

PROYECTO: DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN EL HOGAR DE HUÉRFANOS INÉS CHAMBRES VIVERO DE LA BENEMÉRITA SOCIEDAD PROTECTORA DE LA INFANCIA DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL		
UNIDADES ACADÉMICAS QUE PARTICIPAN	Nutrición, Dietética y Estética	
UBICACIÓN DEL PROYECTO	Zona: 8	Cantón: Guayaquil
	Distrito: 09D05	Localidad: Guayaquil
ALCANCE:	Institucional	
DOMINIOS ACADÉMICOS UCSG		
DOMINIO ACADÉMICO	SUBLÍNEA	
Dominio 5.- Investigaciones para el desarrollo e implementación de sistemas de salud integral desde la diversidad de actorías sociales.	SALUD PÚBLICA / AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS	
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO		
Proporcionar una guía de Buenas Prácticas de Manufactura para la manipulación y preparación de los alimentos en el Hogar Inés Chambers Vivero de la Benemérita Sociedad Protectora de la infancia de Guayaquil		
OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL PROYECTO		
1 Evaluar el proceso de gestión correspondiente a la manipulación y preparación de alimentos. 2 Diseñar un manual de buenas prácticas de manufactura que permita optimizar la calidad de la producción 3 Capacitar a los empleados, estudiantes y voluntarios del Hogar Inés Chambers Vivero que intervienen en el proceso de manipulación de alimentos		
MONTO DE FINANCIAMIENTO		
TOTAL: \$ 120		
FECHA DE INICIO: 1/04/2016	FECHA DE CIERRE: 26/03/2017	
BENEFICIARIOS DIRECTOS: 351	BENEFICIARIOS INDIRECTOS: 1.000	