO:

Modulo I

ITEM	DETALLE DE PORTAFOLIO	OBSERVACIÓN	HORAS
Tema 01	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción al tema de estudio que se impartirá • Detalles del curso y sus fundamentos básicos • Importancia de la barbería en la actualidad para el cuidado personal y la estética masculina. • Importancia de la higiene y seguridad en la barbería 	Teórico	4
Tema 02	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica de organización de la barbería • Organigrama laboral en una barbería (Puestos de trabajo y sus funciones) • Importancia del organigrama dentro de una barbería • Técnicas de comunicación • Comunicación afectiva con los clientes • Habilidades de servicio al cliente • Técnicas de consultas y recomendaciones 	Teórico & Práctico	4
Tema 03	<ul style="list-style-type: none"> • Concepto básico de gestión de una barbería. • Control de inventarios y finanzas • Análisis de costos y precios de servicios 	Teórico & Práctico	4
Tema 04	<ul style="list-style-type: none"> • Uso y técnicas de corte con tijeras. • Uso de las máquinas de corte • Practica de técnicas mixtas para cortes • Conocimiento de herramientas y productos • Tipos de tijera, navajas, peines y maquinas. • Mantenimiento y cuidado de las maquinas 	Teórico & Práctico	4
Tema 05	<ul style="list-style-type: none"> • Cortes clásicos y modernos. • Técnicas de texturización. • Cortes como el "Fade", "Undercut" y "navaja libre" 	Teórico	4
Tema 06	<ul style="list-style-type: none"> • Retroalimentación de la teoría impartida. • Practica de técnicas aprendidas. • Análisis de errores y mejoras. 	Teórico & Práctico	4
Tema 07	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de afeitado y diseño • Tratamientos faciales. • Técnicas de limpieza y exfoliación. • Practica de lo aprendido 	Teórico & Práctico	4
Tema 08	<ul style="list-style-type: none"> • Cuidado de cuero cabelludo. • Masajes y tratamientos capilares. • Práctica supervisada de masajes capilares 	Teórico & Práctico	4
Tema 09	<ul style="list-style-type: none"> • Prácticas de corte • Evaluación y mejora de lo aprendido 	Práctico	4
Tema 10	<ul style="list-style-type: none"> • Practica de cortes con diseño fade • Delineado y perfilado de barba y cejas 	Teórico & Práctico	4
Tema 11	<ul style="list-style-type: none"> • Definición de marketing y Publicidad. • Estrategia de marketing • Uso de redes sociales y publicidad 	Teórico & Práctico	4

MODULO II

ITEM	DETALLES DE PORTAFOLIO	OBSERVACION	HORAS
TEMA 12	COLORIMETRIA EN LA BARBERIA <ul style="list-style-type: none"> Introducción a la colorimetría Teoría del color: primarios, secundarios y terciarios. Círculo cromático y sus aplicaciones en barbería. 	Teórico	4
TEMA 13	<ul style="list-style-type: none"> Prácticas en colorimetría Aplicación correcta de tintes 	Teórico & Práctico	4
TEMA 14	TIPOS DE CABELLOS Y SU COLORACION <ul style="list-style-type: none"> Estructura del Cabello Anatomía del cabello: cutícula, corteza y médula. Tipos de cabello y su respuesta a la coloración. 	Teórico & Práctico	4
TEMA 15	PRODUCTOS Y HERRAMIENTAS DE COLORACION <ul style="list-style-type: none"> Tintes permanentes, semi-permanentes y temporales. Decolorantes y reveladores. Taller de reconocimiento y manejo de productos. 	Teórico	4
TEMA 16	TÉCNICAS DE COLORACIÓN <ul style="list-style-type: none"> Técnicas Básicas de Aplicación de Color. Aplicación de color uniforme. Técnicas de retoque de raíces. Práctica en maniquíes. 	Teórico & Práctico	4
TEMA 17	SEGURIDAD Y CUIDADOS POST-COLORACIÓN <ul style="list-style-type: none"> Seguridad en la Aplicación de Color Precauciones y reacciones alérgicas. Uso adecuado de productos químicos. Discusión de protocolos de seguridad y simulaciones. 	Teórico & Práctico	4
TEMA 18	CUIDADOS POST-COLORACIÓN <ul style="list-style-type: none"> Productos y técnicas para el cuidado post-coloración. Recomendaciones para clientes. Práctica en maniquíes y elaboración de folletos informativos 	Teórico & Práctico	4
TEMA 19	EVALUACIÓN Y RETROALIMENTACIÓN <ul style="list-style-type: none"> Pruebas prácticas de coloración. Evaluación individual con retroalimentación 	Práctico	4
TEMA 20	EXAMEN FINAL <ul style="list-style-type: none"> Examen teórico y Practico 	Práctico	4

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS:

Al terminar el curso, los participantes serán capaces de:

1. Identificar la calidad de un buen servicio y mejorar su contacto con el cliente
2. Orientar al cliente en el diseño de un cambio de look según sus características de cabello, barba y tipo de rostro.
3. Realizar en el cabello cambios de formas estructurales y de colores (corte en mechón, texturización, afilado, tinturado, tijeras sobre peine, maquinilla sobre peine, peinado y acabado a mano alzada) parciales o totales.

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



4. Ejercer la docencia a nivel básico, medio y técnico laboral.
5. Comercializar productos de belleza masculina para empresas de este sector o por cuenta propia.
6. Participar en el control de cualquier barbería y desempeñarse de la manera más competente.
7. Forjar una ética personal en cuanto a sus responsabilidades y obligaciones laborales dentro del ámbito empresarial.
8. Proporcionar conocimientos básicos de barbería, y promover una solución rápido.

DURACIÓN:

- 80 horas presenciales
- 20 horas de trabajo autónomo
- Total, 100 horas.

MODALIDAD DE ESTUDIO: Clases presenciales

FECHA: La fecha tentativa de inicio del curso: junio de 2024.

HORARIO: Las clases se desarrollarán los:

Lunes, miércoles y viernes de 08h00 a 12h00

Comprendiendo 80 horas de clases presenciales y 20 horas de trabajo autónomo. En consecuencia, se capacitarán por 7 semanas total 100 horas.

Es necesario que la Contratante confirme la capacitación con al menos 8 días hábiles de anticipación con el fin de coordinar la logística del evento.

FACILITADORES:

- Docente en la rama artesanal de estilista para caballeros – José Sánchez

LUGAR:

Actividad Teórico – Práctico: Instalaciones del CAMPUS UNIVERISTARIO – UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI se trabajará los días lunes, miércoles y viernes en horario de 08h00 a 12h00.

- Instalaciones cómodas para estudiantes - Salón de usos múltiples (160 m2) en Centro deportivo y Cultural de UPEC;
- Sillas para cada participante;
- Tableros de apoyo material;
- Espejos para práctica;
- Pizarrón de tiza líquida; y,
- Proyector digital para presentaciones docente.

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



Actividad Práctico: Instalaciones del taller docente ubicado en las calles Roberto Sierra entre Av. Sucre y Av. Coral, se trabajará los últimos 5 días viernes en horario de 08h00 a 12h00.

- Instalaciones reales in situ de salón Barbería;
- Sillas para cada participante;
- Pizarrón de tiza líquida; y,
- Proyector digital para presentaciones docente.

METODOLOGÍA DE TRABAJO Y DURACIÓN:

El curso es diseñado enmarcándose en los criterios de capacitación y formación continua, tomando en cuenta instrumentos y herramientas necesarias para asegurar el aprendizaje de los participantes. El curso será implementado para una duración de 100 horas, es decir que los participantes del curso deberán destinar ese tiempo como mínimo para el desarrollo de las actividades de aprendizaje.

La metodología por utilizar es personalizada, trabajando con cada uno de los participantes, disipando dudas y compartiendo conocimientos; fomentando, además, la integración grupal de forma didáctica y divertida.

La capacitación se realizará en un periodo de siete semanas con una duración de 20 días, 4 horas diarias, con un total de 80 horas clase, más 20 horas de prácticas en establecimientos hoteles y restaurantes con acompañamiento de tutor, dando un total de 100 horas.

AGENDA EVENTO

ITEM	DETALLE DE PORTAFOLIO	S 01			S 02			S 03			S 04			S 05			S 06			S 07	
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19	D20
MODULO I																					
Tema 01	- Introducción al tema de estudio que se impartirá																				
	- Detalles del curso y sus fundamentos básicos																				
	- Importancia de la barbería en la actualidad para el cuidado personal y la estética masculina.																				
	- Importancia de la higiene y seguridad en la barbería																				
Tema 02	- Técnica de organización de la barbería																				
	- Organigrama laboral en una barbería (Puestos de trabajo y sus funciones)																				
	- Importancia del organigrama dentro de una barbería																				
	- Técnicas de comunicación																				

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



ITEM	DETALLLE DE PORTAFOLIO	S 01			S 02			S 03			S 04			S 05			S 06			S 07	
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19	D20
	· Comunicación afectiva con los clientes																				
	· Habilidades de servicio al cliente																				
	· Técnicas de consultas y recomendaciones																				
Tema 03	· Concepto básico de gestión de una barbería.																				
	· Control de inventarios y finanzas																				
	· Análisis de costos y precios de servicios																				
Tema 04	· Uso y técnicas de corte con tijeras.																				
	· Uso de las máquinas de corte																				
	· Practica de técnicas mixtas para cortes																				
	· Conocimiento de herramientas y productos																				
	· Tipos de tijera, navajas, peines y maquinillas.																				
Tema 05	· Mantenimiento y cuidado de las maquinillas																				
	· Cortes clásicos y modernos.																				
	· Técnicas de texturización.																				
Tema 06	· Cortes como el "Fade", "Undercut" y "navaja libre"																				
	· Retroalimentación de la teoría impartida.																				
	· Practica de técnicas aprendidas.																				
Tema 07	· Análisis de errores y mejoras.																				
	· Técnicas de afeitado y diseño																				
	· Tratamientos faciales.																				
Tema 08	· Técnicas de limpieza y exfoliación.																				
	· Practica de lo aprendido																				
	· Cuidado de cuero cabelludo.																				
Tema 09	· Masajes y tratamientos capilares.																				
	· Práctica supervisada de masajes capilares																				
	· Prácticas de corte																				
TEMA 10	· Evaluación y mejora de lo aprendido																				
	· Practica de cortes con diseño fade																				
	· Delineado y perfilado de barba y cejas																				
TEMA 11	· Definición de marketing y Publicidad.																				
	· Estrategia de marketing																				
	· Uso de redes sociales y publicidad																				
MODULO II																					
TEMA 12	COLORIMETRIA EN LA BARBERIA																				
	· Introducción a la colorimetría																				
	· Teoría del color: primarios, secundarios y terciarios.																				

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador

creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



www.upec-creativa.com

ITEM	DETALLLE DE PORTAFOLIO	S 01			S 02			S 03			S 04			S 05			S 06			S 07	
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19	D20
TEMA 13	· Círculo cromático y sus aplicaciones en barbería.																				
	· Prácticas en colorimetría																				
	· Aplicación correcta de tintes																				
TEMA 14	TIPOS DE CABELLOS Y SU COLORACION																				
	· Estructura del Cabello																				
	· Anatomía del cabello: cutícula, corteza y médula.																				
TEMA 15	· Tipos de cabello y su respuesta a la coloración.																				
	PRODUCTOS Y HERRAMIENTAS DE COLORACION																				
	· Tintes permanentes, semi-permanentes y temporales.																				
TEMA 16	· Decolorantes y reveladores.																				
	· Taller de reconocimiento y manejo de productos.																				
	TÉCNICAS DE COLORACIÓN																				
TEMA 17	· Técnicas Básicas de Aplicación de Color.																				
	· Aplicación de color uniforme.																				
	· Técnicas de retoque de raíces.																				
TEMA 18	· Práctica en maniqués.																				
	SEGURIDAD Y CUIDADOS POST-COLORACIÓN																				
	· Seguridad en la Aplicación de Color																				
TEMA 19	· Precauciones y reacciones alérgicas.																				
	· Uso adecuado de productos químicos.																				
	· Discusión de protocolos de seguridad y simulaciones.																				
TEMA 20	CUIDADOS POST-COLORACIÓN																				
	· Productos y técnicas para el cuidado post-coloración.																				
	· Recomendaciones para clientes.																				
TEMA 21	· Práctica en maniqués y elaboración de folletos informativos																				
	EVALUACIÓN Y RETROALIMENTACIÓN																				
	· Pruebas prácticas de coloración.																				
TEMA 22	· Evaluación individual con retroalimentación																				
	EXAMEN FINAL																				
	· Examen teórico y Practico																				

CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN:

El presente curso se calificará sobre un total de 10 puntos, distribuidos en 7 puntos correspondientes a talleres y trabajos prácticos y 3 puntos

Calle Antisana
9av/Universitaria
Quito - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



correspondientes a una evaluación que el estudiante rendirá al final de la capacitación.

Para aprobar el curso cada participante deberá al menos obtener 70/100 puntos y cumplir con el 70% de asistencia a las jornadas académicas presenciales. Al finalizar, se entregará un certificado de participación en el curso, avalado por la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y Empresa Pública UPEC-CREATIVA EP.

INVERSIÓN:

La inversión es de: USD. \$3,000.00 (Tres Mil con 00/100 dólares de los Estados Unidos de América, incluido IVA), Incluye: honorarios del facilitador, certificado de asistencia, otros gastos de coordinación y administración, el valor de \$250.00 es por participante, total 12 beneficiarios.

KIT ESTUDIANTIL

UPEC-CREATIVA EP entregará a los estudiantes del programa un kit que consta de lo siguiente:

ITEM	DETALLE	ASIGNACIÓN
1	Navaja	INDIVIDUAL
2	Tijera	INDIVIDUAL
3	Peine para barbería	INDIVIDUAL
4	Peine para peinar	INDIVIDUAL
5	Brocha para sacudir	INDIVIDUAL
6	Capa	INDIVIDUAL
7	Gel para peinar	GRUPAL
8	Gel para afeitar	GRUPAL
9	Alcohol	GRUPAL
10	Cuchillas de afeitar	GRUPAL
11	Tijeras o navajas texturizante	GRUPAL
12	Disponible 3 máquinas de corte para práctica	GRUPAL

INFRAESTRUCTURA Y MODALIDAD DE ESTUDIO:

Aula con buen ambiente para el proceso de enseñanza, pizarra de tiza líquida, equipos audio visuales - proyector y laptop- para proyección en pantalla, para este evento no es necesario que los participantes dispongan de equipos informáticos o menaje de cocina especializado para el desarrollo de la práctica.

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

- Disponibilidad de tiempo en horario de capacitación

FORMA DE PAGO

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



100% con la aceptación de la propuesta por parte de la Institución Contratante.

NOTA:

- UPEC-CREATIVA EP se encuentra calificada como operadora de capacitación ante la SETEC, lo cual puede verificar en la página web: <http://portal.setec.gob.ec/setec-portal-web/pages/operadoresCapacitacion.jsf>
CERTIFICACIÓN MDT: MDT-DSG-2023-2056-E
- UPEC-CREATIVA EP se encuentra calificada como proveedor de servicios para el sector público ante el Servicio Nacional de Contratación Pública SERCOP con RUP No. 04600365900011.
- En caso de ser aceptada nuestra oferta, agradecemos confirmar con anticipación por asuntos internos de coordinación y agenda del facilitador.
- La presente propuesta tiene vigencia de QUINCE DÍAS a partir de la fecha de emisión, luego de este plazo sus valores quedan sujetos a revisión por efectos a cambios económicos que puedan presentarse en el país o por circunstancias que lo exijan.
- En caso de controversia: las partes se someterán a la jurisdicción y domicilio de UPEC-CREATIVA EP.

Propuesta No. 018-2024
Tulcán, 23 de julio de 2024
Versión. 2

Señores
HIAS OFICINA TULCÁN
Presente. –

Reciba un atento y cordial saludo de quienes conformamos la Empresa Pública UPEC-CREATIVA EP de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y a la vez nos permitimos expresarle el mejor de los éxitos en las actividades que muy acertadamente desempeña.

De acuerdo con su requerimiento, UPEC-CREATIVA EP, con el propósito de servir como Instrumento de Gestión, pone a su consideración la propuesta de capacitación en: **Buenas prácticas de manufactura (BMP) y asesoramiento para certificación sanitaria.**

Esta propuesta se ha diseñado de acuerdo con las necesidades de su institución, bajo una metodología participativa a fin de lograr la eficiente captación de los conocimientos por parte de los asistentes.

Nuestro aporte profesional y técnico permitirán el cumplimiento de las expectativas y requerimientos por parte de los funcionarios de la institución.

Para quienes hacemos la empresa pública UPEC-CREATIVA EP, será grato atenderle en nuestras líneas telefónicas o correo electrónico: (06) 2980837 ext. 1560 / 1561 / 1562 / 1563/ 1564, creativaep@upec.edu.ec / christian.teran@upec.edu.ec / rommel.malgua@upec.edu.ec

Cordialmente,



Firmado electrónicamente por:
CHRISTIAN SANTIAGO
TERAN SILVA

MSc. Christian Terán Silva
GERENTE GENERAL
UPEC-CREATIVA EP

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



CURSO DE CAPACITACIÓN - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP) Y ASESORAMIENTO PARA CERTIFICACIÓN SANITARIA.

INFORMACIÓN GENERAL

La Empresa Pública de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi UPEC-CREATIVA EP, fue creada mediante resolución N° 174 – CSUP – del Consejo Superior de fecha 6 de julio de 2017, comprende y tiene por objeto la administración y gestión logística, operativa y comercial de bienes y servicios; consultoría especializada y productos de proyectos de investigación; adquisiciones; ejecución de obras y prestación de servicios; administración de los bienes inmuebles y muebles, y de las diferentes operaciones comerciales y de negocios que supongan una relación y vinculación de base comercial con entes públicos o privados externos a la Universidad.

Como ente de gestión y asesoramiento ponemos a su consideración nuestros programas de **CAPACITACIÓN, ASESORAMIENTO, CONSULTORÍAS, EDUCACIÓN CONTINUA, SERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PROYECTOS SOCIALES y ESTUDIOS DE MERCADOS.** Consideramos ser un aliado estratégico durante el desarrollo de su gestión, ya que contamos con un equipo profesional capacitado para brindar soluciones inteligentes para el desarrollo de nuestros pueblos.

Nos comprometemos a diseñar propuestas de acuerdo a las necesidades de su institución, bajo una metodología participativa a fin de lograr la eficiente solución a sus requerimientos. Nuestro aporte profesional y técnico permitirán el cumplimiento de las expectativas y requerimientos por parte de los funcionarios de la institución.

UPEC-CREATIVA EP pone a disposición de la ciudadanía en general programas de especialización bajo el enfoque de formación continua, los cuales son **diseñados a medida del cliente con programas de corta duración, mediana duración y larga duración en temas: artesanales, fortalecimiento de emprendimientos, movilidad humana hasta la fecha se alcanzado 200 cursos de capacitación con un ingreso de cuatrocientos mil dólares americanos.**

Misión

“UPEC-CREATIVA-EP brinda soluciones confiables a través de la oferta de bienes y servicios de calidad, que satisfacen las necesidades de los usuarios, con el compromiso ético de potenciar el desarrollo, garantizando el profesionalismo y la responsabilidad social”.

Visión

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



“Ser una empresa pública reconocida por brindar soluciones innovadoras y de calidad, que contribuyan al desarrollo económico, social, científico-tecnológico de la región y del país.”

INTRODUCCIÓN:

En el dinámico y exigente mundo de la producción y la industria, garantizar la calidad y la seguridad de los productos es fundamental. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de directrices y procedimientos que aseguran que los productos sean elaborados de manera consistente y controlada, cumpliendo con los estándares de calidad y normativas regulatorias. Durante este curso, exploraremos los principios fundamentales de las BPM, incluyendo su importancia, sus beneficios y cómo implementarlas efectivamente en diferentes contextos industriales. Abordaremos temas como:

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP).
- ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL, SISTEMA HACCP.
- CULTURA DE INOCUIDAD
- SISTEMA SENADI
- OBTENCIÓN DE NOTIFICACIÓN SANITARIA
- PRODUCTOS QUÍMICOS

Este curso está diseñado para proporcionarles las herramientas y el conocimiento necesarios para implementar y mantener las BPM en sus respectivos campos de trabajo. Al finalizar, estarán capacitados para asegurar que sus procesos de fabricación no solo cumplan con las regulaciones vigentes, sino que también optimicen la eficiencia y la seguridad, elevando los estándares de sus productos y servicios.

Con estos antecedentes, **UPEC-CREATIVA EP** pone en su consideración el curso de capacitación en: **Buenas prácticas de manufactura (BMP) y asesoramiento para certificación sanitaria.**

CONTENIDO:

DIRIGIDO A: Perfiles identificados desde el área de inclusión económica de HIAS.

OBJETIVO GENERAL: Formar a personas en el campo teórico práctico de buenas prácticas de manufactura (BMP) y asesoramiento en certificación sanitaria para la potencialización del emprendimiento y fortalecimiento técnico.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer y aplicar la normativa ARCSA-DE-2022-016-AKRG en el establecimiento de alimentos.
- en Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



- Identificar los principales puntos críticos en cada etapa del proceso, de esta manera establecer parámetros de control.
- Desarrollar cultura de inocuidad desde el proveedor hasta el consumidor final.
- Reconocer la importancia de proteger la marca, antes de comercializar un producto y/o servicio.
- Reconocer los requisitos indispensables para obtención de notificación sanitaria.
- Controlar e identificar productos químicos desde el ingreso hasta el uso de los mismos.
- Aprender a dosificar los productos químicos con su respectivo EPP.

CONTENIDO ACADÉMICO:

Modulo I

ITEM	DETALLE DE PORTAFOLIO	OBSERVACIÓN	HORAS
Tema 01 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP).	<ul style="list-style-type: none"> • Requisitos para implementar BPM, en plantas de alimentos. • Diseño de procesos. • Estandarización de procesos productivos. • Indumentaria para personal. • Aplicación de POES (Procedimientos Operacionales Estandarizados) • Recetas a través del desarrollo de fichas técnicas de productos y procesos 	Teórico & Práctico	7
Tema 02 ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL, SISTEMA HACCP.	<ul style="list-style-type: none"> • Requisitos para implementar HACCP • Evaluación y Manejo de Riesgos. • 7 principios para el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. 	Teórico & Práctico	7
Tema 03 CULTURA DE INOCUIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de Calidad y Seguridad. • Higiene y manipulación de alimentos • Inocuidad de productos 	Teórico & Práctico	7
Tema 04 OBTENCIÓN DE NOTIFICACIÓN SANITARIA	<ul style="list-style-type: none"> • Requisitos previos a la obtención de notificación sanitaria. • Etiquetado de producto. • Ingreso de documentación en la plataforma Ecuapass. 	Teórico & Práctico	7
Tema 05 PRODUCTOS QUÍMICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de productos químicos en limpieza y desinfección. • Kardex de productos químicos • Almacenamiento de productos químicos. • Dosificación de productos químicos. 	Teórico & Práctico	5
Tema 06 ADMINISTRACIÓN – COSTOS E INVENTARIO	<ul style="list-style-type: none"> • Determinación de costos • Asignación de precios al por mayor y menor • Inventarios • Registros ingresos y gastos • Facturación y tributación 	Teórico & Práctico	7

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS:

Al terminar el curso, los participantes serán capaces de:

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



1. Conocer y aplicar la normativa ARCSA-DE-2022-016-AKRG.en establecimiento de alimentos.
2. Identificar los principales puntos críticos en cada etapa del proceso, de esta manera establecer parámetros de control.
3. Desarrollar cultura de inocuidad desde el proveedor hasta el consumidor final.
4. Reconocer la importancia de proteger la marca, antes de comercializar un producto y/o servicio.
5. Reconocer los requisitos indispensables para obtención de notificación sanitaria.
6. Controlar e identificar productos químicos desde el ingreso hasta el uso de los mismos. Aprender a dosificar los productos químicos con su respectivo EPP.

DURACIÓN:

- 40 horas presenciales
- 20 horas de trabajo autónomo
- Total, 60 horas.

MODALIDAD DE ESTUDIO: Clases presenciales

FECHA: La fecha tentativa de inicio del curso: agosto de 2024.

HORARIO: Las clases se desarrollarán los:

Lunes, martes y viernes de 15h00 a 18h00

Comprendiendo 40 horas de clases presenciales y 20 horas de trabajo autónomo. En consecuencia, se capacitarán por 5 semanas total 60 horas.

Es necesario que la Contratante confirme la capacitación con al menos 8 días hábiles de anticipación con el fin de coordinar la logística del evento.

FACILITADORES:

- Docente: Ingeniera Agroindustrial Silvana Fernanda Martínez Arcos

LUGAR:

Al ser una capacitación in situ, UPEC-CREATIVA EP acudirá al lugar que disponga HIAS.

METODOLOGÍA DE TRABAJO Y DURACIÓN:

El curso es diseñado enmarcándose en los criterios de capacitación y formación continua, tomando en cuenta instrumentos y herramientas necesarias para asegurar el aprendizaje de los participantes. El curso será implementado para

Ille Antisana
Universitaria
in - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



una duración de 60 horas, es decir que los participantes del curso deberán destinar ese tiempo como mínimo para el desarrollo de las actividades de aprendizaje.

La metodología por utilizar es personalizada, trabajando con cada uno de los participantes, disipando dudas y compartiendo conocimientos; fomentando, además, la integración grupal de forma didáctica y divertida.

La capacitación se realizará en un periodo de cinco semanas con una duración de 16 días, 3 horas diarias, con un total de 40 horas clase, más 20 horas de trabajo autónomo, dando un total de 60 horas.

AGENDA EVENTO

ITEM	DETALLLE DE PORTAFOLIO	S01			S02			S03			S04			S05
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13
MODULO I														
Tema 01 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP).	Requisitos para implementar BPM, en plantas de alimentos.													
	Diseño de procesos.													
	Indumentaria para personal.													
	Aplicación de POES (Procedimientos Operacionales Estandarizados)													
Tema 02 ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL, SISTEMA HACCP.	Requisitos para implementar HACCP													
	Evaluación y Manejo de Riesgos.													
	7 principios para el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.													
Tema 03 CULTURA DE INOCUIDAD	Sistemas de Calidad y Seguridad.													
	Higiene y manipulación de alimentos													
	Inocuidad de productos													
Tema 04 OBTENCIÓN DE NOTIFICACIÓN SANITARIA	Requisitos previos a la obtención de notificación sanitaria.													
	Etiquetado de producto.													
	Ingreso de documentación en la plataforma Ecuapass.													
Tema 05 PRODUCTOS QUÍMICOS	Manejo de productos químicos en limpieza y desinfección.													
	Kardex de productos químicos													
	Almacenamiento de productos químicos.													
	Dosificación de productos químicos.													
Tema 06 ADMINISTRACIÓN – COSTOS E INVENTARIO	Determinación de costos													
	Asignación de precios al por mayor y menor													
	Inventarios													
	Registros ingresos y gastos													
	Facturación y tributación													
Clausura	Cierre curso de capacitación													

CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN:

El presente curso se calificará sobre un total de 10 puntos, distribuidos en 7 puntos correspondientes a talleres y trabajos prácticos y 3 puntos correspondientes a una evaluación que el estudiante rendirá al final de la capacitación.

Para aprobar el curso cada participante deberá al menos obtener 70/100 puntos y cumplir con el 70% de asistencia a las jornadas académicas presenciales. Al finalizar, se entregará un certificado de participación en el curso, avalado por la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y Empresa Pública UPEC-CREATIVA EP.

INVERSIÓN:

La inversión es de: USD. \$1,750.00 (Mil Setecientos cincuenta con 00/100 dólares de los Estados Unidos de América, incluido IVA), Incluye: honorarios del facilitador, certificado de asistencia y/o aprobación, otros gastos de coordinación y administración, el valor de \$250.00 es por participante, total 7 beneficiarios.

INFRAESTRUCTURA Y MODALIDAD DE ESTUDIO:

Aula con buen ambiente para el proceso de enseñanza, pizarra de tiza líquida, equipos audio visuales - proyector y laptop- para proyección en pantalla, para este evento no es necesario que los participantes dispongan de equipos informáticos o menaje de cocina especializado para el desarrollo de la práctica.

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

- Disponibilidad de tiempo en horario de capacitación

FORMA DE PAGO

100% con la aceptación de la propuesta por parte de la Institución Contratante.

NOTA:

- UPEC-CREATIVA EP se encuentra calificada como operadora de capacitación ante la SETEC, lo cual puede verificar en la página web: <http://portal.setec.gob.ec/setec-portal-web/pages/operadoresCapacitacion.jsf>
CERTIFICACIÓN MDT: MDT-DSG-2023-2056-E
- UPEC-CREATIVA EP se encuentra calificada como proveedor de servicios para el sector público ante el Servicio Nacional de Contratación Pública SERCOP con RUP No. 04600365900011.
- En caso de ser aceptada nuestra oferta, agradecemos confirmar con anticipación por asuntos internos de coordinación y agenda del facilitador.

Calle Antisana
vía Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



- La presente propuesta tiene vigencia de QUINCE DÍAS a partir de la fecha de emisión, luego de este plazo sus valores quedan sujetos a revisión por efectos a cambios económicos que puedan presentarse en el país o por circunstancias que lo exijan.
- En caso de controversia: las partes se someterán a la jurisdicción y domicilio de UPEC-CREATIVA EP.

Propuesta No. 024-2024
Tulcán, 16 de septiembre de 2024
Versión. 1

Señores
HIAS OFICINA TULCÁN
Presente. –

Reciba un atento y cordial saludo de quienes conformamos la Empresa Pública UPEC-CREATIVA EP de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y a la vez nos permitimos expresarle el mejor de los éxitos en las actividades que muy acertadamente desempeña.

De acuerdo con su requerimiento, UPEC-CREATIVA EP, con el propósito de servir como Instrumento de Gestión, pone a su consideración la propuesta de capacitación en: **Buenas prácticas de manufactura (BMP) en lácteos, costeo producto y creación de nuevos productos.**

Esta propuesta se ha diseñado de acuerdo con las necesidades de su institución, bajo una metodología participativa a fin de lograr la eficiente captación de los conocimientos por parte de los asistentes.

Nuestro aporte profesional y técnico permitirán el cumplimiento de las expectativas y requerimientos por parte de los funcionarios de la institución.

Para quienes hacemos la empresa pública UPEC-CREATIVA EP, será grato atenderle en nuestras líneas telefónicas o correo electrónico: (06) 2980837 ext. 1560 / 1561 / 1562 / 1563/ 1564, creativaep@upec.edu.ec / christian.teran@upec.edu.ec / rommel.malgua@upec.edu.ec

Cordialmente,



Firmado electrónicamente por:
CHRISTIAN SANTIAGO
TERAN SILVA

MSc. Christian Terán Silva
GERENTE GENERAL
UPEC-CREATIVA EP

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



CURSO DE CAPACITACIÓN - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP) EN LÁCTEOS, COSTEO PRODUCTO Y CREACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS

INFORMACIÓN GENERAL

La Empresa Pública de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi UPEC-CREATIVA EP, fue creada mediante resolución N° 174 – CSUP – del Consejo Superior de fecha 6 de julio de 2017, comprende y tiene por objeto la administración y gestión logística, operativa y comercial de bienes y servicios; consultoría especializada y productos de proyectos de investigación; adquisiciones; ejecución de obras y prestación de servicios; administración de los bienes inmuebles y muebles, y de las diferentes operaciones comerciales y de negocios que supongan una relación y vinculación de base comercial con entes públicos o privados externos a la Universidad.

*Como ente de gestión y asesoramiento ponemos a su consideración nuestros programas de **CAPACITACIÓN, ASESORAMIENTO, CONSULTORÍAS, EDUCACIÓN CONTINUA, SERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PROYECTOS SOCIALES y ESTUDIOS DE MERCADOS.** Consideramos ser un aliado estratégico durante el desarrollo de su gestión, ya que contamos con un equipo profesional capacitado para brindar soluciones inteligentes para el desarrollo de nuestros pueblos.*

Nos comprometemos a diseñar propuestas de acuerdo a las necesidades de su institución, bajo una metodología participativa a fin de lograr la eficiente solución a sus requerimientos. Nuestro aporte profesional y técnico permitirán el cumplimiento de las expectativas y requerimientos por parte de los funcionarios de la institución.

*UPEC-CREATIVA EP pone a disposición de la ciudadanía en general programas de especialización bajo el enfoque de formación continua, los cuales son **diseñados a medida del cliente con programas de corta duración, mediana duración y larga duración en temas: artesanales, fortalecimiento de emprendimientos, movilidad humana hasta la fecha se alcanzado 200 cursos de capacitación con un ingreso de cuatrocientos mil dólares americanos.***

Misión

“UPEC-CREATIVA-EP brinda soluciones confiables a través de la oferta de bienes y servicios de calidad, que satisfacen las necesidades de los usuarios, con el compromiso ético de potenciar el desarrollo, garantizando el profesionalismo y la responsabilidad social”.

Visión

Calle Antisana
Universitaria
Tulcan - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



“Ser una empresa pública reconocida por brindar soluciones innovadoras y de calidad, que contribuyan al desarrollo económico, social, científico-tecnológico de la región y del país.”

INTRODUCCIÓN:

En el dinámico y exigente mundo de la producción y la industria, garantizar la calidad y la seguridad de los productos es fundamental. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de directrices y procedimientos que aseguran que los productos sean elaborados de manera consistente y controlada, cumpliendo con los estándares de calidad y normativas regulatorias. Durante este curso, exploraremos los principios fundamentales de las BPM, incluyendo su importancia, sus beneficios y cómo implementarlas efectivamente en diferentes contextos industriales.

Además, la innovación de productos está muy relacionada con el éxito y el crecimiento empresarial. Cuando una empresa logra introducir en el mercado productos innovadores, estos suelen ser un éxito en ventas, lo que genera más beneficios y relaciones comerciales. Por lo tanto, dentro del contenido se abordará temas de creación de nuevos productos y manejo de costos e inventarios.

Este curso está diseñado para proporcionarles las herramientas y el conocimiento necesarios para implementar nuevos productos, manejar costos y mantener las BPM en sus respectivos campos de trabajo. Al finalizar, estarán capacitados para asegurar que sus procesos de fabricación no solo cumplan con las regulaciones vigentes, sino que también optimicen la eficiencia y la seguridad, elevando los estándares de sus productos y nuevas oportunidades comerciales con la creación de nuevos productos.

Con estos antecedentes, **UPEC-CREATIVA EP** pone en su consideración el curso de capacitación en: **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP) EN LÁCTEOS, COSTEO PRODUCTO Y CREACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS.**

CONTENIDO:

DIRIGIDO A: Perfiles identificados desde el área de inclusión económica de HIAS.

OBJETIVO GENERAL: Formar a personas en el campo teórico práctico de buenas prácticas de manufactura (BMP) en lácteos y asesoramiento en costeo producto – creación de nuevos productos para la potencialización del emprendimiento y fortalecimiento técnico.

CONTENIDO ACADÉMICO:

ITEM	TEMAS	COMPONENTE	HORAS
1	Cultura de inocuidad. Buenas prácticas de manufactura (BPM).	TEÓRICO	3,5
2	Pruebas de calidad de la leche. Productos químicos para la limpieza de utensilios, máquinas e instalaciones (Tipos de productos químicos detergentes, desinfectantes, aplicación, función, preparación de soluciones, dosificación de acuerdo la necesidad del beneficiario).	TEÓRICO	3,5
3	Ingredientes principales en la industria láctea (Cuajo, Sal, Agua, Cloruro de calcio, colorantes, saborizantes, conservantes, bacteria ácido lácticas).	TEÓRICO	3
4	ELABORACIÓN DE QUESOS MADUROS CON BACTERIAS ACIDOLÁCTICAS	PRÁCTICO	8
5	ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCO CON BACTERIAS ACIDOLÁCTICAS .	PRÁCTICO	8
6	ELABORACIÓN DE YOGURT GRIEGO./ ELABORACIÓN DE QUESO ANDINO.	PRÁCTICO	8
7	ELABORACIÓN DE QUESOS SEMIMADURO CON ESPECIAS.	PRÁCTICO	8
8	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS DESLACTOSADOS (QUESO FRESCOS - YOGURT).	PRÁCTICO	8
TOTAL			50

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS:

Al terminar el curso, los participantes serán capaces de:

1. Desarrollar cultura de inocuidad desde el proveedor hasta el consumidor final;
2. Identificar y elaborar pruebas de calidad de la leche y Productos químicos para la limpieza de utensilios, máquinas e instalaciones;
3. Conocer de los Ingredientes principales en la industria láctea;
4. Conocer y producir la elaboración de quesos:
 - a. Maduros con bacterias acidolácticas
 - b. Fresco con bacterias acidolácticas .
 - c. Yogurt griego
 - d. Queso andino.
 - e. Semimaduro con especias.
5. Conocer el proceso de elaboración de productos lácteos deslactosados (queso frescos - yogurt).

DURACIÓN:

- 10 horas teóricas
- 40 horas prácticas
- Total, 50 horas.

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



MODALIDAD DE ESTUDIO: Híbrida (Virtuales y Presenciales)

FECHA: La fecha tentativa de inicio del curso: septiembre de 2024.

HORARIO: Las clases se desarrollarán los:

Lunes, martes y viernes de 17h00 a 19h00

Sábados y Domingos 08h00 – 13h00 a 14h00 – 17h00

Comprendiendo 10 horas de clases virtuales y 40 horas presenciales de práctica. En consecuencia, se capacitarán por 3 semanas total 50 horas.

Es necesario que la Contratante confirme la capacitación con al menos 8 días hábiles de anticipación con el fin de coordinar la logística del evento.

FACILITADORES:

- Docente: Ingeniero Agroindustrial - Magister en Agroindustria Mención en Calidad y Seguridad Alimentaria - **Paredes Pita Carlos Arturo**

LUGAR:

Al ser una capacitación in situ, UPEC-CREATIVA EP acudirá al lugar que disponga HIAS.

METODOLOGÍA DE TRABAJO Y DURACIÓN:

El curso es diseñado enmarcándose en los criterios de capacitación y formación continua, tomando en cuenta instrumentos y herramientas necesarias para asegurar el aprendizaje de los participantes. El curso será implementado para una duración de 50 horas, es decir que los participantes del curso deberán destinar ese tiempo como mínimo para el desarrollo de las actividades de aprendizaje.

La metodología por utilizar es personalizada, trabajando con cada uno de los participantes, disipando dudas y compartiendo conocimientos; fomentando, además, la integración grupal de forma didáctica y divertida.

La capacitación se realizará en un periodo de tres semanas con una duración de 8 días, con un total de 50 horas clase (10 virtuales teóricas y 40 práctica), dando un total de 50 horas.

AGENDA EVENTO

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN - HIAS - CREATIVA EP								
DÍA	L	M	V	S	D	S	D7	S
	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8
HORAS	3,5	3,5	3,5	8	8	8	8	8
FECHA	30/9/2024	2/10/2024	4/10/2024	5/10/2024	6/10/2024	12/10/2024	13/10/2024	19/10/2024
SEMANA 1								
SEMANA 2								
SEMANA 3								

Nomenclatura

VIRTUAL		17H00 A 19H00	lunes - miércoles y viernes
---------	--	---------------	-----------------------------

PRÁCTICO		08H00 A 13H00 - 14H00 A 17H00	Sábados y Domingos
----------	--	-------------------------------	--------------------

CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN:

El presente curso se calificará sobre un total de 10 puntos, distribuidos en 7 puntos correspondientes a talleres y trabajos prácticos y 3 puntos correspondientes a una evaluación que el estudiante rendirá al final de la capacitación.

Para aprobar el curso cada participante deberá al menos obtener 70/100 puntos y cumplir con el 70% de asistencia a las jornadas académicas presenciales. Al finalizar, se entregará un certificado de participación en el curso, avalado por la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y Empresa Pública UPEC-CREATIVA EP.

INVERSIÓN:

La inversión es de: USD. \$1,500.00 (Mil Quinientos con 00/100 dólares de los Estados Unidos de América, incluido IVA), Incluye: honorarios del facilitador, insumos para la práctica, certificado de asistencia y/o aprobación, otros gastos de coordinación y administración, el valor de \$250.00 es por participante, total 6 beneficiarios.

INFRAESTRUCTURA Y MODALIDAD DE ESTUDIO:

Aula con buen ambiente para el proceso de enseñanza, pizarra de tiza líquida, equipos audio visuales - proyector y laptop- para proyección en pantalla, para

Calle Antisana
Universitaria
Quito - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



este evento es necesario que los participantes dispongan de equipos informáticos (clases virtuales teóricas) y menaje de cocina especializado para el desarrollo de la práctica.

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

- Disponibilidad de tiempo en horario de capacitación

FORMA DE PAGO

100% con la aceptación de la propuesta por parte de la Institución Contratante.

NOTA:

- UPEC-CREATIVA EP se encuentra calificada como operadora de capacitación ante la SETEC, lo cual puede verificar en la página web: <http://portal.setec.gob.ec/setec-portal-web/pages/operadoresCapacitacion.jsf>
CERTIFICACIÓN MDT: MDT-DSG-2023-2056-E
- UPEC-CREATIVA EP se encuentra calificada como proveedor de servicios para el sector público ante el Servicio Nacional de Contratación Pública SERCOP con RUP No. 04600365900011.
- En caso de ser aceptada nuestra oferta, agradecemos confirmar con anticipación por asuntos internos de coordinación y agenda del facilitador.
- La presente propuesta tiene vigencia de QUINCE DÍAS a partir de la fecha de emisión, luego de este plazo sus valores quedan sujetos a revisión por efectos a cambios económicos que puedan presentarse en el país o por circunstancias que lo exijan.
- En caso de controversia: las partes se someterán a la jurisdicción y domicilio de UPEC-CREATIVA EP.

Propuesta No. 025-2024
Tulcán, 12 de septiembre de 2024
Versión. 1

Señores
HIAS OFICINA TULCÁN
Presente. –

Reciba un atento y cordial saludo de quienes conformamos la Empresa Pública UPEC-CREATIVA EP de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y a la vez nos permitimos expresarle el mejor de los éxitos en las actividades que muy acertadamente desempeña.

De acuerdo con su requerimiento, UPEC-CREATIVA EP, con el propósito de servir como Instrumento de Gestión, pone a su consideración la propuesta de capacitación en: **Aprovechamiento del estiércol de cuy para la obtención de abonos orgánicos.**

Esta propuesta se ha diseñado de acuerdo con las necesidades de su institución, bajo una metodología participativa a fin de lograr la eficiente captación de los conocimientos por parte de los asistentes.

Nuestro aporte profesional y técnico permitirán el cumplimiento de las expectativas y requerimientos por parte de los funcionarios de la institución.

Para quienes hacemos la empresa pública UPEC-CREATIVA EP, será grato atenderle en nuestras líneas telefónicas o correo electrónico: (06) 2980837 ext. 1560 / 1561 / 1562 / 1563/ 1564, creativaep@upec.edu.ec / christian.teran@upec.edu.ec / rommel.malgua@upec.edu.ec

Cordialmente,



Firmado electrónicamente por:
CHRISTIAN SANTIAGO
TERAN SILVA

MSc. Christian Terán Silva
GERENTE GENERAL
UPEC-CREATIVA EP

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



CURSO DE CAPACITACIÓN - APROVECHAMIENTO DEL ESTIÉRCOL DE CUY PARA LA OBTENCIÓN DE ABONOS ORGÁNICOS

INFORMACIÓN GENERAL

La Empresa Pública de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi UPEC-CREATIVA EP, fue creada mediante resolución N° 174 – CSUP – del Consejo Superior de fecha 6 de julio de 2017, comprende y tiene por objeto la administración y gestión logística, operativa y comercial de bienes y servicios; consultoría especializada y productos de proyectos de investigación; adquisiciones; ejecución de obras y prestación de servicios; administración de los bienes inmuebles y muebles, y de las diferentes operaciones comerciales y de negocios que supongan una relación y vinculación de base comercial con entes públicos o privados externos a la Universidad.

Como ente de gestión y asesoramiento ponemos a su consideración nuestros programas de **CAPACITACIÓN, ASESORAMIENTO, CONSULTORÍAS, EDUCACIÓN CONTINUA, SERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PROYECTOS SOCIALES y ESTUDIOS DE MERCADOS.** Consideramos ser un aliado estratégico durante el desarrollo de su gestión, ya que contamos con un equipo profesional capacitado para brindar soluciones inteligentes para el desarrollo de nuestros pueblos.

Nos comprometemos a diseñar propuestas de acuerdo a las necesidades de su institución, bajo una metodología participativa a fin de lograr la eficiente solución a sus requerimientos. Nuestro aporte profesional y técnico permitirán el cumplimiento de las expectativas y requerimientos por parte de los funcionarios de la institución.

UPEC-CREATIVA EP pone a disposición de la ciudadanía en general programas de especialización bajo el enfoque de formación continua, los cuales son **diseñados a medida del cliente con programas de corta duración, mediana duración y larga duración en temas: artesanales, fortalecimiento de emprendimientos, movilidad humana hasta la fecha se alcanzado 200 cursos de capacitación con un ingreso de cuatrocientos mil dólares americanos.**

Misión

“UPEC-CREATIVA-EP brinda soluciones confiables a través de la oferta de bienes y servicios de calidad, que satisfacen las necesidades de los usuarios, con el compromiso ético de potenciar el desarrollo, garantizando el profesionalismo y la responsabilidad social”.

Visión

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



“Ser una empresa pública reconocida por brindar soluciones innovadoras y de calidad, que contribuyan al desarrollo económico, social, científico-tecnológico de la región y del país.”

INTRODUCCIÓN:

El estiércol animal es un recurso valioso para el manejo orgánico y sustentable del suelo. Es usado en forma más eficiente en combinación con otras prácticas sustentables como la rotación de cultivos, cultivos de cobertura, abonos verdes, y cal. En la producción orgánica, el estiércol se aplica comúnmente al terreno como estiércol crudo (fresco o seco) o como estiércol compostado (Kuepper, 2003). El estiércol puede añadir nutrientes al suelo importantes para la planta (nitrógeno, potasio, y fósforo, conocidos colectivamente como NPK) y mejorar la calidad del suelo.

Compostar estiércol crudo al añadir otras materias primas y cama animal va a ayudar a la descomposición y a producir un producto final rico en humus con poco o nada de amonio o nitratos solubles. Este producto final va a mejorar la fertilidad del suelo (Evanylo et al., 2008). El momento de aplicación de estiércol es muy importante para asegurar que el estiércol sea beneficioso para las plantas y el suelo. El estiércol, si se aplica y maneja correctamente, puede ser un gran medio para mejorar la calidad del suelo y los cultivos, pero hay aspectos importantes de la salud del suelo y la seguridad alimentaria para considerar cuando se usa en un sistema agrícola orgánico.

Este curso está diseñado para proporcionarles las herramientas y el conocimiento necesarios para implementar procesos y productos derivados del estiércol de cuy para la obtención de abonos orgánicos.

Con estos antecedentes, **UPEC-CREATIVA EP** pone en su consideración el curso de capacitación en: **APROVECHAMIENTO DEL ESTIÉRCOL DE CUY PARA LA OBTENCIÓN DE ABONOS ORGÁNICOS.**

CONTENIDO:

DIRIGIDO A: Perfiles identificados desde el área de inclusión económica de HIAS.

OBJETIVO GENERAL: Formar a personas en el campo teórico práctico de aprovechamiento del estiércol de cuy para la obtención de abonos orgánicos para la potencialización del emprendimiento y fortalecimiento técnico.

CONTENIDO ACADÉMICO:

ITEM	DETALLE DE PORTAFOLIO	OBSERVACIÓN	HORAS
1. Introducción a los residuos orgánicos	Definición y clasificación de residuos orgánicos.	Teórico	4
	Importancia del reciclaje de residuos en la agricultura.		
2. Características del estiércol de cuy	Composición química del estiércol de cuy.	Teórico	4
	Propiedades y beneficios para el suelo y las plantas.		
	Comparación con otros tipos de estiércol (bovino, porcino, etc.).		
3. Manejo adecuado del estiércol	Técnicas de recolección y almacenamiento.	Teórico	4
	Importancia de la separación de residuos.		
	Consideraciones higiénicas y de seguridad.		
4. Producción de Biol	¿Qué es el biol?	Teórico & Práctico	9
	Construcción y manejo del biodigestor		
	Aplicación y dosificación del biol		
	Aprovechamiento del biogás		
5. Proceso de compostaje	Introducción al compostaje: qué es y por qué es importante.	Teórico & Práctico	9
	Factores clave en el compostaje (temperatura, humedad, aireación).		
	Control de olores y problemas comunes en el proceso de compostaje.		
6. Vermicompostaje con estiércol de cuy	Qué es el vermicompostaje y cómo se diferencia del compostaje tradicional.	Teórico & Práctico	9
	Especies de lombrices utilizadas.		
	Beneficios del humus de lombriz como abono.		
7. Acondicionamiento del compost para su uso	Cómo saber cuándo el compost está listo para su uso.	Teórico & Práctico	9
	Técnicas para mejorar la calidad del compost.		
8. Aplicación del abono orgánico	Dosificación adecuada en diferentes tipos de cultivos.	Teórico & Práctico	9
	Formas de aplicar el compost y su efectividad en el suelo.		
	Impacto del abono en el crecimiento de las plantas y la calidad del suelo.		
9. Certificaciones ambientales para procesos productivos	¿A quién está dirigido?	Teórico	3
	¿Qué necesito para hacer el trámite?		
	¿Cómo hago el trámite?		

Nota: En cada temática se abordará costos de producción

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS:

Al terminar el curso, los participantes serán capaces de:

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



1. Conocer y aplicar residuos orgánicos en la agricultura;
2. Identificar la composición química, propiedades y beneficios del estiércol del cuy;
3. Manejo de Técnicas de recolección y almacenamiento.
4. Saber del proceso de producción de biol, compostaje.
5. Conocer del Proceso Acondicionamiento del compost para su uso
6. Aplicación del abono orgánico
7. Conocer de Certificaciones ambientales para procesos productivos
8. Identificar costos de producción y venta de abono orgánico.

DURACIÓN:

- 40 horas práctica presencial
- 20 horas teóricas de modalidad virtual
- Total, 60 horas.

MODALIDAD DE ESTUDIO: Clases híbrida (presencial y virtual)

FECHA: La fecha tentativa de inicio del curso: septiembre de 2024.

HORARIO: Las clases se desarrollarán los:

Lunes, martes y viernes de 17h00 a 19h30

Sábados y Domingos de 08h00 a 13h00 y 14h00 a 17h00

Comprendiendo 40 horas de clases presenciales y 20 horas virtuales teóricas.
En consecuencia, se capacitarán por 3 semanas total 60 horas.

Es necesario que la Contratante confirme la capacitación con al menos 8 días hábiles de anticipación con el fin de coordinar la logística del evento.

FACILITADORES:

- Docente: Dr. Hernán Rigoberto Benavides Rosales - Doctor en Ciencias Veterinarias

LUGAR:

Al ser una capacitación in situ, UPEC-CREATIVA EP acudirá al lugar que disponga HIAS.

METODOLOGÍA DE TRABAJO Y DURACIÓN:

El curso es diseñado enmarcándose en los criterios de capacitación y formación continua, tomando en cuenta instrumentos y herramientas necesarias para asegurar el aprendizaje de los participantes. El curso será implementado para una duración de 60 horas, es decir que los participantes del curso deberán

UPEL Antisana
Universitaria

Tulcán - Ecuador

creativaep@upec.edu.ec

(06) 298 0837 / 298 4435

Ext.: 1560 - 61/62/63/64



destinar ese tiempo como mínimo para el desarrollo de las actividades de aprendizaje.

La metodología por utilizar es personalizada, trabajando con cada uno de los participantes, disipando dudas y compartiendo conocimientos; fomentando, además, la integración grupal de forma didáctica y divertida.

La capacitación se realizará en un periodo de 3 semanas con una duración de 11 días con un total de 40 horas clase práctica presenciales, más 20 horas teóricas virtuales, dando un total de 60 horas.

AGENDA EVENTO

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN - HIAS - CREATIVA EP											
DÍA	L	M	V	S	D	L	M	V	S	D	S
	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11
HORAS	3,5	3,5	3,5	8	8	3,5	3	3	8	8	8
FECHA	30/9/2024	2/10/2024	4/10/2024	5/10/2024	6/10/2024	7/10/2024	9/10/2024	11/10/2024	12/10/2024	13/10/2024	19/10/2024
SEMANA 1											
SEMANA 2											
SEMANA 3											

Nomenclatura

VIRTUAL		17H00 A 19H00	lunes - miércoles y viernes
PRÁCTICO		08H00 A 13H00 - 14H00 A 17H00	Sábados y Domingos

CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN:

El presente curso se calificará sobre un total de 10 puntos, distribuidos en 7 puntos correspondientes a talleres y trabajos prácticos y 3 puntos correspondientes a una evaluación que el estudiante rendirá al final de la capacitación.

Para aprobar el curso cada participante deberá al menos obtener 70/100 puntos y cumplir con el 70% de asistencia a las jornadas académicas presenciales. Al finalizar, se entregará un certificado de participación en el curso, avalado por la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y Empresa Pública UPEC-CREATIVA EP.

Calle Antisana
y Av. Universitaria
Tulcán - Ecuador
creativaep@upec.edu.ec
(06) 298 0837 / 298 4435
Ext.: 1560 - 61/62/63/64



INVERSIÓN:

La inversión es de: USD. \$1,500.00 (Mil quinientos con 00/100 dólares de los Estados Unidos de América, incluido IVA), Incluye: honorarios del facilitador, certificado de asistencia y/o aprobación, otros gastos de coordinación y administración, el valor de \$250.00 es por participante, total 6 beneficiarios.

INFRAESTRUCTURA Y MODALIDAD DE ESTUDIO:

Aula con buen ambiente para el proceso de enseñanza, pizarra de tiza líquida, equipos audio visuales - proyector y laptop- para proyección en pantalla, para este evento no es necesario que los participantes dispongan de equipos informáticos o menaje de cocina especializado para el desarrollo de la práctica.

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

- Disponibilidad de tiempo en horario de capacitación y equipo de computación para las clases virtuales.

FORMA DE PAGO

100% con la aceptación de la propuesta por parte de la Institución Contratante.

NOTA:

- UPEC-CREATIVA EP se encuentra calificada como operadora de capacitación ante la SETEC, lo cual puede verificar en la página web: <http://portal.setec.gob.ec/setec-portal-web/pages/operadoresCapacitacion.jsf>
CERTIFICACIÓN MDT: MDT-DSG-2023-2056-E
- UPEC-CREATIVA EP se encuentra calificada como proveedor de servicios para el sector público ante el Servicio Nacional de Contratación Pública SERCOP con RUP No. 04600365900011.
- En caso de ser aceptada nuestra oferta, agradecemos confirmar con anticipación por asuntos internos de coordinación y agenda del facilitador.
- La presente propuesta tiene vigencia de QUINCE DÍAS a partir de la fecha de emisión, luego de este plazo sus valores quedan sujetos a revisión por efectos a cambios económicos que puedan presentarse en el país o por circunstancias que lo exijan.
- En caso de controversia: las partes se someterán a la jurisdicción y domicilio de UPEC-CREATIVA EP.