

# Buenas prácticas de manufactura, factores de riesgo durante la manipulación de alimentos y satisfacción de los usuarios en los mercados municipales del departamento de Caaguazú (2014 - 2015)

(14-INV-419)

**Institución Proponente:** Asociación de Funcionarios, Docentes e Investigadores de la Universidad Nacional de Caaguazú - AFUNCA

**Sitio web:**

## Objetivo General del Proyecto

Describir las Buenas Prácticas de Manufactura, los factores de riesgo durante la manipulación de alimentos y la satisfacción de los usuarios en los Mercados Municipales del Departamento de Caaguazú durante los años 2014 - 2015.

## Resultados Esperados

1. Manipuladores de alimentos de los Mercados Municipales censados y perfil socio demográfico conocido.
2. Factores de Riesgo identificados durante la manipulación de alimentos de alto riesgo.
3. Grado de satisfacción y demandas insatisfechas de los usuarios conocida.
4. Capacidad técnica e institucional local desarrollada para promover la iniciativa de los Mercados saludables.
5. Guía de Evaluación de las BPM para los Mercados Municipales basadas en riesgos validada y disponible y establecimientos municipales evaluados conforme a las BPM.

| Monto Financiado por Conacyt (G) | Monto Contrapartida (G) | Monto Total (G) | Monto Transferido (G) | Rendición Presenta (Monto Conacyt) (G) |
|----------------------------------|-------------------------|-----------------|-----------------------|--|
| 310.000.000                      | 84.449.200              | 394.449.200     | 303.000.000           | 303.000.000                            |

**Estado del Proyecto:** Finalizado

**Modalidad :** Proyectos de Investigación CTS

**Tipo de Organización:** Privada

**Objetivos Socioeconómicos**

**Nabs:** 7.8. GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

**UNESCO:** 320506. NEFROLOGIA

**OCDE:**

**ISIC:**

## Contratos/ Adendas

| # | Descripción          | Firma      | Inicio     | Fin ejecución | Fin vigencia |
|---|----------------------|------------|------------|---------------|--------------|
| 1 | Contrato N° 026/2015 | 15/06/2015 | 15/06/2015 | 15/06/2016    | 13/09/2016   |
| 2 | Adenda 1             | 15/06/2016 | 15/06/2015 | 31/07/2017    | 29/10/2017   |
| 3 | Adenda 2             | 25/07/2017 | 15/06/2015 | 30/09/2017    | 29/12/2017   |

## Miembros de equipo

| # | Nombres                         | Rol   | Resumen de Formacion   |
|---|---------------------------------|---|--|
| 1 | Viviana Guadalupe Villalba      | Director del proyecto                                 | Abogada, Magister en Gestion de la Educaciòn Superior, Especialista en Didactica Universitaria   |
| 2 | Patricia Celestina Rios         | Investigadores Asociados (nacionales o extranjeros)   | Lic. en Nutriciòn<br>Especialización en Didactica Universitaria  |
| 3 | Gladys Mercedes Estigarribia    | Investigadores Asociados (nacionales o extranjeros)   | En proceso Maestría en Biotecnología de los Alimentos Especialización/ Perfeccionamiento - Especialista en Metodología de Investigación Bioquímica Clínica |
| 4 | María Ninfa Fernández           | Investigadores Asociados (nacionales o extranjeros)   | Tecnologa de alimentos   |
| 5 | Analia Concepcion Ortiz Rolon   | Investigadores Asociados (nacionales o extranjeros)   | Especialización en Bacteriología Clínica<br>Especialización en Técnicas y Metodología de la Investigacion Bioquímica Clínica                               |
| 6 | PASIONARIA ROSA RAMOS RUIZ DIAZ | Investigadores Principales (nacionales o extranjeros) | Programa de Doctorado "Alimentos y Salud Humana" Titulo de Grado   |

---

| # | Nombres | Rol | Resumen de Formacion  |
|---|---------|-----|---|
|   |         |     | en Biología. Estudios de<br>2do. Ciclo Diploma de<br>Estudios Avanzados (DEA)<br>Programa de Doctorado<br>"Alimentos y Salud<br>Humana" Diploma de<br>Estudios Superiores (DES)<br>Programa de Doctorado<br>"Alimentos y Salud<br>Humana" Especialización/<br>Perfeccionamiento -<br>PROGRAMA DE SALUD<br>PUBLICA VETERINARIA |

---