

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD

“CEVIC”

FACULTAD DE: CONTABILIDAD Y AUDITORIA

PROGRAMA: Unidad de Vinculación con la Colectividad

CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORIA

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN
CON LA SOCIEDAD**

ETAPAS: EJECUCIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN

NOMBRE DEL PROYECTO: “CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO ““EL VAQUERO””, EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

DOCENTE COORDINADOR: Dr. Joselito Naranjo

DOCENTE(S) AUTOR(ES) Y PARTICIPANTES DEL PROYECTO: Dr Joselito Naranjo

ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S): ASOCIACIÓN: “EL VAQUERO”

COORDINADOR(ES) ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S): Ing. Diego Apo

CÓDIGO DEL PROYECTO: FCAUD-CA-016-2012

Ambato, Diciembre 2013

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



**CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
“CEVIC”**

FACULTAD DE: CONTABILIDAD Y AUDITORIA

PROGRAMA: Unidad de Vinculación con la Colectividad

CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORIA

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD**

ETAPA I:“PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO”

NOMBRE DEL PROYECTO: “CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO ““EL VAQUERO””, EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA.”

DOCENTE COORDINADOR: Dr. Joselito Naranjo

DOCENTE(S) AUTOR(ES) DEL PROYECTO: Dr. Joselito Naranjo

ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S): ASOCIACION: “EL VAQUERO”

COORDINADOR(ES) ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S): Ing. Diego Apo

CÓDIGO DEL PROYECTO: FCAUD-CA-016-2012

Ambato, Diciembre 2013

ÍNDICE ETAPA I

CONTENIDO

Carátula Índice	Págs.
1. Datos Generales del Proyecto.	
1.1 Nombre del Proyecto	3
1.2 Entidad Ejecutora	3
1.3 Cobertura y Localización	3
1.4 Monto	3
1.5 Plazo de Ejecución	3
1.6 Sector y tipo de Proyecto	3
1.7 Número de Docentes Participantes	3
1.8 Número de Estudiantes Participantes	3
1.9 Entidad Beneficiaria	3
1.10 Número de Beneficiarios	3
2. Diagnóstico y Problema	
2.1 Descripción de la Situación Actual del Área de Intervención del proyecto	4/5
2.2 Identificación, Descripción y Diagnóstico del Problema	6
2.3 Línea Base del Proyecto	7
2.4 Identificación y Cuantificación de la Población Objetivo (Beneficiarios)	8
3. Objetivos del Proyecto	
3.1 Objetivo General	10
3.2 Objetivos Específicos	10
3.3 Matriz de Marco Lógico	11/15
4. Estrategia de Ejecución.	
4.1 Cronograma por Componentes y Actividades	16
5. Presupuesto y Financiamiento.	
5.1 Presupuesto por Actividades del Proyecto	17
5.2 Presupuesto por Concepto del Proyecto	17
6. Programación Analítica	
7. Anexos.	
7.1 Oficio Decano a Entidad Beneficiaria	23
7.2 Acta de Aceptación y Compromiso Suscrita	23/25
7.3 Otros	26/47

**PROYECTO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
SOCIEDAD**

1. DATOS GENERALES DEL PROYECTO.

<p>NOMBRE DEL PROYECTO: Capacitación en la determinación de los costos de producción de la Asociación de productores de queso andino y fresco "EL VAQUERO", en la comunidad Hualcanga San Luis del cantón Quero, de la provincia de Tungurahua.</p>
<p>1.2 ENTIDAD EJECUTORA: Facultad de Contabilidad y Auditoría; Carrera de Contabilidad y Auditoría</p>
<p>1.3 COBERTURA Y LOCALIZACIÓN: Asociación de lácteos "EL VAQUERO" de la comunidad de Hualcanga San Luis, del cantón Quero, provincia de Tungurahua</p>
<p>1.4 MONTO: El costo del presente proyecto es de \$540,00 (Quinientos cuarenta dólares con 00/100)</p>
<p>1.5 PLAZO DE EJECUCIÓN: Nuestro proyecto tendrá una duración de ochenta horas de capacitación, a realizarse en el año 2013, mismos que se distribuirán en los meses de marzo, abril, mayo y junio.</p>
<p>1.6 SECTOR Y TIPO DE PROYECTO:</p> <p>Sector: Contable y de Costos</p> <p>Tipo de proyecto: Capacitación</p>
<p>1.7 NÚMERO DE DOCENTES PARTICIPANTES: Uno</p>
<p>1.8 NÚMERO DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES: Ocho</p>
<p>1.9 ENTIDAD BENEFICIARIA: Asociación "EL VAQUERO"</p>
<p>1.10 NÚMERO DE BENEFICIARIOS: 23</p>

2. DIAGNÓSTICO Y PROBLEMA.

2.1 DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DEL PROYECTO:

La provincia de Tungurahua está integrada por nueve cantones Ambato, Baños, Cevallos, Mocha, Patate, Quero, Pelileo, Pillaro y Tisaleo (estos cantones están divididos en 44 parroquias). La provincia es conocida por ser emprendedora por su intensa producción agropecuaria, con un fuerte mercado interno y por la que circula una buena parte de la producción nacional.

Para fin de desarrollar nuestro proyecto nos centraremos en el Cantón Quero, situado al sur oeste de la misma, a una distancia de 20 kilómetros de la ciudad de Ambato. Su cabecera cantonal es la ciudad de Quero, situada geográficamente a 78° 30' latitud sur y 1° 15' longitud oeste, a una altura media de 3038 msnm., el clima de la zona es agradable, alcanzando una temperatura que varía de 12° a 18° C. cuya población de 21068 habitantes, de los cuales 3035 residen en el área urbana y 18033 en el área rural. La población del cantón Quero representa el 4,1% del total de la provincia de Tungurahua. Dicho cantón cuenta con 1 hospital en el centro, 6 centros de salud en el área rural los mismos tienen 3,7 personal de Salud por cada 10000 habitantes, su tasa de mortalidad anual es de 58,1%, es necesario aclarar que las causas comunes de muerte infantil son las enfermedades respiratorias agudas y diarreicas, además tenemos a la parasitosis, la infección de vías urinarias, la desnutrición, las enfermedades diarreicas agudas, la dermatitis, gastroenteritis, óseo musculares, conjuntivitis, etc. como algunas de las enfermedades más comunes.

La actividad económica del cantón en la zona rural, se basa principalmente en el cultivo y producción de la tierra, generalmente este trabajo se cumple de manera manual, muy poco mecanizada y tecnificada; se cultiva productos de ciclo corto, como es la papa, cebolla colorada y blanca, habas, zanahoria amarilla, melloco, ocas, etc. Como actividad alternativa y que ha tornado fuerza es el cultivo de productos de ciclo largo, como es el pasto para la ganadería especialmente en las zonas altas donde los habitantes se han dedicado a la cría de ganado bovino de carne y leche. En los últimos años, el Cantón, ha experimentado un incremento considerable en su población y en el número de viviendas, también, se ha determinado una variación considerable en la actividad productiva, ha mostrado un desarrollo en la agricultura, ganadería, artesanía y el comercio, sin embargo no existe una real capacitación y tecnificación para realizar cultivos programados y alternativos, lo que ocasiona que en ciertas épocas exista una sobre producción de determinado producto y en otras exista escasez, no existe un nivel organizativo de mejorar el modus vivendi del hombre de campo, complicado por la falta de atención de las entidades encargadas de salud, saneamiento, y otros servicios básicos, lo que hace que Quero tenga un índice alto de pobreza y una alta demanda de sus necesidades que resultan insatisfechas.

Es por esto que nos hemos enfocado en la Planta de Lácteos "EL VAQUERO",

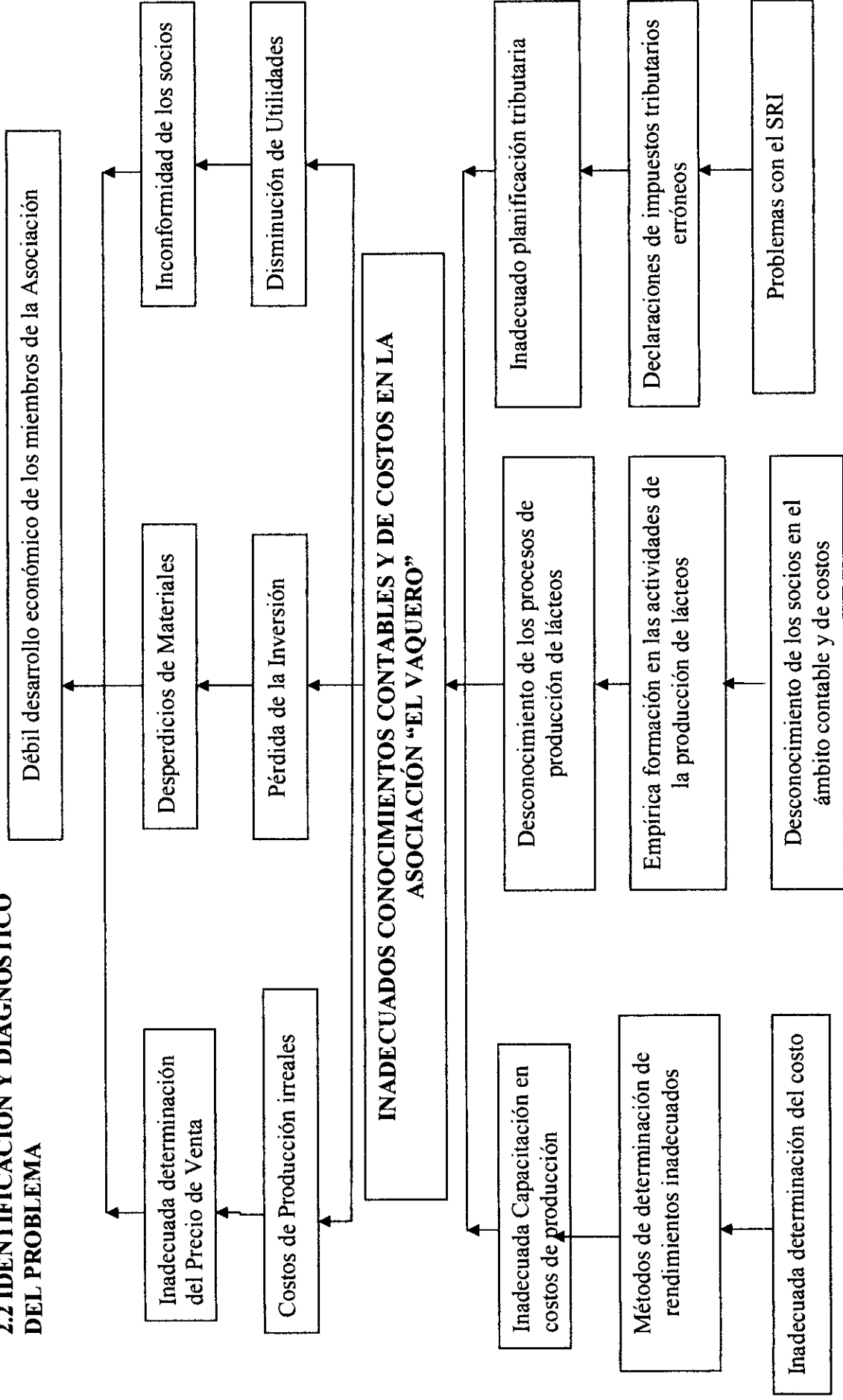
que es una asociación dedicada a la producción de queso andino y fresco, se encuentra ubicada en la Comunidad Hualcanga San Luis del Cantón Quero, Provincia de Tungurahua; inició sus operaciones el 3 septiembre del año 2004 gracias al apoyo de la Fundación Jóvenes para el Futuro, la producción de queso se realiza de manera artesanal. Después de ubicarnos en la realidad de la empresa, buscamos solucionar la problemática de la determinación del costo del producto (Queso). La misma, incursiona en los mercados locales con la venta de queso, llegando a un acuerdo para formar parte del Consorcio de Queseras del Ecuador gracias a ello el producto se lo vende en la capital a través de las queseras de Bolívar.

La producción se incrementa de 100 a 500 litros de leche diario provenientes de diferentes gremios como son: Pequeños y medianos productores pecuarios de las comunidades Hualcanga la Unión y San Luis, Parroquia la Matriz, Cantón Quero y en la actualidad por día un promedio de 1000 litros de leche que son utilizados para la elaboración de queso andino y fresco.

La planta consta con una infraestructura adecuada para la elaboración de productos lácteos con la participación activa de 33 socios y el apoyo de la Fundación Ayuda en Acción que es una organización no gubernamental (ONG) que tiene como objetivo principal mejorar la calidad de vida de las familias afectadas por la erupción del volcán Tungurahua.

Luego de este breve análisis y conocedores del nivel rudimentario con el que cuentan los pobladores hemos visto pertinente profundizar la situación de los artesanos productores de quesos del cantón Quero la comunidad San Luis y el caserío Hualcanga en los aspectos de costos y producción, ya que la problemática que presentan es principalmente con el establecimiento de costos dado a que se encuentra a diario con este problema enfrentándose también a varios conflictos potenciales precisamente debido a la falta de conocimiento que existe en este tipo de asociaciones, muchas de las veces no comprenden la importancia de conocer los elementos que interviene para la determinación del costo del producto.

2.2 IDENTIFICACIÓN Y DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA



b) Interpretación del árbol de problemas:

- En la actualidad la Asociación de queso fresco y andino "EL VAQUERO" del Cantón Quero no cuenta con una capacitación contable y de Costos lo que ocasiona la inadecuada determinación del precio de venta debido a la inadecuada determinación de los Costos de Producción.

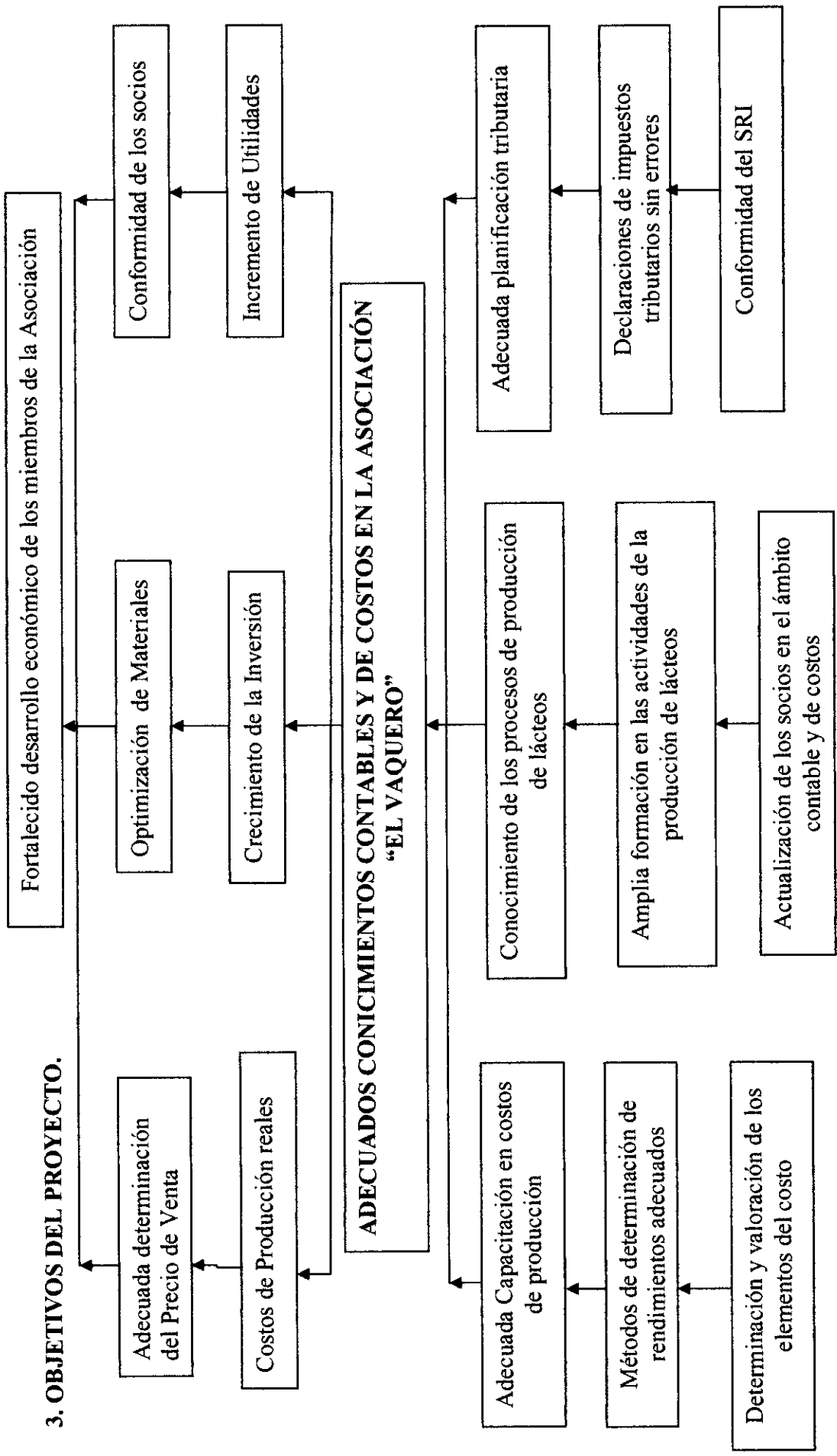
Este malestar lo vienen acarreado alrededor de unos 2 años lo que está en la actualidad ocasionando problemas y malestar a los socios debido al inadecuado margen de contribución que viene percibiendo la asociación, hoy en día los organismos de control están más estrictos que nunca debido a las exigencias de nuestro país por lo que las asociaciones se ven en la obligación de cumplir con una serie de requisitos, tanto tributarios, legales, económicos, etc., por lo que se ven en la obligación de solicitar ayuda para ver si están o no en las condiciones de asumir los retos que se vienen en un futuro, ya que si no se corrige al momento sus falencias les será imposible cumplir con las metas planteadas.

2.3. LÍNEA BASE DEL PROYECTO:

SECTOR:	TIPO DE PROYECTO:	INDICADORES:
Contable y de Costos	Capacitación al grupo de socios que conforman la ASOCIACIÓN "EL VAQUERO" en la cual daremos a conocer aspectos contables. También el presente proyecto tiene el fin de concientizar a los socios en la importancia de implementar un sistema de costos de producción.	El número actual de socios con conocimientos contables y de costos de producción es del 8% y un 92% de profesionales desconoce.

2.4 IDENTIFICACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETIVO (BENEFICIARIOS DIRECTOS):

La población está constituida por los Señores Socios de la Asociación "EL VAQUERO", la cual está conformada con un total de 23 socios



3.1 OBJETIVO GENERAL:

Propiciar adecuado conocimientos contables y de costos en la asociación "EL VAQUERO"

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Alcanzar una adecuada capacitación para los Socios de la Asociación, en costos de producción.
- Analizar los procesos de producción de lácteos con la finalidad de optimizar el uso de los materiales.
- Implementar una adecuada planificación tributaria para la conformidad y tranquilidad de los socios.

3.3 MATRIZ DE MARCO LÓGICO

Resumen Narrativo de Objetivos	Indicadores Verificables Objetivamente	Fuentes de Verificación	Supuestos de sustentabilidad
FIN: Lograr un fortalecido desarrollo económico de la población de Hualcanga.	Número de Capacitaciones Número de asistentes a las capacitaciones	Inspección Visual	Los socios van a estar en capacidad de determinar adecuadamente los costos de producción
PROPÓSITO: Propiciar adecuado conocimientos contable y de costos en la asociación "EL VAQUERO"	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor conocimiento de costos • Eficiencia en las declaraciones • Evitar las sanciones 	<ul style="list-style-type: none"> • Registro de costos • Registros de gastos e ingresos • Informes mensuales de las declaraciones 	La asociación fluye eficientemente en el ámbito económico



Resumen Narrativo de Objetivos	Indicadores Verificables Objetivamente	Fuentes de Verificación	Supuestos de sustentabilidad
<p>COMPONENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alcanzar una adecuada capacitación en costos de producción para los Socios de la Asociación • Analizar los procesos de producción de lácteos. • Implementar una adecuada planificación tributaria. 	<p>Indicadores de Componentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incremento de conocimientos contables y de Costos. • Determinación de precio de venta real. • Disminución en un 40% de los desperdicios de materiales. 	<p>Medios de Componentes:</p> <p>Material didáctico</p> <p>Encuesta</p> <p>Estadísticas</p>	<p>Supuestos de Componentes:</p> <p>La situación económica de la Asociación "EL VAQUERO" conduce al crecimiento económico</p> <p>La situación política del país contribuyen a la expansión del mercado nacional</p>
<p>ACTIVIDADES Y SUBACTIVIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Componente 1: Alcanzar una adecuada capacitación para los 	<p>Presupuesto:</p> <p>\$ 20</p>	<p>Medios de actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informes financieros • Registros e informes mensuales de Capacitación 	<p>Supuestos de actividades:</p> <p>Se podrá mantener la cultura tradicional de la producción de quesos</p>

<ul style="list-style-type: none"> ➤ socios de la asociación. ➤ Actividad 1.1 Nivelación de conocimientos sobre costos de producción ➤ Subactividad 1.1.1 Investigación sobre los quesos ➤ Subactividad 1.1.2 investigar sobre los costos de producción ➤ Subactividad 1.1.3 Conocer sobre la determinación de los costos. ➤ Subactividad 1.1.4 Ejercicio de Aplicación ➤ Actividad 1.2 Ejecución de capacitaciones a los socios ➤ Subactividad 1.2.1 entrega de material ➤ Subactividad 1.2.2 Introducción sobre los quesos y motivación ➤ Subactividad 1.2.3 Costos de producción y motivación ➤ Subactividad 1.2.4 determinación de los costos de producción. ➤ Subactividad 1.2.4 	<p style="text-align: right;">\$ 80</p> <p style="text-align: right;">\$ 10</p> <p style="text-align: right;">\$ 10</p> <p style="text-align: right;">\$ 20</p> <p style="text-align: right;">\$ 40</p> <p style="text-align: right;">\$ 240</p> <p style="text-align: right;">\$ 80</p> <p style="text-align: right;">\$ 80</p> <p style="text-align: right;">\$ 40</p> <p style="text-align: right;">\$ 20</p>		
---	--	--	--

Ejercicio Práctico			
➤ Subactividad 1.2.5 de Evaluación de conocimientos			\$ 20
➤ Componente 2: Analizar los procesos de producción de lácteos.			\$ 120
➤ Actividad 2.1 Identificación de costos y gastos			\$ 40
➤ Subactividad 2.1.1 Socialización de todas las actividades de producción con sus costos			\$ 40
➤ Subactividad 2.1.2 Capacitar sobre el margen de utilidad deseada			\$ 40
➤ Subactividad 3.1.3 Determinación del precio de venta			\$ 40
➤ Componente 3: Implementar una adecuada planificación tributaria.			\$ 80
➤ Actividad 3.1 Socializar el programa de costos y declaración de impuestos			

<p>implementarse</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Subactividad 3.1.1 Dar a conocer sobre el funcionamiento del programa. ➤ Subactividad 3.1.2 Opinión de los socios. <p>TOTAL</p>	<p>\$ 40</p> <p>\$ 40</p> <p>\$ 540.00</p>		
--	---	--	--

4. ESTRATEGIA DE EJECUCIÓN.

COMPONENTES/ ACTIVIDADES Y SUBACTIVIDADES	4.1 CRONOGRAMA POR OBJETIVOS Y ACTIVIDADES				RECURSOS NECESARIOS
	TIEMPO ESTIMADO			RESPONSABLES	
	DESDE	HASTA	# HORAS		
Actividades con el tutor para la elaboración del proyecto					
Componente 1: Transmitir a los socios de la asociación sobre la importancia de conocer sobre los costos de producción					Internet y Libros
Actividad 1.1 Alcanzar una adecuada capacitación para los socios de la asociación					
Subactividad 1.1.1 Investigar sobre los quesos	01/05/2013	02/05/2013	5	Estudiantes	Internet y Libros
Subactividad 1.1.2 Investigar sobre los costos de producción	03/05/2013	05/05/2013	5	Estudiantes	Internet y Libros
Subactividad 1.1.3 Conocer sobre la determinación de los costos.	05/05/2013	07/05/2013	5	Estudiantes	Internet y Libros
Subactividad 1.1.4 Ejercicio de Aplicación	08/05/2013	09/05/2013	5	Estudiantes	Internet y Libros
Actividad 1.2 Nivelación de conocimientos sobre costos de producción					
Subactividad 1.2.1 Investigación sobre los quesos	10/05/2013	12/05/2013	10	Estudiantes	Computador y enfocus
Subactividad 1.2.2 Investigar sobre los costos de producción	13/05/2013	16/05/2013	8	Estudiantes	Computador y enfocus
Subactividad 1.2.3 Conocer sobre la determinación de los costos.	17/05/2013	19/05/2013	10	Estudiantes	Computador y enfocus
Subactividad 1.2.4 Ejercicio de Aplicación	20/05/2013	23/05/2013	8	Estudiantes	Computador y enfocus
Componente 2: Analizar los procesos de producción de lácteos					
Actividad 2.1 Identificación de costos y gastos					
Subactividad 2.1.1 Socialización de todas las actividades de producción con sus costos	24/05/2013	26/05/2013	10	Estudiantes	Computador y enfocus
Subactividad 2.1.2 Capacitar sobre el margen de utilidad deseada	27/05/2013	30/05/2013	8	Estudiantes	Computador y enfocus
Subactividad 2.1.3 Determinación del precio de venta	31/05/2013	02/06/2013	10	Estudiantes	Computador y enfocus
Componente 3: Implementar una adecuada planificación tributaria					
Actividad 3.1 Socializar el programa costos y declaración de impuestos a implementarse					
Subactividad 3.1.1 Dar a conocer sobre el funcionamiento del programa.	03/06/2013	06/06/2013	8	Estudiantes	Computador y enfocus
Subactividad 3.1.2 Opinión de los socios.	07/05/2013	09/06/2013	10	Estudiantes	Computador y enfocus
TOTAL: 112 Horas					
	DOCENTES AUTORES			ESTUDIANTES PARTICIPANTES	
	1. Dr Joselito Naranjo			1. Yalanda Nataly Moscoso Zurira	
				2. Tatiana Ojeda Villa	
				3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	
				4. Belén Jardán	
				5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	
				6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	
				7. Angel Gonzalo Chango López	
				8. Johnny Mazaquiza	
 Dr. Joselito Naranjo DOCENTE COORDINADOR PROYECTO COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA					
 Ing. Diego Apa COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA					

5. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO.

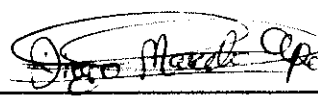
5.1 PRESUPUESTO POR ACTIVIDADES DEL PROYECTO				
COMPONENTES/ ACTIVIDADES SUBACTIVIDADES	Y	FUENTES DE FINANCIAMIENTO (dólares)		TOTAL USD.
		APORTE RECURSOS ESTUDIANTES	APORTE ENTIDAD BENEFICIARIA	
Elaboración proyecto		20	0	20
Componente 1: Transmitir a los socios de la asociación sobre la importancia de conocer sobre los costos de producción				
Actividad 1.1 Alcanzar una adecuada capacitación para los socios de la asociación				
Subactividad 1.1.1 Investigación sobre los quesos		10	0	10
Subactividad 1.1.2 investigar sobre los costos de producción		10	0	10
Subactividad 1.1.3 Conocer sobre la determinación de los costos.		20	0	20
Subactividad 1.1.4 Ejercicio de Aplicación		40		40
Actividad 1.2 Nivelación de conocimientos sobre costos de producción				
Subactividad 1.2.1 Investigación sobre los quesos		80	0	80
Subactividad 1.2.2 investigar sobre los costos de producción		80	0	80
Subactividad 1.2.3 Conocer sobre la determinación de los costos.		40	0	40
Subactividad 1.2.4 Ejercicio de Aplicación		40	0	40
Componente 2: Analizar los procesos de producción de lácteos				
Actividad 2.1 Identificación de costos y gastos				
Subactividad 2.1.1 Sociabilización de todas las actividades de producción con sus costos		40	0	40
Subactividad 2.1.2 Capacitar sobre el margen de utilidad deseada		40	0	40
Subactividad 2.1.3 Determinación del precio de venta		40	0	40
Componente3: Implementar una adecuada planificación tributaria				
Actividad 3.1 Sociabilizar el programa costos y declaración de impuestos a implementarse				
Subactividad 3.1.1 Dar a conocer sobre el funcionamiento del programa.		40	0	40
Subactividad 3.1.2 Opinión de los socios.		40	0	40
TOTAL		540	0	540

5.2 PRESUPUESTO POR CONCEPTO DEL PROYECTO

CONCEPTO	APORTE RECURSOS ESTUDIANTES	APORTE ENTIDAD BENEFICIARIA	TOTAL USD.
Personal	100		100
Equipos	140		140
Materiales y Suministros	100		100
Pasajes	100		100
Servicios (refrigerios, fotocopias, etc.)	100		100
Total USD			540



Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO



Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

6. PROGRAMACIÓN ANALÍTICA				
<p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD</p>				
<p>PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "“EL VAQUERO”", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA." ENTIDAD BENEFICIARIA: Asociación "EL VAQUERO" DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO: Dr. Joselito Naranjo</p>				
<p>➤ UNIDAD TEMÁTICA: Planificación, introducción y elaboración de talleres sobre Quesos, costos de producción</p>				
<p>FECHA: Del 1 de Abril al 30 de Abril</p>				
OBJETIVOS DE LA UNIDAD	Socializar con los socios			
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	RECURSOS	TIEMPO	EVALUACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Nivelación de conocimientos sobres quesos 2. Investigar sobre los costos de quesos. 3. Investigar sobre los costos de queso. 4. Conocer sobre el origen de los quesos. 5. Ejercicios de aplicación. 6. Entrega de material, introducción sobre los quesos y motivación. 	<p>Uso de estructuras textuales. Aprendizaje colaborativo. Talleres. Ejercicios propuestos.</p>	<p>Computadora Proyector Material Didáctico</p>	<p>10 Horas</p>	<p>Trabajo grupal. Evaluación de conocimientos y captación.</p>

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO"", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."
ENTIDAD BENEFICIARIA: Asociación "EL VAQUERO"
DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO: Dr. Josselito Naranjo

➤ **UNIDAD TEMÁTICA:** **Trasmitir a los socios de la asociación sobre la importancia de conocer sobre los costos de producción**

FECHA: Del 1 de mayo al 23 de mayo

OBJETIVOS DE LA UNIDAD **Proporcionar conocimientos básicos sobre los costos de producción.**
Difundir el manejo de los costos de producción

CONTENIDOS		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	RECURSOS	TIEMPO	EVALUACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Nivelación de conocimientos sobre los costos de producción. 2. Investigación sobre los costos. 3. Investigar sobre los costos de producción. 4. Conocer sobre la determinación de los costos. 5. Ejercicios de aplicación. 6. Capacitación a los socios. 7. Entrega de material, introducción sobre los quesos y motivación. 8. Costos de producción y motivación. 9. Determinación de los costos de producción. 10. Ejercicio práctico. 11. Evaluación de conocimientos 	<p>Uso de estructuras textuales. Aprendizaje colaborativo. Talleres. Ejercicios propuestos.</p>	<p>Computadora Proyector Material Didáctico</p>	<p>56 Horas</p>	<p>Trabajo grupal. Evaluación de conocimientos y captación.</p>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO"", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."
ENTIDAD BENEFICIARIA: Asociación "EL VAQUERO"
DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO: Dr. Joséito Naranjo

➤ **UNIDAD TEMÁTICA: Analizar los procesos de producción de lácteos**

FECHA: Del 6 de mayo al 2 de junio de 2013

- | OBJETIVOS DE LA UNIDAD | CONTENIDOS |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los costos y gastos • Conocer los beneficios de la determinación de costos • Revisar y explicar con ejercicios la determinación de costos | <p style="text-align: center;">CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los costos y gastos 2. Socializar de todas las actividades de producción con sus costos. 3. Capacitar sobre el margen de utilidad deseada 4. Determinación del precio de venta |

ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	RECURSOS	TIEMPO	EVALUACIÓN
Resúmenes Ilustraciones Ejemplos Ejercicios prácticos	Artículos de oficina Computadora Marcadores y Proyector	28 Horas	Exposición Grupal. Talleres. Evaluación de conocimientos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
 FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
 CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO"", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."
ENTIDAD BENEFICIARIA: Asociación "EL VAQUERO"
DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO: Dr. Joselito Naranjo

➤ **UNIDAD TEMÁTICA:** Implementar una adecuada planificación tributaria

FECHA: Del 3 de junio al 9 de junio de 2013

OBJETIVOS DE LA UNIDAD

- Revisar y explicar con ejercicios la determinación de costos.
- Fomentar el conocimiento de la declaración de impuestos con la implementación de programas de costos

CONTENIDOS			
ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	RECURSOS	TIEMPO	EVALUACIÓN
Ejercicios de aplicación. Talleres	Computadora. Proyector Útiles de oficina	18 Horas	Prueba de conocimientos y captación

1. Sociabilizar el programa costos y declaración de impuestos a implementarse.
2. Dar a conocer sobre el funcionamiento del programa.
3. Opinión de los socios.


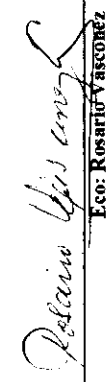
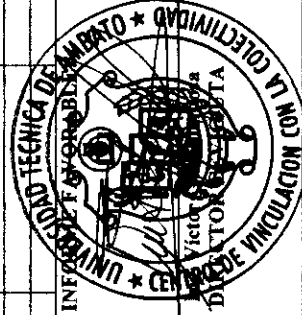
INFORME PROYECTO PLANIFICADO.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
 CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
 FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA
 PROGRAMA: UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
 CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

PROYECTOS ACADÉMICOS DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD PLANIFICADOS.

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

CÓDIGO: FCAUD-016-2012

ENTIDADES BENEFICIARIA(S)		TIEMPO PLANIFICADO			PRESUPUESTO PLANIFICADO(USD)		
I. ASOCIACION "EL VAQUERO"		DESDE	HASTA	# HORAS	APORTES RECURSOS ESTUDIANTES	APORTE DE LA ENTIDAD BENEFICIARIA	TOTAL
NÚMERO DE BENEFICIARIOS:		30/04/2013	30/06/2013	80	540	0	540
COORDINADOR (ES) ENTIDAD (ES) BENEFICIARIAS	CARGO	RESPONSABLES DEL PROYECTO		ESTUDIANTES PARTICIPANTES			
I. Ing. Diego Apo	I. Representante	DOCENTE COORDINADOR	DOCENTES AUTORES	HOMBRES	# HORAS PLANIFICADAS	MUJERES	# HORAS PLANIFICADAS
		Dr. Joselito Naranjo	I Dr. Joselito Naranjo	I Amaguaña Lenin	80	1 Jordan Belen	80
				2 Chango Angel	80	2 Moscoso Yolanda	80
				3 Mazaquiza Johnny	80	3 Ojeda Tatiana	80
				4 Sevilla Alejandro	80	4 Ramos Fernanda	80
PRESENTADO POR:		REVISADO POR:		INFORME FAVORABLE			
 Dr. Joselito Naranjo DOCENTE COORDINADOR PROYECTO		 Eco: Rosaño V. Ascórez COORDINADOR UNIDAD VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD DE LA FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA					

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD "CEVIC"**

FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

**ACTA DE ACEPTACIÓN Y COMPROMISO PARA LA PLANIFICACIÓN,
EJECUCIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS**

**ACADÉMICOS DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON
LA SOCIEDAD**

En la ciudad de Ambato, a los 15 días del mes de octubre del dos mil doce la Asociación de productores de Queso fresco y andino "EL VAQUERO" representada por el Ing. Diego Apoen calidad de Administrador y la Universidad Técnica de Ambato a través de la Facultad de Contabilidad y Auditoría representada por el DR. Guido Tobar en calidad de Decano de Facultad, acuerdan celebrar la presente Acta de Aceptación y Compromiso, al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA.- ANTECEDENTES.

- 1.1. La Asociación de productores de Queso fresco y andino "EL VAQUERO" ubicada en la comunidad de Hualcanga San Luis del Cantón Quero, Provincia del Tungurahua realiza sus actividades en el ámbito de la producción de productos lácteos con la participación activa de 33 socios y el apoyo de la Fundación Ayuda en Acción que es una organización no gubernamental (ONG) que tiene como objetivo principal mejorar la calidad de vida de las familias afectadas por la erupción del volcán Tungurahua. La misma, incursiona en los mercados locales con la venta de queso fresco y andino, llegando a un acuerdo para formar parte del Consorcio de Queseras del Ecuador gracias a ello el producto se lo vende en la capital a través de las queseras de Bolívar.

- 1.2. La Universidad Técnica de Ambato entre los principios que orientan sus funciones contempla la "Vinculación con la Sociedad", en virtud de la cual esta Institución de Educación Superior pone a disposición de la comunidad su colaboración en áreas específicas a entidades, tanto públicas como privadas a través de la Facultad de Contabilidad y Auditoría, Carrera de Contabilidad y Auditoría.

SEGUNDA.- OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

- Facilitar la vinculación Universidad-Sectores social, productiva y cultural.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer la cooperación interinstitucional entre la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Ambato y la Asociación de productores de queso fresco y andino "EL VAQUERO"
- Desarrollar en forma conjunta y participativa la Planificación, Ejecución, Monitoreo y Evaluación del Proyecto Académico de Servicio Comunitario para Vinculación con la Sociedad; en los campos de especialidad de las respectivas Carreras de la Facultad y según las necesidades de la Entidad Beneficiaria.

TERCERA.- COMPROMISOS DE LAS PARTES

3.1 La Asociación de productores de queso fresco y andino "EL VAQUERO" se compromete a:

- Brindar las facilidades necesarias durante las Etapas de Planificación, Ejecución, Monitoreo y Evaluación del Proyecto a través de un Coordinador designado para el efecto, para que proporcione la información necesaria al personal de la Universidad Técnica de Ambato.
- Suscribir a través de su coordinador Ing. Diego Apo los documentos respectivos de la Planificación, Ejecución, Monitoreo y Evaluación del Proyecto para su posterior aprobación.

3.2 La Universidad Técnica de Ambato se compromete a:

- Prestar las facilidades necesarias a través del personal idóneo (docentes y estudiantes) que se requiera para el desarrollo de la Planificación, Ejecución, Monitoreo y Evaluación del Proyecto en la Asociación de productores de queso fresco y andino "EL VAQUERO" y presentar para su aprobación el proyecto académico de servicio comunitario para Vinculación con la Sociedad de una duración mínima de 80 horas de ejecución, las mismas que serán realizadas fuera de los horarios académicos normales, o durante periodo vacacional.

Los celebrantes se ratifican en todo el contenido de la presente Acta de "Aceptación y Compromiso" y para constancia firman en unidad de acto, cuatro ejemplares del mismo tenor y efecto, en Ambato, a los 15 días del mes de Octubre .del 2012

f. 

DR. GUIDO TOBAR
DECANO FACULTAD DE LA
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y
AUDITORIA

f. 

ING. DIEGO APO
REPRESENTANTE "EL VAQUERO"

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



**CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
“CEVIC”**

FACULTAD DE: Contabilidad y Auditoría

PROGRAMA: Unidad de Vinculación con la Colectividad

CARRERA DE: Contabilidad y Auditoría

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD**

ETAPA II: “EJECUCIÓN Y MONITOREO”

**NOMBRE DEL PROYECTO: “CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE
LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE
QUESO ANDINO Y FRESCO “EL VAQUERO”, EN LA COMUNIDAD
HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE
TUNGURAHUA.”**

DOCENTE COORDINADOR: Dr. Joselito Naranjo

DOCENTES PARTICIPANTES: Dr. Joselito Naranjo

ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S): “EL VAQUERO”

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA: Ing. Diego Apo




CÓDIGO DEL PROYECTO: FCAUD-016-2012

Ambato, Diciembre de 2013

1. ESTRATEGIA DE MONITOREO:

COMPONENTES/ACTIVIDADES SUBACTIVIDADES	TIEMPO PLANIFICADO				PRESUPUESTO PLANIFICADO				TIEMPO DE EJECUCIÓN REAL				PRESUPUESTO DE EJECUCIÓN REAL			
	DESDE	HASTA	# HORAS	APORTES RECURSOS ESTUDIANTES	APORTES ENTIDAD BENEFICIARIA	TOFA L USD	DESDE	HASTA	# HORAS	APORTES RECURSOS ESTUDIANTES	APORTES ENTIDAD BENEFICIA RIA	TOTAL USD				
Elaboración del proyecto	01/04/2013	30/04/2013	20	20	0	20	01/04/2013	30/04/2013	20	20	0	20				
Componente 1: Transmitir a los socios de la asociación sobre la importancia de conocer sobre los costos de producción																
Actividad 1.1 Alejar una adecuada capacitación para los socios de la asociación																
Subactividad 1.1.1 Investigación sobre los quesos	01/05/2013	02/05/2013	5	10	0	10	01/05/2013	02/05/2013	6	8	0	8				
Subactividad 1.1.2 investigar sobre los costos de producción	03/05/2013	05/05/2013	5	10	0	10	03/05/2013	04/05/2013	7	8	0	8				
Subactividad 1.1.3 Conocer sobre la determinación de los costos.	06/05/2013	07/05/2013	5	20	0	20	06/05/2013	07/05/2013	6	19	0	19				
Subactividad 1.1.4 Ejercicio de Aplicación	08/05/2013	09/05/2013	5	40	0	40	08/05/2013	09/05/2013	4	32	0	32				
Actividad 1.2 Nivelación de conocimientos sobre costos de producción																
Subactividad 1.2.1 Investigación sobre los quesos	10/05/2013	12/05/2013	10	80	0	80	10/05/2013	12/05/2013	12	85	0	85				
Subactividad 1.2.2 investigar sobre los costos de producción	13/05/2013	16/05/2013	8	80	0	80	13/05/2013	16/05/2013	10	65	0	65				
Subactividad 1.2.3 Conocer sobre la determinación de los costos.	17/05/2013	19/05/2013	10	40	0	40	17/05/2013	19/05/2013	12	23	0	23				
Subactividad 1.2.4 Ejercicio de Aplicación	20/05/2013	23/05/2013	8	40	0	40	20/05/2013	23/05/2013	10	23	0	23				
Componente 2: Analizar los procesos de producción de lácteos																
Actividad 2.1 Identificación de costos y gastos																
Subactividad 2.1.1 Socialización de todas las actividades de producción con sus costos	24/05/2013	26/05/2013	10	40	0	40	24/05/2013	24/05/2013	8	32	0	32				
Subactividad 2.1.2 Capacitar sobre el margen de utilidad deseada	27/05/2013	30/05/2013	8	40	0	40	27/05/2013	25/05/2013	8	32	0	32				
Subactividad 2.1.3 Determinación del precio de venta	31/05/2013	02/06/2013	10	40	0	40	26/05/2013	26/05/2013	8	32	0	32				
Componente 3: Implementar una adecuada planificación tributaria																
Actividad 3.1 Socializar el programa costos y declaración de impuestos a implementarse	03/06/2013	06/06/2013	8	40	0	40	27/05/2013	28/05/2013	8	35	0	35				

Subactividad 3.1.1 Dar a conocer sobre el funcionamiento del programa.	07/05/2013	09/06/2013	10	40	0	40	29/05/2013	30/05/2013	8	35	0	35
TOTAL			112	540	0	540			127	449	0	449

<p>f:  Dr. Joselito Naranjo DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO</p>	<p>f:  Ing. Diego Apo COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA</p>	<p>f:  Eco. Rosario Viscoró COORDINADOR UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD DE LA FCA</p>
---	---	--

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA"

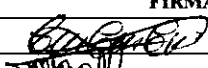

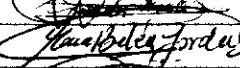
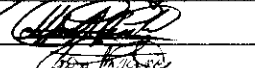

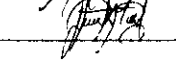
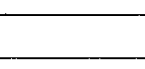
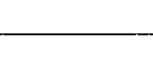
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Jueves

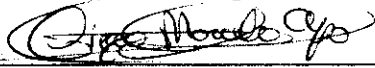
FECHA: 04/04/2013

HORARIO: DE 7h00 A 9h00

JORNADA: Diurna HORAS: 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. Josécito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

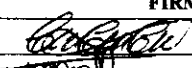

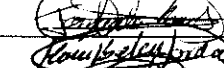
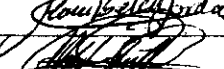
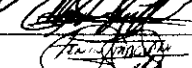
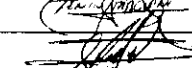
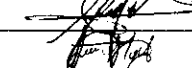
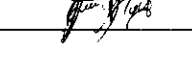
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Lunes

FECHA: 08/04/2013

HORARIO: DE 7h00 A 9h00

JORNADA: Diurna **HORAS:** 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
 FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
 CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
 REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."



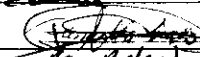
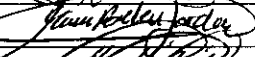



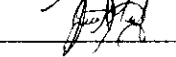
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Martes

FECHA: 10/04/2013

HORARIO: DE 7h00 A 9h00

JORNADA: Diurna **HORAS:** 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernaada Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
 Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
 Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

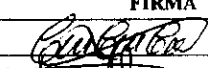

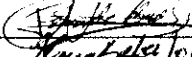

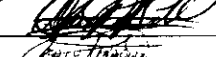
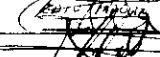
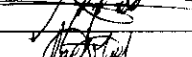
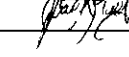
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"


DÍA: Martes

FECHA: 16/04/2013

HORARIO: DE 7h00 A 9h00

JORNADA: Diurna HORAS; 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johany Mazaquilza	1803997301	

f: 
Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

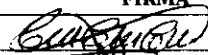





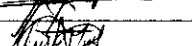
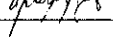
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Viernes

FECHA: 19/04/2013

HORARIO: DE 7h00 A 9h00

JORNADA: Diurna HORAS: 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."




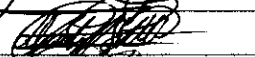
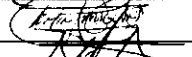
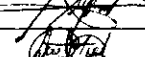
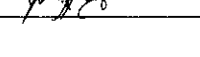
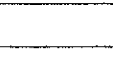
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Lunes

FECHA: 22/04/2013

HORARIO: DE 7h00 A 9h00

JORNADA: Diurna HORAS: 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. Josefito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: “CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO “EL VAQUERO”, EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA.”

ENTIDAD BENEFICIARIA: “EL VAQUERO”

DÍA: Martes

FECHA: 23/04/2013

HORARIO: DE 7h00 A 9h00

JORNADA: Diurna **HORAS:** 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f:
 Dr. Josefito Naranjo
 DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f:
 Ing. Diego Apo
 COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Lunes

HORARIO: DE 7h00 A 9h00

FECHA: 29/04/2013

JORNADA: Diurna **HORAS:** 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquizza	1803997301	

f:
Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f:
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
 FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
 CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
 REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."



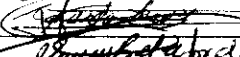
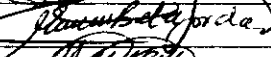
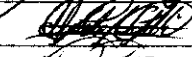
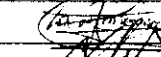

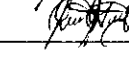
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Martes

FECHA: 30/04/2013

HORARIO: DE 7h00 A 9h00

JORNADA: Diurna **HORAS:** 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127930	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
 Dr. José Luis Naranjo
 DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
 Ing. Diego Apo
 COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."






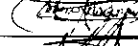

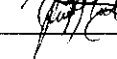
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Miércoles

FECHA: 01/05/2013

HORARIO: DE 18h00 A 21h00

JORNADA: Nocturna **HORAS:** 3 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
 Dr. Jojilito Narajjo
 DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
 Ing. Diego Apo
 COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."



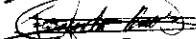


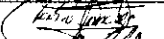
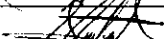

ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Jueves

HORARIO: DE 18h00 A 21h00

FECHA: 02/05/2013

JORNADA: Nocturna HORAS; 3 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."



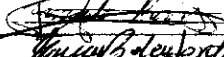
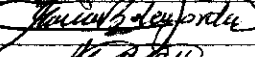

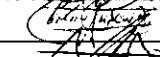

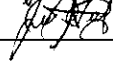
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Sábados

FECHA: 04/05/2013

HORARIO: DE 9h00 A 13h00

JORNADA: Diurna HORAS: 4 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. Josquito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Lunes

FECHA: 06/05/2013

HORARIO: DE 18h00 A 21h00

JORNADA: Nocturna **HORAS:** 3 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f:

Dr. Joselijo Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f:

Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."



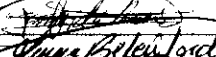



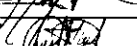
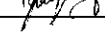
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Martes

FECHA: 07/05/2013

HORARIO: DE 18h00 A 21h00

JORNADA: Nocturna **HORAS:** 3 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
 FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
 CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
 REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."



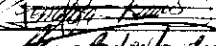
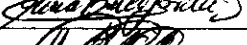
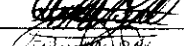

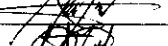
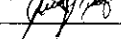
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Miércoles

FECHA: 08/05/2013

HORARIO: DE 18h00 A 20h00

JORNADA: Nocturna HORAS; 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquilza	1803997301	

f: 
 Dr. Joselito Naranjo
 DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
 Ing. Diego Apo
 COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Jueves

FECHA: 09/05/2013

HORARIO: DE 18h00 A 20h00

JORNADA: Nocturna **HORAS:** 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f:
Dr. Josecito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f:
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Sábado

FECHA: 11/05/2013

HORARIO: DE 9h00 A 13h00

JORNADA: Diurna HORAS: 4 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f:
Dr. Joséito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f:
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Martes

FECHA: 14/05/2013

HORARIO: DE 18h00 A 21h00

JORNADA: Nocturna **HORAS:** 3 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Angel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f:
 Dr. José Luis Naranjo
 DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f:
 Ing. Diego Apa
 COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."



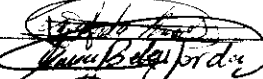
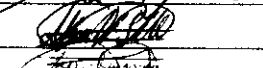
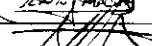
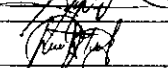
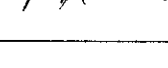
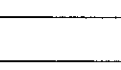
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Miércoles

FECHA: 15/05/2013

HORARIO: DE 18h00 A 20h00

JORNADA: Nocturna **HORAS:** 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. Joséito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

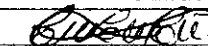



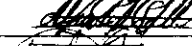
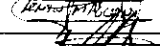
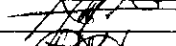
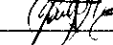
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Jueves

FECHA: 16/05/2013

HORARIO: DE 18h00 A 20h00

JORNADA: Nocturna **HORAS:** 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rndriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenia David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. José Lito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Viernes

FECHA: 17/05/2013

HORARIO: DE 18h00 A 20h00

JORNADA: Nocturna **HORAS:** 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f:
Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f:
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."



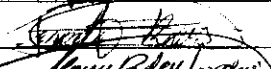
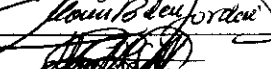
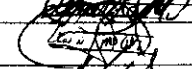

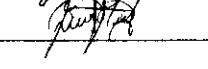
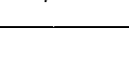
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Sábado

FECHA: 18/05/2013

HORARIO: DE 8h00 A 13h00

JORNADA: Diurna **HORAS:** 5 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. José Lito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

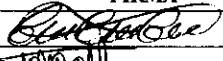
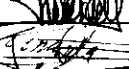
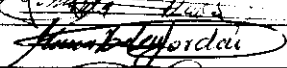
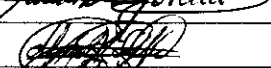
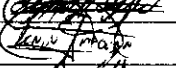
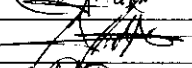
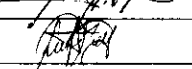

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Domingo
HORARIO: DE 8h00 A 13h00

FECHA: 19/05/2013
JORNADA: Diurna HORAS: 5 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. José Luis Narrojo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

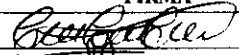


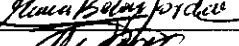


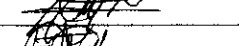
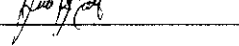
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Lunes

FECHA: 20/05/2013

HORARIO: DE 18h00 A 20h00

JORNADA: Nocturna **HORAS:** 2 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. Joselito Naranja
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

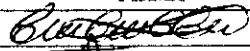




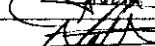

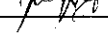
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Martes

FECHA: 21/05/2013

HORARIO: DE 18h00 A 21h00

JORNADA: Nocturna **HORAS:** 3 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenia David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 
Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Domingo

FECHA: 26/05/2013

HORARIO: DE 8h00 A 16h00

JORNADA: Diurna HORAS: 8 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Angel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f:
Dr. Josefito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f:
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
 FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
 CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
 REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Lunes

FECHA: 27/05/2013

HORARIO: DE 8h00 A 16h00

JORNADA: Diurna HORAS: 8 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodríguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f:
 Dr. Joseffo Naranjo
 DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f:
 Ing. Diego Apo
 COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

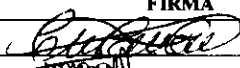

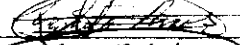

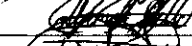
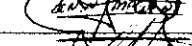


ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

DÍA: Miércoles

FECHA: 29/05/2013

HORARIO: DE 8h00 A 16h00

JORNADA: Diurna **HORAS:** 8 horas

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
1. Yolanda Nataly Moscoso Zurita	1804620357	
2. Tatiana Ojeda Villa	1804305777	
3. Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	1804463980	
4. Belén Jordán	1804127932	
5. Rómulo Alejandro Sevilla Naranjo	1805127428	
6. Lenin David Amaguaña Amaguaña	1804256384	
7. Ángel Gonzalo Chango López	1804634804	
8. Johnny Mazaquiza	1803997301	

f: 

 Dr. José Lito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 

 Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

3. REGISTRO DE ACTIVIDADES TUTORIALES DEL COORDINADOR Y DOCENTES PARTICIPANTES DEL PROYECTO

COORDINADOR O DOCENTE(S) PARTICIPANTES EN LA EJECUCIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

DÍA Y FECHA	HORA INICIO	HORA FINALIZACIÓN	# DE HORAS	ACTIVIDADES CUMPLIDAS	FIRMAS DEL COORDINADOR DEL PROYECTO O DOCENTE PARTICIPANTE
01/04/2013	7h00	9h00	2	Análisis del problema en estudio (Costos de Producción)	<i>[Firma]</i>
04/04/2013	7h00	9h00	2	Investigación sobre los costos de producción	<i>[Firma]</i>
08/04/2013	7h00	9h00	2	Interrelación de ideas para la elaboración del proyecto	<i>[Firma]</i>
10/04/2013	7h00	9h00	2	Investigación sobre los procesos de elaboración de queso	<i>[Firma]</i>
16/04/2013	7h00	9h00	2	Revisión del diseño del proyecto	<i>[Firma]</i>
19/04/2013	7h00	9h00	2	Capacitación sobre el sistema elaborado en Excel para la declaración de impuestos	<i>[Firma]</i>
22/04/2013	7h00	9h00	2	Elaboración del material de apoyo	<i>[Firma]</i>
23/04/2013	7h00	9h00	2	Revisión de ejercicios de aplicación de costos	<i>[Firma]</i>
29/04/2013	7h00	9h00	2	Coordinación de logística	<i>[Firma]</i>
30/04/2013	7h00	9h00	2	Horarios y Grupos de Trabajo	<i>[Firma]</i>
TOTAL			20		<i>[Firma]</i>

[Firma]
Dr. José Luis Naranjo

DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO

[Firma]
Ing. Diego Apo

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



**CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
“CEVIC”**

FACULTAD DE: Contabilidad y Auditoría

PROGRAMA: Unidad de Vinculación con la Colectividad de la Facultad

CARRERA DE: Contabilidad y Auditoría

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD**

ETAPA III: “EVALUACIÓN”

NOMBRE DEL PROYECTO: “CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO “EL VAQUERO”, EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA.”

DOCENTE COORDINADOR: Dr. Joselito Naranjo

DOCENTES PARTICIPANTES: Dr. Joselito Naranjo

ENTIDAD BENEFICIARIA: “EL VAQUERO”

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA: Ing. Diego Apo

CÓDIGO DEL PROYECTO: FCAUD-016-2012

Ambato, Diciembre de 2013

1. EVALUACIÓN DE RESULTADOS:

RESUMEN NARRATIVO DE OBJETIVOS	INDICADORES VERIFICABLES OBJETIVAMENTE	PRODUCTOS O RESULTADOS ALCANZADOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO %
FIN:	Lograr la correcta determinación de los costos de producción de quesos y su precio de venta	Los socios van a estar en capacidad de determinar adecuadamente los costos de producción	95%
PROPÓSITO:	Contribuir con una capacitación contable y de Costos para la adecuada determinación de los Costos de Producción.	La asociación fluye eficientemente en el ámbito económico	90%
COMPONENTE 1:	Alcanzar una adecuada capacitación de costos de producción para los socios de la asociación.		
COMPONENTE 2:	Analizar los procesos de producción de lácteos.		
COMPONENTE 3:	Implementar un sistema que permita determinar los costos reales de producción el mismo que contribuirá en la declaración de impuestos.	Se podrá mantener la cultura tradicional de la producción de quesos	95%
VALORACIÓN FINAL: Los socios de la Asociación "EL VAQUERO" están en la capacidad de identificar, determinar y valorar los costos de producción que intervienen en la elaboración de quesos.			


CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:


CONCLUSIONES

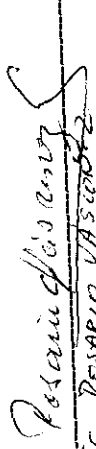
Se ha determinado que una adecuada capacitación de costos de producción en la elaboración de quesos ayuda al desarrollo económico de los socios.
Si se identifica claramente los procesos de producción de lácteos se puede determinar con el precio de venta con un beneficio económico.
La correcta determinación y declaración de impuestos permite la tranquilidad de los socios al evitar problemas futuros.

RECOMENDACIONES

Los administradores deben buscar cursos de capacitación para el mejoramiento y fortalecimiento de la asociación.
Determinar los costos de producción por procesos de acuerdo a la realidad de la asociación.
Cumplir con las obligaciones tributarias para evitar problemas futuros.

f: 
Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO

f: 
Ing. Diego Apo
COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

f: 
E.C. ROSARIO VASQUEZ
COORDINADOR UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD DE LA FACULTAD

**2. FICHAS DE EVALUACIÓN DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES.
CUMPLIMIENTO DE HORAS DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

NOMBRE DEL PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

No	Nómina de los estudiantes del grupo	Horas laboradas	Aprueba - Reprueba	No	Nómina de los estudiantes del grupo	Horas laboradas	Aprueba - Reprueba
1	Yolanda Nataly Moscoso Zurita	127	Aprueba				Aprueba - Reprueba
2	Tatiana Ojeda Villa	127	Aprueba				
3	Fernanda Elizabeth Ramos Rodriguez	127	Aprueba				
4	Belén Jordán	127	Aprueba				
5	Rómula Alejandro Sevilla Naranjo	127	Aprueba				
6	Lenin David Amaguaña Amaguaña	127	Aprueba				
7	Ángel Gonzalo Chango López	127	Aprueba				
8	Johnny Mazaquiza	127	Aprueba				

f: 

**Dr. Josecito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO**

3. RESUMEN DE BENEFICIARIOS

3.1 MATRIZ DE ENFOQUE DE IGUALDAD

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
PROGRAMA: UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
PROYECTOS ACADÉMICOS DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD
PLANIFICADOS, EJECUTADOS, MONITOREADOS Y EVALUADOS

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."		
ENFOQUE	DESCRIPCIÓN	BENEFICIARIOS
SEXO	HOMBRE	19
	MUJER	4
	SUBTOTAL	23
ETARIO	MENORES DE 15 AÑOS	0
	DE 15 A 29 AÑOS	2
	DE 30 A 64 AÑOS	21
	DE 65 Y MAS AÑOS	0
	SUBTOTAL	23
DISCAPACIDADES	FÍSICA	0
	PSICOLÓGICA	0
	MENTAL	0
	AUDITIVA	2
	VISUAL	4
	SUBTOTAL	6
PUEBLOS Y NACIONALIDADES	INDÍGENAS	0
	MESTIZOS	23
	BLANCOS	0
	AFROAMERICANOS	0
	MONTUBIOS	0
	OTROS	23
	SUBTOTAL	23
MOVILIDAD	ECUATORIANO EN EL EXTRANJERO	0
	EXTRANJERO EN EL ECUADOR	0
	SUBTOTAL	0

FUENTE: oficio DIPLEG-061-2011, julio 11, 2011. SENPLADES

f: 

Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO


3.2 MATRIZ DE ENFOQUE TERRITORIAL

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
PROGRAMA: UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTOS ACADÉMICOS DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD
PLANIFICADOS, EJECUTADOS, MONITOREADOS Y EVALUADOS

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."				
No.	PROVINCIAS	CANTÓN	PARROQUIA	No. DE BENEFICIARIOS
01	AZUAY			
02	BOLÍVAR			
03	CAÑAR			
04	CARCHI			
05	CHIMBORAZO			
06	COTOPAXI			
07	EL ORO			
08	ESMERALDAS			
09	GUAYAS			
10	IMBABURA			
11	LOJA			
12	LOS RÍOS			
13	MANABÍ			
14	MORONA SANTIAGO			
15	NAPO			
16	PASTAZA			
17	PICHINCHA			
18	TUNGURAHUA	AMBATO	HUALCANGA SAN LUIS	23
19	ZAMORA CHINCHIPE			
20	GALÁPAGOS			
21	SUCUMBIOS			
22	ORELLANA			
23	SANTO DOMINGO			
24	SANTA ELENA			
25	NO LIMITADO			
TOTAL				

FUENTE: oficio DIPLEG-061-2011, julio 11, 2011. SENPLADES

f: 
Dr. Joselito Naranjo
DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO

3.3 REGISTRO DE BENEFICIARIOS

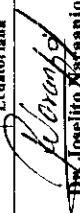
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
PROGRAMA: UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTOS ACADÉMICOS DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD PLANIFICADOS, EJECUTADOS, MONITOREADOS Y EVALUADOS

PROYECTO: "CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO "EL VAQUERO", EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA."

ENTIDAD BENEFICIARIA: "EL VAQUERO"

No.	NOMBRE BENEFICIARIO/A	SEXO	EDAD	DISCAPACIDAD	PUEBLO Y NACIONALIDAD	MOVILIDAD	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	Apo Guachambosa José Gregorio	Masculino	45		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
2	Apo Tibanquiza Pedro Pablo	Masculino	60	Visual	Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
3	Analuiza Contreras Mario Orlando	Masculino	62		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
4	Bastidas Contreras José Rafael	Masculino	40		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
5	Contreras Bastidas Juan Heleodoro	Masculino	76		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
6	Contreras Apo Ana María	Femenino	79	Auditiva	Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
7	Contreras Apo Julio Amable	Masculino	40		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
8	Contreras Apo Segundo Melchor	Masculino	40		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
9	Contreras Apo Galo Rene	Masculino	42		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
10	Echeverría Salan Miguel Efraín	Masculino	53		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
11	Guamán Apo Cristóbal	Masculino	62		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
12	Guamán Apo Julio Cesar	Masculino	45		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
13	Guamán Apo Jorge Luis	Masculino	43		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
14	Guamán Apo Luz Agueda	Masculino	43	Auditiva	Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
15	Guamán Aseicha Nelson Wuilo	Masculino	52		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
16	Guamán Apo Juan Aníbal	Masculino	35		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
17	Guerrero Arévalo Nelson Hernán	Masculino	37		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
18	Guamán Apo Manuel Alfonso	Masculino	53		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
19	Oyasa Segundo	Masculino	45		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
20	Sanchez Milton	Masculino	45		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
21	Tibanquiza Oyasa Carmen Elizabeth	Femenino	47		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
22	Villacres Moreta Norma Bélgica	Femenino	71	Visual	Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis
23	Tibanquiza Cambal Jesús Rodrigo	Masculino	45		Ecuatoriana		Tungurahua	Quero	Hualcanga San Luis



Dr. José Lito Marañón
DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO

CERTIFICADO

El Suscrito Ing. Diego Apo administrador de la asociación “EL VAQUERO” en debida forma y legal forma CERTIFICA que:

El equipo de Docentes y Estudiantes de la Universidad Técnica de Ambato, Facultad (es) de Contabilidad y Auditoría Carrera (es) de Contabilidad y Auditoría, desarrollaron en su totalidad y de manera participativa en esta Institución las etapas de Planificación, Ejecución, Monitoreo y Evaluación del Proyecto de Servicio Comunitario para Vinculación con la Sociedad “CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO “EL VAQUERO”, EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA.” con una duración total de ciento veinte y siete (127) horas, siendo los Beneficiarios Directos de este Proyecto 23 socios integrantes de la entidad a la que represento.

De esta manera se da cumplimiento al Acta de Aceptación y Compromiso suscrita con la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Ambato.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad, autorizando a la Universidad Técnica de Ambato, para que dé al presente el uso que a bien tuviera.

Ambato, 30 de mayo de 2013

f: 

Ing. Diego Apo

Administrador

INFORME TÉCNICO DE LA VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

1. RESUMEN EJECUTIVO

El presente informe se desarrolló sobre el siguiente problema. “CAPACITACIÓN EN LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO ANDINO Y FRESCO “EL VAQUERO”, EN LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO, DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA.”

Al realizar el estudio de este problema suscitado en la comunidad Hualcanga San Luis del cantón Quero sirvió para evidenciar claramente las necesidades de capacitación en costos de producción para poder incrementar sus ganancias para el cual se realizó la descripción de la situación actual del área de intervención del proyecto en la cual se pudo admirar la carencia de técnicas para fortalecer el desarrollo económico de los miembros de la asociación.

Otro momento crucial fue el momento de relacionarnos con las personas de esta comunidad en donde se pudo apreciar como es su jornada diaria y en qué condiciones de vida se encuentran para poder fijar nuestro proyecto y comprender los factores adversos que pueden intervenir durante la ejecución del proyecto que sirvieron para establecer las conclusiones y recomendaciones que se expone más adelante.

También se ha considerado necesario realizar una exploración con el propósito de evaluar la calidad de los productos pues es vital para el ser humano que se encuentren en perfectas condiciones debido a la importancia que tiene la satisfacción del mismo y los resultados que permitirán mejorar los procesos productivos en la comunidad.

2. INTRODUCCIÓN

Este presente informe técnico se desarrolla como requerimiento de finalización del proyecto de vinculación realizado en la asociación “EL VAQUERO” de la comunidad Hualcanga San Luis del cantón Quero, Provincia de Tungurahua con el objeto de fortalecer el desarrollo económico de los miembros de la asociación.

Es necesario que para cumplir con este objetivo los miembros que integran la asociación “EL VAQUERO” tengan los conocimientos suficientes para poder determinar los costos de producción de lácteos, contando con estrategias básicas y poniéndole valor agregado a las formas de comercialización.

3. ANTECEDENTES

Los miembros que integran la asociación “EL VAQUERO” determinan los costos de producción de sus quesos de manera empírica, no se optimiza el uso de materiales y además no tienen una adecuada planificación tributaria.

4. IMPORTANCIA

El informe es un instrumento de sustento a las actividades desarrolladas durante el proyecto de la vinculación con la sociedad con la los miembros que integran la asociación “EL VAQUERO”, que servirá para conocer las necesidades determinación de los costos de producción. Como estudiantes de la Carrera de Contabilidad y Auditoría es un paso indispensable para comenzar a aplicar los conocimientos teóricos en la práctica diaria, contando con los conocimientos indispensables para identificar y determinar los costos reales en la producción de quesos.

5. JUSTIFICACIÓN

El informe de vinculación lo realizamos con la finalidad de ayudar a los miembros que integran la asociación “EL VAQUERO” que cuenten con una estructura

organizativa que ayude a viabilizar la capacitación relacionados con la producción de quesos lo que conlleva a que el artesano determine de forma adecuada los costos de producción lo que a futuro les permita mejores ingresos económicos y tener un mejor nivel de vida.

6. OBJETIVOS

6.1 GENERAL

Propiciar adecuado conocimientos contables y de costos en la asociación “EL VAQUERO”

6.2 ESPECÍFICOS

- Alcanzar una adecuada capacitación para los Socios de la Asociación, en costos de producción.
- Analizar los procesos de producción de lácteos con la finalidad de optimizar el uso de los materiales.
- Implementar una adecuada planificación tributaria para la conformidad y tranquilidad de los socios.

7. DESCRIPCIÓN SUSTENTADA DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Componente 1: Transmitir a los socios de la asociación sobre la importancia de conocer sobre los costos de producción

Actividad 1.1 Alcanzar una adecuada capacitación para los socios de la asociación

Subactividad 1.1.1 Investigación sobre los quesos

Subactividad 1.1.2 investigar sobre los costos de producción

Subactividad 1.1.3 Conocer sobre la determinación de los costos.

Subactividad 1.1.4 Ejercicio de Aplicación

Actividad 1.2 Nivelación de conocimientos sobre costos de producción

Subactividad 1.2.1 Investigación sobre los quesos

Subactividad 1.2.2 investigar sobre los costos de producción

Subactividad 1.2.3 Conocer sobre la determinación de los costos.

Subactividad 1.2.4 Ejercicio de Aplicación

Componente 2: Analizar los procesos de producción de lácteos

Actividad 2.1 Identificación de costos y gastos

Subactividad 2.1.1 Sociabilización de todas las actividades de producción con sus costos

Subactividad 2.1.2 Capacitar sobre el margen de utilidad deseada

Subactividad 2.1.3 Determinación del precio de venta

Componente3: Implementar una adecuada planificación tributaria

Actividad 3.1 Sociabilizar el programa costos y declaración de impuestos a implementarse

Subactividad 3.1.1 Dar a conocer sobre el funcionamiento del programa.

Subactividad 3.1.2 Opinión de los socios.

8. PRODUCTOS E IMPACTOS

8.1 PRODUCTOS

- Se ha cumplido con lo establecido en la planificación del proyecto 100%.

- Las personas se encuentran capacitadas en asuntos contables y de costos en un 100%.
- Se ha aplicado los costos de producción en los productos lácteos al 100%.
- Promovidos conocimientos de producción de lácteos optimizando el uso de materiales 100%.
- Se ha implementado una herramienta tributaria para una adecuada planificación tributaria en un 100%.

8.2 IMPACTO

Se ha dado cumplimiento a la capacitación y asesoramiento contable y de costos a la asociación “EL VAQUERO” del cantón Quero, comunidad San Luis, caserío Hualcanga

9. EVALUACIÓN DE RESULTADOS

FIN: Lograr la correcta determinación de los costos de producción de quesos y su precio de venta

Los socios están en capacidad de determinar adecuadamente los costos de producción en un 95%

PROPÓSITO: Contribuir con una capacitación contable y de Costos para la adecuada determinación de los Costos de Producción.

La asociación fluye eficientemente en el ámbito económico en un 90%

COMPONENTE 1: Alcanzar una adecuada capacitación de costos de producción para los socios de la asociación.

COMPONENTE 2: Analizar los procesos de producción de lácteos.

COMPONENTE 3: Implementar un sistema que permita determinar los costos reales de producción el mismo que contribuirá en la declaración de impuestos.

Con el cumplimiento de cada uno de los componentes antes indicados se podrá mantener la cultura tradicional de la producción de quesos en un 95%.

10. CONCLUSIONES

- Se ha determinado que una adecuada capacitación de costos de producción en la elaboración de quesos ayuda al desarrollo económico de los socios.
- Si se identifica claramente los procesos de producción de lácteos se puede determinar con el precio de venta con un beneficio económico.
- La correcta determinación y declaración de impuestos permite la tranquilidad de los socios al evitar problemas futuros.

11. RECOMENDACIONES

- Los administradores deben buscar cursos de capacitación para el mejoramiento y fortalecimiento de la asociación.
- Determinar los costos de producción por procesos de acuerdo a la realidad de la asociación.
- Cumplir con las obligaciones tributarias para evitar problemas futuros.

ANEXOS

¿CÓMO LAS EMPRESAS HAN CRECIDO EN EL MERCADO?



Historia

El queso se trata de un alimento antiguo cuyos orígenes pueden ser anteriores a la historia escrita. Su fabricación se extendió por Europa y se había convertido en una empresa sofisticada ya en época romana. Cuando la influencia de Roma decayó, surgieron técnicas de elaboración locales diferentes. Esta diversidad alcanzó su cúspide a principios de la era industrial y ha declinado en cierta medida desde entonces debido a la mecanización y los factores económicos.

Desde las antiguas civilizaciones, el queso se ha almacenado para las épocas de escasez y se le considera un buen alimento para los viajes, siendo apreciado por su facilidad de transporte, buena conservación y alto contenido en grasa,

proteínas, calcio y fósforo. El queso es más ligero, más compacto y se conserva durante más tiempo que la leche a partir de la que se obtiene. Los fabricantes de queso pueden establecerse cerca del centro de una región productora y beneficiarse así de leche más fresca, más barata y con menor coste de transporte. La buena conservación del producto permite a los fabricantes vender sólo cuando los precios están altos o necesitan dinero. Algunos mercados incluso pagan más por quesos viejos, justo al contrario de lo que ocurre con la producción de leche.

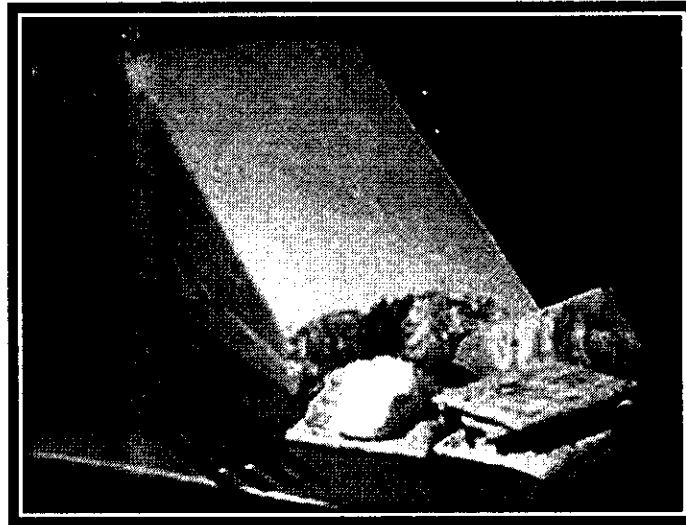


El **queso** es un alimento sólido elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja, búfalo, camello u otros mamíferos rumiantes. La leche es inducida a cuajarse usando una combinación de cuajo (o algún sustituto) y acidificación. Las bacterias se encargan de acidificar la leche, jugando también un papel importante en la definición de la textura y el sabor de la mayoría de los quesos. Algunos también contienen mohos, tanto en la superficie exterior como en el interior.

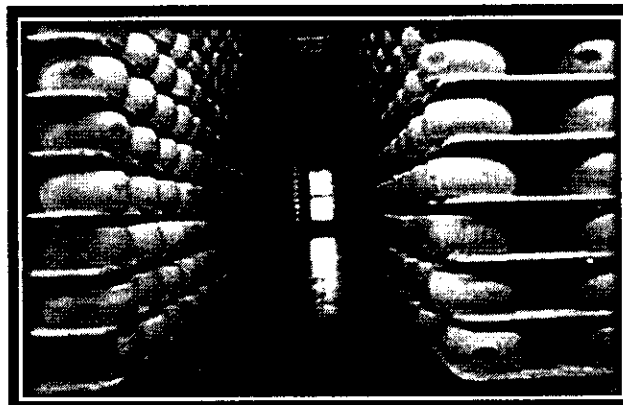
Para los antiguos griegos "el queso era un regalo de los dioses". Hay centenares de variedades de queso. Sus diferentes estilos y sabores son el resultado del uso de distintas especies de bacterias y mohos, diferentes niveles de nata en la leche, variaciones en el tiempo de curación, diferentes tratamientos en su proceso y diferentes razas de vacas, cabras o el mamífero cuya leche se use. Otros factores incluyen la dieta del ganado y la adición de agentes saborizantes tales como

hierbas, especias o ahumado. Que la leche esté o no pasteurizada también puede afectar al sabor.

Para algunos quesos se cuaja la leche añadiéndole ácidos tales como vinagre o jugo de limón. Sin embargo, la mayoría se acidifican en grado menor gracias a las bacterias que se le añaden, que transforman los azúcares de la leche en ácido láctico, a lo que sigue la adición de cuajo para completar el proceso de cuajado. El cuajo es una enzima tradicionalmente obtenida del estómago del ganado lactante, pero actualmente también se producen sustitutos microbiológicos en laboratorio.



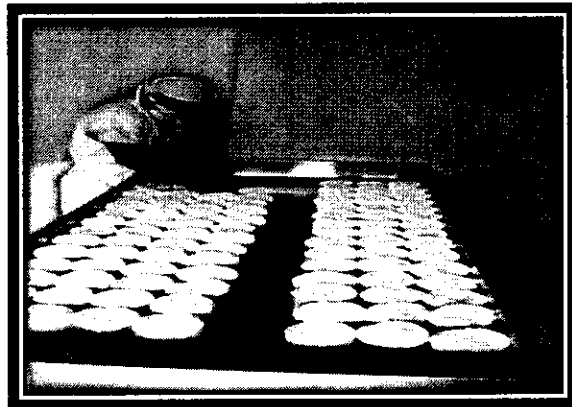
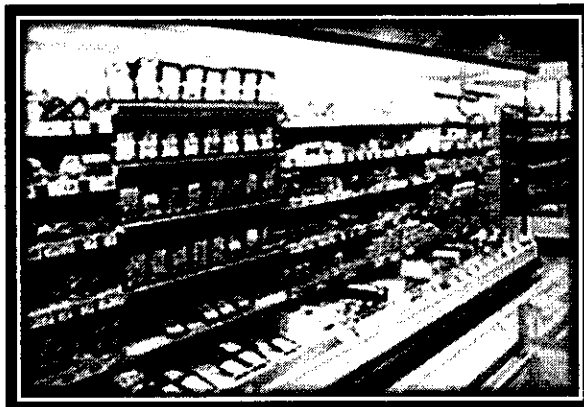
QUESO PARMESANO, ELABORADO TRADICIONALMENTE DESDE LA EDAD MEDIA.



Roma extendió sus técnicas en la manufactura del queso por gran parte de Europa, introduciéndolas en regiones sin conocimiento de ellas hasta el momento. Con el declive de Roma y el colapso en el comercio de grandes distancias, la diversidad del queso en Europa aumentó sensiblemente, con distintas regiones desarrollando sus propias tradiciones distintivas. Francia e Italia son los países con una mayor gama de tipos de queso distintivos actualmente, con unos 400 tipos aproximadamente cada uno.

A pesar de todo, los avances en la artesanía del queso en Europa progresaron lentamente en los siglos posteriores a la caída de Roma. Muchos de los que conocemos actualmente aparecieron como tales en la Baja Edad Media o después.

TIEMPOS MODERNOS



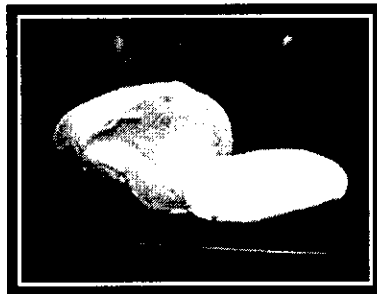
La primera fábrica para la producción industrial del queso se abrió en Suiza en 1815, pero fue en los Estados Unidos donde la producción a gran escala empezó a tener realmente éxito. Se considera responsable de ello frecuentemente a Jesse Williams, propietario de una granja lechera de Rome, Nueva York, y que en 1851 empezó a fabricar queso en una cadena de montaje con la leche de las granjas cercanas. Durante décadas, fueron comunes este tipo de asociaciones entre granjas.

Los años 1860 mostraron las posibilidades de la producción de queso, y sobre el cambio de siglo la ciencia comenzó a producir microbios puros. Antes de esto, las bacterias se obtenían del medio ambiente o reciclando otras ya usadas. El uso de microbios puros significó una producción mucho más estandarizada. Se empezaron a producir lo que se denomina queso procesado.

La producción industrial de queso adelantó a la tradicional en la Segunda Guerra Mundial, y las fábricas se convirtieron en la fuente de la mayoría de quesos en América y Europa desde entonces.

TIPOS DE QUESO

Quesos frescos

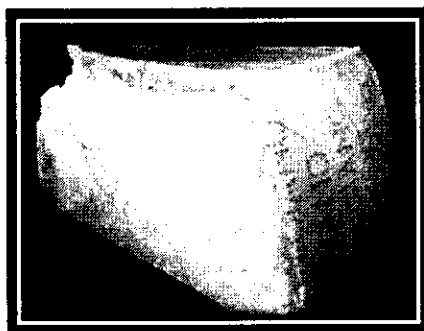


Los quesos frescos son aquellos en los que la elaboración consiste únicamente en cuajar y deshidratar la leche. A estos quesos no se les aplican técnicas de conservación adicionales, por lo que aguantan mucho menos tiempo sin caducar. Su mantenimiento se podría comparar al de los yogures, pues es necesario conservarlos en lugares refrigerados. El hecho de procesar la leche en menor medida hace que tengan sabores suaves y texturas poco consistentes.

Con estas características, son utilizados como ingredientes para ensaladas, como el queso de Burgos, uno de los más consumidos en España. En Italia el queso por excelencia en las ensaladas es la mozzarella, que se elabora introduciendo la cuajada de la leche en agua caliente, de tal forma que se van creando masas en

forma de bolas por efecto de la temperatura. En ciertas zonas del sur italiano se consume la mozzarella a las pocas horas de su elaboración. La mozzarella también es el más utilizado como ingrediente de las pizzas, sin embargo, para ello se utiliza una variedad más deshidratada, que no corresponde a un queso fresco.

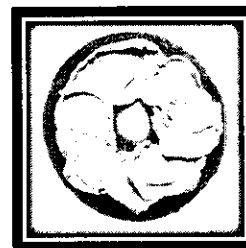
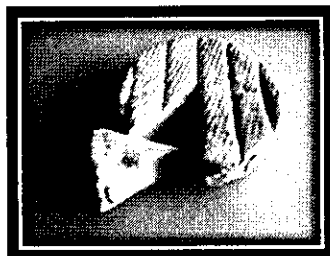
Quesos curados



El curado de los quesos consiste en el añejamiento de los mismos, en un proceso en el que se secan y adicionalmente se aplican técnicas de conservación, como el salado o el ahumado. El tiempo necesario para considerar a un queso como curado puede variar de uno a otro, pero en general se requiere un mínimo de año y medio o dos años.

El proceso de curado hace que obtenga una textura bastante más dura y seca, así como que se incremente la intensidad de su sabor, propiedad muy deseada entre los amantes del queso. Sin embargo, muchas personas no toleran los sabores fuertes, por lo que es fácil encontrar distintas variantes de curado para un mismo queso, catalogándolos normalmente como tiernos, semicurados y curados.

Quesos cremosos

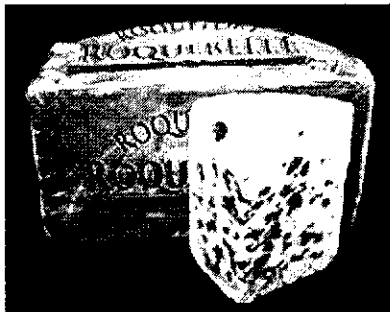


El queso tiene un estado natural sólido, sin embargo es posible obtener una textura más cremosa aumentando significativamente la cantidad de nata, y por lo tanto de grasa. Estos tipos de queso se consumen normalmente acompañados de pan, siendo común el uso de los mismos en tostadas.

Ciertos quesos franceses tienen una gran tradición por su textura cremosa. El queso camembert, de características similares al brie, es uno de los más famosos, característico por su corteza blanca florida, consumida junto al queso y que le da un toque de sabor amargo. La denominación de origen de este queso lo obliga a comercializarse siempre de forma redonda, e incluido en una caja de madera.

Quesos verdes o azules

Artículo principal: Queso azul.



Estos quesos se distinguen por la presencia de mohos, los cuales les dan sus colores verdes o azulados. Quizá sea la variedad que más rechazo pueda causar a simple vista, debido al color y al fuerte olor, que puede recordar al de la descomposición. Sin embargo, su intenso sabor es uno de los más apreciados por los gourmets del queso.

Para conseguir la proliferación de los mohos hay que almacenar los quesos en lugares con humedades muy elevadas, normalmente del orden del 90%. Excelentes lugares para ello han sido tradicionalmente las cuevas.

CONSEJOS PARA QUE SU EMPRESA SIEMPRE CREZCA



En la actualidad muchos empresarios creen que venciendo a su competencia su empresa alcanzara el éxito, eso es totalmente FALSO, para llegar al éxito no hay que ofrecer precio, hay que innovar cosas nuevas, hay que ser diferentes a nuestra competencia, ese el punto clave con el cual muchas empresas importante llegan a posicionarse por encima de su competencia.

- **ETAPA INICIAL DE LA EMPRESA**



Proyecte su negocio: una vez que su (pequeña) empresa ha comenzado a vender, es necesario planear y programar las finanzas de su negocio. Pero antes de que se enamore de sus proyecciones, preocúpese de tener dinero en efectivo para pagar sus gastos del mes siguiente, ya que si comete algún error de cálculo, podría verse en aprietos a la hora de costear inventarios o pagar los intereses de un crédito.

Concentre sus energías: al inicio del negocio, invierta su tiempo y dinero en perfeccionar su producto y en construir una reputación sólida con los clientes.

Enfrentarse a los inversionistas: ha tenido cierto éxito con su producto y todavía es capaz de manejar las operaciones diarias de su negocio, pero ¿es capaz de convencer a los inversionistas que lo ayuden a llevar a su empresa al próximo nivel? Si la respuesta es no, entonces busque a alguien carismático que pueda hacerlo.

Cree un consejo consultivo: los consejeros o asesores son esenciales para el crecimiento, no sólo porque son astutos en los negocios, sino también por sus contactos con otras compañías, vendedores, clientes y profesionales de la industria. Los asesores también pueden contribuir a la legitimidad de la empresa.

- **DESARROLLO DE LA EMPRESA**



Contratar: Si quiere que su empresa siga creciendo, contrate personal desde 6 y hasta 12 meses antes de la curva de ventas. Añadir personal calificado y de calidad implica definir requisitos y establecer procesos eficientes. Además, evalúe incluir paquetes de beneficios (preferentemente que pueda costear)

Ventas: para aumentar las ventas estandarice sus operaciones para que pueda, de manera eficiente, rastrear los pedidos y mantenerse cerca de los clientes. Para crecer, es necesario que sepa quién está comprando sus productos y por qué. Es más, averigüe qué hace su mejor vendedor y preocúpese de que los demás lo imiten.

Sistema contable: Una empresa que está creciendo requiere un sistema contable escalable, que pueda entregar información financiera para seguir los planes del negocio.

Despeje el camino: Si aún no ha pensado en contratar gerencia profesional, tal vez es momento de hacerlo. Esto incluye emplear a un ejecutivo, a un encargado de relaciones humanas, e incluso a un asesor legal de tiempo completo. Recuerde: contratar a estos profesionales implica dar un paso al costado y dejarlos hacer su trabajo.

- DE EMPRESA PEQUEÑA A GRANDE



Crisis de identidad: Una vez que su empresa crece y llega a cierto volumen de ventas, su éxito depende menos del producto y más de la ejecución. Evalúe en mercado de su negocio y la posibilidad de eliminar ciertas líneas de productos que no han tenido un buen desempeño para reinvertir en otras.

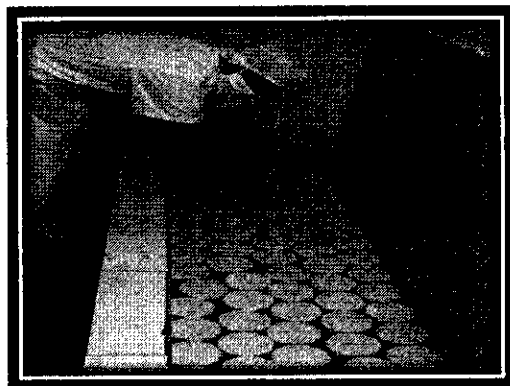
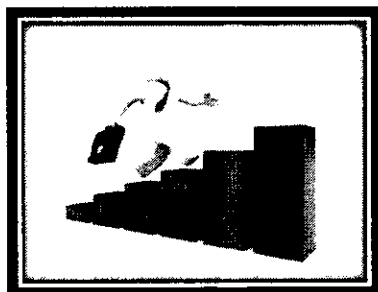
Atreverse a vender: La inversión necesaria para aumentar el volumen de su negocio puede ser muy superior a las ganancias que genera su empresa o a los montos que están dispuestos a entregarles los inversionistas. Frente a esto, una solución es vender parte de la empresa, sin embargo esta decisión tiene importantes consecuencias, así que piénselo detenidamente antes de llegar a una determinación.

Otra estrategia de crecimiento es vender a un comprador estratégico. En este caso, es recomendable averiguar el valor de su empresa en el mercado.

Global: Competir estos días requiere tener una estrategia internacional, y no sólo porque la mano de obra sea más barata en China, India o Vietnam la empresa debe mirar al exterior.

Evalúe la gerencia: existen distintos tipos de gerentes y ejecutivos. Cuando su compañía haya crecido, puede que sea momento de reevaluar su equipo de gerencia, al igual que su consejo consultivo.

CLAVES PARA HACER CRECER UN NEGOCIO



Una cosa es iniciar un negocio y otra cosa es lograr que este sea rentable y trascienda, un verdadero emprendedor siempre está buscando la manera de que su negocio crezca día a día.

No importa lo pequeño que sea tu negocio, recuerda que varias de las grandes empresas que conocemos actualmente comenzaron en el garaje de una casa, Solo es cuestión de tener una gran pasión por tu negocio y trabajar fuertemente cada día y verás que poco a poco tu negocio irá creciendo hasta convertirse en la gran empresa que siempre has soñado.

Si tienes un negocio y quieres que este crezca, tanto en infraestructura como en ventas e ingresos, a continuación te comparto una serie de puntos que debes tener en cuenta para que el crecimiento de tu negocio sea constante y sostenible.

1. Motivación

Igual que al iniciar un negocio, para que tu negocio crezca debes tener bien claras las razones por las cuales quieres que este crezca, pero ojo, debes buscar motivaciones más fuertes que el dinero recuerda que emprender algo solo por dinero te hará desistir ante el primer obstáculo.

2. Misión clara, objetivos definidos y una gran visión

Saber **¿dónde estamos?** y **¿a dónde queremos llegar?**, son las bases para definir los pasos que debemos dar.

Para la misión solo toma una hoja y trata de resumir la razón de ser de tu negocio respondiendo cuestiones como **¿qué vende?**, **¿a quién vende?**, **¿cómo vende?**, etc.

Para definir la visión, responde el interrogante **¿Cómo veo mi negocio en 5 años?** sé ambicioso y piensa en grande, luego con base en esa proyección establece una serie puntos intermedios que serán “los escalones” para llegar a esta visión, estos puntos serán los objetivos de tu negocio.

3. Mantener el enfoque

Al definir una misión y una visión habrás dado un enfoque a tu negocio, debes mantener ese enfoque.

4. Tener disposición al cambio y la innovación

A medida que tu negocio empiece a crecer verás que debes hacer toda clase de cambios para irte adaptando.

Más clientes significa más empleados y mayor infraestructura, debes ser consciente de ello y no temer realizar los cambios que tu negocio vaya requiriendo, recuerda que para obtener resultados diferentes debes hacer cosas diferentes, no puedes esperar que tu negocio sea más grande manteniendo las cosas tal y como están ahora.

5. Escucha a tus clientes

Los clientes son la base de tu negocio, si no los escuchas tu competencia sí lo hará y estarás dándole la posibilidad de quedarse con tu mercado.

6. Trabaja con los mejores

“Un emprendedor **A** busca emprendedores **A+**, un emprendedor **B** busca emprendedores **C**”, en otras palabras, los emprendedores exitosos siempre buscan a los mejores para trabajar con ellos.

7. Definir la estrategia de Crecimiento

Ya sabes Donde estas y adonde quieres llegar, ahora puedes definir la mejor estrategia para llegar allí.

Existen múltiples estrategias de crecimiento empresarial, escoger la adecuada dependerá de factores como el tipo de producto que ofreces y el tipo de mercado en que compites.

8. Sistematización

Sistematizar un negocio es lograr que este funcione sin importar que estés o no físicamente en él, es un proceso complejo pero una vez lo logres tu negocio estará listo para crecer.

9. Re-inversión

Para que tu negocio crezca debes invertir en ello, debes ser consciente de que tendrás que sacrificar tus utilidades a corto plazo si quieres aumentarlas en el largo plazo.

10. Aumenta el valor de tu producto o servicio

Contextualizando un poco, Precio es lo que los clientes pagan por tu producto y valor es lo que el cliente recibe, a medida que tu negocio este creciendo vas a enfrentarte a competencia más y más dura, la única manera de mantenerte en la lucha es ofreciendo más valor a tus clientes, recordarles que tu estas trabajando por mejorar cada día. Dales a tus clientes razones para preferirte.

11. Posiciona tu marca

Posicionar tu propia marca es fundamental, inclusive, posiciona tu logo, tu slogan y todo lo que tenga que ver con la identidad de tu negocio, si tus clientes no te recuerdan no tendrán una preferencia hacia tu productos.

12. Implementa un Sistema de Gestión de Calidad

Cada día las países son más exigentes en temas de calidad, esto obliga a las empresas que deseen vender sus productos en el extranjero a obtener certificaciones de calidad en ISO y otras normas de calidad.

13. Tener presencia en Internet

Actualmente el Internet ofrece innumerables herramientas gratuitas que le permiten a una empresa promocionar sus productos fácilmente.

14. Perseverancia y paciencia

Puede que tu estrategia falle a la primera, pero debes ser persistente e intentarlo una y otra vez.

No te rindas ante el primer obstáculo y siempre recuerda: **“Sí el camino se torna más duro, es porque vas en ascenso.”**

15. Servicio al cliente.

Brindar un buen servicio al cliente es la forma más eficiente de hacer crecer un negocio. Nos referimos a brindar una buena y rápida atención, un trato amable y personalizado, cumplir con los compromisos, etc. Esto logra que el cliente vuelva a comprarnos o visitarnos, y también que recomiende nuestros productos o servicios a otros consumidores. Nuestro personal debe estar bien capacitado, sobre todo aquel que tenga que interactuar constantemente con el cliente.

La idea es mirar el negocio más allá de la simple venta de un producto. Hable con sus clientes, vea sus necesidades y sepa donde apuntar en el momento necesario.

16. Nuevas tecnologías

La nueva tecnología le permitirá ofrecer otros productos/servicios o producir más, tener una empresa más eficiente, pero también satisfacer de mejor manera las necesidades de sus consumidores.

17. Publicidad

Esto no necesariamente implica tener que gastar mucho dinero. Podemos, por ejemplo, hacer uso de volantes, afiches, folletos, tarjetas, participar en ferias, crear una página web y hacer publicidad en Internet, etc.

Es muy importante tener en cuenta la identidad corporativa de la empresa, que es la carta de presentación, la cara frente al público. De la identidad depende la imagen que proyecta una organización.

18. Mercado – Puntos de venta

Consiste en aumentar los lugares en donde podemos ofrecer o vender nuestros productos/servicios a los consumidores finales.

De esta forma ampliamos nuestro mercado y podemos llegar a consumidores del mismo tipo al que estamos atendiendo, pero que estén en lugares diferentes. Para aumentar los puntos de ventas, podemos abrir nuevos locales, tiendas, sucursales o franquicias, podemos hacer uso de nuevos intermediarios o distribuidores, o podemos crear nuevos canales de ventas como, por ejemplo, la creación de una página web donde ofrezcamos y vendamos nuestros productos.

19. Promociones

Se pueden aplicar ciertos beneficios, como descuentos por un segundo producto, o bien un 2 por 1 o la entrega de un regalo por la compra de cierta cantidad de

productos. Estos beneficios son muy apreciados por los clientes, quienes sienten la necesidad, involuntaria a veces, de aprovecharlos.

20. Fidelización

Para lograr que el cliente vuelva más frecuentemente a su negocio podemos utilizar distintas herramientas. Los descuentos por la próxima compra, entrega de regalos, tarjetas de fidelización, etc., son algunas de las herramientas utilizadas para ello. Otra, muy simple, puede ser avisándole al cliente personalmente o vía electrónica sobre las próximas novedades o artículos que se estarán vendiendo durante los próximos días.

21. Asociación con otras empresas

Esto significa realizar alianzas estratégicas con otras empresas no competidoras con clientes de similares características que los míos, con el fin de lograr un beneficio para ambas que de no ser a través de una asociación, no se podría obtener. La idea de asociarse es buscar empresas del mismo tamaño que nosotros, y con similares aspiraciones de crecimiento que, de algún modo, a través de algún acuerdo, se pueda obtener una mayor rentabilidad para ambos, o una ventaja competitiva ante otras empresas rivales.

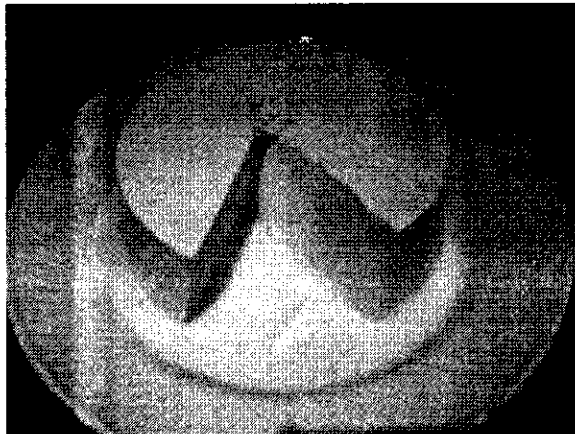
La asociatividad no solo es buena para captar una mayor clientela, sino también para aprender de las experiencias y consejos de otros hombres de negocio y aplicarlas a su propio negocio.

Producir Queso Fresco, una excelente alternativa para generar ingresos económicos



Introducción

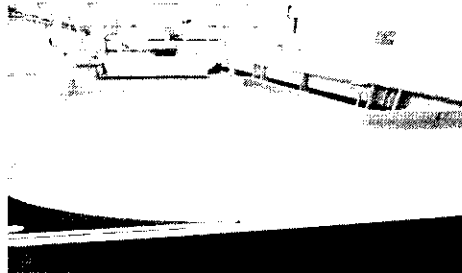
Suave, picante, cremoso, fuerte, de aroma penetrante o no, el queso ha sido desde la más remota antigüedad una de las más notables creaciones gastronómicas.



Cuenta la leyenda que algún curioso o hambriento pastor árabe probó en cierta ocasión la pasta uniforme en la que muchas veces se transformaba, después de un tiempo, la leche por acción de unas enzimas naturales que permanecían en las bolsas fabricadas con las tripas de sus corderos. Y no la encontró nada mal.



Desechó el suero (líquido transparente que exuda la leche cuajada) y estudió la manera de producir la pasta sistemáticamente. Había nacido la industria quesera.



Las clases y calidades de los quesos del mundo son muchas y muy variadas, por lo que en éstas páginas sólo nos referiremos a los quesos más afamados de Ecuador, haciendo especial hincapié en aquellos que cuentan con denominación de origen.

¿Qué es el queso?

El queso es un alimento sólido elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja, búfala, camella u otros mamíferos. La leche es inducida a cuajarse usando una combinación de "cuajo" (enzima tradicionalmente obtenida del estómago del ganado lactante, aunque actualmente también se producen sustitutos microbiológicos en laboratorio) y un agente acidificante. La mayoría de los quesos se acidifican mediante la adición de bacterias, que transforman los azúcares de la leche en ácido láctico (en algunos quesos, se añaden directamente ácidos como el vinagre o el zumo de limón).



¿Qué debe tener una quesería?

RECOMENDACIONES GENERALES

Para la instalación de una quesería es necesario considerar la ubicación de la planta de producción dentro de un área determinada. Es importante tener muy en claro los diferentes aspectos en los que se desarrollan las empresas de este tipo como son los factores que intervienen en el proceso productivo.

a) Requerimientos básicos del local

El local para una quesería debe estar ubicado en un punto tal que tenga facilidad de acceso a las zonas en las que se realizará el acopio y la zona en la que se ofrecerá el producto elaborado; para esto es necesario a su vez contar con suficiente agua, luz, servicios auxiliares, como sistemas de comunicación vial.

b) Requerimientos de equipos e insumos y la inversión estimada para implementar una quesería de 300 L por día.

Equipos e Insumos	Cantidad	Costo
Tina de doble fondo para 300 L de acero inoxidable con quemadores a gas	1	2 300
Mesa de desuerado, de acero inoxidable	1	350
Lira vertical, acero inoxidable	1	40
Lira horizontal, acero inoxidable	1	40
Paleta de madera	1	20
Termometro con canastilla	1	20
Moldes o canastillas plásticas	45	68
Baldes de plástico	2	8
Jarras de plástico de 1L	2	6
Otros		50
Total		2 802

* los precios están dados en US \$

c) Requerimiento del Personal

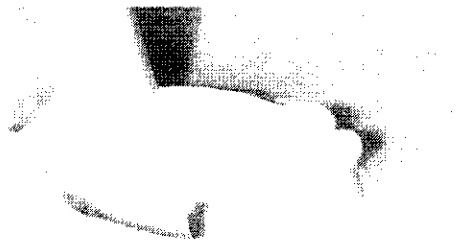
El número de personas que se estima pueden laborar en una quesería es un total de tres personas como mínimo, tomando en consideración el tamaño de la planta el volumen mínimo rentable y las condiciones actuales de capacidad operativa y rentabilidad que pueda dejar esta actividad.



d) Sistema de abastecimiento

Para el presente caso se considera la utilización de leche fresca como materia prima, en volumen mínimo de 300 litros por vez, por lo que la ubicación de la zona de abastecimiento, el precio de la materia prima y las necesidades de la zona serán determinantes para el buen funcionamiento de la actividad productiva.

Distribución en Planta

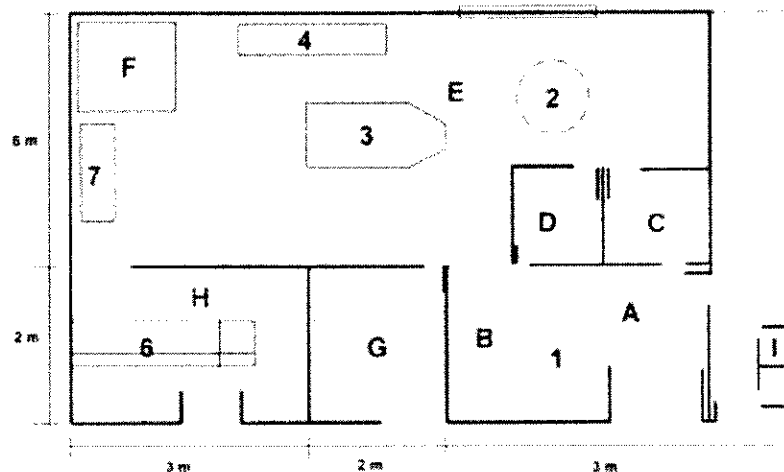


Sobre la base de los 300 litros de producción, se debe tener en cuenta que el diseño de la planta de procesamiento, debe ser adecuada y sobre todo funcional, de modo que tenga todas las posibilidades de desarrollo y crecimiento a futuro, considerando un inicio de producción del volumen antes mencionado.



A continuación se muestra un ejemplo de diseño de planta (el área de proceso), con proyección a 300 litros por turno.

DISTRIBUCIÓN DE PLANTA PARA UNA QUESERÍA DE 300 LITROS DE CAPACIDAD



ÁREAS

- 1) Zona de recepción
- 2) Zona de lavado de porongo
- 3) Almacén de insumos
- 4) Tanque de almacenamiento de leche cruda
- 5) Área de proceso
- 6) Cámara de almacenamiento de productos terminados
- 7) Administración
- 8) Área de ventas
- 9) Baño y vestidor

EQUIPOS

- 1) Pesado de leche
- 2) Tina de pasteurización y cuajado
- 3) Mesa de trabajo
- 4) Moldes y accesorios
- 5) Unidad de frío
- 6) Vitrina de refrigeración
- 7) Mesa de trabajo

PROCESO TÉCNICO PRODUCTIVO

Antes de analizar el proceso técnico productivo, se debe tener en cuenta a los factores que van a incidir directamente en la producción:



DE LOS FACTORES DE PRODUCCIÓN

1) El personal

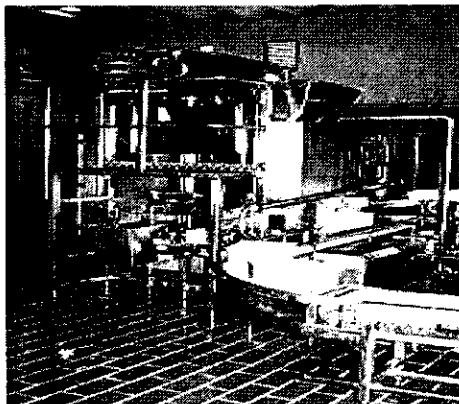
Las personas que trabajan en la producción de quesos deberán ser sanas, gozar de buena salud física y mental además de poseer carnet sanitario vigente.

Para las labores de producción y manipulación deberán utilizar uniformes y/o ropas que sólo sirvan para esa finalidad, (uniformes, en lo posible de colores claros; mandil, botas, mascarillas, guantes y gorras).



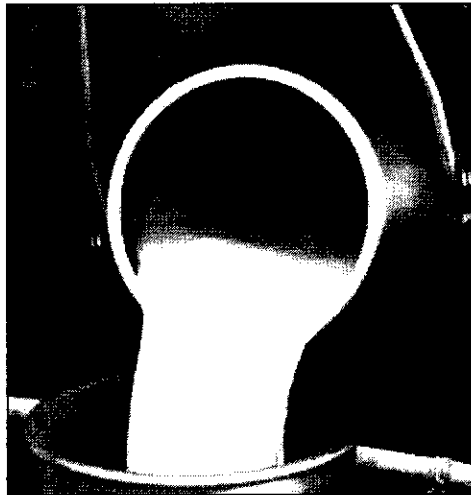
2) Los equipos

Los equipos a utilizar deben estar totalmente limpios y en buen estado.



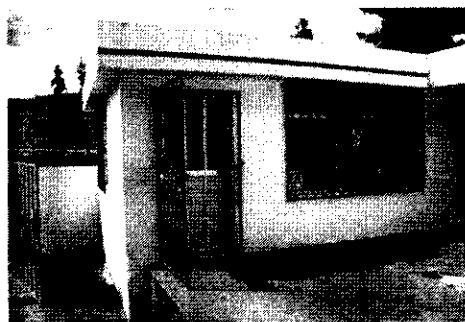
3) La materia prima

La materia prima debe ser evaluada con mucho cuidado, preferentemente deberá utilizarse leche muy fresca para poder recuperar el mayor número de sólidos y de ese modo obtener mejores resultados.. Una leche ácida, no produce buenos rendimientos.

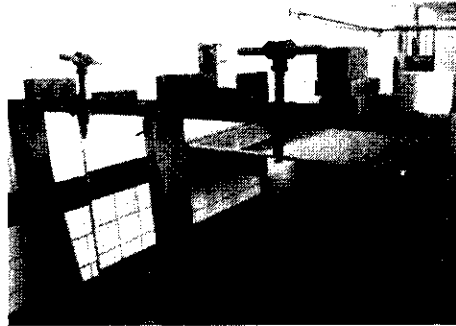


4) Las instalaciones

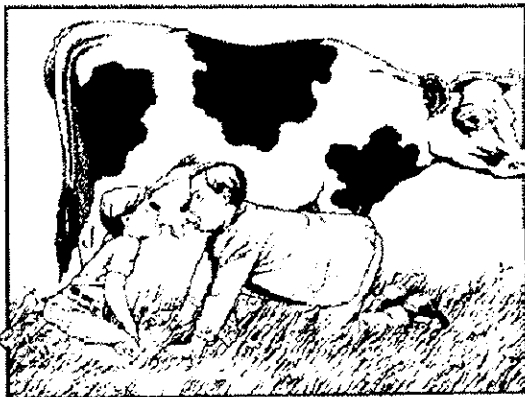
El control de la limpieza de las áreas de trabajo, es muy importante en la industria quesera, para mantener un adecuado nivel de higiene que no genere pérdidas por efecto de poca durabilidad del producto, pérdida de calidad, pérdida de prestigio, problemas técnicos de contaminación cruzada, etc.



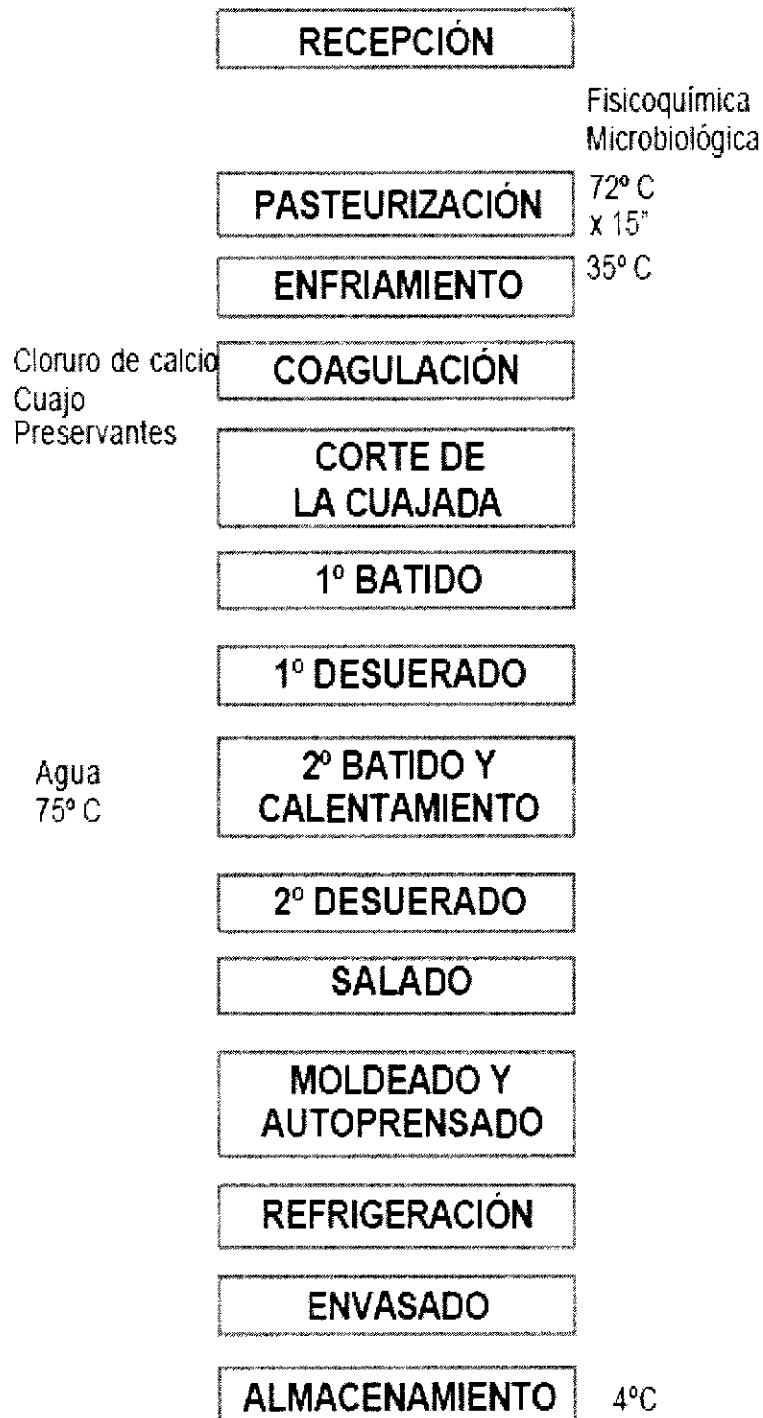
La existencia de pisos, techos y paredes, fácilmente lavables es muy importante para mantener la calidad de un buen producto. Además el correcto manejo de efluentes es vital.



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



El proceso de elaboración del queso fresco, se puede describir de manera esquemática en el siguiente diagrama de flujo.



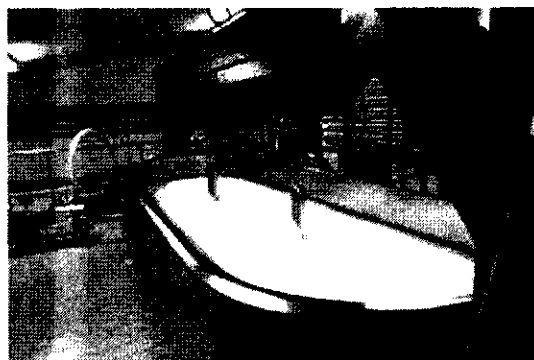
Recepción

Se debe tomar en consideración la evaluación de la calidad de la materia prima, por lo tanto se deben tomar en cuenta el nivel de sólidos, acidez, porcentaje de grasa, etc.



Pasteurización

Se efectuará a 72°C por 15 segundos.



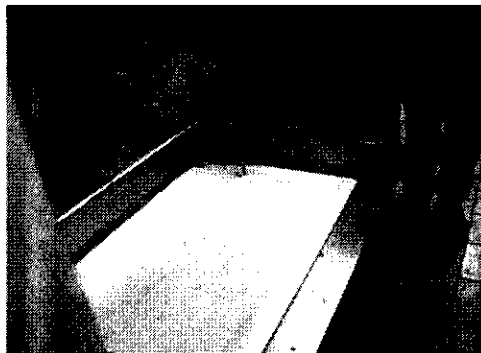
Adición de insumos

La cantidades de cloruro y perseverantes autorizados deben ser agregados en este momento. Como último elemento debe ser adicionado el cuajo disuelto en agua pasteurizada fría y sal.



Coagulación

Dependiendo del nivel de acidez, el tiempo de coagulación podrá variar hasta llegar a su punto óptimo (45 minutos)



Corte de cuajada

El corte de la cuajada se realizará de modo homogéneo para evitar pérdidas por efecto de ruptura mecánica y deficiente sinéresis.



Primer batido

El primer batido se efectuará de manera muy lenta para evitar la ruptura del grano.



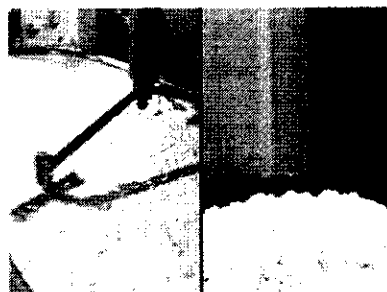
Primer desuerado

Se extrae el 30 % aproximadamente, del volumen inicial de leche en suero.



Segundo batido y calentamiento

Se calienta la cuajada a 38°C con agua a 75° C. El batido se efectuará en forma más enérgica con el objeto de secar el grano hasta llegar al punto adecuado de humedad para finalizar el trabajo de agitado.



Segundo desuerado

Se elimina todo el suero hasta dejar sólo los granos.



Salado

El salado debe realizarse para lograr el sabor adecuado del queso, se agrega de 1 a 1,8% de sal.



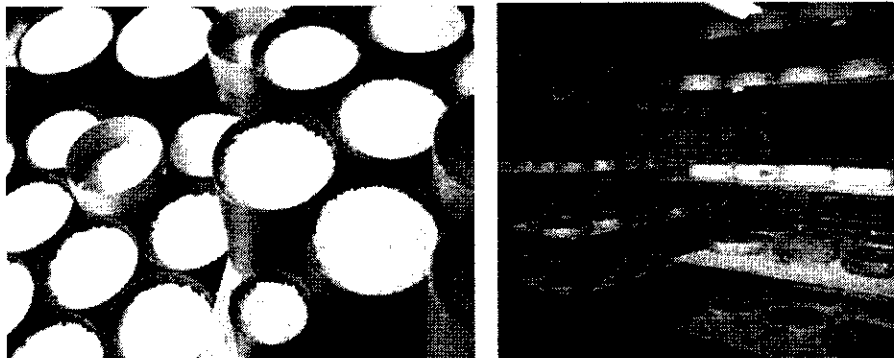
Moldeado y auto prensado

Se realiza de forma tal que el grano es colocado en los moldes, para que luego por simple presión del propio peso del queso, se realice el desuerado y/o auto prensado.



Refrigeración

Se lleva el queso a refrigeración para que logre su punto final de textura y presentación (12 horas aproximadamente).



Envasado

Se envasa en bolsas de polietileno.



Almacenamiento

Se realiza en refrigeración a 4°C

CONTROL DE CALIDAD

Debe ser empleado a todo momento, sobre todo los niveles productivos el desarrollo y aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad como HACCP, es muy importante.

➤ **Materia prima**

La leche y los demás insumos que intervienen en el proceso, deben ser controlados de forma rigurosa, en el caso de la leche se debe tener en cuenta los análisis fisicoquímicos, microbiológicos, como acidez, pH, densidad, etc.

➤ **Producto en proceso**

El desarrollo productivo debe ser evaluado tanto el producto en proceso siguiendo las normas de control de operaciones, como el proceso técnico de elaboración en sí.

➤ **Producto terminado**

El producto terminado debe ser evaluado de forma consistente de modo que el queso que se ofrezca al mercado tenga la garantía de poder competir de modo equilibrado con otros productos similares, los controles serán de naturaleza fisicoquímica y microbiológica.

COSTO DE PRODUCCIÓN

Los costos de producción se detallan a continuación en los siguientes cuadros:

Costos directos

MATERIAL DIRECTO		
RUBRO	CANTIDAD	COSTO \$
Leche	300 L	82,20
Fermento láctico	0,6	3,00
Cloruro de calcio	0,06 kg	0,12
Cuajo	7,5 kg	1,50
Sal	5,4 kg	0,60
Combustible	2,2 gln	3,08
Bolsas	40	1,20
Mantenimiento		1,00
TOTAL MATERIAL DIRECTO		99,5

MANO DE OBRA DIRECTA		
RUBRO	CANTIDAD	COSTO \$
Maestro quesero	01	3,4
Ayudante	01	3,4
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA		6,80

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	TOTAL COSTOS DIRECTOS
99,5	6,80	107,3

Costos indirectos

RUBRO	COSTO \$	
Luz	0,5	
Agua	0,3	
Acoplo	3,5	
Depreciación	0,1	
Costo de venta	0,7	
TOTAL COSTO INDIRECTO		4,6

COSTO DIRECTO	COSTO INDIRECTO	COSTO TOTAL
107,3	4,6	111,9

Costo unitario

COSTO UNITARIO	UTILIDAD
2,73	0,54

3,27

Utilidad (20%)

C.U. = 2,73
20% = 0,54

Costo de venta

US\$ 3,28

MARKETING

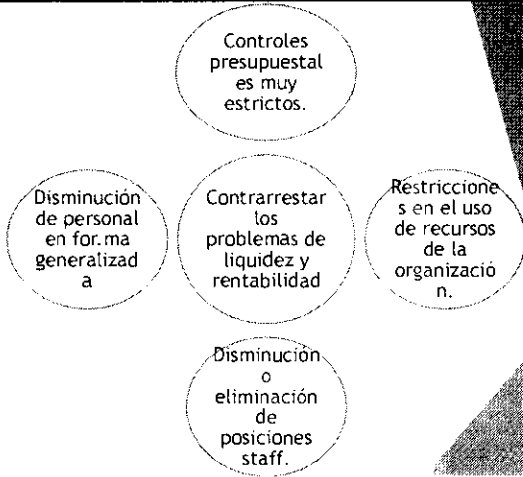
La opción del mercado respecto a la variedad de productos que se ofertan es muy numerosa, pero frente a estas circunstancias es necesario tener muy en cuenta lo que nosotros estamos ofertando, puesto que se trata de productos que tienen mucha demanda y sólo depende de nosotros el poder definir un nicho del mercado hacia donde nos vamos a dirigir para lograr afianzarnos y poco a poco cubrir una zona adecuada para nuestros proyectos.

El utilizar técnicas de oferta y de llegada al público son muy necesarias, puesto que ahora no sólo se ofrece bienes sino, que a los bienes que se ofrecen, se acompañan con servicios que son por lo general los que determinan la diferencia.

Las condiciones de higiene y salubridad en las que se puede ofrecer nuestros quesos es otro punto que debería marcar la diferencia respecto a otros similares.

El posicionamiento de nuestros quesos dentro de un área determinada nos va a dar la tranquilidad de poder mantenernos vigentes y fuertes frente a otros posibles competidores

FALLAS PRINCIPALES EN LOS PROGRAMAS DE REDUCCIÓN DE COSTOS TRADICIONALES



DEBILIDADES

1. Se impulsa muy poco la ventaja competitiva de la organización.
2. Se debilitan algunos controles.
3. Se disminuye el personal de la empresa, pero no las actividades realizadas.
4. Se disminuyen los costos en forma generalizada.

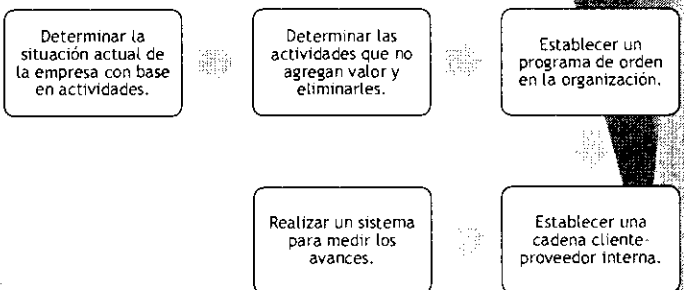
AL IMPLANTAR EL ABC COMO HERRAMIENTA PARA REDUCIR COSTOS, LA EMPRESA PUEDE:

Enfocarse en lo que causa un mayor efecto.

Determinar las actividades que no agregan valor y los costos de calidad.

Eliminar dichas actividades.

METODOLOGÍA PARA EVITAR QUE FALLEN LOS PROGRAMAS DE REDUCCIONES DE COSTOS:



1. INDICADORES DE MEDICIÓN DEL COSTEO CON BASE EN ACTIVIDADES

- Ayudar a identificar oportunidades de mejora y maneras de alcanzar la excelencia. Por tanto son generadores de costo.
- Los costos generadores indican por qué se realiza una actividad y cuántos recursos se consumieron en su realización.



2. ¿CÓMO ADMINISTRAR CON BASE EN ACTIVIDADES?

Objetivos

a) Incrementar el valor agregado en beneficio del cliente.

b) Incrementar las utilidades de la empresa a través del valor agregado que se le proporciona al cliente.

ES IMPORTANTE SATISFACER LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A COSTO ÓPTIMO

ELIMINAR

Actividades que no son apreciadas por el cliente o que no son esenciales para la marcha de la organización.

SELECCIONAR

Actividad de menor precio que puede reducir costos, siempre y cuando se trate de actividades relacionadas con los procesos, servicios o productos.

REDUCIR

El tiempo y esfuerzo necesarios para desempeñar una actividad.

3. RECOMENDACIONES PARA QUE EL COSTEO CON BASE EN ACTIVIDADES SEA UN DETONADOR DEL PROCESO DE MEJORAMIENTO:



Identificar las actividades innecesarias, esto es, aquellas que no son apreciadas por los clientes o no son esenciales para la marcha de la



Analizar las actividades significativas, que son las proporcionan las más grandes oportunidades de mejora.



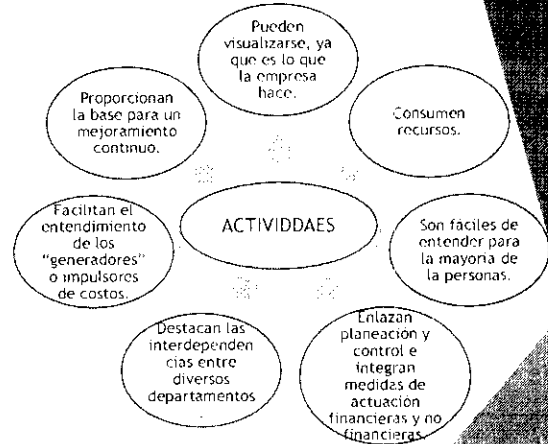
Comparar una actividad con una similar de otra compañía o de otra área de la organización.

LA ADMINISTRACION DEBE TOMAR UNA DECISION (RECURSOS SOBREPASADOS) DESPUES DE ELIMINAR ACTIVIDADES INNECESARIAS.



- Utilizar la capacidad ociosa.
- Emplear los recursos en otras actividades.
- Eliminar los recursos ociosos de la compañía.
- *Es importante establecer que:
 - a) Si un cliente tiene necesidades únicas, se requiere llevar a cabo actividades específicas para ese cliente.
 - b) Si los clientes tiene necesidades comunes, es un desperdicio no satisfacer esas necesidades con las mismas actividades.

4. ¿POR QUÉ UN ENFOQUE BASADO EN ACTIVIDADES?



CONSEJOS PARA QUE SU EMPRESA CREzca RÁPIDAMENTE

- En la actualidad muchos empresarios creen que venciendo a su competencia su empresa alcanzará éxito, eso es totalmente FALSO, para llegar al éxito hay que ofrecer precio, hay que innovar cosas nuevas, hay que ser diferentes a nuestra competencia, ese punto clave con el cual muchas empresas importantes llegan a posicionarse por encima de su competencia.

ETAPA INICIAL DE LA EMPRESA

- **Proyecte su negocio:** una vez que su (pequeña) empresa ha comenzado a vender, es necesario planear y programar las finanzas de su negocio. Pero antes que se enamore de sus proyecciones, preocúpese tener dinero en efectivo para pagar sus gastos del siguiente, ya que si comete algún error de cálculo, podría verse en aprietos a la hora de costear inventarios o pagar los intereses de un crédito.

▸ **Concentre sus energías:** al inicio del negocio invierta su tiempo y dinero en perfeccionar su producto y en construir una reputación sólida con los clientes.

▸ **Enfrentarse a los inversionistas:** ha tenido éxito con su producto y todavía es capaz de manejar las operaciones diarias de su negocio, pero ¿es capaz de convencer a los inversionistas que lo ayuden a llevar a su empresa al próximo nivel? Si la respuesta es no, entonces busque a alguien carismático que pueda hacerlo.

▸ **Cree un consejo consultivo:** los consejeros asesores son esenciales para el crecimiento, no sólo porque son astutos en los negocios, sino también por sus contactos con otras compañías, vendedores, clientes y profesionales de la industria. Los asesores también pueden contribuir a la legitimidad de la empresa.

▸ **Contratar:** Si quiere que su empresa siga creciendo, contrate personal desde 6 y hasta 12 meses antes de la curva de ventas. Añadir personal calificado y de calidad implica definir requisitos y establecer procesos eficientes. Además, evalúe incluir paquetes de beneficios (preferentemente que pueda costear)

▸ **Ventas:** para aumentar las ventas estandarice sus operaciones para que pueda, de manera eficiente, rastrear los pedidos y mantenerse cerca de los clientes. Para crecer, es necesario que sepa quién está comprando sus productos y por qué. Es más, averigüe qué hace su mejor vendedor y preocúpese de que los demás lo imiten.

▸ **Sistema contable:** Una empresa que está creciendo requiere un sistema contable escalable, que pueda entregar información financiera para seguir los planes del negocio.

