



INFORME N°024-2023-CAAIA-IESTP“M”

A : MG. ELSA L. AQUINO CASTRO
DIRECTORA GENERAL DEL IESTP MARCO

ATENCIÓN : ING. RAÚL G. TORRES CÓRDOVA
JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA DEL IESTP MARCO

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

ASUNTO : DOCUMENTOS DE GESTIÓN

FECHA : MARCO, 08 DE JUNIO DEL 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted para saludarlo cordialmente y a través de la presente derivar a su despacho los siguientes documentos de Gestión Pedagógica del P.E. Industrias Alimentarias:

- PLAN ANUAL DE TRABAJO
- PLAN DE SUPERVISIÓN
- PLAN DE EVALUACIÓN MODULAR
- PLAN DE PRÁCTICAS Y EFSRT
- PLAN DE TITULACIÓN
- PLAN DE ESTRATEGIAS Y ARTICULACIÓN CON EL SECTOR PRODUCTIVO
- PLAN DE CAPACITACIÓN

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.

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 SEGURAMIENTO 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	JUA
																	S/.200.00	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. 04 cursos 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	Directora
																	S/.1000.00	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	Autofinanciado S/.400.00	Ing. Rosmery Rosales Porras
Firmar convenios con instituciones y empresas.	03 convenios actualizados y nuevos:	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	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	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	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	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	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



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

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

**PLAN ANUAL DE SUPERVISIÓN DEL
P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
2023**

Marco, 2023

I. INFORMACION GENERAL

- 1.1.-Institucion Educativa: IESTP "MARCO"
- 1.2.-Programa de Estudios: Industrias Alimentarias.
- 1.3.-Codigo Modular: 0814749
- 1.4.-Direccion: Carretera central km 7.5 Jauja – Marco
- 1.5.-Distrito: Marco
- 1.6.-Provincia: Jauja
- 1.7.-Region: Junín
- 1.8.-Directora General: Mg. Elsa Luisa Aquino Castro
- 1.9.-Jefe de Unidad Académica: Ing. Raúl G. Torres Córdova
- 1.10.-Coodinador Área Académica: Ing. Greys Karen Puente Ancieta
- 1.11.-Fecha: Abril - diciembre

II. MARCO LEGAL

- Constitución política del Perú
- Ley N° 28044, Ley General de Educación
- Ley N° 30512, Ley de Institutos Tecnológicos y Escuelas de Educación Superior
- Ley Nª. 31653, modificatoria de la ley 30512 Ley de Institutos.
- D.S. 010 -2017-MINEDU, Reglamento de la ley 30512, Ley de Educación Superior y de la carrera pública docente.
- D.S. 016 -2021-MINEDU, modificatoria del Reglamento de la ley 30512, Ley de Educación Superior y de la carrera pública docente.
- Resolución Viceministerial N.º 080-2020-MINEDU se aprueba la norma técnica denominada "Orientaciones para la prevención, atención y monitoreo

ante el Coronavirus (COVID -19) en los Centros de Educación Técnico – Productiva e Institutos y Escuelas de Educación Superior”;

- Resolución Viceministerial N.º 178 -2018-MINEDU, que en su artículo 3º aprueba los “Lineamientos Académicos Generales para los Institutos de Educación Superior y Escuelas de Educación Superior Tecnológico” que incluyen modificaciones.
- Resolución Viceministerial N.º 049-2022-MINEDU que actualiza los Lineamientos Académicos Generales para los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológica”, aprobados por el artículo 3 de la Resolución Viceministerial N° 178-2018-MINEDU y modificados por la Resolución Viceministerial N° 2772019-MINEDU, conforme al Anexo N° 01, que forma parte de la presente

III. **JUSTIFICACIÓN**

Con el firme propósito de garantizar la calidad del servicio educativo que se brinda en el Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Marco”, programa de estudios de “Industrias Alimentarias” y de colmar las expectativas de los estudiantes se han diseñado estrategias de planificación, organización, ejecución, asesoramiento y control que nos permitirán en este proceso dinámico y de constante cambio, lograr las metas previstas mediante el empleo coordinado de recursos humanos y materiales.

En este afán de lograr el mejoramiento de la calidad en la educación y de responder a la satisfacción de las necesidades del sector productivo es necesario realizar el monitoreo y supervisión de los docentes a fin diagnosticar, asesorar y proveer los elementos necesarios, que permitan el uso de técnicas y métodos eminentemente prácticos, conducentes a que los educandos “aprendan a aprender”. El mismo que debe estar acompañado de elementos de transformación en la tecnología que permita lograr en los estudiantes las capacidades y competencias que los módulos de formación profesional requieran en el mercado laboral.

IV. OBJETIVOS

- Optimizar la calidad del servicio educativo que se brindan en el IESTP MARCO, programa de estudios de Industrias Alimentarias.
- Incentivar el auto aprendizaje de los estudiantes a través de los recursos y materiales que proveen los docentes en la hora asincrónica.
- Evaluar el proceso educativo en los aspectos: programación, y ejecución curricular, uso de métodos, técnicas de aprendizaje y evaluación del estudiante.
- Brindar asesoramiento a los docentes, ofreciéndoles información útil y apoyo técnico para que logren su perfeccionamiento constante a fin de asegurar una mayor eficiencia en el desempeño de su delicada tarea.
- Cautelar el cumplimiento de las normas y directivas emanadas de la superioridad.

V. ALCANCE

Personal Docente del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias.

VI. ASPECTOS BASICOS POR SUPERVISAR AL DOCENTE

- Uso de plataforma Team – Office 365 para las sesiones programadas en forma asincrónica.
- Programación de la sesión de aprendizaje.
- Sesión de aprendizaje
- Recursos materiales
- Evaluaciones. (resultados de la evaluación).
- Instrumentos de evaluación (rubricas, lista de cotejo)
- Actividades de autoaprendizaje
- Registro de asistencia.
- Registros de notas.
- Documentación.

- Normas legales.
- Normas internas
- Sílabos.
- Jornada laboral.
- Horario.
- Norma de convivencia.

VII. FASES DE LA SUPERVISIÓN

7.1. Planeamiento:

Con el objeto de mejorar la calidad del aprendizaje se han planteado estrategias que van a permitirnos:

- Construir un clima institucional fraterno y comprometido con los objetivos y la axiología de la institución.
- Velar por la calidad educativa en la presencialidad.
- Velar por el desarrollo de los avances curriculares de las unidades didácticas.
- Mejorar el sistema de capacitación a docente.

7.2. De recojo de información:

Los recursos para el recojo de la información a emplearse son:

- Ficha de observación de aula orientada a recoger elementos sobre el tipo de relación entre el maestro y el alumno, (sobre la formación educativa en la modalidad presencial) el grado de protagonismo de los alumnos en los aprendizajes.
- Revisión de escritos en forma física: se registrará la carpeta pedagógica del docente, así como todo aquel material que registre rasgos significativos de los procesos pedagógicos ya sea de en forma física en una carpeta pedagógica.
- Entrevista: nos permite recoger percepciones, expectativas y opiniones de los alumnos sobre los procesos pedagógicos que los involucran en el servicio educativo de formación presencial.

7.3. Procesamiento y retroalimentación:

Para el monitoreo y seguimiento se empleará:

- El diálogo: elemento central de una relación humana. Con él, la autoestima se fortalece, se aceptan sugerencias, críticas y se abre la posibilidad de cambio.
- El trabajo grupal: enfoque estratégico de trabajo con alto contenido educativo.
- La guía temática: sirve para orientar las entrevistas con los docentes o los educandos, así como para enfocar mejor las reuniones de equipo.
- Registro de ideas: sirve para anotar los resultados de las reuniones y las ideas centrales de la experiencia del Instituto en el servicio educativo que se viene brindando, lo que permitirá hacer un seguimiento de la evolución de los equipos docentes y evaluar objetivamente su adaptación a este retorno paulatino a la presencialidad.

VIII. INSTRUMENTO DE EVALUACION A UTILIZARSE

Se tomará como referencia la Ficha supervisión y monitoreo docente propuesta por la Jefatura de Unidad Académica.

IX. CRONOGRAMA

DOCENTES	RESPONSABLE	CRONOGRAMA									
		M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Ing. Rosmery Rosales Porras	Jefatura de Unidad Académica					X				X	
Ing. Elida Huamán Vila	Coordinador de Área Académica del P.E.					X				X	
Ing. Ela Olivera Bordaes	Industrias Alimentarias					X				X	

X. RECURSOS

RECURSOS HUMANOS

- Coordinador de área académica
- Docente

RECURSOS FISICOS:

- Material Logístico.

RECURSOS FINANCIERO:

- Autofinanciado

XI. EVALUACIÓN

- Informe de la supervisión.





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

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

**PLAN DE EVALUACIÓN MODULAR
P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2023**

Marco, 2023

I. INFORMACION GENERAL

1.1.-Institucion Educativa:	IESTP "MARCO"
1.2.-Programa de Estudios:	Industrias Alimentarias.
1.3.-Codigo Modular:	0814749
1.4.-Direccion:	Carretera central km 7.5 Jauja – Marco
1.5.-Distrito:	Marco
1.6.-Provincia:	Jauja
1.7.-Region:	Junín
1.8.-Directora General:	Mg. Elsa Luisa Aquino Castro
1.9.-Jefe de Unidad Académica:	Ing. Raúl G. Torres Córdova
1.10.-Coodinador Área Académica:	Ing. Greys Karen Puente Ancieta
1.12.-Año Académico	2022 - II
1.14.-Docentes (Ejecutores)	Ing. Elida Huamán Vila Ing. Ela Olivera Bordaes Ing. Rosmery Rosales Porras

II. JUSTIFICACIÓN

La evaluación modular es uno de los momentos claves para la mejora de los aprendizajes y para que los estudiantes demuestren sus avances en las competencias y capacidades logradas. Además, permite evidenciar el impacto de un mejor desempeño pedagógico orientado al incremento de logros de aprendizajes y al fomento de una institución motivadora y participativa.

Con el firme propósito de garantizar la calidad del servicio educativo que se brinda en el Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "Marco", a través del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias, en la aplicación del nuevo plan de estudio, se planifica realizar la evaluación modular de los estudiantes de los estudiantes del P.E. Industrias Alimentarias, en cuya actividad los estudiantes deberán demostrar las capacidades y competencias logradas en los módulos cursados.

III. OBJETIVOS

- Presentar y exponer los aprendizajes logrados por los estudiantes del Programa de estudios de Industrias Alimentarias.
- Evaluar en las capacidades y competencias logradas por los estudiantes en forma parcial y total
- Optimizar la calidad del servicio educativo que se brindan en el IESTP MARCO.
- Promover la formación académica en base a actividades productivas que se desarrollan en cada uno de los módulos formativos.
- Evaluar el logro de la competencia lograda por cada uno de los estudiantes en los módulos cursados.
- Incentivar el desempeño docente – instructor en la formación académica.
- Organizar y sistematizar experiencias de logros de aprendizaje para demostrar y compartir en la comunidad educativa.

IV. METAS

- 100% de participación de los estudiantes del semestre par.

V. MÓDULOS A EVALUARSE

Módulo	Semestre	Evaluación	Fecha	Hora
Módulo 1: Operaciones básicas y manejo de materia prima	I	Total	27-07-2023 (Sem Impar)	8.00 a.m.- 12.30 p.m.
Módulo 2: Procesamiento de alimentos	II III IV	Parcial Parcial Total	27-07-2023 (Sem Impar) 07-12-2023 (Sem Par)	8.00 a.m.- 12.30 p.m.
Módulo 3: Envasado y embalado de alimentos	V	Total	27-07-2023 (Sem Impar)	8.00 a.m.- 12.30 p.m.
Módulo 4: Control para el aseguramiento de la calidad	VI	Total	07-12-2023 (Sem Par)	8.00 a.m.- 12.30 p.m.

VI. CRONOGRAMA

Actividades	Cronograma											Responsables
	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D		
Elaboración y difusión de plan de evaluación modular.				X					X			Coordinador de Área Académica
Asignación de productos a elaborar por semestre.					X						X	Docentes de Industrias Alimentarias

Elaboración de fichas de evaluación					X					X	Coordinador de Área Académica Docentes
Elaboración de productos					X					X	Docentes Estudiantes
Exposición de productos					X					X	Coordinador de Área Académica Docentes Estudiantes
Evaluación de los productos presencial										X	Coordinador de Área Académica Docentes Representante Sector Productivo
Presentación de Informe de la Evaluación Modular.					X					X	Coordinador de Área Académica

VII. RECURSOS

RECURSOS HUMANOS

- Dirección
- Jefe de Unidad Académica
- Jefe de Unidad Administrativa
- Coordinador de área académica
- Docentes
- Tesorería
- Estudiantes
- Jurados evaluadores (Representantes del Sector productivo)

RECURSOS FISICOS:

- Los estudiantes serán los encargados de traer los materiales, según la designación del producto a producir.

VIII. FINANCIAMIENTO

Autofinanciado por el programa de estudios.

IX. EVALUACIÓN

Informe de la evaluación modular.





INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO" - JAUJA

PLAN DE TRABAJO



SUPERVISIÓN DE EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO

PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

DOCENTE : ING. ELIDA HUAMÁN VILA

MARCO-2023

INTRODUCCIÓN

La experiencia formativa en situaciones reales de trabajo tiene como propósito el adecuado funcionamiento y desarrollo de la misma. Y con la finalidad que los estudiantes consoliden, integren y/o amplíen conocimientos, habilidades y actitudes, a fin de complementar las competencias vinculadas con su programa de estudios de nivel profesional técnico.

Estas experiencias formativas corresponden a cada módulo formativo de un determinado programa de estudios. Para que el estudiante tenga una idea real de experiencia en su formación técnica profesional. Para luego poder desempeñarse correctamente en su trabajo técnico profesional.

Tiene como finalidad consolidar y reforzar las capacidades y actitudes logradas durante el proceso formativo desarrollado por el IESTP “Marco”, en situaciones reales de trabajo y es un requisito indispensable para la obtención de las certificaciones modulares y la consecuente titulación. Las Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo buscan que los estudiantes consoliden, integren y amplíen conocimientos, habilidades y actitudes en situaciones reales de trabajo a fin de complementar las competencias específicas y de empleabilidad vinculadas con su formación profesional.

I. DATOS GENERALES

1.1.-Institucion Educativa	: IESTP “MARCO”
1.2.-Programa de Estudios	: Industrias Alimentarias.
1.3.-Codigo Modular	: 0814749
1.4.-Direccion	: Carretera central km 7.5 Jauja – Marco
1.5.-Distrito	: Marco
1.6.-Provincia	: Jauja
1.7.-Region	: Junín
1.8.-Directora General	: Mg. Elsa Luisa Aquino Castro
1.9.-Coodinador de Área Académica	: Ing. Greys Karen Puente Ancieta
1.10.- Docente Responsable de supervisión EFSRT:	Ing. Elida Huamán Vila
1.10.-Fecha:	: Marzo– diciembre 2023

II. MARCO LEGAL

- Ley N° 28044, Ley General de Educación
- Ley N° 30512, Ley de Institutos Tecnológicos y Escuelas de Educación Superior
- Decreto Supremo N° 010-2017 MINEDU. Aprobación del Reglamento de la Ley N° 30512
- Ley N° 2744, Ley del Procedimientos Administrativos General y sus modificaciones.
- Resolución Directoral de Revalidación N° 0413-2006-ED.
- Proyecto Educativo Nacional al 2021 (PEN)
- Proyecto Educativo Regional de Junín al 2021-(PER)
- Ley N° 28740, Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa.
- Decreto Supremo N° 018-2007-ED-Reglamento de la Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa.
- Modelo de Acreditación para Programas de Estudios de Instituto y Escuelas de Educación Superior 2016.
- Resolución Directoral N° 0929. Aprobar la Directiva “Normas para la aplicación del nuevo Diseño Curricular Básico de la Educación Superior Tecnológica en Instituto de Educación Superior Tecnológica”
- R.V.M. N° 069-2015-MINEDU Aprueban el Diseño Curricular Básico Nacional de la Educación Superior Tecnológica.
- R.V.M.070 – 2016 – MINEDU- Modificatoria de la R.V.M N° 069-2015-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”.

III. MISIÓN.

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.

IV. VISIÓN.

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.

V. VALORES.

a) Igualdad: Valor que se traduce en el servicio de se debe brindar a todos con equidad y sin distinción alguna.

b) Responsabilidad y puntualidad: Valor que está en la conciencia de la persona que le permite reflexionar, orientar y valorar las consecuencias de sus actos.

c) Honestidad: Cualidad que consiste en actuar con una conducta transparente, ética ideal en la interacción con las demás personas.

d) Tolerancia. - Entender y respetar la diversidad de criterios y opiniones

e) Veracidad: Es una cualidad que tiende a alinearse con la verdad, para actuar con convicción objetiva en la búsqueda de la verdad.

VI. ESTADO SITUACIONAL

Áreas	Fortalezas	Aspectos críticos	Causas	Alternativas de solución
Diseño y Desarrollo Académico	Convenios firmados por diferentes empresas de la región	Actualización y firmas de nuevos convenios	Poco dialogo con los empresarios.	Conversatorios con los empresarios
	Docentes con predisposición al trabajo	Falta de reconocimiento	Seguimiento del documento	Entrega de R.D de felicitación
	Realización de la practicas en las empresas	Las empresas solicitan hacer la EFSRT por lo menos un mes	La producción es continua	Realizar las EFSRT en vacaciones
	Estudiantes motivados para realizar la EFSRT modalidad proyecto productivo	La situación económica de los estudiantes	Estudiantes muy pobres y extrema pobreza	Apoyo de los docentes con capital semilla
	Entrega de los informes de la EFSRT	Los estudiantes no entregan a tiempo sus evidencias	Estudiantes poco responsables	Apoyo de los docentes para la elaboración sus informes

VII. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Facilitar y monitorear de manera óptima la ejecución de las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo de los estudiantes del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Promover la formación académica integral de los estudiantes en los aspectos cognitivos, procedimentales y actitudinales en la intervención pre profesional.
- Promover la aplicación de los conocimientos teóricos y metodológicos en los diferentes campos de intervención.
- Lograr experiencias de intervención en las diferentes áreas o sectores de labor profesional.
- Conocer la realidad profesional y el funcionamiento de las organizaciones, así como la percepción del mercado de trabajo en ese momento determinado, los perfiles más buscados, los sectores más dinámicos, etc.
- Permitir un monitoreo y seguimiento adecuado del desarrollo de prácticas de los estudiantes

VIII. METAS

- Estudiantes según nómina de secretaria docente del I - II semestre
- Estudiantes según nómina de secretaria docente del III - IV semestre
- Estudiantes según nómina de secretaria docente del V - VI semestre

IX. ESTRATEGIAS

- La supervisión de las EFSRT, estará a cargo de un docente de la carrera profesional designado por el comité de prácticas.
- Los docentes de las EFSRT ejecutarán visitas programadas por lo menos una vez a la semana, a las empresas e instituciones en las cuales los estudiantes realizan las EFSRT y recabaran la información necesaria sobre su ejecución
- La evaluación de las EFSRT y su ponderación de los logros obtenidos será realizada a cargo del docente superior tanto de la Institución y de la empresa, designados respectivamente.
- Al finalizar la ejecución de la supervisión de las EFSRT, el docente supervisor presentará el informe al comité de prácticas pre-profesional, incluyendo toda la documentación utilizada.

- El responsable de las EFSRT en la empresa emitirá un informe valorativo (evaluación cuantitativa) de cada practicante al finalizar el periodo de practica modular

X. ACTIVIDADES PROGRAMADAS

ACTIVIDADES	ME-TAS	ESTRATEGIA	INDICADORES	PRESUPUESTO	PLAZOS	Responsable
Elaboración del plan de supervisión en experiencias formativas en situación real de trabajo de trabajo	100%		Aprobación del plan de trabajo	Autofinanciado	1 mes	Docente encargada de la supervisión de la EFSRT
Sensibilización a los estudiantes sobre la importancia de las practica pre profesionales y EFSRT	100%	Charlas en cada semestre	Estudiantes sensibilizados	Autofinanciado	5 días	Coordinación de Área Académica Docentes
Elaboración de encuesta a los estudiantes sobre la modalidad de las prácticas que van a realizar	100%	Elaboración de una encuesta online	Validación de encuesta	Autofinanciado	15 días	Docente encargada de la supervisión de la EFSRT
Aplicación de la encuesta	100%	Entrega del link de encuesta	Estudiantes encuestados	Autofinanciado	5 días	Docente encargada de la supervisión de la EFSRT
Procesamiento de datos	100%	Conteo de los resultados	Presentación de los resultados	Autofinanciado	20 días	Docente encargada de la supervisión de la EFSRT
Informe de la encuesta	100%	Elaboración del informe	Presentación del informe	Autofinanciado	5 días	Docente encargada de la supervisión de la EFSRT
Actualización de las ficha de supervisión	100%	Revisión de la ficha de evaluación	Presentación de la ficha de evaluación	Autofinanciado	10 días	Coordinación de Área Académica Docente encargada de EFSRT
Elaboración de plan del proyecto productivo por módulo	100%	Entrega del modelo del proyecto productivo	Esquema del proyecto productivo	Autofinanciado	5 días	Coordinación de Área Académica Docentes
Presentación del proyecto productivo a dirección para su aprobación con una R.D	100%	Desarrollo del proyecto productivo	Aprobación del PP por Resolución Directoral	Autofinanciado	1 día	Coordinación de Área Académica Docentes
Ejecución del proyecto productivo	100%	Monitoreo del proyecto productivo	Cumplimiento de los proyectos productivos	Autofinanciado	Mayo a noviembre	Coordinación de Área Académica Docentes

Reuniones de coordinación	100%	Convocatoria a las reuniones	Acuerdos	Autofinanciado	Cada 2 meses	Coordinación de Área Académica Docentes
Presentación de Pre – Convenio	100%	Entrega del modelo de convenio	Correcciones de los convenios	Autofinanciado	Mayo a noviembre	Coordinación de Área Académica Docentes
Firma de Convenio	100%	Mutuo acuerdo del convenio	Firma de convenio	Autofinanciado	Mayo a noviembre	Dirección General Coordinación de Área Académica Docentes
Autorización para realizar las EFSRT (empresa)	100%	Solicitar la carta de presentación	Ubicación a la empresa para la EFSRT	Autofinanciado	Mayo a noviembre	Coordinación de Área Académica Docentes
Evaluación y verificación de cumplimiento de las EFSRT	100%	Monitoreo de las EFSRT	Ficha de evaluación	Autofinanciado	Marzo a noviembre	Coordinación de Área Académica Docentes
Revisión de informes y calificación de las EFSRT	100%	Entrega de los informes	Revisión de los informes	Autofinanciado	1 mes	Coordinación de Área Académica Docentes
Entrega del informe de EFSRT	100%	Remitir el informe por mesa de partes	Informe con número de expediente	Autofinanciado	1 mes	Coordinación de Área Académica Docentes

XI. PARTICIPANTES

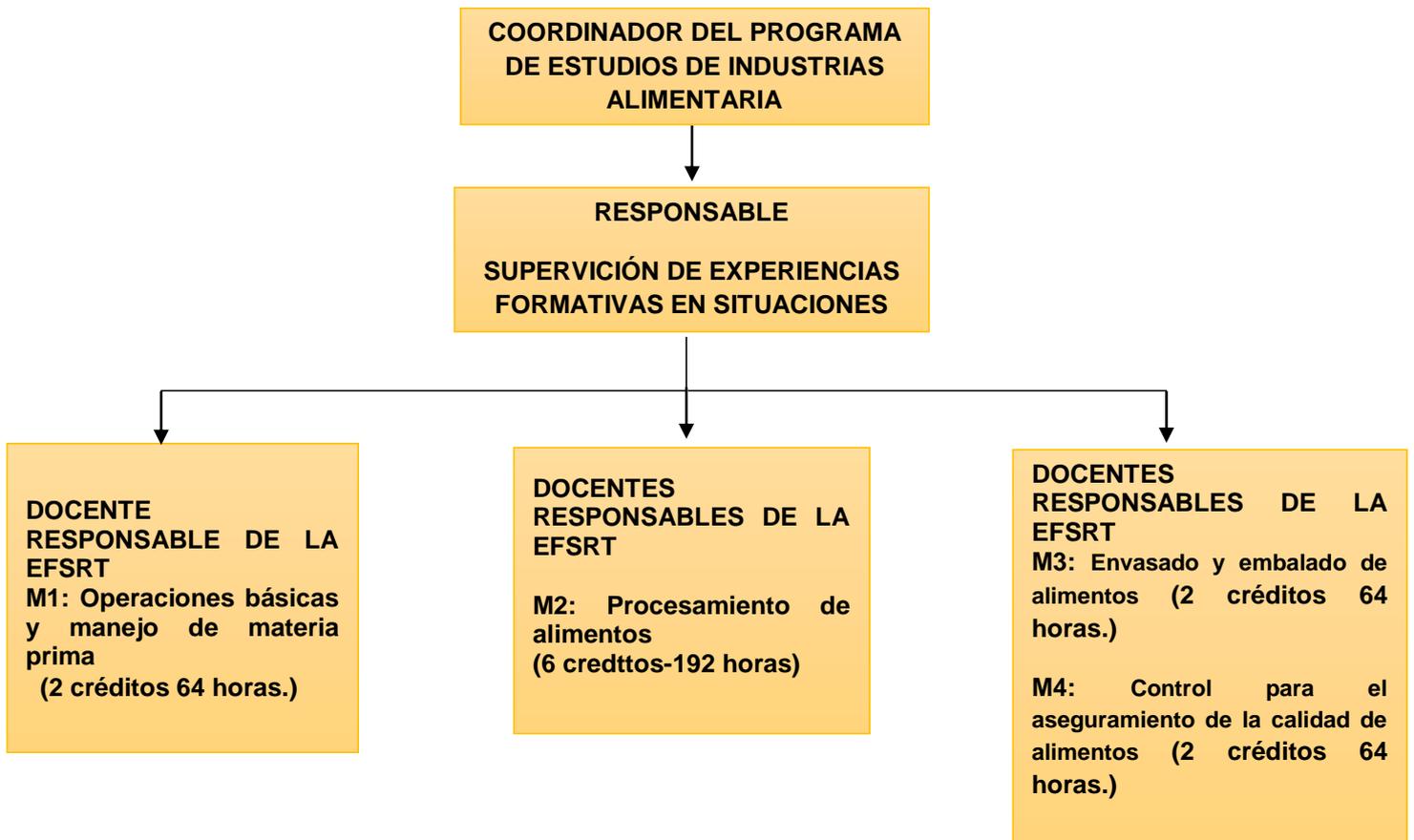
- Empresas y/o Instituciones que requieran profesionales en la elaboración de productos alimenticios.
- El coordinador del Área Académica
- Estudiantes de todos los semestres académicos del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias.
- Docentes formadores supervisores y calificadores de prácticas, del Programa de Industrias Alimentarias.

XII. RESPONSABILIDADES

- Coordinar periódicamente, con el comité y con los representantes de las empresas o instituciones públicas o privadas.
- Elaborar el Plan de supervisión de prácticas pre profesionales y/o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo para su aprobación.

- Realizar el monitoreo y supervisión de las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo.
- Orientar y apoyar a los estudiantes durante la realización de las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo.
- Presentar el informe, incluyendo toda la documentación.

XIII. ESTRUCTURA ORGÁNICA DEL SISTEMA DE EFSRT



RESPONSABILIDADES DE SUPERVISIÓN DE EFSRT (EMPRESA-PROYECTO PRODUCTIVO)

PLAN DE ESTUDIO MODULAR				
MODULO	CREDITO/HORAS	RESPONSABLE		SEM
1. Operaciones básicas y manejo de materia prima	2/64	Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS	IMPAR	I
2. Procesamiento de alimentos	2/64	Ing. ELA OLIVERA BORDAES	IMPAR	III
	2/64	Ing. ELIDA HUAMÁN VILA	IMPAR	III
	2/64	Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS	PAR	IV
3. Envasado y embalado de alimentos	2/64	Ing. ELIDA HUAMÁN VILA	IMPAR	V
4. Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos	2/64	Ing. ELA OLIVERA BORDAES	PAR	VI

XIV. MODALIDADES DE LA EJECUCIÓN DE LA EFSRT

a) En el IESTP

- Mediante el desarrollo de proyectos productivos de bienes servicios, el cual debe estar vinculado al desarrollo de capacidades de un plan de estudios determinado. El proyecto desarrolla un conjunto de actividades interrelacionadas que ofrecen al mercado un producto o servicio en el lapso de un tiempo definido.
- Mediante el desarrollo de actividades conexas a los procesos institucionales; las cuales deben estar vinculadas al desarrollo de capacidades de un plan de estudios determinado.
- El desempeño del estudiante será evaluado a través de criterios establecidos por la institución educativa y estará a cargo del responsable técnico del proyecto o la actividad; así mismo deberá contar con un docente de la especialidad responsable de acompañar dicho proceso.

b) En Centros Laborales (empresas, organizaciones u otras instituciones del sector productivo)

- En empresas, organizaciones u otras instituciones, formalmente constituidas cuyas actividades productivas de bienes o servicios estén vinculadas con las capacidades a lograr por el estudiante en un programa de estudios.
- Para ello, los IESTP deben generar vínculos, a través de convenios, acuerdos u otros, con empresas, organizaciones o instituciones del sector productivo local y/o regional.
- El desempeño del estudiante será evaluado a través de criterios establecidos por la institución educativa y estará a cargo un representante de la empresa, organización o institución. Así mismo deberá contar con un docente de la especialidad responsable de acompañar dicho proceso.
- Las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo se desarrollan con un mínimo doce (12) créditos académicos y se distribuyen a lo largo del plan de estudios, en cada uno de los módulos formativos. El valor del crédito en las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo equivale a horas prácticas.
- Para el componente curricular de experiencias formativas en situaciones reales de trabajo, un crédito equivale a treinta y dos (32) horas prácticas.
- El IESTP emite una constancia u otro documento que acredite de manera específica el desarrollo y resultados de las experiencias formativas.
- Las experiencias formativas se pueden desarrollar al inicio, durante o al término del módulo formativo según lo establecido por el IES en el plan de estudios. La realización de estas experiencias no puede exceder los seis (06) meses luego de culminado el módulo.

CONVALIDACIÓN

Las experiencias formativas solo se podrán convalidar con la experiencia laboral en el sector productivo, siempre que el estudiante desarrolle o haya desarrollado actividades o funciones alineadas con las unidades de competencia del programa de estudios. Ello se sustenta con la presentación del certificado o constancia de trabajo o contratos, en los cuales conste el detalle de las actividades o funciones realizadas por el estudiante.

VI. MATRIZ DE PROGRAMACION DE ACTIVIDADES

ACCIONES ESTRATEGICAS	RESULTADOS	INDICADOR	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	CRONOGRAMA												RESPONSABLES
				A	M	J	J	A	S	O	N	D				
OE6: Fortalecer los procesos de enseñanza y aprendizaje, optimizando el uso de recursos, capacitación docente y servicio de atención al estudiante.	Elaboración del plan de supervisión en experiencias formativas en situación real de trabajo de trabajo	Aprobación del plan de trabajo	Plan de trabajo	X											Docente responsable supervisión de experiencia en situaciones reales de trabajo	
	Sensibilización a los estudiantes sobre la importancia de las practica pre profesionales y EFSRT	Estudiantes sensibilizados	Material de información		X										Coordinador de Área Académica	
	Elaboración de encuesta a los estudiantes sobre la modalidad de las prácticas que van a realizar	Validación de encuesta	Encuesta		X										Docente responsable supervisión de experiencia en situaciones reales de trabajo	
	Aplicación de la encuesta	Estudiantes encuestados	Link de encuesta		X										Docente responsable supervisión de experiencia en situaciones reales de trabajo	
	Procesamiento de datos	Presentación de los resultados	Informe		X										Docente responsable supervisión de experiencia en situaciones reales de trabajo	
	Informe de la encuesta	Presentación del informe	Informe		X										Docente responsable supervisión de experiencia en situaciones reales de trabajo	
	Actualización de las ficha de supervisión	Presentación de la ficha de evaluación	Ficha de supervisión	X	X	X									Coordinador de Área Académica Docente responsable supervisión EFSRT Docentes	

Elaboración de plan del proyecto productivo por módulo	Esquema del proyecto productivo	Esquema de proyecto productivo		X					X				Coordinador de Área Académica Docente responsable supervisión EFSRT Docentes
Presentación del proyecto productivo a dirección para su aprobación con una R.D	Aprobación del PP por Resolución Directoral	R.D		X					X				Coordinador de Área Académica
Ejecución del proyecto productivo	Cumplimiento de los proyectos productivos	Fotografías		X	X	X	X	X	X	X	X		Coordinador de Área Académica Docente responsable EFSRT Docentes
Reuniones de coordinación	Acuerdos	Informe de acuerdos	X	X	X	X	X	X	X	X			Coordinador de Área Académica Docente responsable supervisión EFSRT Docentes
Presentación de Pre – Convenio	Correcciones de los convenios	Convenio	X	X	X	X	X	X	X	X	X		Coordinador de Área Académica Docente responsable supervisión EFSRT Docentes
Firma de Convenio	Firma de convenio	Convenio firmado	X	X	X	X	X	X	X	X	X		Coordinador de Área Académica Docente responsable
Autorización para realizar la practica modalidad (empresa)	Ubicación a la empresa para la EFSRT	Carta de presentación			X	X	X	X	X	X	X		Coordinador de Área Académica Docente responsable supervisión EFSRT Docentes
Evaluación y verificación de cumplimiento de las EFSRT	Ficha de evaluación	Ficha rellena	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Jefe de unidad académica Coordinador de Área Académica
Revisión y entrega de los informes, calificación de las EFSRT	Revisión de los informes	Informes				X					X		Coordinador de Área Académica Docente responsable supervisión EFSRT Docentes



Elida Huaman Vila
 INGENIERA EN SISTEMAS DE INFORMATICA
 PROFESORA DE SISTEMAS DE INFORMATICA
 CIP 000118
Ing. Elida HUAMAN VILA



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

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

**PLAN DE TITULACIÓN
P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
2023**

Marco, 2023

I. INFORMACION GENERAL

- 1.1.-Institucion Educativa: IESTP "MARCO"
- 1.2.-Programa de Estudios: Industrias Alimentarias.
- 1.3.-Codigo Modular: 0814749
- 1.4.-Direccion: Carretera central km 7.5 Jauja – Marco
- 1.5.-Distrito: Marco
- 1.6.-Provincia: Jauja
- 1.7.-Region: Junín
- 1.8.-Directora General: Mg. Elsa Luisa Aquino Castro
- 1.9.-Jefe de Unidad Académica: Ing. Raúl G. Torres Córdova
- 1.10.-Coodinador Área Académica: Ing. Greys Karen Puente Ancieta
- 1.11.-Fecha: Abril - diciembre

II. JUSTIFICACIÓN

La Titulación es un proceso y reconocimiento que permite a la institución educativa otorgar un documento oficial a Nombre de la Nación que acredite la formación educativa o profesional que una persona tras la culminación satisfactoria del programa de estudios para todos los niveles formativos.

El título se otorga a solicitud del egresado y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

- a) Culminación satisfactoria del programa de estudios del nivel formativo profesional técnico y al cumplimiento de los requisitos institucionales (haber aprobado todas las asignaturas o unidades didácticas del plan de estudios del Programa de Estudios y haber cumplido con las prácticas profesionales o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo).
- b) Haber aprobado un trabajo de aplicación profesional o un examen de suficiencia profesional.

III. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Lograr que los egresados del programa de estudio de Industrias Alimentarias del IESTP "MARCO" se titulen en condiciones de calidad.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Aplicar el reglamento de titulación en las diferentes modalidades de obtención de título profesional.
- Incentivar a los egresados a la obtención del título profesional.
- Identificar a los egresados del P.E. de Industrias Alimentarias que cumplen con los requisitos para titulación.

IV. BASES LEGALES

- Constitución Política del Perú
- Ley N° 28044, Ley General de Educación
- Ley 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la carrera docente de Educación Superior.
- Ley N°28740, Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa.
- D.S. N° 010 – 2017 - MINEDU, Reglamento de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y escuelas de Educación Superior y de la Carrera Público de sus Docentes
- D.S. N°028-2007-ED. Reglamento de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas Empresariales en las Instituciones Educativas Públicas.
- D.S. N° 016 – 2021 – MINEDU, que modifica el Reglamento de la Ley 30512.
- RESOLUCION DE SECRETARIA GENERAL N° 0311-2017- MINEDU, Lineamiento académicos generales para los institutos de Educación Superior.
- Resolución Viceministerial N° 178 – 2018 - MINEDU, que aprueba “Lineamientos Académicos Generales de los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológico”.
- Resolución Viceministerial N° 277 – 2019 - MINEDU, disponer de la publicación de los “Lineamientos Académicos Generales de los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológico”, que incluyen modificaciones e incorporaciones contenidas en el anexo que hace referencia.
- Resolución Viceministerial N° 037 – 2022 – MINEDU, Que aprueba el documento normativo denominado “Orientaciones para la implementación del retorno progresivo a la presencialidad y/o semipresencialidad del servicio educativo en los Centros de Educación Técnico-Productiva e Institutos y Escuelas de Educación Superior, en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19”
- DIRECTIVA N° 027 - 2010–GREJ-SGGP-CES, Proceso de Titulación en los Institutos de Educación Superior Tecnológicos Públicos y Privados – 2010
- Resolución Viceministerial N.º 049-2022-MINEDU que actualiza los Lineamientos Académicos Generales para los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológica”, aprobados por el artículo 3 de la Resolución Viceministerial N°1782018-MINEDU y modificados por la Resolución Viceministerial N°2772019-MINEDU, conforme al Anexo N° 01, que forma parte de la presente Resolución.

V. METAS

Que el 100% de los estudiantes egresados del P.E. Industrias Alimentarias del IESTP “Marco” en el año 2022, logren alcanzar la titulación.

VI. MODALIDAD DE TITULACIÓN

6.1. TRABAJO DE APLICACIÓN PROFESIONAL

- a. Se realiza mediante la sustentación de un trabajo de aplicación profesional que busca consolidar las capacidades de aplicación práctica en situaciones específicas del programa de estudio. Está orientado a dar solución técnica a una problemática del quehacer profesional del programa de estudios y a proponer alternativas de mejora con la justificación correspondiente.
- b. Se puede realizar durante el desarrollo de los últimos periodos académicos, con el asesoramiento de un docente especialista en el tema.
- c. En caso de trabajos de aplicación profesional, se puede realizar proyectos vinculados con la formación recibida.
- d. La Institución establece bajo el reglamento el esquema mínimo a considerar, el mismo que puede ser incrementado de acuerdo a la naturaleza del trabajo de aplicación profesional.
- e. Los trabajos de aplicación profesional pueden ser realizados hasta máximo por dos (02) estudiantes pertenecientes al mismo programa de estudio.
- f. Para la evaluación se conforma un jurado calificador integrado como mínimo por dos (02) personas y con un máximo de cinco (05) personas, el cual debe contar como mínimo con un profesional de formación específica del programa de estudios. Designado por el (la) Coordinador(a) de Área Académica correspondiente.
- g. La elaboración del trabajo de aplicación profesional para titulación culmina con la sustentación obligatoria de la misma, la exposición es individual, aún en los casos de trabajos grupales. Con anterioridad se emitirá la Resolución Directoral que aprueba la aplicación del Examen para Titulación según la modalidad elegida.
- h. Los jurados: son los responsables del proceso de evaluación para titulación del egresado correspondiente, se encargarán de elaborar, aplicar y calificar la evaluación, así como registrar los resultados en el formato de ACTA DE TITULACIÓN emitida por el MINEDU. El Acta de Titulación deberá contar con las firmas de todos los miembros del jurado evaluador.
- i. El trabajo de aplicación profesional es sustentado en la hora y fecha señalada en la Resolución Directoral correspondiente.
- j. Deberá contar con el Acta de Titulación correspondiente.

6.2. TRABAJO DE APLICACIÓN PROFESIONAL

- a. Tiene como propósito que el estudiante evidencie sus conocimientos teórico-

prácticos y prácticos, mediante una evaluación escrita con un peso evaluativo de treinta por ciento (30%) y una evaluación práctica o demostrativa con un peso evaluativo de setenta por ciento (70%). El examen de suficiencia profesional debe presentar situaciones del quehacer profesional del programa de estudios.

- b. El resultado de la evaluación se expresa cuantitativamente en la escala vigesimal, anotándose en el Acta de Titulación por el jurado evaluador. La nota mínima aprobatoria es trece (13).
- c. Para la evaluación se conforma un jurado calificador integrado como mínimo por dos (02) personas y con un máximo de cinco (05) personas, el cual debe contar como mínimo con un profesional de formación específica del programa de estudios.
- d. Los jurados: son los responsables del proceso de evaluación para titulación del egresado correspondiente, se encargarán de elaborar, aplicar y calificar la evaluación, así como registrar los resultados en el acta respectiva. Toda Acta de Titulación deberá contar con las firmas de todos los miembros del jurado evaluador.
- e. Los datos del proceso de evaluación para titulación serán registrados en el Acta de Titulación el cual será redactado por la persona que oficie de secretario del jurado, quien cuidará del registro de firmas y post firmas de los otros miembros de jurado evaluador como constancia de validez de dicho proceso.
- f. El egresado tiene hasta tres (03) oportunidades de evaluación para la titulación. Si supera dichas oportunidades deberá optar por otra modalidad para la titulación.
- g. Si algún egresado que solicitó examen de suficiencia profesional, no se presentará al mismo en la fecha señalada en la respectiva Resolución Directoral, se anotará en el Acta de Titulación “NO SE PRESENTÓ”, perdiendo a su vez, una de las tres oportunidades a las que tiene derecho (dentro de 15 y 30 días respectivamente). El presidente del jurado comunicará por escrito de inmediato tal situación al Director(a) General y a Secretaria Académica.
- h. Los egresados que eligen la modalidad por examen de suficiencia profesional realizarán el pago por derecho de examen estipulado el monto en el TUPA.
- i. Una vez emitida el Acta de Titulación el egresado tiene hasta 1 año para finalizar el trámite de titulación. Pasado este periodo pierde su derecho a obtener su titulación bajo su responsabilidad.
- j. El resultado de la evaluación del examen teórico – práctico del logro de competencias emitido por el jurado evaluador, es inapelable.

6.3. DEL CURSO DE ACTUALIZACION PARA TITULACIÓN

6.3.1. DATOS INFORMATIVOS

DURACION Y MODALIDAD:

El curso de actualización con fines de titulación tendrá una valoración de 8 créditos, con una duración de 192 horas pedagógicas en cada una de las etapas:

PRIMERA ETAPA:

Inicio: 02/05/2023 Termino: 30/07/2023

SEGUNDA ETAPA:

Inicio: 01/09/2022 Termino: 15/12/2022

La modalidad del curso, será a distancia, considerando:

- El 25 % de horas sincrónicas (48 horas)
- El 50 % de horas serán asincrónicas (96 horas)
- El 25 % de horas presenciales (48 horas)

HORARIO:

Será coordinado entre el docente capacitador y los participantes del curso de actualización.

LUGAR DEL DESARROLLO DEL CURSO

Plataforma Teams del IESTP “Marco”.
Laboratorios y talleres de los programas de estudio.

COSTO

S/. 550,00 (Quinientos nuevos soles 00/00) el cual será pagado en Tesorería de la institución.

6.3.2. CARACTERISTICAS DEL CURSO

REQUISITOS

- Haber culminado todas las asignaturas o unidades didácticas del plan de estudios del Programa de Estudios.
- Haber concluido sus prácticas profesionales.

ACREDITACIÓN DEL CURSO

- 70% de asistencia en lo sincrónico y asincrónico.
- Evaluaciones de proceso del curso de actualización para dar examen de suficiencia profesional.

LOGRO DE CAPACIDAD PARA TITULACIÓN

- Expedido para dar su Examen de Suficiencia profesional académica.

6.3.3. PROGRAMACION CURRICULAR DEL CURSO DE TITULACION

Los estudiantes según su preferencia elegirán los módulos a ser capacitados en cada uno de los programas de estudio.

PROGRAMA DE ESTUDIOS	MODULOS	HORAS SINCRONICAS	HORAS ASINCRONICAS	HORAS PRESENCIALES	TOTAL
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Productos de frutas y hortalizas	48	96	48	192
	Productos lácteos y derivados	48	96	48	192
	Productos Cárnicos e Hidrobiológicos	48	96	48	192
	Productos Granos y Tubérculos	48	96	48	192

6.3.4. RECURSOS

INSTALACIONES Y EQUIPOS

De acuerdo a las características y necesidad de los participantes, siendo las prácticas en forma presencial y asincrónica, y la teoría por medios virtuales, para lo cual contamos, con:

- Aulas virtuales de cada una de las carreras profesionales.
- Talleres de Industrias Alimentarias.

HUMANOS

De profesionales que cuenten con el perfil de los módulos con experiencia en la actividad productiva o de servicio.

Docentes Capacitadores, serán designados por los Coordinadores de Área Académica de cada programa de estudio.

De las funciones y requisitos del docente capacitador:

- a. El profesor que imparta un curso especial de titulación deberá cubrir los siguientes requisitos:
 - Título Profesional.
 - Experiencia de dos años como docente de educación superior o experiencia en el sector productivo, en el área relacionada con el curso.
- b. El docente estará capacitado para diseñar la programación del módulo a su cargo.
- c. El docente preparara materiales educativos, como separatas, guías de práctica y otros.
- d. El docente presentara los resultados de la evaluación del módulo a su cargo.
- e. Realizara el informe final.

Personal De Apoyo

- Secretaria
- Tesorera

VII. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	CRONOGRAMA											RESPONSABLES	
	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D			
Elaboración del plan de titulación para el programa de estudios de industrias alimentarias.		X	X										Coordinador de Área Académica
Identificar a los egresados que cumplen los requisitos para titulación			X	X	X	X							Coordinador de Área Académica Docente responsable de seguimiento de egresados. Docentes
Difundir el reglamento de titulación y guía de titulación institucional.			X	X	X	X	X	X	X				Coordinador de Área Académica Docentes
Difundir las modalidades de titulación.			X	X	X	X	X	X	X				Coordinador de Área Académica Docentes
Trámites documentarios para obtención de expedito según modalidad elegida.			X	X	X	X	X	X					Dirección Jefatura de Unidad Académica Coordinador de Área Académica Docentes
Asesorar a los estudiantes para su proceso de titulación.			X	X	X	X	X	X	X				Jefatura de Unidad Académica Coordinador de Área Académica Docente responsable de seguimiento de egresados. Docentes
Informe final												X	Coordinador de Área Académica de Industrias Alimentarias

VIII. PRESUPUESTO

Cada egresado autofinanciará sus trámites de titulación según la modalidad elegida.

IX. EVALUACIÓN E INFORMES

- Los docentes presentaran los informes de los resultados del curso de actualización para titulación de los estudiantes al día siguiente de la finalización del curso de actualización, con el número de estudiantes participantes y la nota obtenida.
- Se presentara el informe final a dirección general sobre los resultados de titulación del presente año 2023.



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



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



AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO

PLAN DE ESTRATEGIAS DE ARTICULACIÓN CON EL SECTOR PRODUCTIVO

MARCO 2023

PLAN DE TRABAJO DE ESTRATEGIAS DE ARTICULACIÓN CON EL SECTOR PRODUCTIVO

I. DATOS GENERALES

1.1.-Institucion Educativa:	IESTP "MARCO"
1.2.-Programa de Estudios:	Industrias Alimentarias.
1.3.-Codigo Modular:	0814749
1.4.-Direccion:	Carretera central km 7.5 Jauja – Marco
1.5.-Distrito:	Marco
1.6.-Provincia:	Jauja
1.7.-Region:	Junín
1.8.-Directora General:	Mg. Elsa Aquino Castro
1.9.-Jefe de Unidad Académica:	Ing. Raúl Torres Córdova
1.10.-Coodinador Área Académica:	Ing. Greys Puente Ancieta
1.11.- Docente Responsable:	Ing. Ela Olivera Bordaes
1.12.-Fecha :	abril 2023

II. MARCO LEGAL

- Constitución política del Perú
- Ley Nª 28044 – Ley General de Educación
- Ley Nª 30512 – Ley de los Institutos y Escuelas de Educación Superior
- D.S. N° 004-2010 Aprueba el Reglamento de la Ley N° 29394– Ley de los Institutos y Escuelas de Educación Superior
- Resolución Directoral de Revalidación N° 0267-2006-ED
- R.D. N° 0023-2010. ED. Aprueba el Plan de Adecuación de los Actuales Institutos y Escuelas de Educación Superior a la Ley N° 29394, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior.
- R.V.M. N° 069-2015-MINEDU Aprueban el Diseño Curricular Básico Nacional de la Educación Superior Tecnológica.
- R.V.M.070 – 2016 – MINEDU- Modificatoria de la R.V.M N° 069-2015-MINEDU.
- Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa N°28740
- Reglamento Institucional.

III. MISIÓN

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.

IV. VISIÓN.

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.

V. VALORES.

- a) Igualdad: Valor que se traduce en el servicio de se debe brindar a todos con equidad y sin distinción alguna.
- b) Responsabilidad y puntualidad: Valor que está en la conciencia de la persona que le permite reflexionar, orientar y valorar las consecuencias de sus actos.
- c) Honestidad: Cualidad que consiste en actuar con una conducta transparente, ética ideal en la interacción con las demás personas.
- d) Tolerancia. - Entender y respetar la diversidad de criterios y opiniones
- e) Veracidad: Es una cualidad que tiende a alinearse con la verdad, para actuar con convicción objetiva en la búsqueda de la verdad.

VI. INTRODUCCION

El presente plan busca aportar en el reconocimiento, experiencias exitosas de articulación entre instituto Marco específicamente el programa de estudios de Industrias Alimentarias y las empresas, sector productivo en las que los egresados tienen que volcar sus saberes en la aplicación de soluciones concretas; respondiendo las necesidades del sector productivo (pertinencia) con el propósito formalizar el vínculo con egresados y empleadores, las opiniones de estos dos actores son relevantes para el desarrollo y formación de los futuros estudiantes de este Instituto.

VII. ESTUDIO SITUACIONAL:

Los diversos cambios que se viven en el país, enfrentan a nuevos retos a las instituciones de educación superior; uno de ellos, es la permanente evaluación del impacto de los procesos académicos en la sociedad, por esto se precisa la generación de estrategias para identificar nuevas demandas formativas, con esta finalidad se responde a las necesidades sociales. En ese contexto, el IES TP MARCO con el programa de estudio Industrias Alimentarias ha diseñado una estrategia de Inserción Laboral “Oportunidades Laborales”, el propósito es proveer información referente a la empleabilidad y progresión laboral de los estudiantes y egresados, constituyendo un nexo entre las necesidades de inserción laboral de los estudiantes y egresados y los requerimientos del mercado laboral.

Una de las razones más importantes de este Plan de intermediación e inserción laboral es tener como fin, coadyuvar a los estudiantes y egresados, se vinculen con el mercado laboral y el sector productivo. Estableciendo objetivos claros, estrategias específicas, metas alcanzables, los cronogramas de aplicación de las actividades.

Áreas	Fortalezas	Aspectos críticos	Causas	Alternativas de solución
GESTION ACADMICA	Se cuenta con un plan de estudios actualizado	Baja pertinencia del programa de estudios	La oferta educativa no se alinean con el	Fortalecer el proceso formativo técnico profesional acorde a las

			sector productivo	necesidades del sector 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 con predisposición al trabajo	Falta de reconocimiento	Seguimiento de las actividades realizadas	Reconocimiento con RD.
	Convenios firmadas por diferentes empresas de la región	Actualización y firmas de nuevos convenios	Poco dialogo con los empresarios.	Conversatorios con los empresarios

VIII. OBJETIVOS OBJETIVO GENERAL

Organizar y desarrollar actividades que permitan a los estudiantes, egresados y titulados del programa de estudios de Industrias Alimentarias, insertarse en el menor tiempo al mercado laboral, destacando de manera eficiente y competente.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Reforzar y mejorar los recursos que el programa dispone para asegurando una orientación laboral que permita a los estudiantes la inserción en el mercado laboral y empresarial del país.

Implementar procesos que nos ayuden a dar un correcto seguimiento al estudiante, egresado y titulado, de esa manera poder obtener información acerca de situación laboral actual.

Estimular la iniciativa emprendedora y familiarizar a los estudiantes con el mundo empresarial, procurando, para ello, el desarrollo de ideas creativas e innovadoras.

IX. METAS

- Estudio del mercado laboral del programa de estudios de industrias alimentarias.
Convenios interinstitucionales con el sector productivo.
- Estimular la iniciativa emprendedora en los estudiantes desarrollando ideas creativas e innovadoras con el desarrollo del día de logro.

X. ESTRATEGIA

- Se Potenciará y mejorará la bolsa de trabajo a través de una gestión más personalizada Búsqueda de empresas para que se sumen a lista de empresas de la bolsa de trabajo del programa Atención personalizada al estudiante de sobre inserción laboral.

- Manejo de una base de datos de empresas.

Cooperación al sector productivo con la realización de convenios y alianzas estratégicas interinstitucionales.

Se estimulará la iniciativa emprendedora en los estudiantes desarrollando ideas creativas e

innovadoras con el desarrollo de nuevos productos que se expondrá en el día de logro.

XI. ACTIVIDADES PROGRAMADAS

ACTIVIDADES	METAS	ESTRATEGIA	INDICADORES	PRESUPUESTO	PLAZOS	RESPONSABLE
Obtener la base de datos de las empresas	80%	Armar una base de datos de las empresas	Base de datos	Autofinanciado	2 meses	Coordinación de Área Académica Docentes Docente responsable
Búsqueda de empresas	100%	Por google, Ministerio de la producción y ministerio de trabajo.	Presentación de informes mensuales.	Autofinanciado	3 meses	Coordinación de Área Académica Docentes Docente responsable
Monitoreo de la inserción laboral	80%	a través de llamadas constantes de la base de datos de estudiantes, egresados y titulados con los que se cuenta.	Presentación de informes con resultados de ,las llamadas.	Autofinanciado	Mayo a diciembre	Coordinación de Área Académica Docentes Docente responsable
Búsqueda de convenios	100%	Cooperación al sector productivo con la realización de convenios y alianzas estratégicas interinstitucionales.	Firma de convenios	Autofinanciado	Mayo a Diciembre	Dirección General Coordinación de Área Académica Docentes

XII. MATRIZ DE PROGRAMACION DE ACTIVIDADES

ACCIONES ESTRATEGICAS	RESULTADOS	INDICADOR	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	CRONOGRAMA												RESPONSABLES
				A	M	J	J	A	S	O	N	D				
Fortalecer el proceso formativo técnico profesional acorde a las necesidades del sector productivo	Estudio de pertinencia del programa de estudios de Industrias Alimentarias.	Elaboración de encuesta	Encuesta			x				X	x			Docente responsable		
		Visita a empresas	Fotografías			x	x	x	x	x				Docente responsable		
		Aplicación de encuestas	Encuestas					x	x	x				Docente responsable		
	Presentación de informes mensuales.	informes	R.D		X					X				Coordinador de Área Académica		
		Presentación de informes con resultados de, las llamadas.	Informes resultados de llamadas	Fotografías		X	X	X	X	X	X	X		Coordinador de Área Académica Docente responsable		
		Coordinación con la docente de seguimiento de egresados	Acuerdos		X	X	X	X	X	X	X			Coordinador de Área Académica Docente responsable		
		Presentación de Pre – Convenio	Correcciones de los convenios	Convenio	X	X	X	X	X	X	X	X		Coordinador de Área Académica Docente responsable		
		Firma de Convenio	Firma de convenio	Convenio firmado	X	X	X	X	X	X	X	X		Coordinador de Área Académica Docente responsable		
		Autorización para realizar la practica modalidad (empresa)	Cooperación al sector productivo con la realización de convenios y alianzas estratégicas interinstitucionales.	Carta de presentación			X	X	X	X	X	X	X		Coordinador de Área Académica Docente responsable	
Contar con un directorio de las empresas que procesan alimentos a nivel de la región.	Base de datos de las empresas	Directorios de las empresas	Directorio				X					X	Docente responsable			

XII. PRESUPUESTO

RUBRO DE GASTOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1	Material logístico	Global	1	S/. 100.00	S/. 100.00
	Pasajes	unidad	10	20.00	200.00
2	Otros gastos	Unidad	2	S/. 50.00	S/. 100.00
IMPORTE TOTAL					S/. 400.00

XIII. PRESUPUESTO

RECURSOS FINANCIERO:

Autofinanciado

XIV. MONITOREO Y EVALUACIÓN

La evaluación y monitoreo del plan de trabajo se realizará durante y a la culminación del año académico 2023 a través de informes de actividades realizadas.





INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO" - JAUJA

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

PLAN DE CAPACITACIÓN DEL P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2023

Docente Responsable:

MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA

Marco, 2023

INTRODUCCIÓN

El IESTP “Marco” requiere de docentes con alto nivel profesional para ofrecer una educación de calidad.

La capacitación permite que el docente sea considerado un factor humano valioso para la institución y sea respetado por su idoneidad, el cual pueda sustentar y argumentar sus actos en su labor docente, donde día a día toma decisiones que repercute en los estudiantes.

El plan de capacitación docente tiene por finalidad ir fortaleciendo la aplicación del enfoque basado en competencias y tiene como punto de partida nuestro Proyecto Educativo Institucional, el mismo que orienta el conjunto de estrategias, procesos, acciones de la pertinencia académica y gestión académica.

El presente plan de trabajo está dirigido a docentes, alumnos, egresados del programa de estudios de industrias alimentarias del IESTP “Marco” y demás interesados buscan mejorar los aprendizajes y conocimientos en la industria alimentaria.

Es en ese sentido que se proyecta el siguiente plan de trabajo, el mismo que será desarrollado del año 2023.

I. DATOS GENERALES

- 1.1.-Institucion Educativa: IESTP "MARCO"
- 1.2.-Codigo Modular: 0814749
- 1.3.- Tipo de Gestión: Estatal
- 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
- 1.10.-Directora General: Mg. Elsa Luisa Aquino Castro
- 1.11.-Jefe de Unidad Académica: Ing. Raúl G. Torres Córdova
- 1.10.-Responsable: Mg / Ing. Greys Karen Puente Ancieta
- 1.11.-Pagina Web: www.iestpmarco.edu.pe
- 1.12.-Fecha: Abril - diciembre

II. BASES LEGALES

- Ley N° 28044, Ley General de Educación
- Ley 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la carrera docente de Educación Superior.
- Ley N°28740, Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa.
- D.S. N° 010 – 2017 - MINEDU, Reglamento de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y escuelas de Educación Superior y de la Carrera Publico de

sus Docentes

- D.S. N°028-2007-ED. Reglamento de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas Empresariales en las Instituciones Educativas Públicas.
- D.S. N° 016 – 2021 – MINEDU, que modifica el Reglamento de la Ley 30512.
- RESOLUCION DE SECRETARIA GENERAL N° 0311-2017- MINEDU, Lineamiento académicos generales para los institutos de Educación Superior.
- Resolución Viceministerial N° 178 – 2018 - MINEDU, que aprueba “Lineamientos Académicos Generales de los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológico”.
- Resolución Viceministerial N° 277 – 2019 - MINEDU, disponer de la publicación de los “Lineamientos Académicos Generales de los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológico”, que incluyen modificaciones e incorporaciones contenidas en el anexo que hace referencia.
- Resolución Viceministerial N° 037 – 2022 – MINEDU, Que aprueba el documento normativo denominado “Orientaciones para la implementación del retorno progresivo a la presencialidad y/o semipresencialidad del servicio educativo en los Centros de Educación Técnico-Productiva e Institutos y Escuelas de Educación Superior, en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19”,
- Decreto Supremo N°016-2021-MINEDU, Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley No 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes y lo adecua a lo dispuesto en el Decreto de Urgencia N° 017-2020 que establece medidas para el fortalecimiento del Licenciamiento de Institutos y Escuelas de Educación 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

III. **MISIÓN**

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

IV. **VISION**

Ser al 2027 una institución de Educación Superior Tecnológica licenciada, líder en la formación de profesionales técnicos calificados, con una cultura de investigación e innovación, 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

V. **VALORES**

- Responsabilidad
- Puntualidad
- Honestidad
- Respeto
- Tolerancia

VI. ESTADO SITUACIONAL

Áreas	Fortalezas	Aspectos críticos	Causas	Alternativas de solución
Formación continua	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.
	Estudiantes motivados para a ser capacitados en su formación profesional.	La situación económica de los estudiantes.	Estudiantes muy pobres y en extrema pobreza.	Capacitaciones autofinanciadas por el programa de estudios.
	Egresados motivados para a ser capacitados y actualizados en su formación profesional.	En los últimos años no se realizan cursos de capacitación para los egresados.	Falta de comunicación con egresados.	Invitar a los egresados a participar de los cursos de capacitación y actualización.
	Contamos con la jefatura de formación continua.	Participación poco activa del área de formación de continua para la realización de capacitaciones de formación específica.	El cargo es por función y no cuentan con presupuesto para realizar capacitaciones.	Realizar capacitación y actualización de formación continua por programa de estudio.

VII. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

Actualizar, capacitar a los docentes, estudiantes y egresados del programa de estudios de Industrias Alimentarias del IESTP “Marco” para fortalecer sus competencias y capacidades técnicas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Capacitar a docentes, estudiantes, egresados del programa de estudios de Industrias Alimentarias del IESTP “Marco” y otros

interesados en la industria alimentaria a través del programa de formación continua.

- Realizar cursos de formación continua de acuerdo a la necesidad de la industria alimentaria.

VIII. **METAS**

- Que el 100% de los docentes, estudiantes y egresados del programa de estudios de Industrias Alimentarias del IESTP “Marco” logren ser capacitados y actualizados su formación profesional.
- Realizar 4 cursos de capacitación de formación continua en la industria alimentaria.

IX. **ESTRATEGIAS**

- Sensibilizar a docentes, estudiantes y egresados la importancia de la capacitación y actualización para brindar un servicio profesional de calidad.
- Gestionar ponentes relacionados a la industria alimentaria.
- Desarrollar capacitaciones mediante la modalidad virtual (sincrónicas y asincrónicas) y presencial.
- Realizar pasantías a diferentes industrias del sector productivo.
- Garantizar profesionales de amplia experiencia relacionados al sector de la industria alimentaria.

X. **ACTIVIDADES PROGRAMADAS**

ACTIVIDADES	ME-TAS	ESTRATEGIA	INDICADORES	PRESUPUESTO	PLAZOS	RESPONSABLE
Elaboración del plan de capacitación y actualización.	100%	Entrega del plan de trabajo	Aprobación del plan de trabajo	Autofinanciado	1 mes	Responsable del plan de trabajo
Diagnóstico de las	100%	Encuestas inducidas	Resultados de las encuestas	Autofinanciado	1 mes	Responsable del plan de trabajo

necesidades de capacitación.						
Identificación de temas de capacitación	100%	Tabulación de las encuestas.	Informe de determinación de las necesidades de capacitación.	Autofinanciado	2 meses	Responsable del plan de trabajo
Planificación del curso capacitación a dirección para aprobación con una R.D.	100%	Presentación de plan del curso capacitación a dirección para aprobación con una R.D.	R.D.	Autofinanciado	1 mes	Responsable del plan de trabajo
Socialización del plan de capacitación	100%	Mediante llamadas, medios virtuales, mensajes WhatsApp, entre otros.	Presentación de informes	Autofinanciado	1 mes	Responsable del plan de trabajo
Gestión de ponentes	100%	Cursar oficios profesionales de la industria alimentaria.	Oficios presentados.	Autofinanciado	4 meses	Responsable del plan de trabajo
Ejecución de la capacitación y la actualización.	100%	Desarrollar capacitaciones y actualizaciones mediante la modalidad virtual (sincrónicas y asincrónicas) y presencial.	Presentación de informes de la ejecución de las capacitación y actualización.	Autofinanciado	6 meses	Responsable del plan de trabajo
Realizar pasantías a diferentes industrias del sector productivo.	100%	Gestionar las visitas guiadas a empresas del sector productivo.	Presentación de informes de las pasantías.	Autofinanciado	1 mes	Responsable del plan de trabajo
Certificación a los participantes y ponentes.	100%	Gestionar la certificación para los participantes y ponentes.	Presentación de informes de la certificación.	Autofinanciado	1 mes	Responsable del plan de trabajo
Presentación de informe final.	100%	Elaboración del informe	Informe con número de expediente.	Autofinanciado	1 mes	Responsable del plan de trabajo

XI. CRONOGRAMA ANUAL CON PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

Acciones estratégicas	Resultados	Indicador	Medios de verificación	Cronograma												Responsable
				A	M	J	J	A	S	O	N	D				
OE6: Fortalecer los procesos de enseñanza y aprendizaje, optimizando el uso de recursos, capacitación docente y servicio de atención al estudiante.	Elaboración del plan de capacitación y actualización.	Aprobación del plan de trabajo	Plan de trabajo	X											Responsable del plan de trabajo	
	Diagnóstico de las necesidades de capacitación.	Resultados de las encuestas	Link de encuesta	X	X										Responsable del plan de trabajo	
	Identificación de temas de capacitación	Informe de determinación de las necesidades de capacitación.	Informe		X	X									Responsable del plan de trabajo	
	Planificación del curso capacitación a dirección para aprobación con una R.D.	Presentación de plan del curso capacitación a dirección para aprobación con una R.D.	R.D.				X								Responsable del plan de trabajo	
	Socialización del plan de capacitación	Presentación de informes	Informe				X								Responsable del plan de trabajo	
	Gestión de ponentes	Oficios presentados	Oficios presentados.				X	X	X	X	X				Responsable del plan de trabajo	
	Ejecución de la capacitación y la actualización.	Presentación de informes de la ejecución de la capacitación y la actualización.	Informe Fotos Materiales				X	X	X	X	X	X			Responsable del plan de trabajo	
	Realizar pasantías a diferentes industrias del sector productivo.	Presentación de informes de las pasantías.	Informe Fotos					X	X	X	X	X			Responsable del plan de trabajo	
	Certificación a los participantes y ponentes.	Presentación de informes de la certificación.	Certificados						X	X	X	X	X		Responsable del plan de trabajo	
	Presentación de informe final.	Informe con número de expediente.	Informe final											X	Responsable del plan de trabajo	

XII. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO

El presente plan de trabajo será autofinanciado por el curso de capacitación y actualización.

El presupuesto será administrado por el programa de estudios a través de la coordinación de área académica.

Se emitirá un informe del balance económico.

XIII. MONITOREO Y EVALUACIÓN

El monitoreo y evaluación del plan de trabajo se realizará durante y a la culminación del año académico 2023 a través de informes de actividades realizadas.



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