

REVISTA CIENTÍFICA UPT AGROINDUSTRIAL SAN CRISTÓBAL ESTADO TACHIRA

VOL., N° 1 (1) 2019 ENERO - MARZO 2019



ÓRGANO DIVULGATIVO DE LAS ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN DEL CENTRO DE
INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA TERRITORIAL AGROINDUSTRIAL
SAN CRISTÓBAL ESTADO TACHIRA

<http://www.iutai.tec.ve/niutai2/>

Comisión de Modernización y Transformación IUTAI

Ing MSc. Richrad Pérez

Director

Lic MSc. Douglas Guererro

Sub Director Académico

Dr. David Hernandez Administrativo

Sub Director Académico

Centro de Investigación UPT Agroindustrial.

Dra. Carmen Mantilla

Coordinadora - Directora

Coordinacion Programa Nacional de Formación

Procesamiento y Distribucion de Alimentos

Ing. MSc. Doris Santos

Responsable según Perfil

Asesoramiento tecnico (Para Optar el Titulo de Bachiller)

Para Optar la certificación de Planificador de BPM

Para Optar el Titulo de TSU en PyDA

Para Optar la certificación de DISEÑO

Para Optar el Titulo de ING en PyDA

Para Optar el Título de Especialización: Logistica y Distribución

4.- Diagrama y Montaje.

TSU Aura Quintero



Número de Depósito Legal: TA20190000007

OBJETIVOS DE LA REVISTA

- Promover la actividad investigativa en el ámbito de la Tecnología de Alimentos, Agroalimentación, Electrónica, Electricidad, Informática, Mecánica, Civil, Mantenimiento Industrial, Geofísica Geociencias y afines.
- Difundir a la comunidad universitaria y al entorno los logros y alcances de las actividades de investigación, Extensión, Postgrado y Producción del Sector Universitario.
- Contribuir al desarrollo de la Cultura de difusión de las funciones del quehacer universitario

La Revista Científica CIUA

La revista Científica CIUA., es una publicación de la Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial, suscrito en el ámbito territorial del estado Táchira, caracterizado por su desarrollo tecnológico y la capacidad de su personal para enfrentar, retos de envergadura. Desde su creación 1971, su impacto en el territorio tachirense ha sido primordial para el desarrollo de la comunidad, con las de carreras como Tecnología de Alimentos, Electrónica Industrial, Agropecuaria o Informática, que impactaron positivamente en la calidad de vida de esta tierra maravillosa.

Los cambios que ha experimentado la sociedad, necesitan una nueva concepción de la realidad y otra manera de actuar, por ende, los Programas Nacionales de Formación (PNF), creados durante el 2009, por el Ministerio de Educación Superior, permitieron un crecimiento en lo académico sin igual, impactando en la comunidad científica, tecnológica y social del estado, al reconocer la capacidad de cada uno de sus Técnicos Superiores Universitarios egresados por años con un nivel académico excepcional, dándoles la oportunidad de crecer en lo formativo, hasta convertirse en Ingenieros o Ingenieras de las carreras de: PNF en Agroalimentación. PNF en Procesamiento y Distribución de Alimentos. PNF en Mecánica. PNF en Mantenimiento. PNF en Electricidad. PNF en Informática. PNF en Electrónica. PNF en Construcción Civil. PNF en Geociencias.

Es por eso necesario la creación de esta revista que abarca las diferentes disciplinas de la ciencia, fundamentadas en las áreas de las Ciencias del Agro y del Mar, así como las descritas bajo la concepción del Subsistema de educación universitaria, tales como: Sustentabilidad, Seguridad y Soberanía Alimentaria, Energía y Soberanía, Geología, Ambiente y Minas para el Desarrollo. Estado, Sociedad y Ciencias de la Información. Economía productiva y Desarrollo Endógeno. Salud, Seguridad Social y Laboral. Tecnología y Soberanía. Ingeniería, Arquitectura y Ciencias aplicadas para el desarrollo. Ciencias de la Educación. Ciencias sociales y Humanas. Actividad Física, Tiempo Libre, Turismo y Recreación. Ciencias básicas y Desarrollo. Arte, Literatura y Sociedad.

Publicará; todos aquellos productos de Creación Intelectual originales, producidos por la comunidad Universitaria, articulados o no con las organizaciones tanto públicas como privadas, podrá publicar además los estudios de personas y/o Instituciones previa solicitud escrita por parte de los interesados y aprobados por la Comisión Editorial. Por tanto, como mérito al trabajo investigativo lleva plasmada la entrevista del Docente investigador Institucional internamente y la entrevista al Icono Institucional egresado.



CENTROS DE INVESTIGACIÓN

Son estructuras organizativas adscritas a un ente académico (Departamentos o Unidades de Apoyo Académico), en ellas se agrupa un determinado número de investigadores y personal especializado que desarrollan, en forma organizada y sistemática, proyectos inscritos en líneas definidas de investigación, en áreas académicas afines. Ellos están bajo la coordinación de un investigador denominado Coordinador de Centro.

En cuanto a los planes operativos y de desarrollo, estos se organizan en áreas programáticas de trabajo, las cuales constituyen categorías amplias en las que según su especificidad, se inscriben las metas basadas en proyectos de investigación enmarcados en determinadas líneas, proyectos orientados a la creación y desarrollo de infraestructura para la investigación, y actividades complementarias y de apoyo, tales como la organización de eventos de divulgación, mantenimiento de publicaciones, fomento, entre otras.

OTRO DATOS INTERNACIONALES ESPAÑA CENTROS DE INVESTIGACIÓN

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) está constituido por una red de centros e institutos, propios y mixtos (cogestionados con Universidades, Comunidades Autónomas y otros organismos), que se distribuyen

por todas las Comunidades Autónomas, con excepción de la Escuela Española de Historia y Arqueología de Roma (Italia).

Los centros e institutos del CSIC llevan a cabo investigación científica de forma autónoma e independiente. Todos ellos poseen la figura del director y se organizan en departamentos que agrupan equipos de investigación afines en sus temáticas de investigación. Así como los grupos de investigación son las unidades operativas de la investigación, los centros e institutos son las unidades operativas de gestión y organización de la actividad del CSIC.

Los centros e institutos se agrupan en ocho grandes Áreas Científico-Técnicas de acuerdo con el perfil de la investigación que llevan a cabo. En algunos casos, las líneas de investigación abordadas en un centro/instituto hacen que éste forme parte de más de un Área Científico-Técnica. Asimismo, centros e institutos se agrupan territorialmente por Comunidad Autónoma. Algunas de ellas cuentan con Delegaciones Institucionales, que son la primera línea de interacción y respuesta del CSIC en asuntos de ámbito regional

A los centros e institutos del CSIC hay que añadir las unidades de investigación y las Unidades Asociadas constituidas por grupos o departamentos universitarios, hospitales o centros tecnológicos que trabajan en líneas y proyectos estrechamente relacionados con el CSIC. Propuesta basada en este concepto Los centros e institutos del CSIC llevan a cabo investigación científica de forma autónoma e independiente. Todos ellos poseen la figura del director y se organizan en departamentos que agrupan equipos de investigación afines en sus temáticas de investigación. Así como los grupos de investigación son las unidades operativas de la investigación, los centros e institutos son las unidades operativas de gestión y organización de la actividad del CSIC.

El Centro de Investigación de la UPT Agroindustrial se agrupa en nueve grandes Áreas Científico-Técnicas de acuerdo con el perfil de la investigación que llevan a cabo en cada uno de los Programas Nacionales de Formación conteste con las líneas de investigación. Debe tener un nombre: de los próceres del Táchira

podrían ser Cipriano Castro, Juan Vicente Gómez, Eleazar López Contreras, Isaías Medina Angarita, Marcos Pérez Jiménez, Carlos Andrés Pérez y Ramón José Velásquez Mújica. Ricardo Rojas Restrepo. Samuel Filiberto Moreno Jaime. José Alexander Carrillo Jaimes. Alberto de Jesús Rey Cubillos. Rafael de Nogales Méndez o arrancar sin nombres

INDICE DE RESUMENES

Proyecto: Comercialización del Deshidratado de Limonaria (*Cymbopogon citratus*) en el municipio San Cristóbal. Autores: Amado Daniela, Duque Ángela, Escalante Rossana, Vivas Karen. Tutora: Ing. Juditne Hernández.

Proyecto: Desarrollo de una Política de Gestión de Calidad de una mediana empresa de Procesamiento de Helados con Prebióticos en el Municipio San Cristóbal-Estado Táchira. Autores: Carrillo, Albani Y.Carrillo, Yuraimi P.Córdova, Anny

Proyecto: Modelo de Unidad de Transformación de Microempresa para Leche Condensada en el Municipio Independencia Estado Táchira. Autores: Duque Yarima, Molina Luzneidy, Pulido Neiber Asesor: Dra. Carmen Mantilla.

Proyecto: Modelo de Unidades de Transformación de Microempresa Deshidratadora Hierbas Aromáticas en el Municipio Andrés Bello Estado Táchira. Autores: Amado Daniela, Duque Ángela, Vivas Karen. Tutor: Ing. Juditne Hernández.

Proyecto: Políticas de Gestión de Calidad de una Microempresa Deshidratadora Hierbas Aromáticas en el Municipio Andres Bello Estado Táchira. Autores: Amado Daniela, Chacón Yely, Duque Ángela, Vivas Karen.

Proyecto: Política de Gestión de Calidad de una Microempresa de Mezcla en Polvo en el Municipio San Cristóbal Estado Táchira. Autores: Cabrera Yerrica

Proyecto: Elaboración de Jamón Cocido Superior con Champiñones Bajo la Norma Covenin 1602-1996 Para Optimización de Procesos con Estándar de Calidad. Autor (es). Chaparro Ladysol, Gelvez Yolimar, Ramírez Edgar, Ramírez Yorman, Sánchez María. Tutor. Deyanira Gámez Correo: Deyaiut@Hotmail.Com

Proyecto: Comercialización de Jamón Cocido Superior con Champiñones como Estrategia de Proyección del Programa de Formación de Alimentos. Autor (Es). Chaparro Ladysol, Gelvez Yolimar, Ramírez Yorman, Rivera Angélica, Salina María, Sánchez María. Tutor. Deyanira Gamez Correo: Deyaiut@Hotmail.Com

Proyecto: Modelo de Unidad de Transformación de una Mediana Empresa de Productos cárnicos en el Municipio Córdoba Estado Táchira. Autores: Hernández J., Martínez M., Ramírez Y., Y Sánchez M.

Proyecto: Desarrollo de una Mediana Empresa y su Política de Calidad para la elaboración de Galletas a base de Ñame (*Discorea spp*) enriquecida con Ajonjolí (*Sesamum indicum*) en el Estado Táchira Municipio San Cristóbal. Autores: Flórez S Angélica, Ramírez R Yorman, Rodríguez. Betsabe.

Proyecto: Diseño de una Unidad de Transformación, como Microempresa de Galletas de Harina de Ocumo como alternativa alimenticia para personas Intolerantes al Gluten en el Municipio San Cristóbal Estado Táchira Autora: Chacón C Yely Y. Tutora. Doctora. Carmen Mantilla.

Proyecto: Comercialización de Galleta de Harina de Ocumo como Alternativa Alimenticia para Personas Intolerantes al Gluten. Autores: Chacón, Yely. Noguera, José. Asesor: Lic. Elsa Rangel De Z

Proyecto: Elaboración de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Producción de Queso amarillo. Autores(as): Chacón Yely, Pinilla Crizbeth, Torres Maryuri, Roa Brenda.

Proyecto: Comercialización de una Mezcla en Polvo Para Preparar Brownies Enriquecido con Zanahoria y Estevia en el Municipio San Cristóbal Estado Táchira. Autores: Cabrera Y., Sánchez Gilary., Torres Maryuri, Pinilla Crizbeth, Angarita Nathaly, Roa Brenda. Tutor. Profesora Carmen Mantilla.

Proyecto: Modelo de Unidad de Transformación de Microempresa para Mezcla en polvo en el Municipio San Cristóbal Estado Táchira. Autores: Cabrera Yerrica.

Proyecto: Desarrollo de una Política de Gestión de Calidad de una Mediana Empresa de Procesamiento de Helados con Prebióticos en el Municipio San Cristóbal-Estado Táchira. Autores: Carrillo, Albani Y.Carrillo, Yuraimi P.Córdova, Anny D.

Proyecto: Elaboración de un Helado a Base de Leche de Soya como alternativa de consumo para los intolerantes a la Lactosa. Autores: Agudelo, Astrid, Tutor: Ortiz Javier.,

Proponer y Desarrollar un Plan de Acción para dar a conocer el uso de un Biodigestor como medio para obtener gas natural a los docentes y alumnos de la Unidad Educativa Instituto Metropolitano ubicado en la Parroquia San Juan Bautista Municipio San Cristóbal Estado Táchira. Autores: Álvarez Yosgrehy. Flores Carlha. García Jocsan. García Marialberth Hernández, Diana Villamizar Karen

Proyecto: Elaboración de un Coctel de Parchita aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura por parte de los artesanos Aldea Monte Carmelo, Municipio Andres Bello Estado Táchira. Autores: Espinoza G. Keyla J, Flórez S. Angélica M. Niño S. Emily B. Ortega Rene A. Correo: Tutor. Carmen Mantilla Correo: Mercan42@Gmail.Com, Jurado: Javier Ortiz Correo: Patrocinador: Lino Morales Correo: Ycnan_Morales@Hotmail.Com.

Propuesta de Curso Semipresencial como Entorno Virtual de Aprendizaje para la Unidad Curricular de Operaciones Unitarias en el bloque de Transición del PNF de Procesamiento y Distribución de Alimentos del IUTAI. Autora: Juditne Hernández.

Método de Cultivo Biointensivo para el Fortalecimiento de la Praxis Educacional en La Administración de las Unidades de Formación Producción Vegetal del PNF en Agroalimentación del Instituto Universitario de Tecnología Agroindustrial.Colón-Estado Táchira. Autor: Ing. Fanny Merchán Alvarado. Tutor: Msc. Jesús Francisco Ramos Meza.

Modelo Teórico para la Formación Andragógica del Docente como eje articulador de una Gestión Educativa de Calidad en el Instituto Universitario de Tecnología Agroindustrial, San Cristóbal, Estado Táchira. Autora: Carmen S. Mantilla O. Tutor: Dr. Pedro Jesús Mantilla C.

- .- 2017 Premio Joven Innovador Consejo Legislativo del Estado Táchira (CLET)
Acta 2017 Premio Joven Innovador CLET
- .- 2014 Certificado PEII Innovador(A) –A

La Entrevista

Antolynez Johnny IUTAI 0414-7198557/0414-7182088/0276-3419417

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

**INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

Proyecto: COMERCIALIZACIÓN DEL DESHIDRATADO DE LIMONARIA (*Cymbopogon citratus*) EN EL MUNICIPIO SAN CRISTÓBAL. AUTORES: Amado Daniela, Duque Ángela, Escalante Rossana, Vivas Karen. TUTORA: Ing. Juditne Hernández.

RESUMEN

La comercialización de productos deshidratados garantiza la oferta del producto en todo el año, siendo de fácil transporte ya que es reducido el volumen de los productos y se conserva a temperatura ambiente. La deshidratación de alimentos para su conservación, ha sido uno de los métodos más antiguos aplicados en distintos alimentos, consiste en extraer toda el agua posible para inhibir el crecimiento de microorganismos. En la presente investigación, se planteó la comercialización de un deshidratado de limonaria (*Cimboogom citratus*), en el municipio San Cristóbal, los objetivos de la investigación están dirigidos a: realizar un diagnóstico de la factibilidad de comercialización de la limonaria en el municipio San Cristóbal; analizar los costos de comercialización del producto, establecer en que centros comerciales se podría distribuir el producto para su venta, y motivar al consumidor para probar el producto a través de campañas publicitarias. La metodología del presente trabajo está enmarcada en un enfoque cuantitativo de nivel descriptivo, con un diseño de campo, es un tipo de proyecto productivo, es decir, es un producto rentable ya que demostró que existe la posibilidad de comercializarlo. Se realizó una encuesta a 22 tiendas naturistas encontradas en el municipio San Cristóbal, con el fin de determinar la factibilidad de comercializar el producto en dichos establecimientos; en la cual se esclareció que tenía muy buena aceptación por parte de los encuestados, dejando plasmado, que sí es factible la venta del deshidratado de limonaria en el Municipio San Cristóbal tomando como punto de venta las tiendas naturistas, demostrando la factibilidad económica puesto que generaría ganancias, abriría una oferta en el mercado innovando en su clase, además, el producto es más económico que los existentes en el mercado. Como conclusión, es factible la comercialización del deshidratado de limonaria, dando resultados satisfactorios en cuanto a la aceptabilidad del producto.

Palabras claves: Comercialización, Deshidratado, Limonaria (*Cimbopogom citratus*).

Registro: C616T2-18

Código: 6742

Perfil de Egreso: TSU en PyDA

Defensa de fecha: Octubre, 2016.

SUMMARY

The commercialization of dehydrated products guarantees the supply of the product throughout the year, being easy to transport since the volume of the products is reduced and it is kept at room temperature. The dehydration of foods for its conservation, has been one of the oldest methods applied in different foods, consists in extracting all the possible water to inhibit the growth of microorganisms. In the present investigation, the commercialization of a dehydrated limonaria (*Cimboogom citratus*) was proposed, in the municipality of San Cristóbal, the objectives of the investigation are aimed at: making a diagnosis of the feasibility of commercialization of the limonaria in the municipality of San Cristóbal ; analyze the costs of marketing the product, establish in which shopping centers the product could be distributed for sale, and motivate the consumer to test the product through advertising campaigns. The methodology of the present work is framed in a quantitative approach of descriptive level, with a design of field, it is a type of productive project, that is to say, it is a profitable product since it demonstrated that it exists the possibility of commercializing it. A survey was conducted at 22 health food stores found in the municipality of San Cristóbal, in order to determine the feasibility of marketing the product in said establishments; in which it was clarified that it had very good acceptance on the part of the respondents, leaving reflected, that it is feasible the sale of the dehydrated lemon in the Municipality of San Cristobal taking as point of sale the health food stores, demonstrating the economic feasibility since it would generate gains, would open an offer in the market innovating in its class, in addition, the product is more economic than those existing in the market. As a conclusion, it is feasible to commercialize dehydrated limonaria, giving satisfactory results regarding the acceptability of the product.

Keywords: Marketing, Dehydrated, Limonaria (*Cimbopogon citratus*).

**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

Proyecto: DESARROLLO DE UNA POLÍTICA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE UNA MEDIANA EMPRESA DE PROCESAMIENTO DE HELADOS CON PROBIÓTICOS EN EL MUNICIPIO SAN CRISTÓBAL-ESTADO TÁCHIRA.

AUTORES: Carrillo, Albani Y. Carrillo, Yuraimi P. Córdova, Anny D.

RESUMEN

El presente estudio tuvo como objetivo principal, Estudio de Política de Gestión de Calidad de una mediana empresa de procesamiento de helados con probióticos de Municipio San Cristóbal Estado Táchira. Se enmarca bajo un tipo de proyecto Socio Productivo, y un tipo Investigación-acción participación. (IAP). Consiste en un método de investigación cuyo propósito es aportar solución ante un problema en un determinado contexto, mediante una rigurosa recogida de información que las y los investigadores comparten con los miembros de la comunidad universitaria y en este caso por los productores y consumidores del Municipio San Cristóbal; la población de estudio estuvo conformada por los participantes activos del PNF de Alimentos. Se elaboró un instrumento ajustado a los objetivos planteados, una entrevista donde fueron seleccionadas cinco personas al azar para la toma de datos. De acuerdo al análisis se propone: el Diseño de la Política de Gestión de Calidad de una mediana empresa de procesamiento de helados con probióticos en el Municipio San Cristóbal Estado Táchira. Finalmente se concluye que el estudio del Sistema de Gestión de Calidad es una herramienta de Aseguramiento de Calidad para comunidades organizadas si se quiere trabajar con menor índice de errores de producción.

Palabras claves: Política de Calidad, Sistema de Gestión de Calidad, microempresa

Registro: C618T4-3

Código: 1944

Perfil de Egreso: ING en PyDA

Defensa de fecha: Diciembre, 2018

SUMMARY

The main objective of this study was to study the Quality Management Policy of a medium-sized ice cream processing company with probiotics from the Municipality of San Cristóbal, State of Táchira. It is framed under a type of Socio-Productive project, and a type Research-action participation. (IAP). It consists of a research method whose purpose is to provide a solution to a problem in a specific context, through a rigorous collection of information that researchers share with members of the university community and in this case by the producers and consumers of the San Municipality. Cristobal; The study population consisted of the active participants of the Food PNF. An instrument adjusted to the objectives was elaborated, an interview where five people were selected at random for data collection. According to the analysis, the following is proposed: the Design of the Quality Management Policy of a medium sized ice cream processing company with probiotics in the Municipality of San Cristóbal Estado Táchira. Finally, it is concluded that the study of the Quality Management System is a tool of Quality Assurance for organized communities if you want to work with a lower rate of production errors.

Keywords: Quality Policy, Quality Management System, microenterprise

**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

Proyecto: MODELO DE UNIDAD DE TRANSFORMACIÓN DE MICROEMPRESA PARA LECHE CONDENSADA EN EL MUNICIPIO INDEPENDENCIA ESTADO TÁCHIRA. AUTORES: Duque Yarima, Molina Luzneidy, Pulido Neiber Asesor: Dra. Carmen Mantilla.

RESUMEN

El presente estudio de investigación tuvo como objetivo general “Diseñar una unidad de transformación, como microempresa para Leche Condensada en el municipio Independencia Estado Táchira”, que refuerce el desarrollo productivo y logre satisfacer la necesidad del consumidor, además establecer la descripción del equipo, estudiar la factibilidad del diseño , determinar la distribución de la planta y elaborar la propuesta del Producto. Está orientado por una metodología cualitativa para destacar dentro de la investigación un enfoque etnográfico que permite visualizar y contrastar la realidad de la práctica en el área de procesar y comercializar nuevos productos En Conclusión, Los resultados fueron aceptables desde la fuerza del poder popular en cuanto a la credibilidad ya que cualquier alternativa de producción en estos momentos es muy favorable ante los ojos de cualquier persona sea o no experta en la materia. La idea del venezolano actualmente es, tener alternativas de producción y que sean factibles de acceso a las personas y más allá de poder tener alternativas alimenticias de elaboración casera.

Palabras Claves: Leche Condensada, Modelos, Unidad de Transformación, Consumidor, Equipos, Diseño.

Registro: C617T3-8

Código: 1843

Perfil de Egreso: Diseño en PYDA

Defensa de fecha: Octubre 2017.

SUMMARY

This research study had as a general objective "Design a transformation unit, as a micro-company for Condensed Milk in the municipality of Táchira State Independence", that reinforces the productive development and manages to satisfy the need of the consumer, besides establishing the description of the equipment, studying the feasibility of the design, determine the distribution of the plant and prepare the product proposal. It is oriented by a qualitative methodology to highlight within the research an ethnographic approach that allows to visualize and contrast the reality of the practice in the area of processing and marketing new products In Conclusion, The results were acceptable from the strength of popular power in terms of the credibility since any production alternative at the moment is very favorable in the eyes of any person whether or not an expert in the field. The idea of the Venezuelan nowadays is to have alternatives of production and that are feasible of access to people and beyond to be able to have homemade food alternatives.

Key Words: Condensed Milk, Models, Transformation Unit, Consumer, Equipment, Design.

**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

Proyecto: Modelo de Unidades de Transformación de Microempresa Deshidratadora Hierbas Aromáticas en el Municipio Andrés Bello Estado Táchira. Línea de Investigación: Modelos de producción sustentable. Grupo de Investigación: Biotecnología Enfoque: Territorialidad. Autores: Amado Daniela C.I: 24.781.451, Duque Ángela C.I: 20.625.674, Vivas Karen C.I: 25.038.452. Tutor: Ing. Juditne Hernández.

RESUMEN

La planta deshidratadora de hierbas aromáticas, es una microempresa que se planea ubicar en el municipio Andrés Bello del Estado Táchira, para determinar la localización del diseño de la planta, se realizó un recorrido para estudiar la ubicación geográfica trazada, tomando en cuenta aspectos relevantes como la disposición del terreno parcelado y los requerimientos obligatorios de la Gaceta Oficial 36.081, ya que la ubicación planteada cuenta con los servicios básicos requeridos al momento de ejecutar la producción de deshidratados. Igualmente, para realizar el diseño de esta microempresa se debe tener conocimientos sobre diseño, elaboración y distribución de las áreas de producción de este modo se podría implementarlas en el desarrollo del proceso. La investigación se centra en los siguientes objetivos: investigar respaldos bibliográficos sobre modelos de una unidad de transformación-conservación y canales de distribución, diseñar el modelo de una unidad de transformación como microempresa deshidratadora hierbas aromáticas en el municipio Andrés Bello estado Táchira, establecer el análisis jurídico y memoria descriptiva del producto. La metodología del presente informe está enmarcado en un enfoque metodológico mixto cualitativo y cuantitativo debido a que son potentes en términos de validez externa, es un tipo de proyecto social ya que busca alcanzar un impacto sobre la calidad de vida de la población, la fabricación de deshidratados de hierbas aromáticas en el caso de la limonaria se realiza en diversas zonas del estado a nivel artesanal la cual no garantiza su calidad ni abastecimiento al mercado, por esta razón se pretende diseñar un modelo de unidad de transformación de microempresa deshidratadora hierbas aromáticas que garantice la calidad del producto y su abastecimiento, con la implementación de un diseño higiénico y funcional de la empresa.

Palabras claves: Modelos, Unidad de Transformación, Microempresa, Deshidratado.

Registro: C617T3-12

Código: 6743

Perfil de Egreso: Diseño en PYDA

Defensa de fecha: Octubre 2017.

SUMMARY

The aromatic herbs dehydrating plant is a micro-enterprise that is planned to be located in the Andrés Bello municipality of the Táchira State, to determine the location of the plant design, a tour was made to study the geographical location traced, taking into account relevant aspects such as the disposition of the parceled land and the obligatory requirements of the Official Gazette 36,081, since the proposed location has the basic services required at the time of executing dehydrated production. Likewise, to design this microenterprise, one must have knowledge about the design, production and distribution of the production areas, in this way they could be implemented in the development of the process. The research focuses on the following objectives: research bibliographic backups on models of a transformation-conservation unit and distribution channels, design the model of a transformation unit as a dehydrating aromatic herbs microenterprise in the municipality Andrés Bello Táchira state, establish the analysis legal and descriptive memory of the product. The methodology of this report is framed in a mixed qualitative and quantitative methodological approach because they are powerful in terms of external validity, it is a type of social project since it seeks to achieve an impact on the quality of life of the population, the manufacture of dehydrated aromatic herbs in the case of limonaria is carried out in various areas of the state at artisanal level which does not guarantee its quality or supply to the market, for this reason it is intended to design a model of transformation unit of aromatic herbs dehydrating microenterprise that guarantees the quality of the product and its supply, with the implementation of a hygienic and functional design of the company.

Keywords: Models, Transformation Unit, Microenterprise, Dehydrated.

**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

Proyecto: POLITICAS DE GESTION DE CALIDAD DE UNA MICROEMPRESA DESHIDRATADORA HIERBAS AROMÁTICAS EN EL MUNICIPIO ANDRES BELLO ESTADO TÁCHIRA. AUTORES: Amado Daniela, Chacón Yely, Duque Ángela, Vivas Karen. FECHA: Diciembre, 2018

RESUMEN

El presente estudio tuvo como objetivo principal, “Desarrollar Política De Gestión de Calidad de una Microempresa Deshidratadora Hierbas Aromáticas en el Municipio Andrés Bello Estado Táchira” La investigación se centrara en la realización de los siguientes objetivos: Investigar las políticas de gestión de calidad en las industrias de alimentos venezolanas, diseñar la política de gestión de calidad de una microempresa deshidratadora hierbas aromáticas en el municipio Andrés Bello estado Táchira y proponer los mecanismos de control e indicadores de gestión de calidad, para mejorar la eficiencia de las políticas de gestión de calidad. Se enmarca bajo un tipo de proyecto Socio Productivo, y un tipo Investigación acción - participación (IAP), el cual, consiste en un método de investigación cuyo propósito es resolver un problema en un determinado contexto, mediante una rigurosa recogida de datos que las investigadoras comparten con los miembros de la comunidad, en este caso por los productores y consumidores del Municipio Andrés Bellos. Se elaboró un instrumento ajustado a los objetivos planteados, una encuesta donde fueron seleccionadas personas al azar para la toma de datos. De acuerdo al análisis se propone: desarrollar un “Manual de Calidad para Empresas Deshidratadoras”. Finalmente se concluye con la necesidad de generar alternativas alimentarias para la población y crear herramientas de aseguramiento de calidad para entidades establecidas si se anhela trabajar con menor índice de errores de producción, para ello se estableció la política de la empresa, sus objetivos, y se realizó un manual de calidad (cuadernillo) acorde a las necesidades de la empresa con el propósito de garantizar la calidad del producto.

Palabras claves: Política de Calidad, Microempresa, Sistema de Calidad, Manual.

Registro: C618T4-6

Código: 6944

Perfil de Egreso: ING en PyDA

Defensa de fecha: Diciembre, 2018

SUMMARY

The main objective of the present study was "To develop a Quality Management Policy for a Dehydrating Microenterprise of Aromatic Herbs in the Municipality of Andrés Bello Estado Táchira". The research will focus on the achievement of the following objectives: To investigate the quality management policies in the Venezuelan food industries, design the quality management policy of a dehydrating aromatic herbs microenterprise in the municipality Andrés Bello Táchira state and propose control mechanisms and quality management indicators, to improve the efficiency of quality management policies. It is framed under a type of Productive Partner project, and a type Investigation action - participation (IAP), which consists of a research method whose purpose is to solve a problem in a certain context, through a rigorous collection of data that the researchers they share with the members of the community, in this case by the producers and consumers of Andrés Bellos Municipality. An instrument adjusted to the objectives was elaborated, a survey where random people were selected for data collection. According to the analysis, it is proposed to: develop a "Quality Manual for Dehydrating Companies". Finally, it concludes with the need to generate food alternatives for the population and create quality assurance tools for established entities if they want to work with a lower rate of production errors, for this the company's policy, its objectives, and made a quality manual (booklet) according to the needs of the company in order to ensure the quality of the product.

Keywords: Quality Policy, Microenterprise, Quality System, Manual.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Proyecto: POLÍTICA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE UNA MICROEMPRESA DE MEZCLA EN POLVO EN EL MUNICIPIO SAN CRISTÓBAL ESTADO TÁCHIRA.
AUTORES: Cabrera Yerrica FECHA: Diciembre, 2018.

RESUMEN

El presente estudio tuvo como objetivo principal, Estudio de Política de Gestión de Calidad de una microempresa de mezcla en polvo en el Municipio San Cristóbal Estado Táchira Se enmarca bajo un tipo de proyecto Socio Productivo, y un tipo Investigación-acción participación. (IAP). Consiste en un método de investigación cuyo propósito es aportar solución ante un problema en un determinado contexto, mediante una rigurosa recogida de información que las y los investigadores comparten con los miembros de la comunidad universitaria y en este caso por los productores y consumidores del Municipio San Cristóbal; la población de estudio estuvo conformada por los participantes activos del PNF de Alimentos. Se elaboró un instrumento ajustado a los objetivos planteados, una entrevista donde fueron seleccionadas cinco personas al azar para la toma de datos. De acuerdo al análisis se propone: el Diseño de la Política de Gestión de Calidad de una microempresa de mezcla en polvo en el Municipio San Cristóbal Estado Táchira. Finalmente se concluye que el estudio del Sistema de Gestión de Calidad es una herramienta de Aseguramiento de Calidad para comunidades organizadas si se quiere trabajar con menor índice de errores de producción.

Palabras claves: Política de Calidad, Sistema de Gestión de Calidad, microempresa

Registro: C618T4-1

Código: 3944

Perfil de Egreso: ING en PyDA

Defensa de fecha: Diciembre, 2018

SUMMARY

The main objective of this study was to study the Quality Management Policy of a micro-company of powder mix in the Municipality of San Cristóbal, State of Táchira. It is framed under a type of Socio-Productive project, and a type Investigation-action participation. (IAP). It consists of a research method whose purpose is to provide a solution to a problem in a specific context, through a rigorous collection of information that researchers share with members of the university community and in this case by the producers and consumers of the San Municipality. Cristobal; The study population consisted of the active participants of the Food PNF. An instrument adjusted to the objectives was elaborated, an interview where five people were selected at random for data collection. According to the analysis, the following is proposed: the Design of the Quality Management Policy of a powder mix microenterprise in the Municipality of San Cristóbal Estado Táchira. Finally, it is concluded that the study of the Quality Management System is a tool of Quality Assurance for organized communities if you want to work with a lower rate of production errors.

Keywords: Quality Policy, Quality Management System, microenterprise

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN TRANSFORMACIÓN DE MATERIA PRIMA
GRUPO DE INVESTIGACIÓN: CÁRNICO**

Proyecto: ELABORACIÓN DE JAMÓN COCIDO SUPERIOR CON CHAMPIÑONES BAJO LA NORMA COVENIN 1602-1996 PARA OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS BAJO ESTANDAR DE CALIDAD. AUTOR (ES). Chaparro Ladysol, Gelvez Yolimar, Ramírez Edgar, Ramírez Yorman, Sánchez María. TUTOR. Deyanira Gámez CORREO: deyaiut@hotmail.com

RESUMEN

El estudio tuvo como objetivo general elaborar un Jamón Superior Cocido con Champiñones bajo los estándares de la Norma COVENIN 1602-1996 en la empresa La Tradición S.A y en el IUTAI ubicados en el estado Táchira municipio San Cristóbal; basándose como apoyo teórico la línea de investigación de transformación de materia prima y dentro del grupo de investigación cárnicos, para lograr esto se planteó como objetivos específicos: 1. Diagnóstico de la situación actual del producto en el mercado, 2. Diseño del diagrama de flujo del proceso 3. Realización de los análisis correspondientes bajo el modelo de la norma COVENIN 1602-1996 y por último la presentación del informe final del producto terminado. Se trabajó con la metodología Cualitativo-Cuantitativo siendo un método establecido para estudiar de manera científica una muestra reducida del objeto estudiado. Dicha investigación se realizó con el fin de crear un nuevo producto que contribuya a satisfacer las necesidades de los consumidores buscando así coordinar y alcanzar cada objetivo propuesto de identificación y formulación del proyecto. Para llegar a esto se tomó como primera medida el enfoque respectivo el cual se basó en la optimización de procesos bajos estándares de calidad y nutricional con respecto a los champiñones siendo unos hongos con alto contenido en vitaminas y minerales esenciales para el organismo. Al producto se le realizó diversos análisis siendo estos: microbiológicos, físico-químicos, sensorial, nutricional y de BPM. Cabe destacar que la evaluación sensorial aplicada a un grupo conformado por veinte (20) personas arrojó buenos resultados alcanzando así un nivel de aceptación de 99% obteniendo un producto de calidad, saludable, inocuo y sobretodo ajustado a la Norma COVENIN correspondiente, adquiriendo así los resultados esperados.

Descriptores: Jamón Cocido, Norma COVENIN, Proceso, Cárnicos.

Registro: C615T1-23

Código: 2911

Perfil de Egreso: Planificador BPM

Defensa de fecha: 01/06/2015

SUMMARY

The general objective of the study was to produce a Superior Ham Cooked with Mushrooms under the standards of the COVENIN Standard 1602-1996 in the company La Tradición S.A and in the IUTAI located in the state of Táchira, municipality of San Cristóbal; based on the theoretical support of the research line of transformation of raw material and within the meat research group, to achieve this, the following specific objectives were set: 1. Diagnosis of the current situation of the product in the market, 2. Design of the flow chart of the process 3. Carrying out the corresponding analyzes under the model of the COVENIN standard 1602-1996 and finally the presentation of the final report of the finished product. We worked with the Quali-Quantitative methodology being an established method to scientifically study a reduced sample of the object studied. This research was carried out in order to create a new product that contributes to satisfy the needs of consumers, seeking to coordinate and achieve each proposed objective of identification and formulation of the project. To achieve this, the respective approach was taken as a first step, which was based on the optimization of low quality and nutritional standards processes with respect to mushrooms being fungi with a high content of vitamins and minerals essential for the organism. The product was made several analyzes being these: microbiological, physical-chemical, sensory, nutritional and BPM. It should be noted that the sensory evaluation applied to a group consisting of twenty (20) people showed good results, reaching an acceptance level of 99%, obtaining a quality, healthy, safe product and above all adjusted to the corresponding COVENIN Standard, thus acquiring the expected results.

Descriptors: Cooked Ham, Norma COVENIN, Process, Cárnicos.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN TRANSFORMACIÓN DE MATERIA PRIMA
GRUPO DE INVESTIGACIÓN: CÁRNICO

Proyecto: COMERCIALIZACIÓN DE JAMÓN COCIDO SUPERIOR CON CHAMPIÑONES COMO ESTRATEGIA DE PROYECCION DEL PROGRAMA DE FORMACION DE ALIMENTOS. AUTOR (ES). Chaparro Ladysol, Gelvez Yolimar, Ramírez Yorman, Rivera Angélica, Salina María, Sánchez María. TUTOR. Deyanira Gamez CORREO: deyaiut@hotmail.com

RESUMEN

El estudio tuvo como objetivo general Comercializar un Jamón Cocido Superior con Champiñones como estrategia de proyección del programa de formación de alimentos para poner en práctica metodología de mercadeo en el IUTAI ubicados en el estado Táchira municipio San Cristóbal; basándose como apoyo en la línea de investigación de distribución y consumo de alimentos inocuos y seguros para la población y dentro del grupo de investigación cárnicos, para lograr esto se planteó como objetivos específicos: 1.- Diagnosticar la situación actual de comercialización del Jamón Cocido Superior con Champiñones en el sector la Concordia del Estado Táchira, 2.- Desarrollar el Plan de comercialización del Jamón Cocido Superior con Champiñones Institucionalmente, 3.- Realizar análisis de mercadeo con la metodología de las cuatro “P” y por ultimo 4. Evaluar los resultados del análisis de mercadeo. Así mismo se trabajó con la metodología Cualitativo-Cuantitativo siendo un método establecido para estudiar de manera científica una muestra reducida del objeto estudiado. Dicha investigación se realizó con el fin de crear un nuevo producto que contribuya a satisfacer las necesidades de los consumidores buscando así coordinar y alcanzar cada objetivo propuesto de identificación, formulación y mercadeo del proyecto. Para llegar a esto se tomó como primera medida el enfoque respectivo el cual se basó en la optimización de procesos bajos estándares de calidad y nutricional con respecto a los champiñones siendo unos hongos con alto contenido en vitaminas y minerales esenciales para el organismo. Al producto se le realizó diversos análisis siendo estos: microbiológicos, físico-químicos, sensorial, nutricional y de BPM, e igualmente se utilizó la metodología de la cuatro “P” siendo esta la descripción del Producto, Precio, Plaza y Promoción.

Descriptores: Jamón Cocido, Mercadeo, Proceso, Cárnicos, Comercialización.

Registro: C616T2-16

Código: 2742

Perfil de Egreso: TSU en PyDA

Defensa de fecha: Octubre, 2016.

SUMMARY

The general objective of the study was to commercialize a Superior Cooked Ham with Mushrooms as a projection strategy of the food training program to implement marketing methodology in the IUTAI located in the state of Táchira, municipality of San Cristóbal; based on support in the line of investigation of distribution and consumption of safe and safe food for the population and within the meat research group, to achieve this, the following specific objectives were set: 1.- Diagnose the current commercialization situation of the Superior Cooked Ham with Champiñones in the Concordia sector of Táchira State, 2.- Develop the Marketing Plan of the Superior Cooked Ham with Champiñones Institutionally, 3.- Carry out marketing analysis with the methodology of the four "P" s and finally 4. Evaluate the results of the marketing analysis. Likewise, the Quali-Quantitative methodology was used, being an established method to scientifically study a reduced sample of the object studied. This research was carried out in order to create a new product that contributes to satisfy the needs of consumers, seeking to coordinate and achieve each proposed objective of identification, formulation and marketing of the project. To achieve this, the respective approach was taken as a first step, which was based on the optimization of low quality and nutritional standards processes with respect to mushrooms being fungi with a high content of vitamins and minerals essential for the organism. The product was made several analyzes being these: microbiological, physical-chemical, sensory, nutritional and BPM, and also used the methodology of the four "P" being this the description of the Product, Price, Plaza and Promotion.

Descriptors: Cooked Ham, Marketing, Process, Meat, Marketing

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Proyecto: Modelo de Unidad de transformación de una mediana empresa de productos cárnicos en el Municipio Córdoba Estado Táchira. Línea de Investigación: Modelos de producción sustentable. Grupo de Investigación: Cárnicos Enfoque: Sustitución de Importaciones. Autores: Hernández J. CI: 23.542.268, Martínez M. CI: 23.138.602, Ramírez Y. CI: 24.781.252, y Sánchez M. CI: 20.627.585.

RESUMEN

En los tiempos tan difíciles que se viven hoy en día en Venezuela, donde se observa todos los problemas sociales que han aparecido, y más que todo golpean al sector alimenticio ya sea por escases, la inflación y el alto precio de su adquisición. Por tanto se parte de aquella problemática y se plantea como objetivo general Modelar una unidad de transformación, como mediana empresa de productos cárnicos en el Municipio Córdoba Estado Táchira, para poner en práctica la metodología cuantitativa la cual consiste en entrevistas abiertas, grupos de discusión o técnicas de observación y participación donde se asignara valores numéricos a las declaraciones u observaciones con el propósito de estudiar con métodos estadísticos posibles relaciones entre las variables planteadas. Por ello se planteó como objetivos específicos: 1.- Investigar sobre Modelos de Unidades de Conservación y Transformación y Canales de Distribución de Alimentos para el Abastecimiento, 2.- Definir la planificación y programación de la producción, 3.- Desarrollar el modelo es decir, el modelo como maqueta para Unidad de Transformación, como mediana empresa de productos cárnicos en el Municipio Córdoba Estado Táchira; y por ultimo 4.- Socializar el análisis Jurídico y Memoria descriptiva del producto. Dicha investigación se realizó con el fin de crear nuevos producto que contribuya a satisfacer las necesidades de los consumidores buscando así coordinar y alcanzar cada objetivo propuesto de identificación, formulación y desarrollo de empresas dedicadas a productos cárnicos. Para llegar a esto se tomó como primera medida el enfoque respectivo el cual se basó en analizar las diversas ideas de los venezolanos en tener actualmente alternativas de producción, que sean factibles dentro del mercado y de fácil acceso para los consumidores.

Palabras claves: Modelo, Unidades de transformación, Cárnicos.

Registro: C617T3-10

Código: 2743

Perfil de Egreso: Diseño en PYDA

Defensa de fecha: 2017

SUMMARY

In the difficult times that are experienced today in Venezuela, where you see all the social problems that have appeared, and most of all hit the food sector either by scarcity, inflation and the high price of its acquisition. Therefore it is part of that problem and poses as a general objective Modeling a transformation unit, as a medium company of meat products in the Municipality of Córdoba State Táchira, to put into practice the quantitative methodology which consists of open interviews, discussion groups or observation and participation techniques where numerical values will be assigned to the statements or observations with the purpose of studying with statistical methods possible relationships between the variables proposed. Therefore, the following specific objectives were established: 1.- Investigate Models of Conservation and Transformation Units and Food Distribution Channels for Supply, 2.- Define production planning and programming, 3.- Develop the model ie , the model as a model for the Transformation Unit, as a medium sized company of meat products in the Municipality of Córdoba State of Táchira; and finally 4.- Socialize the legal analysis and descriptive report of the product. This research was conducted in order to create new products that contribute to meet the needs of consumers seeking to coordinate and achieve each proposed objective of identification, formulation and development of companies dedicated to meat products. To achieve this, the respective approach was taken as a first step, which was based on analyzing the diverse ideas of Venezuelans in having production alternatives that are feasible within the market and easily accessible to consumers.

Keywords: Model, Transformation Units, Meat.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Proyecto: Desarrollo de una mediana empresa y su Política de Calidad para la Elaboración de Galletas a base de Ñame (*Discorea spp*) enriquecida con ajonjolí (*Sesamum indicum*) en el Estado Táchira Municipio San Cristóbal. Línea de Investigación: Modelos de producción sustentable. Grupo de Investigación: Cereales Enfoque: Optimización de procesos bajo estándares de calidad. Autores: Flórez S Angélica, Ramírez R Yorman, Rodríguez. Betsabe.

RESUMEN

El presente proyecto tiene como objetivo principal, estudio de una política de Gestión de Calidad en el crecimiento de una mediana empresa en procesamiento de galletas a base de ñame en el estado Táchira municipio san Cristóbal, Se enmarca bajo un tipo de proyecto Socio Productivo, y un tipo Investigación-acción participación. (IAP). Consiste en un método de indagación cuyo propósito es aportar y/o solucionar un problema en un determinado contexto, mediante una rigurosa recolección de datos que las y los investigadores comparten con los miembros de la comunidad, en este caso por los productores y consumidores del Municipio San Cristóbal; la población de estudio estuvo conformada por los participantes activos del PNF de Alimentos. Se elaboró un instrumento ajustado a los objetivos planteados, una entrevista donde fueron seleccionadas personas al azar para la toma de datos. De acuerdo al análisis se propone: el Diseño de la Gestión de la Calidad de una mediana empresa de procesamiento de Galletas a base de Ñame en el municipio San Cristóbal Estado Táchira. Finalmente se concluye que el estudio de Sistema Gestión de Calidad es una herramienta de aseguramiento de Calidad para comunidades organizadas si se quiere trabajar con menor índice de errores de producción.

Palabras claves: Ñame, Gestión de calidad, Consumidores, Población, galletas, políticas de calidad, microempresa, aseguramiento de calidad.

Registro: C618T4-5

Código: 3944

Perfil de Egreso: ING en PyDA

Defensa de fecha: Diciembre, 2018

SUMMARY

The main objective of this project is to study a policy of Quality Management in the growth of a medium sized company in the processing of biscuits based on yams in the state of Táchira, municipality of San Cristóbal. It is framed under a type of Socio-Productive project, and a type Investigation-action participation. (IAP). It consists of a method of inquiry whose purpose is to provide and / or solve a problem in a specific context, through a rigorous collection of data that researchers share with members of the community, in this case by the producers and consumers of the Municipality San Cristobal; The study population consisted of the active participants of the Food PNF. An instrument adjusted to the objectives was elaborated, an interview where random people were selected for the data collection. According to the analysis, it is proposed: the Design of the Quality Management of a medium processing company of biscuits based on yams in the municipality of San Cristóbal Estado Táchira. Finally, it is concluded that the study of Quality Management System is a quality assurance tool for organized communities if one wants to work with a lower rate of production errors.

Keywords: Yam, Quality management, Consumers, Population, cookies, quality policies, micro-enterprise, quality assurance.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Proyecto: Diseño de una unidad de transformación, como microempresa de galletas de harina de ocumo como alternativa alimenticia para personas intolerantes al gluten en el Municipio San Cristóbal Estado Táchira Línea de Investigación: Modelos de producción sustentable. Grupo de Investigación: Cereales Enfoque: Sustitución de Importaciones. Autora: Chacón C Yely Y CI: 25.164.531. Tutora. Doctora. Carmen Mantilla. Octubre 2017

RESUMEN

La galleta de harina de ocumo es un producto innovador que tiene como expectativa capturar la atención de las personas que padecen intolerancia al gluten (celiacos) la cual es un trastorno del intestino delgado causado por una respuesta inmunológica compleja al gluten su objetivo principal es Comercializar y Distribuir la galleta de harina de ocumo como alternativa alimenticia para dichas personas convirtiéndose esta en una potencia económico – comercial de alimentos debido a su escases ya que presenta una dura realidad que permitirá desde la metodología cualitativa destacar dentro de la investigación con enfoque etnográfico que permite visualizar y contrastar la realidad de la práctica en el área de procesar y comercializar nuevos productos, La realización de este estudio contribuye a mejorar las condiciones de vida de todos los involucrados en la cadena, es decir desde el productor agrícola que cultiva el rubro hasta el consumidor final que desea un producto de alta calidad y accesible a sus posibilidades económicas y nutricionales. Para el alcance de metas establecidas se trabajó con los siguientes objetivos específicos: Crear, modelos de unidades de conservación y transformación y canales de distribución de alimentos para el abastecimiento. Desarrollar, el modelo para Unidad de Transformación, como microempresa de galletas de harina de ocumo como Alternativa Alimenticia para Personas Intolerantes al Gluten. Socializar el análisis Jurídico y memoria descriptiva del producto. Diseñar un plano de la planta de producción de forma tridimensional, de galletas de harina de ocumo. Los resultados fueron factibles ante las opiniones de los comensales ya que cualquier alternativa de producción en estos momentos es muy favorable. La idea del venezolano actualmente es tener alternativas de producción y que sean factibles y de acceso a las personas más allá de poder tener alternativas alimenticias para la elaboración casera.

Palabras claves: Gluten, Celiaco, Unidad de Transformación, Producción, Comercialización, Distribución.

Registro: C--T2-18

Código: 3743

Perfil de Egreso: Diseño en PYDA

Defensa de fecha: 2017

SUMMARY

The ocumo flour cookie is an innovative product that aims to capture the attention of people suffering from gluten intolerance (celiac) which is a disorder of the small intestine caused by a complex immune response to gluten. Its main objective is to commercialize and Distribute the ocumo flour cookie as a food alternative for these people, turning it into an economic - commercial power of food due to its scarcity since it presents a harsh reality that will allow from the qualitative methodology to stand out within the research with ethnographic approach that allows to visualize and contrast the reality of the practice in the area of processing and marketing new products, The realization of this study contributes to improve the living conditions of all those involved in the chain, ie from the agricultural producer who grows the item to the consumer end you want a high-cal product and accessible to their economic and nutritional possibilities. For the achievement of established goals, the following specific objectives were worked on: Creation, models of conservation and transformation units and food distribution channels for the supply. Develop, the model for the Transformation Unit, as a micro-company of ocumo flour cookies as an Alimentary Alternative for Gluten-Intolerant People. Socialize the legal analysis and descriptive memory of the product. Design a three-dimensional plan of the production plant of occume flour cookies. The results were feasible before the opinions of the diners since any production alternative at this time is very favorable. The idea of the Venezuelan nowadays is to have alternatives of production and that they are feasible and of access to the people beyond being able to have food alternatives for the homemade elaboration.

Keywords: Gluten, Celiac, Transformation Unit, Production, Marketing, Distribution

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Proyecto: COMERCIALIZACIÓN DE GALLETA DE HARINA DE OCUMO COMO ALTERNATIVA ALIMENTICIA PARA PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN.

AUTORES: Chacón, Yely. Noguera, José. ASESOR: Lic. Elsa Rangel de Z

RESUMEN

La galleta de harina de ocumo es un producto innovador que tiene como expectativa capturar la atención de las personas que padecen intolerancia al gluten (celiacos) la cual es un trastorno del intestino delgado causado por una respuesta inmunológica compleja al gluten su objetivo principal es Comercializar la galleta de harina de ocumo como alternativa alimenticia para las personas intolerantes al gluten. La realización de este estudio contribuye a mejorar las condiciones de vida de todos los involucrados en la cadena, es decir desde el productor agrícola que cultiva el rubro hasta el consumidor final que desea un producto de alta calidad y accesible a sus posibilidades económicas, nutricionales y de salud. Está investigación estuvo orientada por una metodología de tipo cuantitativo de carácter tecnológico de campo, y dónde el tipo de proyecto desarrollado fue de tipo productivo, los cuales tienen por objetivo, impulsar el establecimiento y desarrollo de microempresas, que estimulen la generación de empleos, mejoren el nivel de vida y fomenten el arraigo de los beneficiarios en su tierra. Al respecto, se realizaron encuestas para el desarrollo de la formulación y para evaluar la aceptación del mismo, las cuales fueron aplicadas en la comunidad de la Concordia. En conclusión luego de las encuestas realizadas se pudo indagar más a fondo sobre el producto y conocer tanto los beneficios como las propiedades en la realización de este y gracias a dichas pruebas se alcanzaron las expectativas de calidad obteniendo características físicas adecuadas, arrojando una factibilidad viable para obtener aceptación del producto en el mercado.

Palabras Claves: Gluten, Celiaco, Rubro, Arraigo.

Registro: C--T-X

Código: 3922

Perfil de Egreso:

Defensa de fecha:

SUMMARY

The ocumo flour cookie is an innovative product that aims to capture the attention of people suffering from gluten intolerance (celiac) which is a disorder of the small intestine caused by a complex immune response to gluten. Its main objective is to commercialize the Ocumo flour cookie as a food alternative for people intolerant to gluten. The realization of this study contributes to improve the living conditions of all those involved in the chain, that is, from the agricultural producer who grows the item to the final consumer who wants a product of high quality and accessible to their economic, nutritional and of health. This research was guided by a quantitative methodology of a technological nature in the field, and where the type of project developed was of a productive nature, which aims to promote the establishment and development of microenterprises, which stimulate the generation of jobs, improve the standard of living and encourage the entrenchment of the beneficiaries in their land. In this regard, surveys were carried out to develop the formulation and to evaluate its acceptance, which were applied in the community of Concordia. In conclusion after the surveys conducted could be investigated more thoroughly about the product and know both the benefits and the properties in the realization of this and thanks to these tests were reached the quality expectations obtaining adequate physical characteristics, yielding a feasible feasibility for get acceptance of the product in the market.

Key Words: Gluten, Celiac, Rubro, Arraigo.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Proyecto: Elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura (BPM) en la producción de queso amarillo. Autores(as): Chacón Yely, Pinilla Crizbeth, Torres Maryuri, Roa Brenda. Línea de investigación: Asesoramiento técnico extensivo a las comunidades organizadas en general. Grupo de investigación: Lácteos

RESUMEN

El presente trabajo consiste en la Elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura (BPM) en la producción de queso amarillo con la finalidad de fomentar la inocuidad en los procesos y brindar un producto de mejor calidad como lo exige todas las empresas procesadoras de alimentos, para ello se toma en cuenta las normas que debe cumplir el establecimiento en general mencionado en la gaceta oficial N°36.100 para el funcionamiento de las microempresas de alimentos como lo son Control de plagas, Materiales metálicos, Repisas y bandejas, Cámara de maduración y/o área fría de retención, Sanidad ambiental de la planta procesadora entre otros. Por otra parte cabe mencionar que la investigación da lugar a los cuidados y precauciones que se deben tomar durante el proceso de elaboración de queso desde la recepción de la leche como materia prima hasta su distribución, teniendo en cuenta que esto no solo se aplica en el área de producción sino también en el personal encargado de la manipulación de dicho producto. Así mismo se hace mención de flujo gramas y equipos utilizados durante el proceso haciendo un enfoque elemental en la cámara de maduración ya en ella se considera el tiempo y temperatura necesario para este proceso, igualmente se expresa sus condiciones de almacenamiento en esta y el tiempo de vida útil del alimento. Otra forma de contribuir encontrada en la investigación fue el procedimiento de sanitización que se recomienda hacerse consecutivamente para descartar el crecimiento microbiano, errores de proceso, pérdida de ingredientes y evitar así una contaminación cruzada.

Palabras claves: Queso amarillo, BPM, Cava de maduración.

Registro: C--T-X

Código: 1741

Perfil de Egreso:

Defensa de fecha:

SUMMARY

The present work consists in the elaboration of a manual of good manufacturing practices (GMP) in the production of yellow cheese with the purpose of promoting the innocuousness in the processes and providing a product of better quality as required by all food processing companies, for this, the rules that must be complied with by the general establishment mentioned in official Gazette No. 36.100 for the operation of food micro-enterprises, such as Pest Control, Metallic Materials, Shelves and trays, Maturation Chamber, are taken into account. / or cold retention area, environmental health of the processing plant among others. On the other hand it is worth mentioning that the research gives rise to the care and precautions that must be taken during the cheese making process from the receipt of the milk as a raw material until its distribution, taking into account that this does not only apply in the production area but also in the personnel in charge of the handling of said product. Likewise mention is made of the flow of seeds and equipment used during the process, making an elementary approach in the ripening chamber and considering the time and temperature necessary for this process, as well as its storage conditions in this and the time of useful life of the food. Another way of contributing found in the investigation was the sanitization procedure that is recommended to be done consecutively to rule out microbial growth, process errors, loss of ingredients and thus avoid cross contamination.

Key words: Yellow cheese, BPM, Maturation Cava.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Proyecto: Comercialización de una mezcla en polvo para preparar Brownies enriquecido con zanahoria y Estevia en el Municipio San Cristóbal Estado Táchira. Línea de Investigación: Distribución y consumo de alimentos inocuos y seguros para la población. Grupo de Investigación: Cereales Enfoque: Sustitución de Importaciones. Autores: Cabrera Y. CI: 21.001.725, Sánchez Gilary CI: 23098537 Torres Maryuri, CI: 26066131 Pinilla Crizbeth, CI: 24338128 Angarita Nathaly, CI: 27311778 Roa Brenda. CI: 26069288. Tutor. Profesora Carmen Mantilla. Octubre 2016

RESUMEN

Tiempos de oportunidad para Venezuela en la actualidad, si se observa desde la perspectiva de sobregiro en las dimensiones desarrolladas en todos los entornos comerciales, no solo en materia de comercialización y distribución de Alimentos sino en todos los demás inherentes al ser humano y a su vivir día a día. Por tanto el problema inherente a esta investigación es sumamente complejo, el proyecto desde el avance en los niveles de formación de la carrera, presenta una dura realidad que permitirá desde la metodología cualitativa destacar dentro de la investigación con enfoque etnográfico que permite visualizar y contrastar la realidad de la actividad de comercializar nuevos productos, la realidad en cuanto a la existencia o no de los mismos y cómo responder al porqué de la necesidad de ofrecer a las comunidades nuevas alternativas de productos para el consumo humano que sirva de solución al problema de sustitución de productos de importación que nos hace ser cada día más dependientes de las importaciones. Partiendo del hecho de que se conoce la estructura de cómo hacer el producto a ofertar, esta investigación como avance de lo desarrollado en el trayecto uno 2014-2015, para el alcance de metas establecidas se trabajó con los siguientes objetivos específicos 2015-2016: Investigar la comercialización de mezclas instantáneas de Brownies en la Parroquia “La Concordia” e Institucionalmente. Desarrollar la metodología de las 4P, para la comercialización de una mezcla instantánea de Brownies con Calidad. Finalmente, Socializar el análisis de mercadotecnia del producto. Los resultados fueron aceptables desde la fuerza del poder popular en cuanto a la crisis económica ya que cualquier alternativa de bajo costo en estos momentos es muy favorable ante los ojos de cualquier persona sea o no experta en la materia. La idea del venezolano actualmente es, tener alternativas de bajo costo y que sean factibles de acceso a las personas y más allá de poder tener alternativas alimenticias de elaboración casera.

Palabras claves: Comercialización, Mezclas instantáneas, Mercadotecnia 4P

Registro: C616T2-13

Código: 1822

Perfil de Egreso:

Defensa de fecha:

SUMMARY

Times of opportunity for Venezuela today, if viewed from the perspective of overdraft in the developed dimensions in all commercial environments, not only in terms of marketing and distribution of food but in all other inherent to the human being and his living day a day. Therefore the problem inherent in this research is extremely complex, the project from the advance in the levels of career formation, presents a harsh reality that will allow from the qualitative methodology to stand out within the research with ethnographic approach that allows to visualize and contrast the reality of the activity of marketing new products, the reality as to the existence or not of them and how to respond to the need to offer communities new product alternatives for human consumption to serve as a solution to the problem of substitution of import products that makes us increasingly dependent on imports. Based on the fact that the structure of how to make the product to be offered is known, this research as an advance of what was developed in the one 2014-2015 path, for the achievement of established goals was worked with the following specific objectives 2015-2016: Investigate the commercialization of instant mixes of Brownies in the Parish "La Concordia" and Institutionally. Develop the methodology of the 4P, for the commercialization of an instant mix of Brownies with Quality. Finally, Socialize the marketing analysis of the product. The results were acceptable from the strength of popular power in terms of the economic crisis since any low-cost alternative at this time is very favorable in the eyes of anyone who is or is not an expert in the field. The Venezuelan's idea nowadays is to have low-cost alternatives that are feasible for people to access and beyond having homemade food alternatives.

Keywords: Marketing, Instant Mixes, 4P Marketing

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Proyecto: Modelo de Unidad de Transformación de microempresa para Mezcla en polvo en el Municipio San Cristóbal Estado Táchira. Línea de Investigación: Modelos de producción sustentable. Grupo de Investigación: Cereales Enfoque: Sustitución de Importaciones. Autores: CABRERA YERRICA CI: 21.001.725, Octubre 2017

RESUMEN

En el vivir día a día. Por tanto el problema inherente a esta investigación es sumamente complejo, el proyecto desde el avance en los niveles de formación de la carrera, presenta una dura realidad que permitirá desde la metodología cualitativa destacar dentro de la investigación con enfoque etnográfico que permite visualizar y contrastar la realidad de la práctica en el área de procesar y comercializar nuevos productos, por su parte ofrece a las comunidades nuevas alternativas de visualizar otros insumos necesarios para el montaje en la elaboración de productos para el consumo humano o animal que sirva de solución al problema de sustitución de productos de importación que nos hace ser cada día más dependientes de las importaciones. Partiendo del hecho de que se conoce la estructura de cómo hacer el producto a ofertar, esta investigación como avance de lo desarrollado en el trayecto dos 2015-2016, para el alcance de metas establecidas se trabajó con los siguientes objetivos específicos 2016-2017: Investigar sobre Modelos de Unidad de Transformación de microempresa para Mezcla en polvo. Diseñar el modelo, para la Transformación de microempresa para Mezcla en polvo como mezcla instantánea de Brownies con Calidad. Finalmente, Socializar el análisis del producto, es decir, el modelo como maqueta. Los resultados fueron aceptables desde la fuerza del poder popular en cuanto a la credibilidad ya que cualquier alternativa de producción en estos momentos es muy favorable ante los ojos de cualquier persona sea o no experta en la materia. La idea del venezolano actualmente es, tener alternativas de producción y que sean factibles de acceso a las personas y más allá de poder tener alternativas alimenticias de elaboración casera.

Palabras claves: Unidad de Transformación, Mezclas instantáneas, Modelos.

Registro: C617T3-7

Código: 3843

Perfil de Egreso: Diseño en PYDA

Defensa de fecha:

SUMMARY

In the living day to day. Therefore the problem inherent in this research is extremely complex, the project from the advance in the levels of career formation, presents a harsh reality that will allow from the qualitative methodology to stand out within the research with ethnographic approach that allows to visualize and contrast the reality of the practice in the area of processing and marketing new products, by its part offers communities new alternatives to visualize other necessary inputs for assembly in the production of products for human or animal consumption to serve as a solution to the problem of substitution of import products that makes us increasingly dependent on imports. Starting from the fact that we know the structure of how to make the product to be offered, this research as an advance of what was developed in the two 2015-2016 journey, for the achievement of established goals was worked with the following specific objectives 2016-2017: Investigate on Models of Microenterprise Transformation Unit for Powder Mixture. Design the model, for the Transformation of microenterprises for powder mix as instant mix of Brownies with Quality. Finally, Socialize the analysis of the product, that is, the model as a model. The results were acceptable from the strength of the popular power in terms of credibility since any alternative production at this time is very favorable in the eyes of anyone who is or is not an expert in the field. The idea of the Venezuelan nowadays is to have alternatives of production and that are feasible of access to people and beyond to be able to have homemade food alternatives.

Keywords: Transformation Unit, Instant Mixes, Models

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

Proyecto: DESARROLLO DE UNA POLÍTICA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE UNA MEDIANA EMPRESA DE PROCESAMIENTO DE HELADOS CON PROBIÓTICOS EN EL MUNICIPIO SAN CRISTÓBAL-ESTADO TÁCHIRA. AUTORES: Carrillo, Albani Y.Carrillo, Yuraimi P.Córdova, Anny D. FECHA: Diciembre, 2018

RESUMEN

El presente estudio tuvo como objetivo principal, Estudio de Política de Gestión de Calidad de una mediana empresa de procesamiento de helados con pro bióticos de Municipio San Cristóbal Estado Táchira Se enmarca bajo un tipo de proyecto Socio Productivo, y un tipo Investigación-acción participación. (IAP). Consiste en un método de investigación cuyo propósito es aportar solución ante un problema en un determinado contexto, mediante una rigurosa recogida de información que las y los investigadores comparten con los miembros de la comunidad universitaria y en este caso por los productores y consumidores del Municipio San Cristóbal; la población de estudio estuvo conformada por los participantes activos del PNF de Alimentos. Se elaboró un instrumento ajustado a los objetivos planteados, una entrevista donde fueron seleccionadas cinco personas al azar para la toma de datos. De acuerdo al análisis se propone: el Diseño de la Política de Gestión de Calidad de una mediana empresa de procesamiento de helados con probióticos en el Municipio San Cristóbal Estado Táchira. Finalmente se concluye que el estudio del Sistema de Gestión de Calidad es una herramienta de Aseguramiento de Calidad para comunidades organizadas si se quiere trabajar con menor índice de errores de producción.

Palabras claves: Política de Calidad, Sistema de Gestión de Calidad, microempresa

Registro: C618T4-3

Código: 1944

Perfil de Egreso: ING en PyDA

Defensa de fecha: Diciembre, 2018

SUMMARY

The main objective of this study was to study the Quality Management Policy of a medium-sized ice cream processing company with probiotics in the Municipality of San Cristóbal, State of Táchira. It is framed under a type of Socio-Productive project, and a type Research-action participation. (IAP). It consists of a research method whose purpose is to provide a solution to a problem in a specific context, through a rigorous collection of information that researchers share with members of the university community and in this case by the producers and consumers of the San Municipality. Cristobal; The study population consisted of the active participants of the Food PNF. An instrument adjusted to the objectives was elaborated, an interview where five people were selected at random for data collection. According to the analysis, the following is proposed: the Design of the Quality Management Policy of a medium sized ice cream processing company with probiotics in the Municipality of San Cristóbal Estado Táchira. Finally, it is concluded that the study of the Quality Management System is a tool of Quality Assurance for organized communities if you want to work with a lower rate of production errors.

Keywords: Quality Policy, Quality Management System, microenterprise

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Proyecto: ELABORACIÓN DE UN HELADO A BASE DE LECHE DE SOYA COMO ALTERNATIVA DE CONSUMO PARA LOS INTOLERANTES A LA LACTOSA. AUTORES: Agudelo, Astrid, Bonilla, Raúl, Noguera, Kelvin. TUTOR: Ortiz Javier., FECHA Marzo 2016.

RESUMEN

La presente investigación se desarrolló en el Instituto Universitario de Tecnología Agro Industrial tuvo como objetivo general fue elaborar un helado a base de leche de soya como alternativa de consumo para los intolerantes a la lactosa. El desarrollo de la investigación se realizó con un diagnóstico de la población actual y desarrollando cinco pruebas experimentales para llegar a la formulación estándar del helado; donde se sustituyó la leche de origen animal por leche de origen vegetal: la formulación seleccionada fue la quinta, donde se seleccionó como saborizante el concentrado de café. El estudio se ubicó en una investigación productiva, con enfoque metodológico. La población del estudio está conformada por la Comunidad Universitaria del IUTAI de 1200 personas, tomando como muestra 30 personas entre 18 y 40 años. Para la recopilación de la información se utilizó la encuesta. Esto se llevó a cabo para conocer la percepción sobre las características sensoriales del producto y aspectos relevantes del mercado para las expectativas de los consumidores que permitirá orientar a los investigadores en la caracterización del producto. Los datos obtenidos fueron organizados y tabulados, se realizaron diagramas para su posterior análisis. Se concluye, que la soya es compatible al mezclarse con el concentrado de café debido a que este reduce el fuerte sabor a la soya. La calidad del helado obtenido depende principalmente de la calidad de la materia prima, tiempo y temperatura de cocción y de congelamiento. El helado obtenido es cremoso y cumple con las características organolépticas exigidas, es saludable y funcional para el segmento de la población con regímenes dietéticos y nutricionales, con intolerancia a la lactosa. El estudio permitió conocer además el grado de aceptabilidad del producto entre los consumidores. El helado a base de leche de soya beneficiara a la población al ofrecer una alternativa de consumo sin perjuicio de la salud.

Palabras claves: Helado, leche de soya, intolerancia, lactosa, saludables.

Registro: C--T-X

Código: 1611

Perfil de Egreso:

Defensa de fecha:

SUMMARY

The present research was developed in the University Institute of Agro Industrial Technology had like general objective was to elaborate an ice cream based on soy milk as an alternative of consumption for the lactose intolerant. The development of the research was carried out with a diagnosis of the current population and developing five experimental tests to arrive at the standard formulation of ice cream; where the milk of animal origin was replaced by milk of vegetable origin: the selected formulation was the fifth one, where the coffee concentrate was selected as flavoring. The study was located in a productive investigation, with a methodological approach. The study population consists of the University Community of IUTAI of 1200 people, taking as sample 30 people between 18 and 40 years. The survey was used to collect the information. This was carried out to know the perception of the sensory characteristics of the product and relevant aspects of the market for the expectations of the consumers that will allow orienting the researchers in the characterization of the product. The data obtained were organized and tabulated, diagrams were made for further analysis. It is concluded that the soybean is compatible when mixed with the coffee concentrate because it reduces the strong flavor to soy. The quality of the ice cream obtained depends mainly on the quality of the raw material, time and temperature of cooking and freezing. The ice cream obtained is creamy and complies with the required organoleptic characteristics, it is healthy and functional for the segment of the population with dietary and nutritional regimes, with lactose intolerance. The study also allowed knowing the degree of acceptability of the product among consumers. The ice cream based on soy milk will benefit the population by offering an alternative consumption without prejudice to health.

Keywords: Ice cream, soy milk, intolerance, lactose, healthy.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

PROPONER Y DESARROLLAR UN PLAN DE ACCION PARA DAR A CONOCER EL USO DE UN BIODIGESTOR COMO MEDIO PARA OBTENER GAS NATURAL ALOS DOCENTES Y ALUMNOS DE LA UNIDAD EDUCATIVA INSTITUTO METROPOLITANO UBICADO EN LA PARROQUIA SAN JUAN BAUTISTA MUNICIPIO SAN CRISTÓBAL ESTADO TÁCHIRA. Autores: Álvarez Yosgrehy. Flores Carlha. García Jocsan. García Marialberth Hernández, Diana Villamizar Karen

RESUMEN

La presente investigación tuvo como finalidad proponer y desarrollar un plan de acción para dar a conocer que es un biodigestor y utilizarlo como medio para la obtención de gas natural dirigido tanto a docentes como a alumnos de la unidad educativa instituto Metropolitano adventista ubicada en santa teresa , Estado Táchira. El estudio fue de carácter informativo apoyado en una investigación. Los sujetos de estudio están representados en sesenta (60) estudiantes en total y se tomó una muestra de treinta y un (31) estudiantes. Para la recopilación de la información se diseñó un instrumento, de catorce (14) ítems para estudiantes, se procesaron los datos a través de estadística descriptiva. Se concluyó, que los estudiantes desconocen los términos básicos vinculados con el tema así como también las ventajas que podrían aportar los biodigestores para la conservación del ambiente y su entorno inmediato, de la misma manera, se evidenció la falta de conciencia ambientalista. Se recomendó la implementación del plan de acción para desarrollar el conocimiento teóricos y el beneficio de implementar los biodigestores como medio alternativo para la obtención de gas natural

Palabras claves:

Registro: C--T-X

Código: 0001

Perfil de Egreso: Bachiller Unidad Educativa Instituto Metropolitano

Defensa de fecha: Junio de 2013

SUMMARY

The purpose of this research was to propose and develop an action plan to make known that it is a biodigester and to use it as a means to obtain natural gas for teachers and students of the Seventh-day Adventist Metropolitan Institute located in Santa Teresa. State Táchira. The study was of an informative nature supported by an investigation. The study subjects are represented in sixty (60) students in total and a sample of thirty-one (31) students was taken. For the compilation of the information an instrument was designed, of fourteen (14) items for students, the data were processed through descriptive statistics. It was concluded that the students do not know the basic terms related to the subject as well as the advantages that the biodigesters could bring for the conservation of the environment and its immediate environment, in the same way, the lack of environmental awareness was evidenced. The implementation of the action plan to develop the theoretical knowledge and the benefit of implementing biodigesters as an alternative means to obtain natural gas was recommended.

Keywords:

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Proyecto: ELABORACION DE UN COCTEL DE PARCHITA APLICANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA POR PARTE DE LOS ARTESANOS ALDEA MONTE CARMELO, MUNICIPIO ANDRES BELLO ESTADO TACHIRA. Línea de Investigación: Transformación De materias primas Grupo de Investigación: Análisis Enfoque: Sustitución de Importaciones. Autores: Espinoza G. Keyla J CI: 24.612.584, Flórez S. Angélica M CI 26.988.251.: Niño S. Emily B. CI.:24.743.727 y Ortega Rene A. CI 24.148.501. Correo: Tutor. Carmen Mantilla Correo: mercan42@gmail.com, Jurado: Javier Ortiz correo: Patrocinador: Lino Morales Correo: ycnan_morales@hotmail.com.

RESUMEN

El proyecto consiste en evaluar el proceso de orden, clasificación y registro en la elaboración de un coctel de parchita aplicando las buenas prácticas de manufactura por parte de los artesanos aldea Monte Carmelo, municipio Andrés Bello estado Táchira con el propósito de tener un beneficio en los productos que prestan a la comunidad, del mismo modo enlazar la motivación que permita una mejora continua y por lo tanto aumentar el rendimiento de nuestro producto. El estudio tuvo como objetivo general, diagnosticar el estado de la empresa sobre el mantenimiento en el marco de la actual conceptualización y arte de esta modalidad gerencial. De acuerdo con las variables sustantivas el soporte teórico fundamental se basó en la elaboración de coctel versátil y delicioso de parchita (*Passiflora Edulis*). Considerando que el sr Lino Morales nuestro patrocinador nos proporcionó su receta la cual planteamos teniendo en cuentas las buenas prácticas de manufactura.

Palabras claves: Coctel, Manufactura, Parchita.

Registro: C615T1-20

Código: 5711

Perfil de Egreso:

Defensa de fecha:

SUMMARY

The project consists of evaluating the process of order, classification and registration in the elaboration of a cocktail of parchita applying the good practices of manufacture on the part of the artisans Monte Carmelo village, Andrés Bello Táchira state with the purpose of having a benefit in the products that lend to the community, in the same way link the motivation that allows a continuous improvement and therefore increase the performance of our product. The general objective of the study was to diagnose the state of the company on maintenance within the framework of the current conceptualization and art of this management modality. According to the substantive variables, the fundamental theoretical support was based on the elaboration of a versatile and delicious parchita cocktail (*Passiflora Edulis*). Considering that Mr. Lino Morales, our sponsor, provided us with his recipe, which we proposed taking into account good manufacturing practices.

Keywords: Cocktail, Manufacture, Parchita

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA AGRO INDUSTRIAL
PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Propuesta de curso semipresencial como entorno virtual de aprendizaje para la unidad curricular de Operaciones UNITARIAS EN EL bloque de transición del PNF de Procesamiento y Distribución de Alimentos del IUTAI. Autora: Juditne Hernández. Fecha: Julio 2013

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo general el proponer curso semipresencial como entorno virtual para la unidad curricular de Operaciones UNITARIAS EN EL bloque de transición del PNF de Procesamiento y Distribución de Alimentos del IUTAI, El estudio se ubicó en un diseño de investigación acción PARTICIPANCION (IAP) A razón a que la metodología permite desarrollar un análisis participativo, donde los actores se convierten en los protagonistas del proceso de construcción del conocimiento de la realidad objeto de estudio, en la detección de problemas y necesidades y en la elaboración de propuestas y soluciones. Para desarrollar el proyecto de tipo social, se tomaron en cuenta: los modelos de diseño instruccional y, el campo experiencial del docente que permite CREAR ambientes propicios por parte del mismo, generando un ambiente propicio EN EL AULA desarrollando las tareas educativas de manera fácil sobre la base de las nuevas tecnologías, como son, los ENTONOS VIRTUALES DE APRENDIZAJE (EVAP) para la enseñanza - aprendizaje. La propuesta desde el punto de vista metodológico y teórico, se sustentó en el enfoque teórico, del aprendizaje basado en EL referente de Dueñas, V (2003), la cual HABLA DEL enfoque pedagógico multimetodológico y multididáctico. Igualmente se concluye, que el docente necesita conocer la aplicación de estrategias de pertinencia COMO SON el uso de las TIC'S como herramienta académica para la enseñanza.

Palabras Claves: SEMIPRESENCIALIDAD, EVAP – Unidad Curricular Operaciones UNITARIAS – PNF PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCION

Registro: C--T-X

Código: 0002

Perfil de Egreso: Trabajo de Ascenso.

Defensa de fecha:

SUMMARY

The main objective of the present research is to propose a blended course as a virtual environment for the UNITARIAS unit curriculum unit in the Transition Block of the Food Processing and Distribution PNF of the IUTAI. The study was based on an action research design PARTICIPATION (IAP)) A reason that the methodology allows to develop a participatory analysis, where the actors become the protagonists of the process of construction of the knowledge of the reality object of study, in the detection of problems and needs and in the elaboration of proposals and solutions. In order to develop the project of a social type, the following were taken into account: instructional design models and the teacher's experiential field that allows CREATING favorable environments on the part of the teacher, generating an enabling environment IN THE CLASSROOM, developing educational tasks in an easy way. the basis of new technologies, such as the VIRTUAL LEARNING ENTHUSIASTS (EVAP) for teaching - learning. The proposal from the methodological and theoretical point of view, was based on the theoretical approach, of learning based on EL reference of Dueñas, V (2003), which SPEAKS of the pedagogical multimethodological and multididactic approach. It is also concluded that the teacher needs to know the application of strategies of relevance AS they are the use of ICTs as an academic tool for teaching.

Key Words: SEMIPRESENCIALIDAD, EVAP - Curriculum Unit UNIT OPERATIONS - PNF PROCESSING AND DISTRIBUTION

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN
UNIVERSITARIA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL LIBERTADOR
NÚCLEO GERVASIO RUBIO
MAESTRÍA GERENCIA EDUCATIVA**

**MÉTODO DE CULTIVO BIOINTENSIVO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA
PRAXIS EDUCACIONAL EN LA ADMINISTRACIÓN DE LAS UNIDADES DE
FORMACIÓN PRODUCCIÓN VEGETAL DEL PNF EN AGROALIMENTACIÓN
DEL INSTITUTO UNIVERSITARIO DE TECNOLOGÍA
AGROINDUSTRIAL.COLÓN- ESTADO TACHIRA.**

Autor: Ing. Fanny Merchán Alvarado

Tutor: MSc. Jesús Francisco Ramos Meza

Año: Febrero, 2016.

RESUMEN

La presente investigación tuvo como finalidad Proponer el Método de Cultivo Biointensivo para el Fortalecimiento de la Praxis Educacional en la Administración de las Unidades de Formación Producción Vegetal del Programa Nacional de Formación (PNF) en Agroalimentación del Instituto Universitario de Tecnología Agroindustrial Colón- Estado Táchira. La metodología seleccionada se ubicó dentro de un enfoque de una investigación de tipo cuantitativa y con un diseño de trabajo de campo, considerando el nivel de investigación de tipo descriptiva. Referente a la población estuvo constituida por ocho (8) docentes, a quienes se les aplicó la técnica de la encuesta y como instrumento para la recolección de la información el cuestionario. De acuerdo a los resultados obtenidos se concluyó que la estrategia agroecológica propuesta, puede generar una influencia positiva en la formación académica de los futuros Ingenieros, ya que con ésta se propone no solo teoría sino también la práctica con la finalidad de que tanto los docentes como los estudiantes se dirijan al área de campo a colocarlo en práctica, también se tiene que la incorporación del Método de Cultivo Biointensivo como una técnica agroecológica dentro de la planificación de las Unidades de Formación de Producción Vegetal, permitirá orientar tanto a los estudiantes como a la comunidad que los rodea a como producir alimentos sanos de manera sostenible y sustentable.

Descriptor: Método, administración, biointensivo, praxis educacional, estrategia.

Registro: C--T-X

Código: 0003

Perfil de Egreso: Trabajo de Ascenso.

Defensa de fecha:

SUMMARY

The purpose of the present investigation was to propose the method of Biointensive Cultivation for the Strengthening of Educational Praxis in the Administration of the Vegetable Production Training Units of the National Training Program (NFP) in Agrifood of the University Institute of Agroindustrial Technology Colón - Táchira State. The selected methodology was located within a quantitative research approach and with a design of field work, considering the level of research of descriptive type. Regarding the population, it was constituted by eight (8) teachers, to whom the survey technique was applied and as an instrument for the collection of the information the questionnaire. According to the results obtained, it was concluded that the proposed agroecological strategy can generate a positive influence on the academic formation of the future Engineers, since it proposes not only theory but also practice with the purpose that both teachers and the students go to the field area to put it into practice, also it is necessary to incorporate the Biointensive Cultivation Method as an agroecological technique within the planning of the Plant Production Training Units, it will allow orienting both the students and the community that surrounds them how to produce healthy food in a sustainable and sustainable way.

Descriptors: Method, administration, biointensive, educational praxis, strategy.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA DEFENSA
UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL
POLITÉCNICA DE LA FUERZA ARMADA
UNEFA - NÚCLEO TÁCHIRA

Modelo Teórico para la Formación Andragógica del Docente como Eje Articulador de una Gestión Educativa de Calidad en el Instituto Universitario de Tecnología Agroindustrial, San Cristóbal, Estado Táchira. Autora: Carmen S. Mantilla O. Tutor: Dr. Pedro Jesús Mantilla C. Fecha: Marzo de 2017.

RESUMEN

Las universidades latinoamericanas tratan de fortalecer sus funciones esenciales, docencia, investigación y extensión. Por tanto, éste trabajo pretende apoyar la gestión Universitaria, éste aporte se hizo con base a una población de docentes con competencias académicas y de gestión, en ese marco, se desarrolló la investigación, con el propósito de sentar las bases para que, a través de competencias andragógica para los docentes, se ejerzan funciones académicas y administrativas en el IUTAI como trabajo del día a día eficiente y eficaz. A través del estudio cualitativo con diseño IAP, la Tesis de Grado tiene como objetivo generar un modelo teórico para la formación andragógica del docente como eje articulador de una gestión educativa de calidad en el Instituto Universitario de Tecnología Agroindustrial (IUTAI), San Cristóbal, Estado Táchira. Se aplicó técnicas de investigación cualitativa. La información recabada proporcionó insumos para la triangulación de la misma que sustenta la fundamentación teórica del modelo propuesto, con el cual por un lado, se destacan aspectos del ser y deber ser de la formación docente para una cultura universitaria de calidad en la que, se consideren alternativas de mejoras en las universidades públicas venezolanas y por el otro, dilucidar el papel de ellas en el desarrollo socio económico del país, lo que se traduciría en calidad del sistema universitario público. Luego del análisis de los resultados, conclusiones y recomendaciones, se visualiza una propuesta de un modelo y, más allá de la presentación de la estructura del mismo para la validación, con el inserto para seguimiento y control institucional en el portal IUTAI, <http://www.iutai.tec.ve/> niutai2/, se tiene lo inherente a las actividades en <http://www.iutai.tec.ve/fdocente/>. Esto evidencia la innovación en el uso de las Tic.

Descriptores: Formación Andragógica del docente; Gestión Educativa de Calidad; Desempeño; Procesos; Educación Universitaria.

Registro: C--T-X

Código: 0004

Perfil de Egreso: Tesis Doctoral.

Defensa de fecha: Marzo 2017

SUMMARY

Latin American universities try to strengthen their essential functions, teaching, research and extension. Therefore, this work aims to support the University management, this contribution was made based on a population of teachers with academic and management skills, within this framework, the research was developed, with the purpose of laying the foundations so that, through of andragogic competences for teachers, academic and administrative functions are exercised in the IUTAI as efficient and effective day-to-day work. Through the qualitative study with IAP design, the Degree Thesis aims to generate a theoretical model for the teacher's andragogic training as an articulating axis of a quality educational management in the University Institute of Agroindustrial Technology (IUTAI), San Cristóbal, State Táchira. Qualitative research techniques were applied. The information collected provided inputs for the triangulation of the same that supports the theoretical foundation of the proposed model, with which on the one hand, highlights aspects of being and should be teacher training for a quality university culture in which, consider alternatives for improvements in public Venezuelan universities and, on the other, elucidate their role in the socio-economic development of the country, which would translate into the quality of the public university system. After the analysis of the results, conclusions and recommendations, a proposal of a model is visualized and, beyond the presentation of the structure of the same for the validation, with the insert for institutional monitoring and control in the IUTAI portal, [http: / /www.iutai.tec.ve/](http://www.iutai.tec.ve/) niutai2 /, you have the inherent to the activities in <http://www.iutai.tec.ve/fdocente/>. This shows the innovation in the use of Tic.

Descriptors: Teacher's Andragogic Training; Educational Quality Management; Performance; Processes; University education.

PREMIO JOVEN INNOVADOR



**REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
CONSEJO LEGISLATIVO DEL ESTADO TACHIRA**

En uso de las atribuciones legales que le confiere la Ley, en
el marco de la Celebración del Ducentésimo Tercer
Aniversario de la "Batalla de la Victoria" y "Día de la Juventud Venezolana", otorga el siguiente

CERTIFICADO A:

Yerrica Cabrera Mantilla
C.I.: V- 21001725



Día de la Juventud

**Para quien con su dinamismo, constancia, entusiasmo, vanguardia e innovación,
abre brechas del nuevo republicano y republicana que
necesita la Patria grande de Bolívar y Chávez.**

**Quien participo con su proyecto «COMERCIALIZACION DE UNA MEZCLA EN POLVO PARA
BROWNIES ENRIQUECIDO CON ZANAHORIA Y ESTEVIA»
en el Concurso Galardón Joven Innovador 2017.**



EEC. JOSE OMAR HERNÁNDEZ NIÑO
PRESIDENTE DEL CONSEJO LEGISLATIVO
DEL ESTADO TACHIRA



LEG. MANUELA PEÑALOZA SEGOVIA
VICEPRESIDENTE DEL CONSEJO LEGISLATIVO
DEL ESTADO TACHIRA

San Cristóbal, 02 de Mayo del 2017

#SINJUVENTUDNOHABRIAPATRIANUNDA



CONSEJO LEGISLATIVO ESTATAL

ACTA DE OTORGAMIENTO DEL PREMIO JOVEN INNOVADOR


Estando presentes, hoy 17 de febrero de 2017, en las instalaciones de CANTV, ubicada en la avenida principal de Pueblo Nuevo, Los Jurados calificadores del Premio Joven Innovador, en el marco del día de la Juventud, los ciudadanos: **Julio Carrillo**, representante de JPSUV, **Rosalba Linares**, representante de FUNDACITE, Yulymar Alviaréz, representante de FUNDACITE, **Jorge Buitriago**, representante de Misión Sucre, **Manuel Vargas**, representante de Misión Sucre, **Carmen Mantilla**, representante del IUTA, sede central, **Charles Salazar**, representante de la Universidad Bolivariana, sede San Cristóbal, **Esmeralda Aragón Cerón**, representante de la Misión Sucre, con la finalidad de la revisión de cada uno de los trabajos investigativos; en virtud de criterios de valoración, reconociendo la estimulación de las ideas de los proyectos de jóvenes que cuentan con iniciativas productivas e innovadoras en el marco de la agenda Bolivariana y de los motores productivos. Se presentaron 24 proyectos y la participación de las siguientes instituciones: Misión Sucre, Escuelas Técnicas Zamoranas y Robinsonianas, Instituto Universitario de Tecnología Agroindustrial IUTAI, Universidad Bolivariana de Venezuela UBV, JPSUV. Concluyéndose que el Primer trabajo investigativo cumplió con los requisitos establecidos en la Resolución 7716 que establece las bases Para el otorgamiento del **"Galardón Estatal" "Joven Innovador"**, resultando ganador : Jaimes Raúl, cedula de identidad No. 16.983.620 de la Misión Sucre con el Proyecto: CONSTRUCCION DE UN INVERSOR DE VOLTAJE DE 12VDC A 120VAC DE 1KW DE POTENCIA PARA USO GENERAL. Segundo Lugar: Honor al Mérito - Elio Valencia, cedula de identidad No. 18.564.846, con el Proyecto:


ESTADO TÁCHIRA




CONSEJO LEGISLATIVO ESTATAL


PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ABONOS ORGÁNICOS y Tercer Lugar: Honor al Mérito, Yerrika Cabrera, Cédula de identidad No. 21.001.725 con el Proyecto: ELABORACIÓN DE HARINA DE OCUMO ARTESANAL, premios que serán otorgados por el consejo Legislativo del estado Táchira en el Congreso de Jóvenes Innovadores. Seguidamente se procedió a leer la presente acta estando todo conforme. En la ciudad de San Cristóbal, estado Táchira.

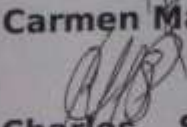

Julio Carrillo, representante de JPSUV,

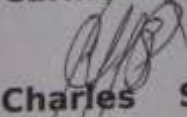

Rosalba Linares, representante de FUNDACITE,

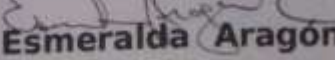

Yulymar Alviaréz, representante de FUNDACITE,


Jorge Buitriago, representante de Misión Sucre,


Manuel Vargas, representante de Misión Sucre,


Carmen Mantilla, representante del IUTA, sede central,


Charles Salazar, representante de la Universidad Bolivariana, sede San Cristóbal,


Esmeralda Aragón Cerón, representante de la Misión Sucre,

ESPACIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Noticia: [Oncti lanza portal de Registro Nacional para Revistas Científicas
www.cendit.gob.ve/index.php/noticias/420-oncti-revistas-cientificas](http://www.cendit.gob.ve/index.php/noticias/420-oncti-revistas-cientificas)

El IUTAI tiene para 2018-2019 muy pocos PEII entre docentes activos y Jubilados ellos son: Maldonado Herlinzon. Mantilla Carmen. Milano Irama. Boada Yeimi.

Para la actualización de este Registro se presentarán los certificados



¿QUÉ ES EL PEII? El PEII tiene por objeto estimular y fomentar la generación de conocimientos científicos, tecnológicos e innovativos, que prioritariamente atiendan las necesidades socioproductivas de la población venezolana. Se llevará a cabo, mediante la instrumentación de un sistema de acreditación y de la posibilidad de financiamiento a proyectos de investigación y de innovación. Contempla incentivos que reconocen y valoran los resultados de las investigaciones y desarrollos tecnológicos, en el ámbito de las áreas prioritarias de la ciencia, tecnología e innovación, llevadas a cabo en los centros de investigación y tecnología, instituciones de educación, espacios comunales y otras instituciones nacionales.

Los(as) aspirantes serán evaluados(as) y clasificados(as) en dos (2) categorías: Innovador(a) e Investigador(a). La categoría Innovador(a) comprende dos niveles: A y B. La categoría Investigador(a) comprende tres niveles: A, B y C.



Elaborado para: CENTRO DE INVESTIGACION Por: Dra. Carmen Mantilla

FORMATO ENTREVISTA A:

Antolynéz Johnny IUTAI 0414-7198557/0414-7182088/0276-3419417 Correo: jhonyantolinezt@gmail.com

El Profesor de Agroalimentación es número 1 en Credencial académicas. Único Docente Post Doctor uno es Gerencia empresarial dos en Educación Latinoamericana y Caribeña.

La presente, es parte de un Trabajo de Investigación en el ámbito de Publicación y Articulación con las Organizaciones del Estado y se necesita de su aporte dando respuesta a las siguientes preguntas para el Volumen (1) 2019 de la Revista Científica del Centro de Investigación de la UPT Agroindustrial

San Cristóbal Estado Tachira Marzo 2019

RESPONSABLE: Prof.Carmen Mantilla (IUTAI) Docente

1 **Es usted PEII ?**

2 **Qué es para usted el IUT ?** Es mi Universidad.Formadora del mejor talento Humano.Tengo gran sentido de pertinencia por el IUT.

3 **En San Cristóbal que Centros de Investigación conoce? - Apoya**

4 **Qué opina de los Centros de Investigación. Su Misión y Visión - Explique?**

Son mecanismos para la reducción de desconocimientos y desde la gestión del conocimiento en la Universidad

5 **Qué opina usted de los productos desarrollados en el PNF donde esta inserto Académicamente ?**

Excelente Valor Agregado.Falta promoción para generar demanda del producto

6 **Cree usted que tiene valor agregado los trabajos desarrollados en el PNF donde esta inserto Académicamente ?**

Excelentes productos. Falta una adecuada estrategia de marketing para posicionar los productos en el mercado

Regional y Nacional.

7 **El Centro de Investigación UPT Agroindustrial (CIUA) podrá contar con su apoyo? Se necesita una estructura Le gustaría ser Director de CIUA o Director del Comité Editorial**

8 **Respecto a Centros de Investigación Universitarios (CIU) Tiene usted personas que se pudieran contactar?**

Nombre Apellido

Número Celular

correo electrónico

9 **Cuando se jubila?** Este año Julio en caso contrario Diciembre

Por su Atención Gracias

Todos los trabajos remitidos a la Revista Científica UPT Agroindustrial deberán ser originales y no estar sometidos a consideración o editados en otras publicaciones periódicas de naturaleza similar. Los manuscritos deben ser enviados en digital y en físico por triplicado al Comité Editorial de la revista, en la Sede Principal al Departamento de Investigación, Extensión, Postgrado y Producción de la Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial, San Cristóbal Estado Táchira. No será posible introducir modificaciones en los textos, una vez entregados por su(s) Autor(es). No se devuelven los originales. La información en CD, debe estar escrito en hojas tamaño carta, con el procesador Word (Windows o Linux) Especificarlo. La fuente en Arial 12 tamaño 12. Si los manuscritos contienen figuras, cuadros, gráficos o elementos similares debe especificarse el programa con el cual fueron hechos.

Se dará preferencia a los trabajos inéditos de los Proyectos en cada año de la especialidad por Programa. Sin embargo, no se descartan los trabajos que no lo sean ya que; a juicio del Comité Editorial, constituyen un aporte significativo en los diversos campos de acción de la región, pregrado y postgrado, los Trabajos de Ascenso, Trabajos de Programa de Estímulo a la Innovación e Investigación (PEII) y cualquier otro evento Regional o Nacional de Ciencia y Tecnología, tales como INIA- INSAI – Corposalud - CIARA-FUNDACITE - AsoVAc., en el que se encuentre inmersa las instalaciones o el asesoramiento técnico de los Docentes de los respectivos programas.

RESUMEN - ABSTRAC Ó SUMMARY

Éste debe seguir las Normas Guía IUT 2015 página 56/72. Con la modalidad de que el tutor autor y fecha debe ser corrido y debe incorporar la Línea de Investigación el Grupo de Investigación y el Enfoque así como el Área de conocimiento si existiera en cada Programa Nacional de Formación. A continuación del nombre y correo del autor (es), deberán incluirse dos resúmenes, (español e inglés) de no más de 150 palabras. El resumen en inglés se denominará *Abstrac*. El resumen debe ser claro y conciso, no debe incluirse citas ni referencias.

PALABRAS CLAVE.

Inmediatamente después de cada resumen (español e inglés), al final del resumen, en un máximo de dos líneas, se escribirán los principales términos los descriptores (palabras claves) del contenido, deben estar incluidos en el marco conceptual del proyecto es decir, que identifiquen los aspectos centrales del trabajo de Proyecto. Deben estar separadas por puntos y comas, De preferencia no más de cinco. Título, Autor (es) Resumen y Palabras Claves o descriptores, deben ocupar en una (1) sola página. Debe contener la temática o problema investigado, los objetivos, la metodología empleada, el resultado más destacado y la conclusión más importante, todo separado por punto y seguido, en un solo párrafo; se redacta a interlineado sencillo (1,0)

ASPECTOS DE FORMA. Y ADICIONALES.

Las normas de redacción, deberán ajustarse a las normas de la American Psychological Association (APA). Los trabajos deberán incluir, anexa, una reseña de su Tutor, Co-Autor, Patrocinador (es), miembros de la comunidad, Autor (es), no mayor de 50 palabras, con señalamiento de sus títulos académicos de pregrado y postgrado, universidad que lo otorgó y, cargos relevantes que desempeñe(n) o haya(n) desempeñado. Así mismo, la dirección electrónica y teléfonos para su localización.

ARBITRAJE.

Todo trabajo será sometido a un proceso de revisión y arbitraje anónimo, para su selección. Deben ajustarse al Registro y Código Departamental. Los trabajos aceptados con observaciones, serán devueltos a sus autores a fin de que consideren las revisiones pertinentes y los regresen a los editores. Los trabajos no aceptados en el proceso de arbitraje, serán devueltos a sus autores con las observaciones correspondientes y, no podrán ser arbitrados nuevamente. El Comité Editorial se reserva el derecho de publicar el trabajo recibido en cualquiera de los números que se editen. Si considera pertinente hará uso del “juicio del experto” a fin de estimar el aporte al tema y la novedad del mismo con miras al arbitraje correspondiente.

AUTORIZACION Y RESPONSABILIDAD.

El Tutor de cada proyecto a trabajo debe anexar una **Autorización** escrita donde ceda a la Revista Centro de Investigación UPT Agroindustrial (Táchira – Venezuela), el derecho a publicar el (los) artículo(s) Proyecto(s) a Trabajo(s) en General o de Ascenso, enviados(s) a la redacción del Comité Editorial. El contenido de los trabajos publicados será responsabilidad Institucional y de sus Autores.

DERECHO DE AUTOR

Por medio de la presente, concedemos a la Revista Científica del Centro de Investigación, de la Universidad Politécnica Territorial Agroindustrial en San Cristóbal. Estado Táchira el derecho exclusivo de difundir toda la información que se presenta en este Proyecto, así como publicarlo o reproducirlo. De esta manera todos los integrantes del mismo entregan a la Universidad la custodia, la conservación y la disposición del Proyecto, el cual pasa a engrosar el Patrimonio Bibliográfico de esta casa de estudio con el único objetivo de fortalecer cada día más el Programa Nacional de Formación.

NOMBRE APELLIDO
C.I

NOMBRE APELLIDO
C.I

MISIÓN ALMA MATER

La misión Alma Mater es un programa gubernamental Venezolano, orientado a la educación que contempla la creación de universidades Territoriales, así como la transformación de los IUT (Institutos Universitarios de Tecnología) y CU (Colegios Universitarios) en universidades experimentales politécnicas. La misión alma mater se crea principalmente con el propósito de impulsar la transformación de la educación universitaria venezolana y propulsar su articulación institucional y territorial, en función de las líneas estratégicas del Proyecto Nacional Simón Bolívar, garantizando el derecho de todas y todos a una educación superior de calidad sin exclusiones.

Objetivos

Los objetivos de la Misión Alma Mater apuntan a generar un nuevo tejido institucional de la Educación Superior venezolana, dirigido a:

- Desarrollar y transformar la Educación Superior en función del fortalecimiento del Poder Popular y la construcción de una sociedad socialista.

Nuestras universidades, a lo largo de su existencia secular fueron instituciones enclaustradas que formaron los tipos de especialistas que la sociedad les demandaba y los conformaron para el rol de privilegiados y de custodios del orden social vigente (...) En ese sentido, ellas operaron, desde siempre, como instituciones esencialmente políticas y clasistas..

- Garantizar la participación de todos y todas en la generación, transformación y difusión del conocimiento.
- Reivindicar el carácter humanista de la educación universitaria como espacio de realización y construcción de los seres humanos en su plenitud, en reconocimiento de su cultura, su ambiente, su pertenencia a la humanidad y su capacidad para la creación de lo nuevo y la transformación de lo existente.
- Fortalecer un nuevo modelo académico comprometido con la inclusión y la transformación social.
- Vincular los procesos de formación, investigación y desarrollo tecnológico con los proyectos estratégicos de la Nación dirigidos a la soberanía política, tecnológica, económica, social y cultural.
- Arraigar la educación superior en todo el territorio nacional, en estrecho vínculo con las comunidades.
- Propulsar la articulación del sistema de educación superior venezolano, bajo principios de cooperación solidaria.
- Potenciar la educación superior como espacio de unidad latinoamericana y caribeña, de solidaridad y cooperación con los pueblos del mundo.

VISION IUTAI

Hacer del IUTAI una Institución de prestigio como ente de Educación Universitaria sustentada en la libertad académica y en la autonomía institucional; reconocida por su competitividad, productividad, calidad y pertinencia de la educación que imparte, de la investigación que lleva a efecto, del servicio y asistencia técnica que aporta a las comunidades así como la producción de bienes y servicios como vía parcial de Proyección Institucional.

MISION IUTAI

Formar recurso humano altamente calificado que responda a las exigencias del entorno con habilidades, destrezas y la creatividad necesaria para innovar el trabajo productivo, con actitud de permanente búsqueda de conocimiento, como parte de su formación y la capacidad para organizar y administrar empresas de producción social, microempresas y a innovadores, emprendedores emprendedoras; que ayuden a impulsar el desarrollo de la Nación y ofrezcan asistencia técnica eficiente y eficaz.



Cuento con la suerte de encontrar en el camino Académico con Profesionales de alta calidad humanista. La primera maestra fue mi madre, cuando en casa me enseñó; La suma, la resta la multiplicación y la división, de manera que cuando fueron a inscribirme al Colegio “Santísimo Salvador” en Pueblo Nuevo San Cristóbal, Estado Táchira, se me hizo un examen de suficiencia y pase al cuarto grado en función de los resultados. Aún recuerdo mi profesora de cuarto y quinto grado. Gracias mamá por su atención en esa fase de crecimiento tan vital para el desarrollo personal.

El recorrido por la educación formal me permitió compartir la etapa de la Juventud con los amigos del Liceo “Don Ramón Velásquez” en esa loable institución tan querida, con la profesora Garmendia, Pascual Guerrero entre otros, se vislumbraban las primeras impresiones de hacia dónde mirar para ser profesional en ciencias de esa manera fue un placer ser Bachiller en ciencias, aspiraba estudiar en Mérida en la Universidad Los Andes (ULA), Gestión Ambiental, que no pudo consolidarse por lo que se concreta entrar al Instituto Universitario de Tecnología (IUTAI). En la década de los setenta recién creado éste solo siete años mi promoción fue la décimo tercera (XIII). Conocí a personas profesores como: Raúl, Pablo Mora, Nora Giffuni. Ariza (QEPD), Alberto Mora, entre otros que con su saber fueron persuadiendo en mi persona valores de responsabilidad, respeto y constancia en el ámbito laboral en el contexto de la revolución industrial. Por eso llego en calidad de pasante a la Empresa alimentos Kraft de Venezuela C.A.

Como egresada del Instituto Universitario de Tecnología (IUT) en la década de los ochenta, mi recorrido laboral pasa de alimentos Kraft, Especies y condimentos Iberia, Corporación Mastimelo, DEALCA y ALBECA hasta Productos Quaker entre otros. Para concursar en el dos mil en el IUT gracias a la motivación y empuje de mi gran amiga (QEPD) Galviz Cuevas María Bianney, compañera de parrandas y luchas en la Universidad Nacional Experimental “Simón Rodríguez” (UNESR).

Como egresada de la UNESR en la década de los noventa, con la dicha de haber contado con docentes de calidad no solo desde lo académico sino desde la perspectiva humanista recuerdo a Belkis Avalo eternamente agradecida, docente de pregrado y Carlos Aragoza docente de postgrado en Biotecnología Alimentaria amigos de toda la vida, después de ser mis profesores.

En fin, toda una vida académica para desarrollar esta revista con tanto cariño profesional que permitirá sustentar la investigación en la casa de los Alimentos, la casa de las Hallacas enlatadas, en el occidente del país, que pueda contrastar su gestión con centros de investigación como el CIEPE por allá en San Felipe, en el Centro con la Carrera de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la insigne Universidad Central de Venezuela, la universidad de las sombras.