



## FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

#### 1. Datos generales

**Materia:** GESTIÓN DE PROYECTOS  
**Código:** IAL1010  
**Paralelo:** A  
**Periodo :** Marzo-2023 a Julio-2023  
**Profesor:** BURBANO VILLAVICENCIO ANA MARÍA  
**Correo electrónico:** aburbano@uazuay.edu.ec

**Nivel:** 10

#### Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo: 72		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
48	0	16	56	120

#### Prerrequisitos:

Código: IAL903 Materia: DISEÑO Y OPERACIÓN DE PLANTAS

#### 2. Descripción y objetivos de la materia

Se inicia con la revisión de conceptos y herramientas para una correcta formulación de la idea del proyecto, la cual incluye la definición del impacto, resultado y producto esperado y de las principales actividades y tareas para su ejecución. Se incluyen además temas relacionados al análisis del mercado, al estudio técnico y a los principales indicadores para la evaluación económica y financiera.

La materia integra conocimientos de las áreas de tecnología de procesamiento, desarrollo e innovación y de diseño de plantas que constituyen una base para la propuesta de proyectos de producción tanto de bienes como de servicios alimentarios y/o sociales.

La materia plantea conocer y aplicar metodologías y herramientas para la formulación y evaluación de proyectos, con lo cual es posible realizar un proceso de gestión integral a partir de una idea, necesidad, problema u oportunidad para la implementación de un proyecto.

#### 3. Objetivos de Desarrollo Sostenible



#### 4. Contenidos

1.1	Preparación y formulación de proyectos
1.2	Tipos de proyectos
1.3	Cadena de Valor y alcances del proyecto
1.4	Población Objetivo y Población Atendida
1.5	Matriz de Marco Lógico
1.6	Actores del proyecto
2.1	Estructura y objetivos del estudio de mercado
2.2	Etapas del estudio de mercado

2.3	La demanda, la oferta y el consumidor
2.4	Métodos de proyección de mercado
3.1	Tamaño del proyecto
3.3	Proceso y flujo de producción
3.4	Inversiones en infraestructura
3.5	Inversiones en equipamiento
3.6	Balance de Personal
3.7	Elección entre alternativas tecnológicas
4.1	Determinación de costos de producción
4.2	Punto de equilibrio
4.3	Información de costos para toma de decisiones
4.4	Criterios de evaluación de proyectos
4.4.1	El criterio del valor actual neto (VAN)
4.4.2	El criterio de la tasa interna de retorno (TIR)
4.5	Análisis de riesgos
5	Estudio Ambiental

## 5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

Evidencias

aa. Desarrolla productos alimentarios, conforme a la demanda y realidad nacional

-Identifica las materias primas, la tecnología, las capacidades, la organización y la administración del proyecto.

-Evaluación escrita  
-Informes  
-Proyectos

aa. Desempeña asesoría técnica en el diseño, desarrollo y evaluación de proyectos productivos y emprendimientos alimentarios.

-Aplica las diferentes etapas para el diseño, formulación y evaluación de proyectos agroindustriales

-Evaluación escrita  
-Informes  
-Proyectos

### Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Evaluación escrita	Desarrollo y Gestión de Proyectos	APORTE	10	Semana: 5 (10-ABR-23 al 15-ABR-23)
Informes	Estudio de Mercado	Estudio de Mercado	APORTE	10	Semana: 10 (15-MAY-23 al 20-MAY-23)
Informes	Estudio Técnico y Financiero	Estudio Técnico, Estudio económico-financiero	APORTE	10	Semana: 14 (12-JUN-23 al 17-JUN-23)
Proyectos	Proyecto Final	Estudio Ambiental, Desarrollo y Gestión de Proyectos, Estudio Técnico, Estudio de Mercado, Estudio económico-financiero	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (02-07-2023 al 15-07-2023)
Evaluación escrita	Examen Escrito	Estudio Ambiental, Desarrollo y Gestión de Proyectos, Estudio Técnico, Estudio de Mercado, Estudio económico-financiero	SUPLETORIO	20	Semana: 19 ( al )

### Metodología

Descripción	Tipo horas
Dentro del componente de trabajo autónomo se espera que los estudiantes apliquen los conocimientos y directrices brindadas en la materia para la elaboración de tareas y de un proyecto final que se considerará como aporte de la materia.	Autónomo
La materia se desarrollará mediante la impartición de clases a cargo del profesor responsable de la materia. Se incluirán clases teóricas y análisis de casos de proyectos base teóricos y de aplicación en entornos reales.	Total docencia

## Criterios de evaluación

Descripción	Tipo horas
Se evaluará la elaboración tareas y los avances del proyecto final que se considerará como aporte de la materia	Autónomo
Se evaluará el desarrollo de ejercicios, aportes y presentaciones durante las horas de clase presenciales.	Total docencia

## 6. Referencias

### Bibliografía base

#### Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Nassir Sapag Chain	Mc Graw Hill	Preparación y evaluación de proyectos	2014	

#### Web

#### Software

#### Revista

### Bibliografía de apoyo

#### Libros

#### Web

#### Software

#### Revista

\_\_\_\_\_  
Docente

\_\_\_\_\_  
Director/Junta

Fecha aprobación: **10/03/2023**

Estado: **Aprobado**