



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO" - JAUJA

INFORME N° 02 – 2023–JUFC–IESTP”M”

A : Mg. Elsa Aquino Castro
Directora general del IESTP "Marco"

DE : Prof. Marjouri Denisse Huayta Porta
Jefe de Unidad de Formación Continua IESTP "Marco"

ASUNTO : **Remito el Plan de capacitación del curso taller de
ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE”**

FECHA : Marco, 03 de agosto del 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted para saludarla cordialmente y derivar a su despacho el plan de capacitación Titulado CURSO TALLER "ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE",

En atención al documento presentado, levantando las observaciones por parte del responsable, cumple con todas las orientaciones señaladas para su ejecución.

Dicho plan fue aprobado por la coordinación del Área Académica de Industrias Alimentarias, según PROVEÍDO N°008-JUA-2023-IE STP”M” la Jefatura de Unidad Académica no tiene ninguna observación al respecto.

El plan de capacitación Titulado CURSO TALLER "ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE", fue presentado con el convenio MARCO DE COOPERACIÓN, con el SINDICATO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PÚBLICO BASE "MARCO".

Por tanto, se solicita su aprobación y la emisión de Resolución Directoral para su ejecución.

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

Atentamente

Prof. Marjouri Huayta Porta
JEFE DE UNIDAD DE FORMACIÓN CONTINUA
I.E.S.T.P. "MARCO"

PROVEÍDO N.º 008- JUA-2023-IESTP”M”

DE : Ing. Raul Torres Cordova
Jefe de Unidad Académica del IESTP “Marco”

A : Lic. Marjouri Denisse Huayta Porta.
Jefe (a) de Formación Continua IESTP “M”

ASUNTO : Derivo Expediente N.º 05854, de Curso Taller
Alimentación y Dietética Saludable del PE de Industrias
Alimentarias.

FECHA : 27 de junio del 2023.

Por el presente documento se deriva a su despacho el plan de capacitación Titulado “CURSO TALLER ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE”, para su atención, que corresponde a su despacho.

Esta Jefatura no tiene ninguna observación al respecto sobre el documento presentado y derivado a este despacho, que ya fue aprobado por la Coordinación del Área Académica de Industrias Alimentarias.

Atte.



Official stamp and handwritten signature of the Jefe de Unidad Académica del IESTP Marco. The stamp is circular and contains the text: "JEFES DE UNIDAD ACADÉMICA" and "I.E.S.T.P. MARCO". The handwritten signature is in blue ink and reads "Raul Torres Cordova". Below the signature, the text "Jefe Unidad Académica I.E.S.T.P. MARCO" is printed.



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 L. Aquino Castro
- 1.9.-Jefe de Unidad Académica: Ing. Raúl G. Torres Córdova
- 1.10.-Coodinador Área Académica: Mg. Greys K. Puente Ancieta
- 1.11. Jefe de Formación Continua: Prof. Marjouri D. Huayta Porta
- 1.12.-Fecha de ejecución: Agosto - Setiembre 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, entendiendo 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 144 horas pedagógicas.

Inicio: 25/08/23 Término: 15/09/23

La modalidad del curso, será a distancia, considerando: Horas sincrónicas y horas asincrónicas.

6.2. HORARIO

Sincrónica: Viernes de 17:00 – 21:00

Asincrónica: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves de 14:00 – 22:00

6.3. LUGAR DEL DESARROLLO DEL CURSO

Aula Virtual

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		
			Sincrónica	Asincrónica	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.	Dr. Hamilthon Morales Gavancho Fecha de capacitación: 25-08-23	4	32	36
02	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.	Mg./Ing. Hilario Encarnación Villanueva Fecha de capacitación: 01-09-23	4	32	36
03	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.	Lic. Sofia Porras Romero Fecha de capacitación: 08-09-23	4	32	36
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.	Mg./Ing. Hilario Encarnación Villanueva Fecha de capacitación: 15-09-23	4	32	36
TOTAL			16	128	144



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	5.00	150.00
03	Gastos logísticos	-	-	-	50.00
TOTAL					600.00

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

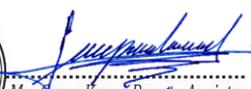
Se presentara el informe final a dirección general con la evaluación y resultados del curso taller: “Alimentación y Dietética Saludable”.



Se emitirá un Certificado de Capacitación a los participantes según el CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN ENTRE EL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO “MARCO” Y EL SINDICATO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PÚBLICO BASE “MARCO”.

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




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