



Universidad Nacional de Juliaca
Facultad de Ingeniería de Procesos Industriales
Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias

INFORME FINAL

“Plan de capacitación en inocuidad alimentaria y sistemas de gestión de calidad en la cooperativa de servicios San Santiago del distrito de Acora y productores de leche del centro poblado de Carucaya- Plateria”

Cooperativa de servicios San Santiago del distrito de Acora y Centro poblado de Carucaya-Plateria

Modalidad: Monovalente

Nombre del equipo: “Capacitadores por el bien común”

Integrantes:

01.	Calizaya Pari Brayyan Arnaldo	8277471273	X	Ingeniería en Industrias Alimentarias
02.	Cusi Maque Brayan	8274408035	X	Ingeniería en Industrias Alimentarias
03.	Huaman Choque Yessica	8276724709	X	Ingeniería en Industrias Alimentarias
04.	Huaman Quispe Franklin Pedro Luis	8270166777	X	Ingeniería en Industrias Alimentarias
05.	Iquiapaza Huaman Yesica	8270861761	X	Ingeniería en Industrias Alimentarias
06.	Saraza Carpio Simon Alcides	8247989975	X	Ingeniería en Industrias Alimentarias

Asesores : Dra. Olivia Magaly Luque Vilca

: Dr. Russel Allidren Lozada Vilca

Fecha de Inicio : 12/09/2022

Fecha de finalización : 12/03/2023

Juliaca, 24 de marzo del 2023

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	14
AGRADECIMIENTO	15
1. Introducción.....	16
2. Junta directiva.....	17
3. Objetivos Logrados	18
4. Descripción de actividades	18
4.1 Actividad 1.....	19
4.2 Actividad 2.....	19
4.3 Actividad 3.....	19
4.4 Actividad 4.....	19
4.5 Actividad 5.....	20
4.6 Actividad 6.....	21
4.7 Actividad 7	22
4.8 Actividad 8.....	23
4.9 Actividad 9.....	24
4.10 Actividad 10.....	25
4.11 Actividad 11.....	25
4.12 Actividad 12.....	26
4.13 Actividad 13.....	27
4.14 Actividad 14.....	28
4.15 Actividad 15.....	29
4.16 Actividad 16.....	29
4.17 Actividad 17	30
4.18 Actividad 18.....	31

4.19 Actividad 19.....	32
4.20 Actividad 20.....	33
4.21 Actividad 21.....	34
4.22 Actividad 22.....	35
4.23 Actividad 23.....	36
4.24 Actividad 24.....	37
4.25 Actividad 25.....	38
4.26 Actividad 26.....	39
4.27 Actividad 27.....	40
4.28 Actividad 28.....	41
5. Diagnóstico de impacto de la actividad desarrollada	42
5.1 Mercado: ¿Cómo está el mercado de quesos de leche de vaca? ¿Hay una alta demanda de productos de alta calidad? ¿Hay una competencia fuerte en el mercado?	42
5.2 Producción: ¿Cómo es el proceso de producción de la empresa? ¿Existen dificultades en la obtención de la materia prima? ¿Hay problemas en el proceso de fabricación que afectan la calidad del producto final?	43
5.3 Costos: ¿Cuáles son los costos de producción de la empresa? ¿Son competitivos con los de otras empresas del mercado? ¿Hay oportunidades para reducir los costos?	44
5.4 Marketing: ¿Cómo se promociona y vende el queso de la empresa? ¿Hay un plan de marketing claro y efectivo? ¿La marca es reconocida en el mercado?	44
5.5 Distribución: ¿Cómo se distribuye el queso de la empresa? ¿Hay problemas en la logística de entrega? ¿Existen oportunidades para mejorar la distribución?	45
5.6 Personal: ¿Cómo es el personal de la empresa? ¿Tienen las habilidades necesarias para producir y vender quesos de alta calidad? ¿Se les brinda capacitación y desarrollo profesional?	46
5.7 Finanzas: ¿Cómo está la situación financiera de la empresa? ¿Hay problemas de liquidez? ¿La empresa tiene suficiente capital de trabajo para sostener el negocio?	47

6. Número de beneficiarios.....	48
7. Encuestas de satisfacción.....	49
7.1 Encuesta de satisfacción del tema Inocuidad Alimentaria.....	50
7.2 Encuesta de satisfacción del tema sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015	61
7.3 Encuesta de satisfacción del tema herramientas de mejora continua	73
7.4 Encuesta de satisfacción del tema etiquetado de alimentos envasados	84
7.5 Encuesta de satisfacción del tema determinación de vida útil de alimentos.....	95
7.6 Encuesta de satisfacción del tema tecnología y control de calidad de productos lácteos	105
8. Recomendaciones	116
9. Informe económico.....	117
10. Anexos.....	119
Anexo N°1. Constancia de conformidad del asesor sobre informe final.....	119
Anexo N°2. Constancia de conformidad del asesor sobre informe final.....	120
Anexo N°3. Constancia de conformidad de la institución donde se desarrolló el proyecto – Acora.....	121
Anexo N°4. Constancia de conformidad de la institución donde se desarrolló el proyecto - Carucaya	122
Anexo N°5. Comprobantes de pago	123
Comprobante N°1.....	123
Comprobante N°2.....	124
Comprobante N°3.....	125
Comprobante N°4.....	126
Comprobante N°5.....	127
Comprobante N°6.....	128
Comprobante N°7.....	129

Declaración jurada N°001.....	130
Declaración jurada N°002.....	131
Declaración jurada N°003.....	132
Declaración jurada N°004.....	133
Declaración jurada N°005.....	134
Declaración jurada N°006.....	135
Declaración jurada N°007.....	136
Declaración jurada N°008.....	137
Anexo N°6. Lista de la actividad N°4.....	138
Anexo N°7. Evidencias fotográficas de la actividad N°4.....	139
Anexo N°8. Lista de la actividad N°5.....	140
Anexo N°9. Evidencias fotográficas de la actividad N°5.....	142
Anexo N°10. Lista de la actividad N°6.....	143
Anexo N°11. Evidencias fotográficas de la actividad N°6.....	145
Anexo N°12. Lista de la actividad N°7.....	146
Anexo N°13. Evidencias fotográficas de la actividad N°7.....	149
Anexo N°14. Lista de la actividad N°8.....	150
Anexo N°15. Evidencias fotográficas de la actividad N°8.....	152
Anexo N°16. Lista de la actividad N°9.....	153
Anexo N°17. Evidencias fotográficas de la actividad N°9.....	154
Anexo N°18. Lista de la actividad N°12.....	155
Anexo N°19. Evidencias fotográficas de la actividad N°12.....	157
Anexo N°20. Lista de la actividad N°13.....	158
Anexo N°21. Evidencias fotográficas de la actividad N°13.....	160
Anexo N°22. Lista de la actividad N°14.....	161

Anexo N°23. Evidencias fotográficas de la actividad N°14.....	162
Anexo N°24. Lista de la actividad N°15.....	163
Anexo N°25. Evidencias fotográficas de la actividad N°15.....	164
Anexo N°26. Lista de la actividad N°16.....	165
Anexo N°27Evidencias fotográficas de la actividad N°16.....	166
Anexo N°28. Lista de la actividad N°17.....	167
Anexo N°29. Evidencias fotográficas de la actividad N°17	168
Anexo N°30. Lista de la actividad N°18.....	169
Anexo N°31. Evidencias fotográficas de la actividad N°18.....	170
Anexo N°32. Lista de la actividad N°19.....	171
Anexo N°33. Evidencias fotográficas de la actividad N°19	172
Anexo N°34. Lista de la actividad N°20.....	173
Anexo N°35. Evidencias fotográficas de la actividad N°20.....	174
Anexo N°36. Lista de la actividad N°21.....	175
Anexo N°37. Evidencias fotográficas de la actividad N°21	176
Anexo N°38. Lista de la actividad N°22.....	177
Anexo N°39. Evidencias fotográficas de la actividad N°22	178
Anexo N°40. Lista de la actividad N°23.....	179
Anexo N°41. Evidencias fotográficas de la actividad N°23.....	180
Anexo N°42. Lista de la actividad N°24.....	181
Anexo N°43. Evidencias fotográficas de la actividad N°24.....	182
Anexo N°44. Lista de la actividad N°25.....	183
Anexo N°45. Evidencias fotográficas de la actividad N°25.....	184
Anexo N°46. Lista de la actividad N°26.....	185
Anexo N°47. Evidencias fotográficas de la actividad N°26.....	186

Anexo N°48. Lista de la actividad N°27.....	187
Anexo N°49. Evidencias fotográficas de la actividad N°27	188
Anexo N°62. Link de videos, fotos de todas las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social	201

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de mercado?	51
Tabla 2. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de producción?	52
Tabla 3. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de costos?	54
Tabla 4. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de marketing?	55
Tabla 5. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de distribución?	57
Tabla 6. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de personal?	58
Tabla 7. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de finanzas?	60
Tabla 8. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de mercado?	61
Tabla 9. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de producción?	63
Tabla 10. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de costos?	64
Tabla 11. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de marketing?	66
Tabla 12. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de distribución?	68
Tabla 13. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de personal?	69
Tabla 14. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de finanzas?	71

Tabla 15. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de mercado?.....	73
Tabla 16. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de producción?.....	74
Tabla 17. Pregunta 3 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de costos?	76
Tabla 18. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de marketing?	78
Tabla 19. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de distribución?	79
Tabla 20. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de personal?	81
Tabla 21. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de finanzas?	82
Tabla 22. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de mercado?.....	84
Tabla 23. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de producción?.....	86
Tabla 24. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de costos?.....	87
Tabla 25. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de marketing?	89
Tabla 26. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de distribución?	90
Tabla 27. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de personal?	92
Tabla 28. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de finanzas?	93
Tabla 29. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de mercado?	95

Tabla 30. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de producción?	96
Tabla 31. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de costos?	98
Tabla 32. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de marketing?	99
Tabla 33. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de distribución?	101
Tabla 34. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de personal?	102
Tabla 35. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de finanzas?	104
Tabla 36. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de mercado?	105
Tabla 37. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de producción?	107
Tabla 38. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de costos?	108
Tabla 39. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de marketing?	110
Tabla 40. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de distribución?	111
Tabla 41. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de personal?	113
Tabla 42. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de finanzas?	114

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de mercado?	51
Figura 2. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de producción?.....	53
Figura 3. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de costos?.....	54
Figura 4. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de marketing?	56
Figura 5. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de distribución?.....	57
Figura 6. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de personal?	59
Figura 7. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de finanzas?	60
Figura 8. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de mercado?.....	62
Figura 9. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de producción?	63
Figura 10. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de costos?	65
Figura 11. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de marketing?	66
Figura 12. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de distribución?	68
Figura 13. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de personal?	70
Figura 14. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de finanzas?	71

Figura 15. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de mercado?	73
Figura 16. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de producción?.....	75
Figura 17. Pregunta 3 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de costos?	77
Figura 18. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de marketing?	78
Figura 19. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de distribución?	80
Figura 20. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de personal?	81
Figura 21. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de finanzas?	83
Figura 22. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de mercado?	85
Figura 23. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de producción?.....	86
Figura 24. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de costos?.....	88
Figura 25. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de marketing?	89
Figura 26. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de distribución?	91
Figura 27. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de personal?	92
Figura 28. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de finanzas?	94
Figura 29. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de mercado?	95

Figura 30. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de producción?	97
Figura 31. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de costos?	98
Figura 32. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de marketing?	100
Figura 33. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de distribución?	101
Figura 34. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de personal?	103
Figura 35. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de finanzas?	104
Figura 36. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de mercado?	106
Figura 37. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de producción?	107
Figura 38. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de costos?	109
Figura 39. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de marketing?	110
Figura 40. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de distribución?	112
Figura 41. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de personal?	113
Figura 42. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de finanzas?	115

DEDICATORIA

"Queremos dedicar este informe final de capacitación a todas las personas que han hecho posible este proyecto. En primer lugar, agradezco a las entidades beneficiarias **“Cooperativa de servicios San Santiago del distrito de Acora y Centro poblado de Carucaya-Plateria”**, por brindarnos la oportunidad de llevar a cabo estas capacitaciones y confiar en nosotros para desarrollarla.

También quiero agradecer a cada uno de los integrantes de este grupo de proyección social, quienes dedicaron su tiempo y esfuerzo para aprender y mejorar sus habilidades. Ha sido un verdadero placer trabajar con ustedes y ver cómo han crecido y evolucionado a lo largo del proceso.

Finalmente, queremos dar las gracias a cada uno de los integrantes de nuestra familia y amigos por su apoyo incondicional durante todo este proyecto. Sus palabras de aliento y motivación han sido clave para alcanzar este logro. Sin ustedes, no habría sido posible.

De nuevo, muchas gracias a todos los que han hecho posible este proyecto y espero que estas capacitaciones hayan sido útil y enriquecedora para cada uno de los participantes. ¡Sigamos creciendo y aprendiendo juntos!"

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Nacional de Juliaca, por permitirnos realizar el proyecto de proyección social por medio de la Dirección de Proyección Social y Extensión Cultural.

Al Proyecto de proyección social “Plan de capacitación en inocuidad alimentaria y sistemas de gestión de calidad en la cooperativa de servicios San Santiago del distrito de Acora y productores de leche del centro poblado de Carucaya- Plateria”, aprobado con RESOLUCIÓN N° 462-2022-CCO-UNAJ.

A la Dr. Sc. Olivia Magaly Luque Vilca y Dr. Russel Allidren Lozada Vilca, por asesorarnos y brindarnos todo lo necesario para hacer realidad y culminar el desarrollo de este proyecto de proyección social.

A los docentes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Juliaca, por contribuir en nuestra formación académica y profesional.

1. Introducción

El objetivo de las capacitaciones es proporcionar a los productores de leche de la Cooperativa de Servicios San Santiago de Acora y Centro Poblado de Carucaya los conocimientos y herramientas necesarias para garantizar la seguridad alimentaria de sus productos y mejorar la calidad de los mismos. En estas capacitaciones realizadas por parte del presente grupo de proyección social “Capacitadores por el bien común” se abordaron temas como inocuidad alimentaria, sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015, herramientas de mejora continua, etiquetado de alimentos envasados, determinación de vida útil, tecnología y control de calidad de productos lácteos, con el fin de que los participantes adquieran una visión más amplia de su importancia y apliquen los conocimientos adquiridos en su proceso productivo.

Es por ello que la capacitación se realizó 6 módulos: el primero abordó los peligros alimentarios, donde se explicó cuáles son los principales riesgos a los que están expuestos los alimentos y cómo se pueden controlar; el segundo módulo trato sobre la gestión de calidad en la cadena productiva láctea, el tercer módulo trato sobre las herramientas de mejora continua que podemos utilizar para llevar a cabo una gestión eficaz, el cuarto módulo trato sobre el etiquetado de alimentos como potencial aspecto para posicionarnos en un mejor mercado y obtener mejores beneficios tanto económicos como productivos, el quinto módulo trato sobre los métodos que los productores pueden utilizar para realizar la determinación de vida útil de sus productos lácteos y finalmente, en el sexto módulo se explicaron las últimas tecnologías que podemos aplicar para tener una mayor producción de quesos, hablando en términos industriales, así mismo el control de calidad que se debe de realizar en las diferentes etapas que contribuyen a la obtención de un determinado producto lácteo.

La metodología de la capacitación que nuestro grupo de proyección social fue totalmente participativa, donde los participantes fueron protagonistas de su propio aprendizaje. Se realizaron dinámicas en diferentes tiempos de capacitación, al inicio, intermedio o al final, según sea el caso con el objetivo de afianzar los ambientes. Además, establecimos tiempos específicos para cada actividad, con el fin de aprovechar el tiempo de la capacitación al máximo. Así mismo luego de explicar cada diapositiva, los participantes nos podían

realizar preguntas para absorber de mejor forma la información que les estábamos brindando.

Como parte de la metodología de capacitación, tenemos que mencionar lo siguiente, todos nuestros beneficiarios pertenecen a la gran y hermosa Cultura Aymara, por lo tanto, en las capacitaciones que realizamos nos pedían que les expliquemos el tema en su idioma nativo, y varios de nuestros compañeros pertenecientes a nuestro grupo de proyección social realizaban las capacitaciones y explicaciones en el idioma Aymara, de tal forma que el aprendizaje alcance una aprobación por parte de los beneficiarios.

Finalmente, la evaluación de las capacitaciones se realizó mediante la aplicación de preguntas como, ¿Qué entendiste del tema?, ¿Crees que te puede servir en tu desarrollo productivo? y ¿Tienen alguna duda con un término o explicación realizada?, estas preguntas las realizamos al terminar la capacitación, de tal forma que evaluamos el alcance de información que logramos dar, y también reforzábamos los conocimientos transmitidos

2. Junta directiva

Presidente	: Saraza Carpio Simon Alcides
Vicepresidente	: Calizaya Pari Brayyan Arnaldo
Secretario	: Huaman Quispe Franklin Pedro Luis
Tesorero	: Iquiapaza Huaman Yesica
Responsable de seguimiento de trámite	: Huaman Choque Yessica
Responsable de difusión y/o imagen	: Cusi Maqqe Brayan

3. Objetivos Logrados

- ✓ Se ha capacitado exitosamente a 107 productores de leche en inocuidad alimentaria, lo que ha resultado en la adopción de prácticas de higiene y seguridad alimentaria en sus procesos productivos.
- ✓ Se ha capacitado exitosamente a 97 productores de leche en sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015, lo que ha resultado en una mejora en la calidad de sus productos y en la satisfacción de sus clientes.
- ✓ Se ha capacitado exitosamente a 33 productores de leche en herramientas para mejora continua, lo que ha resultado en la identificación y solución de problemas en sus procesos productivos y en una mejora en la eficiencia y eficacia de sus operaciones.
- ✓ Se ha capacitado exitosamente a 30 productores de leche en etiquetado de alimentos envasados, lo que ha resultado en la elaboración de etiquetas claras y precisas que cumplen con las normativas locales y nacionales.
- ✓ Se ha capacitado exitosamente a 62 productores de leche en determinación de vida útil de alimentos, lo que ha resultado en la elaboración de productos con una vida útil adecuada y en la reducción de desperdicios y pérdidas.
- ✓ Se ha capacitado exitosamente a 62 productores de leche en tecnología y control de calidad de productos lácteos, lo que ha resultado en una mejora en la calidad y consistencia de sus productos, así como en la adopción de buenas prácticas de manufactura.

4. Descripción de actividades

La descripción de las actividades lo realizamos en función a nuestro cronograma de actividades del proyecto aprobado con RESOLUCIÓN N° 462-2022-CCO-UNAJ.

Si bien es cierto, nuestro grupo de proyección conto con un plan y cronograma de actividades completamente detallado, en el cual se indicaba la fecha y el tema a capacitar. Sin embargo, los productores de leche de la Cooperativa de servicios San Santiago de Acora con RUC: 20448766471 y productores de leche del Centro poblado de Carucaya del Distrito de Platería con RUC: 20447853079, ambas instituciones en calidad de beneficiarios, no contaron con la disponibilidad de tiempo para ceñirse completamente a las fechas de capacitación propuestas por nuestro grupo de proyección social. Es por ello que capacitamos a varios grupos en una determinada fecha, así mismo las entidades ya

mencionamos nos ayudaron con realizar los comunicados respectivos para realizar las capacitaciones, en dichos comunicados se contemplaban los datos como, fecha de capacitación, hora y los grupos correspondientes a ser capacitados. Todo esto con la finalidad de cumplir al 100% con nuestras actividades y capacitaciones que son parte de nuestro proyecto de proyección social.

A continuación, realizamos la descripción de todas las actividades en relación a las capacitaciones:

4.1 Actividad 1

La actividad N°1 fue la base para poder lograr nuestros objetivos, en esta actividad realizamos la elaboración y presentación del proyecto.

4.2 Actividad 2

La actividad N°2 se realizó con la finalidad de evaluar que temas pueden beneficiar de manera eficiente a los productores de leche de la región Puno, en particular las entidades de Acora y Carucaya.

4.3 Actividad 3

La actividad N°3 se realizó la programación de las actividades en base a los días en que los beneficiarios pudieran asistir, sin embargo, pese a una coordinación previa, como veremos en las actividades que describimos a continuación, nos adaptamos a los horarios de las entidades beneficiarias.

4.4 Actividad 4

La actividad N°4 se realizó el día 29/09/2022, se realizó la capacitación en el tema de INOCUIDAD ALIMENTARIA, la cantidad de asistentes fue de 14 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el alcalde del Centro poblado de Carucaya del Distrito de Plateria con RUC: 20447853079, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Municipalidad de Carucaya gestión 2019-2022

COMUNICADO

La Municipalidad de Carucaya comunica a los productores de leche que el día 29 de setiembre del 2022, el grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ, realizará la capacitación por parte del presente grupo de estudiantes, en el tema de INOCUIDAD ALIMENTARIA, se ruega su puntualidad, el lugar donde se realizará la capacitación es en el local de la municipalidad, el inicio de la capacitación será a las 8:00 a.m.

Atentamente,

*Sr. Alfredo Fernández Arpa
Alcalde del Centro Poblado Carucaya*



Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 14 beneficiarios como se mencionó anteriormente, la lista se muestra en el Anexo N°6.

Finalmente, en el Anexo N°7 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 29/09/2022, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.5 Actividad 5

La actividad N°5 se realizó el día 24/09/2022, se realizó la capacitación en el tema de INOCUIDAD ALIMENTARIA al primer y segundo grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 38 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 24 de setiembre del año 2022 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de Inocuidad Alimentaria.

GRUPO	CREL	HORA
1	JURUHUANANI	08:00 a.m.
	INKA TAKE	
	CUTIPA	
	CENTRAL	
2	SAN SANTIAGO	09:00 a.m
	TITUJO	
	PUENTE	
	MURAMAYA	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 38 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°8 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°09 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 24/09/2022 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.6 Actividad 6

La actividad N°6 se realizó el día 24/09/2022, se realizó la capacitación en el tema de INOCUIDAD ALIMENTARIA al tercer y cuarto grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 24 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los productores de leche

puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 24 de setiembre del año 2022 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de Inocuidad Alimentaria.

GRUPO	CREL	HORA
3	MARQUIRI	11:00 a. m.
	CÓNO SUR	
	WISCALLPUTI	
	PANAMERICANA	
	SANTA ROSA	
4	MARCA ESQUEÑA	12:00 p.m
	TITUJO II	
	PLANTA	
	SAN JUAN	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
 DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 24 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°9 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°11 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 24/09/2022 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.7 Actividad 7

La actividad N°7 se realizó el día 24/09/2022, se realizó la capacitación en el tema de INOCUIDAD ALIMENTARIA al quinto y sexto grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 31 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los productores de leche

puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 24 de setiembre del año 2022 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de Inocuidad Alimentaria.

GRUPO	CREL	HORA
5	CCAPALLA	2:00 p.m
	MOCCARAYA	
	CHACAPATXA	
	CCACCALLACA	
	TUPAC AMARU	
6	SAN MIGUEL	4:00 p.m
	SAN SANTIAGO II	
	CAMATA	
	POLONIA	
	LAQA PUTI	
	CULTA CENTRAL	
	PAMPA	
	CULTA	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
DNI, 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

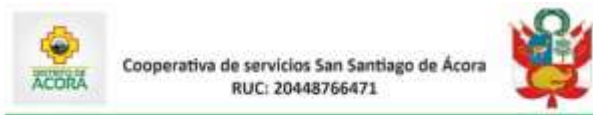
Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 31 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°12 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°13 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 24/09/2022 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.8 Actividad 8

La actividad N°8 se realizó el día 08/10/2022, se realizó la capacitación en el tema de SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015 al primer y segundo grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 37 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la

finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 08 de octubre del año 2022 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015.

GRUPO	CREL	HORA
1	JURUHUANANI	08:00 a.m.
	INKA TAKE	
	CUTIPA	
	CENTRAL	
2	SAN SANTIAGO	09:00 a.m.
	TITUJO	
	PUENTE	
	MURAMAYA	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 37 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°14 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°15 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 08/10/2022 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.9 Actividad 9

La actividad N°4 se realizó el día 29/09/2022, se realizó la capacitación en el tema de SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015, la cantidad de asistentes fue de 14 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el alcalde del Centro poblado de Carucaya del Distrito de Plateria con RUC: 20447853079, con la

finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Municipalidad de Carucaya gestión 2019-2022

COMUNICADO

La Municipalidad de Carucaya comunica a los productores de leche que el día 29 de setiembre del 2022, el grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ, realizará la capacitación por parte del presente grupo de estudiantes, en el tema de SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015, se ruega su puntualidad, el lugar donde se realizará la capacitación es en el local de la municipalidad, el inicio de la capacitación será a las 12:00 p.m.

Atentamente,

*Sr. Alfredo Fernández Arpasí
Alcalde del Centro Poblado Carucaya*



Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 14 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°16 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°17 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 29/09/2022, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.10 Actividad 10

La actividad N°10 se realizó la redacción de avance del informe, según el reglamento N°032-2022-CCO-UNAJ.

4.11 Actividad 11

La actividad N°11 se realizó la presentación del informe de avance al 50% según el reglamento N°032-2022-CCO-UNAJ.

4.12 Actividad 12

La actividad N°8 se realizó el día 08/10/2022, se realizó la capacitación en el tema de SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015 al tercer y cuarto grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 28 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 08 de octubre del año 2022 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015.

GRUPO	CREL	HORA
3	MARQUIRI	11:00 a. m.
	CONO SUR	
	WISCALLPUTI	
	PANAMERICANA	
	SANTA ROSA	
4	MARCA ESQUEÑA	12:00 p.m
	TITUJO II	
	PLANTA	
	SAN JUAN	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 28 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°18 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°19 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 08/10/2022 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.13 Actividad 13

La actividad N°8 se realizó el día 08/10/2022, se realizó la capacitación en el tema de SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015 al quinto y sexto grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 18 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 08 de octubre del año 2022 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNA.J. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015.

GRUPO	CREL	HORA
5	CCAPALLA	2:00 p.m.
	MOCCARAYA	
	CHACAPATXA	
	CCACCALLACA	
	TUPAC AMARU	
6	SAN MIGUEL	4:00 p.m.
	SAN SANTIAGO II	
	CAMAYA	
	POLOA	
	LADA PUTI	
	CULTA CENTRAL	
	FAMPA	
	CULTA	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 18 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°20 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°21 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 08/10/2022 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.14 Actividad 14

La actividad N°14 se realizó el día 22/10/2022, se realizó la capacitación en el tema de HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTÍNUA al primer grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 08 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 08 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°22 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°23 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 22/10/2022 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.15 Actividad 15

La actividad N°15 se realizó el día 20/10/2022, se realizó la capacitación en el tema de HERRAMIENTAS PARA MEJORA CONTÍNUA, la cantidad de asistentes fue de 6 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el alcalde del Centro poblado de Carucaya del Distrito de Plateria con RUC: 20447853079, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Municipalidad de Carucaya gestión 2019-2022

COMUNICADO

La Municipalidad de Carucaya comunica a los productores de leche que el día 20 de octubre del 2022, el grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ, realizará la capacitación por parte del presente grupo de estudiantes, en el tema de HERRAMIENTAS PARA MEJORA CONTINUA, se ruega su puntualidad, el lugar donde se realizará la capacitación es en el local de la municipalidad, el inicio de la capacitación será a las 8:00 a.m.

Atentamente,

*Sr. Alfredo Fernández Arpas
Alcalde del Centro Poblado Carucaya*



Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 6 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°24 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°25 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 20/10/2022, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.16 Actividad 16

La actividad N°16 se realizó el día 22/10/2022, se realizó la capacitación en el tema de HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTÍNUA al segundo grupo conformado por un

determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 13 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 22 de octubre del año 2022 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTÍNUA.

GRUPO	CREL	HORA
2	SAN SANTIAGO	09:00 a.m
	TITUJO	
	PUENTE	
	MURAMAYA	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
 DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 13 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°26 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°27 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 22/10/2022 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.17 Actividad 17

La actividad N°17 se realizó el día 05/11/2022, se realizó la capacitación en el tema de HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTÍNUA al cuarto grupo conformado por un

determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 06 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 05 de noviembre del año 2022 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTÍNUA.

GRUPO	CREL	HORA
4	MARCA ESQUEÑA	12:00 p.m
	TITIJO II	
	PLANTA	
	SAN JUAN	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
 DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 06 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°28 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°29 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 05/11/2022 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.18 Actividad 18

La actividad N°18 se realizó el día 22/10/2022, se realizó la capacitación en el tema de ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS al tercer grupo conformado por un

determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 11 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 22 de octubre del año 2022 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS.

GRUPO	CREL	HORA
3	MARQUIRI	11:00 a. m.
	CONO SUR	
	WISCALLPUTI	
	PANAMERICANA	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
 DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 11 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°30 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°31 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 22/10/2022 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.19 Actividad 19

La actividad N°19 se realizó el día 20/10/2022, se realizó la capacitación en el tema de ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS, la cantidad de asistentes fue de 6 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el alcalde del

Centro poblado de Carucaya del Distrito de Platería con RUC: 20447853079, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Municipalidad de Carucaya gestión 2019-2022

COMUNICADO

La Municipalidad de Carucaya comunica a los productores de leche que el día 20 de octubre del 2022, el grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ, realizará la capacitación por parte del presente grupo de estudiantes, en el tema de ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS, se ruega su puntualidad, el lugar donde se realizará la capacitación es en el local de la municipalidad, el inicio de la capacitación será a las 12:00 p.m.

Atentamente,

*Sr. Alfredo Fernández Arpas
Alcalde del Centro Poblado Carucaya*



Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 6 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°32 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°33 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 20/10/2022, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.20 Actividad 20

La actividad N°20 se realizó el día 05/11/2022, se realizó la capacitación en el tema de ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS al quinto grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 09 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los

productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 05 de noviembre del año 2022 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS.

GRUPO	CREL	HORA
5	CCAPALLA	2:00 p.m.
	MOCCARAYA	
	CHACAPATXA	
	CCACCALLACA	
	TUPAC AMARU	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 09 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°34 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N° 35 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 05/11/2022 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.21 Actividad 21

La actividad N°21 se realizó el día 05/11/2022, se realizó la capacitación en el tema de ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS al quinto grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 04 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los

productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 05 de noviembre del año 2022 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS.

GRUPO	CREL	HORA
6	SAN MIGUEL	4:00 p.m
	SAN SANTIAGO II	
	CAMATA	
	POLONIA	
	LAQA PUTI	
	CULTA CENTRAL	
	PAMPA	
	CULTA	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
 DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 04 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°36 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°37 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 05/11/2022 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.22 Actividad 22

La actividad N°22 se realizó el día 04/02/2023, se realizó la capacitación en el tema de DETERMINACIÓN DE VIDA ÚTIL ALIMENTOS al primer grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 15 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la

finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 04 de febrero del año 2023 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de DETERMINACIÓN DE VIDA ÚTIL.

GRUPO	CREL	HORA
1	CCAPALLA	10:00 a.m.
	MOCCARAYA	
	CHACAPATXA	
	CCACCALLACA	
	TUPAC AMARU	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
 DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 15 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°38 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°39 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 04/02/23 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.23 Actividad 23

La actividad N°23 se realizó el día 09/02/2023, se realizó la capacitación en el tema de DETERMINACIÓN DE VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS, la cantidad de asistentes fue de 11 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el alcalde del Centro poblado de Carucaya del Distrito de Platería con RUC: 20447853079, con

la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Municipalidad de Carucaya gestión 2023-2026

COMUNICADO

La Municipalidad de Carucaya comunica a los productores de leche que el día 09 de febrero del 2023, el grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ, realizará la capacitación por parte del presente grupo de estudiantes, en el tema de DETERMINACIÓN DE VIDA ÚTIL, se ruega su puntualidad, el lugar donde se realizará la capacitación es en el local de la municipalidad, el inicio de la capacitación será a las 8:00 a.m.

Atentamente,

*Sr. Manuel Nina Quispe
Alcalde del Centro Poblado Carucaya*



Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 11 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°40 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°41 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 09/02/2023, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.24 Actividad 24

La actividad N°24 se realizó el día 04/02/2023, se realizó la capacitación en el tema de DETERMINACIÓN DE VIDA ÚTIL ALIMENTOS al segundo y tercer grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 11 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 04 de febrero del año 2023 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de DETERMINACIÓN DE VIDA ÚTIL.

GRUPO	CREL	HORA
2	SAN MIGUEL	11:30 a.m.
	SAN SANTIAGO II	
	CAMATA	
	POLONIA	
	LAQA PUTI	
	CULTA CENTRAL	
	PAMPA	
	CULTA	
3	SAN SANTIAGO	01:00 p.m.
	TITIO	
	PUENTE	
	MURAMAYA	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 11 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°42 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°43 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 04/02/23 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.25 Actividad 25

La actividad N°25 se realizó el día 04/02/2023, se realizó la capacitación en el tema de DETERMINACIÓN DE VIDA ÚTIL ALIMENTOS al cuarto grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 07 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 04 de febrero del año 2023 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de DETERMINACIÓN DE VIDA ÚTIL.

GRUPO	CREL	HORA
4	SAN JUAN	02:30 p.m.
	TITUO II	
	MARCA ESQUEÑA	
	SANTA ROSA	
	WISCALLPUTI	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
DNI. 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 07 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°44 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°45 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 04/02/23 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.26 Actividad 26

La actividad N°26 se realizó el día 09/02/2023, se realizó la capacitación en el tema de TECNOLOGÍA Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS LÁCTEOS, la cantidad de asistentes fue de 11 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el alcalde del Centro poblado de Carucaya del Distrito de Platería con RUC: 20447853079, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Municipalidad de Carucaya gestión 2023-2026

COMUNICADO

La Municipalidad de Carucaya comunica a los productores de leche que el día 09 de febrero del 2023, el grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ, realizará la capacitación por parte del presente grupo de estudiantes, en el tema de TECNOLOGÍA Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS LÁCTEOS, se ruega su puntualidad, el lugar donde se realizará la capacitación es en el local de la municipalidad, el inicio de la capacitación será a las 12:00 p.m.

Atentamente,

*Sr. Manuel Nina Quispe
Alcalde del Centro Poblado Carucaya*



Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 11 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°46 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°47 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 09/02/2023, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.27 Actividad 27

La actividad N°27 se realizó el día 05/02/2023, se realizó la capacitación en el tema de TECNOLOGÍA Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS LÁCTEOS al quinto y sexto grupo conformado por un determinado número de beneficiarios, la cantidad de asistentes fue de 07 beneficiarios, a continuación, se muestra el comunicado que realizó el gerente Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, con la finalidad de que los productores de leche puedan participar de dicha capacitación realizada por el presente grupo de proyección social.



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471



COMUNICADO

La Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora con RUC: 20448766471, comunica a los socios de la entidad presente lo siguiente, el día 05 de febrero del año 2023 se realizará la capacitación por parte del grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ. A continuación se muestran los horarios y creles correspondientes para la capacitación en el tema de **TECNOLOGÍA Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS**

GRUPO	CREL	HORA
5	JURUHUANANI	11:00 a.m.
	INKA TAKI	
	CUTIPA	
	CENTRAL	
6	PLANTA	12:30 p.m.
	PANAMERICANA	
	CONO SUR	
	MARQUIRI	

Atentamente,
Sonia Ticona Quispe
DNI, 0187579
GERENTE DE LA PLANTA

Así mismo, a continuación, mostramos la lista de asistencia que ratifica la asistencia de 07 beneficiarios como se mencionó anteriormente, en el Anexo N°48 se muestra la lista correspondiente.

Finalmente, en el Anexo N°49 se puede ver las evidencias fotográficas de la capacitación realizada el día 05/02/23 correspondiente a los grupos capacitados, con la finalidad de evidenciar una vez más la correcta y auténtica información que estamos manifestando respecto a las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social a fin de evitar rechazos de nuestro informe final.

4.28 Actividad 28

La actividad N°28 se realizó la elaboración y presentación del informe final, según el reglamento N°032-2022-CCO-UNAJ.

5. Diagnóstico de impacto de la actividad desarrollada

Para realizar un diagnóstico situacional de la problemática observada en una empresa que produce quesos de leche de vaca, es necesario analizar diferentes aspectos de la entidad beneficiaria. A continuación, se presentan los siguientes puntos:

- Mercado
- Producción
- Costos
- Marketing
- Distribución
- Personal
- Finanzas

Una vez que hemos evaluado estos y otros aspectos relevantes de la institución beneficiaria, hemos podido identificar la problemática específica de la institución beneficiaria y las posibles soluciones a implementar para mejorar su desempeño en el mercado.

A continuación, evaluamos cada punto con preguntas específicas, así mismo en base a la teoría, consultas y realizando un diagnóstico específico, damos ejemplos referidos a la entidad beneficiaria.

5.1 Mercado: ¿Cómo está el mercado de quesos de leche de vaca? ¿Hay una alta demanda de productos de alta calidad? ¿Hay una competencia fuerte en el mercado?

El mercado de quesos de leche de vaca es competitivo, con diversas empresas que ofrecen productos similares.

Existe una demanda creciente por quesos artesanales y de alta calidad.

Los clientes son cada vez más conscientes de la importancia de los ingredientes naturales y la producción sostenible.

En base a esta información referente específicamente a este punto, que nuestro grupo de proyección social observó de la entidad beneficiaria, proporcionamos soluciones que se muestran a continuación:

Investigar y comprender mejor las necesidades y preferencias del mercado para desarrollar productos que satisfagan las demandas de los clientes.

Diferenciarse de la competencia mediante la producción de quesos con características únicas, como la incorporación de ingredientes diferentes o la adopción de técnicas innovadoras.

Participar en eventos gastronómicos y colaboraciones con chefs para aumentar la visibilidad de la marca y fomentar el reconocimiento de la empresa.

5.2 Producción: ¿Cómo es el proceso de producción de la empresa? ¿Existen dificultades en la obtención de la materia prima? ¿Hay problemas en el proceso de fabricación que afectan la calidad del producto final?

La empresa tiene dificultades para obtener leche de vaca de alta calidad debido a la escasez de proveedores confiables.

El proceso de producción es eficiente, pero hay un problema recurrente con la falta de consistencia en la textura del queso.

Hay oportunidades para mejorar la calidad de la materia prima y reducir el desperdicio en el proceso de producción.

En base a esta información referente específicamente a este punto, que nuestro grupo de proyección social observó de la entidad beneficiaria, proporcionamos soluciones que se muestran a continuación:

Establecer acuerdos de colaboración con proveedores de leche de vaca de alta calidad para asegurar un suministro constante y de calidad.

Realizar pruebas y análisis en el proceso de producción para identificar los factores que afectan la consistencia del queso y tomar medidas para corregirlos.

Capacitar al personal en técnicas de producción de quesos y brindarles las herramientas necesarias para mejorar su desempeño.

5.3 Costos: ¿Cuáles son los costos de producción de la empresa? ¿Son competitivos con los de otras empresas del mercado? ¿Hay oportunidades para reducir los costos?

Los costos de producción son elevados debido a la necesidad de adquirir leche de vaca de alta calidad y la falta de economías de escala.

La empresa tiene dificultades para competir con empresas más grandes que tienen una capacidad de producción mayor.

Hay oportunidades para reducir los costos mediante la adopción de tecnología más eficiente y la optimización de la cadena de suministro.

En base a esta información referente específicamente a este punto, que nuestro grupo de proyección social observó de la entidad beneficiaria, proporcionamos soluciones que se muestran a continuación:

Implementar tecnología más eficiente en el proceso de producción para reducir los costos de mano de obra y energía.

Establecer alianzas con otros productores de quesos de leche de vaca para compartir recursos y obtener economías de escala.

Buscar oportunidades para reducir costos en la cadena de suministro, como la adopción de prácticas de compras más inteligentes y la optimización de los tiempos de entrega.

5.4 Marketing: ¿Cómo se promociona y vende el queso de la empresa? ¿Hay un plan de marketing claro y efectivo? ¿La marca es reconocida en el mercado?

La empresa no tiene una estrategia de marketing clara y efectiva, lo que limita su capacidad para llegar a nuevos clientes.

La marca no es reconocida en el mercado y la empresa tiene dificultades para diferenciarse de la competencia.

Hay oportunidades para mejorar la presencia en línea y la promoción del producto en tiendas especializadas y eventos gastronómicos.

En base a esta información referente específicamente a este punto, que nuestro grupo de proyección social observó de la entidad beneficiaria, proporcionamos soluciones que se muestran a continuación:

Contratar a un equipo de marketing profesional para desarrollar una estrategia de marketing efectiva que incluya la promoción en línea, el uso de redes sociales y la participación en eventos gastronómicos.

Diferenciarse de la competencia mediante la creación de una marca reconocida y asociada con la calidad y la innovación.

Trabajar con distribuidores mayoristas para aumentar la presencia del producto en tiendas especializadas.

5.5 Distribución: ¿Cómo se distribuye el queso de la empresa? ¿Hay problemas en la logística de entrega? ¿Existen oportunidades para mejorar la distribución?

La empresa tiene dificultades para entregar los productos en tiempo y forma debido a problemas logísticos.

La empresa no tiene una red de distribución establecida y depende de los clientes para recoger el producto en la fábrica.

Hay oportunidades para mejorar la logística y establecer relaciones con distribuidores mayoristas.

En base a esta información referente específicamente a este punto, que nuestro grupo de proyección social observó de la entidad beneficiaria, proporcionamos soluciones que se muestran a continuación:

Establecer relaciones de colaboración con empresas de transporte y logística para garantizar la entrega de los productos en tiempo y forma.

Desarrollar un plan de distribución más efectivo que incluya la creación de un canal de venta directa a través de una tienda en línea y la colaboración con distribuidores mayoristas para llegar a más clientes.

Identificar oportunidades para reducir los costos de transporte, como la consolidación de envíos y la adopción de prácticas de envío más eficientes.

5.6 Personal: ¿Cómo es el personal de la empresa? ¿Tienen las habilidades necesarias para producir y vender quesos de alta calidad? ¿Se les brinda capacitación y desarrollo profesional?

La empresa tiene un equipo de producción con habilidades limitadas en la elaboración de quesos artesanales y de alta calidad.

No se brinda capacitación ni se fomenta el desarrollo profesional del personal, lo que afecta su desempeño y motivación.

Hay oportunidades para mejorar la formación y el desarrollo del personal, lo que podría aumentar la calidad del producto y la satisfacción del personal.

En base a esta información referente específicamente a este punto, que nuestro grupo de proyección social observó de la entidad beneficiaria, proporcionamos soluciones que se muestran a continuación:

Brindar capacitación y desarrollo profesional a los empleados para mejorar su desempeño y fomentar su motivación y satisfacción laboral.

Contratar a personal capacitado y con experiencia en la producción de quesos artesanales y de alta calidad para fortalecer el equipo y mejorar la calidad del producto.

Fomentar la colaboración y el trabajo en equipo entre los empleados para mejorar la eficiencia y la calidad en el proceso de producción.

5.7 Finanzas: ¿Cómo está la situación financiera de la empresa? ¿Hay problemas de liquidez? ¿La empresa tiene suficiente capital de trabajo para sostener el negocio?
La empresa tiene problemas de liquidez debido a la falta de capital de trabajo.

La empresa no ha invertido en tecnología y maquinaria adecuadas, lo que limita su capacidad para producir en volumen.

Hay oportunidades para obtener financiamiento y hacer inversiones estratégicas que permitan a la empresa crecer y mejorar su rentabilidad.

En base a esta información referente específicamente a este punto, que nuestro grupo de proyección social observó de la entidad beneficiaria, proporcionamos soluciones que se muestran a continuación:

Obtener un préstamo bancario: La empresa puede solicitar un préstamo bancario a una institución financiera. El préstamo puede ser a corto o largo plazo y el monto dependerá de la capacidad de pago de la empresa.

Obtener financiamiento de inversores: La empresa puede buscar inversores que estén dispuestos a invertir en su negocio a cambio de una participación en la empresa. Esto puede ser una buena opción si la empresa tiene un buen plan de negocios y está en una industria atractiva.

Implementar estrategias de ahorro: La empresa puede buscar formas de reducir costos y mejorar la eficiencia para ahorrar dinero. Esto puede incluir la reducción de gastos no esenciales, la optimización de los procesos de producción y la negociación de mejores precios con proveedores.

Considerar la opción de crowdfunding: La empresa puede explorar la posibilidad de utilizar una plataforma de crowdfunding para obtener financiamiento. Esto implica presentar su proyecto en una plataforma en línea y permitir que las personas contribuyan con pequeñas cantidades de dinero.

6. Número de beneficiarios

El número de beneficiarios lo evaluamos según la cantidad de personas capacitadas en los temas de:

- Inocuidad Alimentaria
- Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015
- Herramientas para mejora continua
- Etiquetado de alimentos envasados
- Determinación de vida útil de alimentos
- Tecnología y control de calidad de productos lácteos

Entonces realizamos el conteo de las asistencias y obtuvimos lo siguiente:

Temas	Número de beneficiarios
Inocuidad Alimentaria	107
Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015	97
Herramientas para mejora continua	33
Etiquetado de alimentos envasados	30
Determinación de vida útil de alimentos	62
Tecnología y control de calidad de productos lácteos	62
Total	391

La cantidad de beneficiarios que se pudo alcanzar es de 391, los cuales fueron capacitados en los temas que ya mencionamos anteriormente, cabe mencionar al término de cada capacitación se realizó la encuesta correspondiente.

7. Encuestas de satisfacción

La cantidad de beneficiarios que participaron de la encuesta de satisfacción fue de 391, se logró esta cantidad porque las encuestas se realizaron luego de cada capacitación culminada en las entidades beneficiarias.

Las encuestas de valoración se realizaron en base a las siguientes preguntas:

¿La capacitación en el tema de (tema correspondiente de nuestro proyecto) me ayuda en el aspecto de mercado?, es decir con la ayuda de esta capacitación realizada por el grupo de proyección social “Capacitadores por el bien común”, puedo obtener productos lácteos con una mejor demanda en términos de calidad.

¿La capacitación en el tema de (tema correspondiente de nuestro proyecto) me ayuda en el aspecto de producción?, es decir con la ayuda de esta capacitación realizada por el grupo de proyección social “Capacitadores por el bien común”, puedo mejorar mis procesos de producción desde el ordeño, acopio y elaboración de queso.

¿La capacitación en el tema de (tema correspondiente de nuestro proyecto) me ayuda en el aspecto de costos?, es decir con la ayuda de esta capacitación realizada por el grupo de proyección social “Capacitadores por el bien común”, puedo tener más oportunidades de que mi materia prima “leche de vaca” y el queso puedan originar más ganancias.

¿La capacitación en el tema de (tema correspondiente de nuestro proyecto) me ayuda en el aspecto de marketing?, es decir con la ayuda de esta capacitación realizada por el grupo de proyección social “Capacitadores por el bien común”, puedo promocionar un mejor producto lácteo que puede satisfacer al consumidor.

¿La capacitación en el tema de (tema correspondiente de nuestro proyecto) me ayuda en el aspecto de distribución?, es decir con la ayuda de esta capacitación realizada por el grupo de proyección social “Capacitadores por el bien común”, puedo realizar la distribución de mis productos lácteos “queso” de una mejor manera y que nos origine nuevas oportunidades para nuestra empresa y para los productores de leche.

¿La capacitación en el tema de (tema correspondiente de nuestro proyecto) me ayuda en el aspecto personal?, es decir con la ayuda de esta capacitación realizada por el grupo de proyección social “Capacitadores por el bien común”, tengo en cuenta que la información

la puedo aplicar a la producción de leche y a la elaboración de quesos con la finalidad de obtener un mejor producto.

¿La capacitación en el tema de (tema correspondiente de nuestro proyecto) me ayuda en el aspecto de finanzas?, es decir con la ayuda de esta capacitación realizada por el grupo de proyección social “Capacitadores por el bien común”, puedo saber si un determinado proceso necesite el financiamiento para que me pueda garantizar la calidad de la leche y sus derivados.

Así mismo, la escala valorativa que utilizamos fue la siguiente:

Escala Likert de cinco puntos:

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Neutral
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

Entonces, luego de realizar la capacitación en un determinado tema, realizamos las encuestas de satisfacción porque es en ese momento donde los asistentes en calidad de beneficiarios tienen la información fresca y nos puedan dar su punto de satisfacción que garantice la calidad de nuestra capacitación.

Así mismo, una vez que nuestro grupo de proyección social “Capacitadores por el bien común”, ha obtenido todas las encuestas realizadas en un determinado tema. Pasamos a analizar estos datos muy importantes en el programa estadístico SPSS Statistics 21. Dichos análisis estadísticos los mostramos a continuación, cabe mencionar que la información se mostrar de acuerdo al tema en específico “Tema de capacitación” y al número de asistentes en los respectivos temas.

7.1 Encuesta de satisfacción del tema Inocuidad Alimentaria

En el tema mencionado se logró capacitar a 107 beneficiarios, es por ello que el análisis estadístico de la encuesta de satisfacción para este tema conto con 107 encuestas valga la redundancia, a continuación, mostramos los datos estadísticos referido al tema en mención:

Tabla 1

Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de mercado?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente en desacuerdo	6	5,6	5,6	5,6
	En desacuerdo	7	6,5	6,5	12,1
	Neutral	15	14,0	14,0	26,2
	De acuerdo	29	27,1	27,1	53,3
	Totalmente de acuerdo	50	46,7	46,7	100,0
	Total	107	100,0	100,0	

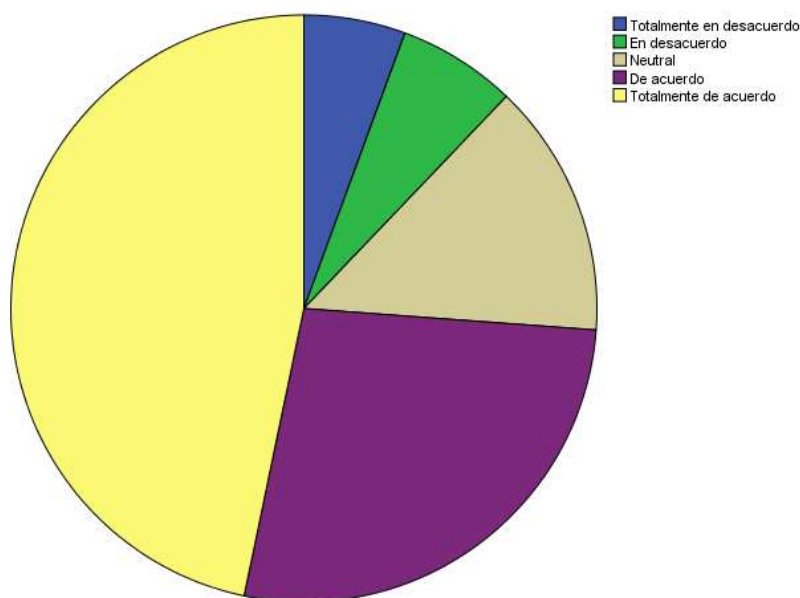


Figura 1. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de mercado?

Interpretación: El 5,6; 6,5; 14,0; 27 y 46,7% de los encuestados estaban totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema de inocuidad les puede ayudar en el aspecto mercado. Es decir, la inocuidad alimentaria en la producción de quesos es fundamental para garantizar la

calidad y seguridad del producto final que llega al mercado. Los quesos son productos perecederos que pueden ser susceptibles a la contaminación bacteriana, lo que puede provocar enfermedades alimentarias en los consumidores. Los fabricantes de queso deben seguir estrictos protocolos de seguridad alimentaria durante todo el proceso de producción, desde la selección y manejo de la materia prima hasta el empaque y transporte del producto final. Esto incluye medidas como el control de la higiene, la temperatura adecuada de almacenamiento y manipulación, el uso de ingredientes seguros y la implementación de sistemas de trazabilidad. La garantía de la inocuidad alimentaria en la producción de quesos es fundamental para cumplir con los requisitos legales y normativos, así como para la protección de la salud de los consumidores. Además, los consumidores están cada vez más preocupados por la seguridad alimentaria y buscan productos seguros y de calidad. La falta de cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria puede tener consecuencias negativas en la reputación y la rentabilidad de los fabricantes de queso.

Tabla 2.

Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de producción?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Totalmente en desacuerdo	8	7,5	7,5	7,5
	En desacuerdo	9	8,4	8,4	15,9
Válidos	Neutral	7	6,5	6,5	22,4
	De acuerdo	32	29,9	29,9	52,3
	Totalmente de acuerdo	51	47,7	47,7	100,0
	Total	107	100,0	100,0	

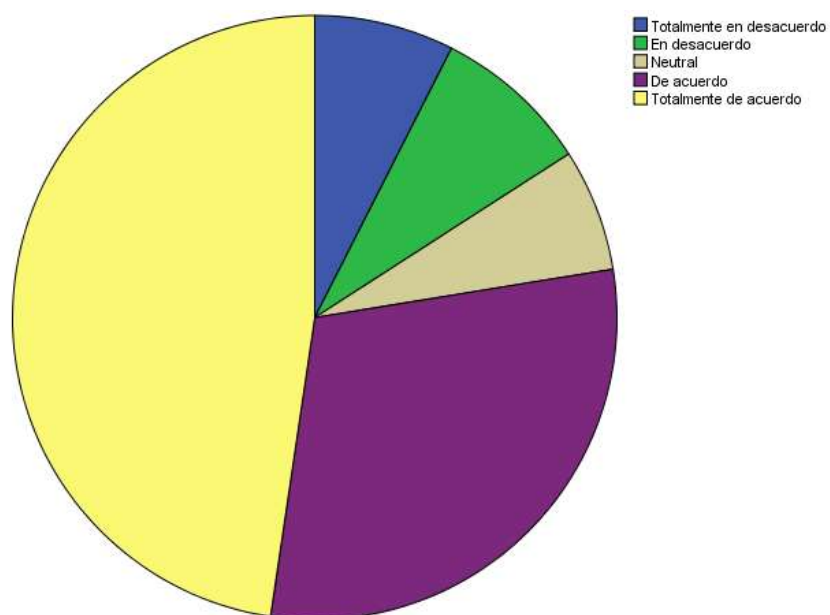


Figura 2. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de producción?

Interpretación: El 7,5; 8,4; 6,5; 29,9; y 47,7% de los encuestados estaban totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema de inocuidad les puede ayudar en el aspecto producción. Es decir, la inocuidad alimentaria es un aspecto clave en la producción de quesos. Es importante garantizar que los quesos sean seguros para el consumo humano y que no causen enfermedades alimentarias. La contaminación bacteriana, la presencia de sustancias químicas y otros contaminantes pueden ser peligrosos para la salud humana si no se controlan adecuadamente durante el proceso de producción del queso. Para garantizar la inocuidad alimentaria en la producción de quesos, se deben seguir ciertos protocolos de seguridad alimentaria, como el control de la higiene, la temperatura adecuada de almacenamiento y manipulación, el uso de ingredientes seguros y la implementación de sistemas de trazabilidad. Además, es importante que los productores de queso cumplan con las normas y regulaciones alimentarias establecidas por las autoridades locales y nacionales para asegurar la seguridad y calidad del producto.

Tabla 3.

Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de costos?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
En desacuerdo	2	1,9	1,9	1,9
Neutral	8	7,5	7,5	9,3
De acuerdo	34	31,8	31,8	41,1
Totalmente de acuerdo	63	58,9	58,9	100,0
Válidos Total	107	100,0	100,0	

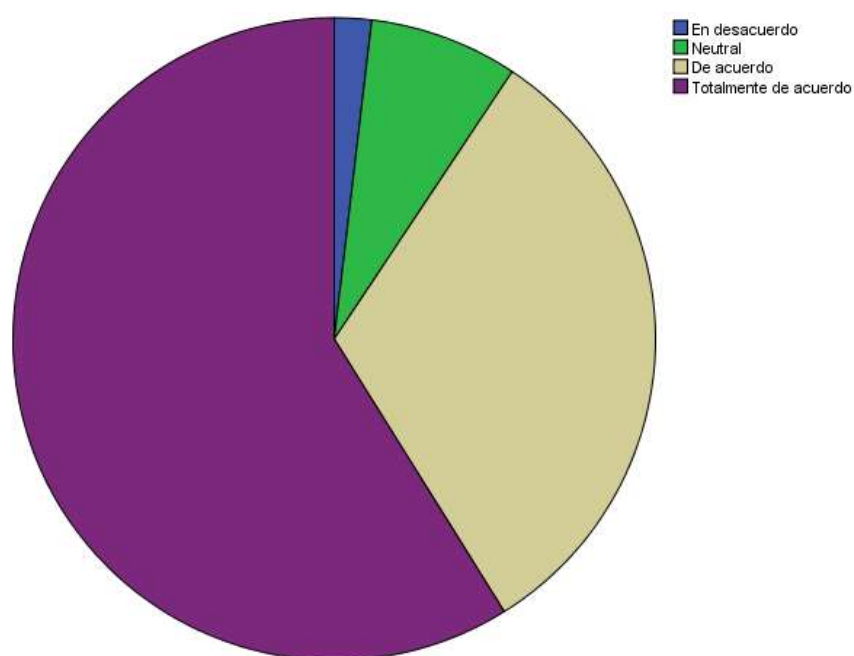


Figura 3. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de costos?

Interpretación: El 1,9; 7,5; 31,8 y 58,9% de los encuestados estaban en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema de inocuidad les puede ayudar en el aspecto producción. Es decir, si los costos asociados con la inocuidad alimentaria no se gestionan adecuadamente, pueden influir en los precios finales

del producto. Sin embargo, los productores de queso que invierten en la seguridad alimentaria pueden mejorar la calidad de sus productos y ganar la confianza de los consumidores, lo que puede aumentar la demanda y, a largo plazo, mejorar su rentabilidad. Además, cumplir con las normas y regulaciones de seguridad alimentaria puede ser un requisito legal y evitar posibles sanciones o multas.

Tabla 4.

Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de marketing?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente en desacuerdo	5	4,7	4,7	4,7
	En desacuerdo	8	7,5	7,5	12,1
	Neutral	9	8,4	8,4	20,6
	De acuerdo	32	29,9	29,9	50,5
	Totalmente de acuerdo	53	49,5	49,5	100,0
	Total	107	100,0	100,0	

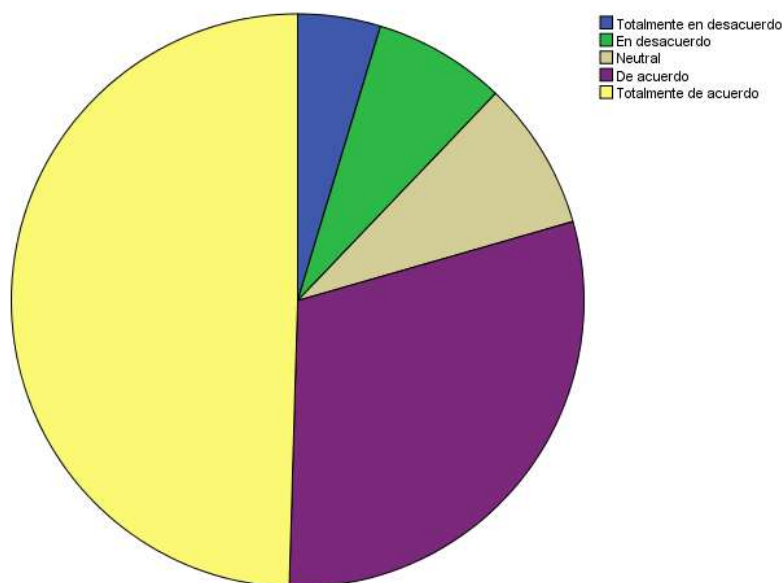


Figura 4. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de marketing?

Interpretación: El 4,7; 7,5; 8,4; 29,9 y 49,5% de los encuestados estaban totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente que la capacitación realizada en el tema de inocuidad les puede ayudar en el aspecto marketing. Es decir, la inocuidad alimentaria y el marketing de quesos están relacionados en el sentido de que la seguridad alimentaria es un factor importante en la percepción de los consumidores sobre la calidad del producto. Los consumidores están cada vez más preocupados por la seguridad y calidad de los alimentos que consumen, y están dispuestos a pagar más por productos que se consideran seguros y saludables. Por lo tanto, los productores de queso que implementan medidas de seguridad alimentaria adecuadas pueden utilizar este aspecto como un punto de venta en su marketing de quesos. La certificación de seguridad alimentaria, como la ISO 22000, puede ser utilizada en la publicidad del producto para demostrar su compromiso con la seguridad y calidad de sus productos. Además, los productores de queso pueden utilizar técnicas de marketing para destacar las características positivas de su producto, como su sabor, textura, origen y proceso de elaboración, mientras destacan también que cumplen con todas las normas de seguridad alimentaria requeridas. La comunicación

clara de estas características puede atraer a los consumidores que buscan productos de alta calidad y seguros.

Tabla 5.

Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de distribución?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
En desacuerdo	5	4,7	4,7	4,7
Neutral	11	10,3	10,3	15,0
De acuerdo	30	28,0	28,0	43,0
Totalmente de acuerdo	61	57,0	57,0	100,0
Total	107	100,0	100,0	

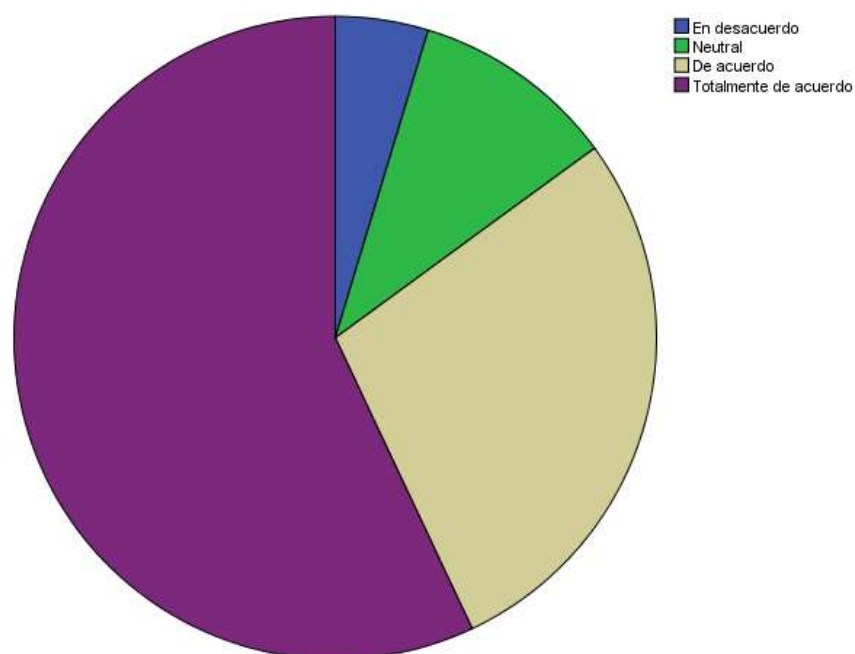


Figura 5. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de distribución?

Interpretación: El 4,7; 10,3; 28,0 y 57,0% de los encuestados estaban en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema de inocuidad les puede ayudar en el aspecto distribución. Es decir, la inocuidad alimentaria es fundamental en la distribución de quesos, ya que el proceso de distribución es crucial para mantener la calidad y seguridad de los productos alimentarios. Si los quesos no se manejan y almacenan adecuadamente durante la distribución, puede haber un riesgo de contaminación bacteriana y deterioro de la calidad del producto, lo que puede resultar en enfermedades alimentarias y pérdida de reputación para los productores de queso y distribuidores.

Tabla 6.

Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de personal?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Totalmente en desacuerdo	1	,9	,9	,9
	En desacuerdo	5	4,7	4,7	5,6
Válidos	Neutral	5	4,7	4,7	10,3
	De acuerdo	31	29,0	29,0	39,3
	Totalmente de acuerdo	65	60,7	60,7	100,0
	Total	107	100,0	100,0	

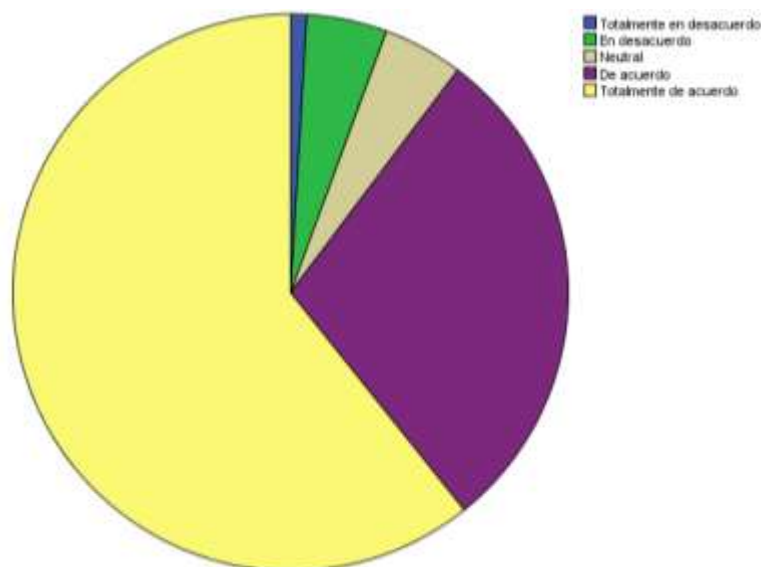


Figura 6. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de personal?

Interpretación: El 0,9; 4,7; 4,7; 29,0 y 60,7% de los encuestados estaban totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema de inocuidad les puede ayudar en el aspecto personal. Es decir, la inocuidad alimentaria, ya que la higiene personal es un factor importante en la prevención de la contaminación bacteriana y la seguridad alimentaria en general. Los productores de queso deben seguir las buenas prácticas de higiene personal, como lavarse las manos regularmente y usar ropa y equipo de protección adecuado para evitar la contaminación bacteriana de los productos. Además, los productores de queso también deben asegurarse de que su equipo y herramientas estén limpios y desinfectados antes de utilizarlos en el proceso de producción del queso. El cumplimiento de estas prácticas de higiene personal y seguridad alimentaria puede ser una indicación de que el productor de queso está comprometido con la calidad y la inocuidad de sus productos. Los consumidores pueden percibir a los productores de queso que siguen estas prácticas como más confiables y seguros, lo que puede mejorar la imagen de marca y la reputación de los productores de queso.

Tabla 7

Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de finanzas?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Neutral	9	8,4	8,4	8,4
	De acuerdo	35	32,7	32,7	41,1
Válidos	Totalmente de acuerdo	63	58,9	58,9	100,0
	Total	107	100,0	100,0	

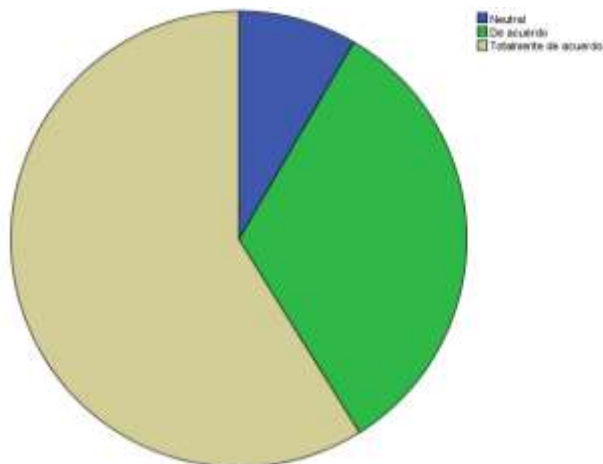


Figura 7. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de inocuidad alimentaria me ayuda en el aspecto de finanzas?

Interpretación: El 8,4; 32,7 y 58,9% de los encuestados estaban neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema de inocuidad les puede ayudar en el aspecto finanzas. Es decir, la inocuidad alimentaria puede ser un factor importante en la obtención de financiamiento de entidades exteriores para la producción de queso. Las entidades que financian proyectos de producción de queso, como los bancos, los inversores y los gobiernos, a menudo se preocupan por la seguridad alimentaria y exigen que los productores de queso cumplan con ciertas normas de seguridad alimentaria antes de otorgar financiamiento. Los productores de queso que cumplen con las normas de seguridad alimentaria pueden ser más atractivos para las entidades que financian proyectos, ya que la seguridad alimentaria es un factor crítico en la producción de alimentos y puede afectar la

rentabilidad del proyecto. Además, algunos programas de financiamiento para la producción de queso pueden requerir la implementación de medidas específicas de seguridad alimentaria, como la capacitación del personal, la mejora de la infraestructura y la adopción de prácticas de gestión de la calidad. Los productores de queso que pueden demostrar que han implementado estas medidas pueden tener más probabilidades de recibir financiamiento.

7.2 Encuesta de satisfacción del tema sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015

En el tema mencionado se logró capacitar a 97 beneficiarios, es por ello que el análisis estadístico de la encuesta de satisfacción para este tema conto con 97 encuestas valga la redundancia, a continuación, mostramos los datos estadísticos referido al tema en mención:

Tabla 8

Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de mercado?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente en desacuerdo	4	4,1	4,1	4,1
	En desacuerdo	5	5,2	5,2	9,3
	Neutral	15	15,5	15,5	24,7
	De acuerdo	27	27,8	27,8	52,6
	Totalmente de acuerdo	46	47,4	47,4	100,0
	Total	97	100,0	100,0	

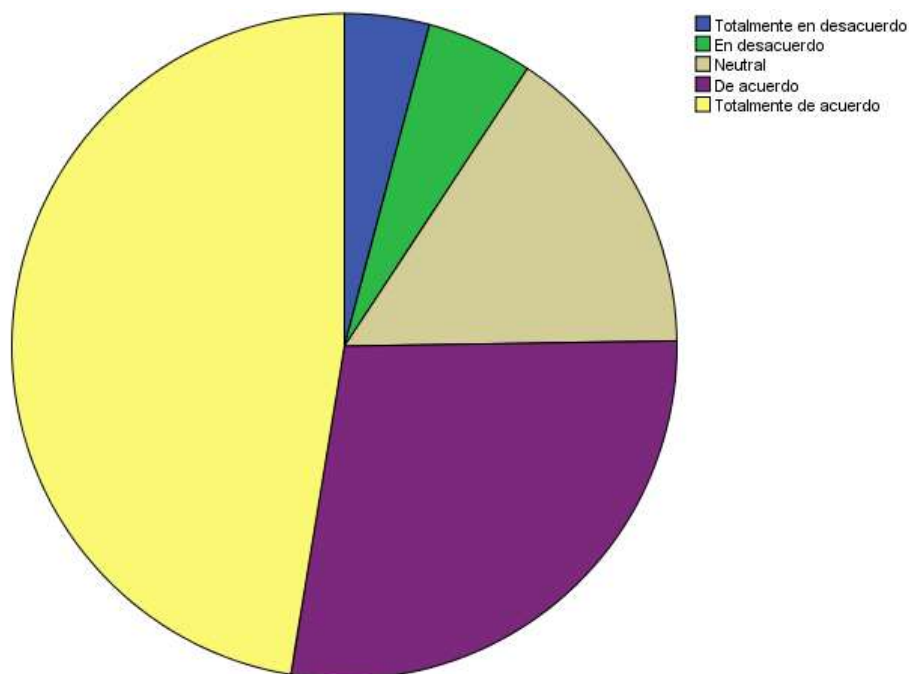


Figura 8. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de mercado?

Interpretación: El 4,1; 5,2; 15,5; 27,8 y 47,4% de los encuestados estaban totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema de Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 les puede ayudar en el aspecto mercado. Es decir, en el aspecto de mercado, la implementación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 puede mejorar la imagen y reputación de los productores de queso, lo que puede aumentar la confianza de los clientes y consumidores en los productos de queso. Al cumplir con los requisitos de la norma ISO 9001:2015, los productores de queso pueden demostrar que tienen un enfoque serio en la calidad de sus productos y que están comprometidos en la mejora continua de sus procesos. Esto puede ayudar a los productores de queso a diferenciarse de la competencia en el mercado y a atraer a clientes que valoran la calidad y la seguridad alimentaria de los productos que compran. Además, la implementación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 puede mejorar la capacidad de los productores de queso para cumplir con las expectativas y requisitos de los clientes y de las normas y regulaciones del mercado.

Tabla 9

Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de producción?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
En desacuerdo	2	2,1	2,1	2,1
Neutral	9	9,3	9,3	11,3
De acuerdo	29	29,9	29,9	41,2
Totalmente de acuerdo	57	58,8	58,8	100,0
Total	97	100,0	100,0	

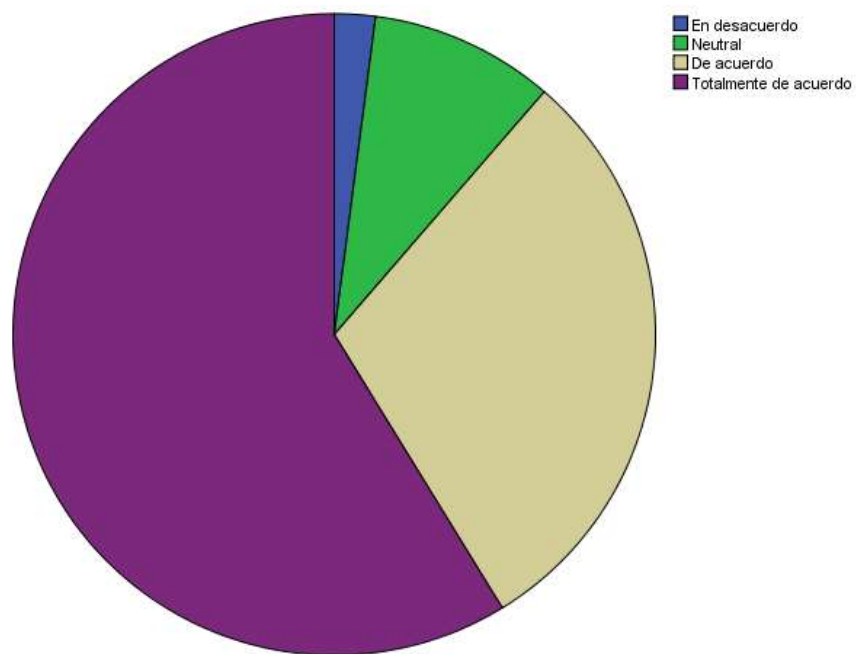


Figura 9. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de producción?

Interpretación: El 2,1; 9,3; 29,9 y 58,8% de los encuestados estaban en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema

de Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 les puede ayudar en el aspecto producción. Es decir, la implementación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 en la producción de quesos puede ayudar a los productores de queso a mejorar la calidad de sus productos, aumentar la eficiencia y reducir costos, lo que puede hacerlos más competitivos en el mercado. La norma ISO 9001:2015 establece requisitos para la gestión de procesos, la mejora continua y el enfoque en la satisfacción del cliente. Al implementar estos requisitos, los productores de queso pueden mejorar la consistencia de sus productos, reducir la variabilidad en la calidad del queso y aumentar la satisfacción del cliente. Además, la implementación de la norma ISO 9001:2015 puede ayudar a los productores de queso a aumentar la eficiencia y reducir costos, lo que puede hacerlos más competitivos en el mercado. La norma establece requisitos para la gestión de procesos y la mejora continua, lo que puede ayudar a los productores de queso a identificar y eliminar ineficiencias en sus procesos y reducir el tiempo de producción. Esto puede llevar a una reducción de costos y un aumento de la rentabilidad.

Tabla 10

Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de costos?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
En desacuerdo	2	2,1	2,1	2,1
Neutral	8	8,2	8,2	10,3
De acuerdo	31	32,0	32,0	42,3
Totalmente de acuerdo	56	57,7	57,7	100,0
Válidos Total	97	100,0	100,0	

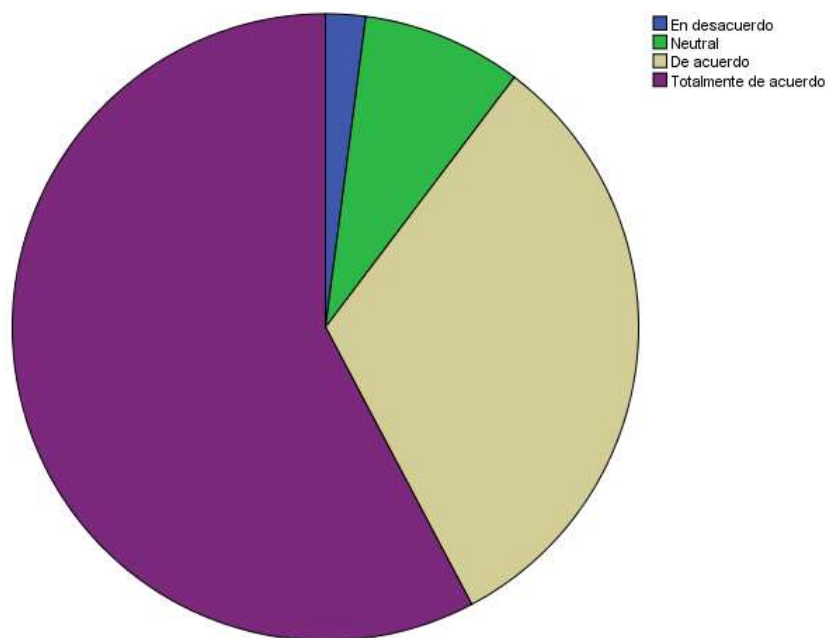


Figura 10. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de costos?

Interpretación: El 2,1; 8,2; 32,0 y 57,7% de los encuestados estaban en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema de Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 les puede ayudar en el aspecto costos. Es decir, la implementación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 puede tener un impacto positivo en los costos de producción de quesos. A través de la implementación de la norma ISO 9001:2015, los productores de queso pueden identificar y eliminar ineficiencias en sus procesos, lo que puede conducir a una reducción de costos y a una mejora en la rentabilidad. La norma ISO 9001:2015 establece requisitos para la gestión de procesos y la mejora continua, lo que puede ayudar a los productores de queso a identificar oportunidades para mejorar la eficiencia de sus procesos. Al mejorar la eficiencia de los procesos, los productores de queso pueden reducir el tiempo de producción, disminuir el desperdicio y reducir los costos de producción. Además, la implementación de la norma ISO 9001:2015 puede ayudar a los productores de queso a mejorar la calidad de sus productos y reducir los costos de retrabajo. La norma establece requisitos para la gestión de la calidad, lo que puede ayudar a los productores de queso a identificar y corregir problemas de calidad

antes de que afecten a la producción. Al reducir los problemas de calidad, los productores de queso pueden reducir los costos de retrabajo y mejorar la rentabilidad.

Tabla 11

Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de marketing?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente en desacuerdo	3	3,1	3,1	3,1
	En desacuerdo	2	2,1	2,1	5,2
	Neutral	10	10,3	10,3	15,5
	De acuerdo	31	32,0	32,0	47,4
	Totalmente de acuerdo	51	52,6	52,6	100,0
	Total	97	100,0	100,0	

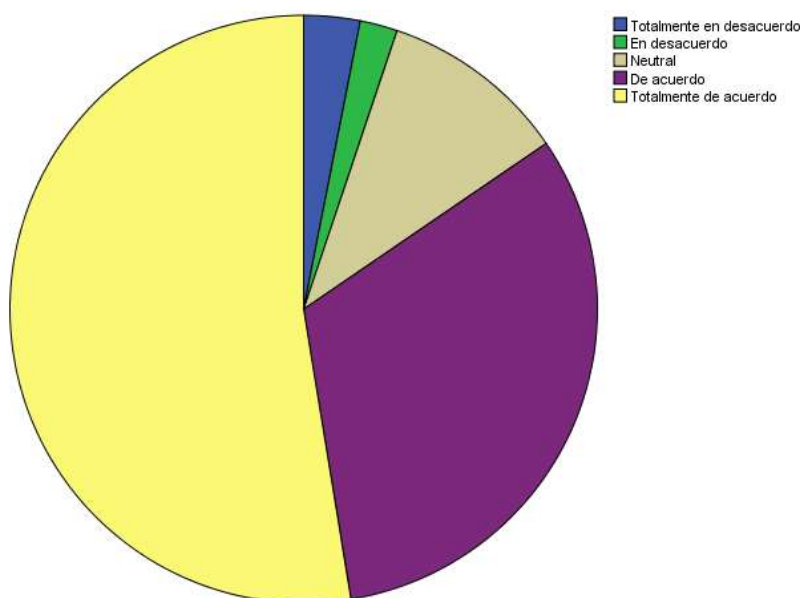


Figura 11. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de marketing?

Interpretación: El 3,1; 2,1; 10,3; 32,0 y 52,6% de los encuestados estaban totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema de Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 les puede ayudar en el aspecto marketing. Es decir, la implementación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 puede tener un impacto positivo en el marketing de quesos. Al cumplir con los requisitos de la norma ISO 9001:2015, los productores de queso pueden demostrar su compromiso con la calidad y la mejora continua, lo que puede ser un punto de venta para los consumidores y los compradores. La certificación ISO 9001:2015 es una forma de demostrar que la empresa está comprometida con la calidad y que ha implementado procesos y procedimientos para mejorar la calidad y la satisfacción del cliente. Esta certificación puede ser un requisito previo para hacer negocios con ciertos compradores y puede ser una ventaja competitiva en el mercado. Además, la implementación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 puede ayudar a los productores de queso a mejorar la consistencia de sus productos y reducir la variabilidad en la calidad del queso. Esto puede ser un punto de venta para los consumidores, ya que los compradores pueden confiar en la calidad consistente de los productos de queso de la empresa. La implementación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 también puede mejorar la imagen de marca de la empresa. Los consumidores y los compradores pueden ver la certificación ISO 9001:2015 como una indicación de que la empresa está comprometida con la calidad y la mejora continua, lo que puede mejorar la percepción de la empresa en el mercado.

Tabla 12

Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de distribución?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
En desacuerdo	2	2,1	2,1	2,1
Neutral	10	10,3	10,3	12,4
De acuerdo	29	29,9	29,9	42,3
Válidos Totalmente de acuerdo	56	57,7	57,7	100,0
Total	97	100,0	100,0	

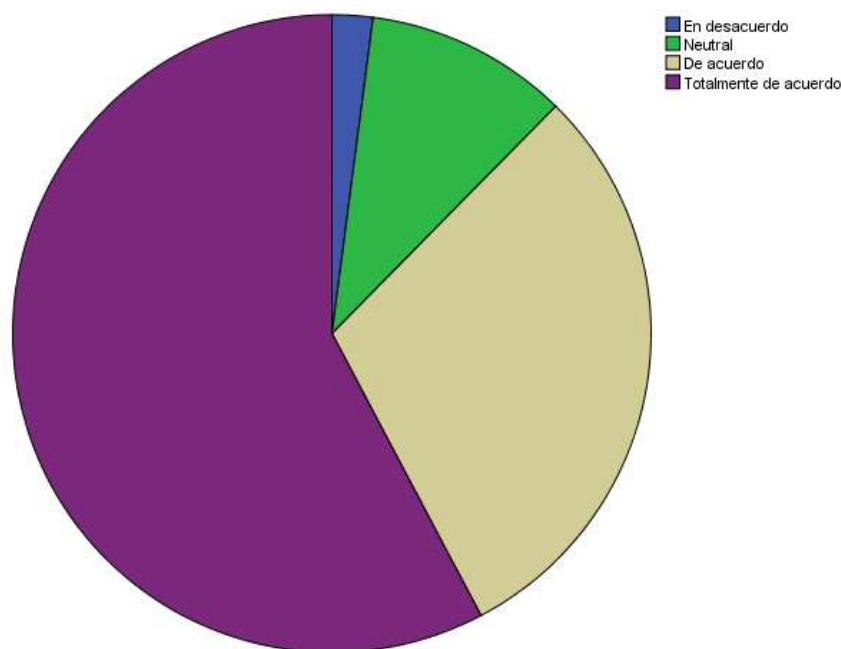


Figura 12. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de distribución?

Interpretación: El 2,1; 10,3; 29,9 y 57,7% de los encuestados estaban en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema de Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 les puede ayudar en el aspecto

distribución. Es decir, la implementación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 puede tener un impacto positivo en la distribución de quesos. Al cumplir con los requisitos de la norma ISO 9001:2015, los productores de queso pueden demostrar su compromiso con la calidad y la mejora continua, lo que puede ayudar a mejorar la eficiencia y la efectividad de la distribución. La norma ISO 9001:2015 establece requisitos para la gestión de procesos y la mejora continua, lo que puede ayudar a los productores de queso a identificar oportunidades para mejorar la eficiencia de sus procesos de distribución. Al mejorar la eficiencia de los procesos de distribución, los productores de queso pueden reducir el tiempo de entrega, mejorar la precisión de los pedidos y reducir los costos de distribución. Además, la implementación de la norma ISO 9001:2015 puede ayudar a los productores de queso a mejorar la calidad de sus productos durante el proceso de distribución. Al establecer requisitos para la gestión de la calidad, la norma puede ayudar a los productores de queso a identificar y corregir problemas de calidad durante el proceso de distribución. Esto puede mejorar la satisfacción del cliente y reducir los costos de reclamaciones y devoluciones. La certificación ISO 9001:2015 también puede ser un requisito previo para hacer negocios con ciertos compradores y puede ser una ventaja competitiva en el mercado de distribución de quesos.

Tabla 13

Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de personal?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	1	1,0	1,0	1,0
En desacuerdo	6	6,2	6,2	7,2
Válidos Neutral	9	9,3	9,3	16,5
De acuerdo	28	28,9	28,9	45,4
Totalmente de acuerdo	53	54,6	54,6	100,0
Total	97	100,0	100,0	

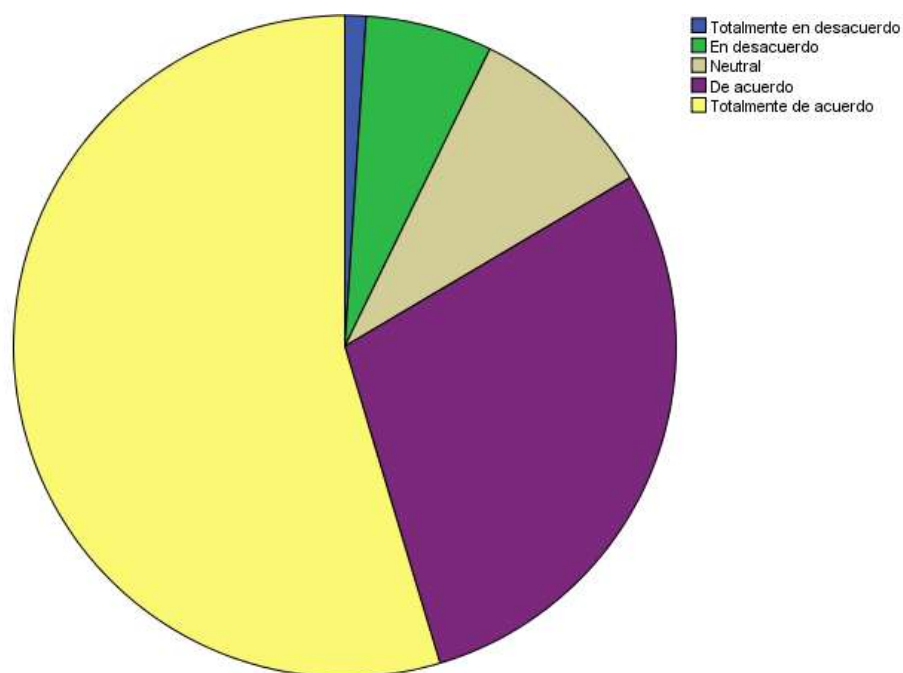


Figura 13. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de personal?

Interpretación: El 1,0; 6,2; 9,3; 28,9 y 54,6% de los encuestados estaban totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema de Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 les puede ayudar en el aspecto personal. Es decir, la implementación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 puede tener un impacto positivo en la formación del personal de los productores de queso. La norma ISO 9001:2015 establece requisitos para la competencia, la formación y la conciencia del personal, lo que puede ayudar a los productores de queso a desarrollar un equipo de trabajo capacitado y motivado. Al implementar un sistema de gestión de calidad, los productores de queso deben asegurarse de que el personal tenga la competencia necesaria para realizar sus tareas. Esto puede incluir la formación en habilidades técnicas, conocimientos específicos de la industria y habilidades de comunicación y trabajo en equipo. La norma ISO 9001:2015 también establece requisitos para la evaluación periódica de la competencia del personal, lo que puede ayudar a los productores de queso a asegurarse de que su equipo de trabajo siga siendo competente y esté actualizado. Además, la norma ISO 9001:2015 establece requisitos para la formación del personal en relación con la calidad y la mejora continua. Los productores de queso pueden aprovechar estos requisitos para asegurarse de que el personal entienda la importancia de la calidad y cómo su trabajo

puede afectarla. La formación en la mejora continua también puede ayudar a fomentar un ambiente de trabajo orientado a la mejora y a la innovación.

Tabla 14

Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de finanzas?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	10	10,3	10,3	10,3
En desacuerdo	7	7,2	7,2	17,5
Válidos Neutral	6	6,2	6,2	23,7
De acuerdo	28	28,9	28,9	52,6
Totalmente de acuerdo	46	47,4	47,4	100,0
Total	97	100,0	100,0	

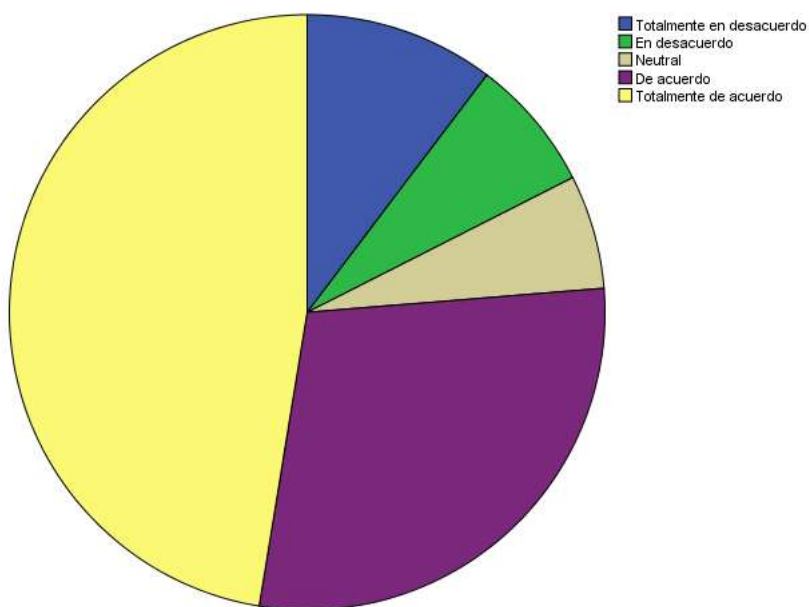


Figura 14. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 me ayuda en el aspecto de finanzas?

Interpretación: El 10,3; 7,2; 6,2; 28,9 y 47,4% de los encuestados estaban totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema de Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015 les puede ayudar en el aspecto finanzas. Es decir, la implementación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 puede ser un factor positivo a la hora de buscar financiamiento de entidades externas para una empresa de producción de quesos. Esto se debe a que la norma ISO 9001:2015 establece requisitos para la gestión de la calidad en una empresa, lo que demuestra un compromiso con la mejora continua y la satisfacción del cliente. Las entidades financieras pueden considerar que una empresa que ha implementado un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 tiene una gestión más eficiente y efectiva, lo que puede reducir el riesgo de inversión. Además, la implementación de la norma ISO 9001:2015 puede ayudar a mejorar la reputación de la empresa y su imagen de marca, lo que puede ser atractivo para los inversores y los clientes. Es importante tener en cuenta que la implementación de un sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 puede requerir una inversión inicial significativa en tiempo y recursos para cumplir con los requisitos de la norma. Sin embargo, una vez implementado, el sistema puede ayudar a mejorar la eficiencia y eficacia de la empresa, lo que puede reducir los costos a largo plazo y aumentar la rentabilidad.

7.3 Encuesta de satisfacción del tema herramientas de mejora continua

En el tema mencionado se logró capacitar a 33 beneficiarios, es por ello que el análisis estadístico de la encuesta de satisfacción para este tema conto con 33 encuestas valga la redundancia, a continuación, mostramos los datos estadísticos referido al tema en mención:

Tabla 15

Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de mercado?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
En desacuerdo	2	6,1	6,1	6,1
Neutral	1	3,0	3,0	9,1
De acuerdo	14	42,4	42,4	51,5
Totalmente de acuerdo	16	48,5	48,5	100,0
Total	33	100,0	100,0	

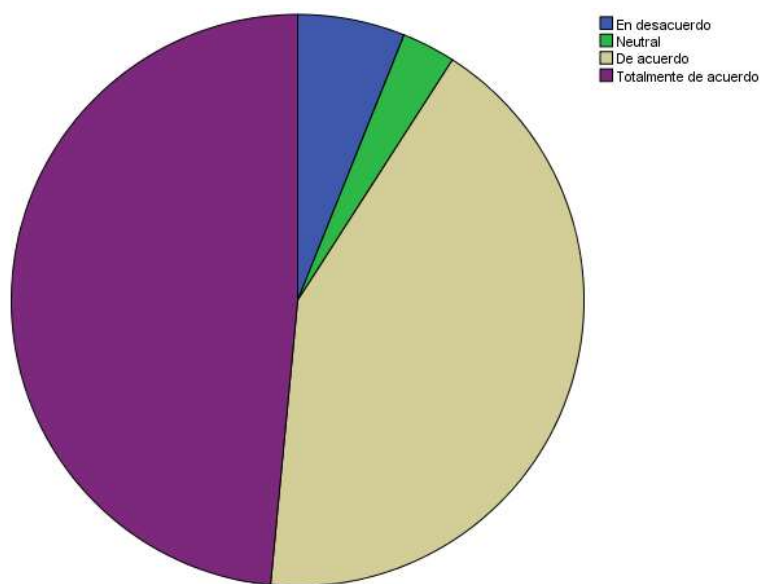


Figura 15. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de mercado?

Interpretación: El 6,1; 3,0; 42,4 y 48,5% de los encuestados estaban en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema herramientas de mejora continua les puede ayudar en el aspecto mercado. Es decir, la mejora continua en la producción de quesos es esencial para mantener la calidad del producto y la satisfacción del cliente. Las herramientas de mejora continua son técnicas y metodologías que se utilizan para identificar y eliminar los problemas y los desperdicios en el proceso de producción, lo que puede ayudar a mejorar la eficiencia y la calidad del producto. En el mercado de quesos, las herramientas de mejora continua pueden ser una ventaja competitiva para las empresas que las utilizan de manera efectiva. Los clientes pueden estar dispuestos a pagar un precio más alto por quesos de alta calidad, lo que puede aumentar la rentabilidad de la empresa. Además, la mejora continua puede ayudar a reducir los costos de producción y mejorar la eficiencia, lo que puede mejorar la competitividad de la empresa en el mercado.

Tabla 16

Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de producción?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
En desacuerdo	3	9,1	9,1	9,1
Neutral	6	18,2	18,2	27,3
De acuerdo	11	33,3	33,3	60,6
Totalmente de acuerdo	13	39,4	39,4	100,0
Total	33	100,0	100,0	

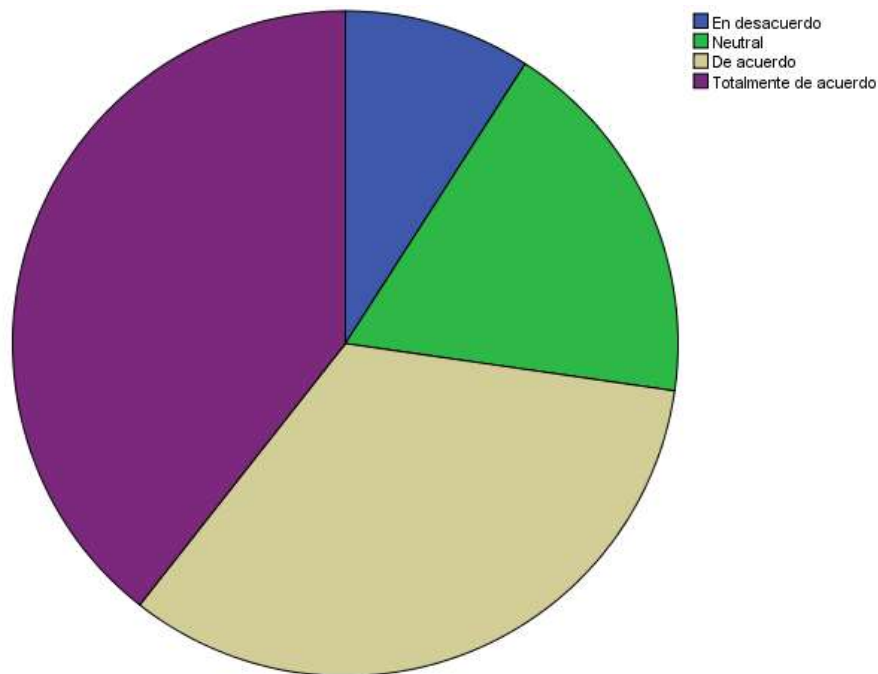


Figura 16. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de producción?

Interpretación: El 9,1; 18,2; 33,3 y 39,4% de los encuestados estaban en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema herramientas de mejora continua les puede ayudar en el aspecto producción. Es decir, las herramientas de mejora continua son técnicas y metodologías que se utilizan para identificar y eliminar los problemas y los desperdicios en el proceso de producción, lo que puede ayudar a mejorar la eficiencia y la calidad del producto. En la producción de quesos, las herramientas de mejora continua son esenciales para mantener la calidad del producto y satisfacer las necesidades del cliente. Algunas de las herramientas de mejora continua que se pueden utilizar en la producción de quesos incluyen:

Análisis de causa raíz: Esta herramienta se utiliza para identificar la causa principal de un problema en el proceso de producción. Al eliminar la causa raíz del problema, se pueden prevenir futuros problemas y mejorar la calidad del producto.

Control estadístico de procesos: Esta herramienta se utiliza para monitorear y controlar el proceso de producción, lo que ayuda a identificar problemas y reducir la variabilidad en el producto.

Kaizen: Esta es una filosofía de mejora continua que se enfoca en la eliminación de desperdicios y la mejora constante de los procesos. El uso de la filosofía Kaizen en la producción de quesos puede ayudar a reducir los costos y mejorar la eficiencia.

Al utilizar estas herramientas de mejora continua en la producción de quesos, las empresas pueden mejorar la calidad del producto, reducir los desperdicios y los costos de producción, y mejorar la eficiencia en general. Esto puede aumentar la rentabilidad de la empresa y mejorar su posición en el mercado. Además, al mantener una producción de alta calidad, las empresas pueden atraer y retener a clientes fieles y satisfechos. En resumen, las herramientas de mejora continua son esenciales para la producción de quesos de alta calidad y para la satisfacción del cliente.

Tabla 17

Pregunta 3 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de costos?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	2	6,1	6,1	6,1
En desacuerdo	2	6,1	6,1	12,1
Válidos Neutral	5	15,2	15,2	27,3
De acuerdo	12	36,4	36,4	63,6
Totalmente de acuerdo	12	36,4	36,4	100,0
Total	33	100,0	100,0	

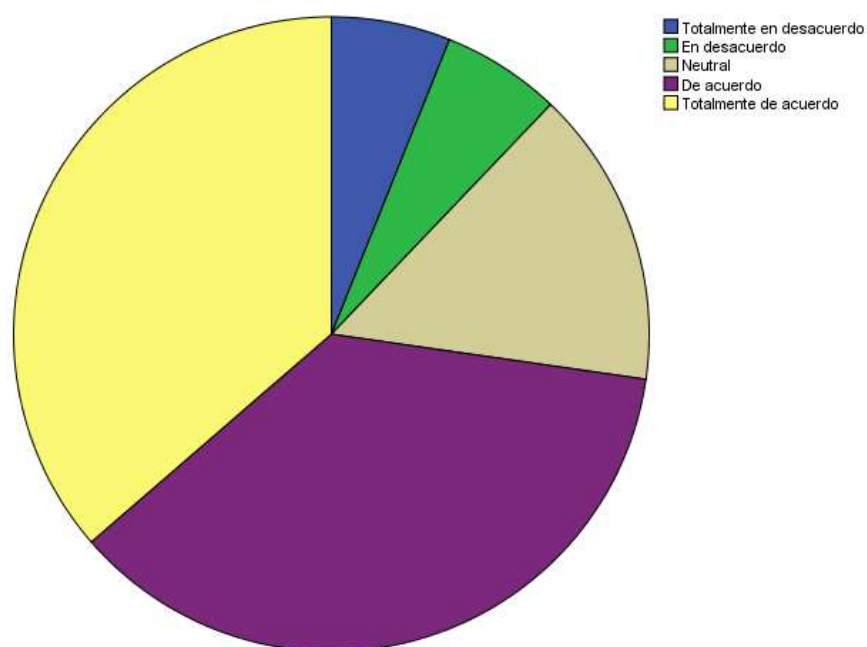


Figura 17. Pregunta 3 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de costos?

Interpretación: El 6,1; 6,1; 15,2; 36,4 y 36,4 de los encuestados estaban totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema herramientas de mejora continua les puede ayudar en el aspecto costos. Es decir, las herramientas de mejora continua en la producción de quesos pueden tener un impacto directo en los costos de producción. Por ejemplo, al utilizar herramientas como el análisis de causa raíz y el control estadístico de procesos, se pueden identificar y reducir los desperdicios en el proceso de producción, lo que puede reducir los costos asociados con la eliminación de estos desperdicios. Además, el uso de herramientas de mejora continua como la filosofía Kaizen puede ayudar a identificar y eliminar las actividades que no agregan valor al proceso de producción, lo que puede reducir los costos en general. Otras herramientas de mejora continua, como el análisis de valor y la optimización de procesos, pueden ayudar a mejorar la eficiencia de la producción y reducir los tiempos de espera, lo que puede reducir los costos de producción y aumentar la capacidad de producción. En general, el uso de herramientas de mejora continua en la producción de quesos puede ayudar a reducir los costos de producción, lo que puede resultar en precios más competitivos y un mayor margen de beneficio para la empresa.

Tabla 18

Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de marketing?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente en desacuerdo	3	9,1	9,1	9,1
	En desacuerdo	3	9,1	9,1	18,2
	Neutral	11	33,3	33,3	51,5
	De acuerdo	8	24,2	24,2	75,8
	Totalmente de acuerdo	8	24,2	24,2	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

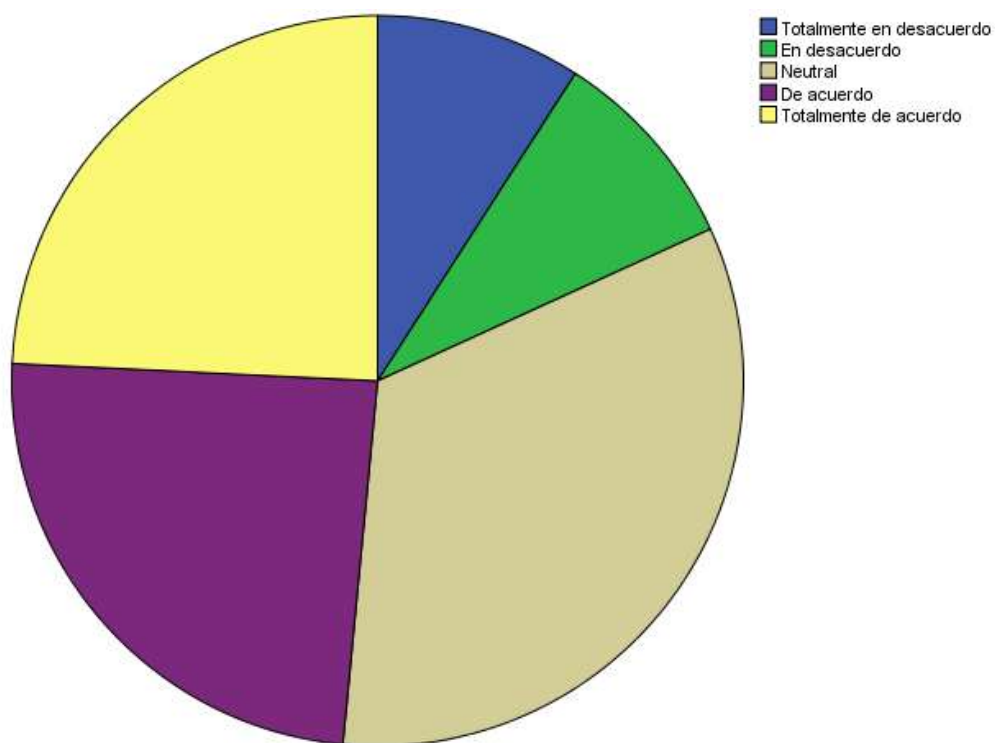


Figura 18. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de marketing?

Interpretación: El 9,1; 9,1; 33,3; 24,2 y 24,2% de los encuestados estaban totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema herramientas de mejora continua les puede ayudar en el aspecto marketing. Es decir, Las herramientas de mejora continua pueden tener un impacto significativo en el marketing de quesos. Por ejemplo, al utilizar herramientas como el análisis de valor, se puede identificar qué aspectos del queso son más valorados por los consumidores y adaptar la producción y el marketing en consecuencia. Además, las herramientas de mejora continua también pueden ayudar a mejorar la calidad del producto, lo que puede tener un impacto positivo en la imagen de la marca y la satisfacción del cliente. El uso de herramientas como el control estadístico de procesos y la mejora continua puede ayudar a reducir la variabilidad en la calidad del producto y asegurar que se cumplan los estándares de calidad. Otras herramientas de mejora continua, como el análisis de causa raíz y la resolución de problemas, también pueden ayudar a mejorar la eficiencia de la producción y reducir los tiempos de espera, lo que puede mejorar la disponibilidad del producto y la satisfacción del cliente. En general, el uso de herramientas de mejora continua puede ayudar a mejorar la calidad del producto, aumentar la satisfacción del cliente y mejorar la imagen de la marca, lo que puede tener un impacto positivo en el marketing de quesos.

Tabla 19

Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de distribución?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Neutral	5	15,2	15,2	15,2
	De acuerdo	11	33,3	33,3	48,5
Válidos	Totalmente de acuerdo	17	51,5	51,5	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

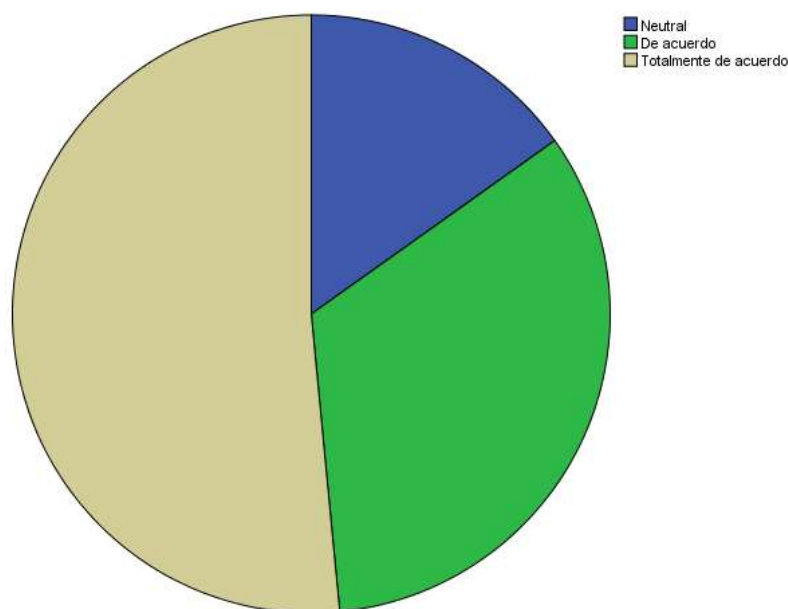


Figura 19. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de distribución?

Interpretación: El 15,2; 33,3 y 51,5% de los encuestados estaban neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema herramientas de mejora continua les puede ayudar en el aspecto distribución. Es decir, las herramientas de mejora continua pueden tener un impacto significativo en la distribución de quesos. Por ejemplo, el uso de herramientas como el análisis de la cadena de suministro puede ayudar a identificar cuellos de botella y áreas de mejora en la cadena de suministro, lo que puede mejorar la eficiencia de la distribución y reducir los costos. Además, las herramientas de mejora continua también pueden ayudar a mejorar la eficiencia de la logística y la gestión del inventario, lo que puede mejorar la disponibilidad del producto y reducir los tiempos de espera. Por ejemplo, el uso de herramientas como el just-in-time puede ayudar a asegurar que el queso esté disponible en el momento y lugar adecuado, reduciendo el riesgo de desperdicio o falta de disponibilidad del producto. También es importante considerar la mejora continua en los procesos de embalaje y etiquetado, lo que puede mejorar la eficiencia y la precisión en la distribución de quesos, asegurando que los productos lleguen a los clientes en las condiciones adecuadas. En general, el uso de herramientas de mejora continua puede ayudar a mejorar la eficiencia de la distribución de quesos, asegurando que los productos lleguen a los clientes en las condiciones adecuadas y en el momento y lugar adecuados.

Tabla 20

Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de personal?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
En desacuerdo	3	9,1	9,1	9,1
Neutral	2	6,1	6,1	15,2
De acuerdo	8	24,2	24,2	39,4
Válidos Totalmente de acuerdo	20	60,6	60,6	100,0
Total	33	100,0	100,0	

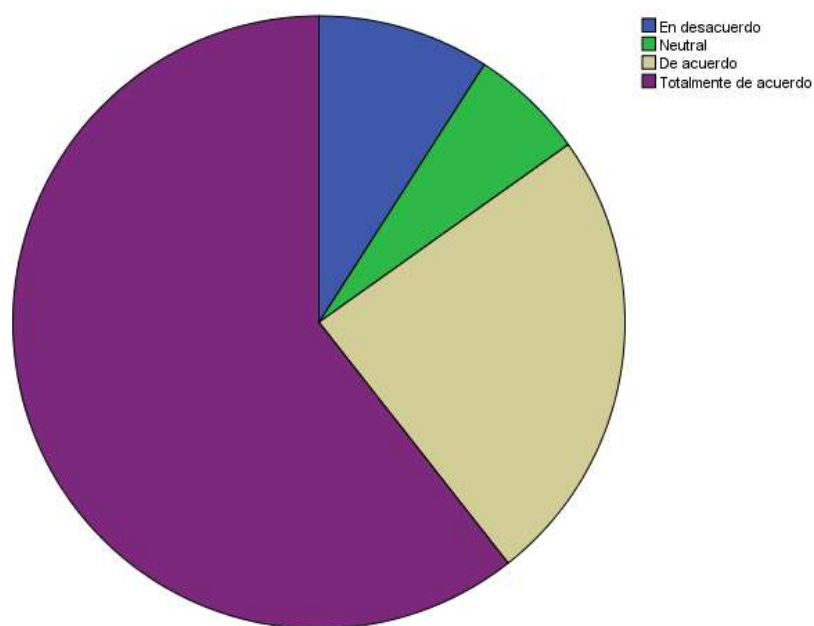


Figura 20. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de personal?

Interpretación: El 9,1; 6,1; 24,2 y 60,6% de los encuestados estaban en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema herramientas de mejora continua les puede ayudar en el aspecto personal. Es decir, las herramientas de mejora continua pueden ser muy útiles para la capacitación de empleados en las plantas productoras de quesos. Estas herramientas pueden ayudar a mejorar los procesos

de producción y, por lo tanto, mejorar la eficiencia y la calidad del producto final. Además, las herramientas de mejora continua pueden ayudar a identificar áreas de mejora en los procesos de producción y establecer planes de acción para abordarlas. Por ejemplo, la herramienta de Análisis de Causa Raíz puede ayudar a los empleados a identificar las causas subyacentes de los problemas en la producción y abordarlos de manera efectiva. Asimismo, el uso de herramientas como el Control Estadístico de Procesos puede ayudar a monitorear y mejorar la calidad del queso, asegurando que se cumplan los estándares de calidad establecidos. Además, las herramientas de mejora continua pueden ser una herramienta valiosa para la capacitación del personal en términos de mejorar su comprensión de los procesos de producción y cómo mejorarlos. Esto puede ayudar a mejorar la eficiencia y la calidad del trabajo, lo que a su vez puede mejorar la productividad y reducir los costos de producción.

Tabla 21

Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de finanzas?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Neutral	10	30,3	30,3	30,3
	De acuerdo	13	39,4	39,4	69,7
Válidos	Totalmente de acuerdo	10	30,3	30,3	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

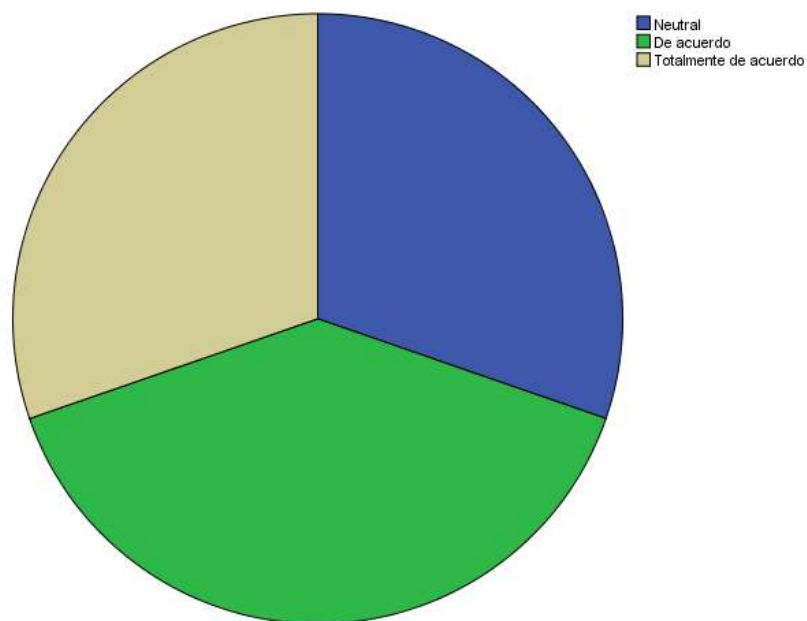


Figura 21. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de herramientas para mejora continua me ayuda en el aspecto de finanzas?

Interpretación: El 30,3; 39,4 y 30,3% de los encuestados estaban neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema herramientas de mejora continua les puede ayudar en el aspecto finanzas. Es decir, las herramientas de mejora continua pueden ser una herramienta importante para obtener financiamiento de entidades externas en empresas de producción de quesos. Las entidades financieras suelen buscar empresas que tengan un plan de negocio sólido y que estén comprometidas con la mejora continua y la eficiencia en su producción. El uso de herramientas de mejora continua puede demostrar a las entidades financieras que la empresa está comprometida con la mejora continua de sus procesos y que tiene un enfoque sistemático para la mejora de la calidad del producto y la eficiencia de la producción. Esto puede ser visto como una señal positiva por las entidades financieras, lo que puede ayudar a obtener financiamiento en términos más favorables. Además, el uso de herramientas de mejora continua puede ayudar a mejorar la eficiencia de los procesos de producción, lo que a su vez puede reducir los costos de producción. Esto puede ayudar a la empresa a ser más rentable y a tener una mejor posición financiera para obtener financiamiento en el futuro.

7.4 Encuesta de satisfacción del tema etiquetado de alimentos envasados

En el tema mencionado se logró capacitar a 30 beneficiarios, es por ello que el análisis estadístico de la encuesta de satisfacción para este tema conto con 30 encuestas valga la redundancia, a continuación, mostramos los datos estadísticos referido al tema en mención:

Tabla 22

Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de mercado?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente en desacuerdo	1	3,3	3,3	3,3
	Neutral	7	23,3	23,3	26,7
	De acuerdo	10	33,3	33,3	60,0
	Totalmente de acuerdo	12	40,0	40,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

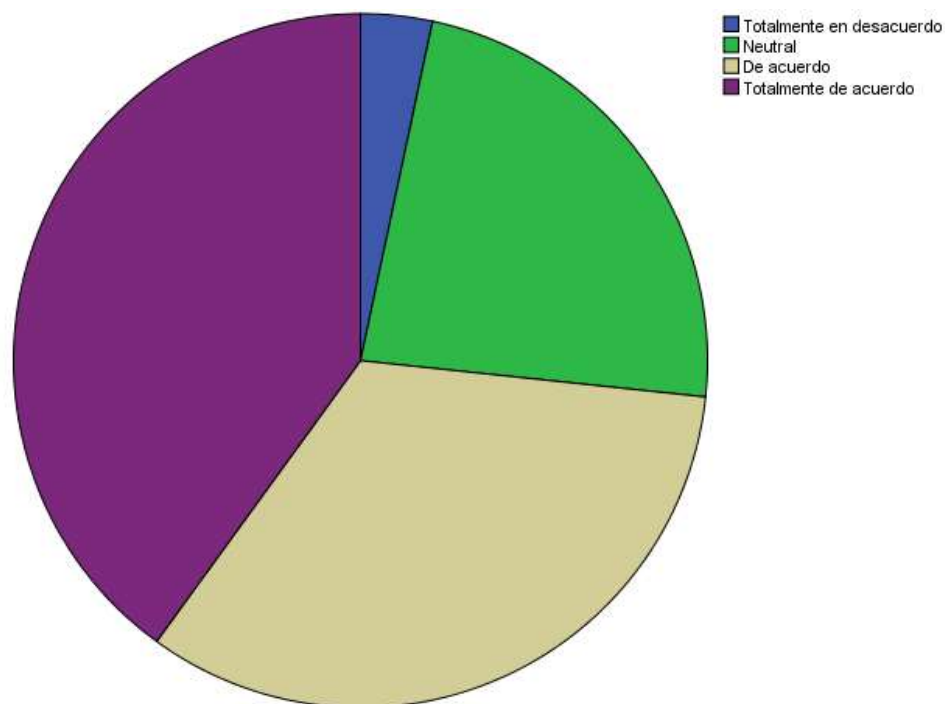


Figura 22. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de mercado?

Interpretación: El 3,3; 23,3; 33,3 y 40,0% de los encuestados estaba totalmente en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto mercado. Es decir, el etiquetado de alimentos envasados es un aspecto importante en el mercado de quesos, ya que los consumidores buscan cada vez más información clara y precisa sobre los productos que compran. En muchos países, las regulaciones requieren que los fabricantes de quesos incluyan cierta información en la etiqueta del producto, como el nombre del producto, la lista de ingredientes, la información nutricional y la fecha de caducidad. El etiquetado preciso y detallado puede ayudar a los consumidores a tomar decisiones informadas sobre qué productos comprar y puede aumentar la confianza en la calidad y seguridad del producto. Por ejemplo, los consumidores pueden buscar quesos que sean bajos en grasas o sin lactosa y pueden encontrar esa información en la etiqueta del producto. Además, el etiquetado preciso puede ayudar a reducir el riesgo de alergias alimentarias al proporcionar información detallada sobre los ingredientes del producto. Un buen etiquetado también puede ser una herramienta de marketing eficaz para los fabricantes

de quesos. Un etiquetado atractivo y fácil de leer puede hacer que el producto se destaque en la estantería y atraiga la atención de los consumidores. Además, el etiquetado puede ser una forma efectiva de comunicar la historia detrás del producto, como la historia de la empresa y la región de origen del queso.

Tabla 23

Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de producción?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Neutral	12	40,0	40,0	40,0
De acuerdo	9	30,0	30,0	70,0
Válidos Totalmente de acuerdo	9	30,0	30,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

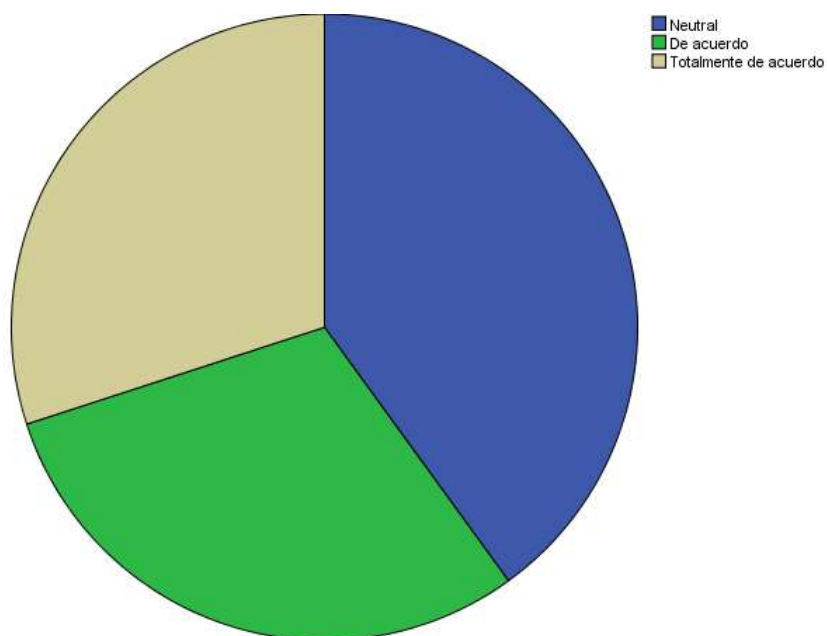


Figura 23. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de producción?

Interpretación: El 40,0; 30,0 y 30,0% de los encuestados estaba neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto producción. Es decir, el etiquetado de alimentos envasados es un aspecto importante en la producción de quesos, ya que permite a los consumidores conocer información relevante sobre el producto que están comprando, como la fecha de vencimiento, los ingredientes, el valor nutricional y las advertencias sobre alérgenos y otras sustancias que pueden causar reacciones adversas en ciertas personas. Además, el etiquetado adecuado y claro puede ayudar a los productores de quesos a cumplir con las regulaciones locales y nacionales en cuanto a la información que debe ser incluida en el empaque del producto. Por ejemplo, los productores de quesos pueden estar obligados por ley a incluir información sobre los ingredientes, el contenido neto, el país de origen y las instrucciones de almacenamiento y uso del producto en la etiqueta. Además, algunos productores pueden optar por incluir información adicional, como certificaciones de calidad o información sobre la historia y el proceso de producción del queso, para atraer a los consumidores que buscan productos de alta calidad y que están interesados en conocer más sobre la cadena de suministro del producto.

Tabla 24

Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de costos?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	1	3,3	3,3	3,3
En desacuerdo	1	3,3	3,3	6,7
Válidos Neutral	2	6,7	6,7	13,3
De acuerdo	13	43,3	43,3	56,7
Totalmente de acuerdo	13	43,3	43,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

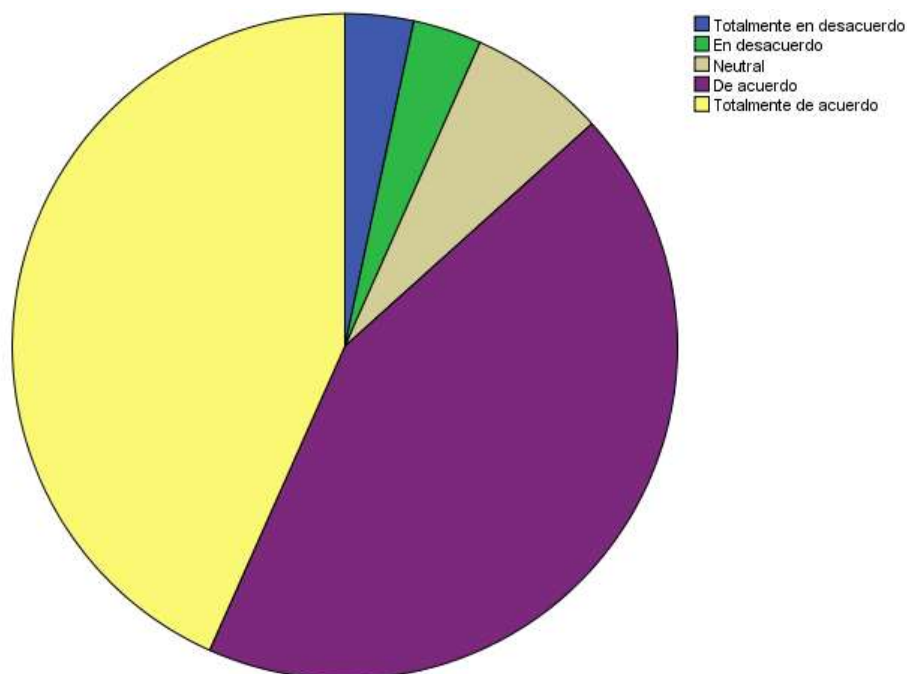


Figura 24. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de costos?

Interpretación: El 3,3; 3,3; 6,7; 43,3 y 43,3% de los encuestados estaba totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto costos. Es decir, el etiquetado de alimentos envasados puede tener un impacto en los costos de producción de quesos debido a los requisitos de información que deben incluirse en las etiquetas. Esto incluye información nutricional, lista de ingredientes, información de contacto del fabricante y fechas de caducidad o consumo preferente. Los costos pueden aumentar si se requieren cambios en la etiqueta para cumplir con las regulaciones o si se requiere la adición de más información en la etiqueta, lo que puede llevar a la necesidad de etiquetas más grandes o cambios en el empaque. Además, los requisitos de etiquetado pueden variar según la región o el país, lo que puede agregar complejidad y costos adicionales a la producción y distribución de quesos. En resumen, el etiquetado de alimentos envasados puede afectar los costos de producción de quesos, pero esto dependerá de los requisitos específicos de etiquetado y las regulaciones en cada región o país.

Tabla 25

Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de marketing?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Neutral	8	26,7	26,7	26,7
De acuerdo	6	20,0	20,0	46,7
Válidos Totalmente de acuerdo	16	53,3	53,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

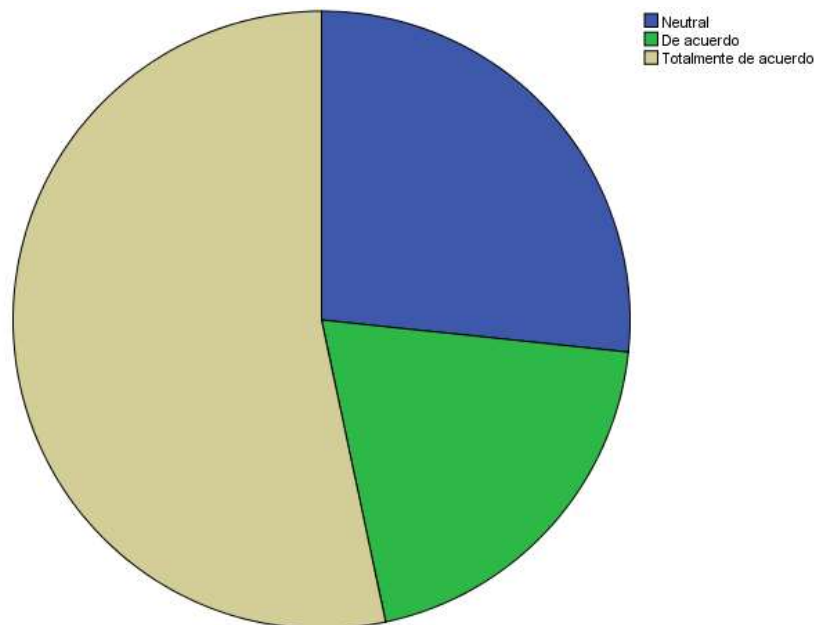


Figura 25. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de marketing?

Interpretación: El 26,7; 20,0 y 53,3% de los encuestados estaba neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto marketing. Es decir, el etiquetado de alimentos envasados tiene un impacto importante en el marketing de los quesos, ya que la etiqueta es una de las formas más importantes de comunicación entre el fabricante y el consumidor. El etiquetado adecuado puede proporcionar información detallada sobre el

producto, lo que puede ayudar a los consumidores a tomar decisiones informadas de compra. Por ejemplo, la lista de ingredientes puede ayudar a los consumidores a evaluar la calidad del queso y a identificar alérgenos. Además, la información nutricional puede ayudar a los consumidores a seleccionar productos que se ajusten a sus necesidades dietéticas. El etiquetado también puede ser una herramienta de marketing útil para los productores de queso. Los productores pueden utilizar la etiqueta para destacar características distintivas del queso, como su origen, su proceso de elaboración, su sabor y su textura. La etiqueta también puede ser utilizada para promocionar los valores de la empresa, como la sostenibilidad o el compromiso con la calidad. Sin embargo, la falta de información o la información engañosa en la etiqueta también puede afectar negativamente el marketing del queso y la confianza del consumidor en la marca. En general, el etiquetado de alimentos envasados es una herramienta importante para el marketing de quesos y debe ser considerado cuidadosamente por los productores de queso para maximizar su impacto positivo en la percepción del consumidor del producto.

Tabla 26

Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de distribución?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Neutral	9	30,0	30,0	30,0
	De acuerdo	12	40,0	40,0	70,0
Válidos	Totalmente de acuerdo	9	30,0	30,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

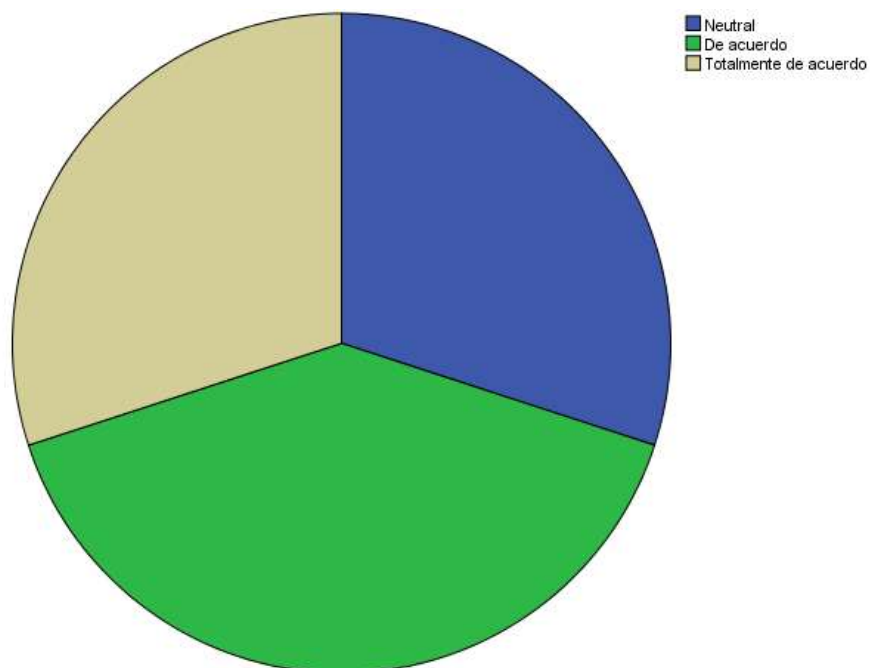


Figura 26. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de distribución?

Interpretación: El 30,0; 40,0 y 30,0% de los encuestados estaba neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto distribución. Es decir, el etiquetado de alimentos envasados es importante en la distribución de quesos, ya que los consumidores buscan información clara y precisa sobre el producto que están comprando. La etiqueta debe incluir información como la lista de ingredientes, la fecha de vencimiento, la información nutricional y las advertencias para alérgicos. Un etiquetado adecuado puede mejorar la percepción del consumidor sobre la calidad y seguridad del queso, lo que puede influir en su decisión de compra. Además, el cumplimiento de las regulaciones de etiquetado puede ser un requisito para la distribución del producto en ciertos mercados y canales de venta. Por otro lado, un etiquetado inadecuado o engañoso puede tener un impacto negativo en la imagen del producto y de la marca, así como en la confianza del consumidor y la lealtad del cliente. Además, el incumplimiento de las regulaciones de etiquetado puede llevar a sanciones y multas por parte de las autoridades regulatorias, lo que podría generar costos adicionales para la empresa.

Tabla 27

Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de personal?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	3	10,0	10,0	10,0
Neutro	2	6,7	6,7	16,7
De acuerdo	8	26,7	26,7	43,3
Totalmente de acuerdo	17	56,7	56,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

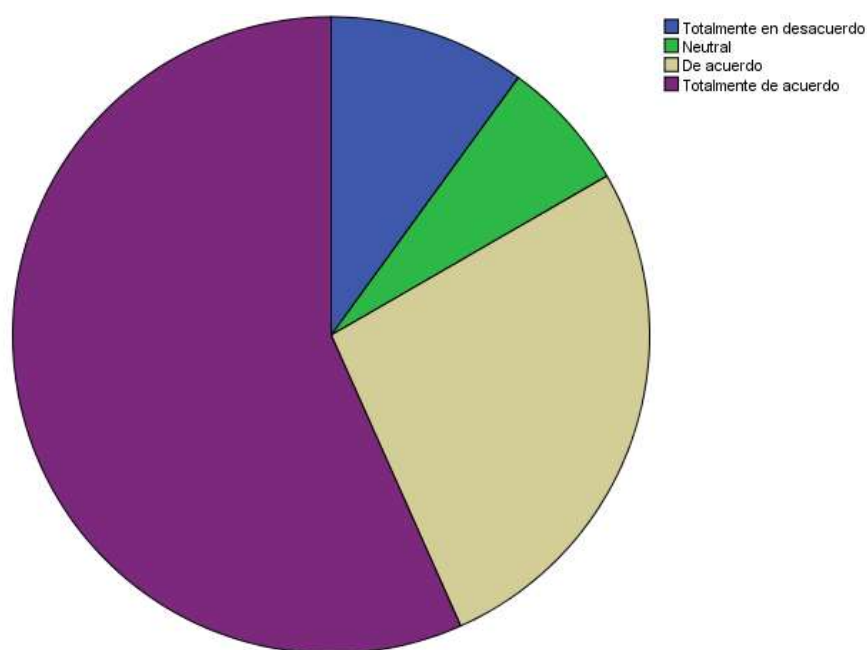


Figura 27. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de personal?

Interpretación: El 10,0; 6,7; 26,7 y 56,7% de los encuestados estaba totalmente en desacuerdo, neutro, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto personal. Es decir, el etiquetado de alimentos envasados puede estar relacionado con la

formación profesional de los productores de quesos en términos de cumplimiento de las regulaciones y normativas alimentarias. Los productores de quesos deben tener un conocimiento profundo sobre los requisitos de etiquetado de alimentos para asegurarse de que sus productos estén etiquetados correctamente y cumplan con las regulaciones y normativas alimentarias. Para etiquetar correctamente los quesos, los productores deben conocer la información obligatoria que se debe incluir en las etiquetas, como la lista de ingredientes, información nutricional, fecha de caducidad, entre otros. Además, el etiquetado de alimentos también puede ser una herramienta de marketing para destacar la calidad y la seguridad de los productos de queso, lo que puede mejorar la imagen de la empresa y aumentar la confianza del consumidor. Por lo tanto, la formación profesional de los productores de quesos en cuanto al etiquetado de alimentos envasados puede ser importante para garantizar el cumplimiento de las regulaciones y normativas alimentarias, mejorar la calidad y seguridad de los productos de queso, y mejorar la percepción del consumidor y la competitividad en el mercado.

Tabla 28

Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de finanzas?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Neutral	10	33,3	33,3	33,3
De acuerdo	12	40,0	40,0	73,3
Válidos Totalmente de acuerdo	8	26,7	26,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

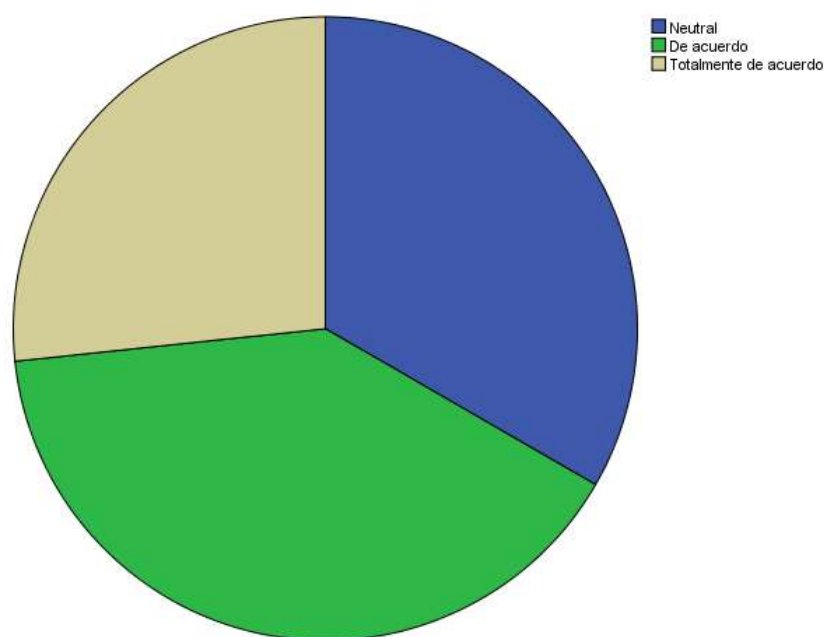


Figura 28. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de etiquetado de alimentos envasados me ayuda en el aspecto de finanzas?

Interpretación: El 33,3; 40,0 y 26,7% de los encuestados estaba neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto finanzas. Es decir, el etiquetado de alimentos envasados es un tema importante en la seguridad alimentaria y también en la comercialización de productos, ya que los consumidores suelen basar su decisión de compra en la información que aparece en el etiquetado. En el caso de los quesos, el etiquetado puede proporcionar información sobre el tipo de queso, el origen, la fecha de elaboración, la fecha de caducidad, los ingredientes, la información nutricional, entre otros aspectos. El cumplimiento de las normativas de etiquetado es un requisito importante para la producción y comercialización de quesos, y puede afectar a la percepción del consumidor y, por tanto, a la demanda y el precio del producto. Si un productor de queso cumple con los requisitos de etiquetado, puede mejorar la imagen de su producto en el mercado y aumentar su competitividad. Por otro lado, si un productor no cumple con los requisitos de etiquetado, puede enfrentar sanciones y pérdida de confianza del consumidor, lo que puede afectar negativamente a las ventas y los ingresos. En cuanto al financiamiento de entidades, el cumplimiento de las normativas de etiquetado puede ser un requisito para obtener financiamiento de instituciones y organizaciones que se centran en la seguridad alimentaria

y la calidad de los alimentos. Estas entidades pueden estar interesadas en financiar a empresas que cumplan con ciertos estándares de calidad y seguridad alimentaria, lo que puede incluir el cumplimiento de las normativas de etiquetado.

7.5 Encuesta de satisfacción del tema determinación de vida útil de alimentos

En el tema mencionado se logró capacitar a 62 beneficiarios, es por ello que el análisis estadístico de la encuesta de satisfacción para este tema conto con 62 encuestas valga la redundancia, a continuación, mostramos los datos estadísticos referido al tema en mención:

Tabla 29

Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de mercado?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Neutral	12	19,4	19,4	19,4
De acuerdo	23	37,1	37,1	56,5
Válidos Totalmente de acuerdo	27	43,5	43,5	100,0
Total	62	100,0	100,0	

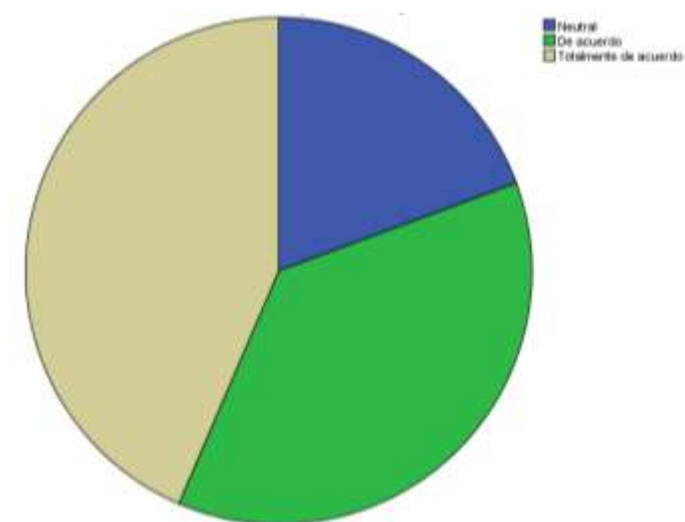


Figura 29. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de mercado?

Interpretación: El 19,4; 37,1 y 43,5% de los encuestados estaba neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto mercado. Es decir, la determinación de la vida útil de los quesos está estrechamente relacionada con el mercado de quesos, ya que la vida útil es un factor clave que influye en la decisión de compra de los consumidores. La vida útil se refiere al tiempo durante el cual un queso puede mantener su calidad y seguridad alimentaria después de su producción y envasado. Si la vida útil del queso es corta, los productores deben vender el queso rápidamente para evitar pérdidas económicas, mientras que, si la vida útil es larga, pueden almacenarlo y distribuirlo de manera más eficiente, lo que puede reducir los costos de almacenamiento y distribución. Por lo tanto, la determinación precisa de la vida útil es esencial para maximizar la rentabilidad y la eficiencia de la producción de queso. Además, la vida útil también está estrechamente relacionada con el tipo de queso que se produce y el mercado al que se dirige. Algunos quesos, como los quesos frescos, tienen una vida útil más corta y se dirigen a mercados locales, mientras que otros, como los quesos curados, pueden tener una vida útil más larga y se pueden exportar a mercados internacionales.

Tabla 30

Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de producción?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	1	1,6	1,6	1,6
Válidos Neutral	19	30,6	30,6	32,3
De acuerdo	17	27,4	27,4	59,7
Totalmente de acuerdo	25	40,3	40,3	100,0
Total	62	100,0	100,0	

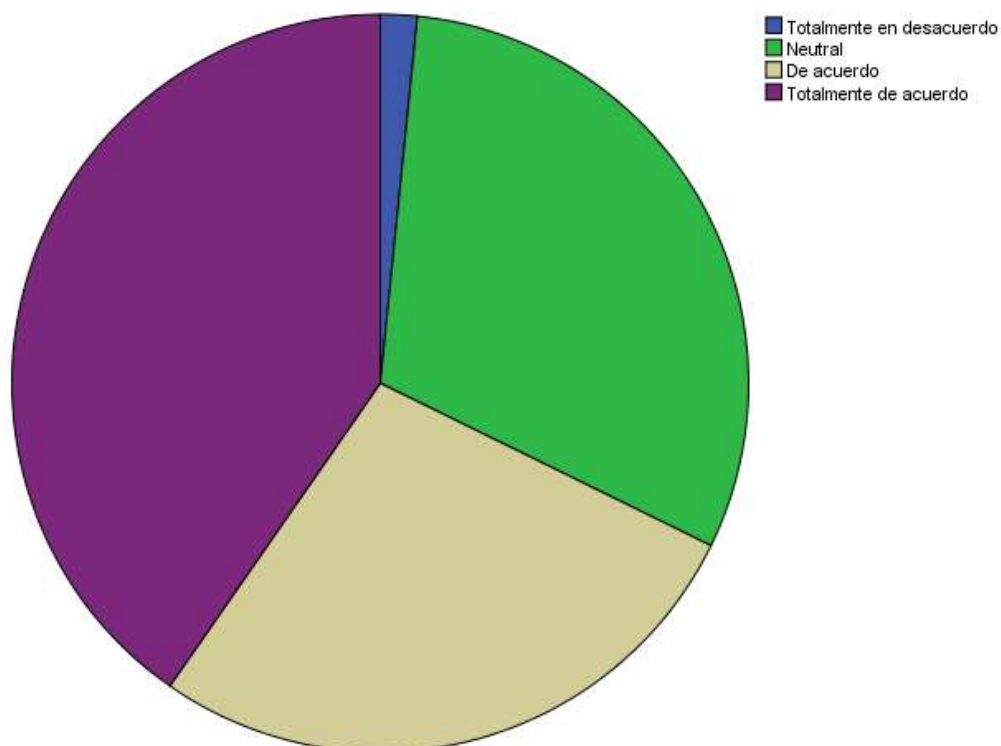


Figura 30. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de producción?

Interpretación: El 1,6; 30,6; 27,4 y 40,3% de los encuestados estaba totalmente en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto producción. Es decir, la determinación de la vida útil es un aspecto crítico en la producción de quesos, ya que permite establecer el tiempo durante el cual el producto puede ser consumido sin riesgo para la salud del consumidor y sin perder sus propiedades organolépticas (sabor, textura, aroma, etc.). Por lo tanto, la determinación de la vida útil tiene una relación directa con la producción de quesos, ya que es una herramienta importante para garantizar la calidad e inocuidad de los productos. La vida útil se determina mediante pruebas microbiológicas, físicas y químicas, y depende de factores como la composición del queso, el tipo de procesamiento, las condiciones de almacenamiento, entre otros. La determinación de una vida útil adecuada también puede ayudar a los productores de quesos a planificar su producción y gestión de inventarios.

Tabla 31.

Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de costos?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Neutral	18	29,0	29,0	29,0
De acuerdo	18	29,0	29,0	58,1
Válidos Totalmente de acuerdo	26	41,9	41,9	100,0
Total	62	100,0	100,0	

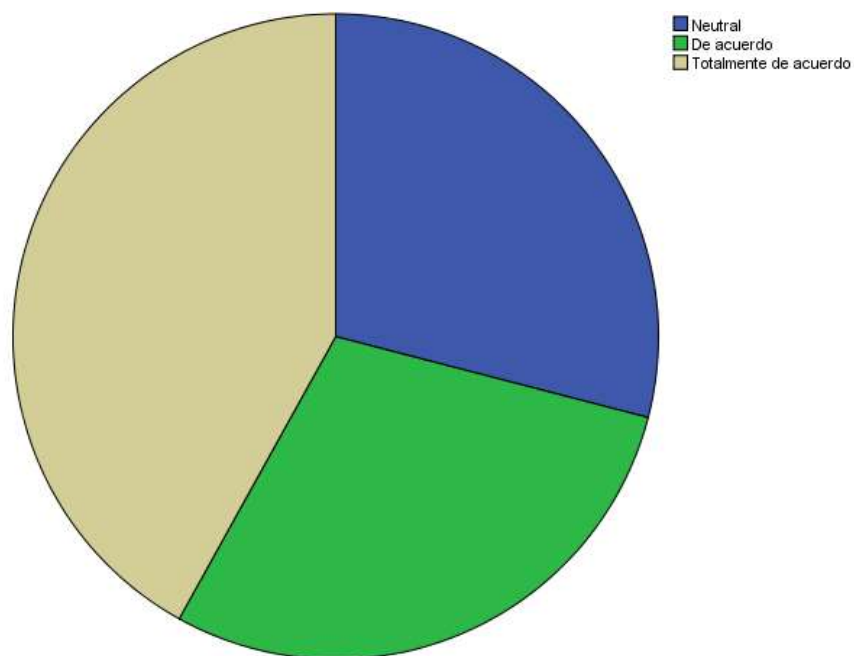


Figura 31. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de costos?

Interpretación: El 29,0; 29,0 y 41,9% de los encuestados estaba neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto costos. Es decir, la determinación de la vida útil de un queso puede tener una relación directa con los costos de producción. Al determinar la vida útil, se establece el tiempo durante el cual el queso mantendrá sus

propiedades organolépticas y microbiológicas dentro de los límites aceptables, lo que es fundamental para la seguridad alimentaria. Para establecer la vida útil de un queso, es necesario realizar pruebas de estabilidad microbiológica y fisicoquímica, lo que puede generar costos adicionales en términos de mano de obra, reactivos y equipos. Por lo tanto, los productores de queso deben equilibrar el costo de estas pruebas con la necesidad de garantizar la calidad y seguridad del producto. Además, la determinación de la vida útil también puede afectar el costo de almacenamiento y transporte de los quesos, ya que se debe asegurar que el producto no supere su vida útil durante su almacenamiento y transporte, lo que puede resultar en pérdidas económicas para la empresa.

Tabla 32

Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de marketing?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Neutral	15	24,2	24,2	24,2
Válidos	De acuerdo	21	33,9	33,9	58,1
	Totalmente de acuerdo	26	41,9	41,9	100,0
	Total	62	100,0	100,0	

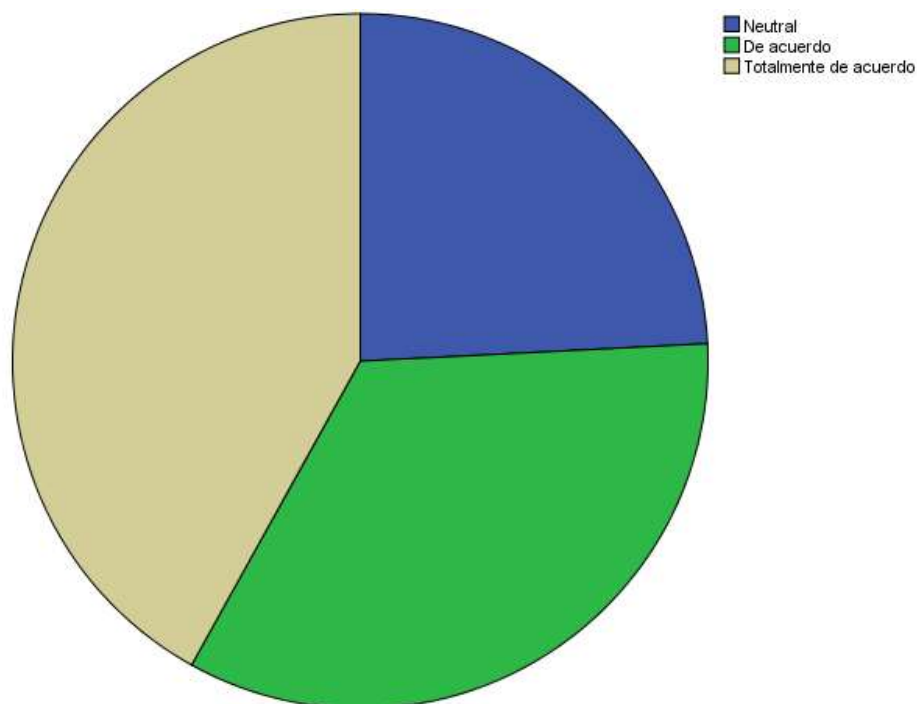


Figura 32. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de marketing?

Interpretación: El 24,2; 33,9 y 41,9% de los encuestados estaba neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto marketing. Es decir, la determinación de la vida útil de los quesos puede tener una relación directa con el marketing de los mismos. Una vida útil más larga puede aumentar la disponibilidad de los productos en el mercado, lo que podría mejorar la satisfacción del cliente al tener acceso a los productos durante más tiempo y reducir el riesgo de pérdida de alimentos. Además, una vida útil más larga puede permitir a los fabricantes ofrecer descuentos en los productos que están próximos a vencer, lo que podría aumentar las ventas. Por otro lado, también existe la posibilidad de que una vida útil más larga pueda disminuir la calidad del producto, lo que podría disminuir la satisfacción del cliente y la lealtad a la marca. Es importante destacar que la determinación de la vida útil de los quesos no solo se basa en factores de marketing, sino que también se relaciona con la seguridad alimentaria y la calidad del producto. Por lo tanto, es fundamental que los fabricantes realicen pruebas y evaluaciones rigurosas para garantizar la seguridad y

la calidad del producto, y que se aseguren de cumplir con los requisitos regulatorios correspondientes.

Tabla 33

Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de distribución?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	1	1,6	1,6	1,6
Válidos Neutral	20	32,3	32,3	33,9
De acuerdo	19	30,6	30,6	64,5
Totalmente de acuerdo	22	35,5	35,5	100,0
Total	62	100,0	100,0	

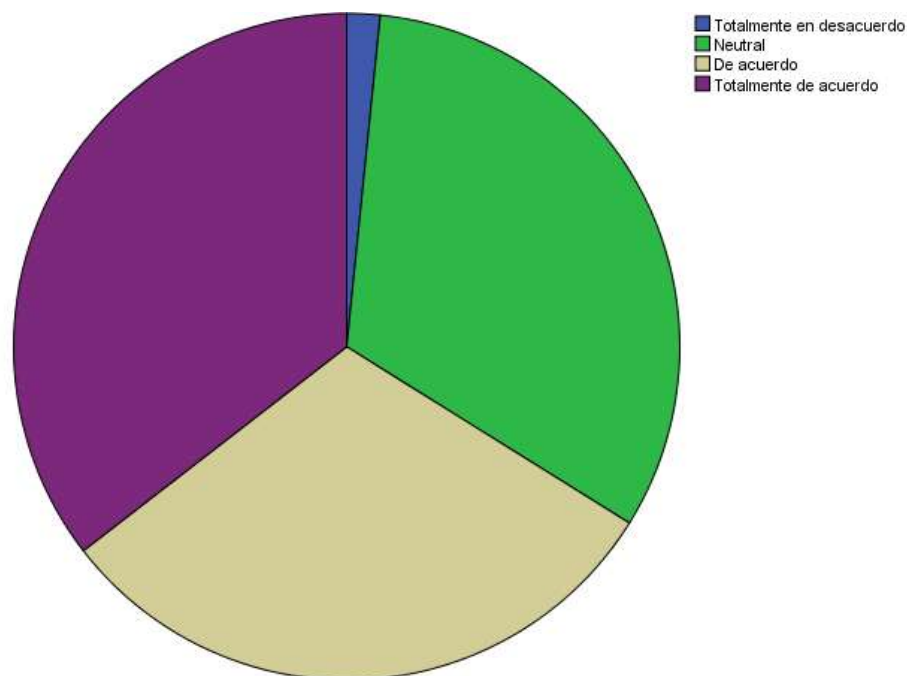


Figura 33. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de distribución?

Interpretación: El 1,6; 32,3; 30,6 y 35,5% de los encuestados estaba totalmente en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto distribución. Es decir, la determinación de la vida útil de los quesos tiene una relación importante con su distribución y comercialización. La vida útil es el tiempo durante el cual el queso se mantiene en buen estado para el consumo, y su determinación implica la realización de pruebas y análisis de calidad que permiten establecer un periodo seguro para su consumo. En la producción de quesos, la determinación de la vida útil es importante para garantizar la calidad del producto y evitar pérdidas económicas por caducidad o deterioro del queso. También permite planificar la producción y los procesos de distribución y almacenamiento del producto, lo que puede tener un impacto en los costos de producción. En el marketing de quesos, la vida útil es una información relevante para los consumidores, ya que les permite conocer la fecha límite de consumo y tomar una decisión informada sobre su compra. Una vida útil más larga puede ser una ventaja competitiva en el mercado, siempre y cuando se mantenga la calidad del producto. En la distribución de quesos, la determinación de la vida útil es esencial para establecer las condiciones de almacenamiento y transporte adecuadas para garantizar la calidad del producto durante todo el proceso de distribución y venta.

Tabla 34

Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de personal?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Neutral	17	27,4	27,4	27,4
De acuerdo	17	27,4	27,4	54,8
Válidos Totalmente de acuerdo	28	45,2	45,2	100,0
Total	62	100,0	100,0	

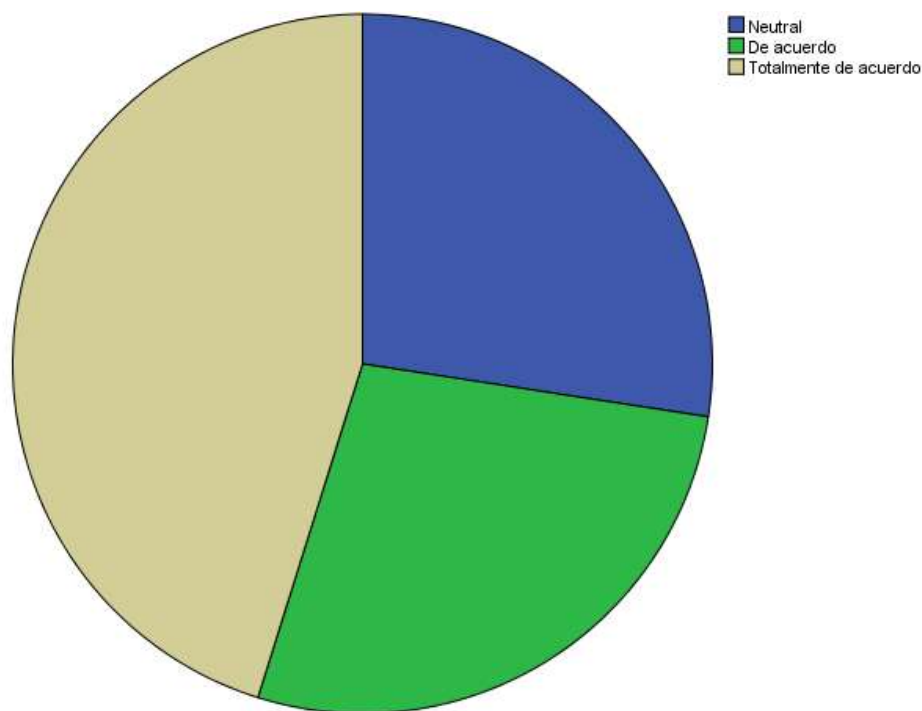


Figura 34. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de personal?

Interpretación: El 27,4; 27,4; y 45,2% de los encuestados estaba neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto personal. Es decir, la determinación de la vida útil de los quesos es un aspecto importante de la inocuidad alimentaria y está relacionado con la formación profesional de los productores de quesos. La vida útil se define como el tiempo durante el cual un producto se mantiene seguro y cumple con las especificaciones de calidad establecidas. La determinación de la vida útil de un queso implica la evaluación de factores como la composición del queso, las condiciones de almacenamiento y los posibles riesgos microbiológicos. La formación profesional de los productores de quesos es crucial en la determinación de la vida útil de los quesos, ya que deben estar capacitados para realizar controles de calidad y seguimiento de los procesos de producción y almacenamiento de manera adecuada. También deben conocer las normas y regulaciones de inocuidad alimentaria y estar al tanto de las nuevas tecnologías y prácticas de la industria quesera para garantizar la seguridad y calidad del producto. La determinación de la vida útil de los quesos también puede influir en la formación profesional de los productores, ya que

pueden necesitar capacitarse en técnicas de análisis y evaluación de calidad de los productos, así como en la interpretación de los resultados obtenidos para la toma de decisiones informadas en cuanto a la vida útil y la seguridad del producto.

Tabla 35

Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de finanzas?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Neutral	19	30,6	30,6	30,6
De acuerdo	14	22,6	22,6	53,2
Válidos Totalmente de acuerdo	29	46,8	46,8	100,0
Total	62	100,0	100,0	

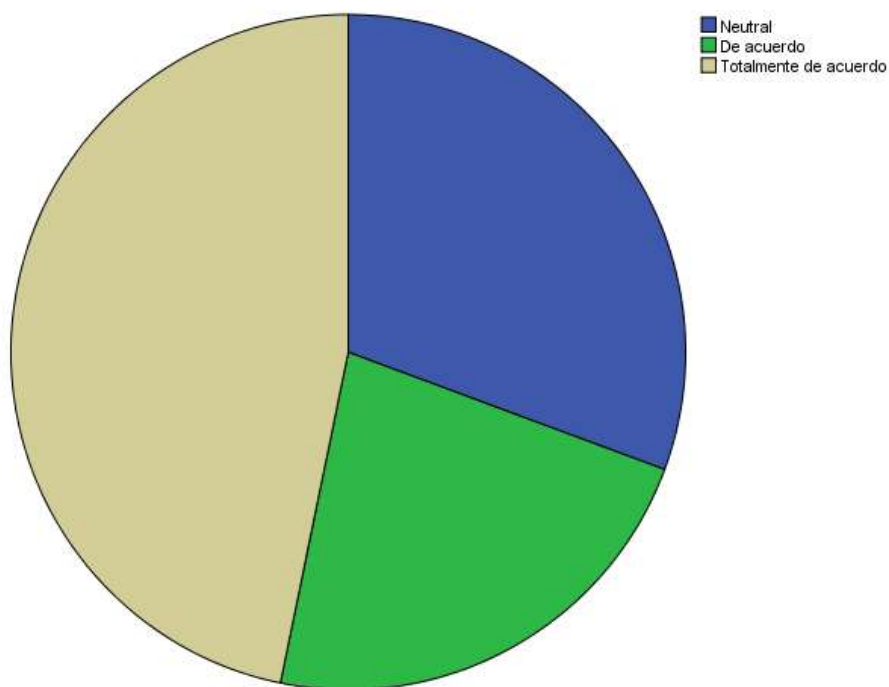


Figura 35. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de determinación de vida útil de alimentos me ayuda en el aspecto de finanzas?

Interpretación: El 30,6; 22,6 y 46,8% de los encuestados estaba neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema etiquetado de alimentos envasados les puede ayudar en el aspecto finanzas. Es decir, la determinación de vida útil en la producción de quesos puede ser un aspecto relevante en la obtención de financiamiento por parte de entidades externas, ya que puede demostrar un compromiso por parte de la empresa en garantizar la calidad y seguridad de sus productos a lo largo del tiempo. Además, la determinación de vida útil puede influir en el costo de producción de los quesos, ya que puede implicar la necesidad de invertir en pruebas de laboratorio y controles de calidad más rigurosos para garantizar que el producto cumpla con los requisitos de durabilidad y seguridad. En cuanto al mercado de quesos, la determinación de vida útil puede ser un factor importante para los consumidores al momento de elegir un producto, ya que puede influir en la percepción de calidad y frescura del mismo.

7.6 Encuesta de satisfacción del tema tecnología y control de calidad de productos lácteos

En el tema mencionado se logró capacitar a 62 beneficiarios, es por ello que el análisis estadístico de la encuesta de satisfacción para este tema conto con 62 encuestas valga la redundancia, a continuación, mostramos los datos estadísticos referido al tema en mención:

Tabla 36

Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de mercado?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Totalmente en desacuerdo	1	1,6	1,6	1,6
	En desacuerdo	1	1,6	1,6	3,2
Válidos	Neutral	10	16,1	16,1	19,4
	De acuerdo	23	37,1	37,1	56,5
	Totalmente de acuerdo	27	43,5	43,5	100,0
	Total	62	100,0	100,0	

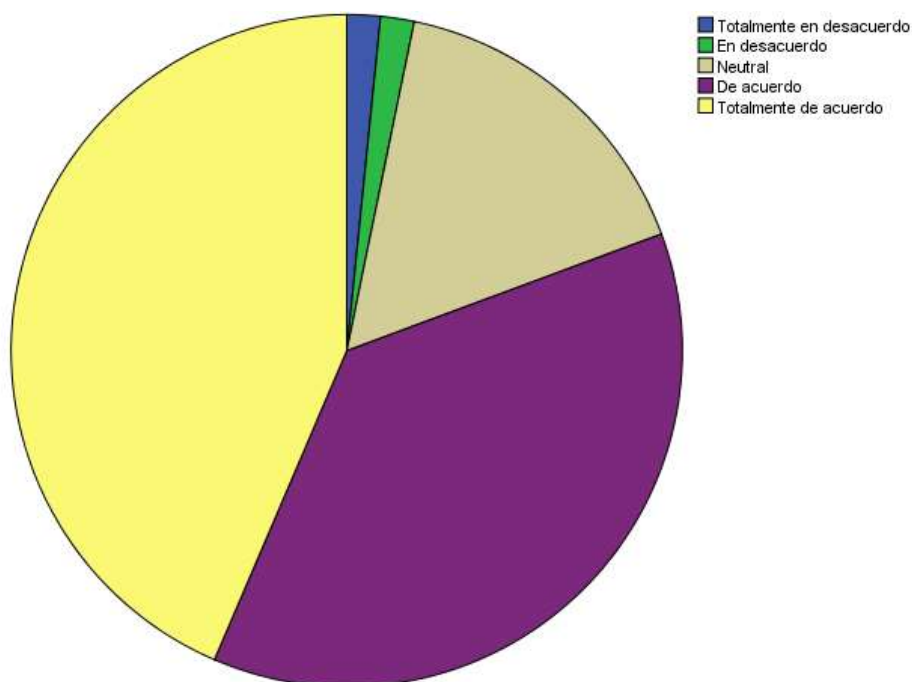


Figura 36. Pregunta N°1 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de mercado?

Interpretación: El 1,6; 1,6; 16,1; 37,1 y 43,5% de los encuestados estaba totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema tecnología y control de calidad de productos lácteos les puede ayudar en el aspecto mercado. Es decir, la tecnología y el control de calidad son aspectos clave en la producción de quesos y pueden tener un impacto significativo en el mercado. El uso de tecnologías avanzadas en la producción de quesos puede mejorar la eficiencia y la calidad del producto, lo que puede aumentar la satisfacción del cliente y la demanda del mercado. El control de calidad adecuado también puede garantizar que los productos cumplan con los estándares de seguridad y calidad, lo que puede aumentar la confianza del cliente y mejorar la reputación de la empresa en el mercado. Por otro lado, la falta de tecnología y control de calidad puede afectar negativamente la calidad del queso y la satisfacción del cliente, lo que puede disminuir la demanda del mercado y afectar los precios. También puede haber riesgos de seguridad alimentaria si no se implementan medidas de control adecuadas.

Tabla 37

Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de producción?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Neutral	21	33,9	33,9	33,9
De acuerdo	19	30,6	30,6	64,5
Válidos Totalmente de acuerdo	22	35,5	35,5	100,0
Total	62	100,0	100,0	

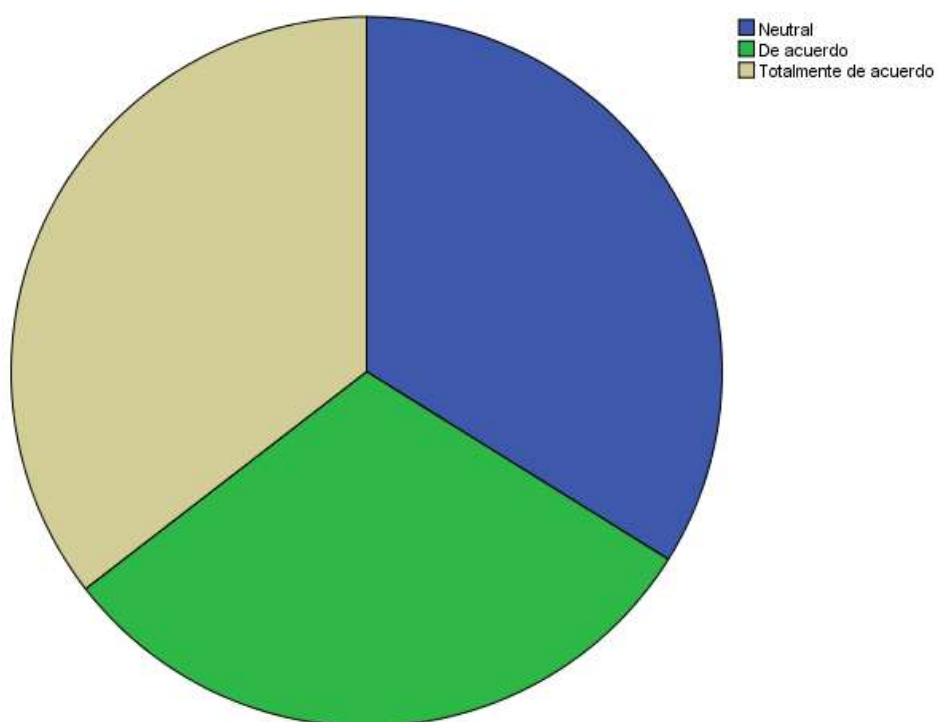


Figura 37. Pregunta N°2 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de producción?

Interpretación: El 33,9; 30,6 y 35,5% de los encuestados estaba neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema tecnología y control de calidad de productos lácteos les puede ayudar en el aspecto producción. Es decir,

la tecnología y el control de calidad son aspectos fundamentales en la producción de quesos. La aplicación de tecnología en la producción de quesos puede mejorar la eficiencia y la calidad de los procesos productivos, lo que puede llevar a una mayor producción de quesos de calidad a un costo menor. Por otro lado, el control de calidad de los productos lácteos, incluyendo los quesos, es esencial para garantizar la inocuidad y la calidad del producto final. Esto incluye el control de las materias primas utilizadas en la producción, los procesos productivos y la calidad del producto final. En cuanto a la relación con el mercado de quesos, la tecnología y el control de calidad pueden ser factores importantes para mantener y mejorar la posición de una empresa en el mercado. Los consumidores suelen buscar productos de alta calidad, y la aplicación de tecnología y un riguroso control de calidad puede ayudar a las empresas a ofrecer productos que cumplan con las expectativas de los consumidores y a mantener una buena reputación en el mercado. Además, los avances tecnológicos en la producción de quesos pueden permitir la producción de nuevos tipos de quesos, lo que puede ampliar la oferta de productos de una empresa y su alcance en el mercado. La capacidad de producir productos lácteos de alta calidad también puede abrir oportunidades para exportar a otros mercados internacionales.

Tabla 38

Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de costos?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Neutral	23	37,1	37,1	37,1
	De acuerdo	14	22,6	22,6	59,7
Válidos	Totalmente de acuerdo	25	40,3	40,3	100,0
	Total	62	100,0	100,0	

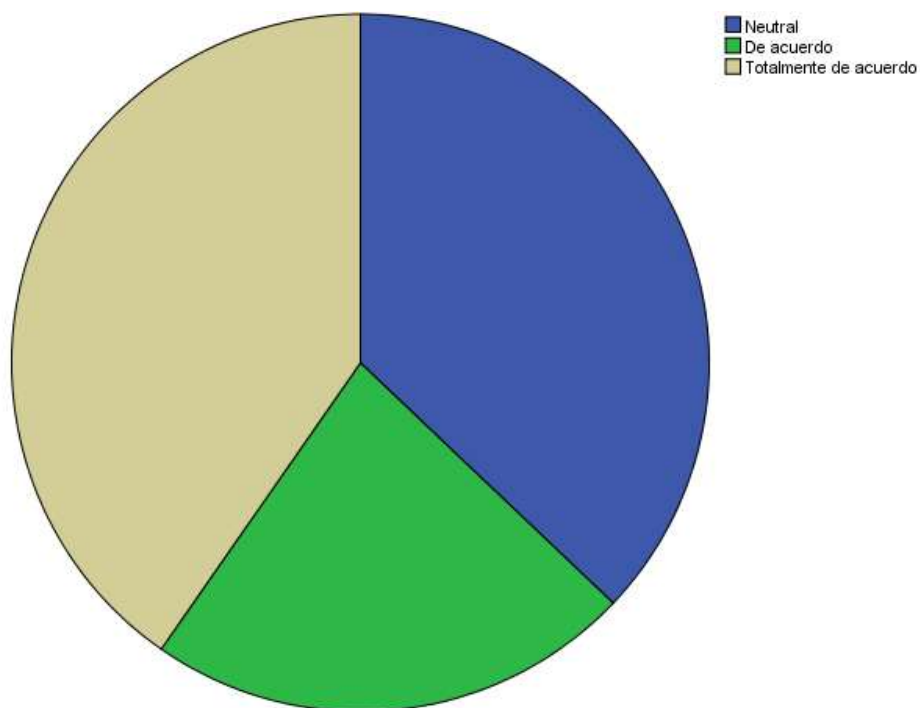


Figura 38. Pregunta N°3 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de costos?

Interpretación: El 37,1; 22,6 y 40,3% de los encuestados estaba neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema tecnología y control de calidad de productos lácteos les puede ayudar en el aspecto costos. Es decir, la tecnología y el control de calidad en la producción de quesos pueden tener un impacto significativo en los costos de producción. El uso de tecnología avanzada puede mejorar la eficiencia de los procesos y reducir los costos de producción, mientras que la implementación de medidas de control de calidad puede prevenir la pérdida de materia prima y productos terminados, reduciendo los costos asociados con la retrabajos y reprocesos. Por ejemplo, la utilización de tecnologías de monitoreo en línea y automatización puede mejorar la eficiencia en el control de los procesos de producción, reducir los errores humanos y minimizar el desperdicio de materia prima y productos terminados. Además, la implementación de sistemas de control de calidad puede ayudar a detectar y prevenir problemas en la producción que pueden resultar en productos de baja calidad y, por lo tanto, reducir los costos asociados con la devolución de productos y los reclamos de los clientes. Sin embargo, la inversión en tecnología y sistemas de control de calidad puede aumentar los costos de producción en el

corto plazo. Por lo tanto, es importante que las empresas evalúen cuidadosamente los costos y beneficios antes de implementar cambios significativos en sus procesos de producción. En última instancia, la adopción de tecnologías y sistemas de control de calidad apropiados pueden tener un impacto positivo en la rentabilidad y la competitividad de las empresas de producción de quesos en el mercado.

Tabla 39

Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de marketing?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	1	1,6	1,6	1,6
Neutral	12	19,4	19,4	21,0
De acuerdo	26	41,9	41,9	62,9
Totalmente de acuerdo	23	37,1	37,1	100,0
Total	62	100,0	100,0	

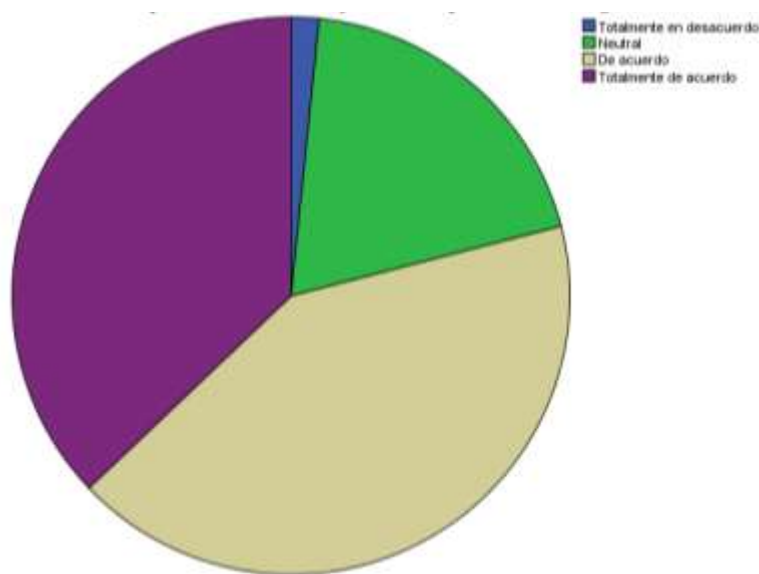


Figura 39. Pregunta N°4 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de marketing?

Interpretación: El 1,6; 19,4; 41,9 y 37,1% de los encuestados estaba totalmente en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema tecnología y control de calidad de productos lácteos les puede ayudar en el aspecto marketing. Es decir, la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos pueden tener una influencia significativa en el marketing de los quesos. Las empresas que utilizan tecnologías avanzadas y sistemas de control de calidad efectivos pueden producir quesos de alta calidad y consistentes, lo que puede aumentar la confianza del consumidor en la marca y mejorar su imagen en el mercado. Además, las empresas que utilizan tecnología de vanguardia pueden producir quesos más eficientemente, lo que puede ayudar a reducir los costos de producción y permitirles ofrecer precios más competitivos en el mercado. También es importante tener en cuenta que los consumidores cada vez están más interesados en la calidad de los alimentos que consumen y en cómo se producen. El uso de tecnología y sistemas de control de calidad efectivos puede ayudar a las empresas a cumplir con las expectativas de los consumidores y mejorar su reputación en el mercado.

Tabla 40.

Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de distribución?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Neutral	15	24,2	24,6	24,6
	De acuerdo	19	30,6	31,1	55,7
Válidos	Totalmente de acuerdo	27	43,5	44,3	100,0
	Total	61	98,4	100,0	
Perdidos	Sistema	1	1,6		
Total		62	100,0		

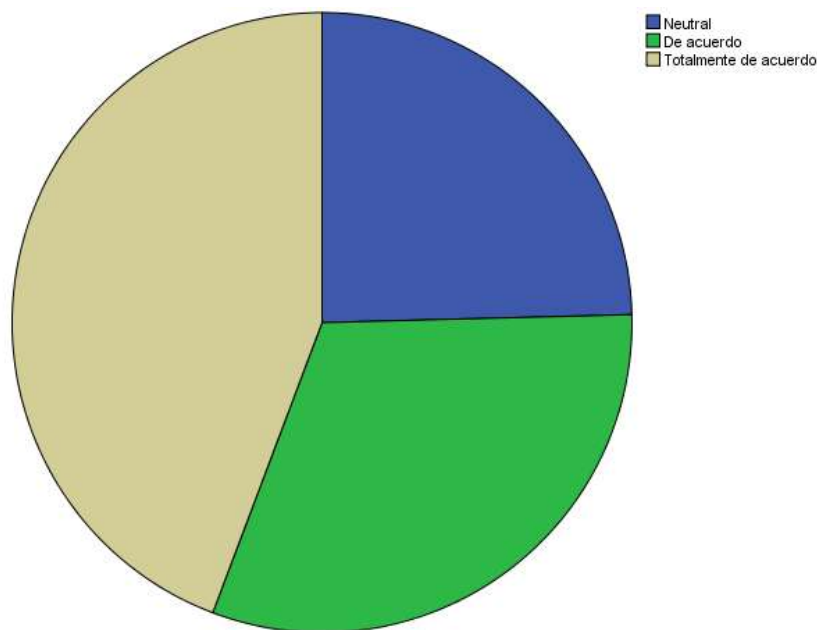


Figura 40. Pregunta N°5 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de distribución?

Interpretación: El 24,2; 30,6 y 43,5% de los encuestados estaba neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema tecnología y control de calidad de productos lácteos les puede ayudar en el aspecto distribución. Es decir, la tecnología y el control de calidad de productos lácteos pueden influir en la distribución de quesos al asegurar que se cumplan los requisitos de calidad y seguridad del producto durante todo el proceso de producción y almacenamiento. El uso de tecnologías avanzadas como la automatización y la monitorización en línea puede ayudar a controlar y optimizar los procesos de producción, lo que a su vez puede mejorar la calidad y consistencia del queso producido. Además, un riguroso control de calidad puede ayudar a garantizar la seguridad alimentaria y la frescura del queso, lo que puede aumentar la confianza del consumidor y la satisfacción del cliente. Esto a su vez puede influir en la distribución de quesos al permitir una mayor penetración en el mercado y una mayor fidelización de los clientes.

Tabla 41

Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de personal?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	1	1,6	1,6	1,6
Válidos Neutral	11	17,7	17,7	19,4
De acuerdo	24	38,7	38,7	58,1
Totalmente de acuerdo	26	41,9	41,9	100,0
Total	62	100,0	100,0	

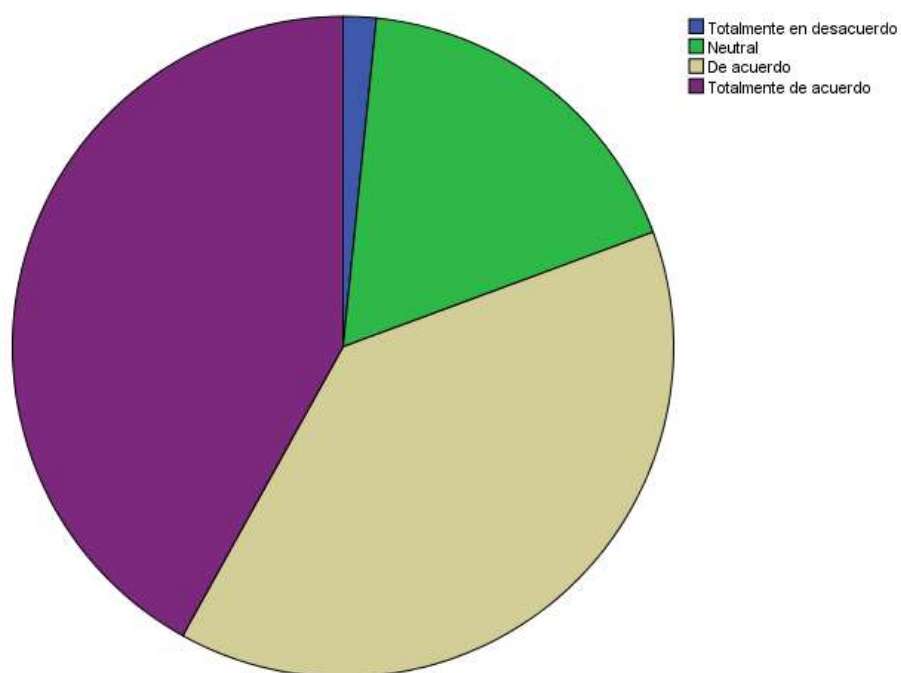


Figura 41. Pregunta N°6 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de personal?

Interpretación: El 1,6; 17,7; 38,7 y 41,9% de los encuestados estaba totalmente en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema tecnología y control de calidad de productos lácteos les puede ayudar en el aspecto personal. Es decir, la tecnología y el control de calidad de productos lácteos pueden

tener una influencia significativa en la formación profesional de los productores de quesos. El conocimiento y la capacitación en tecnología y control de calidad permiten a los productores de quesos mejorar sus procesos de producción, garantizar la calidad de sus productos y cumplir con los estándares y regulaciones aplicables. Además, la formación profesional en estas áreas también puede ayudar a los productores de quesos a identificar oportunidades de mejora en sus procesos y productos, y a implementar soluciones innovadoras que puedan mejorar su competitividad en el mercado. En resumen, la tecnología y el control de calidad son elementos clave para la formación y desarrollo profesional de los productores de quesos, lo que puede tener un impacto significativo en la calidad y la competitividad de sus productos en el mercado.

Tabla 42.

Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de finanzas?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	En desacuerdo	1	1,6	1,6	1,6
	Neutral	17	27,4	27,4	29,0
	De acuerdo	22	35,5	35,5	64,5
	Totalmente de acuerdo	22	35,5	35,5	100,0
	Total	62	100,0	100,0	

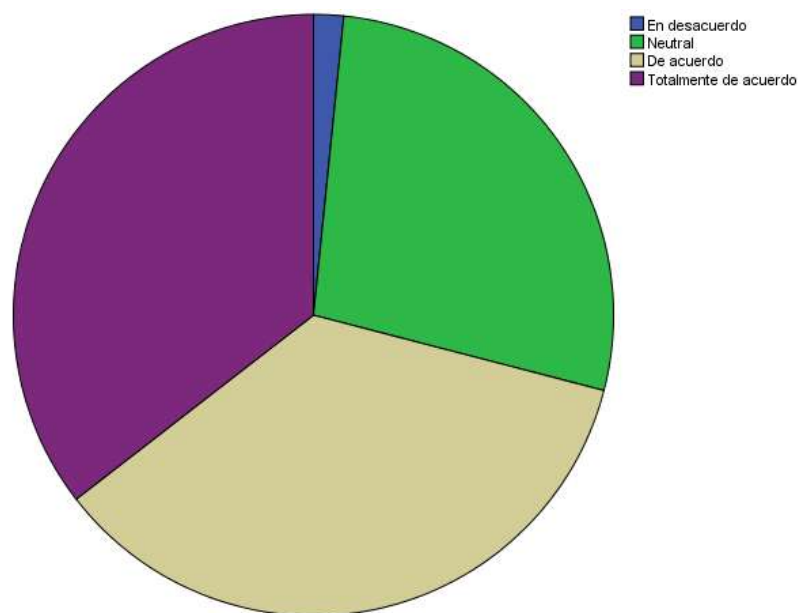


Figura 42. Pregunta N°7 ¿La capacitación en el tema de tecnología y control de calidad de productos lácteos me ayuda en el aspecto de finanzas?

Interpretación: El 1,6; 27,4; 35,5 y 35,5% de los encuestados estaba en desacuerdo, neutral, de acuerdo y totalmente de acuerdo respectivamente, que la capacitación realizada en el tema tecnología y control de calidad de productos lácteos les puede ayudar en el aspecto finanzas. Es decir, la relación entre tecnología, control de calidad de productos lácteos y financiamiento de entidades para empresas productoras de queso puede ser vista desde diferentes perspectivas. Por un lado, el uso de tecnologías avanzadas en la producción de queso y el control de calidad de los productos lácteos puede aumentar la eficiencia y la calidad de la producción, lo que puede ser atractivo para las entidades financieras que buscan invertir en empresas rentables y sostenibles a largo plazo. Por otro lado, el establecimiento de un riguroso sistema de control de calidad en la producción de queso puede ser costoso, y la inversión en tecnologías avanzadas puede requerir un capital significativo. En este sentido, las entidades financieras pueden ser un recurso importante para las empresas que buscan mejorar sus procesos y cumplir con los estándares de calidad, ya que pueden proporcionar los recursos financieros necesarios para implementar mejoras en los sistemas de producción y control de calidad.

8. Recomendaciones

- ✓ Es importante identificar y prevenir las posibles fuentes de contaminación de los productos lácteos.
- ✓ La capacitación debe incluir los requisitos de higiene y seguridad alimentaria, como la limpieza y desinfección de equipos y espacios.
- ✓ Es necesario entender el proceso completo de producción de leche y queso, y cómo garantizar la calidad y seguridad en cada paso.
- ✓ Los registros y la documentación son fundamentales para asegurar la trazabilidad y seguridad del producto.
- ✓ Es importante conocer las normativas y leyes que aplican a la inocuidad alimentaria y sistemas de gestión de calidad para los productos lácteos.
- ✓ La capacitación debe abordar la identificación y evaluación de los riesgos de contaminación en la producción, así como la implementación de medidas preventivas y de control.
- ✓ El monitoreo y la verificación son herramientas claves para la producción de alimentos seguros y de alta calidad.
- ✓ El personal debe ser capacitado y asumir la responsabilidad en la implementación de los sistemas de gestión de calidad y garantía de la inocuidad alimentaria.
- ✓ Se deben conocer los métodos de análisis de calidad y seguridad alimentaria, y cómo aplicarlos en la producción de leche y queso.
- ✓ La mejora continua en la producción de leche y queso implica la identificación y resolución de problemas y la implementación de medidas de corrección y prevención.

9. Informe económico

INFORME ECONÓMICO

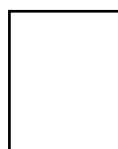
Equipo de proyección social	: “Capacitadores por el bien común”
Título del proyecto	: “Plan de capacitación en inocuidad alimentaria y sistemas de gestión de calidad en la cooperativa de servicios San Santiago del distrito de Acora y productores de leche del centro poblado de Carucaya- Plateria”
Fecha de inicio	: 12/09/22
Fecha de finalización	: 12/03/23

N°	FECHA	COMPROBANTE		DETALLE DE GASTO	IMPORTE S/.
		C/P	N°		
01	18/09/22	Boleta de venta electrónica	EB01-43	Diseño impresión de banner	50.00
02	20/09/22	Boleta de venta electrónica	EB01-44	Diseño e impresión de trípticos	180.00
03	24/09/22	DJ	001	Capacitaciones de las actividades N°5, 6 y 7	269.50
04	26/09/22	Boleta de venta electrónica	EB01-45	Diseño e impresión de trípticos	180.00
05	29/09/22	DJ	002	Capacitaciones de las actividades N°4 y 9	212.00
06	05/10/22	Boleta de venta electrónica	EB01-46	Diseño e impresión de trípticos	180.00
07	08/10/22	DJ	003	Capacitaciones de las actividades N°8, 12 y 13	131.00
08	16/10/22	Boleta de venta electrónica	EB01-47	Diseño e impresión de trípticos	180.00

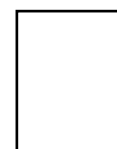
09	19/10/22	Boleta de venta electrónica	EB01-48	Diseño e impresión de trípticos	180.00
10	20/10/22	DJ	004	Capacitaciones de las actividades N°15 y 19	222.00
11	22/10/22	DJ	005	Capacitaciones de las actividades N°14, 16 y 18	131.00
12	01/11/22	Boleta de venta electrónica	EB01-49	Diseño e impresión de trípticos	150.00
13	05/11/22	DJ	006	Capacitaciones de las actividades N°17, 20 y 21	156.00
14	04/02/23 y 05/02/23	DJ	007	Capacitaciones de las actividades N°22, 24, 25 y 27	631.00
15	09/02/23	DJ	008	Capacitaciones de las actividades N°23 y 26	346.00
TOTAL					3198.50

Los comprobantes de pago y declaraciones juradas se adjuntan en el Anexo N°5 del presente informe, así mismo, a continuación, detallamos las declaraciones juradas.

Calizaya Pari Brayyan Arnaldo
Vicepresidente



Iquiapaza Huaman Yesica
Tesorero



Juliaca, 24 de marzo del 2023

10. Anexos

Anexo N°1. Constancia de conformidad del asesor sobre informe final

Yo, Olivia Magaly Luque Vilca, identificado con DNI N° 40284865, adscrito a la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias; doy fe que el informe final presentado por el grupo de proyección social “CAPACITADORES POR EL BIEN COMÚN”, es conforme, han cumplido al 100% con lo programado en el proyecto denominado “PLAN DE CAPACITACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LA COOPERATIVA DE SERVICIOS SAN SANTIAGO DEL DISTRITO DE ACORA Y PRODUCTORES DE LECHE DEL CENTRO POBLADO DE CARUCAYA- PLATERIA”, y que los gastos realizados se ajustan a la verdad, por lo que firmo al reverso de cada comprobante de pago

Atentamente,

Olivia Magaly Luque Vilca
DNI N° 40284865



Juliaca, 24 de marzo del 2023

Anexo N°2. Constancia de conformidad del asesor sobre informe final

Yo, Russel Allidren Lozada Vilca, identificado con DNI N° 41510686, adscrito a la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias; doy fe que el informe final presentado por el grupo de proyección social “CAPACITADORES POR EL BIEN COMÚN”, es conforme, han cumplido al 100% con lo programado en el proyecto denominado “PLAN DE CAPACITACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LA COOPERATIVA DE SERVICIOS SAN SANTIAGO DEL DISTRITO DE ACORA Y PRODUCTORES DE LECHE DEL CENTRO POBLADO DE CARUCAYA- PLATERIA”, y que los gastos realizados se ajustan a la verdad, por lo que firmo al reverso de cada comprobante de pago

Atentamente,

Russel Allidren Lozada Vilca
DNI N° 41510686



Juliaca, 24 de marzo del 2023

Anexo N°3. Constancia de conformidad de la institución donde se desarrolló el proyecto – Acora



Cooperativa de servicios San Santiago de Ácora
RUC: 20448766471

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD

En el día de hoy **13/03/23**, siendo las 10:45AM, horas de la mañana, constituido en la Cooperativa de Servicios San Santiago de Ácora, quien suscribe; **Sonia Ticona Quispe**, en mi carácter de Gerenta de la Cooperativa de Servicios San Santiago de Ácora, con DNI: 01875799, responsable por la entidad institución para la supervisión de la ejecución del **proyecto de proyección social** a cargo del presidente **Saraza Carpio Simón Alcidez**, con DNI: 47989975, por la presente se procede a dejar **constancia del cumplimiento satisfactorio del mismo**, que realizaron todas las capacitaciones descritas en su cronograma de actividades para nuestra entidad en calidad de beneficiarios, a continuación se describen las actividades según su cronograma, hora de inicio de capacitación y los temas en los cuales fueron capacitados nuestros socios en calidad de beneficiarios:

N° de Actividad	Hora de inicio de capacitación	Tema de capacitación
Actividad N°5	08:00 a.m.	Inocuidad alimentaria
Actividad N°6	11:00 a.m.	Inocuidad alimentaria
Actividad N°7	02:00 p.m.	Inocuidad alimentaria
Actividad N°8	08:00 a.m.	Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015
Actividad N°12	11:00 a.m.	Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015
Actividad N°13	02:00 p.m.	Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015
Actividad N°14	08:00 a.m.	Herramientas de mejora continua
Actividad N°16	09:00 a.m.	Herramientas de mejora continua
Actividad N°17	12:00 p.m.	Herramientas de mejora continua
Actividad N°18	11:00 a.m.	Etiquetado de alimentos envasados
Actividad N°20	02:00 p.m.	Etiquetado de alimentos envasados
Actividad N°21	04:00 p.m.	Etiquetado de alimentos envasados
Actividad N°22	10:00 a.m.	Determinación de vida útil de alimentos
Actividad N°24	11:30 a.m.	Determinación de vida útil de alimentos
Actividad N°25	02:30 p.m.	Determinación de vida útil de alimentos
Actividad N°27	11:00 a.m.	Tecnología y control de calidad de producto lácteos

Como mencionamos anteriormente, el presente grupo de proyección social, nos proporciono su cronograma de actividades aprobado con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ, en donde se mencionaba todas las actividades en términos de capacitaciones para nuestra entidad, una vez revisado y realizando el conteo de actividades realizadas por el presente grupo de proyección social "Capacitadores por el bien común", damos fe de que cumplieron al 100% con las capacitaciones dirigidas a nuestra entidad "Cooperativa de Servicios San Santiago de Ácora", sin más que mencionar, felicitamos y agradecemos el tiempo y la calidad de capacitación que nos proporcionaron.

Atentamente,



SONIA TICONA QUISPE
DNI: 01875799
Gerenta de la Cooperativa de Servicios
San Santiago de Ácora

Ácora, 13 de marzo del 2023.

Anexo N°4. Constancia de conformidad de la institución donde se desarrolló el proyecto - Carucaya

Municipalidad del Centro Poblado de Carucaya - Plateria

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD

Yo, Manuel Nina Quispe en calidad de Alcalde del Centro Poblado de Carucaya - Plateria, el día de hoy 13/03/23, siendo las 02:14 p.m. horas de la tarde, por la presente se procede a dejar constancia del cumplimiento de las capacitaciones realizadas a los productores de leche de mi localidad, así mismo, al revisar el cronograma de actividades del proyecto de proyección social titulado "PLAN DE CAPACITACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LA COOPERATIVA DE SERVICIOS SAN SANTIAGO DEL DISTRITO DE ACORA Y PRODUCTORES DE LECHE DEL CENTRO POBLADO DE CARUCAYA- PLATERIA" con resolución N° 462-2022-CCO-UNAJ, doy fe, de que realizaron las 6 capacitaciones descritas en dicho proyecto hacia nuestra entidad, dichas capacitaciones se realizaron en el local de nuestra municipalidad, a continuación damos fe de las actividades según su cronograma, horas y temas de las capacitaciones realizadas por el grupo de proyección social "CAPACITADORES POR EL BIEN COMÚN":

N° de Actividad	Hora de inició de capacitación	Tema de capacitación
Actividad N°4	08:00 a.m.	Inocuidad alimentaria
Actividad N°8	12:00 p.m.	Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015
Actividad N°15	08:00 a.m.	Herramientas de mejora continua
Actividad N°19	12:00 p.m.	Etiquetado de alimentos envasados
Actividad N°23	08:00 a.m.	Determinación de vida útil de alimentos
Actividad N°26	12:00 p.m.	Tecnología y control de calidad de producto lácteos

En base a lo mencionados, emitidos el presente documento "CONSTANCIA DE CONFORMIDAD" solicitada por el grupo de proyección social presente para fines de formación profesional.

Alcantamento,


Manuel Nina Quispe
Alcalde del Centro Poblado de
Carucaya - Plateria

Carucaya, 13 de marzo del 2023.

Anexo N°5. Comprobantes de pago

Los documentos como “Nota de pedido”, fueron canjeados el día 15 de marzo del 2023 por comprobantes de pago “BOLETA DE VENTA”, a nombre de nuestro grupo de proyección social “CAPACITADORES POR EL BIEN COMUN”, tal como se muestra a continuación:

Comprobante N°1

Comprobante N°2

Comprobante N°3

Comprobante N°4

Comprobante N°5

Comprobante N°6

Comprobante N°7

Declaración jurada N°001

Yo, Calizaya Pari Brayyan Arnaldo, de Nacionalidad Peruana con documento de identidad N°77471273, Estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca, escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias del IX Semestre y presidente del grupo de proyección social denominado “Capacitadores por el bien Común”, Natural de Juliaca.

Declaro bajo juramento que:

- Que los gastos realizados para lograr cumplir con las actividades N°5, 6 y 7, se detallan a continuación:

Descripción	Asunto	Personas	Monto	Total
Pasaje	Juliaca - Puno	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Juliaca	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Acora	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Pasaje	Acora - Puno	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Taxi	Planta - Acora	S/6.00	S/15.00	S/15.00
Taxi	Acora - planta	S/6.00	S/20.00	S/20.00
Gaseosa	---	-----	S/88.50	S/88.50
Baner	-		S/50.00	S/50.00
			TOTAL	S/269.50

Me afirmo y me ratifico en lo expresado, en señal de lo cual firmo el presente documento en la ciudad de Juliaca, a los 24 días del mes de marzo del año 2023.

Calizaya Pari Brayyan Arnaldo

DNI N°77471273

Declaración jurada N°002

Yo, Calizaya Pari Brayyan Arnaldo, de Nacionalidad Peruana con documento de identidad N°77471273, Estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca, escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias del IX Semestre y presidente del grupo de proyección social denominado “Capacitadores por el bien Común”, Natural de Juliaca.

Declaro bajo juramento que:

- Que los gastos realizados para lograr cumplir con las actividades N°4 y 9, se detallan a continuación:

Descripción	Asunto	Personas	Monto	Total
Pasaje	Juliaca - Puno	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Juliaca	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Acora	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Pasaje	Acora - Puno	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Taxi	Acora - Carucaya	S/6.00	-----	S/50.00
Taxi	Carucaya - Acora	S/6.00	-----	S/50.00
Gaseosa			-----	S/16.00
			TOTAL	S/212.00

Me afirmo y me ratifico en lo expresado, en señal de lo cual firmo el presente documento en la ciudad de Juliaca, a los 24 días del mes de marzo del año 2023.

Calizaya Pari Brayyan Arnaldo

DNI N°77471273

Declaración jurada N°003

Yo, Calizaya Pari Brayyan Arnaldo, de Nacionalidad Peruana con documento de identidad N°77471273, Estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca, escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias del IX Semestre y presidente del grupo de proyección social denominado “Capacitadores por el bien Común”, Natural de Juliaca.

Declaro bajo juramento que:

- Que los gastos realizados para lograr cumplir con las actividades N°8, 12 y 13, se detallan a continuación:

Descripción	Asunto	Personas	Monto	Total
Pasaje	Juliaca - Puno	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Juliaca	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Acora	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Pasaje	Acora - Puno	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Taxi	Planta - Acora	S/6.00	S/15.00	S/15.00
Taxi	Acora - planta	S/6.00	S/20.00	S/20.00
			TOTAL	S/131.00

Me afirmo y me ratifico en lo expresado, en señal de lo cual firmo el presente documento en la ciudad de Juliaca, a los 24 días del mes de marzo del año 2023.

Calizaya Pari Brayyan Arnaldo

DNI N°77471273

Declaración jurada N°004

Yo, Calizaya Pari Brayyan Arnaldo, de Nacionalidad Peruana con documento de identidad N°77471273, Estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca, escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias del IX Semestre y presidente del grupo de proyección social denominado “Capacitadores por el bien Común”, Natural de Juliaca.

Declaro bajo juramento que:

- Que los gastos realizados para lograr cumplir con las actividades N°14, 16 y 18, se detallan a continuación:

Descripción	Asunto	Personas	Monto	Total
Pasaje	Juliaca - Puno	6	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Juliaca	6	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Acora	6	S/3.00	S/18.00
Pasaje	Acora - Puno	6	S/3.00	S/18.00
Taxi	Acora - Carucaya	6	-----	S/50.00
Taxi	Carucaya - Acora	6	-----	S/50.00
gaseosa				S/26.00
			TOTAL	S/222.00

Me afirmo y me ratifico en lo expresado, en señal de lo cual firmo el presente documento en la ciudad de Juliaca, a los 24 días del mes de marzo del año 2023.

Calizaya Pari Brayyan Arnaldo

DNI N°77471273

Declaración jurada N°005

Yo, Calizaya Pari Brayyan Arnaldo, de Nacionalidad Peruana con documento de identidad N°77471273, Estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca, escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias del IX Semestre y presidente del grupo de proyección social denominado “Capacitadores por el bien Común”, Natural de Juliaca.

Declaro bajo juramento que:

- Que los gastos realizados para lograr cumplir con las actividades N°15 y 19, se detallan a continuación:

Descripción	Asunto	Personas	Monto	Total
Pasaje	Juliaca - Puno	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Juliaca	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Acora	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Pasaje	Acora - Puno	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Taxi	Planta - Acora	S/6.00	S/15.00	S/15.00
Taxi	Acora - planta	S/6.00	S/20.00	S/20.00
			TOTAL	S/131.00

Me afirmo y me ratifico en lo expresado, en señal de lo cual firmo el presente documento en la ciudad de Juliaca, a los 24 días del mes de marzo del año 2023.

Calizaya Pari Brayyan Arnaldo

DNI N°77471273

Declaración jurada N°006

Yo, Calizaya Pari Brayyan Arnaldo, de Nacionalidad Peruana con documento de identidad N°77471273, Estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca, escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias del IX Semestre y presidente del grupo de proyección social denominado “Capacitadores por el bien Común”, Natural de Juliaca.

Declaro bajo juramento que:

- Que los gastos realizados para lograr cumplir con las actividades N°17, 20 y 21, se detallan a continuación:

Descripción	Asunto	Personas	Monto	Total
Pasaje	Juliaca - Puno	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Juliaca	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Acora	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Pasaje	Acora - Puno	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Taxi	Planta - Acora	S/6.00	S/15.00	S/15.00
Taxi	Acora - planta	S/6.00	S/20.00	S/20.00
Gaseosa	---	-----		S/25.00
			TOTAL	S/156.00

Me afirmo y me ratifico en lo expresado, en señal de lo cual firmo el presente documento en la ciudad de Juliaca, a los 24 días del mes de marzo del año 2023.

Calizaya Pari Brayyan Arnaldo

DNI N°77471273

Declaración jurada N°007

Yo, Calizaya Pari Brayyan Arnaldo, de Nacionalidad Peruana con documento de identidad N°77471273, Estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca, escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias del IX Semestre y presidente del grupo de proyección social denominado “Capacitadores por el bien Común”, Natural de Juliaca.

Declaro bajo juramento que:

- Que los gastos realizados para lograr cumplir con las actividades N°22, 24, 25 y 27, se detallan a continuación:

Descripcion	Asunto	Personas	Monto	total
Pasaje	Juliaca - Puno	S/6.00	S/20.00	S/120.00
Pasaje	Puno - Juliaca	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Acora	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Pasaje	Acora - Puno	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Taxi	Acora - Planta		S/15.00	S/15.00
Taxi	Planta - Acora		S/15.00	S/15.00
Taxi	Acora - Planta		S/15.00	S/15.00
Taxi	Planta - Acora		S/15.00	S/15.00
Pasaje	Acora - Juliaca	S/6.00	S/25.00	S/150.00
Gaseosa	1 jaba		S/25.00	S/25.00
Hospedaje	Acora	S/6.00	S/30.00	S/180.00
Triptico	Impresión en fotocopidora		S/30.00	S/30.00
			TOTAL	S/631.00

Me afirmo y me ratifico en lo expresado, en señal de lo cual firmo el presente documento en la ciudad de Juliaca, a los 24 días del mes de marzo del año 2023.

Calizaya Pari Brayyan Arnaldo

DNI N°77471273

Declaración jurada N°008

Yo, Calizaya Pari Brayyan Arnaldo, de Nacionalidad Peruana con documento de identidad N°77471273, Estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca, escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias del IX Semestre y presidente del grupo de proyección social denominado “Capacitadores por el bien Común”, Natural de Juliaca.

Declaro bajo juramento que:

- Que los gastos realizados para lograr cumplir con las actividades N°23 y 26, se detallan a continuación:

Descripción	Asunto	Personas	Monto	Total
Pasaje	Juliaca - Puno	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Juliaca	S/6.00	S/5.00	S/30.00
Pasaje	Puno - Acora	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Pasaje	Acora - Puno	S/6.00	S/3.00	S/18.00
Taxi	Acora - Carucaya	S/6.00	-----	S/50.00
Taxi	Carucaya - Acora	S/6.00	-----	S/50.00
Triptico	Impresión en fotocopiadora		S/30.00	S/30.00
Pasaje	Carucaya - Juliaca	S/6.00	S/20.00	S/120.00
			TOTAL	S/346.00

Me afirmo y me ratifico en lo expresado, en señal de lo cual firmo el presente documento en la ciudad de Juliaca, a los 24 días del mes de marzo del año 2023.

Calizaya Pari Brayyan Arnaldo

DNI N°77471273

Anexo N°6. Lista de la actividad N°4

Asistencia a INOCUIDAD ALIMENTARIA		29/09/2022
Nombre y Apellidos	DNI	Firma
1. Peregrina Avendaño depino	01267480 *	Peregrina A
2. Félix Ochoa Ventura	70029590 *	Félix
3. Juan Elisha Ochoa Cabello	01313717	Juan Elisha
4. Rolando Quiro Mamani	80650479 *	Rolando
5. Petronila Carpio Calumana	01278623	Petronila
6. Rosa Natividad Salas Flores	01256188 *	Rosa
7. Susana Cahuana Salas	48176930	Susana
8. Victorina Huacacha de Carpio	01260040	Victorina
9. Luzmila Medina Arasi	01307230	Luzmila
10. Basilia Medina de Chambi	01267794 *	Basilia
11. Susana Vilma Nomen Cahuana	48755226	Susana
12. Beatriz Eudisia Sosa Carpio	78818517	Beatriz
13. Ernesto Tevo Leon	01219063 *	Ernesto
14. Rosa Medina Mamani	01300560 *	Rosa
C.P. Carucaya - Platero		

Anexo N°7. Evidencias fotográficas de la actividad N°4



Anexo N°8. Lista de la actividad N°5

Asistencia

NOMBRE Y APELLIDOS	DNI	Firma
1 Miguel Acuña Ruiz	01246600	[Firma]
2 BERTHA AGUIAR CAMARAZA	01314100	[Firma]
3 Julia E. Antaño de R.	01246884	[Firma]
4 Melania Antaño Camar	40303292	[Firma]
5 Cesario Catacora Catpa	01201032	[Firma]
6 Leonor Catacora Huacaya	01336481	[Firma]
7 Luz Marina Druatipa Druatipa	74561089	[Firma]
8 Ofelia Catacora Catacora	43193255	[Firma]
9 Francisca Ramos de A.	01242518	[Firma]
10 Deonicia Camaraza Ramos	01240068	[Firma]
11 Olga Catacora Camar	01290670	[Firma]
12 Yairo Ramos Escarona	01233438	[Firma]
13 Ubaldino Camaraza Mamani	44412608	[Firma]
14 Yeny Milagros Phatti Ramos	70465625	[Firma]
15 Pascuala Puri de Catcora	01230433	[Firma]
16 Simon Huancumani Mamani	01244430	[Firma]
17 Hilda B. Huancumani Saira	40664230	[Firma]
18 Juana Camasacari APO	01314148	[Firma]
19 Elbio Checalla Laura	74753277	[Firma]
20 Josefina Camasacari Saira	01243811	[Firma]
21 Martha Quenta Huancaya	01335472	[Firma]
22 Roperta adalvi Huancumani	00422287	[Firma]
23 Ofelia Druatipa antayuca	01314135	[Firma]

Asistencia

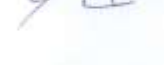
	NOMBRE Y APELLIDOS	DNI	Firma
1	José COSTA CO.	01292639	<i>[Signature]</i>
2	Maria Inés Marco de Ramos	01291778	<i>[Signature]</i>
3	Beatriz Quenta Inguella	43014517	<i>[Signature]</i>
4	Felicia Aruwanca Pavi	01313497	<i>[Signature]</i>
5	Helen Yolanda Ccano Jinchuan	01572883	<i>[Signature]</i>
6	Aurora Ramos de Lucitapa	01240812	<i>[Signature]</i>
7	Gloria Hamani Condori	01303973	<i>[Signature]</i>
8	Cecilia Aruwanca Flores	01233511	<i>[Signature]</i>
9	IRMA ARUWANCA PAVIO	40338817	<i>[Signature]</i>
10	FLORA ARUWANCA PAVIO	42924050	<i>[Signature]</i>
11	Journal de Ancestral Ramos	01202098	<i>[Signature]</i>
12	Jennings Quenta Quipa	01245523	<i>[Signature]</i>
13	Noelia Quispe Ovento	01246683	<i>[Signature]</i>
14	Victoria Cutipo de Horta		<i>[Signature]</i>
15	Marciana Brocutipa HUANCUNI	01242106	<i>[Signature]</i>

Act 5

Anexo N°9. Evidencias fotográficas de la actividad N°5



Anexo N°10. Lista de la actividad N°6

Asistencia		
NOMBRES Y APELLIDOS	ONI	Firma
1 Camilo Inguilla Cutipa	01246313	
2 Aquilino Chambi Myrca	41910478	
3 Eduardo Chirpuna Trunco	01329447	
4 Dionicio Quispe de Quispe	01291209	
5 Mariano Ruvire Hagelapato	01799810	
6 Faustino Uelasquez Mamani	01292615	
7 Maria Chucalla Mamanchura	01308104	
8 Rosa Flora Aguilar Calacura	01292666	
9 Amastacia Cutipa de Huancaya	01290521	
10 Frasin Huenca Maria	01303195	

Acto 6

Asistencia 2^{do} Grupo

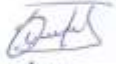
Nombre y apellido	DNI	Firma
1 ^o Julia Sampa Pizarra	01313932	<i>Julia Sampa</i>
2 ^a Alirado Ponaza Alfonso	81240592	<i>Alirado</i>
3 ^a Eliana Quispe Lope	01238925	<i>Eliana</i>
4 ^a Margarito Porcia J	01242084	<i>Margarito</i>
5 ^a Justina Quenta Uda de Mendoza	01891490	<i>Justina</i>
6 ^a Janneth Quenesa Mendoza Quenta	47322314	<i>Janneth</i>
7 ^a Olga Ccosi Ccosi	01336283	<i>Olga</i>
8 ^a Mary Cutina Lope	71013494	<i>Mary</i>
9 ^a Vilma Chambi Aro	01292635	<i>Vilma</i>
10 Rosa Vilma Quenta Canduro	41570305	<i>Rosa</i>
11 Virginia Gomez Navarro	01302324	<i>Virginia</i>
12 Lirsa Aguilar de huancu	01239310	<i>Lirsa</i>
13 Angelica patte de Ramas	01240079	<i>Angelica</i>
14. Nestor Ramos Cofe	01210601	<i>Nestor</i>

Acto 6

Anexo N°11. Evidencias fotográficas de la actividad N°6



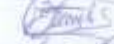
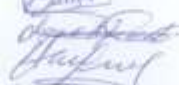
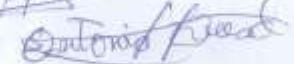
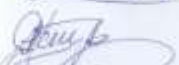
Anexo N°12. Lista de la actividad N°7

ASISTENCIA			
NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	FIRMA	
1 VIOLETA ARONHUANCA CEAMA	41269742		
2 ANGELA BETSABETH MAMANI ARSI	01233212		
3 ANGELA ORDOÑEZ DE PORPONCO	012244609		
4 LOURDES QUENTA APOHAYTA	73381026		
5 Rodolfo Aronhuanca Quispe	01243707		
6 Mary Aguilar Saraza	74946731		
7 Maura Susana Pari Largo	01312282		
8. José Izguillo Q.	01237967		

Asistencia			
	Nombres y Apellidos	DNI	Firma
1	Julio Chambi Pezaza	01312154	<i>[Signature]</i>
2	Natalia Choque de A.	01240258	<i>[Signature]</i>
3	Ignacio Cutipa Apomaza Udo de Chambi	01289983	<i>[Signature]</i>
4	Martin Quenta Yzapa	01242845	<i>[Signature]</i>
5	Victor Raul Apomaza Apomaza	01239663	<i>[Signature]</i>
6	Neli Flois Maica Chiraza	01299345	<i>[Signature]</i>
7	Lidia Apomaza Cutipa	41055160	<i>[Signature]</i>
8	Crispino Hamayzi Quispe	02044334	<i>[Signature]</i>
9	Rolfo Melgior Lopez Mamani	74050398	<i>[Signature]</i>
10	Prinuncia Lope Fuentes	01241234	<i>[Signature]</i>

LEOP

Asistencia 2

	Nombres y Apellidos	DNI	Firma
1	Vicenta Cutipa Apomayta	01245251	
2	Esperanza Brígida Charribicutipa	42192304	
3	Elga D Apomayta Apomayta	01233410	
4	Heldam Atahualpa A.	01314732	
5	Yovana Barrientos Collisona	43591449	
6	Lucia Vargas Ordoño	01239142	
7	Lucio Lope Quenta		
8	Gladis Quispe Inquilla	01312926	
9	Antonia Quispe de Cutipa		
10	Wenceslao Ramos Apomayta	01241188	
11	Jose Sacarias Cutipa Apomayta	01246685	
12	Hilario B Lope Ordoño		
13	Dionisia Lope Quenta	01241234	

ACT 7

Anexo N°13. Evidencias fotográficas de la actividad N°7



Anexo N°14. Lista de la actividad N°8

08/10/2022

Asistencia: SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD
ISO 9001:2015

NOMBRES y APELLIDOS	ONI	Firma
1. Miguel Arcángel Ríos	01242000	[Firma]
2. BERTHA AGUILAR CCAMPANZA	01314100	[Firma]
3. Julia C. Camasacari de A.	01246387	[Firma]
4. Melania Arhuacua Cerna	40303292	[Firma]
5. Cesar Catacora Cutipa	01200032	[Firma]
6. Honor Catacora Huacaya	01336481	[Firma]
7. Luz Marina Anacutipa Anacutipa	74561089	[Firma]
8. Joneth Catacora Cutipa	43193855	[Firma]
9. Francisca Ramos de A.	01242518	[Firma]
10. Deonice Camapaza Ramos	01240068	[Firma]
11. Olga Catacora Cerna	01240670	[Firma]
12. Mario Ramon Escarcena	01233438	[Firma]
13. Ubaldo Camapaza Mamani	44412608	[Firma]
14. Yeny milagros phutti Ramos	70465625	[Firma]
15. Priscila Pavi de Catacora	01230433	[Firma]
16. Saira Huancacua Mamani	01244430	[Firma]
17. Hilda Bertha Huancacua Saira	40604230	[Firma]
18. Juana Camasacari APO	01314178	[Firma]
19. Elsie Checsla Laura	74753277	[Firma]
20. Josefina Camasacari Saira	01243811	[Firma]
21. Martha Guernita Huancaya	01335472	[Firma]
22. Luz Miriam Ramos Masca	74057869	[Firma]
23. Roberta alulivi Huancacua	00442287	[Firma]
24. Ofelia Anacutipa Antegaca	01314135	[Firma]

Act 08

Cooperativa - San Santiago - Acora

Asistencia Sistemas DE GESTION DE CALIDAD
ISO 9001:2015

08/10/2022

Nombres y Apellidos	DNI
1 Vicenta Cutipa Apomayta	01245251
2 Esperanza Brizida Chumbicutipa	92142504
3 Olga O Apomayta Apomayta	01233410
4 Hilda M. Atahualpa S.	01314732
5 Yohana Barrientos Collison	45891448
6 Lucía Vargas Ondoño	01239142
7 Lucio Lupe Quenta	41958504
8 Gladis Quispe Inguilla	01312926
9 Antonio Quispe de Cutipa	
10 Wenceslao Ramos Apomayta	01291184
11 Jose Sacarias Cutipa Apomayta	
12 Hilario B Lope Ondoño	01233506
13 Domicia Lope Puente	01241234

Firma

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

Act 08

Cooperativa - San Santiago - Acora

Anexo N°15. Evidencias fotográficas de la actividad N°8



Anexo N°16. Lista de la actividad N°9

Asistencia o INOCUIDAD ALIMENTARIA		29/09/2022
Nombre y Apellidos	DNI	Firma
1. Peregrina Avendaño depino	01267480 •	<i>Peregrina A</i>
2. Félix Ochoa Ventura	70029590 •	<i>Félix</i>
3. Juan Elisha Ochoa Calsam	01313717	<i>Juan Elisha</i>
4. Rolando Quiro Mamani	80650479 •	<i>Rolando Quiro</i>
5. Petronila Carpio Calumma	01278623	<i>Petronila</i>
6. Rosa Natividad Salas Flores	01256188 •	<i>Rosa</i>
7. Susana Cahuana Salas	48176930	<i>Susana</i>
8. Victorina Huacacha de Carpio	01260040	<i>Victorina</i>
9. Luzmila Medina Arasi	01307230	<i>Luzmila</i>
10. Basilia Medina de Chambi	01267794 •	<i>Basilia</i>
11. Susana Vilma Nomen Cahuana	48755226	<i>Susana</i>
12. Beatriz Eudisia Sosa Carpio	78818517	<i>Beatriz</i>
13. Ernesto Tevo Leon	01219063 •	<i>Ernesto</i>
14. Rosa Medina Mamani	01300560 •	<i>Rosa</i>

C.P. Carucaya - Platero

Acto 4 y 9

Anexo N°17. Evidencias fotográficas de la actividad N°9



Anexo N°18. Lista de la actividad N°12

Asistencia: SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD			08/10/2022
Nombre y apellido	ISO 9001:2015 DNO	Firma	Act 12
1 Julia Sampaio Pizarra	01313932	Julia Sampaio	
2 Ricardo Pareda Ayonayla	01240592	Ricardo Pareda	
3 Diana Guispe Lopez	01258923	Diana Guispe	
4 Margarita Portela J	01242084	Margarita Portela	
5 Justina Quenta vasa de Mendoza	01291490	Justina Quenta	
6 Joneth Navarro Mendoza Quenta	717322314	Joneth Navarro	
7 Olga CCosi CCosi	01336233	Olga CCosi	
8 Mary Cutipa Lope	71013494	Mary Cutipa	
9 Vilma Chambi Aro	01292635	Vilma Chambi	
10 Rosa Vilma Quenta Canduco	41510303	Rosa Vilma	
11 Virginia Gomez Navarro	01302324	Virginia Gomez	
12 Luisa Aguilar de Huamra	01239810	Luisa Aguilar	
13 Angelica putte de Rincos	01240074	Angelica putte	
14 Nator Rivas Cofa	01240601	Nator Rivas	
Cooperativa- San Santiago- Acora			

Asistencia: Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001:2015

08/10/2022

NOMBRE Y APELLIDOS	DNI	Firma
1. JAIME COTACORES CC.	01292639	<i>[Signature]</i>
2. Maria Luz Marca de Ramos	01291778	<i>[Signature]</i>
3. Beatriz Quenta Enquilla	43019517	<i>[Signature]</i>
4. Felicia Aruhuanca Pari	01313457	<i>[Signature]</i>
5. Olga Yolanda Camacho Jimichuina	01872883	<i>[Signature]</i>
6. Aurora Ramos de Arditiga	01240812	<i>[Signature]</i>
7. Gloria Mamani Condoni	01303973	<i>[Signature]</i>
8. Guinecia Aruhuanca Ramos	01233511	<i>[Signature]</i>
9. IRMA ARUHUANCA PAVIO	40338817	<i>[Signature]</i>
10. FLORA ARUHUANCA PAVIO	42924050	<i>[Signature]</i>
11. Grimaldo Luccota Ramos	01202098	<i>[Signature]</i>
12. Dominga Quenta Quispe	01245523	<i>[Signature]</i>
13. Anelisa Quispe Quenta	01346683	<i>[Signature]</i>
14. Victoria Cutipa de Marca		<i>[Signature]</i>

Cooperativa - San Santiago - Acora

Act 12

Anexo N°19. Evidencias fotográficas de la actividad N°12



Anexo N°20. Lista de la actividad N°13

Asistencia: SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD
ISO 9001:2015
08/10/2022

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	Firma
1. Lamiño Inguillo Luitipo	01246313	[Firma]
2. Aguilino Chambi Marca	41910478	[Firma]
3. Eduardo Chiriqui Huaco	01329447	[Firma]
4. Dionisia Quiza de Quiza	01291209	[Firma]
5. Mariano Rivas Maguani	0128896	[Firma]
6. Faustino Uelasquez Mamani	01292615	[Firma]
7. Maria Chicalla Mamanchura	01308104	[Firma]
8. Rosa Flora Aguilar Leticia	01292666	[Firma]
9. Anastacia Curipta de Huancaya	01290521	[Firma]
10. Efraim Placa Marca	01307145	[Firma]

Cooperativa - San Santiago - Acora

Act 13

ASISTENCIA: SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD
 ISO 9001 : 2015
 NOMBRES Y APELLIDOS DNI FIRMA

08/10/2022

1 VIOLETA AROMARUCA CCAMA	41269742	<i>[Signature]</i>
2 ANGELA BETSABETH MAMANI ARSI	01233212	<i>[Signature]</i>
3 ANGELA ORDOÑEZ DE PARIPANCA	012244609	<i>[Signature]</i>
4 LOURDES QUENTA APOHAYTA	73381026	<i>[Signature]</i>
5 Adolfo Arahuanca Quispe	01243707	<i>[Signature]</i>
6 Mery Aguilar Saraza	74946731	<i>[Signature]</i>
7 Maura S. Pavi Vargas	01312282	<i>[Signature]</i>
8 Jorge Inguillo A.	01257962	<i>[Signature]</i>

Cooperativa - San Santiago - Acra

Act 13

Anexo N°21. Evidencias fotográficas de la actividad N°13



Anexo N°22. Lista de la actividad N°14

Asistencia : Cooperativa - San Santiago - Ácora		
Módulo: HERRAMIENTAS PARA LA MEJORA COMUNITARIA		
Fecha: 22/10/22		
NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	FIRMA
1- Dionisia Camapasa de pasci	70695029	[Firma]
2- Hilda Valverde Sacaña Linchua	01872883	[Firma]
3- Pascuala Pasa ablatiaca	01230433	[Firma]
4- Lidia Ilavutiga Maza	01302751	[Firma]
5- Felipe Huallpara Chambi	01245944	[Firma]
6- Hilda B. Huonacani Saira	70664230	[Firma]
7- Leonor Carreroz Huacana	01336401	[Firma]
8- Francisco Ramos de Alencutipa	01242518	[Firma]

Anexo N°23. Evidencias fotográficas de la actividad N°14



Anexo N°24. Lista de la actividad N°15

Asistencia Centro poblado de Carucaya - Plateria

MODULO : HERRAMIENTAS PARA LA MAYORIA CONTINUA

FECHA : 20/10/2022

Nombres y apellido	DNI	Firma
1- Fortland Rosa Mann	01267924	[Firma]
2- Feliciano Flores Cruz	01267772	[Firma]
3- Alicia Asqui Cruz	73317546	[Firma]
4- Luzmila Medina Carasi	01301230	[Firma]
5- Wilson Carpio Huarecha	41961509	[Firma]
6- Urbano Juarez Cuitero	01277088	[Firma]

Act 15 y 19

Anexo N°25. Evidencias fotográficas de la actividad N°15



Anexo N°26. Lista de la actividad N°16

Asistencia: Cooperativa - San Santiago - Acora

Modulo: HERRAMIENTAS PARA LA MEJORA COMUNITARIA

Firma: 22/10/22

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	Firma
1- Rosa M. Huancalope	01312297	[Firma]
2- Luisa Vigilante de Huancalope	04239370	[Firma]
3- Angelica Pantoja de Ramos	01840071	[Firma]
4- Violeta Arhuansa Cerna	41267742	[Firma]
5- Luz Catalina Cerna	01314018	[Firma]
6- Tereza Aguilar Alar	01341693	[Firma]
7- Nora Encosta Calsaya	41672475	[Firma]
8- Ruth Eche Haza Gomez	352244	[Firma]
9- Leoncio Efraim Camacho Escobar	01241294	[Firma]
10- Eusebia Ismael Yacapa	01234339	[Firma]
11- Gloria Rosa Gomez	01302858	[Firma]
12- Florentino Quispe Quispe	01289809	[Firma]
13- Simeon Pantoja Escobar	01244339	[Firma]

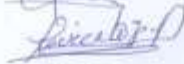
Anexo N°27 Evidencias fotográficas de la actividad N°16



Anexo N°28. Lista de la actividad N°17

ASISTENCIA

MODULO: Herramientas de Mejora Continua
Etiqueta de elementos cruzados
FECHA: 05/11/2022.

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	FIRMA
1- Amelia Lelia Quispe Quenta	01291318	
2- REVECA LOPE PECCAS	44413896	
3- Amelia Quispe Quenta	01246683	
4- Victoria Cutipa Pori	01240268	
5- Karina Aracelia Huallpara	47013512	
6- Marciana Huanawari de Andipa	01242124	

— San Santiago — Acora —

Act 137

Anexo N°29. Evidencias fotográficas de la actividad N°17



Anexo N°30. Lista de la actividad N°18

Act 18

Asistencia: Cooperativa - San Santiago - Acora

Modulo: HERRAMIENTAS PARA LA MEDIDA CONTINUA

Fecha: 22/10/22

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	FIRMA
1- Conrado Requijilla Cutipa	01246313	[Firma]
2- Paulina Lopez Navarro	43037681	[Firma]
3- Antonia Quispe de Cutipa	01242429	[Firma]
4- Julia Vargas Cedeno	01239172	[Firma]
5- Wenceslao Ramos Apomaita	01291189	[Firma]
6- Valentin Peraza Chacapa	01289801	[Firma]
7- Filiberto Apomaita Marín	01239511	[Firma]
8- Wilson Lopez Apomaita	01303155	[Firma]
9- Victor A. Apomaita Apomaita	01239663	[Firma]
10- Olga Dilia Apomaita Apomaita	01233910	[Firma]
11- Yohana Bonifacio Calligana	49591448	[Firma]

Anexo N°31. Evidencias fotográficas de la actividad N°18



Anexo N°32. Lista de la actividad N°19

Asistencia Centro poblado de Carucaya - Platería

MODULO : HERRAMIENTAS PARA LA MAJORA CONTINUA

FECHA : 20/10/2022

Nombres y apellido	DNI	Firma
1. Fortland Rosa Mann	01267924	
2. Feliciano Flores Cruz	01267772	
3. Alicia Asqui Cruz	73217546	
4. Luzmila Medina Carasi	01301230	
5. Wilson Carpio Huarecha	41961509	
6. Urbano Juarez Cuitero	01277088	

Act 15 y 19

Anexo N°33. Evidencias fotográficas de la actividad N°19



Anexo N°34. Lista de la actividad N°20

ASISTENCIA

Modulo: Herramientas para la mejora continua
Etiquetado de alimentos Envasados

FECHA: 05/11/2022

NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	FIRMA
1- Alfredo Peraza Apamaya	01240590	[Firma]
2- Margarita Peraza Pomposi	01242084	[Firma]
3- Justina Quirota NDA de mendoza	01291490	[Firma]
4- Conchita Lopez Ramos	01302580	[Firma]
5- Ana Lucia Lopez Ramos	01240864	[Firma]
6- Juana Babata Alaza Ticona	44437837	[Firma]
7- Vania thair Mendoza Quiro		[Firma]
8- Vicente Lopez Mamoni	01238000	[Firma]
9- Juan dela cruz Londoni marica	01296812	[Firma]

- San' Santiago Acora -

Act 20

Anexo N°35. Evidencias fotográficas de la actividad N°20



Anexo N°36. Lista de la actividad N°21

ASISTENCIA

MODULO: Herramientas para la mejora continua
Etequizado de Alimentos envasados

FECHA: 05/11/2022

	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	FIRMA
1-	Liliana Gomez d. Marca	01248798	
2-	Oscar Marca Vilca	01311195	
3-	Paulina Clotilde Apomayta Ud. Quente	01245068	
4-	Maria ccama perca	40260168	
5-			

- San Santiago Acora -

Act 21

Anexo N°37. Evidencias fotográficas de la actividad N°21



Anexo N°38. Lista de la actividad N°22

Tema: Determinación de Vida Útil

Tecnología y control de Calidad de Productos Lácteos

Nombre y apellido	ONI	Firma
1. Vicente Lope Mamani	01238000	<i>[Firma]</i>
2. Ana Luz Lora Ramos	01240864	<i>[Firma]</i>
3. Juana Pérez Ticona	44737837	<i>[Firma]</i>
4. Vanesa Mendoza Orosco	47322314	<i>[Firma]</i>
5. Justina Orosco Sumpasi	01291490	<i>[Firma]</i>
6. Mari Luz Alvarado Ramos	46114097	<i>[Firma]</i>
7. Guillermina Ramos Mamani	01274663	<i>[Firma]</i>
8. Isabel Ramos Mendoza	42444429	<i>[Firma]</i>
9. Marciana Huamancusi de Asencio	01248106	<i>[Firma]</i>
10. Gloria Mamani Galleguero	44963145	<i>[Firma]</i>
11. María Clara Pérez	90260168	<i>[Firma]</i>
12. REBECA LOPE PÉREZ	44415176	<i>[Firma]</i>
13. FIDELA PARI	-	<i>[Firma]</i>
14. Vilma Chambi Ana	01292635	<i>[Firma]</i>
15. Gloria Mamani Condori	01303923	<i>[Firma]</i>

Act 22

Anexo N°39. Evidencias fotográficas de la actividad N°22



Anexo N°40. Lista de la actividad N°23

Act 23

Temas:
 • DETERMINACION DE VIDA ÚTIL
 • TECNOLOGÍA Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS LÁCTEOS

ASISTENCIA: GRUPO B

NOMBRE Y APELLIDO	DNI	FIRMA
1. Verónica Llanos Mamani	01301985	
2. Rosa Medina Mamani	01300560	
3. Rosa W 5 F	01256109	
4. Francisco	44920873	
5. Wilson Carpio Huasacha	41961509	
6. Ernesto Tavo León	01218063	
7. Fortunato Sosa Mamani	01267439	
8. Jessy Rosmery Cheque Llanos	34474416	
9. Guadalupe Conque W.	01500743	
10. Victoria Huasacha de carpio	01260090	
11. Susana Cahuana salas	48176930	

Anexo N°41. Evidencias fotográficas de la actividad N°23



Anexo N°42. Lista de la actividad N°24

Tema: Determinación de Urea Urea			
Tecnología y Control de Calidad de Productos Lácteos			
Nombre y Apellido	DNI	Firma	
1. Julia C. Churruarín de Ch.	01246382	[Firma]	
2. Víctor Melero Melero	7910424	[Firma]	
3. Carlos Arco-Tiga Hualpaca	09122217	[Firma]	
4. Roberto Melero Cerro Jirachán	01872382	[Firma]	
5. Celso Arco-Tiga Andallaca	01314135	[Firma]	
6. Lucas Arco-Tiga Hualpaca	01299337	[Firma]	
7. Reyna Tupa Jalave	43630411	[Firma]	
8. Pascuala Puri de Caceres	01230433	[Firma]	
9. Francisco Melero de Arco-Tiga	01230433	[Firma]	
10. Gonzalo Arco-Tiga de	01232809	[Firma]	
11. Josefina Camacho Suiza	01243811	[Firma]	

Act 24

Anexo N°43. Evidencias fotográficas de la actividad N°24



Anexo N°44. Lista de la actividad N°25

Tema: Determinación de Vida Útil
Tecnología y Control de Calidad de Productos Lácteos

Nombre y apellido	DNI	Firma
1 Olga Ccose Ccose	01336283	
2 Julia Pavi Vargas	01242006	
3 Teodora Quenta Yampou	01292399	
4 Lourdes Gómez Quispe	0014589	
5 LIBERATO ORDANO MANTANI	01245916	
6 Helipa Huallipana	0245944	
7 Luis Gómez Navarro	41551153	
8		
9		
10		

Act 25

Anexo N°45. Evidencias fotográficas de la actividad N°25



Anexo N°46. Lista de la actividad N°26

Act 26

GRUPO A

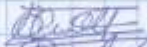
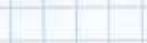
Asistencia:

Fecha: 09/02/23

Tema: Tecnología y Control de calidad de Productos Lácteos

Tema: Determinación de vida útil

Nombre y Apellido DNI Firma

1. Rosa Medina Mamau	01306560	
2. Rolando Quipe Mamau	80680479	
3. Basilia Medina de Chambilla	01267774	
4. Peragrina Ascencio de Pilo	0267480	
5. Ernesto Gomez Leon	00218063	
6. Felix Osorio Ventura	2001590	
7. Ulysses Jimenez Cordero	01277088	
8. Luzmila Medina Garasi	01301230	
9. Fortuna Sosa Mamau	02167934	
10. Rosa Natividad Salas Hops	01956138	
11. Wilson Caspio Mamacha	41961509	
12.		

Anexo N°47. Evidencias fotográficas de la actividad N°26



Anexo N°48. Lista de la actividad N°27

Tema: Tecnología y Control de Calidad			
Nombre y apellido	ONI	Firma	
1. Simón Lozano de marco	01292685	<i>[Firma]</i>	
2. Paulina Clotilde Pomaña Vda de Cueta		<i>[Firma]</i>	
3. Antonio Guispe de Cutipa	01292429	<i>[Firma]</i>	
4. Gregoria Cutipa Cutipa	01302824	<i>[Firma]</i>	
5. Pilar Maica Guispe	01340863	<i>[Firma]</i>	
6. Lilia Gomez de marco	01246697	<i>[Firma]</i>	
7. Francisco maica maica	01241248	<i>[Firma]</i>	
8.			

Act 27

Anexo N°49. Evidencias fotográficas de la actividad N°27



Anexo N°50. Certificados emitidos por la Cooperativa de Servicios San Santiago de Ácora



Anexo N°51. Certificado emitido por la Cooperativa de Servicios San Santiago de Ácora



Anexo N°52. Certificado emitido por la Cooperativa de Servicios San Santiago de Ácora



Anexo N°53. Certificado emitido por la Cooperativa de Servicios San Santiago de Ácora



Anexo N°54. Certificado emitido por la Cooperativa de Servicios San Santiago de Ácora



Anexo N°55. Certificado emitido por la Cooperativa de Servicios San Santiago de Ácora


CERTIFICADO
Otorgado a:
CUSI MAQQUE BRAYAN

Con DNI N° 74408073, quien ha culminado el proyecto de proyección social:
"PLAN DE CAPACITACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LA COOPERATIVA DE SERVICIOS SAN SANTIAGO DEL DISTRITO DE ACORA Y PRODUCTORES DE LECHE DEL CENTRO POBLADO DE CARUCAYA - PLATERIA"

Realizado en la Cooperativa de Servicios San Santiago del Distrito de Ácora, durante el 12 de Setiembre del 2022 al 12 de Marzo del 2023.



SONIA TICONA QUISPE
Gerente de la Cooperativa de Servicios San
Santiago de Ácora


DISTRITO DE ACORA

**Anexo N°56. Certificado emitido por la Municipalidad del Centro Poblado de
Carucaya – Platería**



**Municipalidad del Centro Poblado
Carucaya - Platería**

CERTIFICADO

Otorgado a:

Calizaya Pari Brayyan Arnaldo

Con DNI N° 77471273, quien ha culminado el proyecto de proyección social:

PLAN DE CAPACITACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LA COOPERATIVA DE SERVICIOS SAN SANTIAGO DEL DISTRITO DE ACORA Y PRODUCTORES DE LECHE DEL CENTRO POBLADO DE CARUCAYA - PLATERIA

Realizado en el Centro Poblado de Carucaya - Platería, durante el 12 de Setiembre del 2022
al 12 de Marzo del 2023.



MANUEL NINA QUISPE
ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DE CARUCAYA

**Anexo N°57. Certificado emitido por la Municipalidad del Centro Poblado de
Carucaya – Platería**

**Municipalidad del Centro Poblado
Carucaya - Platería**

CERTIFICADO

Otorgado a:

Huaman Choque Yessica

Con DNI N° 76724709, quien ha culminado el proyecto de proyección social:

PLAN DE CAPACITACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LA COOPERATIVA DE SERVICIOS SAN SANTIAGO DEL DISTRITO DE ACORA Y PRODUCTORES DE LECHE DEL CENTRO POBLADO DE CARUCAYA - PLATERIA

Realizado en el Centro Poblado de Carucaya - Platería, durante el 12 de Setiembre del 2022
al 12 de Marzo del 2023.


MANUEL NINA QUISPE
ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DE CARUCAYA

Anexo N°58. Certificado emitido por la Municipalidad del Centro Poblado de Carucaya – Platería

**Municipalidad del Centro Poblado
Carucaya - Platería**

CERTIFICADO

Otorgado a:

Saraza Carpio Simón Alcides

Con DNI N° 47989975, quien ha culminado el proyecto de proyección social:

PLAN DE CAPACITACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LA COOPERATIVA DE SERVICIOS SAN SANTIAGO DEL DISTRITO DE ACORA Y PRODUCTORES DE LECHE DEL CENTRO POBLADO DE CARUCAYA - PLATERIA

Realizado en el Centro Poblado de Carucaya - Platería, durante el 12 de Setiembre del 2022 al 12 de Marzo del 2023.


MANUEL NINA QUISPE
ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DE CARUCAYA

**Anexo N°59. Certificado emitido por la Municipalidad del Centro Poblado de
Carucaya – Platería**

**Municipalidad del Centro Poblado
Carucaya - Platería**

CERTIFICADO

Otorgado a:

Iquiapaza Huaman Yesica

Con DNI N° 70861761, quien ha culminado el proyecto de proyección social:

PLAN DE CAPACITACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LA COOPERATIVA DE SERVICIOS SAN SANTIAGO DEL DISTRITO DE ACORA Y PRODUCTORES DE LECHE DEL CENTRO POBLADO DE CARUCAYA - PLATERIA

*Realizado en el Centro Poblado de Carucaya - Platería, durante el 12 de Setiembre del 2023
al 12 de Marzo del 2023.*


MANUEL NINA QUISPE
ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DE CARUCAYA

**Anexo N°60. Certificado emitido por la Municipalidad del Centro Poblado de
Carucaya – Platería**

**Municipalidad del Centro Poblado
Carucaya - Platería**

CERTIFICADO

Otorgado a:

Huaman Quispe Franklin Pedro Luis

Con DNI N° 70166777, quien ha culminado el proyecto de proyección social:

PLAN DE CAPACITACION EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD EN LA COOPERATIVA DE SERVICIOS SAN SANTIAGO DEL DISTRITO DE ACORA Y PRODUCTORES DE LECHE DEL CENTRO POBLADO DE CARUCAYA - PLATERIA

Realizado en el Centro Poblado de Carucaya - Platería, durante el 12 de Setiembre del 2022
al 12 de Marzo del 2023.


MANUEL NINA QUISPE
ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DE CARUCAYA

**Anexo N°61. Certificado emitido por la Municipalidad del Centro Poblado de
Carucaya – Platería**

**Municipalidad del Centro Poblado
Carucaya - Platería**

CERTIFICADO

Otorgado a:

Cusi Maque Brayan

Con DNI N° 74408035, quien ha culminado el proyecto de proyección social:

"PLAN DE CAPACITACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LA COOPERATIVA DE SERVICIOS SAN SANTIAGO DEL DISTRITO DE ACORA Y PRODUCTORES DE LECHE DEL CENTRO POBLADO DE CARUCAYA - PLATERIA"

*Realizado en el Centro Poblado de Carucaya - Platería, durante el 12 de Setiembre del 2022
al 12 de Marzo del 2023.*


MANUEL NINA QUISPE
ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DE CARUCAYA

Anexo N°62. Link de videos, fotos de todas las capacitaciones realizadas por el presente grupo de proyección social

https://drive.google.com/drive/folders/1D3rrUhP8WqSRl-QhUVQWUg2nsRl4I2Kr?usp=share_link