



PROGRAMA

En el programa CAPACITAMBILLO 2024, demuestra una dedicación al impulso económico de la zona, al fomento del espíritu emprendedor y a la creación de oportunidades de crecimiento a largo plazo.



OBJETIVO

El presente proyecto tiene objetivo desarrollar las capacidades de producción de los residentes de Tambillo a través de una capacitación práctica y teórica, enfocada en el procesamiento de pan y chorizo.



RESUMEN

La ejecución de este proyecto esta ligada a implementar sesiones de capacitación para promover una mayor variedad en la producción alimentaria de la zona, motivando a los asistentes de las diferentes localidades adoptando técnicas de enseñanzas participativas que utilicen herramientas tecnológicas modernas para estimular el involucramiento dinámico de los residentes



RESULTADO

En línea con los objetivos del país mejorar la capacidad productiva local este plan enfrenta directamente la falta de competencias y conocimientos en la producción de alimentos de tambillo y crear alimentos novedosos utilizando métodos de producción industrial con el fin de exhibirlos en exposiciones gastronómicas.

CONVENIOS

GAD DE TAMBILLO

CARRERAS

Tecnología Superior en Procesamiento de Alimentos

BENEFICIARIOS

La comunidad del GAD de Tambillo

DOCENTES

DIRECTOR/A
Vinueza Brazales Diego Alexis
DOCENTE COLABORADOR 1
Parreño Valle Cristian David
DOCENTE COLABORADOR 2
López Revelo María Alejandra

