



PROGRAMA

El programa no solo busca mejorar las condiciones de la vida de los habitantes de Tambillo, sino que también busca capacitar y fomentar el desarrollo económico y social de la comunidad Promocionando los negocios locales al capacitar a los habitantes en la elaboración de queso y yogurt, aumenta la creación de pequeños negocios locales, diversificando las fuentes de ingresos y promoviendo la autosuficiencia económica.



OBJETIVO

Proporcionar conocimientos prácticos y habilidades técnicas que permitiendo a la comunidad la producción de productos lácteos de alta calidad, generando oportunidades económicas y mejorando la autosuficiencia alimentaria.



RESUMEN

Este proyecto tiene como objetivo la capacitación de mejorar las condiciones de vida de los habitantes de tambillo, también fomentar el desarrollo de productos innovadores que tiene un impacto positivo en el desarrollo social y económico.



RESULTADO

Capacitar a los habitantes de MURCO en la elaboración de queso fresco y yogurt. Desarrollando productos innovadores mediante procesos industriales para la presentación de los mismo en ferias alimentarias y así asegurar un producto de calidad, aceptado por su sabor, color, olor y textura.



CONVENIOS

GAD DE TAMBILLO- MURCO



CARRERAS

Tecnología Superior en Procesamiento de Alimentos



BENEFICIARIOS

La comunidad de Murco-Tambillo



DOCENTES

DIRECTOR/A
Calderón Chango Natalia Estefania
DOCENTE COLABORADOR 1
Parreño Valles Cristian David
DOCENTE COLABORADOR 2
López Revelo María Alejandra

