



INFORME N°062-2023-CAAIA-IESTP“M”

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

ATENCIÓN : PROF. 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

FECHA : MARCO, 22 DE SETIEMBRE DE 2023

Es grato dirigirme a Ud., 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 “OPERATIVIDAD DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

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

Solicito a su despacho su revisión y aprobación mediante informe.

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

Atentamente,

Mg. Greys Karen Puente Ancieta
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: "OPERATIVIDAD DE
MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA"**

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.-Jefe Área Académica: Mg. Greys K. Puente Ancieta
- 1.11. Jefe de Formación Continua: Prof. Marjouri D. Huayta Porta
- 1.12.-Fecha de ejecución: Octubre – Noviembre 2023

II. DENOMINACION DE LA CAPACITACION

CURSO – TALLER: “OPERATIVIDAD DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

III. JUSTIFICACIÓN

El presente plan de capacitación es una modalidad formativa compuesta por actividades de aprendizaje de capacidades que se suele realizar por medio de cursos de actualización.

El programa de estudios de industrias alimentarias del IESTP “Marco”, consciente del conjunto de acciones formativas a desarrollarse con la finalidad de mejorar las cualificaciones, conocimientos y competencias de los docentes, estudiantes y egresados. Pero también se puede extender a la comunidad educativa que conforman para buscar aprendizajes y mejorar conocimientos, competencias y aptitudes. Asimismo, actualmente en el itinerario formativo del nuevo plan de estudios del programa de estudios de Industrias Alimentarias se tiene las unidades didácticas de Máquinas y equipos para la selección y clasificación de materia prima y Maquinarias, equipos en procesos de alimentos, por lo que es necesario que tanto docentes, estudiantes y egresados puedan conocer e identificar de manera in-situ el funcionamiento y operatividad de las mismas. Por estas razones presente plan busca mejorar la capacidad de adaptación, la competitividad y actualizar los conocimientos a fin de mejorar el aprendizaje en cuanto a las maquinarias y equipos para la industria alimentaria.



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: “OPERATIVIDAD DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”.

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: 23 de octubre 2023

Término: 18 de noviembre 2023

Horario: Lunes a Sábado de 16:00 – 20:30

6.2. LUGAR DEL DESARROLLO DEL CURSO

Empresa ECOANDINO SAC

Aula Virtual Microsoft Teams

6.3. 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.

6.4. COSTO DE CERTIFICACIÓN

Docentes, egresados y público en general: S/ 30.00, Estudiantes: S/15.00



6.5. TEMARIO

Nº	Temario	Ponente / Lugar	Horas		
			Teórica	Práctica	Total
01	Módulo 1. FUNDAMENTOS DE MAQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 1. Terminologías básicas 2. Materiales de construcción 3. Mantenimiento preventivo y correctivo 4. Elementos y dispositivos de seguridad en las máquinas 5. Seguridad y protección al operador	Ing. Franz Yofer Paitampoma Ramón Jefe de Planta de Procesamiento de la Empresa ECOANDINO SAC. Aula Virtual Microsoft Teams	4 horas	32 horas	36 horas
02	Módulo 2. INSTALACIONES DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 1. Instalaciones eléctricas 2. Instalaciones mecánicas 3. Instalaciones neumáticas 4. Instalaciones hidráulicas 5. Dispositivos de control (manómetros, termómetro, bacuómetro, pirómetro, entre otros)	Ing. Franz Yofer Paitampoma Ramón Jefe de Planta de Procesamiento de la Empresa ECOANDINO SAC. Aula Virtual Microsoft Teams	4 horas	32 horas	36 horas
03	Módulo 3. OPERATIVIDAD DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 1. Identificación de las partes de la máquina 2. Ficha técnica 3. Operación de la máquinas en planta	Ing. Franz Yofer Paitampoma Ramón Jefe de Planta de Procesamiento de la Empresa ECOANDINO SAC. Empresa ECOANDINO SAC	8 horas	64 horas	72 horas
TOTAL			16 horas	128 horas	144 horas

VII. RECURSOS

7.1. INSTALACIONES, Aula virtual Microsoft Teams y Empresa ECOANDINO SAC.

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

Ponente:

- ING. FRANZ YOFER PAITAMPOMA RAMON
 Jefe de Planta de Procesamiento de la Empresa ECOANDINO SAC.



VIII. DOCUMENTACION QUE OFICIALIZA EL CURSO

A la presentación del plan de capacitación al instituto mediante expediente con la propuesta del curso taller “OPERATIVIDAD DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”, 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	03	100	300.00
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 presentará el informe final a dirección general con la evaluación y resultados del curso taller: “OPERATIVIDAD DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”.

XIII. RECONOCIMIENTOS Y RESOLUCIONES

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 PUBLICO BASE “MARCO”.

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



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