



INFORME N°019-2023-CAAIA-IESTP“M”

**A : MG. ELSA LUISA AQUINO CASTRO
DIRECTORA GENERAL DEL IESTP “MARCO”**

**ATENCIÓN : ING. RAÚL GUSTAVO TORRES CÓRDOVA
JEFE DE UNIDAD DE ACADÉMICA**

**DE : MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA
COORDINADORA DEL ÁREA ACADÉMICA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

ASUNTO : PLAN DE TRABAJO ANUAL P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2023

FECHA : MARCO, 22 DE MAYO DE 2023

Me es grato dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y hacerle llegar a su despacho el presente documento:

- PLAN DE TRABAJO ANUAL P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2023.

Sin otro en particular aprovecho la oportunidad para expresarle mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,



Mg. Greys Karen Puente Ancieta
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO" - JAUJA**

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**PLAN ANUAL DE TRABAJO DEL
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2023**

Marco, 2023

INTRODUCCIÓN

El marco orientador para elaborar el PAT es por excelencia el PEI, por cuanto es un documento que expresa un propósito colectivo donde el director, los docentes, y los demás miembros de la comunidad educativa proponen cambios progresivos, importantes y necesarios en el IES y se comprometen a realizarlos. La misión y la visión, los principios, los valores y objetivos estratégicos postulados en el PEI serán elementos orientadores para la elaboración del Plan Anual de Trabajo.

El presente documento es un instrumento de desarrollo lógico de las actividades del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias del I.E.S.T.P “MARCO” con la finalidad de brindar una educación de calidad a los estudiantes.

El constante cambio tecnológico que se viene dando actualmente, implica también un cambio en las tendencias actuales dentro de la formación tecnológica, es por esta razón que para que se desarrolle convenientemente esta tarea es preciso el trabajo conjunto de los docentes del Programa de Estudios; y de los módulos de empleabilidad, lo cual va a permitir una formación integral mediante la participación incluso de los alumnos y docentes.

Coordinador de Área Académica P.E. Industrias Alimentarias

I. INFORMACION GENERAL

1.1.-Institucion Educativa:	IESTP "MARCO"
1.2.-Codigo Modular:	0814749
1.3.- Tipo de Gestión:	Estatat
1.4.-Direccion:	Carretera central km 7.5 Jauja – Marco
1.5.-Distrito:	Marco
1.6.-Provincia:	Jauja
1.7.-Region:	Junín
1.8.-Programa de Estudios:	Industrias Alimentarias.
1.9.-Resolución de creación P.E.:	Resolución Ministerial N° 1951-91-ED
1.8.-Directora General:	Mg. Elsa Luisa Aquino Castro
1.9.-Pagina Web:	www.iestpmarco.edu.pe
1.10.-Fecha:	Abril - diciembre

II. FUNDAMENTACIÓN

El Plan Anual de Trabajo es una herramienta de gestión que orienta las acciones del programa de estudios de Industrias Alimentarias durante el año 2023, con la finalidad de contribuir al cumplimiento de los avances del PEI, y logro de los objetivos institucionales.

El propósito de este documento es de mejorar las condiciones de calidad del servicio educativo de los estudiantes del programa de estudio de Industrias Alimentarias, para el cumplimiento de las condiciones básicas de calidad que conlleven al licenciamiento.

III. BASES LEGALES

- Constitución Política del Perú 1993.
- Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 28044, Ley General de Educación, aprobado por Decreto Supremo N° 011-2012-ED, N° 007-2021.
- Ley 28044, Ley General de Educación, y sus modificatorias las Leyes 28123, 28302, 28329 y 28740.

- Ley N° 30512 Ley de institutos y escuelas de educación superior y de la carrera pública de sus docentes.
- Ley N° 28740, Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa.
- Decreto Supremo N° 018-2007-ED, que aprueba el Reglamento de la Ley N. ° 28740, Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa.
- Decreto Supremo N° 010-2017-MINEDU que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30512, modificado por el Decreto Supremo N°011-2019-MINEDU.
- Decreto Supremo N° 011-2012-ED que aprueba el Reglamento de la Ley N. ° 28044, Ley General de Educación.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N°27444, Ley de Procedimientos Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 012-2015-Minedu que aprueba la Política Nacional den enseñanza - aprendizaje y uso del idioma inglés.
- Decreto Supremo N° 017-2012-ED que aprueba la Política Nacional de Educación Ambiental.
- RVM N°178-2018-MINEDU, que aprueba el “Catálogo Nacional de la Oferta Formativa de la Educación y Lineamientos Académicos Generales”.
- RVM N°277-2019-MINEDU, “Lineamientos Académicos Generales para los institutos de Educación Superior y Escuelas de Educación Superior Tecnológica” aprobados mediante el artículo 3 de la Resolución Viceministerial N°178-2018-MINEDU”.
- RVM N°020-2019-MINEDU que aprueba la norma técnica “Condiciones Básicas de Calidad para el procedimiento de licenciamiento de Institutos y Escuelas de Educación Superior Tecnológica”.
- RVM N°276-2019-MINEDU, que resuelve aprobar en su artículo 2 “Norma Técnica denominada “Condiciones Básicas de Calidad para el procedimiento de licenciamiento de los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológica”.
- RVN N°177-2021-MINEDU, aprueba “Orientaciones para el desarrollo del servicio educativo en los centros de educación técnico – productiva e institutos y escuelas de educación superior”.

- Decreto Supremo N°016-2021-MINEDU, Superior en el marco de la Ley N° 30512 y en el Decreto Legislativo N° 1495, que establece disposiciones para garantizar la continuidad y calidad de la prestación del servicio educativo en los Institutos y Escuelas de Educación Superior, en el marco de la Emergencia Sanitaria causada por el COVID-19
- RVM 037-2022-MINEDU que aprueba las orientaciones para la implementación al retorno progresivo a la presencialidad o semipresencialidad del servicio educativo en los centros de educación técnico-productiva e institutos y escuelas de educación superior.
- R.V. N° 049-2022-MINEDU Actualiza los “Lineamientos Académicos Generales para los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológica”.

IV. IDENTIFICACIÓN

MISION:

Somos un Instituto de Educación Superior Tecnológico Público que forma profesionales técnicos competitivos, con valores, que solucione problemas; promoviendo la innovación y el emprendimiento a través de una formación integral e inclusiva, que contribuya al desarrollo socioeconómico, conservación del medio ambiente de manera sostenible a nivel nacional.

VISION:

Ser al 2027 una institución de Educación Superior Tecnológica licenciada, líder en la formación de profesionales técnicos calificados, con una cultura productiva y emprendedora, brindando formación integral de calidad, con personal idóneo, infraestructura y equipamiento moderno; implementando una gestión académica e institucional de manera sostenible a nivel nacional.

VALORES

- Responsabilidad, Puntualidad, Honestidad, Respeto y Tolerancia

V. ESTUDIO SITUACIONAL

Áreas	Fortalezas	Aspectos críticos	Causas	Alternativas de solución
Académico	Plan de estudio actualizado. Equipos para el procesamiento de alimentos.	Talleres y laboratorios sin la implementación adecuada. Falta de ambientes para la instalación de equipos.	Escaso presupuesto económico.	Generar actividades productivas.
	Convenios firmados por diferentes empresas de la región	Actualización y firmas de nuevos convenios	Poco dialogo con los empresarios.	Conversatorios con los empresarios
	Realización de las EFSRT en las empresas	Las empresas solicitan hacer la EFSRT por lo menos un mes	La producción es continua	Realizar las EFSRT en vacaciones o con modalidad proyecto productivo.
	Importante presencia del Programa de Estudio en el mercado laboral considerada en el CNOF.	Baja inserción laboral de los egresados	Desconocimiento de ámbitos de desarrollo profesional	Contar con un directorio de las empresas que procesan alimentos a nivel de la región.
	Se cuenta con información de egresados.	Deficiente información de los egresados	Poca comunicación con los egresados	Implementación de un sistema de seguimiento y evaluación de egresados.
	Docentes de formación tecnológica con predisposición a ser actualizados en temas formación específica.	La institución no brinda capacitación en formación específica.	Falta de presupuesto para capacitación en formación específica.	Capacitaciones autofinanciadas por el programa de estudios.

VI. RECURSOS HUMANOS



VII. TITULO PROFESIONAL

El Programa de Estudios tiene una duración de:

- ❖ 06 semestres
- ❖ 3264 horas
- ❖ 124 créditos.

Al termino de las cuales, el alumno(a) rinde una evaluación en el Programa de Estudios según la modalidad de titulación que elija y el Instituto otorga a Nombre de la Nación el título de PROFESIONAL TECNICO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

VIII. PERFIL DEL EGRESADO

El profesional técnico de Industrias Alimentarias es competente en el manejo de la materia prima, planificación y control de los procesos de producción de alimentos, su envasado, empaclado y la conservación en anaquel, garantizando la inocuidad a través de la implementación de sistemas de gestión de calidad en un marco ético. Interactúa de manera colaborativa en su entorno laboral de manera colaborativa, una comunicación asertiva y manejo del idioma inglés para interpretar y comunicar instrucciones vinculados a su formación. Asimismo, utiliza las tecnologías de la información y comunicación, es capaz de abordar problemas de su campo laboral a

través del emprendimiento que conlleven a la mejora continua, además, promueve la práctica del deporte y el cuidado del medio ambiente.

8.1. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (UNIDAD DE COMPETENCIA)

UCE1. Recepcionar la materia prima, en base a orden de producción, procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UCE2. Seleccionar y clasificar la materia prima de acuerdo a los estándares de calidad de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UCE3. Acondicionar la materia prima de acuerdo al plan de producción, procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UCE4. Realizar pre tratamiento de la materia prima de acuerdo a sus características y según el plan de producción, procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UCE5. Efectuar el proceso de transformación de la materia prima, de acuerdo al flujo de producción y controles de calidad, procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UCE6. Realizar el envasado de los productos elaborados de acuerdo a orden de pedido asegurando condiciones de inocuidad aplicando las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UCE7. Realizar el empaque y embalaje de los productos terminados, de acuerdo a la orden de pedido, aplicando las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UCE8. Realizar el control de calidad de la producción, de acuerdo a los procedimientos de la empresa, plan HACCP y teniendo en cuenta la normativa vigente.

8.2. COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD

Comunicación efectiva. Expresar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos.

Inglés. Comprender y comunicar ideas, cotidianamente, a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.

Tecnologías de la información. Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar información, comunicarse y realizar procedimientos o tareas

vinculados al área profesional, de acuerdo con los requerimientos de su entorno laboral.

Ética. Establecer relaciones con respeto y justicia en los ámbitos personal, colectivo e institucional, contribuyendo a una convivencia democrática, orientada al bien común que considere la diversidad y dignidad de las personas, teniendo en cuenta las consideraciones aplicadas en su contexto laboral.

Solución de problemas. Identificar situaciones complejas para evaluar posibles soluciones, aplicando un conjunto de herramientas flexibles que conlleven a la atención de una necesidad.

Emprendimiento. Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, gestionando recursos para su funcionamiento con creatividad y ética, articulando acciones que permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y/o servicios, así como en procesos o productos ya existentes.

Cultura física y deportiva. Practicar actividades físicas y deportivas para el bienestar integral (físico y psicológico) desarrollando valores, disciplina y actitud colaborativa.

Cultura ambiental. Convivir de manera ética, autónoma, responsable y sostenible, previniendo, reduciendo y controlando permanente y progresivamente los impactos ambientales.

Trabajo colaborativo. Participar de forma activa en el logro de objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas con criterio de respeto y justicia, sin estereotipos de género u otros, en un contexto determinado.

IX. ÁMBITOS DE DESEMPEÑO

El profesional técnico en Industrias Alimentarias puede desempeñarse en empresas orientadas al procesamiento de alimentos, bebidas y aditivos en las siguientes áreas:

- Área de producción: procesamiento de frutas y hortalizas, productos lácteos y derivados, procesos de producción de granos y tubérculos, procesamiento de productos cárnicos e hidrobiológicos, producción de bebidas industriales, entre otros.
- Área de control de calidad.
- Área de investigación y desarrollo de nuevos productos.
- Área de logística y almacenes.
- Área de comercialización de alimentos.
- Área de envase y embalaje.

X. ORGANIZACION ACADEMICA

El Programa de Estudios comprende: 4 módulos profesionales distribuidas en unidades didácticas y los módulos de educativos transversales, basados en el enfoque por competencias del nuevo diseño curricular básico.

MÓDULOS	UNIDADES DIDÁCTICAS	PERÍODOS ACADÉMICOS						CRÉDITOS			HORAS		
		I	II	III	IV	V	VI	Teóricos	Prácticos	Total	Teóricas	Prácticas	Total
MÓDULO 1: OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA	Logística de materia prima	5						1	2	3	16	64	80
	Materias primas e insumos	4						2	1	3	32	32	64
	Máquinas y equipos para la selección y clasificación de la materia prima	3						1	1	2	16	32	48
	Operaciones de selección y clasificación de la materia prima	5						1	2	3	16	64	80
	Despacho de materia prima y disposición de residuos	5						1	2	3	16	64	80
	Operaciones de acondicionamiento de la materia prima	3						1	1	2	16	32	48
	Comunicación oral	3						1	1	2	16	32	48
	Aplicaciones en internet	2						0	1	1	0	32	32
	Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)							0	2	2	0	64	64
MÓDULO 2: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	Operaciones de pre tratamiento de la materia prima		3					1	1	2	16	32	48
	Cálculos en la industria de alimentos		5					1	2	3	16	64	80
	Seguridad e higiene		4					2	1	3	32	32	64
	Operaciones unitarias en la tecnología de alimentos		5					1	2	3	16	64	80
	Maquinarias, equipos en procesos de alimentos			6				2	2	4	32	64	96
	Productos a base de cereales y tubérculos		8					2	3	5	32	96	128
	Productos lácteos y derivados			9				1	4	5	16	128	144
	Productos cárnicos e hidrobiológicos			9				1	4	5	16	128	144
	Productos a base de frutas, hortalizas y azúcares				9			1	4	5	16	128	144
	Bebidas industriales				9			1	4	5	16	128	144
	Fundamentos de la alimentación saludable				6			2	2	4	32	64	96
	Interpretación y producción de textos		2					0	1	1	0	32	32
	Ofimática		3					1	1	2	16	32	48
	Inglés para la comunicación oral			3				1	1	2	16	32	48
	Comprensión y redacción en inglés				3			1	1	2	16	32	48
	Cultura física y deportiva			3				1	1	2	16	32	48
	Comportamiento ético				3			1	1	2	16	32	48
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)							0	6	6	0	192	192	
MÓDULO 3: ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS	Acondicionamiento de envases y etiquetas					5		1	2	3	16	64	80
	Operaciones de envasado y etiquetado					6		2	2	4	32	64	96
	Diseño de envases y etiquetas					5		1	2	3	16	64	80
	Empacado y embalado de alimentos					5		1	2	3	16	64	80
	Logística de producto terminado					3		1	1	2	16	32	48
	Oportunidades de negocios					3		1	1	2	16	32	48
	Cultura ambiental					3		1	1	2	16	32	48
	Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)							0	2	2	0	64	64
MÓDULO 4: CONTROL PARA EL SEGUIMIENTO DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS	Buenas prácticas de manufactura						3	1	1	2	16	32	48
	Sistema HACCP						3	1	1	2	16	32	48
	Muestreo de los alimentos						3	1	1	2	16	32	48
	Control fisicoquímico de los alimentos						7	1	3	4	16	96	112
	Control microbiológico de los alimentos						5	1	2	3	16	64	80
	Evaluación sensorial de los alimentos						4	2	1	3	32	32	64
	Plan de negocios						2	0	1	1	0	32	32
	Solución de problemas						3	1	1	2	16	32	48
	Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)							0	2	2	0	64	64
TOTALES		30	30	30	30	30	30	44	80	124	704	2560	3264

XI. OBJETIVOS INSTITUCIONALES

OE1: Operativizar los instrumentos de gestión según las necesidades del contexto educativo de forma participativa, utilizando diversos medios de difusión para llegar a todos los actores educativos que permitan la toma de decisiones hacia la mejora continua.

OE2: Gestionar la modernización de la infraestructura para brindar un servicio educativo de calidad, en ambientes formativos equipados de forma pertinente.

OE3: Desarrollar investigación e innovación tecnológica que fomente la inserción laboral mediante empleo dependiente e independiente.

OE4: Implementar unidad de bienestar y empleabilidad para el seguimiento de egresados, que contribuya a brindar información para la pertinencia educativa.

OE5: Optimizar los programas de estudios según Lineamientos Académicos Generales, teniendo en cuenta los requerimientos del sector productivo.

OE6: Fortalecer los procesos de enseñanza y aprendizaje, optimizando el uso de recursos, capacitación docente y servicio de atención al estudiante.

OE7: Gestionar el presupuesto institucional con equidad y eficiencia.

OE8: Gestionar el licenciamiento del Instituto Superior Tecnológico Público Marco.

XII. MATRIZ DEL PLAN DE TRABAJO ANUAL

MATRIZ DEL PLAN ANUAL DE TRABAJO																		
Objetivo Estratégico		OE1: Operativizar los instrumentos de gestión según las necesidades del contexto educativo de forma participativa, utilizando diversos medios de difusión para llegar a todos los actores educativos que permitan la toma de decisiones hacia la mejora continua.																
Objetivos	Metas	Estrategia	Acciones	Indicadores	Cronograma												Financiamiento	Responsables
					E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D		
Realizar jornadas de trabajo para el reajuste del PAT de los programas de estudio.	01 informe de reajustes al PAT del programa de estudios.	Reuniones de equipo de trabajo por programa de estudios	Ejecución del reajuste del PAT. Presentación de Informe.	Presentación del PAT reajustado				X	X	X	X	X	X	X	X	X	Autofinanciado S/.200.00	JUA Coordinador de área académica
Objetivo Estratégico		OE2 Gestionar la modernización de la infraestructura para brindar un servicio educativo de calidad, en ambientes formativos equipados de forma pertinente.																
Realizar actividades de implementación de laboratorios	03 planes de proyectos productivos. 02 eventos de capacitación.	Priorizar las actividades productivas. Realizar cursos.	Planificar Aprobar el plan. Ejecutar las actividades. Presentar informe. Evaluación.	Presentación de los informes de proyectos productivos. Presentación de informes de los cursos realizados.						X	X	X	X	X	X	X	Autofinanciado S/.1000.00	Directora JUA Coordinador de área académica Docentes
Objetivo Estratégico		OE3 Desarrollar investigación e innovación tecnológica que fomente la inserción laboral mediante empleo dependiente e independiente.																
Participación en eventos de investigación e innovación tecnológica propuestos por el MINEDU	Participación en los eventos programados por el MINEDU.	Coordinar con la jefatura de investigación e innovación tecnológica.	Participación en eventos tecnológicos programados por el MINEDU y en la semana técnica.	Presentación del informe participación en eventos de investigación e innovación tecnológica					X	X	X	X	X	X	X	X	S/.300.00	Administración Coordinador de área académica Docentes

Objetivo Estratégico		OE4 Implementar unidad de bienestar y empleabilidad para el seguimiento de egresados, que contribuya a brindar información para la pertinencia educativa																		
Planificar y ejecutar seguimiento de egresados.	01 plan de seguimiento de egresado 01 ficha de seguimiento de egresado Actualizar la base de datos de egresados del 2019 al 2022.	Debe activar el responsable de la carga no lectiva en seguimiento de egresados.	Planificar Aprobar el plan. Ejecutar las actividades. Presentar informe. Evaluación.	Informe de seguimiento de egresados evidenciadas.						X	X	X	X	X	X	X	X	X	Autofinanciado S/.400.00	Ing. Rosmery Rosales Porras
Firmar convenios con instituciones y empresas.	03 convenios	Visitas a las empresas. Conversatorios con los empresarios	Elaboración de los convenios. Presentación de los convenios a la empresa. Firma de los convenios. Actualización de convenios. Presenta informes	Convenios firmados con las empresas, según lo planificado.				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Autofinanciado S/.400.00	Coordinador de área académica Docentes
Objetivo Estratégico		OE5. Optimizar los programas de estudios según Lineamientos Académicos Generales, teniendo en cuenta los requerimientos del sector productivo.																		
Realización de análisis de pertinencia del programa de estudios.	Realización de análisis de pertinencia del programa de estudio teniendo en cuenta los requerimientos del sector productivo.	Debe activar el responsable de la carga no lectiva, en estrategias de articulación con el sector productivo.	Presentación del plan. Aprobación del plan. Ejecución del plan. Presenta informe. Evaluación.	Presentación del análisis obtenido sobre la pertinencia del programa de estudios, evidenciado.				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Autofinanciado S/.400.00	Ing. Ela Olivera Bordaes
Planificar y ejecutar practicas modulares o EFSRT	01 plan de prácticas profesionales aprobado para las EFSRT.	Debe activar el responsable de la carga no lectiva en	Presentación del plan y proyectos productivos. Aprobación del plan y proyectos.	Informe de los estudiantes que realizaron sus EFSRT. Constancias de ejecución de						X	X	X	X	X	X	X	X	Autofinanciado S/.400.00	Ing. Elida Huamán Vila	

	100% de estudiantes con las EFSRT. 90% de estudiantes con su constancia de haber concluido sus EFSRT.	supervisión de EFSRT, en la empresa y mediante proyectos productivos.	Ejecución del plan y/o proyectos. Presenta informe. Evaluación.	EFSRT.															
Promover la titulación de estudiantes egresados.	50% de participación de estudiantes egresados sin título. 100% de egresados titulados los que participaron en el curso de actualización.	Flexibilizar y agilizar los trámites de requisitos para la titulación.	Presentación del plan. Aprobación del plan. Ejecución del plan. Presenta informe. Evaluación	Informe de titulados por PE. Títulos de los estudiantes por PE					X	X	X	X	X	X	X	X	X	Autofinanciado S/.400.00	Secretarías Académica JUA Coordinador de área académica Docentes
Objetivo Estratégico		OE6 Fortalecer los procesos de enseñanza y aprendizaje, optimizando el uso de recursos, capacitación docente y servicio de atención al estudiante.																	
Elaborar el plan de capacitación.	01 Plan de capacitación aprobado para su ejecución.	Aplicación de encuestas a docentes y estudiantes.	Presentación del plan. Aprobación del plan. Ejecución del plan. Presenta informe. Evaluación	Informe de la ejecución de la capacitación evidenciada.							X	X	X	X	X	X		Autofinanciado S/.1000.00	JUA Coordinador de área académica Docentes
Realizar la supervisión en el proceso enseñanza aprendizaje.	100% de docentes monitoreados y supervisados en laboratorios y talleres.	Ejecución del plan de supervisión docente.	Presentación del plan. Aprobación del plan. Ejecución del plan. Presenta informe. Evaluación	Informe de las supervisiones realizadas. Fichas de supervisión por docente supervisado.								X				X		Autofinanciado S/.100.00	JUA Coordinador de área académica



Mg. Grèys Karen Puente Ancieta
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS