



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional

INFORME
ITI-VICAC-CAS

INFORME TECNICO DE IMPLEMENTACION DEL
LABORATORIO DE DIETETICA

OBJETIVO DEL ESTUDIO:	Desarrollar un informe técnico de la implementación del laboratorio de dietética a través de la realización de un proyecto de investigación	FECHA:
SOLICITADO POR:	Departamento de Planificación	03/01/2017
ELABORADO POR:	Dra. Nibia Novillo Luzuriaga	HORA: 10:00

ASUNTO:	Informe técnico de la implementación del laboratorio de dietética a través de la realización de un proyecto de investigación
ALCANCE:	Implementación del laboratorio de Dietética.
ANTECEDENTES:	<p>La carrera de Nutrición humana inicia sus actividades académicas el 15 de Octubre del 2012, esta carrera de nueva formación ve la necesidad de incentivar la investigación en los docentes de la misma en respuesta un grupo de docentes encabezados por la Dra. Victoria Padilla y Dra. Mariela Lozada formulan un proyecto de investigación Institucional en la primera convocatoria del 2014, este trabajo basaba su objetivo en suplir la necesidad de una herramienta profesional y académica de uso tanto para estudiantes y profesionales de la nutrición, es así como el 27 de Junio del 2014 se firma el acta de compromiso con el departamento de investigación para la realización del proyecto "Validación de un instrumento didáctico en la estandarización de medidas caceras en alimentos Ecuatorianos", este proyecto además utilizaría como materiales para su realización, implementos necesarios para realizar las practicas estudiantiles que serían utilizados y devueltos al departamento de investigación el cual donaría los mismos para que se estructure el laboratorio de dietética de la carrera de Nutrición Humana.</p> <p>Durante el año 2015 se ejecutó el proyecto, en varias entregas el departamento de investigación dotó de los implemento para la realización del proyecto, el mismo que una vez concluido fueron devueltos al</p>



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional

MARCO JURÍDICO REFERENCIAL:

departamento de investigación en noviembre del 2105, el cual procedió a donarlos al laboratorio de nutrición con fecha

La LOES en el Capítulo 3, Art. 8, entre los fines de la educación superior, en el literal a), establece: Aportar al desarrollo del pensamiento universal, al despliegue de la producción científica y a la promoción de las transferencias e innovaciones tecnológicas. El Título I, Capítulo 3, literal n) Garantiza la producción de pensamiento y conocimiento articulado con el pensamiento universal. La LOES en el Título II, Capítulo II, Art. 36.- Asignación de recursos para publicaciones, becas para profesores o profesoras e investigaciones, establece que: Las instituciones de educación superior de carácter público y particular asignarán obligatoriamente en sus presupuestos, por lo menos, el seis por ciento (6%) a publicaciones indexadas, ... En el Título VII, Capítulo II, Sección Tercera, Art. 143.- establece que: Las instituciones de educación superior públicas y particulares desarrollarán e integrarán sistemas interconectados de bibliotecas a fin de promover el acceso igualitario a los acervos existentes, y facilitar préstamos e intercambios bibliográficos. Participarán en bibliotecas digitales y sistemas de archivo en línea de publicaciones académicas a nivel mundial. El Título VIII, Capítulo I, Art. 145.- establece el Principio de autodeterminación para la producción del pensamiento y conocimiento en el marco del diálogo de saberes, la universalidad del pensamiento, y los avances científico-tecnológicos locales y globales

El Reglamento de Régimen Académico en el Título II, Capítulo II, Art. 7. Las instituciones de educación superior... gestionarán el proceso de formación, con... la utilización de... recursos tecnológicos y metodológicos que faciliten los procesos académicos.

La Ley Orgánica de Educación Superior, en el Título VI, Capítulo 2, Art. 109, numeral 10, destaca como requisito para la creación de una universidad o escuela politécnica, disponer de infraestructura tecnológica propia y laboratorios especializados para asegurar una oferta educativa de calidad.

DETALLE/CUERPO/CONTENIDO:



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional

IMPLEMENTOS QUE FORMAN PARTE DEL LABORATORIO DE DIETETICA Y QUE FUERON ADQUIRIDOS PARA LA REALIZACION DE UN PROYECTO DE INVESTIGACION DE LA CARRERA DE NUTRICION HUMANA

Nº	DETALLE	CANTIDAD
1	Coladeras juego/blanco torplas	5
2	Docena cucharas postre metálica INDALUM	4
3	Docena cucharas soperas INDALUM	4
4	Cucharetas tramontina/OSTER	5
5	Cucharones tramontina/OSTER	5
6	Descorchador de botellones	2
7	Cuchillos tramontina	20
8	JUEGO DE OLLAS 1/2 A 5 LT gema	5
9	Lavacaras de acero inoxidable INDALUM	5
10	Limpiones	10
11	Mantelería	3
12	Plato tendido mediano N 24 blanco HEINRICH (Alemania)	24
13	Plato grande N 24 blanco HEINRICH (Alemania)	24
14	Plato sopero blanco HEINRICH (Alemania)	24
15	Servilleta de cocina familia x 75	10
16	Tabla para picar nacional	5
17	Tamalera INDALUM GM	2
18	Docena de chuchillos de plato metálica	2
	Docena de tenedores metálicos	2



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional

19		
20	Vasos/ vidrio/agua primo	24
21	Vasos/vidrio/P/ gaseosa primo	24
22	Vasos/vidrio/P/ champagne primo	24
23	Vasos/vidrio/ Whisky primo	24
24	Bowl juego de 5 unidades hotelero + 5 tapas pírex	1
25	Taza de café blanco hotelero	24
26	Plato para taza de café blanco hotelero	24
27	Tacho de basura pequeño blanco duraplas	2
28	Tacho de basura mediano blanco duraplas	2
29	Sartén N 18 UMCO	1
30	Sartén N 20 UMCO	1
31	Sartén N 24 UMCO	1
32	Sartén N 26 UMCO	1
33	Sartén N 30 UMCO	1
34	Frascos para alimentos vidrio de 1 a 5 lbs c/tapa hermética	1
35	Gramurios o vasos de precipitación graduados 1000ml	5
36	Gramurios o vaso de precipitación graduados 500ml	5
37	Gramurios o vasos de precipitación graduados 250ml	5
38	Jarras de medición de plástico con asa graduados 2l	10
39	Jarras de medición de plástico con asa graduados 1l	5



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional

40	Jarras de medición de plástico con asa graduados 0,5l	5
41	Pipetas graduadas de vidrio 10ml	10
42	Probetas graduadas de vidrio 1000ml	3
43	Probetas graduadas de vidrio 500ml	3
44	Probetas graduadas de vidrio 250ml	3
45	Probetas graduadas de vidrio 100ml con base	3
46	Probetas graduadas de vidrio 50ml con base	3
47	Balanza digital de alimentos	2
48	Extractor de olores	1
49	Deshidratador industrial de alimentos	1
50	Bowl	2
51	Batidora artesanal	5
52	Horno eléctrico	2
53	Licuada	1
54	Parrilla Eléctrica	1
55	Troceadora-picadora	1
56	Extractor de jugos	1
57	Cocinas modulares 4 hornillas	4
58	Cilindro de gas	4
59	Refrigeradora	1
	Batidora semiindustrial	1



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional

60		
61	Batidora manual	5
62	Licuada industrial	1
63	Microondas	2
64	Olla de presión (4 litros)	5
65	Olla de presión (7 litros)	2
66	Bancos	24
67	Mesas de trabajo	4
68	Lavabos	2
69	4 lavadines lavaplatos	4
70	Congelador	1
71	Mesa transportadora de alimentos	1
72	Anaqueles	2
73	Frascos para alimentos	10
74	Pizarra de tiza líquida	1
75	Escritorio	1

CONCLUSIONES:	Realizar proyectos de investigación que sean un aporte para la ciencia y al mismo tiempo sus implementos utilización sirvan una vez concluidos el mismo, como contribución a los laboratorios de la carrera o al accionar de las prácticas de las asignaturas, resulta una buena opción para ayudar a implementar los laboratorios de las carreras.
RECOMENDACIONES:	Continuar realizando proyectos científicos innovadores que aporten a la ciencia y que al mismo tiempo los implementos que se



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

Informe Técnico Institucional

adquieran el ellos sirvan para promover la actividad en las prácticas académicas de las carreras.



ANEXOS:



RESPONSABILIDADES	NOMBRES / CARGOS	FIRMAS
ELABORADO POR:	Dra. Nibia Novillo. DIRECTORA Nutrición Humana	
APROBADO POR:	Dr. Julio Bermúdez B DECANO FACS	



PROYECTO DE INVESTIGACION

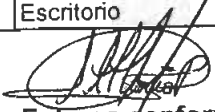
VALIDACION DE UN INSTRUMENTO DE USO DIDACTICO EN LA ESTANDARIZACION DE MEDIDAS CASERAS EN ALIMENTOS ECUATORIANOS

ACTA DE ENTREGA- RECEPCION

A los 29 días del mes de Noviembre del 2016 se firma la siguiente acta de Entrega y Recepción; por una parte la Dra. Victoria Padilla directora del proyecto de investigación y por otra parte el Mgs. Richard Anormaliza Director del departamento de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación de la UNEMI, por los siguientes equipos y menajes de cocina utilizados en el proyecto de investigación "Validación de un instrumento de uso didáctico en la estandarización de medidas caseras en alimentos ecuatorianos"

Nº	DETALLE	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1	Coladeras juego/blanco torplas	5	No entregado por el proveedor
2	Docena cucharas postre metálica INDALUM	4	
3	Docena cucharas soperas INDALUM	4	Faltante 6 unidades
4	Cucharetas tramontina/OSTER	5	
5	Cucharones tramontina/OSTER	5	
6	Descorchador de botellones	2	1 descorchador no entregado por el proveedor
7	Cuchillos tramontina	20	
8	JUEGO DE OLLAS 1/2 A 5 LT gema	5	
9	Lavacaras de acero inoxidable INDALUM	5	
10	Limpiones	10	Faltante 1 unidad
11	Manteleria	3	
12	Plato tendido mediano N 24 blanco HEINRICH (Alemán)	24	
13	Plato grande N 24 blanco HEINRICH (Alemán)	24	
14	Plato soperero blanco HEINRICH (Alemán)	24	
15	Servilleta de cocina familia x 75	10	
16	Tabla para picar nacional	5	
17	Tamalera INDALUM GM	2	1 mediana y 1 grande
18	Docena de chuchillos de plato metálica	2	
19	Docena de tenedores metálicos	2	
20	Vasos/ vidrio/agua primo	24	Faltante 1 unidad
21	Vasos/vidrio/P/ gaseosa primo	24	
22	Vasos/vidrio/P/ chanpagne primo	24	
23	Vasos/vidrio/ Whisky primo	24	Faltante 1 unidad
24	Bolds juego de 5 unidades hotelero + 5 tapas pirex	1	
25	Taza de café blanco hotelero	24	
26	Plato para taza de café blanco hotelero	24	Faltante 3
27	Tacho de basura pequeño blanco duraplas	2	
28	Tacho de basura mediano blanco duraplas	2	
29	Sarten N 18 UMCO	1	
30	Sarten N 20 UMCO	1	
31	Sarten N 24 UMCO	1	
32	Sarten N 26 UMCO	1	
33	Sarten N 30 UMCO	1	
34	Frascos para alimentos vidrio de 1 a 5 lbs c/tapa hermética	1	Entregado 1 por el proveedor, faltante la tapa.
35	Gramurios o vasos de precipitación graduados 1000ml	5	
36	Gramurios o vaso de precipitación graduados 500ml	5	

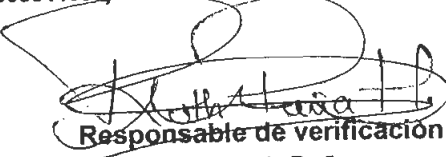
38	Jarras de medición de plástico con asa graduados 2l	10	
39	Jarras de medición de plástico con asa graduados 1l	5	
40	Jarras de medición de plástico con asa graduados 0,5l	5	Faltante 1 unidad
41	Pipetas graduadas de vidrio 10ml	10	
42	Probetas graduadas de vidrio 1000ml	3	
43	Probetas graduadas de vidrio 500ml	3	
44	Probetas graduadas de vidrio 250ml	3	
45	Probetas graduadas de vidrio 100ml con base	3	
46	Probetas graduadas de vidrio 50ml con base	3	
47	Balanza digital de alimentos	2	
48	Extractor de olores	1	
49	Deshidratador industrial de alimentos	1	
50	Bolds	2	
51	Batidora artesanal	5	
52	Horno electrico	2	
53	Licuadora	1	
54	Parrilla Electrica	1	
55	Troceadora-picadora	1	
56	Extractor de jugos	1	
57	Cocinas modulares 4 hornillas	4	
58	Cilindro de gas	4	
59	Refrigeradora	1	
60	Batidora semiindustrial	1	
61	Batidora manual	5	
62	Licadora industrial	1	
63	Microondas	2	
64	Olla de presión (4 litros)	5	
65	Olla de presión (7 litros)	2	
66	Bancos	24	
67	Mesas de trabajo	4	
68	Lavabos	2	
69	4 lavadines lavaplatos	4	
70	Congelador	1	
71	Mesa transportadora de alimentos	1	
72	Anaqueles	2	
73	Frascos para alimentos	10	
74	Pizarra de tiza liquida	1	
75	Escritorio	1	


Entrega conforme
 Dra. Victoria Padilla

DIRECTORA PROYECTO (C.I 0603344383)


Recibe conforme
 Mgs Richard Anormaliza

DIRECTOR DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO
 TECNOLÓGICO E INNOVACIÓN


Responsable de verificación

Ing. Ruth Peña

ASISTENTE TÉCNICO DE INVESTIGACIÓN



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

DEPARTAMENTO DE INVESTIGACION, DESARROLLO TECNOLÓGICO E INNOVACIÓN
ENTREGA DE BIENES A LA FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

Proyecto de investigación PRIMERA Convocatoria 2014: Resolución OCAS-SO-03072014No.8

Proyecto "Validación de un instrumento de uso didáctico en la estandarización de medidas caseras en alimentos ecuatorianos" bajo la dirección de la Dra. Victoria Padilla

Al 03 de enero del 2017


	DESCRIPCION	CANTIDAD INICIAL	CANTIDAD FINAL	OBSERVACIÓN
1	Docena cucharas postre metálica INDALUM	4	4	
2	Docena cucharas soperas INDALUM	4 doc*12= 48 u	42 unidades	faltan 6 unidades
3	Cucharetas tramontina/OSTER	5	5	
4	Cucharones tramontina/OSTER	5	5	
5	Descorchador de botellones	1	1	
6	Cuchillos tramontina	20	20	
7	JUEGO DE OLLAS 1/2 A 5 LT gema	5	5	
8	Lavacaras de acero inoxidable INDALUM	5	5	
9	Limpiones	10	9	
10	Manteleria	3	3	
11	Plato tendido mediano N 24 blanco HEINRICH (Alemán)	24	24	
12	Plato para postre N 24 blanco HEINRICH (Alemán)	24	24	
13	Plato sopero blanco HEINRICH (Alemán)	24	24	
14	Servilleta de cocina familia x 75	10	10	
15	Tabla para picar nacional	5	5	
16	Tamalera INDALUM GM	2	2	1 mediana y 1 grande
17	Docena de chuchillos de plato metálica	2	2	
18	Docena de tenedores metálicos	2	2	
19	Vasos/ vidrio/agua primo	24	23	
20	Vasos/vidrio/P/ gaseosa primo	24	24	
21	Vasos/vidrio/P/ champagne primo	24	24	
22	Vasos/vidrio/ Whisky primo	24	23	

23	Bowls juego de 5 unidades hotelero + 5 tapas pirex	1	1	
24	Taza de café blanco hotelero	24	24	
25	Plato para taza de café blanco hotelero	24	21	
26	Tacho de basura pequeño blanco duraplas	2	2	
27	Tacho de basura mediano blanco duraplas	2	2	
28	Sarten N 18 UMCO	1	1	
29	Sarten N 20 UMCO	1	1	
30	Sarten N 24 UMCO	1	1	
31	Sarten N 26 UMCO	1	1	
32	Sarten N 30 UMCO	1	1	
33	Frascos para alimentos vidrio de 1 a 5 lbs c/tapa hermética	1	1	falta tapa
34	Gramurios o vasos de precipitación graduados 1000ml	5	5	
35	Gramurios o vaso de precipitación graduados 500ml	5	5	
36	Gramurios o vasos de precipitación graduados 250ml	5	5	
37	Jarras de medición de plástico con asa graduados 2l	10	10	
38	Jarras de medición de plástico con asa graduados 1l	5	5	
39	Jarras de medición de plástico con asa graduados 0,5l	5	4	
40	Pipetas graduadas de vidrio 10ml	10	10	
41	Probetas graduadas de vidrio 1000ml	3	3	
42	Probetas graduadas de vidrio 500ml	3	3	
43	Probetas graduadas de vidrio 250ml	3	3	
44	Probetas graduadas de vidrio 100ml con base	3	3	
45	Probetas graduadas de vidrio 50ml con base	3	3	
46	Balanza digital de alimentos	2	2	
47	Extractor de olores	1	1	
48	Deshidratador industrial de alimentos	1	1	
49	Bowls	2	2	
50	Batidora artesanal	5	5	
51	Horno electrico	2	2	
52	Licudadora	1	1	

53	Parrilla Electrica	1	1	
54	Troceadora-picadora	1	1	
55	Extractor de jugos	1	1	
56	Cocinas modulares 4 hornillas	4	4	
57	Cilindro de gas	4	4	
58	Refrigeradora	1	1	
59	Batidora semiindustrial	1	1	
60	Batidora manual	5	5	
61	Liciadora industrial	1	1	
62	Microondas	2	2	
63	Olla de presión (4 litros)	5	5	
64	Olla de presión (7 litros)	2	2	
65	Bancos	24	24	
66	Mesas de trabajo	4	4	
67	Lavabos	2	2	
68	4 lavadines lavaplatos	4	4	
69	Congelador	1	1	
70	Mesa transportadora de alimentos	1	1	
71	Anaqueles	2	2	
72	Frascos para alimentos	10	10	
73	Pizarra de tiza líquida	1	1	
74	Escritorio	1	1	

Milagro, 03 de enero del 2017


 Ing. Richard Ramírez Anormaliza, MSc.
**DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO DE
 INVESTIGACIÓN**
 Entrega conforme


 Lcda. Alicia Cercado Madero, MSc.
**DECANA DE LA FACULTAD
 CIENCIAS DE LA SALUD**
 Recibe conforme



Milagro, 30 de Noviembre del 2015.

Sr. Mgs. Richard Iván Ramírez Anormaliza
DIRECTOR DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO E INNOVACIÓN
Presente.-

De mi consideración;

Reciba un cordial saludo y éxitos en las funciones que tan acertadamente lo viene cumpliendo en beneficio de la colectividad.

Por medio de la presente hago la entrega del informe final, proyecto y manual de consulta con sus respectivos anexos en documentos impresos y digital, dentro del proyecto **"VALIDACIÓN DE UN INSTRUMENTO DE USO DIDÁCTICO EN LA ESTANDARIZACIÓN DE MEDIDAS CASERAS EN ALIMENTOS ECUATORIANOS"** aprobados en la primera convocatoria, mayo 2014.

Atentamente;

MsC. Victoria Padilla

0603344383



DEPARTAMENTO DE
INVESTIGACION
RECEPCION OFICIOS

Recibido: Ing. Lupe Montes Párraga

Fecha: 30/11/2015 Hora: 15:00

Firma:

Dirección: Cita Universitaria Km. 1 1/2 vía Km. 26
Commutador: (04) 2974317 - (04) 2970681
Teléfono: (04) 2974319 - E-mail: rectorado@unemi.edu.ec
Milagro - Guayas - Ecuador

VISIÓN

Se crea institución de educación superior pública, que promueva el desarrollo de programas y proyectos, dentro de los contextos de desarrollo sostenible, que contribuya a la formación de profesionales altamente calificados, capaces de responder a las demandas de la sociedad ecuatoriana, mediante el uso de tecnologías innovadoras y sostenibles.

MISSION

El propósito de esta institución es promover el desarrollo científico y tecnológico en el Ecuador, a través de la investigación científica, tecnológica e innovadora, que contribuya a la formación de profesionales altamente calificados, capaces de responder a las demandas de la sociedad ecuatoriana, mediante el uso de tecnologías innovadoras y sostenibles.



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

VICERRECTORADO ACADÉMICO Y DE INVESTIGACIÓN
DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN



ACTA DE COMPROMISO DE EJECUCIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN APROBADOS MEDIANTE PRIMERA CONVOCATORIA 2014

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO:

Título del proyecto		Código
Validación de un instrumento de uso didáctico y en la estandarización de medidas caceras en alimentos Ecuatorianos		Numero asignado en la entrega del proyecto: 2014-CONV-P-01-015
Datos del investigador principal		
Nombres y Apellidos del investigador principal: MSc. Victoria Padilla Samaniego		Tiempo dedicado exclusivamente al trabajo de este proyecto de investigación: (horas/semana): 15
Unidad Académica		Ciencias de la Salud
Teléfono Oficina y Celular		
Dirección electrónica mavilisrio@hotmail.com		
Datos de los co-investigadores		
Nombre y Apellidos	Correo electrónico y teléfono	Función en el proyecto
Dra. Mariela Lozada Meza	nutrimery2@yahoo.com	IA
Datos de los estudiantes		
Nombre y Apellidos	Función en el proyecto	
Estudiante 1	AX	
Estudiante 2	AX	
Duración del proyecto (en meses): (mínimo 12)		12 meses
Datos del presupuesto		
Valor total presupuestado del proyecto		

2. COMPROMISOS DEL EQUIPO INVESTIGADOR:

El equipo investigador se compromete a:

- Cumplir los objetivos planteados.
- Alcanzar los resultados esperados.
- Cumplir el cronograma de actividades estipulado.
- Cumplir con el presupuesto asignado.
- Entregar los cuatro (4) informes parciales, y un (1) informe final del proyecto.



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO



VICERRECTORADO ACADÉMICO Y DE INVESTIGACIÓN DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN

- f. Entregar los dos (2) artículos publicados en una revista indexada.
- g. Asumir la responsabilidad del desarrollo de la investigación hasta su culminación.

Llegado al caso de incumplir con las debidas responsabilidades del proyecto, el investigador principal, se compromete a devolver el valor total de los dineros asignados al proyecto de investigación.

3. COMPROMISOS DEL DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN:

El Departamento de Investigación se compromete a:

- a. Asignar el presupuesto solicitado para la vigencia en que se presenta la propuesta
- d. Agilizar los procesos administrativos para que los investigadores ejecuten los recursos necesarios mientras dure el proyecto.

4. FIRMAS:

Para constancia del compromiso, se firma el día 27 de junio de 2014

MSc. Victoria Padilla Samaniego
INVESTIGADOR PRINCIPAL

Ing. Richard Ramírez Anomaliza, PhD (c)
DIRECTOR INVESTIGACIÓN