



PROYECTO  
**VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD**



**APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES LÁCTEOS MITAD DEL MUNDO ASOPROLAMM**

<b>Entidad cooperante:</b>	Gobierno de la Provincia de Pichincha
<b>Unidad académica promotora:</b>	Carrera de Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ciencias de la Ingeniería e Industrias
<b>Número de beneficiarios:</b>	21 pequeñas empresas (pertenecientes a ASOPROLAMM)
<b>Objetivo del proyecto:</b>	Contribuir, mediante la aplicación de BPM, al fortalecimiento técnico de los pequeños empresarios del sector lácteo, con el fin de garantizar la inocuidad de los diferentes derivados lácteos de Cayambe.
<b>Relación con el Plan del Buen Vivir:</b>	<p><b>Objetivo 3:</b> Mejorar la calidad de vida de la población.</p> <p><b>Política 3.6.</b> Promover entre la población y en la sociedad hábitos de alimentación nutritiva y saludable que permitan gozar de un nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual acorde con su edad y condiciones físicas.</p> <p><b>Literal m.</b> Implementar mecanismos efectivos, eficientes y eficaces de control de calidad e inocuidad de los productos de consumo humano.</p>
<b>Ubicación geográfica:</b>	Pichincha, Cantón Cayambe – Cayambe.
<b>Estado:</b>	Ejecutado