



**INFORME N°029-2023-CAAIA-IESTP“M”**

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

**ATENCIÓN** : LIC. MARJOURI HUAYTA PORTA  
JEFE DE UNIDAD DE FORMACIÓN CONTINUA

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

**ASUNTO** : REMITO PLAN DE CAPACITACIÓN DE CURSO TALLER  
ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE PARA SU APROBACIÓN  
MEDIANTE RESOLUCIÓN DIRECTORAL

**FECHA** : MARCO, 19 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

*[Firma manuscrita]*  
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"**

**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.



#### 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: 20 horas sincrónicas y el 100 de horas asincrónicas.

##### **6.2. HORARIO**

Para el desarrollo del curso de capacitación se han determinado de lunes a viernes de 17:00 pm a 22:00 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”, otros interesados en la industria alimentaria y público en general.

##### **6.5. COSTO DE CERTIFICACIÓN**

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

Estudiantes: S/.15.00



## 6.6. TEMARIO

N°	Temario	Ponentes	Horas		
			Sincrónicas	Asincrónicas	Total
01	<b>Módulo 1. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL Y LA DIGESTIÓN</b> 1. Conceptos básicos. 2. Fisiología y Anatomía del aparato digestivo. 3. La digestión. 4. Trastornos digestivos. 5. Reguladores de la digestión.	Dr. Hamilthon Morales Gavancho  Fecha de capacitación: 30-06-23	5	25	30
02	<b>Módulo 2. LOS NUTRIENTES ENERGÉTICOS Y NO ENERGÉTICOS</b> 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.	Mg./Ing. Hilario Encarnación Villanueva  Fecha de capacitación: 07-07-23	5	25	30
03	<b>Módulo 3. DIETÉTICA Y LA DIETA EQUILIBRADA</b> 1. Calorías. 2. Valor energético de los alimentos. 3. Clasificación de los alimentos. 4. Dieta equilibrada. 5. Mitos en nutrición y dietética. 6. La dieta mediterránea. 7. Valoración del estado nutricional.	Lic. Sofia Porras Romero  Fecha de capacitación: 14-07-23	5	25	30
04	<b>Módulo 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA A LO LARGO DEL CICLO VITAL</b> 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.	Mg./Ing. Hilario Encarnación Villanueva  Fecha de capacitación: 21-07-23	5	25	30
TOTAL			20	100	120

## VII. RECURSOS

7.1. INSTALACIONES, Aulas virtual

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



**Ponentes:**

1. Dr. Hamilthon Morales Gavancho  
 Doctor de la Red de Salud Chupaca de la Dirección Regional de Salud DIRESA
2. Mg./Ing. Hilario Encarnación Villanueva  
 Ingeniero en Industrias Alimentarias con Maestría en Gerencia del Estado y Administración Pública, Especialista Educativo del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social MIDIS
3. Lic. Sofia Porras Romero  
 Licenciada en Nutrición y Dietética de la Red de Salud Chupaca de la Dirección Regional de Salud DIRESA

**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 curso de capacitación será financiado el 100% por los participantes y gestiones de la coordinación de área académica del P.E. de Industrias Alimentarias.

**X. PRESUPUESTO**

N°	Concepto	Unid.	N° Unid.	Costo/Unitario S/.	Costo/Total S/.
01	Ponentes	Módulo	4	100.00	400.00
02	Certificaciones	Certificado	30	4.00	120.00
03	Logística	-	-	-	30.00
TOTAL					550.00

**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.

**XII. EVALUACIÓN**

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

Se emitirá un Certificado de Capacitación a nombre de la institución a los participantes.

Se otorgará una Resolución Directoral a los ponentes del presente curso.