

**OPTIMIZACION EN LA TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS  
PRODUCTIVAS PARA LA POBLACION LIDER Y ASOCIADA DEL  
CORREGIMIENTO DE OBONUCO.**

**SUSANA GABRIELA TARAMUEL MALLAMA**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL  
PROGRAMA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL  
SAN JUAN DE PASTO  
2015**

**OPTIMIZACION EN LA TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS  
PRODUCTIVAS PARA LA POBLACION LIDER Y ASOCIADA DEL  
CORREGIMIENTO DE OBONUCO.**

**SUSANA GABRIELA TARAMUEL MALLAMA**

**Trabajo de grado bajo la modalidad de Diplomado presentado como  
requisito parcial para optar al título de Ingeniera Agroindustrial**

**Asesor:**

**M.Sc. ZULLY JIMENA SUÁREZ MONTENEGRO**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL  
PROGRAMA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL  
SAN JUAN DE PASTO  
2015**

## **NOTA DE RESPONSABILIDAD**

Las ideas y conclusiones aportadas en este Trabajo de Grado son Responsabilidad de los autores.

Artículo 1 del Acuerdo No. 324 de octubre 11 de 1966, emanado del honorable Concejo Directivo de la Universidad de Nariño.

Nota de Aceptación:

---

---

---

---

---

---

---

---

Firma del Presidente del Jurado

---

Firma del Jurado

---

Firma del Jurado

San Juan de Pasto, febrero de 2015.

## **AGRADECIMIENTOS**

A Dios por permitirme estar aquí, darme la vida y hacer posible que se cumpla una más de mis metas.

A mi familia por ser uno de los pilares más importantes siendo incondicionales en todo momento por el amor, la confianza y la sabiduría que siempre me brindan.

M. Sc. Zully Ximena Suarez, Docente Universidad de Nariño, por su asesoría, consejos, apoyo y colaboración en mi proyecto de grado y en la carrera.

M. Sc. Shujey Constansa Rivas Herrera y M. Sc. Iván Andrés Delgado Vargas, por brindar sus consejos, apoyo y ayuda en el desarrollo de este trabajo.

A todos y cada uno de los docentes de las cátedras del diplomado por brindar y compartir sus conocimientos y experiencias que ayudan en la formación de mi profesión.

Al grupo de mujeres líderes del corregimiento de Obonuco, quienes me abrieron las puertas de sus hogares y brindaron toda su confianza, tiempo y espacio contribuyendo al desarrollo de este trabajo.

Y a todos aquellos que acompañaron este logro con su apoyo y consejos este sueño no sería real.

## DEDICATORIA

A la vida por ofrecerme excelentes caminos que a través de tropiezos y triunfos han forjado lo que soy.

A Dios padre por fortalecer mi espíritu e iluminar mi vida cuando no hay sosiego, por bendecir mi vida con la presencia de seres maravillosos y por permitir que este sueño se concrete en la realidad.

A mi padre Víctor Taramuel, que con su ejemplo y buen corazón llena mi vida de lecciones, sabiduría, humildad y alegría. Por ser mi confidente y llorar como amigos y por seguir en mi camino con su comprensión, fortaleza e incondicional apoyo.

A mi madre María Mallama, mi ángel eterno por su total entrega, por su esfuerzo y sacrificio y por todas y cada una de las enseñanzas impartidas con amor.

A mi hermano Víctor Taramuel por estar siempre ahí con su carisma, alegría y por ser mi cómplice, juntos hemos construido buenos momentos.

A ustedes mi familia es lo más hermoso de mi vida gracias por ser quienes son conmigo. ¡Los amo!

A mis amigos katerine, Lucia y Carlos fueron determinantes en este proceso sus sabios consejos implican nuevas experiencias en mi vida, momentos de locura y sensatez que atesoro en mi corazón gracias y bendiciones por su total apoyo aun en momentos difíciles.

A cada ser que hizo parte de esta etapa en mi vida por vivir cosas únicas y memorables los guardo en mi corazón bendiciones y éxitos futuros.

Susana Gabriela Taramuel Mallama.

## **RESUMEN**

Se optimizaron los procesos de transformación de materias primas productivas en la población líder y asociada del corregimiento de Obonuco municipio de pasto, usando metodologías de diagnóstico, que en primera instancia contribuyeron a establecer contacto con la comunidad y caracterizar su estado actual en cuanto a temáticas previamente desarrolladas. Las herramientas participativas de motivación y monitoreo no solo evaluaron sus capacidades si no también dejaron trascendencia en cuanto a la concientización de valores como el trabajo en equipo y la cooperación. Posterior a esto, se establece la elaboración de nuevos productos de manera práctica y aplicando normas de higiene y buena manipulación que enmarcan la generación de habilidades, valores y actitudes de solides en esta comunidad.

## **ABSTRACT**

Transformation processes of production raw materials were optimized on the leader and associate judges of Obonuco town of grass population , using pre-diagnostic methodologies , which initially helped to establish contact with the community and characterize their current status in terms of thematic developed . Participatory tools of motivation and monitoring not only assessed their skills if they are not also left importance in terms of awareness of values such as teamwork and cooperation. Following this , the development of new products practically establishing and applying standards of hygiene and good handling framing generating skills, values and attitudes solidas in this community

## CONTENIDO

	<b>Pág.</b>
INTRODUCCIÓN.....	13
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	14
2. JUSTIFICACIÓN .....	16
3. OBJETIVOS .....	17
3.1 OBJETIVO GENERAL .....	17
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	17
4. MARCO CONTEXTUAL.....	18
4.1 RESEÑA INSTITUCIONAL .....	18
4.2 PLAN PILOTO DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA E INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE NARIÑO A LA COMUNIDAD RURAL DEL CORREGIMIENTO DE OBONUCO, MUNICIPIO DE PASTO.....	18
4.3 CORREGIMIENTO DE OBONUCO .....	18
4.4 FORTALECIMIENTO DE LAS ORGANIZACIONES .....	19
5. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.....	20
5.1 CARACTERIZACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE INFORMACIÓN DE LA COMUNIDAD DE OBONUCO.....	20
5.1.1 Grupo productivo de huertas. ....	20
5.1.2 Campo Andino. ....	21
5.1.3 Sembrando Futuro, Semillas, Tierra Nueva . ....	21
5.2 TÉCNICAS DE OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN.....	21
5.2.1 Entrevista directa a comunidad. ....	21
5.2.1.1 Grupos asociativos participantes. ....	21
5.2.1.2 Observaciones establecidas por la comunidad . ....	21
5.3 HERRAMIENTAS DIDÁCTICAS Y DE MOTIVACIÓN.....	24
5.3.1 Incentivos y Premios. ....	25
5.3.2 Asistencia a capacitaciones. ....	25

5.3.3	Puntualidad, presentación y trabajo en equipo. ....	25
5.3.4	Charlas motivacionales. ....	26
5.4	ANÁLISIS DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN ACTIVIDADES DE MONITOREO .....	26
5.4.1	Puntualidad. ....	29
5.4.2	Materiales e insumos de las capacitaciones. ....	29
5.4.3	Manipulación higiénica de los alimentos. ....	29
5.5	ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LA COMUNIDAD DE OBONUCO EN LA FERIA AGROINDUSTRIAL. ....	29
5.6	CAPACITACIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO EN TRANSFORMACIÓN AGROINDUSTRIAL .....	31
5.7	FERIA AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE LAS COMUNIDADES RURALES DE LOS CORREGIMIENTOS DE OBONUCO Y GUALMATÁN. ....	37
5.7.1	Evaluación de las capacitaciones impartidas por el facilitador en por la comunidad de Obonuco. ....	37
6.	CONCLUSIONES.....	42
7.	RECOMENDACIONES.....	43
	BIBLIOGRAFÍA.....	44
	ANEXOS.....	45

## LISTA DE CUADROS

	<b>Pág.</b>
Cuadro 1. Cumplimiento de tareas por parte de la comunidad de Obonuco en cuanto a las capacitaciones realizadas en el periodo B del 2014.....	28
Cuadro 2. Registro fotográfico de las capacitaciones realizadas en la comunidad de Obonuco.....	32

## LISTA DE GRAFICOS

	<b>Pág.</b>
Grafico 1. Grupos asociativos entrevistados. Fuente: este estudio.....	22
Grafico 2. Grado de satisfacción de la comunidad de Obonuco en la elaboración teórico-práctica de mazapanes .....	38
Grafico 3. Grado de satisfacción de la comunidad de Obonuco en la elaboración teórico-práctica de Postre de Piña. ....	39
Grafico 4. Grado de satisfacción de la comunidad de Obonuco en la elaboración teórico-práctica de fresas con crema. ....	40

## LISTA DE TABLAS

	<b>Pág.</b>
Tabla 1. Temática priorizada por línea productiva para la población de Obonuco .....	23
Tabla 2. Taller participativo de las mujeres asociadas e independientes del corregimiento de Obonuco.....	23
Tabla 3. Listado de nuevos productos y temáticas socializadas por el facilitador ante la comunidad. ....	24
Tabla 4. Matriz de indicadores de monitoreo. ....	27
Tabla 5. Resultado taller participativo .....	30

## LISTA DE ANEXOS

	<b>Pág.</b>
ANEXO 1. Entrevista de actualización de información con los miembros de las asociaciones donde se ejecuta actualmente el plan piloto de extensión rural. ....	46
ANEXO 2. Registro fotográfico de la lista de asistencia de la elaboración del postre de piña. ....	47
ANEXO 3. Registro fotográfico de la lista de asistencia de la elaboración del postre de fresas con crema .....	48
ANEXO 4. Registro fotográfico de la lista de asistencia de la elaboración de mazapanes .....	49
ANEXO 5. Registro fotográfico de la lista de asistencia de la elaboración de los productos para la presentación a la feria agroindustrial .....	50
ANEXO 6. Registro fotográfico de la lista de asistencia a la feria agroindustrial .....	51
ANEXO 7. Registro fotográfico de la lista de asistencia a la feria agroindustrial formato oficina de extensión.....	52
ANEXO 8. Formato de cumplimiento de tareas .....	53
ANEXO 9. Nuevas guías de preparación de productos para socialización ante la comunidad de Obonuco. ....	54
ANEXO 10. Formato de encuesta de satisfacción que diligencio la comunidad del corregimiento de Obonuco. ....	61

## INTRODUCCIÓN

Al adentrarnos en el contexto de una comunidad se descubren aspectos sociales, políticos, económicos y culturales determinantes en su devenir; es posible que podamos también, percibir potenciales de emprendimiento que favorezcan el desarrollo comunitario gracias a las habilidades y actitudes que las caracterizan, para lo cual es pertinente generar espacios de sensibilización para la adopción de nuevas estrategias de emprendimiento que fortalezcan el desarrollo rural (INCODER, 2012).

La cabecera rural municipal de Pasto está constituida por diferentes zonas entre corregimientos y veredas, cuyo aspecto a destacar es la diversidad de productos agrícolas y pecuarios; de esto, la inclusión de algunos corregimientos en los planes de capacitaciones técnicas por parte de entidades públicas y privadas como la gobernación de Nariño, la alcaldía de Pasto y la universidad de Nariño, que fortalecen al máximo, actitudes y habilidades de los grupos comunitarios que ahí habitan, para que puedan asociarse y así logren generar beneficios socioeconómicos en el aprovechamiento de materias primas productivas para el desarrollo y fortalecimiento de una nueva ruralidad que exaltan la competitividad de los pequeños y medianos productores (Gallego, 2013). Sin embargo, es indispensable establecer un mecanismo integral que intervenga en el seguimiento de actividades ya establecidas en las comunidades que permitan analizar viabilidad, impactos y su mejoramiento con la aplicación de herramientas como asesoría y acompañamiento integral en cada sector y proceso productivo (Insuasti, 2014).

La oficina de Extensión Rural (OER) de la Universidad de Nariño, tiene como propósito realizar la proyección social en aspectos científicos, técnicos, sociales y culturales con ética incluyente y metodologías didácticas y comprensibles en los sectores agrícola, pecuario, acuícola, forestal, artesanal, agroindustrial, mercadeo y comercialización del sector rural. Dentro del plan de acción para el semestre B del 2014, la oficina planteó dar continuidad al Plan Piloto de Transferencia de Tecnología e Investigaciones en el corregimiento de Gualmatán, Y además desarrollar un diagnóstico de los resultados obtenidos en las actividades realizadas con las asociaciones rurales del corregimiento de Obonuco beneficiarios de este plan piloto durante el semestre A del 2014 (Insuasti, 2014).

El presente trabajo plantea el seguimiento del componente agroindustrial, referente a la transformación de materias primas en diferentes líneas productivas (lácteos, postres y cárnicos) orientadas a proponer alternativas de generación de ingresos y emprendimiento que mejoren la calidad de vida de la población líder y asociada del corregimiento de Obonuco.

## 1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Las comunidades rurales del departamento de Nariño se caracterizan por diferentes factores que ilustran situaciones de pobreza y dificultades; por ejemplo, la participación de las ramas de actividad económica en el Producto Interno Bruto (PIB) departamental del año 2010 están lideradas por los servicios con el 26,3%, seguido por el comercio con el 18,8% y en tercer lugar la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca con el 13,4%. Este último sector, presenta una reducción significativa en la última década; Allí, las cadenas productivas más importantes son la papa, la leche, la caña panelera, las fibras naturales, la palma aceitera, el cacao y la pesca (Avila, Escobar, & Tovar, 2014). Por otro lado el índice de necesidades insatisfechas para el departamento de Nariño fue de un 43,7% (DANE, 2012). Evidenciando la situación de aquellos hogares que no logran reunir, en forma relativamente estable, los recursos necesarios para satisfacer las necesidades básicas de sus miembros. Necesidades que asocian el infra consumo, la desnutrición, las precarias condiciones de vivienda, los bajos niveles educacionales, las malas condiciones sanitarias, una inserción inestable en el aparato productivo o dentro de los estratos primitivos del mismo (Altamir, 1979).

En la cabecera municipal de San Juan de Pasto existen diversas organizaciones que desarrollan actividades en el campo artesanal, productivo y de transformación, caracterizadas por ser grupos familiares que se integran en labores diarias de pastoreo, siembra, cosecha, y comercialización de productos originarios de la región Sur-Colombiana, rica en cuanto a su variedad de climas y relieves. Por lo tanto, es importante destacar que las actividades, esfuerzos e iniciativas de algunas de las asociaciones y personas líderes del corregimiento de Obonuco se deterioran debido a aspectos como la deserción escolar, el traslado de la población rural a las cabeceras urbanas, inadecuada alimentación y nutrición, que, finalmente conlleva a desarrollar problemáticas más complejas como la inseguridad, analfabetismo, escases o limitación de ingresos, entre otros (Avila, Escobar, & Tovar, 2014).

Las comunidades del corregimiento de Obonuco, generan una pequeña producción agropecuaria rural y desafían ciertos límites para intervenir en mercados de manera continua y competitiva con productos alternos a los tradicionales de producción; es decir, no cuentan con los recursos prácticos y teóricos para generar un valor agregado y con estándares de calidad a sus materias, originando por ende bajas o nulas capacidades de innovación para lograr un emprendimiento asociativo que pueda generar mayor impacto en la comunidad, perjudicando así su calidad de vida.

Estas personas desarrollaron temáticas en los componentes agrícolas, pecuarios y agroindustriales de los cuales se obtuvo como resultado evidente el fortalecimiento de sus habilidades empresariales en la presentación de sus productos como una

alternativa de generación de ingresos (Insuasti, 2014). En el componente agroindustrial se abarcó la temática de buenas prácticas de manufactura (BPM) y elaboración de postres con la participación de un profesional en esta área de conocimiento; pero es necesario abordar según las necesidades de esta comunidad en nuevas temáticas como derivados lácteos y cárnicos y procesos de valor agregado que fortalezcan las estrategias agroindustriales de producción de alimentos inocuos, a través de la implementación de las buenas prácticas de higiene al momento de la transformación de alimentos.

En esta instancia es necesario llevar a cabo un seguimiento de las actividades adelantadas en el marco del plan piloto de transferencia de tecnología e investigaciones del semestre A del 2014 en la comunidad del corregimiento de Obonuco para que estas organizaciones desarrollen un trabajo continuo y crezcan con el tiempo para asegurar con las herramientas necesarias un empoderamiento de mercado con clientela fija basada en la oferta y variabilidad de productos de buena calidad y valor agregado tras haber transferido conocimientos idóneos en la transformación de materias primas agropecuarias.

## 2. JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo busca fortalecer hábitos y conductas de manipulación higiénica y nuevas alternativas de transformación productiva, con motivo de generar desarrollo y proyección social en la comunidad rural de Obonuco, especialmente porque en esta zona, eventos como violencia, pobreza y desplazamiento van cada vez en aumento debido a factores sociales, culturales, organizativos, políticos y económicos.

Es de vital importancia cultivar las potencialidades de esta región para generar condiciones favorables en la producción de bienes y servicios de tipo agropecuario con calidad, aprovechando las capacidades de emprendimiento para que una economía pueda adelantar su organización empresarial. Estas potencialidades exploradas mediante el plan piloto de transferencia de tecnología e investigaciones requieren ser analizadas para darles continuidad y lograr a largo plazo su adopción, para apuntar al desarrollo comunitario y fortalecer las habilidades que permitan un empoderamiento y sostenimiento para las asociaciones del corregimiento de Obonuco, mediante la elaboración de una amplia gama de productos de calidad.

El fin es lograr que las personas involucradas interactúen con su entorno de una manera integral para lograr aprovechar al máximo los recursos naturales y el talento humano, con el fin de que puedan incursionar en un mercado de manera competitiva, teniendo en cuenta un enfoque interdisciplinario que favorezca el trabajo en equipo y la asociación comunitaria con miras a la proyección social y el mejoramiento de la calidad de vida.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 OBJETIVO GENERAL**

Optimizar las actividades de transformación de materias primas productivas para la población líder y asociada del corregimiento de Obonuco.

#### **3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Evaluar los procesos actuales de transformación de materias primas productivas agrícolas del corregimiento de Obonuco.
- Implementar nuevos paquetes instructivos y capacitaciones en transformación agroindustrial para cubrir las necesidades detectadas en las asociaciones del corregimiento de Obonuco.

## **4. MARCO CONTEXTUAL**

### **4.1 RESEÑA INSTITUCIONAL**

La Oficina de Extensión Rural de la Universidad de Nariño, es una dependencia adscrita a la Vicerrectoría Académica, cuyo objetivo es proyectar la labor científica, técnica y social de la Institución hacia la comunidad rural, dentro de su área de influencia. Cuenta con el personal idóneo para asesorar, capacitar y brindar asistencia técnica en la elaboración de proyectos específicos de productos y servicios relacionados con los sectores agrícola, pecuaria, acuícola, forestal, agroindustrial, de mercadeo y comercialización.

La oficina de Extensión Rural es un mecanismo de proyección social que entre sus servicios está el de ayudar a los productores rurales, mediante procesos educativos, a mejorar los métodos y técnicas agrícolas, incrementar la productividad, la generación de ingresos, elevar el nivel de vida de las familias respetando las normas sociales y culturales de la región (Insuasti, 2014).

### **4.2 PLAN PILOTO DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA E INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE NARIÑO A LA COMUNIDAD RURAL DEL CORREGIMIENTO DE OBOUCO, MUNICIPIO DE PASTO.**

Actualmente, la oficina de Extensión Rural se encuentra en el desarrollo del Plan Piloto de Transferencia de Tecnología e Investigación de la Universidad de Nariño a la Comunidad Rural del Corregimiento de Obonuco, Municipio de Pasto, que consiste en las socializaciones y capacitaciones de las nuevas investigaciones realizadas en la Universidad de Nariño, con el objetivo de que la comunidad rural pueda acceder de una forma práctica a estos nuevos conocimientos y aplicarlos para mejorar sus condiciones productivas y calidad de vida (Insuasti, 2014).

Con una metodología que relaciona la participación de la población objetivo y la identificación de sus necesidades productivas se busca como resultados y productos esperados, satisfacer necesidades de asistencia técnica al sector primario, mediante la utilización de resultados de investigaciones que sean útiles para los pequeños y medianos productores del corregimiento de Obonuco del municipio de Pasto (Exposito, 2003).

### **4.3 CORREGIMIENTO DE OBOUCO**

El corregimiento de Obonuco se encuentra al sur de la ciudad de Pasto, a 5 km de la misma. Limita al norte con el corregimiento de Mapachico, al sur con el Corregimiento de Gualmatán, al oriente con el área urbana del Municipio de Pasto

y al occidente con los municipios de Tangua y Yacuanquer. Consta de su cabecera Obonuco Centro y las veredas Santander, San Felipe, San Antonio y Bellavista. Se constituyó como Obonuco con el Acuerdo No. 12 del 24 de abril de 1979 (UDENAR; MADR, 2003)

Su posición astronómica es 1° 10' y 1° 15' Latitud Norte y, 77° 15' y 77° 20' longitud oeste. Tiene una temperatura de 8°C y su cabecera se encuentra a una altura de 2800 msnm. Cuenta con una población total de 2621 habitantes y una densidad demográfica de 29 habitantes por Kilómetro cuadrado. Su templo doctrinero constituye su principal patrimonio material cultural; entre sus principales celebraciones se encuentran la fiesta de las guaguas de pan. Fiesta ancestral agraria celebrada en el solsticio de verano y de los santos Pedro y Pablo, el 29 de junio, en los corregimientos de Jongovito, Genoy y Obonuco, donde se destacan altares con las figuras de pan llamados "castillos de guaguas de pan" a cargo de anfitriones o fiesteros ( Plan de Ordenamiento Territorial, 2012).

#### **4.4 FORTALECIMIENTO DE LAS ORGANIZACIONES**

Para contribuir de manera efectiva al fortalecimiento de la organización se requiere contar con metodologías, instrumentos y capacidades que le den un enfoque formal y programático a este esfuerzo. En este sentido, es importante:

- Apoyar las comunidades respetando las diferencias, limitaciones y capacidades diversas.
- Promover y motivar la participación y el crecimiento organizativo y difundir los objetivos y resultados esperados.
- Dar acompañamiento con métodos adecuados, para alcanzar mejores resultados en la transferencia de conocimientos.
- Proporcionar servicios de suficiente calidad, que les ayuden a alcanzar productos concretos
- Contar con la capacidad técnica necesaria y estable, a fin de generar un impacto significativo.

El objetivo de formar, es construir metodologías y conocimientos interdisciplinarios, con un nuevo enfoque y visión empresarial para lograr la gestión y ejecución de inversiones y servicios, así como aplicar habilidades y capacidades en su organización y empresa. La capacitación-sensibilización como principal medio de aprendizaje debe ser parte integral de los procesos formativos, y medidos por resultados logrados en el trabajo cotidiano (Exposito, 2003).

## 5. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

### **OE1: ANALIZAR Y EVALUAR LOS PROCESOS ACTUALES DE TRANSFORMACIÓN DE MATERIAS PRIMAS PRODUCTIVAS AGRÍCOLAS DEL CORREGIMIENTO DE OBONUCO.**

Este objetivo se llevó a cabo teniendo en cuenta herramientas de diagnóstico que mostraron el estado actual de la comunidad del corregimiento de Obonuco, llevando siempre presente sus antecedentes, observaciones y necesidades.

Previo a que estas comunidades fueron intervenidas por la academia fue indispensable abordar a esta comunidad con herramientas lúdicas para ganar su aceptación en esta nueva etapa de transferencia de conocimientos.

### **5.1 CARACTERIZACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE INFORMACIÓN DE LA COMUNIDAD DE OBONUCO**

En este sentido se acudió primero a fuentes secundarias para así recopilar información literaria que nos da una amplia visión característica del corregimiento de Obonuco y de su comunidad para ser verificados con una fuente primaria de información que en este caso fue la entrevista directa (Anexo 1), a los potenciales beneficiarios de este corregimiento.

Actualmente en el corregimiento de Obonuco del municipio de Pasto, localidad objeto de la ejecución de este proyecto existen ocho asociaciones rurales, de las cuales solo una de ellas está legalmente constituida. De estas asociaciones, se acogieron en el semestre A del 2014 al Plan Piloto las siguientes, que en total suman el número de 22 personas: Sembrando Futuro, Tierra Nueva, Campo Andino, Semillas y un grupo de personas que no pertenecen a ninguna asociación a quienes se denominan como Independientes (Insuasti, 2014).

**5.1.1 Grupo productivo de huertas.** A la cual pertenecen 6 personas de las cuales asisten 5 a las capacitaciones organizadas por la oficina de extensión rural de la Universidad de Nariño, sus principales labores son la producción agrícola y se caracterizan por haber organizado un fondo común de ahorro. Se constituyeron como asociación ante la UMATA a inicios del mes de junio de 2014 (Delgado, 2014).

**5.1.2 Campo Andino.** A la cual pertenecen dos de los asistentes a las capacitaciones, sus principales labores son la agroindustria y la elaboración y comercialización de artesanías. En la actualidad reciben capacitaciones en el área de Agroindustria por parte de la Secretaría de Agricultura por medio de la UMATA (Delgado, 2014).

**5.1.3 Sembrando Futuro, Semillas, Tierra Nueva.** Los integrantes de estas tres asociaciones se integraron en un solo equipo debido a sus afinidades productivas, entre las cuales se encuentran la producción de cuyes, cerdos y la agricultura en huertas caseras. De esta asociación, se acogieron a las capacitaciones del plan piloto un total de 4 personas (Delgado, 2014).

## **5.2 TÉCNICAS DE OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN.**

La recolección de información en este trabajo se realizó por medio de la entrevista directa a la comunidad de Obonuco; Pese a que las convocatorias para reunir nuevamente a esta fueron amplias por parte de la Oficina de Extensión Rural, no se logró obtener buena respuesta en asistencia en la visita de presentación del nuevo facilitador. La intención fue conocer la manera de expresar los sentimientos, actitudes y valores que poseen y llevan a la práctica las personas involucradas en este proyecto. Dentro de este contexto, (Santana, 2003), señala que la entrevista tiene como propósito reconstruir historias de vida de los individuos involucrados en el estudio y de lo que acontece en el ambiente natural donde ocurre la investigación.

**5.2.1 Entrevista directa a comunidad.** Para profundizar sobre la actualidad de las capacitaciones y satisfacción personal se determinó tras varios intentos, hacer las visitas casa por casa en donde a manera de entrevista se habló con los integrantes de los anteriores beneficiarios del plan piloto. Los diálogos fueron muy fructíferos puesto que logre recopilar la información contemplada en un guion de entrevista estructurada (ANEXO 1) cuyo análisis se discrimina a continuación luego de haber entrevistado a un total de 11 personas que para el caso de la entrevista se tomaran como el 100% para los análisis que se requieran.

**5.2.1.1 Grupos asociativos participantes.** En este caso se hacen presentes dos de las asociaciones beneficiarias del plan piloto del semestre A del 2014, que son el grupo productivo de huertas y el grupo sembrando futuro. Relacionados a continuación:

**Grafico 1. Grupos asociativos entrevistados. Fuente: este estudio**



Fuente: este estudio.

El 64% del total encuestado recibió capacitaciones previas que corresponden a las actividades desarrolladas en el periodo A del 2014 del plan piloto, mientras que el 36% restante son personas independientes a las cuales se les realizó la encuesta en donde se determinó que habían recibido capacitaciones de otras instituciones como el SENA y UMATA.

Esta población independiente se acoge a estas capacitaciones puesto que observaron los impactos positivos que estas abarcan como una alternativa nueva de generación de recursos que mejoran su calidad de vida.

Dentro de esta entrevista se indago sobre las líneas productivas que se habían abordado dentro del plan piloto en el periodo A del 2014 y sobre las líneas productivas a emprender.

**Tabla 1. Temática priorizada por línea productiva para la población de Obonuco**

líneas productivas	Personas que se capacitaron.	Líneas que desean abordar.
<b>Lácteos</b>	2	2
<b>Cárnicos</b>	0	5
<b>Dulces y Postres</b>	7	4
<b>Otros</b>	2	0

Fuente: este estudio.

En esta instancia se tiene que de las personas encuestadas, 4 corresponden al grupo productivo de huertas y 3 al grupo sembrando futuro quienes desarrollaron las temáticas de transformación primaria que corresponde dulces y postres, mientras que del restante de población se tiene que dos personas recibieron capacitaciones en lácteos y 2 en otras temáticas ajenas a las de transformación agroindustrial.

Las dos líneas finalmente de aceptación para el público son la de elaboración de postres y el desarrollo de productos cárnicos (Tabla 2) en donde se indica la decisión final por parte de la comunidad tras evidenciar las debilidades y fortalezas de cada línea.

**Tabla 2. Taller participativo de las mujeres asociadas e independientes del corregimiento de Obonuco**

Líneas productivas	votos	Fortalezas	Debilidades
<b>Nuevos productos Cárnicos</b>	5	Disposición de la comunidad en hacer cosas nuevas con esta línea productiva	Falta de conocimiento de los procesos de elaboración, materia prima a altos costos y con bajos rendimientos.
<b>Elaboración de postres</b>	4	Interés en abordar temáticas que quedaron pendientes en el semestre pasado. Precio asequible de las materias primas que se requiere.	Desactualización en los conocimientos sobre otras alternativas de elaboración de postres.

Fuente: este estudio.

En este sentido es para agrado de la comunidad de Obonuco, abordar prioritariamente en la parte de postres con nuevos productos, puesto que en la parte cárnica aunque exista mayor interés las beneficiarias deciden no abordar estas temáticas por los altos costos y el bajo rendimiento del producto final. En la tabla 3 se muestran a manera de comparación los productos trabajados por la comunidad de Obonuco y también las nuevas alternativas sugeridas por el facilitador a trabajar en este nuevo periodo de ejecución.

**Tabla 3. Listado de nuevos productos y temáticas socializadas por el facilitador ante la comunidad.**

Nuevos productos y temática trabajada periodo A 2014.	Nuevos productos y temáticas propuestas a trabajar en el periodo B 2014.
<b>Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos</b>	Alimentación saludable
<b>Fortalecimiento industrial</b>	Kumis
<b>Postre tiramisú</b>	Yogurt
<b>Postre de limón</b>	Decoración y empaques
<b>Postre de Naranja</b>	Flan de Naranja
<b>Postre de tres leches</b>	Postre de piña
<b>Mermelada</b>	Mazapanes
<b>Bocadillo</b>	Chocolates
<b>Bocadillo</b>	Manjar cortado
	Arequipe
	Arroz con leche

Fuente: este estudio.

**5.2.1.2 Observaciones establecidas por la comunidad.** Para este caso en la guía de entrevista (Anexo 1) se genera un espacio de opinión en donde los participantes entrevistados conciben como observación principal la preocupación de ellos por establecer un horario pertinente para las capacitaciones por lo de la disponibilidad de tiempo de cada uno de los miembros de las organizaciones.

### **5.3 HERRAMIENTAS DIDÁCTICAS Y DE MOTIVACIÓN.**

“Las organizaciones en la actualidad cuentan con recursos intangibles, los cuales realmente conllevan a sobrevivir y mantener el éxito dentro de un mundo tan complejo como en el que hoy en día se desenvuelven, es por ello que la comunicación, la información y el conocimiento juegan un rol trascendental, trastocando otros ordenes como son los valores, los principios, las instituciones,

así como las reglas tradicionales caracterizadas para servir como orientadores rígidos en función de alcanzar la visión y los objetivos organizacionales”. (Tabares, 2009).

Es importante saber llegar a una comunidad pues se entiende que estas tienden al cambio en el tiempo pese a sus costumbres y memorias, porque se exponen a diferentes factores culturales, políticos, económicos y sociales. Saberlas abordar se vuelve una labor crucial al momento de obtener los mejores resultados.

**5.3.1 Incentivos y Premios.** Si bueno es marcar objetivos y metas, mejor es premiarlos (Alvarado, 2006). En las comunidades rurales es bien conocido el interés de estas hacia la adquisición de beneficios llámense materiales o inmateriales; es así, que se logran la mayoría de proyectos. Realmente nos agrada hacer caso a nuestros propios intereses y más aún si se reciben recompensas por ellos. En este sentido el reconocimiento se realizó de la siguiente manera:

**5.3.2 Asistencia a capacitaciones.** En este caso se trabaja con una comunidad que ya tenía antecedentes en cuanto a las capacitaciones; por ende, esta comunidad venía trabajando con las metodologías de enseñanza pertinentes al anterior facilitador. Fue necesario establecer vínculo con el nuevo facilitador y esto se realizó mediante un incentivo dirigido a quienes fueron convocados a la primera reunión. El objetivo de este incentivo no solo fue el de invitar a la comunidad del corregimiento de Obonuco a la continuidad de las capacitaciones, sino también de establecer en ellas una meta en común, la de aprender a realizar con sus propias manos aquel estímulo; así es, aquel que se repartió el día de presentación de la facilitadora fue uno de los nuevos productos a elaborar “los mazapanes”, este producto causo un impacto positivo e intriga frente a los asistentes, pues tenían curiosidad sobre cómo elaborarlos, y si sería una de las temáticas a aprender cabe destacar que la visita de presentación se realizó aprovechando la reunión programada de uno de los facilitadores de la UMATA en donde no solo asistía comunidad del corregimiento de Obonuco sino también de sectores aledaños al corregimiento.

**5.3.3 Puntualidad, presentación y trabajo en equipo.** Estos aspectos se priorizan al momento de evaluar las capacitaciones, en donde el incentivo para mitigar las falencias existentes se da en cuanto a la repartición del producto final, o inmunidad para comprar algunos elementos de las capacitaciones futuras, estímulos, establecidos previamente por la comunidad de Obonuco.

**5.3.4 Charlas motivacionales.** Se trata de un compartir oral mediante la transmisión de vivencias personales del facilitador que sensibilizan a la comunidad en miras a generar un bienestar y progreso familiar, motivando a cada miembro a dar lo mejor e intervenir afirmativamente en este tipo de proyectos y capacitaciones. En este sentido se fomentó valores de emprendimiento que impulso a concientizar de que el progreso se puede alcanzar tras un arduo trabajo que contempla la integración familiar como el pilar de progreso.

Las vivencias aquí tratadas son alternativas de progreso y generación de ingresos que dejan al descubierto la habilidad de innovación y la motivación del ser humano para salir adelante en cualquier circunstancia.

#### **5.4 ANÁLISIS DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN ACTIVIDADES DE MONITOREO**

Se establecen las actividades que se van a monitorear y se determinan los indicadores y parámetros de verificación (Geilfus, 2002). Las que se plasman en la matriz de indicadores de monitoreo (Tabla 4) y de estos aspectos se tiene que del total de inscritos que fueron 11 personas asistieron a las capacitaciones un total de 8 que en su efecto son el grupo productivo de huertas, y personas individuales del corregimiento de Obonuco que se acogieron a tomar las capacitaciones en conjunto con esta asociación; además, se tiene que por disposición de tiempo las 8 señoras deciden asistir a cada capacitación conforme a su disposición con el compromiso de retroalimentar a quienes no hayan asistido a la capacitación que se lleva a cabo en los días determinados previamente por la mayoría de las señoras. En este caso para la elaboración de los dos primeros postres; de piña y fresas con crema respectivamente, se tiene la asistencia de 4 personas en cada capacitación referenciales al 36.4% del total de la población inscrita que se aumenta en las capacitaciones finales con la participación de 2 señoras más que representan al 54.54% del total de inscritos, para obtener finalmente la participación del 72.72% en la feria agroindustrial.

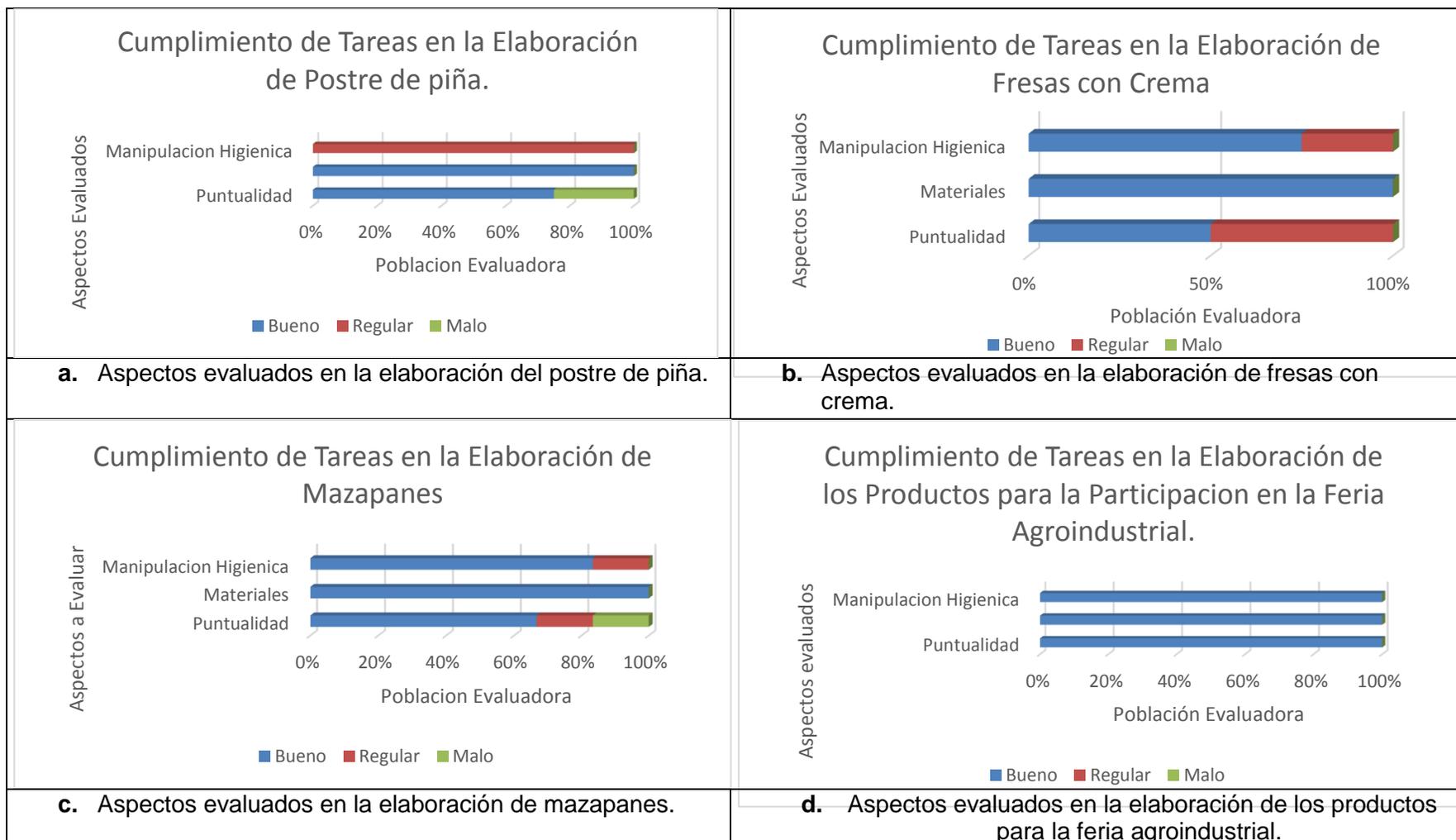
Por otro lado es pertinente evaluar de alguna manera la puesta en práctica de las temáticas trabajadas dentro del plan piloto en el semestre A del 2014 y para ello en cada capacitación se implementó “el cumplimiento de tareas” (Anexo 8), como herramienta de monitoreo participativo (Geilfus, 2002). Y cuyos resultados se presentan en la parte posterior (Gráfica 2).

**Tabla 4. Matriz de indicadores de monitoreo.**

actividad Sub-actividad.	Medio de verificación	Capacitaciones funcionan con sus miembros inscritos y observaciones.
<b>Capacitación-elaboración postre de piña.</b>	Lista de asistencia formato de OER (Anexo 2).	36.36% del total de inscritos recibe la capacitación.
<b>Capacitación-elaboración fresas con crema.</b>	Lista de asistencia formato de OER (Anexo 3).	36.36% del total de inscritos recibe la capacitación.
<b>Capacitación-elaboración de mazapanes.</b>	Lista de asistencia formato de OER (Anexo 4).	54.54% del total de inscritos recibe la capacitación.
<b>Capacitación-elaboración de un productos para la participación de la comunidad en la feria agroindustrial.</b>	Lista de asistencia en formato de OER (Anexo 5).	54.54% del total de inscritos recibe la capacitación.
<b>Participación en la feria agroindustrial</b>	Lista de asistencia original y en formato de OER (Anexo 6 y 7).	72.72% del total de inscritos recibe la capacitación.

Fuente: este estudio.

**Cuadro 1. Cumplimiento de tareas por parte de la comunidad de Obonuco en cuanto a las capacitaciones realizadas en el periodo B del 2014**



Fuente: este estudio.

**5.4.1 Puntualidad.** Pese al incentivo ofrecido de obtener más producto al momento de repartir o de quedar exentas de llevar algunos de los insumos en las próximas capacitaciones, la población no prioriza la puntualidad como así lo demuestran todas las gráficas, pese a que este diagnóstico es subjetivo a las participantes de los talleres ellas asumen en que el espacio para las capacitaciones no es totalmente adecuado de ahí que deciden turnarse para asistir a cada capacitación según sus posibilidades.

**5.4.2 Materiales e insumos de las capacitaciones.** En medida de las posibilidades de la comunidad de Obonuco se evidencia que en el transcurrir de la practicas si existe el compromiso de la adquisición oportuna de las materias primas que son de buena calidad y según las participantes económicamente asequibles.

**5.4.3 Manipulación higiénica de los alimentos.** Es importante destacar que el seguimiento se realiza enfáticamente en este ítem puesto según los antecedentes de este trabajo se tiene que la comunidad de Obonuco recibió varias charlas sobre la manipulación higiénica de alimentos. Temáticas que si bien eran recordadas por la comunidad, no eran puestas en práctica por la comunidad. Se evidencia la regularidad de las participantes en llevar la mínima indumentaria adecuada (cofia, tapabocas y bata), más si hacen énfasis en lavar adecuadamente sus manos, las frutas, y los instrumentos o electrodomésticos de preparación. Pero con la intervención oportuna se observa que el porcentaje cambia gradualmente de regular a bueno indicando que las señoras conforme pasan las capacitaciones, también colocan en práctica y recuerdan cada vez más los conceptos básicos de una manipulación alimentaria correcta.

## **5.5 ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LA COMUNIDAD DE OBONUCO EN LA FERIA AGROINDUSTRIAL.**

En este análisis de procesos se pone en marcha el evaluar junto con las capacitaciones la capacidad de emprendimiento por parte de la comunidad del corregimiento de Obonuco así que se les socializó la propuesta “Participación en la feria agroindustrial y empresarial con las comunidades rurales de los corregimientos de Obonuco y Gualmatán”. Con gran aceptación y compromiso en la ejecución de esta actividad que se representa con el cumplimiento de tareas al 100% en los aspectos evaluados.

**OE2: IMPLEMENTAR NUEVOS PAQUETES INSTRUCTIVOS Y CAPACITACIONES EN TRANSFORMACIÓN AGROINDUSTRIAL PARA CUBRIR LAS NECESIDADES DETECTADAS EN LAS ASOCIACIONES DEL CORREGIMIENTO DE OBONUCO.**

Con las líneas de cárnicos y la de transformación de materias primas en postres priorizadas en el análisis de actualización de la información recopilada en la entrevista directa a la comunidad del corregimiento de Obonuco (Tabla 1) y con el listado de nuevos productos trabajadas generado mediante el taller participativo en conjunto con las posibles alternativas para la continuación del plan piloto, se elaboró un conglomerado de nuevos productos para estas dos líneas productivas (Tabla 5). Para este efecto la población de Obonuco mediante el voto participativo de 6 de los asistentes a este dialogo se optó por cuestión de costos, dar continuidad con la transformación de materias primas en postres. Los resultados de los nuevos productos a trabajar por mayoría de votos con la comunidad se describen a continuación.

**Tabla 5. Resultado taller participativo**

Nuevos productos en la parte cárnica	Votos a favor	Votos en contra
<b>Albóndigas</b>		
<b>Cordón blue</b>		
<b>Huevos a la vienesa</b>		
<b>Picada</b>		
<b>Pinchos</b>		
<b>Rollo de carne</b>		
Nuevos productos de postres	Votos a favor	Votos en contra
<b>Postre arcoíris</b>	3	3
<b>Flan de naranja o vainilla</b>	3	3
<b>Esponjados</b>		
<b>Postre de piña</b>	6	0
<b>Helado de coco</b>		
<b>mazapanes</b>	4	2
<b>Fresas con crema</b>	5	1

Fuente: este estudio.

Los nuevos productos de la tabla de socialización se realizaron algunas por el nuevo facilitador (anexo 9), mientras que el resto de nuevos productos fueron suministrados por la Oficina de Extensión Rural. En este caso se tomó por

mayoría de votos y en orden descendiente las temáticas a trabajar al siguiente orden:

1. Postre de Piña
2. Fresas con crema
3. mazapanes
4. postre arcoíris

Para llevar a cabo la continuidad del objetivo general de este trabajo, se integró la sensibilización general a la población rural e interesados en buenas prácticas de manipulación de alimentos y nuevas alternativas de transformación y generación de valor agregado para las materias primas de fácil adquisición en la región.

## **5.6 CAPACITACIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO EN TRANSFORMACIÓN AGROINDUSTRIAL**

Las capacitaciones teórico prácticas en transformación de materias primas fueron la principal herramienta donde la comunidad genera nuevas habilidades que le permiten dar un valor agregado o un punto de innovación a una materia prima proveniente del sector agropecuario que ayuda en el incremento de beneficios que mejoran la calidad de vida de pequeños productores.

En este caso la comunidad intervino con actitud positiva y emprendedora, aplicando y recordando cada conocimiento impartido por la facilitadora; quien, a medida que avanzaban los talleres y actividades se integraba con la comunidad haciendo los aportes prudentes (manipulación de alimentos y valor agregado a través del empaque) en cada situación pertinente.

La presentación de los ingredientes para cada capacitación era una tarea a cumplir por parte de la comunidad, con quienes se concertó de manera unánime este aporte para la realización de todas las capacitaciones.

En cada capacitación, y a cada uno de los asistentes se entregó la guía receta de preparación previamente diseñada o consultada por el facilitador para ser más dinámicas la elaboración de cada producto la que se evidencia con el siguiente registro.

**Cuadro 2. Registro fotográfico de las capacitaciones realizadas en la comunidad de Obonuco**

actividad	resultados
<p><b>FECHA, 13-11-14:</b> Socialización de la continuidad de las actividades de capacitación con el grupo productivo de huertas en Obonuco desarrollo de la entrevista y del taller participativo.</p>	<p>Se concretó la participación del grupo productivo de huertas en la continuidad de las capacitaciones y se realizó la entrevista para la actualización de la información casa por casa. Reuniéndose las integrantes principales de este grupo para desarrollar en la misma sesión el taller participativo.</p>
	
<p><b>Imagen 1.</b> Doña Gloria Villota registrando su capacitación y respondiendo a la entrevista.</p>	<p><b>Imagen 2.</b> Momentos previos a la realización del taller participativo.</p>

actividad	resultados
<p><b>FECHA, 14-11-14:</b> Capacitación en la elaboración de postre de piña.</p>	<p>Esta actividad se realizó en el sector cercano a la casa de doña Gloria Villota, puesto que hubo un contratiempo con el préstamo de su casa. Aquí se concertó hacer las capacitaciones en la casa de Doña Carmen Villota quien pide participar en la feria junto con las integrantes del grupo productivo de Obonuco.</p> <p>La comunidad intervino de forma práctica, aplicando los conocimientos adquiridos en la capacitación de manipulación higiénica de alimentos. Los materiales e ingredientes fueron conseguidos y adquiridos por los miembros de la comunidad, con el apoyo del facilitador y de la guía paso a paso previamente elaborada.</p>
	
<p><b>Imagen 3.</b> Elaboración de postre de piña comunidad de Obonuco.</p>	<p><b>Imagen 4.</b> Uso de buenas prácticas higiénicas en la elaboración del postre de piña.</p>

Actividad	resultados
<p><b>FECHA, 17-11-14:</b> Elaboración de fresas con crema con el grupo productivo de huertas.</p>	<p>Se llevó a cabo en la casa de doña Gloria Villota de acuerdo con la programación establecida. En donde se explicó el cambio de fecha de la participación de Obonuco en la muestra agroindustrial de 27 a 25 de noviembre.</p> <p>Se evidencio el conocimiento de las señoras en prácticas higiénicas de manipulación de alimentos realizando el producto en buenos términos y con participación activa</p>



**Imagen 5.** Fotografía de la preparación de la crema para las fresas con crema.



**Imagen 6.** Empaque de las fresas con crema registro tomado en la casa de la señora Carmen.

actividad	resultados
<p><b>FECHA, 21-11-14:</b> Elaboración de mazapanes y preparación de productos para la participación en la muestra agroindustrial.</p>	<p>Se llevó a cabo en la casa de doña Carmen Mallama en donde se realizó paso a paso los mazapanes, siempre teniendo en cuenta la manipulación higiénica de alimentos y utensilios. Se empaco acorde a las instrucciones del facilitador.</p>
	
<p><b>Imagen 7:</b> reunion implementos de higiene para elaboracion de los productos para la feria.</p>	<p><b>Imagen 8:</b> elaboración de mazapanes para la muestra agroindustrial.</p>
	
<p><b>Imagen 9:</b> elaboración de postre de piña.</p>	<p><b>Imagen 10:</b> elaboracion de empanadas.</p>

actividad	resultados
<p><b>FECHA, 25-11-14:</b> participación de la comunidad de Obonuco en la feria agroindustrial.</p>	<p>Se realizó el acompañamiento a la comunidad de Obonuco quienes trabajaron conjuntamente de manera ordenada y respetando las normas de higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>Por cuestiones de transporte las señoras arribaron a la universidad de Nariño a las 9:00 de la mañana con las herramientas e indumentaria pertinente para participar en la muestra. Se entregó por parte de la Oficina de Extensión Rural los stands, escarapelas, distintivos y fichas de almuerzo a las señoras participantes.</p>
	
<p><b>Imagen 11:</b> preparación del stand para la feria agroindustrial.</p>	<p><b>Imagen 12:</b> apoyo y acompañamiento del facilitador en el desarrollo de la feria agroindustrial.</p>

Fuente: este estudio.

Cabe destacar que dentro de cada elaboración de productos se hacía énfasis en la práctica de buenos hábitos de higiene y también temas alternos como la importancia de un buen empaque y la garantía de un producto que muestra una buena presentación ante un consumidor potencial.

## **5.7 FERIA AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE LAS COMUNIDADES RURALES DE LOS CORREGIMIENTOS DE OBOUCO Y GUALMATÁN.**

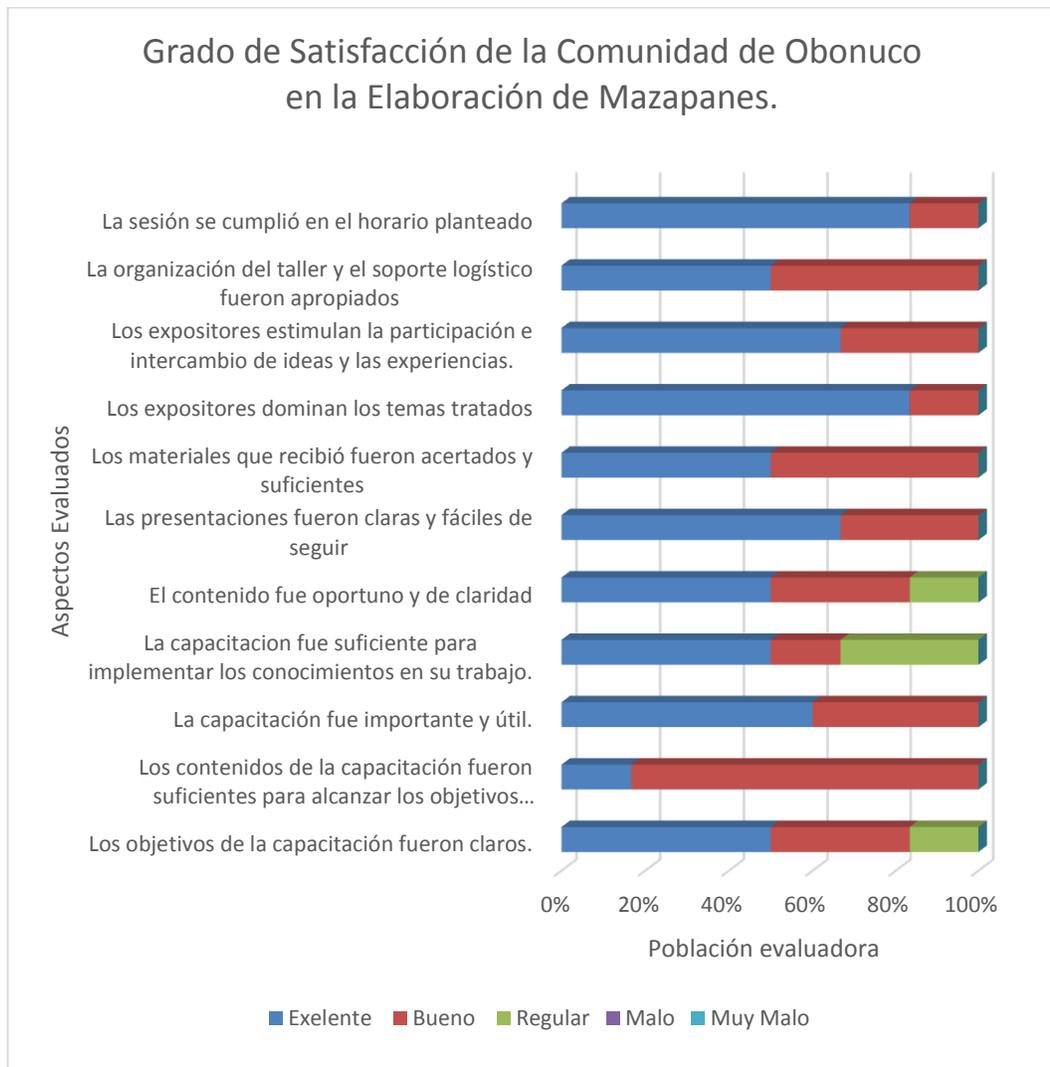
La mejor herramienta para que una comunidad entienda la importancia de participar activamente en los proyectos de asistencia técnica, capacitaciones y transferencia de tecnologías es el proceso práctico. Es por esto, que aquí se evidencia el espíritu participativo y de trabajo en equipo que fomentó la participación y cumplimiento de los objetivos plasmados en el proyecto de la Oficina de Extensión Rural denominado “Participación en la feria agroindustrial y empresarial con las comunidades rurales de los corregimientos de Obonuco y Gualmatán”. Elaborado conjuntamente por los actuales miembros facilitadores de las comunidades de los mismos corregimientos.

Finalmente esta jornada se desarrolló el 25 de noviembre en las instalaciones de la Universidad de Nariño desde las 8:00 am, hasta la 1:00 pm de la mejor manera pues se colocó en práctica todo lo aprendido y recordado durante las capacitaciones llevadas a cabo en el semestre B del 2014 con el apoyo del total de la población y comprobando que el impulso de este tipo de capacitaciones si son llevadas a gran escala ayudan generando a cualquier comunidad un beneficio económico.

**5.7.1 Evaluación de las capacitaciones impartidas por el facilitador en por la comunidad de Obonuco.** En la encuesta de satisfacción (Anexo 10), los resultados de la evaluación del grado de satisfacción frente a los diferentes aspectos para las socializaciones de las capacitaciones en transformación de materias primas a nivel agroindustrial, se muestran en los Gráficos 6, 7 y 8.

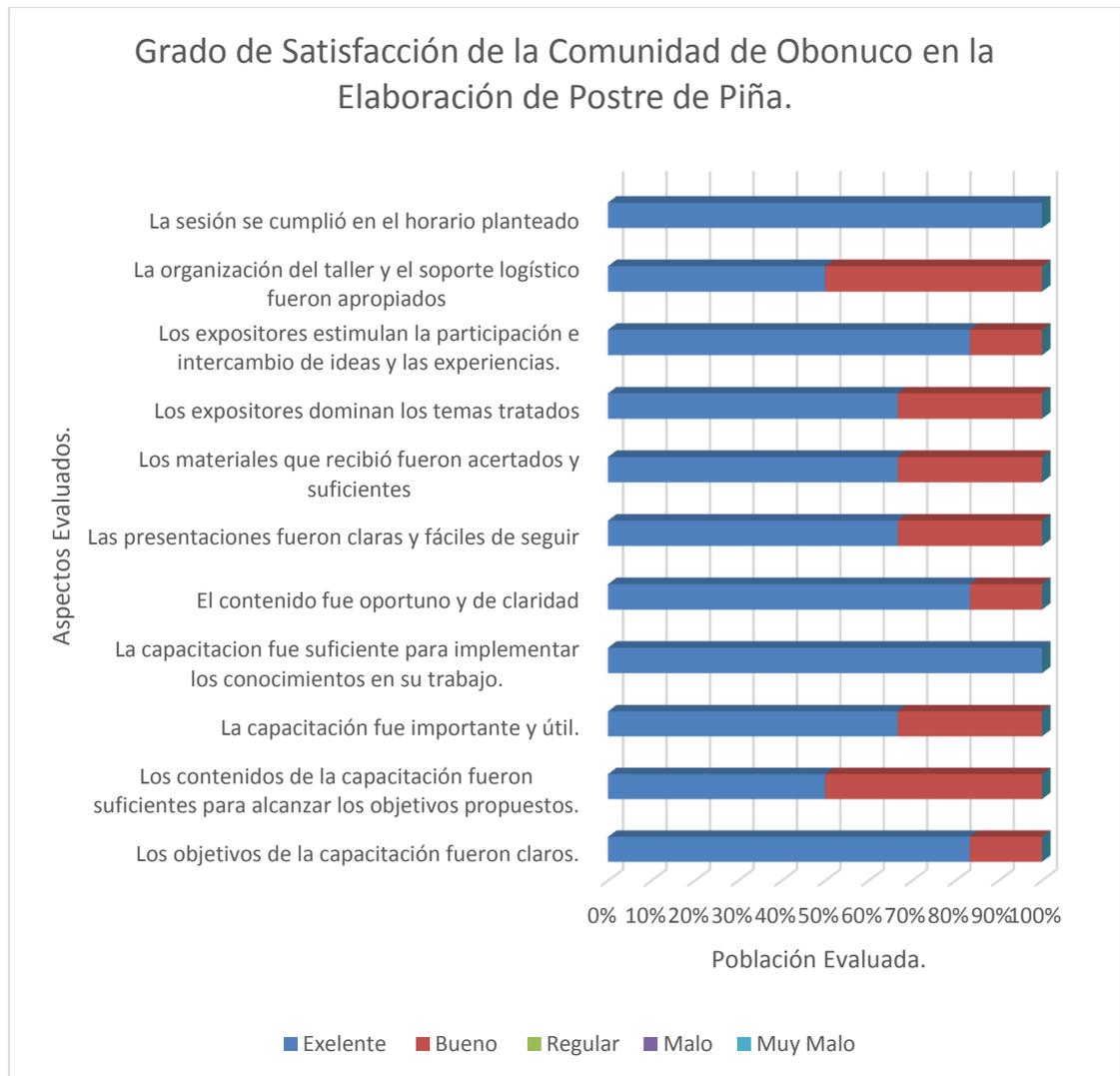
La franja verde de cada aspecto de la gráfica indica el porcentaje de asistentes que lo calificaron como “excelente”, que en el caso de este trabajo de grado, esta calificación superó el 60% de participación en cada aspecto evaluado, siendo la calificación restante “bueno”. Esto nos permite concluir que se obtuvieron resultados satisfactorios en la socialización de éste trabajo de grado.

**Grafico 2. Grado de satisfacción de la comunidad de Obonuco en la elaboración teórico-práctica de mazapanes**



Dentro de la capacitación en la elaboración de mazapanes la comunidad destaca que la capacitación se realizó en buenos términos dándole calificativo de excelente (franja azul) y regular franja café lo que no es significativo y por ende no interfiere en el desarrollo de las demás capacitaciones, aquí hay un punto atípico en la parte de contenidos que muestran que son beneficiosos para ser desarrollados o tomada en cuenta esta capacitación como una alternativa de ingreso, puesto que hubo dificultad en cuanto a tiempo y esfuerzo requerido a la hora de hacer la mazapán.

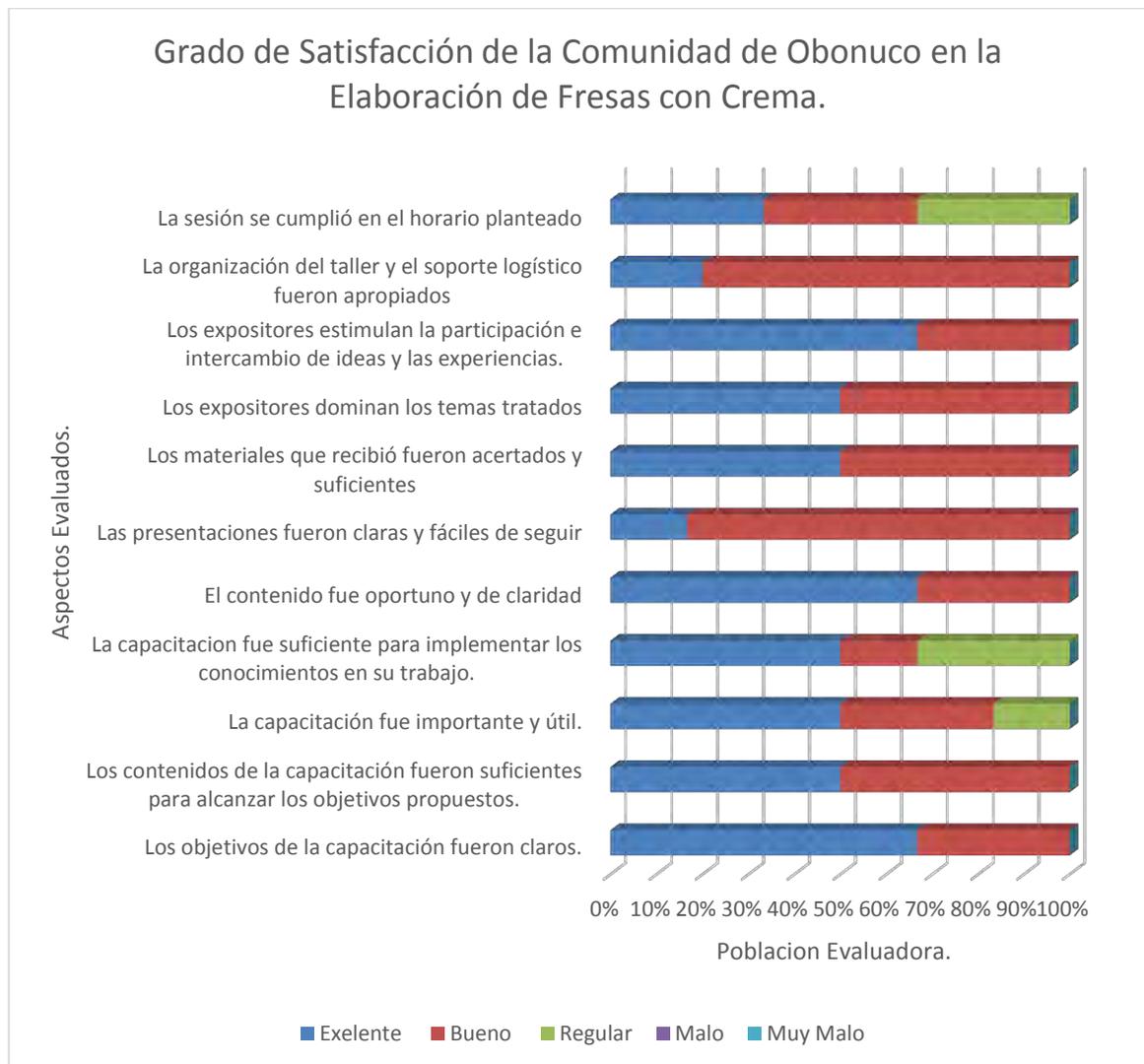
**Grafico 3. Grado de satisfacción de la comunidad de Obonuco en la elaboración teórico-práctica de Postre de Piña.**



Fuente: este estudio.

La capacitación en cuanto a la elaboración del postre de piña fue un éxito pues la satisfacción del usuario atendido califica como excelente por sobre el 50% de los totales atendidos en cuanto al desarrollo de esta capacitación dejando el excedente en porcentajes a un desarrollo bueno que se manifiesta con las actividades de seguimiento que en esta segunda capacitación se tuvieron en cuenta.

**Grafico 4. Grado de satisfacción de la comunidad de Obonuco en la elaboración teórico-práctica de fresas con crema.**



Fuente: este estudio.

La elaboración de las fresas con crema se realizó satisfactoriamente, sin ninguna novedad, se puede decir que existe un equilibrio entre un proceso excelente y uno bueno esto se debió quizá a la demora en el proceso puesto que los evaluados ya querían retirarse a sus lugares de descanso.

El ser humano es imperioso al cambio, pero no por eso significa que no lo necesite, las practicas correctas de higiene y manipulación de los alimentos, no se logran de la noche a la mañana, se determinan en el momento en que la gente tome conciencia de temas más profundos como los parásitos, las infecciones y temas que toquen las vidas de los directamente afectados. Pero así mismo es

importante decir que aunque el camino sea largo se reconoce por lo menos los esfuerzos de las comunidades por cumplir estas labores que cada vez dan frutos que benefician o toda la comunidad.

En general el desarrollo de este trabajo fue satisfactorio tanto para la comunidad en general como para el facilitador que aprendió experiencias nuevas durante el desarrollo de estos objetivos.

## **6. CONCLUSIONES**

Las actividades se realizaron oportunamente para conocer el estado actual e impactos que trajeron las capacitaciones a la comunidad, en esta instancia dentro del nuevo ciclo de capacitaciones solo se mantuvo en el componente agroindustrial el grupo productivo de huertas.

Las personas sin constitución miran la trascendencia de las asociaciones ya conformadas y desean generar habilidades que las incluya o las encamine a formar grupos asociativos pues miran en estos la gran ventaja de generar beneficios comunes de allí la vinculación de las personas independientes a estas capacitaciones.

Las herramientas de diagnóstico, Y evaluación, fueron de gran ayuda, detectando las nuevas necesidades que determinaron una comunidad dispuesta a establecer sus propias formas de progreso y emprendimiento teniendo en cuenta el punto de vista y la participación integral de todos interesados.

Las capacitaciones no solo se llevaron a tiempo y dentro de los parámetros estipulados por las propias comunidades, sino que también se relacionaron temas de motivación personal que a criterio del presente trabajo fueron de gran ayuda en la construcción de valores y actitudes.

## **7. RECOMENDACIONES**

Pese a las dinámicas establecidas hubo deserción de la población beneficiaria, en esta instancia es indispensable intentar abordar desde otra perspectiva el abandono de estas comunidades en el momento de querer realizar este tipo de proyectos, diseñando nuevas estrategias motivacionales para evitar este tipo de inconvenientes con los participantes.

Se deben continuar con este tipo de extensión rural no solo en el ámbito agroindustrial, sino que se deben abarcar aspectos culturales, sociales y los que sean convenientes para que las comunidades no se sientan marginadas, generando habilidades que impulsen el progreso hacia causas individuales y colectivas de desarrollo.

## BIBLIOGRAFÍA

- Plan de Ordenamiento Territorial. (2012). Pasto Territorio Con - Sentido, Contexto Historico. Pasto: Secretaria de Agricultura Pasto.
- Altamir, O. (1979). La Dimensión de la Pobreza en America Latina. . Cepal: Naciones Unidas.
- Alvarado, L. (2006). Estrategias Motivacionales y Desempeño Laboral en la Empresa fundiciones H.S.C.A. valencia.
- Avila, A., Escobar, E., & Tovar, C. (2014). Departamento de Nariño Tercera Monografía. Fundacion Paz y Reconciliacion. Pasto .
- DANE. (2012). Informe Conyuntura Economica Regional (ICER). Amazonas. Bogota: Banco de la Republica.
- Delgado, A. (2014). Asistencia Técnica Agroindustrial a Pequeños Productores Rurales del Municipio de Pasto y Apoyo al Plan Piloto de Transferencia de Tecnologia e Investigaciones de la Universidad de Nariño a la Comunidad Rural del Corregimiento de Obonuco, Municipio de Pas. Pasto .
- Exposito, V. (2003). Diagnostico Rural Participativo -Una Guia Practica. Santo Domingo, Republica Dominicana.
- Gallego. (2013). Manual de Formulacion de los Planes Generales de Asistencia Tecnica. Bogota.
- Geilfus, F. (2002). 80Herramientas Para el Desarrollo Participativo: Diagnostico, Planificación, monitoreo, Evalalución. San Jose.
- INCODER. (2012). Implementacion de Proyectos de Desarrollo Rural a Nivel Nacional . Bogotá.
- Instituto Colombiano de Desarrollo Rural. (2012). Implementacion de Proyectos de Desarrollo Rural a Nivel Nacional. Bogotá.
- Insuasti. (2014). Plan Piloto de Transferencia de Tecnologia e Investigacion de la Universidad de Nariño a la Comunidad Rural del Corregimiento de Obonuco, Municipio de Pasto. Pasto, Colombia.
- Santana, L. (2003). La Etnografia en la Visión Cualitativa de la Educación. Turnera Estado Aragua.
- Tabares, C. (2009). Motivacion Laboral: Herramienta Clave Para la Satisfacción del Personal Medico Odontologico. San Juan de los Morros; Venezuela.
- UDENAR; MADR. (2003). Proyecto Periferia Urbana Pasto Nariño Colombia. Pasto.

# **ANEXOS**

**ANEXO 1. Entrevista de actualización de información con los miembros de las asociaciones donde se ejecuta actualmente el plan piloto de extensión rural.**

<b>Nombre completo.</b>								
<b>Grupo asociativo.</b>								
<b>¿Ha recibido capacitaciones?</b>	<b>Si</b>			<b>No</b>				
<b>¿Sobre qué se ha capacitado?</b>								
<b>¿Desea seguir con el plan de capacitaciones del PPTTIUN?</b>	<b>Si</b>			<b>No</b>				
<b>¿En qué línea productiva?</b>	<b>Cárnicos</b>		<b>Lácteos</b>		<b>Dulces y postres</b>			
<b>Mencione algunas recetas o temáticas trabajadas en las anteriores capacitaciones.</b>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>							
<b>¿En qué línea productiva desearía enfatizar?</b>	<b>Cárnicos</b>		<b>Lácteos</b>		<b>Dulces y postres</b>		<b>Otros</b>	
							<b>Cuales</b>	
<b>¿Qué problemas tuvo en el desarrollo de las anteriores temáticas? Y ¿por qué?</b>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>							

La información otorgada es de índole personal e informativo. Agradecemos su colaboración.









ANEXO 6. Registro fotográfico de la lista de asistencia a la feria agroindustrial

10 km. MANUSIAL

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	ASOCIACION	CELULAR	FIRMA
gloria Casanova Maiguel Bohinca	30743496	COOPHSUR	3174953782	<i>[Signature]</i>
Marisol Maiguel Maiguel	1085239937	Agroindustria.	3156120232	<i>[Signature]</i>
Dora Lucia Maiguel	36951786	Minga Guatemala	3147042691	<i>[Signature]</i>
Angela Bolaños D	1088594117	Sociología	3103021455	ABD
Adriana Josa Paz	085258739	Sociología	3176528897	<i>[Signature]</i>
VICTOR PAREDO	1088591278	ING. Agroforestal	3216921897	<i>[Signature]</i>
Suzana Gabriela Taramuel	1085924600	Ing. Agroindustrial	3164556774	<i>[Signature]</i>
Carmen Mallama	59837652	Obanuco Guatemala.	3164375359	Carmen Mallama.
Alicia Delgado Sanchez	1085307305	Ing. Agroind.	3162876906	<i>[Signature]</i>
Sandra Patricia Erazo	59814160	Obanuco Guatemala	3147509771	Sandra Erazo.
Sonia Cardenas	30745982	Obanuco Guatemala	3157372346	Sonia Cardenas.
Diana Portilla Chavez.	1123.303.140	Ing. Agroforestal	3213239075	<i>[Signature]</i>
Lina María Maiguel	9701030095	COOPHSUR	3173863276	<i>[Signature]</i>
ELIZABETH SANTACRUZ	9804046996	COOPHSUR.	3155095934.	<i>[Signature]</i>
Christian Guerrero				<i>[Signature]</i>

## ANEXO 7. Registro fotográfico de la lista de asistencia a la feria agroindustrial formato oficina de extensión Rural



OFICINA DE EXTENSIÓN RURAL  
CONTROL DE ASISTENCIA (ACTUALIZACIÓN DE DATOS)

Código: CER-FR-02  
Versión: 3  
Página: 1 de 1  
Vigente A Partir De: 24/08/2010

TEMA: Feria Agroindustrial, Fiestas de Agroindustria.	FECHA:	Hora de Inicio:	Hora de Finalización:
	25-11-14	7:00 AM	2:00 PM
EXPOSITOR (ES): OER.	LUGAR: Udena, Torobajo		

Nombres y Apellidos	Número Cédula de Ciudadanía	Ocupación o Cargo	Dependencia o Programa	Teléfono Fijo o Celular	Correo	Firma
Gloria Carmen Maigual Betins	30743996	Agricultora	Coopsul	3179953782		
Marisel Maigual Maigual	1085279937		Agrosoldad	315619257		
Dora Lucio Maigual	36951986		Minga 600metan	3147042091		
Carmen Mallama.	59837652		Obonuco	3169315359		
Sandía Patricia Erazo	59819160		Obonuco	3197509771		
Sonia Cardenas	30745982		Obonuco	3157372346		
Lina Maria Maigual	97010300952		Coopsul	3173863276		
Elizabeth Santacruz	93040969196		Coopsul	3155095939		

"Oficina de Extensión Rural"

## ANEXO 8. Formato de cumplimiento de tareas



### Tareas a Cumplir por Capacitación

Fecha: \_\_\_\_\_

Temática de la Capacitación: \_\_\_\_\_

Diligencio: \_\_\_\_\_

En este formato marque con una x la casilla que se acoplo mejor a cada capacitación.

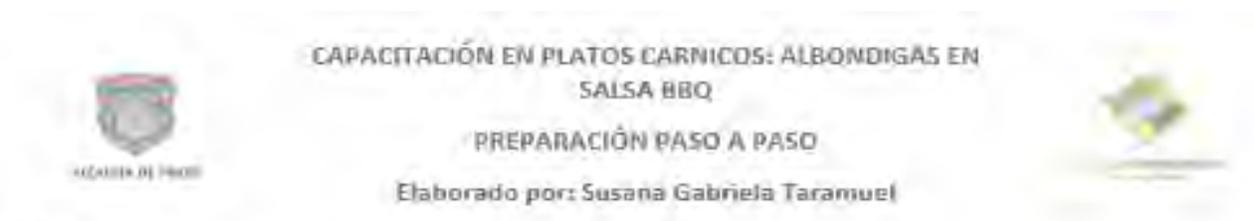
Tarea	Cumplimiento			comentario
Llegar Puntuales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Llevar Materiales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Manipulación Higiénica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

 = Bueno

 = Regular

 = Malo

## ANEXO 9. Nuevas guías de preparación de productos para socialización ante la comunidad de Obonuco.



### Ingredientes

½ libra de carne de cerdo  
1 libra de carne de res  
1 huevo por libra de carne  
30 ml de salsa negra  
Ajo en polvo  
35 g de fécula de maíz  
Sal y pimienta  
Adobo para carnes  
Vino de cocina  
Apanado (harina, huevo y miga de pan)

### Materiales y equipos

- Recipiente metálico
- Palos de pincho
- Bandeja para servir o platos para colocar los pinchos

Preparación paso a paso	
1.	Lavar y desinfectar las verduras Trocear la cebolla y el pimentón en tajadas Limpiar, lavar y cortar las carnes en cubos.
2.	Condimentar las carnes con sal y adobo.
3.	Cortar el chorizo en rodajas.
4.	Amar los pinchos en un palillo de la siguiente manera: carne de cerdo, cebolla, chorizo, pimentón y pollo
5.	Freír en plancha con aceite Servir acompañado con salsa chimichurri.

## CAPACITACIÓN EN PLATOS CARNICOS: HUEVOS A LA VIENESA

### PREPARACIÓN PASO A PASO

Elaborado por: Susana Gabriela Taramuel



#### Ingredientes

1 libra de carne de res molida  
½ libra de carne de cerdo  
2 huevos  
20 huevos cocidos  
1 kilo de miga de pan  
750 ml de leche  
Sal y pimienta  
Adobo para carne

#### Materiales y equipos

- Recipiente metálico
- Bandeja para servir o platos
- Estufa

#### Preparación paso a paso

1. Mezclar las dos carnes molidas res y cerdo
2. Condimentar las carnes con sal, pimienta y adobo.
3. Cocinar los 20 huevos en agua con sal.
4. Aparte mezclar 2 huevos en leche
5. Recubrir los huevos con una capa de carne molida
6. Harinar los huevos recubiertos de carne molida
7. Sumergir en mezcla de leche y huevos
8. Incorporar la miga de pan al huevo
9. Freír los huevos hasta dorar



## CAPACITACIÓN EN PLATOS CARNICOS: ROLLOS DE CARNE

### PREPARACIÓN PASO A PASO

Elaborado por: Susana Gabriela Taramuel



#### Ingredientes

- 1 kg de Carne Molida
- 2 cucharadas de Cebolla picada
- 2 cucharadas de Cilantro picado
- 1 Huevo

#### Relleno

- 2 rebanadas de jamón
- 1 salchicha
- 1 huevo cocido (por 8 min apx)
- 3 cucharadas de jamón endiabado
- 1/2 taza de verduras cocidas (su elección)
- Sal con Ajo al gusto
- Papel aluminio

#### Materiales y equipos

- Recipiente metálico
- Palos de pincho
- Bandeja para servir o platos para colocar los pinchos

### Preparación paso a paso

1. Revolver la carne molida con la cebolla, el cilantro y sazonarla con sal con ajo. Extender la carne en forma rectangular sobre un corte de papel aluminio, y procurar que no quede la cama de carne muy delgada.
2. En el centro se ponen las rebanadas de jamón y la verdura y en uno de los lados angostos (orilla) se coloca una hilera de salchicha, otra de huevo cocido, otra de jamón endiabado.
3. En el mismo papel aluminio vamos enrollando la carne y al final con ese papel se cubre todo el rollo. Se coce a baño maría durante 45 min. y listo.

## CAPACITACIÓN EN PLATOS CARNICOS: CORDON BLUE

### PREPARACIÓN PASO A PASO

Elaborado por: Susana Gabriela Taramuel



#### Ingredientes

1 pechuga de pollo  
4 tajadas de queso mozzarella  
4 tajadas de jamón  
Salsa de tomate  
Adobo para carnes  
Harina  
1 huevo  
Miga de pan  
Sal y aceite

#### Materiales y equipos

- Recipiente metálico
- Papel metálico
- Horno o estufa
- sartén para freír

#### Preparación paso a paso

1.	Limpiar y hermopear la pechuga (extraer hueso, cuero y grasa).
2.	Filetear la pechuga Adicionar la sal, el adobo en las dos caras y la salsa de tomate en una cara.
3.	Adicionar el jamón y el queso <u>mozzarella</u> .
4.	Enrollar el filete y llevar a cocción.
5.	<u>Apanar</u> la pechuga con harina, huevo y miga de pan.
6.	Freír en aceite <u>Porcionar</u> en rodajas Decorar y servir.

## CAPACITACIÓN EN POSTRE ARCOIRIS

### PREPARACIÓN PASO A PASO

Elaborado por: Susana Gabriela Taramuel



A continuación, se describirá la cantidad y proporciones de ingredientes requeridos para la elaboración de 15 porciones de 150 gramos de este postre.

#### Ingredientes

- 1 gelatina de piña
- 1 gelatina de limón
- 1 gelatina de fresa
- 2 sobres de gelatina sin sabor
- 1 litro de leche condensada
- ½ litro de crema de leche

#### Materiales y Equipos

- Recipiente capacidad 3 kg
- Recipiente metálico pequeño
- Batidora o licuadora
- 20 recipientes de capacidad 7 oz.

#### Preparación paso a paso

1.	Disuelva por separado las gelatinas de cada sabor y déjelas enfriar hasta agarrar consistencia.
2.	Disuelva en una taza de agua la gelatina sin sabor hasta disolver grumos, luego llévela a calentar hasta obtener un líquido viscoso
3.	En un recipiente mezcle la leche condensada y la crema de leche y la gelatina sin sabor hasta mezcla uniforme.
5.	Cortar las gelatinas de colores en cuadritos.
6.	Colocar en el envase los cuadritos de colores (medio vaso) y completar el resto con la mezcla de leches,

La transferencia del conocimiento no va encaminada para los sectores económicamente estables, pues si bien analizamos la estabilidad de estos sectores se debe a la interacción de todos los aspectos que generan desarrollo en un producto a servicio

## CAPACITACIÓN EN POSTRES Y DULCES: MAZAPANES

### PREPARACIÓN PASO A PASO

Elaborado por: Susana Gabriela Taramelli



A continuación, se describirá la cantidad y proporciones de ingredientes requeridos para la elaboración de 1 kilogramo de mazapán.

#### Ingredientes

- 1 libra de leche en polvo
- 1 libra de azúcar pulverizada
- 1 lata de leche condensada
- 1 huevo
- Colorante en polvo colores básicos
- 2 paquetes de clavos de olor

#### Materiales y Equipos

- 1 Recipiente de capacidad 3 kg
- Recipiente metálico pequeño
- Bandeja para servir o platos para colocar las figuras
- Papel tomasol
- Tijeras
- Cinta dorada.

#### Preparación paso a paso

1.	Mezcle el azúcar pulverizado con la leche en polvo realizando movimientos envolventes, de tal manera que la mezcla se vea uniforme.
2.	Aparte separe la clara de un huevo y agite hasta llegar a punto de nieve.
3.	Agregue la clara batida en la mezcla e incorpore también la leche condensada.
4.	Realice la incorporación de los ingredientes con un constante amasado, este se realiza para obtener la textura de la masa. OJO: este proceso requiere de paciencia y atención pues la textura de la masa puede variar por lo que se recomienda tener un excedente de leche condensada o leche en polvo; pues van a ver variaciones en cuanto a la consistencia de la masa.
5.	Divida la masa en partes iguales según el número de colores que desee obtener sin olvidar amasar suavemente e incorpore a cada masa el colorante hasta obtener el color deseado.
6.	¡DIVIERTASE!, realice figuras con el mazapán (plastilina comestible), para esto puede usar palillos o clavos de olor.

## CAPACITACIÓN EN POSTRE DE PIÑA PREPARACIÓN PASO A PASO

Elaborado por: Susana Calvete Tarantini



A continuación, se describirá la cantidad y proporciones de ingredientes requeridos para la elaboración de 20 porciones de 150 gramos de este postre.

### Ingredientes

- 1 piña
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 2 sobres de gelatina sabor a piña
- 1 libra de azúcar
- Jugo de piña
- 1 litro de leche condensada (Opcional)
- ½ litro de crema de leche

### Materiales y Equipos

- Recipiente capacidad 3 kg
- Recipiente metálico pequeño
- Batidora o licuadora
- 20 recipientes de capacidad 7 oz.



### Preparación paso a paso

1. Calado de piña: lave la piña, pele y corte la piña en trozos diminutos y coloque a calentar en el recipiente metálico hasta hervir, adicione una taza de azúcar y mezcle sin dejar pegar la piña en los bordes de la olla. Retírese cuando la textura del líquido esté a punto de miel. Ponga a enfriar rápidamente.
2. Disuelva en un recipiente metálico la gelatina sin sabor y la gelatina de piña. Hasta revolver grumos y colóquese a fuego lento sobre la estufa formando un líquido uniforme.
3. Vierta en un recipiente la leche condensada, crema de leche (opcional) el jugo de piña y la gelatina disuelta y mezcle con la licuadora o batidora.
4. En los envases en que va a servir los postres, vierta una determinada cantidad de la mezcla y deje reposar.
5. Lieve a refrigeración por 1 hora, o hasta que alcance una consistencia firme. OJO; si va a vender el producto en un sitio en el cual permanecerá durante más de 3 horas sin refrigeración asegúrese de llevarlo bien frío.
6. Si desea decorar, agregue al momento de servir un poco de migas de galleta.

**ANEXO 10. Formato de encuesta de satisfacción que diligencio la comunidad del corregimiento de Obonuco.**

	OFICINA DE EXTENSIÓN RURAL  <b>ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE CAPACITACIÓN</b>	Código: OER Página 1 de 1
---	---	------------------------------

<b>Tema de la capacitación:</b>
<b>Objetivo de la capacitación:</b> realizar la divulgación y transferencia de los resultados de investigación realizados en la Universidad de Nariño
<b>Nombre del capacitador:</b>
<b>Nombre del usuario:</b>
<b>Nombre de la asociación:</b>
A continuación le solicitamos marcar con una X el nivel de la escala que mejor manifieste su opinión frente a cada criterio de evaluación

TEMA					
<b>Metodología</b>					
Los objetivos de la capacitación fueron claros.					
Los contenidos de la capacitación fueron suficientes para alcanzar los objetivos propuestos.					
La capacitación fue importante y útil.					
<b>Material</b>					
La capacitación fue suficiente para implementar los conocimientos en su trabajo.					
El contenido fue oportuno y de claridad					
Las presentaciones fueron claras y fáciles de seguir					
Los materiales que recibió fueron acertados y suficientes					
<b>Expositores</b>					
Los expositores dominan los temas tratados					
Los expositores estimulan la participación e intercambio de ideas y las experiencias.					
<b>Organización</b>					
La organización del taller y el soporte logístico fueron apropiados					
La sesión se cumplió en el horario planteado					
<b>SUGERENCIAS</b>					