



INFORME N°037-2023-CAAIA-IESTP“M”

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

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

ASUNTO : DIAGNÓSTICO DE LAS NECESIDADES DE CAPACITACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE TEMAS DE CAPACITACIÓN P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS – CARGA NO LECTIVA

FECHA : MARCO, 04 DE JULIO DEL 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted para saludarla cordialmente e informarle lo siguiente:

Que en cumplimiento a lo programado a la carga no lectiva asignada a mi persona se han realizado los siguientes avances.

I. DIAGNÓSTICO DE LAS NECESIDADES DE CAPACITACIÓN:

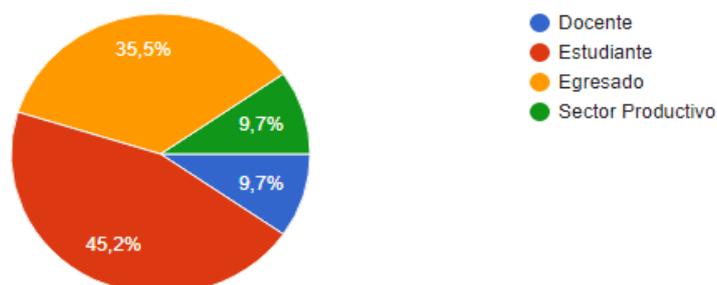
Link de encuesta: <https://forms.gle/ZbXXs7ywfHkqK6Uf9>



II. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO

Condición del participante

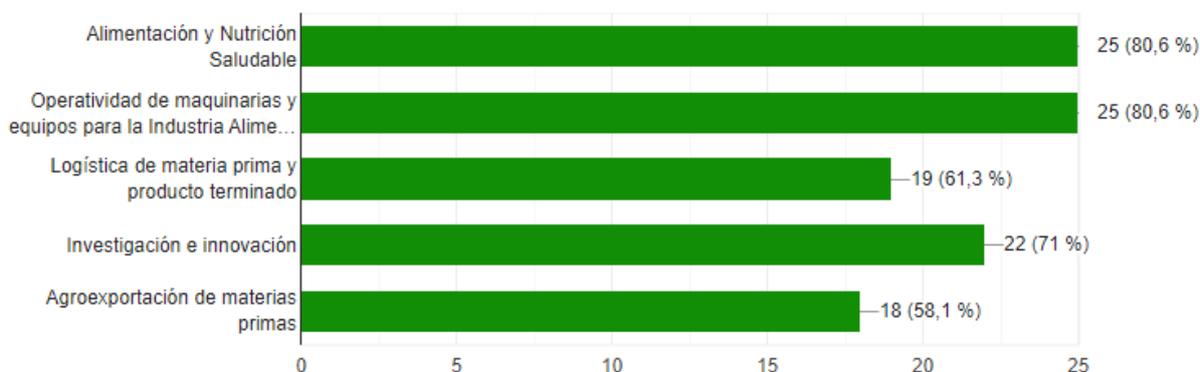
31 respuestas



Áreas de Formación Continua en que desearía recibir capacitarse (Elija más de 3 opciones)

 Copiar

31 respuestas



III. TEMAS DE CAPACITACIÓN ELEGIDOS PARA EL PRESENTE AÑO 2023:

CURSO N°01: Alimentación y Nutrición Saludable

CURSO N°02: Operatividad de Máquinas y equipos para la Industria Alimentaria

CURSO N°03: Logística de materia prima y producto terminado

CURSO N°04: Investigación e innovación

IV. RESUMEN DE LA PRESENTACIÓN DEL PLAN DEL CURSO DE CAPACITACIÓN N°01: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN SALUDABLE

Referencia: [INFORME N°029-2023-CAAIA-UESTP“M” PLAN DE CAPACITACIÓN: CURSO TALLER “ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE”](#).

GESTIÓN DE 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 Porrás Romero
Licenciada en Nutrición y Dietética de la Red de Salud Chupaca de la Dirección Regional de Salud DIRESA

TEMARIO:

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.

Módulo 2. 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.

Módulo 3. DIETÉTICA Y LA DIETA EQUILIBRADA

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.

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.

Atentamente,




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