



INFORME N°025-2023-CAAIA-IESTP“M”

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

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

**ASUNTO : REMITO PLAN DE CAPACITACIÓN DE CURSO TALLER PARA SU
APROBACIÓN MEDIANTE RESOLUCIÓN DIRECTORAL**

FECHA : MARCO, 14 DE JUNIO DE 2023

Es grato dirigirme a Ud., estimada Directora, para saludarla cordialmente a nombre del P.E. Industrias Alimentarias y a la vez, derivar a su despacho el siguiente documento:

PLAN DE CAPACITACIÓN: CURSO TALLER “ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE”

Dicho plan de capacitación y gestión de ponentes ha sido elaborado y propuesto por la coordinación del área académica del P.E. Industrias Alimentarias.

Solicito a su despacho su aprobación y la emisión de Resolución Directoral para su ejecución.

Aprovecho la oportunidad de expresar las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente



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



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO" - JAUJA

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

**PLAN DE CAPACITACIÓN
CURSO TALLER: "ALIMENTACIÓN Y
DIETÉTICA SALUDABLE"**

Docente Responsable:

MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA

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 de ejecución: Junio – Julio 2023

II. DENOMINACION DE LA CAPACITACION

CURSO – TALLER: “ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE”

III. JUSTIFICACIÓN

Estamos en una sociedad sobrealimentada y paradójicamente malnutrida, las dietas tradicionales han sido reemplazadas por dietas con alto contenido en grasas. Se ha instaurado una mala alimentación ligada a la aparición de numerosas enfermedades y patologías; dolencias cardiovasculares, distintos tipos de cáncer u otras dolencias asociadas a una nutrición deficiente.

OMS. La Organización Mundial de la Salud ha clarificado en distintos documentos que existen en todas las sociedades unos determinantes de salud, entendiéndose por estos el conjunto de factores personales, sociales, económicos y ambientales, que determinan el estado de salud de los individuos y de las poblaciones. Según la Organización Mundial de la Salud, estos determinantes son múltiples e interrelacionados.

Estrategias: la OMS propugna el establecimiento de estrategias basadas en la promoción de la salud de las poblaciones para abordar el conjunto de los determinantes de salud que, potencialmente, son modificables. Así, la acción comunitaria cobra una especial significación, puesto que abarca los esfuerzos colectivos de las comunidades locales para incrementar su control sobre esos determinantes de salud.



El aprendizaje es un proceso mediante el cual obtenemos nuevos conocimientos, desarrollamos habilidades y modificamos actitudes que nos permite actuar en el medio en el que nos desenvolvemos.

Los nuevos conocimientos, la reflexión y las experiencias personales, facilitan pasar a la acción y adoptar nuevas conductas para mejorar la calidad de vida de nuestros alumnos y su entorno familiar.

IV. **OBJETIVOS**

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVO ESPECIFICO

Capacitar a los docentes, estudiantes, egresados del programa de estudios de Industrias Alimentarias del IESTP “Marco” y otros interesados en la industria alimentaria en el curso taller: “Alimentación y Dietética Saludable”.

V. **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 en su formación profesional.

VI. **DATOS INFORMATIVOS**

6.1. DURACIÓN

El presente curso de capacitación tendrá una valoración de 5 créditos, con una duración de 120 horas pedagógicas.

Inicio: 30/06/23

Término: 29/07/23

La modalidad del curso, será a distancia, considerando: El 25 % de horas sincrónicas (30 horas) y el 75 % de horas serán asincrónicas (90 horas)

6.2. HORARIO

Para el desarrollo del curso de capacitación se han determinado de lunes a viernes de 17:00 pm a 21:00 pm.

6.3. LUGAR DEL DESARROLLO DEL CURSO

Plataforma Teams del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Marco”.



6.4. DIRIGIDO A

Docentes, estudiantes y egresados del programa de estudios de Industrias Alimentarias del IESTP "Marco" y otros interesados en la industria alimentaria.

6.5. COSTO DE CERTIFICACIÓN

Docentes, egresados y público en general: S/.30.00

Estudiantes: S/.15.00

6.6. TEMARIO

Nº	Temario	Horas		
		Sincrónicas	Asincrónicas	Total
01	Módulo 1. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL Y LA DIGESTIÓN 1. Conceptos básicos. 2. Fisiología y Anatomía del aparato digestivo. 3. La digestión. 4. Trastornos digestivos. 5. Reguladores de la digestión.	10	30	40
02	Módulo 2. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN 1. Conceptos: salud, enfermedad, alimentación y nutrición. 2. Conceptos asociados. 3. Clasificación de los alimentos.	5	15	20
03	Módulo 3. LOS NUTRIENTES ENERGÉTICOS Y NO ENERGÉTICOS 1. Proteínas. 2. Lípidos. 3. Hidratos de carbono. 4. Vitaminas 5. Necesidades reales y complementos vitamínicos. 6. Minerales 7. Recomendaciones generales. 8. El agua. 9. La deshidratación. 10. Recomendaciones de ingesta de líquidos.	10	30	40
04	Módulo 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA A LO LARGO DEL CICLO VITAL 1. Una buena alimentación es fundamental para el crecimiento sano del bebé. 2. Nutrición en la infancia. 3. Nutrición en la adolescencia. 4. Alimentación en la edad adulta.	5	15	20
TOTAL		30	90	120



VII. RECURSOS

7.1. INSTALACIONES, Aulas virtuales de cada una de las carreras profesionales.

7.2. HUMANOS, profesionales que cuenten con el perfil de los módulos.

VIII. DOCUMENTACION QUE OFICIALIZA EL CURSO

A la presentación del plan de capacitación al instituto mediante expediente con la propuesta del curso taller “Alimentación y Dietética Saludable”, por los responsables se esperará su aprobación para su ejecución, la cual se iniciará al recibir una Resolución Directoral de Autorización del IESTP MARCO.

IX. FINANCIAMIENTO

Este proyecto será financiado el 100% por los participantes.

X. PRESUPUESTO

N°	Concepto	Unidad	N° Unidades	Costo/Unitario S/.	Costo/Total S/.
01	Ponentes	3	Capacitación	100.00	300.00
02	Certificaciones	30	Certificado	5.00	150.00
03	Logística	1	-	-	50.00
TOTAL					500.00

XI. MANEJO Y DISTRIBUCION DE RECURSOS ECONOMICOS

Los recursos económicos recaudados por el presente curso, deberán ser manejados por el programa de estudios de industrias alimentarias del IESTP Marco, a fin de viabilizar el gasto, debiendo entregar a la institución un informe del balance económico, de la implementación del programa de estudios.

XII. EVALUACIÓN

Se presentara el informe final a dirección general con la evaluación y resultados del curso taller: “Alimentación y Dietética Saludable”.

La institución emitirá un Certificado de Capacitación a nombre de la institución.

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