



**INFORME N°097-2023-CAAIA-IESTP“M”**

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

**ATENCIÓN : ING. RAÚL TORRES CÓRDOVA  
JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA IESTP MARCO**

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

**ASUNTO : INFORMES DE CARGA NO LECTIVA DOCENTES INDUSTRIAS  
ALIMENTARIAS**

**FECHA : MARCO, 21 DE DICIEMBRE DEL 2023**

---

Es grato dirigirme a Usted para saludarlo cordialmente y derivar a su despacho los informes de CARGA NO LECTIVA de los docentes del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias:

- 1. MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA**
- 2. ING. ELIDA HUAMÁN VILA**
- 3. ING. ELA OLIVERA BORDAES**
- 4. ING. ROSMERY ROSALES PORRAS**

Es todo cuanto informo para su conocimiento y prosiga el trámite correspondiente.

Atentamente,

*Mg. Greys Karen Puente Ancieta*  
Mg. Greys Karen Puente Ancieta  
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
I.E.S.T.P. "MARCO"

**MG. GREYS KAREN  
PUENTE ANCIETA**



**INFORME N°094-2023-CAAIA-IESTP“M”**

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

**ATENCIÓN** : ING. RAÚL TORRES CÓRDOVA  
JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA IESTP MARCO

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

**ASUNTO** : INFORME CARGA NO LECTIVA

**FECHA** : MARCO, 21 DE DICIEMBRE DE 2023

---

Me es grato dirigirme a Ud. para saludarlo muy cordialmente y a través de la presente hacer llegar a su despacho el INFORME DE CARGA NO LECTIVA según cuadro de horas 2023.

**GESTIÓN PEDAGÓGICA**

**OTRAS ACTIVIDADES RELACIONADAS AL PROGRAMA DE ESTUDIOS**

1. Elaboración del plan de capacitación y actualización.

**Evidencias:**

- RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0040-2023-DG-IESTP “M”

2. Diagnóstico de las necesidades de capacitación e identificación de temas de capacitación.

**Evidencias:**

- INFORME N°037-2023-CAAIA-IESTP“M”

3. Planificación del curso capacitación a dirección para aprobación con una R.D.

**Evidencias:**

- RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0135-2023-DG-IESTP “M”
- RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0249-2023-DG-IESTP “M”

4. Socialización del plan de capacitación, gestión de ponentes, ejecución de la capacitación y la actualización, pasantías, certificación a los participantes y ponentes.

**Curso - Taller N°01: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN SALUDABLE**

**Evidencias:**

- INFORME N°095-2023-CAAIA-IESTP“M”

**Curso - Taller N°02: OPERATIVIDAD DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

**Evidencias:**

- INFORME N°096-2023-CAAIA-IESTP“M”

**Con los recursos generados de los cursos se implementó para el P.E. Industrias Alimentarias:**

- **Banderola para el P.E. Industrias Alimentarias**
- **Insignia para el P.E. Industrias Alimentarias**
- **Bandera de escritorio Peruana y del P.E. Industrias Alimentarias para Titulación**

## **DESARROLLO INSTITUCIONAL**

5. Se promovió y supervisó la ejecución de PROYECTOS PRODUCTIVOS con fines de EFSRT y gestionó la RD de aprobación durante los últimos periodos académicos.  
Asimismo se emitieron las constancias de prácticas respectivas de los participantes.

### **Evidencias:**

- Reunión virtual con JUA
- INFORME N°038-2023-CAAIA-IESTP "M"
- INFORME N°039-2023-CAAIA-IESTP "M"
- INFORME N°044-2023-CAAIA-IESTP "M"
- INFORME N°047-2023-CAAIA-IESTP "M"
- INFORME N°070-2023-CAAIA-IESTP "M"
- INFORME N°081-2023-CAAIA-IESTP "M"
- RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0088-2023-DG-IESTP "M"
- RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0089-2023-DG-IESTP "M"
- RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0099-2023-DG-IESTP "M"
- RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0146-2023-DG-IESTP "M"
- RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0293-2023-DG-IESTP "M"
- RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0363-2023-DG-IESTP "M"

6. **Sobre el PROCESO DE TITULACIÓN 2023:**

Se titularon por modalidad EXAMEN DE SUFICIENCIA PROFESIONAL 09 egresados:

1. María Luz Casa Munive
2. Annie Celenita Davila Chileno
3. Maribel De La Cruz Perez
4. Isabel Cuadros Curo
5. Lorie Cachuan Valverde
6. Edgar Ponce Arzapalo
7. Tatiana Grados Sanchez
8. Lutgarda Medrano Yali
9. Jina Zanabria Sanchez

7. Se gestionó la firma de 4 CONVENIOS para el P.E. Industrias Alimentarias en el presente año:

### **Evidencias:**

- 1) Convenio firmado con la empresa VAKILACT EIRL
- 2) Convenio firmado con la empresa CONCEPCIÓN LÁCTEOS SRL
- 3) Convenio firmado con la empresa de Galletas CENTRAL GALLETAS MARIE SAC
- 4) Convenio firmado con la empresa de Barras Energéticas y Granolas GRUPO YANGALI BROTHERS SAC

8. Se coordinó con PMESUT y se presentó a la institución las MAQUINAS Y/O EQUIPOS que fueron entregadas al instituto a través del convenio de cooperación interinstitucional entre la unidad ejecutra 118



mejora de la calidad de la educación básica y superior y el IESTP “Marco”, para el P.E. Industrias Alimentarias. Asimismo se entregó:

- PEDIDO DE COMPROBANTE DE SALIDA (De cada máquina)
- GUÍA DE REMISIÓN (De cada máquina)

**Evidencias:**

- INFORME N°084-2023-CAAIA-IESTP “M”

9. Se presentó el REQUERIMIENTO DE EQUIPAMIENTO POR MÓDULO - INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

**Evidencias:**

- INFORME N°093-2023-CAAIA-IESTP “M”

10. Se cumplió en responder y coordinar con los proveedores y con el Sr. Carlos Rodriguez Bailon de PMESUT - MINEDU la ENTREGA, CAPACITACIÓN Y REPROGRAMACIONES de MÁQUINAS y EQUIPOS.

**Evidencias:**

The screenshot displays a sequence of communications. At the top, a WhatsApp chat shows messages from 'CompuSol Max' and 'Heladera' regarding equipment installation and training. Below this, an email from Carlos Alberto Rodríguez Bailón (PMESUT) is shown, detailing the validation of the IESTP conformity of goods for a 'YOGURTERA 50 L A GAS Y EE' and requesting a list of training participants. A second email from Greys Karen Puente Ancieta follows, providing a delivery schedule for equipment and stating that training dates will be confirmed later. A third email from Carlos Alberto Rodríguez Bailón provides a tentative training schedule for the equipment.

**Validation of the IESTP of Conformity of Goods - YOGURTERA 50 L A GAS Y EE**

En mérito de la conformidad de recepción, solicitamos la validación (indicada en el Acta que se adjunta) que el bien ha sido entregado, instalado y los servicios conexos prestados.

YOGURTERA 50 L A GAS Y EE

En especial, en el cumplimiento de la capacitación, además del número de asistentes.

Para ello se solicita los nombres de los participantes involucrados en la capacitación, de ser menor a lo indicado en las EETs, indicar el motivo.

Saludos Cordiales

Carlos Rodríguez Bailón  
Unidad de Atención a Institutos Tecnológicos  
Dirección: Calle Los Laureles 399 - San Isidro, Lima, Perú  
Teléfono: (51) 442-5508  
Móvil: 959921127

**Reprogramación - Cronograma de Entrega Equipamiento - PE Ind. Alimentaria - IEST Marco**

Buenos días, quisieramos compartir la reprogramación del cronograma de entregas de los siguientes equipos para el PE de Industria Alimentaria. Favor

Buen día estimado Carlos Rodríguez Bailón reciba un cordial saludo a nombre del IESTP MARCO.

En referencia al presente correo a nombre del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias del IEST MARCO.

Solo confirmamos la fecha de recepción del equipo según el cronograma de entrega que nos envió, **NO confirmamos la fecha de capacitación**.

**JUSTIFICACIÓN**

- Solicitamos ser capacitados cuando el equipo se encuentre debidamente instalado en el ambiente o laboratorio in situ donde va a trabajar o funcionar.
- En cuanto a la fecha de capacitación debemos comunicar que esto va a depender de cuando PMESUT a través del convenio que se tiene haya concluido con la implementación y acondicionamiento de las condiciones eléctricas, mecánicas u otros de los ambientes o laboratorios en nuestra institución para el adecuado y correcto funcionamiento de los equipos.

**Cronograma de Capacitación Equipamiento - PE Ing. Alimentaria - IEST Marco**

Buenas tardes, quisieramos compartir el cronograma tentativo de capacitación de los siguientes equipos para el PE de Ingeniería Alimentaria. DESCRIPC

Buenas noches:  
Carlos Rodríguez Bailón

En referencia al presente correo a nombre del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias del IEST MARCO. **NO confirmamos las fechas de capacitación**.

**JUSTIFICACIÓN**

- Solicitamos ser capacitados cuando los equipos estén debidamente instalados en los ambientes acondicionados por PMESUT.
- Aún no contamos con el 100% de docentes pertenecientes al Programa de Estudios de Industrias Alimentarias del IEST MARCO ya que en la Reglaín Justin aún continúa el proceso de contratación docente 2023.

Saludos Cordiales

ESTP Marco  
Programa de Estudios de Industrias Alimentarias

11. Se cumplió con informar a la institución sobre las necesidades a fin de cumplir con lo establecido por parte de PMESUT – MINEDU.

Asimismo se participó en el desarrollo de expediente técnico cumple con informar a la institución sobre las necesidades a fin de cumplir con lo establecido por parte de PMESUT – MINEDU.

**Evidencias:**



**I.E.S.T.P. "MARCO"**

**SOLICITO: TRES (3) AMBIENTES QUE GARANTICEN SEGURIDAD PARA TRASLADAR MAQUINAS, EQUIPOS, MOBILIARIO, UTENSILIOS Y OTROS DE LOS TALLERES DEL P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MG. ELSA AQUINO CASTRO  
DIRECTORA GENERAL DEL I.E.S.T.P. "MARCO"**

Yo, GREYS KAREN PUENTE ANCIETA, coordinadora de área académica del programa de estudios de Industrias Alimentarias. Ante usted respetuosamente me presento y expongo:

Que habiendo recibido la institución a través de su representada el comunicado por parte de PMESUT donde solicita tomar las acciones necesarias para antes de comenzar los



**I.E.S.T.P. "MARCO"**

**SOLICITO: INSTALACIÓN DEL SISTEMA ELECTRICO TRIFASICO 220 V**

**MG. ELSA AQUINO CASTRO  
DIRECTORA GENERAL DEL I.E.S.T.P. "MARCO"**

Yo, GREYS KAREN PUENTE ANCIETA, coordinadora de área académica del programa de estudios de Industrias Alimentarias. Ante usted respetuosamente me presento y expongo que:

La empresa CONSORCIO RIVCONSAC quien viene realizando el servicio de habilitación y acondicionamiento de ambientes del programa de industrias alimentarias del IESTP "Marco"- Jauja, está instalando una red trifásica para los equipos que requieren de este tipo de energía y en vista que la institución aún no cuenta con dicho servicio de sistema eléctrico TRIFÁSICO, solicita a la institución gestionar a la brevedad el trámite correspondiente.

**Conformidad del Expediente del Programa de Industrias Alimentarias, IEST MARCO**

Recibido en



**Edisa Verde Céspedes** mié, 16 nov 2022, 13:58 ☆  
Estimada Directora, Elsa L. Aquino Castro IEST Público Marco En relación a las coordinaciones realizadas para la propuesta técnica, se ha culminado la elaboraci



**ELSA AQUINO** mié, 16 nov 2022, 22:18 ☆  
Forwarded message from Dr. Edisa Verde Céspedes <edisaverde@gmail.com> Date: mié, 16 nov 2022 a las 13:58 Subject: Conformidad del Expediente de



**ELSA AQUINO** mié, 17 nov 2022, 9:56 ☆ ↶ I  
para mí +  
Buenos días, para comunicar que el expediente enviado para el programa de I.A. Ha sido revisado por los docentes del programa y el Coordinador quienes dan su conformidad al expediente y deseando su pronta ejecución. Gracias  
Elsa Luisa Aquino Castro  
Directora General

**CUADRO DE POTENCIA POR EQUIPOS - IEST PUBLICO MARCO**

AMBIENTE	EQUIPO/FUNCION	REQUERIMIENTO DE ENERGIA ELECTRICA	POTENCIA
Sala de procesamiento de frutas y procesamiento de cárnicos	Alumbrado	Volaje 220 V 60 Hz (monofase)	0.60 kw
	Embutidora semi-automática	Volaje 220 V 60 Hz (monofase)	0.75 kw
	Emulsificador de carne	Volaje 220 V (bifase)	2.50 kw
	Máquina heladora - pastelería	Volaje 220 V 60 Hz (monofase)	0.75 kw
	Máquina a gas de 50 l	Volaje 220 V 60 Hz (monofase)	0.15 kw
Sala de procesamiento de frutas hortalizas y alacranes y procesamiento de hortalizas industriales	Refrigerador eléctrico tipo apertura de 20 l	Volaje 220 V 60 Hz (monofase)	3.00 kw
	Lavadora	Volaje 220 V 60 Hz (monofase)	1.50 kw
	Refrigerador de helado	Volaje 220 V 60 Hz (monofase)	1.50 kw
Sala de proceso de carnes y granos, heladería	Sulfadora industrial	Volaje 220 V 60 Hz (bifase)	0.90 kw
	Arrocero de gas	Volaje 220 V (bifase)	1.70 kw
	Cámaras de fermentación a 15 bandejas	Volaje 220 V 60 Hz (monofase)	1.00 kw
	Extractor de queso de 150 kg	Volaje 220 V (bifase)	7.40 kw
	Molinos molinos de 15 bandejas	Volaje 220 V 60 Hz (monofase)	1.90 kw
	Máquina para elaborar helado	Volaje 220 V 60 Hz (monofase)	2.24 kw
	Molinos de molinos para granos	Volaje 220 V (bifase)	0.90 kw
<b>NUOVA CARGA A IESTP: POTENCIA (KW) DE LOS EQUIPOS NUEVOS:</b>			<b>31.30 kw</b>
<b>NUOVA CARGA A IESTP: POTENCIA (KW) CON FACTOR DE SIMULTANEIDAD (0.7):</b>			<b>22.06 kw</b>



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

Jauja, 22 de setiembre 2022

**MJA - 025 - 2022**

**SRA. ELSA AQUINO CASTRO**  
DIRECTORA GENERAL I.E.S.T.P MARCO

**CIUDAD:**

Asunto : **AMPLIACIÓN DE CARGA A 22.05 Kw EN BT TARIFA BT3.**

Referencia : (1) Carta S/N del 18.08.2022

12. Se presentó la relación de 72 LIBROS para la BIBLIOTECA VIRTUAL INSTITUCIONAL 2023.

**Evidencias:**

- INFORME N°023-2023-CAAIA-IESTP "M"

13. Se presentaron los REQUERIMIENTOS a ser incorporados en el POI 2023, 2024, 2025 y 2026 solicitados para el P.E. Industrias Alimentarias.

**Evidencias:**

- REQUERIMIENTO N°001-2023-CAIA-IESTP "M", REQUERIMIENTO N°002-2023-CAIA-IESTP "M", REQUERIMIENTO N°003-2023-CAIA-IESTP "M", REQUERIMIENTO N°004-2023-CAIA-IESTP "M", REQUERIMIENTO N°005-2023-CAIA-IESTP "M" , REQUERIMIENTO N°006-2023-CAIA-IESTP "M"

14. Se coordinó y participó en la SEMANA TÉCNICA.

**Evidencias:**



15. Se participó ORIENTACIÓN VOCACIONAL.

**Evidencias:**

- INFORME N°063-2023-CAAIA-IESTP "M"
- INFORME N°091-2023-CAAIA-IESTP "M"

16. Se participó en un EVENTO FERIAL en el presente año académico.

**Evidencias:**



## DISEÑO Y DESARROLLO ACADÉMICO

17. Se elaboró el PLAN DE DISEÑO Y DESARROLLO ACADÉMICO, además se participó en la CONVOCATORIA 19 de PMESUT para la ACTUALIZACIÓN O ELABORACIÓN DE PLAN DE ESTUDIO del P.E. Industria de Alimentos y Bebidas.

**Evidencias:**

GPROC <span style="float: right;">Sistema de Gestión de Convocatorias</span>	
Programa	Solicita actualización o elaboración de Plan de estudio del programa
Industrias de Alimentos y bebidas	<input checked="" type="checkbox"/> SOLICITAR
Producción Agropecuaria	<input checked="" type="checkbox"/> SOLICITAR



18. Se planificó, organizó, ejecutó, supervisó y monitoreó los servicios académicos propios del programa de estudios.

**Evidencias:**

- FICHAS DE SUPERVISIÓN DOCENTE Semestre Impar y Par
- FICHA DE MONITOREO DE AVANCE CURRICULAR de los docentes del P.E. Industrias Alimentarias.



19. Se llevó a cabo la EVALUACIÓN MODULAR en ambos periodos académicos

**Evidencias:**

- INFORME N°048-2023-CAAIA-IESTP "M"
- INFORME N°088-2023-CAAIA-IESTP "M"

20. Se revisaron y aprobaron los SILABOS asimismo se presentó a Dirección, JUA , Administración y Secretaría Académica según corresponde:

**Evidencias:**

- INFORME N°004-2023-CAAIA-IESTP "M"
- INFORME N°011-2023-CAAIA-IESTP "M"



21. Se revisaron y aprobaron los HORARIOS DE CLASE, HORARIOS SEMESTRALES y JORNADAS LABORALES asimismo se presentó a Dirección, JUA, Administración y Secretaría Académica según corresponde.
22. Se coordinaron y revisaron con los docentes del P.E. Industrias Alimentarias los siguientes planes:
- PLAN DE EFSRT
  - PLAN DE ESTRATEGIAS DE ARTICULACIÓN CON EL SECTOR PRODUCTIVO
  - PLAN DE SEGUIMIENTO Y SERVICIO AL ESTUDIANTE Y EGRESADO
- Evidencias:**
- INFORME N°024-2023-CAAIA-IESTP "M"
  - INFORME N°031-2023-CAAIA-IESTP "M"
23. Se emitieron CONSTANCIAS DE ACREDITACIÓN DEL IDIOMA EXTRANJERO CON FINES DE TITULACIÓN:
24. Se emitió las CONSTANCIAS DE EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO Y/O PRACTICAS PRE – PROFESIONALES MODULARES.

**SOLICITO a su despacho:**

**RESOLUCIÓN DIRECTORAL DE FELICITACIÓN por el trabajo realizado en el presente año en beneficio de la institución, de los estudiantes y egresados del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias.**

Atentamente,

   
Mg. Grisy Karol Puente Ancieta  
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
I.E.S.T.P. "MARCO"



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO  
“MARCO”



R.D. N° 1951 – E.D. 91-12-27 / Revalidado con R.D. N° 0413-2006-ED

“Año de la Unidad, la Paz y el desarrollo”

## RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 040 - 2023-DG-IESTP “M”.

Marco, 16 de mayo de 2023

**VISTO** el INFORME N°014-2023-CAAIA-IESTP “M” (EXP. M-2023-05620), INFORME N°012-2023-CAAIA-IESTP “M”

### **CONSIDERANDO:**

Que es política del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Marco” del distrito de Marco y provincia de Jauja, velar y garantizar la calidad de servicio educativo y lograr las competencias de los docentes con el cumplimiento de su jornada laboral.

Que mediante INFORME N°012-2023-CAAIA-IESTP “M” la Mg. Greys Karen Puente Ancieta - Coordinadora del Área Académica Industrias Alimentarias presenta el PLAN DE CAPACITACIÓN DEL P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2023 correspondiente a su carga no lectiva, a la Jefatura de Unidad Académica con el objetivo de actualizar, capacitar a los docentes, estudiantes y egresados del programa de estudios de Industrias Alimentarias del IESTP “Marco” para fortalecer sus competencias y capacidades técnicas, así mismo mediante INFORME N°014-2023-CAAIA-IESTP “M” registrado con EXP. M-2023-05620 la Mg. Greys Karen Puente Ancieta - Coordinadora del Área Académica Industrias Alimentarias indica que ha sido revisado y aprobado por Jefe de Unidad Académica – Ing. Raúl Gustavo Torres Córdova el PLAN DE CAPACITACIÓN DEL P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2023 según derivación y sea considerado en el rubro de Otras actividades relacionadas a los programas de estudios, lo cual está autorizado mediante el MEMORANDUM N° 032 - 2023-DG-IESTP “M” remitido por la Dirección General del I.E.S.T.P. “Marco”.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 30512 - Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, D.S. 010-2017-MINEDU - Reglamento de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, D.S. 016-2021-MINEDU - Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 30512, RSG 349\_2017\_MINEDU - Aprobar la Norma Técnica Denominada "Disposiciones que regulan el Proceso de Distribución de Horas Pedagógicas en los Institutos de Educación Superior Públicos", RVM 049\_2022\_MINEDU - Lineamientos Académicos Generales para los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológica”, aprobados por el artículo 3 de la Resolución



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO  
“MARCO”



R.D. N° 1951 – E.D. 91-12-27 / Revalidado con R.D. N° 0413-2006-ED

Viceministerial N° 178-2018-MINEDU y modificados por la Resolución Viceministerial N° 277-2019-MINEDU, y normas legales vigentes.

**SE RESUELVE:**

- 1°. **APROBAR** para su ejecución el PLAN DE CAPACITACIÓN DEL P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2023 correspondiente a su carga no lectiva en el rubro de Otras actividades relacionadas a los programas de estudios, presentado por la MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA - Coordinadora del Área Académica Industrias Alimentarias del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Marco”.
- 2°. **ENCARGAR**, al Jefe de Unidad Académica, supervisión, monitoreo y el cumplimiento de la presente en concordancia a las normas legales vigentes bajo responsabilidad.

Regístrese, comuníquese y cúmplase,

*Elsa L. Aquino Castro*  
Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. “MARCO”



## 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:

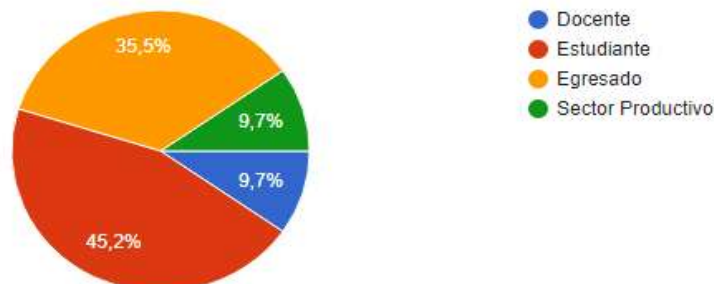
Link de encuesta: <https://forms.gle/ZbXXs7ywfHkqK6Uf9>



### II. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO

Condición del participante

31 respuestas

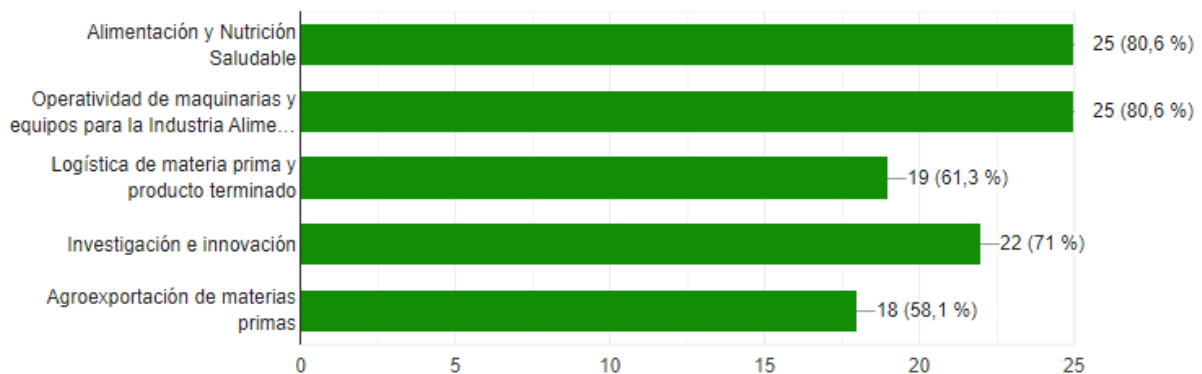




Áreas de Formación Continua en que desearía recibir capacitarse (Elija más de 3 opciones)

 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-IESTP“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 Porras 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,





## RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 0135 - 2023-DG-IESTP “M”.

Marco, 07 de agosto de 2023

**VISTO** el OFICIO N° 001-2023-SGSIIDESP-IESTP “M”, INFORME N°029-2023-CAAIA-IESTP “M” (EXP. M-2023-05854), PROVEÍDO N.º 008- JUA-2023-IESTP”M”, INFORME N° 02 – 2023–JUFC–IESTP”M” (EXP. M-2023-06209)

### **CONSIDERANDO:**

Que es política del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Marco” del distrito de Marco y provincia de Jauja, velar y garantizar la calidad de servicio educativo y lograr las competencias de los docentes y estudiantes.

Que mediante OFICIO N° 001-2023-SGSIIDESP-IESTP “M” emitido por el Lic. Percy Edgar Rojas Huanqui – Secretario General del Sindicato de Docentes de Educación Superior Público – SIDESP - Base “Marco” en mérito al CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN con el SINDICATO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PÚBLICO BASE “MARCO” solicita la autorización del Plan de Capacitación: CURSO TALLER “ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE” presentado por la Coordinadora del Área Académica de Industrias Alimentarias – Mg. Greys Karen Puente Ancieta que menciona que mediante INFORME N° 029-2023-CAAIA-IESTP “M” registrado con EXP. M-2023-05854 presento dicho Plan de Capacitación con el objetivo de 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, e indica que con PROVEÍDO N.º 008- JUA-2023-IESTP”M” el Jefe de Unidad Académica – Ing. Raúl Gustavo Torres Córdova indica que no tiene ninguna observación al respecto sobre el documento presentado, y que con INFORME N° 02 – 2023–JUFC–IESTP”M” registrado con EXP. M-2023-06209 la Jefe de Unidad de Formación Continua - Prof. Marjouri Denisse Huayta Porta

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 30512 - Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, D.S. 010-2017-MINEDU - Reglamento de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, D.S. 016-2021-MINEDU - Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 30512, RSG 349\_2017\_MINEDU - Aprobar la Norma Técnica Denominada "Disposiciones que regulan el Proceso de Distribución de Horas



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO  
“MARCO”



R.D. N° 1951 – E.D. 91-12-27 / Revalidado con R.D. N° 0413-2006-ED

Pedagógicas en los Institutos de Educación Superior Públicos”, RVM 049\_2022\_MINEDU - Lineamientos Académicos Generales para los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológica”, aprobados por el artículo 3 de la Resolución Viceministerial N° 178-2018-MINEDU y modificados por la Resolución Viceministerial N° 277-2019-MINEDU, y normas legales vigentes.

**SE RESUELVE:**

- 1º. **AUTORIZAR** al Sindicato de Docentes de Educación Superior Público – SIDESP - Base “Marco” la ejecución el **Plan de Capacitación: CURSO TALLER “ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE”**, evento que se desarrollará a partir del 25 de agosto al 15 de setiembre del 2023 con una duración de 144 horas pedagógicas, en la Plataforma de Microsoft Teams.
- 2º. **ENCARGAR**, al Jefe de Unidad Académica, Jefe de Unidad de Formación Continua y Coordinadora del Área Académica de Industrias Alimentarias la supervisión, monitoreo y el cumplimiento de la presente en concordancia a las normas legales vigentes bajo responsabilidad.
- 3º. **ENCARGAR**, al Sindicato de Docentes de Educación Superior Público – SIDESP - Base “Marco”, la realización del informe correspondiente de todo lo desarrollado en el evento.

Regístrese, comuníquese y cúmplase,

  
*Elsa L. Aquino Castro*  
Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. “MARCO”



## RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 249 - 2023-DG-IESTP “M”.

Marco, 23 de octubre de 2023

**VISTO** el OFICIO N° 002-2023-SGSIDESP-I.E.S.T.P. “M”, INFORME N° 05 – 2023–JUFC–IESTP”M” (EXP. 06758),

### **CONSIDERANDO:**

Que es política del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Marco” del distrito de Marco y provincia de Jauja, velar y garantizar la calidad de servicio educativo y lograr las competencias de los docentes y estudiantes.

Que mediante OFICIO N° 002-2023-SGSIDESP-IESTP “M” emitido por el Lic. Percy Edgar Rojas Huanqui – Secretario General del Sindicato de Docentes de Educación Superior Público – SIDESP - Base “Marco” en mérito al CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN con el SINDICATO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PÚBLICO BASE “MARCO” solicita la autorización del Plan de Capacitación denominado CURSO – TALLER “OPERATIVIDAD DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA” presentado por la Coordinadora del Área Académica de Industrias Alimentarias – Mg. Greys Karen Puente Ancieta con el objetivo de 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, y mediante INFORME N° 05 – 2023–JUFC–IESTP”M” registrado con EXP. 06758 del Jefe de Unidad de Formación Continua - Prof. Marjouri Denisse Huayta Porta que indica que en coordinación con el Jefe de Unidad Académica se revisó el documento presentado y levantando las observaciones por parte del responsable, cumple con todas las orientaciones señaladas para su ejecución.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 30512 - Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, D.S. 010-2017-MINEDU - Reglamento de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, D.S. 016-2021-MINEDU - Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 30512, RSG 349\_2017\_MINEDU - Aprobar la Norma Técnica Denominada "Disposiciones que regulan el Proceso de Distribución de Horas Pedagógicas en los Institutos de Educación Superior Públicos", RVM 049\_2022\_MINEDU - Lineamientos Académicos Generales para los Institutos de Educación Superior y las



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO  
“MARCO”



R.D. N° 1951 – E.D. 91-12-27 / Revalidado con R.D. N° 0413-2006-ED

Escuelas de Educación Superior Tecnológica”, aprobados por el artículo 3 de la Resolución Viceministerial N° 178-2018-MINEDU y modificados por la Resolución Viceministerial N° 277-2019-MINEDU, y normas legales vigentes.

**SE RESUELVE:**

- 1°. **AUTORIZAR** al Sindicato de Docentes de Educación Superior Público – SIDESP - Base “Marco” la ejecución el **Plan de Capacitación: CURSO – TALLER “OPERATIVIDAD DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”**, evento que se desarrollará a partir del 23 de octubre al 21 de noviembre del 2023 con una duración de 240 horas pedagógicas, en la Plataforma de Microsoft Teams y Empresa ECOANDINO SAC.
- 2°. **ENCARGAR**, al Jefe de Unidad Académica, Jefe de Unidad de Formación Continua y Coordinadora del Área Académica de Industrias Alimentarias la supervisión, monitoreo y el cumplimiento de la presente en concordancia a las normas legales vigentes bajo responsabilidad.
- 3°. **ENCARGAR**, al Sindicato de Docentes de Educación Superior Público – SIDESP - Base “Marco”, la realización del informe correspondiente de todo lo desarrollado en el evento.

Regístrese, comuníquese y cúmplase,

Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. “MARCO”



## INFORME N°095-2023-CAAIA-IESTP“M”

**A** : LIC. PERCY EDGAR ROJAS HUANQUI  
SECRETARIO GENERAL SIDESP IESTP “MARCO”

**DE** : MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA  
COORDINADORA DEL P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**ASUNTO** : CURSO - TALLER “ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE”

**FECHA** : MARCO, 18 DICIEMBRE DEL 2023

---

Me es grato dirigirme a Ud. para saludarlo muy cordialmente y a través de la presente hacer llegar a su despacho los resultados del curso de desarrollado según el CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN ENTRE EL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO “MARCO” Y EL SINDICATO DE DOCENTES EN EDUCACIÓN SUPERIOR DEL PERÚ BASE “MARCO”.

### 1. DENOMINACION DE LA CAPACITACION

CURSO – TALLER: “ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE”

### 2. JUSTIFICACIÓN

Que viendo la necesidad de capacitación y no contando con recursos económicos para el financiamiento de docentes y estudiantes el Sindicato del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público Base Marco, en coordinación con la Jefatura de Formación Continua, Jefatura de Unidad Académica y la Coordinación de Área Académica del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias, en concordancia con el convenio de cooperación mutua a planificado realizar el curso – taller de capacitación denominado “ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE”.

### 3. RESULTADOS OBTENIDOS

#### a. Difusión del evento

Se difundió el evento a través de medios digitales, llamadas telefónicas y reuniones con los docentes, estudiantes, egresados del programa de estudios de Industrias Alimentarias del IESTP “Marco” y otros interesados en la industria alimentaria.

#### b. Participación

Se logró actualizar, capacitar en su formación profesional 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 a través del “Curso Taller Alimentación y Dietética Saludable”.

#### c. Ponentes

Se logró la participación de ponentes de renombre, los cuales fueron gestionados por la Coordinadora



de P.E. Industrias Alimentarias MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA.

**1. DR. HAMILTHON MISAEL MORALES GAVANCHO**

Doctor de la Red de Salud Chupaca de la Dirección Regional de Salud DIRESA

**2. MG. 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. JONATAN ABNER TIZA ROJAS**

Licenciado en Nutrición y Dietética

**d. Temario desarrollado**

Nº	Temario	Ponentes
	<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. Hamilton Morales Gavancho
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. Hilario Encarnación Villanueva
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. Jonatan Abner Tiza Rojas
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. Hilario Encarnación Villanueva



**e. Plataforma virtual, Videoconferencias y Materiales didácticos**

Se logró realizar exitosamente las videoconferencias por cada módulo del curso taller a través de la Plataforma Microsoft Teams, equipo denominado INDUSTRIAS ALIMENTARIAS | FORMACIÓN CONTÍNUA, donde se guardaron las grabaciones del evento.

Se compartió a los participantes los materiales didácticos (PPTs) los cuales fueron proporcionados por los ponentes para cada módulo.

**4. CERTIFICACIÓN DEL CURSO - TALLER**

Se certificó el Curso Taller: “Alimentación y Dietética Saludable” por 144 horas y 5 créditos a los participantes.

**RELACIÓN DE PARTICIPANTES**

<b>N°</b>	<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>CONDICIÓN</b>	<b>CÓDIGO</b>
01	LIC. PERCY EDGAR ROJAS HUANQUI	Organizador	0001
02	MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA	Organizador	0002
03	DR. HAMILTHON MISAEL MORALES GAVANCHO	Ponente	0003
04	MG. HILARIO ENCARNACIÓN VILLANUEVA	Ponente	0004
05	LIC. JONATAN ABNER TIZA ROJAS	Ponente	0005
06	ALFREDO BAQUERIZO CASAS	Asistente	0006
07	ANDREA IRENE MEDINA PAREDES	Asistente	0007
08	ANNIE DAVILA CHILENO	Asistente	0008
09	CATHYLEE TANICO CONTRERAS QUISPE	Asistente	0009
10	DANY KENEDY BARZOLA GALARZA	Asistente	0010
11	DELSI ZONIA QUISPE RIVERA	Asistente	0011
12	DERYAN YIRO RODRIGUEZ ROJAS	Asistente	0012
13	EDGAR PONCE ARZAPALO	Asistente	0013
14	ELA INÉS OLIVERA BORDAES	Asistente	0014
15	ELIDA HUAMÁN VILA	Asistente	0015
16	ELSA LUISA AQUINO CASTRO	Asistente	0016
17	ESPERANZA ISABEL MISARI FABIAN	Asistente	0017
18	ESPERANZA MERY MAYTA SALAZAR	Asistente	0018
19	ESTEBAN ALFONSO OSORIO RODRIGUEZ	Asistente	0019
20	GERARDO CHICLLA OLIVERA	Asistente	0020
21	GREYS KAREN PUENTE ANCIETA	Asistente	0021
22	HUMBERTO BERRIOS DUEÑAS	Asistente	0022
23	ISABEL CUADROS CURO	Asistente	0023
24	JAIRO HERNÁN CASTRO VELIZ	Asistente	0024
25	KATHERINE MILAGROS MORALES MOYA	Asistente	0025
26	LESLIE LINA HUATUCO ROBLADILLO	Asistente	0026
27	LINA YANINA ROBLADILLO ZURITA	Asistente	0027
28	LISBETH IRIS MEZA ZUÑIGA	Asistente	0028
29	LORIE SHEILA CACHUAN VALVERDE	Asistente	0029
30	LUTGARDA INES MEDRANO YALI	Asistente	0030
31	MABEL PAOLA NONALAYA YARINGAÑO	Asistente	0031
32	MARIA LUZ CASAS MUNIVE	Asistente	0032

33	MARIBEL DE LA CRUZ PEREZ	Asistente	0033
34	MARLENI LIZ QUILCA NUÑEZ	Asistente	0034
35	MARTHA LEÓN ROBLADILLO	Asistente	0035
36	MELANY MARICIELO HILARIO INGA	Asistente	0036
37	NELYDA ANDREA CARHUANCHO BARZOLA	Asistente	0037
38	NILVER YOSLIN MUCHA GOMEZ	Asistente	0038
39	NORMA MARTHA MAYTA SALAZAR	Asistente	0039
40	RAÚL GUSTAVO TORRES CÓRDOVA	Asistente	0040
41	ROSMERY OLGA ROSALES PORRAS	Asistente	0041
42	SANDY LADY NUÑEZ CUEVA	Asistente	0042
43	SANTIAGO MACHACUAY CORDOVA	Asistente	0043
44	TANIA TAPARA CANCHIHUAMAN	Asistente	0044
45	YADIRA CARHUANCHO HUATUCO	Asistente	0045
46	YESSICA JUANA RICSE CRISTOBAL	Asistente	0046
47	YOSMERI ROSARIO PEÑA CANO	Asistente	0047

## 5. EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS DEL CURSO



**01 CONCEPTOS BÁSICOS**

**EL APARATO DIGESTIVO**

Es un conjunto de órganos encargados de la *digestión* y *absorción de los alimentos*. Está compuesto por el tracto digestivo, que va desde la boca hasta el ano, y por órganos accesorios como el hígado, el páncreas y la vesícula biliar.

**El aparato digestivo**



- Tubo de 11 metros de largo, desde la boca hasta el ano.
  - Cavidad bucal
  - Esófago
  - Estómago
  - Intestino delgado
  - Intestino Grueso
- Glándulas anejas
  - Glándulas salivales
  - Hígado
  - Páncreas
  - Glándulas gástricas
  - Glándulas intestinales

Buscar

C1\_ALIMENTACIÓN Y DIETÉTIC...

Publicaciones Archivos 1 más

GA

GA

**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

Ver más...

Módulo 02: LOS NUTRIENTES ENERGÉTICOS Y NO ENERGÉTICOS  
marzo, 15 de noviembre de 2023 y las 08:00 p. m.

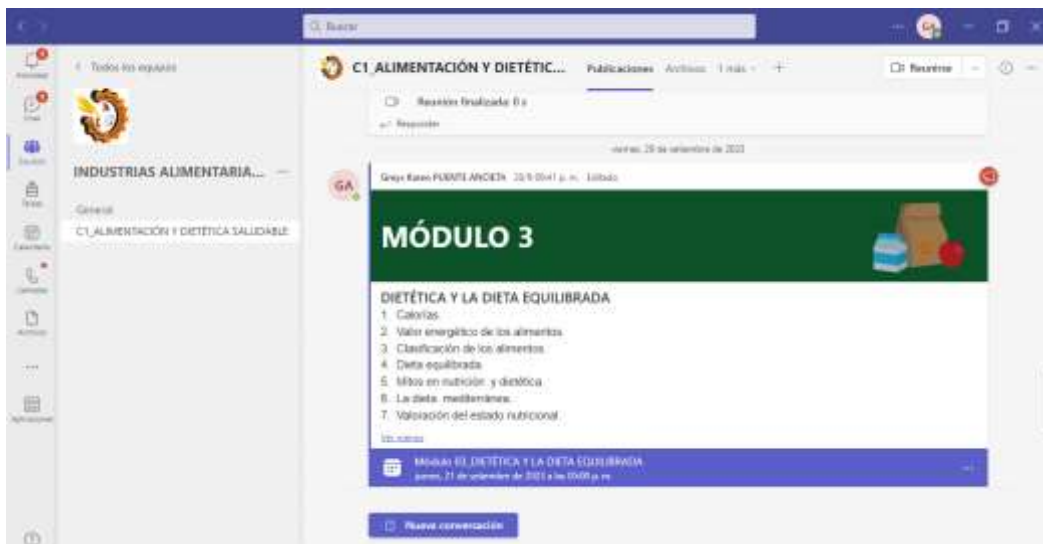
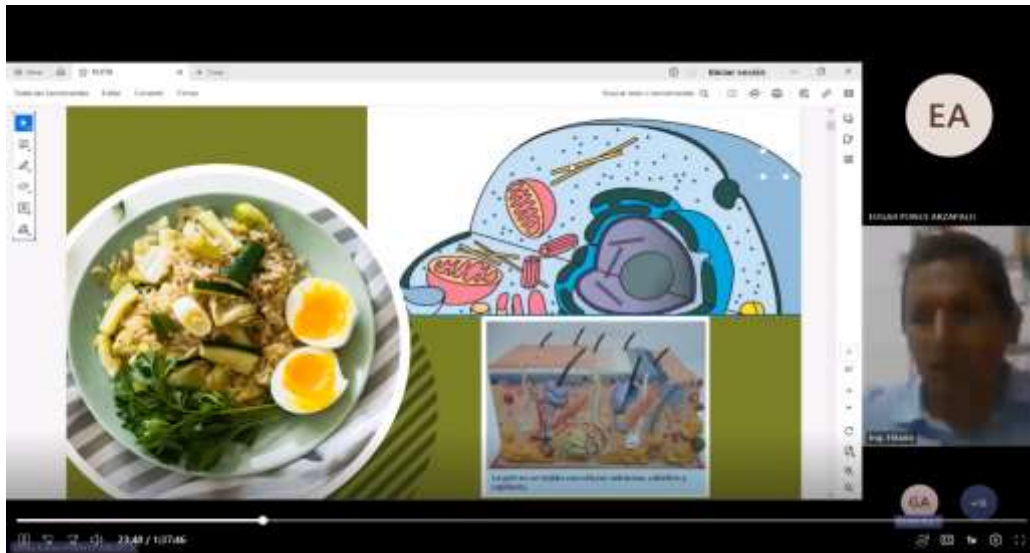
Compartir foto

Nueva conversación

**Módulo 02:**  
**Los nutrientes energéticos y no energéticos**



**IESTP MARCO – SIDESP BASE MARCO**  
**P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**





## VALOR ENÉRGICO DE LOS ALIMENTOS

Cantidad de energía que proporciona 1g del alimento

		
<b>CARBOHIDRATOS</b>	<b>PROTEINAS</b>	<b>GRASAS</b>
4 Kcal	4 Kcal	9 Kcal

CALORIAS: Unidad de medida. 1kcal = 1000cal. // Kcal=Cal



INDUSTRIAS ALIMENTARIAS S.A.S.

CI ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SALUDABLE

### MÓDULO 4

#### NUTRICIÓN Y DIETÉTICA A LO LARGO DEL CICLO VITAL

- Una buena alimentación es fundamental para el crecimiento sano del bebé.
- Nutrición en la infancia.
- Nutrición en la adolescencia.
- Alimentación en la edad adulta.

Módulo de nutrición y dietética a lo largo del ciclo vital  
válido de la edición de 2022 a las 05:30 a.m.

Conversación

- Reunión finalizada: 32 s
- Reunión finalizada: 34 min 42 s
- La reunión ha comenzado
- La grabación se ha iniciado
- Reunión finalizada: 1 h 47 min

**Módulo 04:**  
**Nutrición y Dietética a lo Largo del Ciclo Vital**

**IESTP MARCO – SIDESP BASE MARCO**  
**P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**Mg. Hilario Encarnación Villanueva**

**Dieta óptima**

Sana

Energía y nutrientes  
Prevenir deficiencias

Adecuada a las Ingestas Recomendadas

- Variedad
- Balance/Proporcionalidad
- Moderación
- Flexibilidad y carácter práctico

"Una dieta equilibrada y saludable, sólo es equilibrada y saludable si se come"

[Anwar, 1902]



*Karen Puentes*  
 Mg. Greys Karen Puentes Ancieta  
 COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA  
 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
 I.E.S.T.P. "MARCO"



## INFORME N°096-2023-CAAIA-IESTP“M”

**A** : LIC. PERCY EDGAR ROJAS HUANQUI  
**SECRETARIO GENERAL SIDESP IESTP “MARCO”**

**DE** : MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA  
**COORDINADORA DEL P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**ASUNTO** : CURSO - TALLER “OPERATIVIDAD DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

**FECHA** : MARCO, 18 DE DICIEMBRE DEL 2023

---

Me es grato dirigirme a Ud. para saludarlo muy cordialmente y a través de la presente hacer llegar a su despacho los resultados del curso de desarrollado según el CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN ENTRE EL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO “MARCO” Y EL SINDICATO DE DOCENTES EN EDUCACIÓN SUPERIOR DEL PERÚ BASE “MARCO”.

### **6. DENOMINACION DE LA CAPACITACION**

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

### **7. JUSTIFICACIÓN**

Que viendo la necesidad de capacitación y no contando con recursos económicos para el financiamiento de docentes y estudiantes el Sindicato del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público Base Marco, en coordinación con la Jefatura de Formación Continua, Jefatura de Unidad Académica y la Coordinación de Área Académica del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias, en concordancia con el convenio de cooperación mutua a planificado realizar el curso – taller de capacitación denominado “OPERATIVIDAD DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”.

### **8. RESULTADOS OBTENIDOS**

#### **a. Difusión del evento**

Se difundió el evento a través de medios digitales, llamadas telefónicas y reuniones con los docentes, estudiantes, egresados del programa de estudios de Industrias Alimentarias del IESTP “Marco” y otros interesados en la industria alimentaria.

#### **b. Participación**

Se logró actualizar, capacitar en su formación profesional 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 a través del “Curso Taller Alimentación y Dietética Saludable”.

### c. Ponente

Se logró la participación de ponentes de renombre, los cuales fueron gestionados por la Coordinadora de P.E. Industrias Alimentarias MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA.

#### 4. ING. FRANZ YOFER PAITAMPOMA RAMON

Actual Jefe de Planta de Procesamiento de la Empresa ECOANDINO SAC.  
Ing. Industrial – Universidad UTEL – México  
Ing. Electricista – Universidad Continental - Perú  
Técnico Electricista – SENATI

### d. Temario desarrollado

Nº	Temario	Ponente
	<b>Módulo 1. FUNDAMENTOS DE MAQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b> 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
02	<b>Módulo 2. INSTALACIONES DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b> 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
03	<b>Módulo 3. OPERATIVIDAD DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b> 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

### e. Plataforma virtual, Videoconferencias y Materiales didácticos

Se logró realizar exitosamente las videoconferencias por cada módulo del curso taller a través de la Plataforma Microsoft Teams, equipo denominado INDUSTRIAS ALIMENTARIAS | FORMACIÓN CONTÍNUA, donde se guardaron las grabaciones del evento.

Se compartió a los participantes los materiales didácticos (PPTs) los cuales fueron proporcionados por los ponentes para cada módulo.

## 9. CERTIFICACIÓN DEL CURSO - TALLER

Se certificó el Curso Taller: “Alimentación y Dietética Saludable” por 240 horas y 9 créditos a los

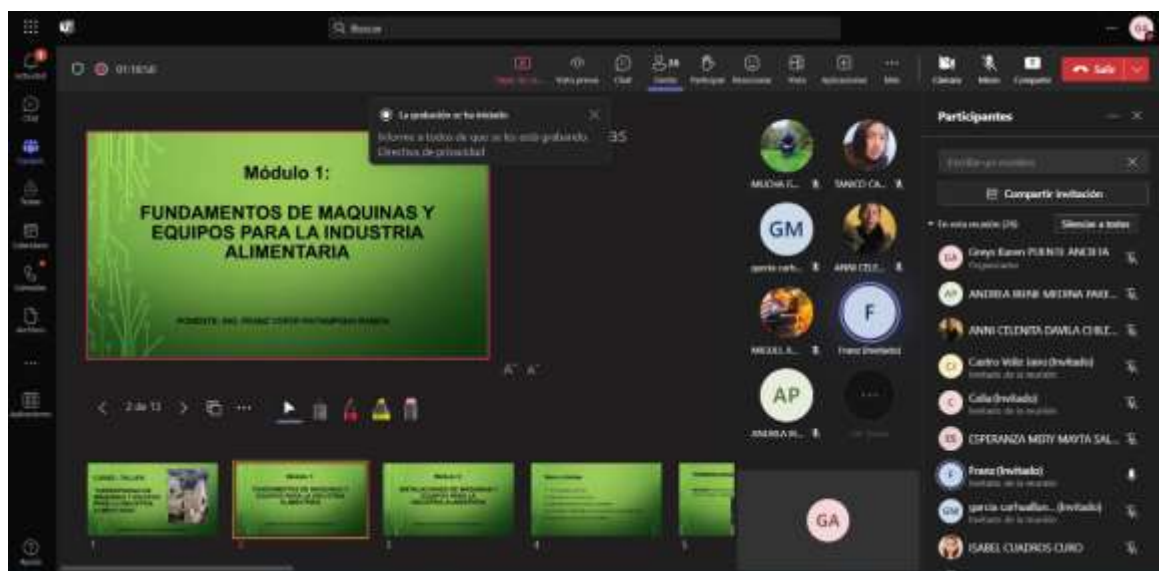


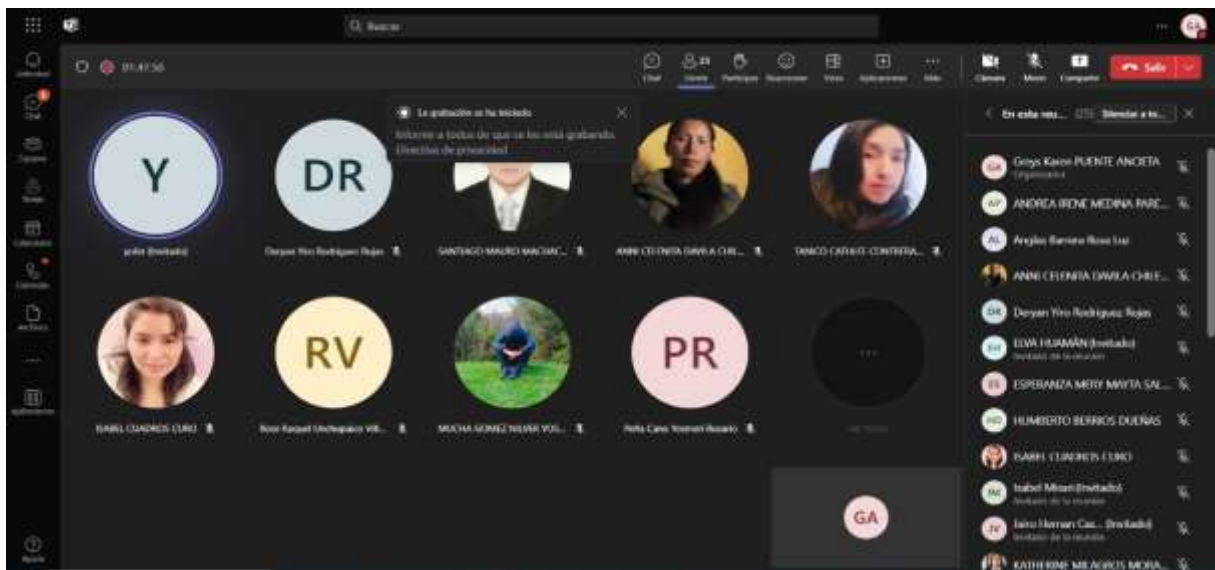
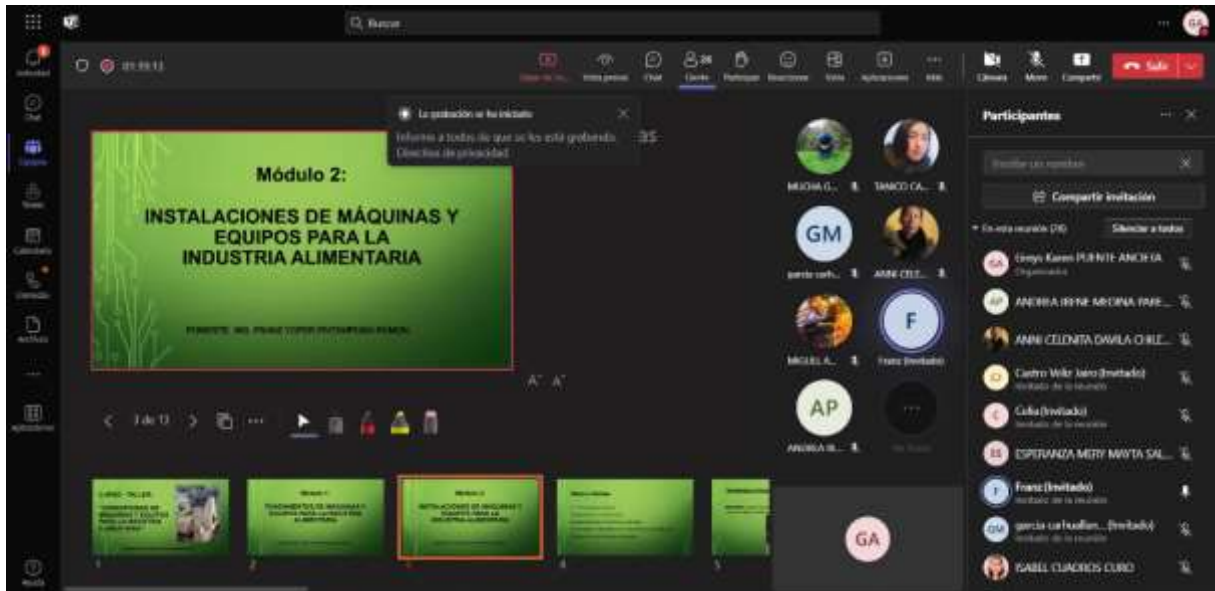
participantes.

### **RELACIÓN DE PARTICIPANTES**

<b>N°</b>	<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>CONDICIÓN</b>	<b>CÓDIGO</b>
01	LIC. PERCY EDGAR ROJAS HUANQUI	Organizador	0048
02	MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA	Organizador	0049
03	ING. FRANZ YOFER PAITAMPOMA RAMÓN	Ponente	0050
04	ALFREDO BAQUERIZO CASAS	Asistente	0051
05	ANDREA IRENE MEDINA PAREDES	Asistente	0052
06	ANNIE CELENITA DAVILA CHILENO	Asistente	0053
07	CATHYLEE TANICO CONTRERAS QUISPE	Asistente	0054
08	CELIA LOYOLA VALVERDE	Asistente	0055
09	DERYAN YIRO RODRIGUEZ ROJAS	Asistente	0056
10	EDGAR PONCE ARZAPALO	Asistente	0057
11	ELA INÉS OLIVERA BORDAES	Asistente	0058
12	ELIDA HUAMÁN VILA	Asistente	0059
13	ELSA AQUINO CASTRO	Asistente	0060
14	ELVA LUZ HUAMAN HILARIO	Asistente	0061
15	ESPERANZA ISABEL MISARI FABIAN	Asistente	0062
16	ESPERANZA MERY MAYTA SALAZAR	Asistente	0063
17	GREYS KAREN PUENTE ANCIETA	Asistente	0064
18	HUMBERTO BERRIOS DUEÑAS	Asistente	0065
19	ISABEL CUADROS CURO	Asistente	0066
20	JAIRO HERNÁN CASTRO VELIZ	Asistente	0067
21	KATHERINE MILAGROS MORALES MOYA	Asistente	0068
22	LESLIE LINA HUATUCO ROBLADILLO	Asistente	0069
23	LINA YANINA ROBLADILLO ZURITA	Asistente	0070
24	LISBETH IRIS MEZA ZUÑIGA	Asistente	0071
25	LUTGARDA INES MEDRANO YALI	Asistente	0072
26	MABEL PAOLA NONALAYA YARINGAÑO	Asistente	0073
27	MANELI LEONELA CHUQUICHAICO VILCA	Asistente	0074
28	MARCELINO GARCIA CARHUALLANQUI	Asistente	0075
29	MARIA LUZ CASAS MUNIVE	Asistente	0076
30	MARIBEL DE LA CRUZ PEREZ	Asistente	0077
31	MARTHA LEÓN ROBLADILLO	Asistente	0078
32	MIGUEL ANGEL GAMARRA GALARZA	Asistente	0079
33	NELYDA ANDREA CARHUANCHO BARZOLA	Asistente	0080
34	NILVER YOSLIN MUCHA GOMEZ	Asistente	0081
35	SANDY LADY NUÑEZ CUEVA	Asistente	0082
36	RAÚL TORRES CÓRDOVA	Asistente	0083
37	ROSA LUZ ANGLAS BARRERA	Asistente	0084
38	SANTIAGO MACHACUAY CORDOVA	Asistente	0085
39	TANIA GABRIELA TAPARA CANCHIHUAMAN	Asistente	0086
40	WINSTON NINO CARLOS AVELLANEDA	Asistente	0087
41	YADIRA CARHUANCHO HUATUCO	Asistente	0088
42	YOSMERI ROSARIO PEÑA CANO	Asistente	0089

## 10. EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS DEL CURSO











*Mg. Greys Karen Puente Ancieta*  
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
I.E.S.T.P. "MARCO"



## **CONVENIO ESPECIFICO DE COOPERACION INTER INSTITUCIONAL DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES Y EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO**

Conste por el presente documento que se firma por cuadruplicado, el Convenio de Práctica Pre profesional, celebrado de conformidad con el Artículo 12° y siguientes, de la Ley sobre Modalidades Formativas Laborales, Ley N° 28518 aprobado mediante el Decreto Supremo N° 007-2005- TR, Ley de Educación Superior N° 30512 y su Reglamentación, que se celebra entre **LA EMPRESA, EL CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL I.E.S.T.P “MARCO” Y EL (LA) PRACTICANTE**, identificados en este documento, de acuerdo a los términos y condiciones siguientes:

### **DATOS GENERALES:**

#### **A) LA EMPRESA**

Razón Social: VAKILACT E.I.R.L.

RUC: 20610317996

Domicilio: Carretera Central S/N Distrito de Apata, Provincia de Jauja, Carr. Central

Actividad Económica: Productos Lácteos

Representante: Iván Marcos Lahura Romero

#### **B) EL I.E.S.T.P “MARCO”**

Razón Social: Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Marco”

RUC: 20221791950

Domicilio: Carretera Central Km 7.5 Marco-Jauja

Representante: Mg. Elsa Luisa Aquino Castro

Doc. de identidad del Representante: 21279451

#### **C) DURACIÓN DEL CONVENIO**

Inicio : Octubre del 2023

Termino : Octubre del 2025

### **CLÁUSULAS DEL CONVENIO:**

**PRIMERO:** Contando EL I.E.S.T.P “MARCO” con el programa de estudios de Industrias Alimentarias, formando futuros profesionales competentes en el manejo de la materia prima, planificación y control de los procesos de producción de alimentos, su envasado, empacado y la conservación en anaquel, garantizando la inocuidad a través de la implementación de sistemas de gestión de calidad en un marco ético. Asimismo, utiliza las tecnologías de la información y comunicación, es capaz de abordar problemas de su campo laboral a través del emprendimiento que conlleven a la mejora continua, además, promueve la práctica del deporte y el cuidado del medio ambiente.

Siendo LA EMPRESA dedicada al sector productivo en el rubro de alimentos y deseando contar con personas capacitadas y preparadas en la industria alimentaria, para convertirse en un centro de abastecimiento de productos de alta calidad, competitiva demostrando eficiencia y eficacia.



En consecuencia, LA EMPRESA y EL I.E.S.T.P “MARCO”, coinciden en realizar acciones conjuntas para mejorar cumplir con las metas y objetivos trazados por LA EMPRESA.

**SEGUNDO:** EL (LA) PRACTICANTE manifiesta su interés y necesidad de efectuar su Práctica Pre profesional o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo, durante su condición de estudiante, para aplicar sus conocimientos, habilidades y aptitudes, mediante el desempeño en una situación real de trabajo. Por su parte, LA EMPRESA acepta colaborar, tanto con el I.E.S.T.P “MARCO” como con EL (LA) PRACTICANTE en su tarea formativa.

**TERCERO:** EL (LA) PRACTICANTE desempeñará en los módulos formativos de acuerdo a los itinerarios del sistema modular y sistema transversal.

**CUARTO:** Para efectos del presente Convenio LA EMPRESA, se obliga a:

- a) Brindar orientación y capacitación técnica y profesional a EL (LA) PRACTICANTE, dentro de su área de formación académica, así como evaluar sus prácticas.
- b) Designar a un supervisor para impartir la orientación correspondiente a EL (LA) PRACTICANTE y para verificar el desarrollo y cumplimiento del Plan de Específico de Aprendizaje.
- c) Emitir los informes que requiera el CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL, en relación con las actividades de EL (LA) PRACTICANTE.
- d) Rellenar la ficha de supervisión y expedir la certificación y/o constancia de Prácticas Pre profesionales o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo correspondiente.

**QUINTO:** Para efectos del presente convenio EL (LA) PRACTICANTE, se obliga a:

- a) Acatar la disposición que emane de su supervisor de prácticas o de quien lo represente.
- b) Desarrollar sus Prácticas Pre profesionales o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo con disciplina y responsabilidad.
- c) Cumplir con el desarrollo del Plan Específico de Aprendizaje que aplique LA EMPRESA.
- d) Sujetarse a las disposiciones administrativas internas que le señale LA EMPRESA.
- e) LA EMPRESA Tomar en cuenta el protocolo sanitario ante el COVID 19 hacia los estudiantes que se encuentran realizando las prácticas o EFSRT. (asumiendo los costos de materiales de desinfección y cuidado personal de los mismos).

**SEXTO:** Son obligaciones del I.E.S.T.P. “MARCO”

- a) Planificar y desarrollar los programas formativos que respondan a las necesidades del mercado laboral con participación del sector productivo.
- b) Dirigir y conducir las actividades de formación de EL (LA) PRACTICANTE en coordinación con la empresa.
- c) Supervisar, evaluar y certificar las actividades formativas.
- d) Coordinar con la empresa el mecanismo de monitoreo y supervisión de las actividades que desarrolla el practicante.

**SEPTIMO:** Cualquiera de las partes se reserva el derecho de dar por concluido el presente convenio de manera inmediata en el momento que considere conveniente. Cualquier modificación a lo expuesto en este convenio, requerirá de un acuerdo expreso entre las partes que lo celebran.

**OCTAVO:** El (LA) PRACTICANTE declara conocer la naturaleza del presente convenio, el cual no tiene carácter laboral, de tal modo que sólo genera para las partes, los derechos y obligaciones específicamente previsto en el mismo y en el texto de la ley N° 28518 y el Decreto Supremo N° 007-2005- TR.

**NOVENO:** Para todos los efectos relacionados con el presente convenio, las partes señalan como su domicilio el que aparece consignado en la parte introductoria de éste, los cuales se tendrán por válidos en tanto la variación no haya sido comunicada por escrito a la otra parte.

Las partes, después de leído el presente convenio, se ratifican en su contenido y lo suscriben en señal de conformidad en cuatro ejemplares; el primero para LA EMPRESA, el segundo para I.E.S.T.P. "MARCO"

Suscrito en la ciudad de Jauja a los días 20 del mes de octubre del 2023.



*Elsa L. Aquino Castro*  
Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"

Mg. Elsa Luisa Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL



*Ivan Marcos Lahura Romero*  
Ivan Marcos Lahura Romero  
SERENTE GENERAL

LA EMPRESA





## CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACION INTER INSTITUCIONAL DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES Y EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO

Conste por el presente documento que se firma por cuadruplicado, el Convenio de Práctica Pre profesional, celebrado de conformidad con el Artículo 12° y siguientes, de la Ley sobre Modalidades Formativas Laborales, Ley N° 28518 aprobado mediante el Decreto Supremo N° 007-2005- TR, Ley de Educación Superior N° 30512 y su Reglamentación, que se celebra entre **LA EMPRESA, EL CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL I.E.S.T.P "MARCO" Y EL (LA) PRACTICANTE**, identificados en este documento, de acuerdo a los términos y condiciones siguientes:

### DATOS GENERALES:

#### A) LA EMPRESA

Razón Social: CONCEPCION LACTEOS S.R.L.  
RUC: 20486310619  
Domicilio: Av. 8 de Diciembre 760, Concepción  
Actividad Económica: Elaboración de Productos Lácteos  
Representante: Efraín Chacón Rondón

#### B) EL I.E.S.T.P "MARCO"

Razón Social: Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "Marco"  
RUC: 20221791950  
Domicilio: Carretera Central Km 7.5 Marco-Jauja  
Representante: Mg. Elsa Luisa Aquino Castro  
Doc. de identidad del Representante: 21279451

#### C) DURACIÓN DEL CONVENIO

Inicio : Octubre del 2023  
Termino : Octubre del 2025

### CLÁUSULAS DEL CONVENIO:

**PRIMERO:** Contando EL I.E.S.T.P "MARCO" con el programa de estudios de Industrias Alimentarias, formando futuros profesionales competentes en el manejo de la materia prima, planificación y control de los procesos de producción de alimentos, su envasado, empacado y la conservación en anaquel, garantizando la inocuidad a través de la implementación de sistemas de gestión de calidad en un marco ético. Asimismo, utiliza las tecnologías de la información y comunicación, es capaz de abordar problemas de su campo laboral a través del emprendimiento que conlleven a la mejora continua, además, promueve la práctica del deporte y el cuidado del medio ambiente.

Siendo LA EMPRESA dedicada al sector productivo en el rubro de alimentos y deseando contar con personas capacitadas y preparadas en la industria alimentaria, para convertirse en un centro de abastecimiento de productos de alta calidad, competitiva demostrando eficiencia y eficacia.

En consecuencia, LA EMPRESA y EL I.E.S.T.P "MARCO", coinciden en realizar acciones conjuntas para mejorar cumplir con las metas y objetivos trazados por LA EMPRESA.

**SEGUNDO:** EL (LA) PRACTICANTE manifiesta su interés y necesidad de efectuar su Práctica Pre profesional o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo, durante su condición de estudiante, para aplicar sus conocimientos, habilidades y aptitudes, mediante el desempeño en una situación real de trabajo. Por su parte, LA EMPRESA acepta colaborar, tanto con el I.E.S.T.P "MARCO" como con EL (LA) PRACTICANTE en su tarea formativa.

**TERCERO:** EL (LA) PRACTICANTE desempeñará en los módulos formativos de acuerdo a los itinerarios del sistema modular y sistema transversal.

**CUARTO:** Para efectos del presente Convenio LA EMPRESA, se obliga a:

- a) Brindar orientación y capacitación técnica y profesional a EL (LA) PRACTICANTE, dentro de su área de formación académica, así como evaluar sus prácticas.
- b) Designar a un supervisor para impartir la orientación correspondiente a EL (LA) PRACTICANTE y para verificar el desarrollo y cumplimiento del Plan de Específico de Aprendizaje.
- c) Emitir los informes que requiera el CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL, en relación con las actividades de EL (LA) PRACTICANTE.
- d) Rellenar la ficha de supervisión y expedir la certificación y/o constancia de Prácticas Pre profesionales o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo correspondiente.

**QUINTO:** Para efectos del presente convenio EL (LA) PRACTICANTE, se obliga a:

- a) Acatar la disposición que emane de su supervisor de prácticas o de quien lo represente.
- b) Desarrollar sus Prácticas Pre profesionales o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo con disciplina y responsabilidad.
- c) Cumplir con el desarrollo del Plan Específico de Aprendizaje que aplique LA EMPRESA.
- d) Sujetarse a las disposiciones administrativas internas que le señale LA EMPRESA.
- e) LA EMPRESA Tomar en cuenta el protocolo sanitario ante el COVID 19 hacia los estudiantes que se encuentran realizando las prácticas o EFSRT. (asumiendo los costos de materiales de desinfección y cuidado personal de los mismos).

**SEXTO:** Son obligaciones del I.E.S.T.P. "MARCO"

- a) Planificar y desarrollar los programas formativos que respondan a las necesidades del mercado laboral con participación del sector productivo.
- b) Dirigir y conducir las actividades de formación de EL (LA) PRACTICANTE en coordinación con la empresa.
- c) Supervisar, evaluar y certificar las actividades formativas.
- d) Coordinar con la empresa el mecanismo de monitoreo y supervisión de las actividades que desarrolla el practicante.





**SEPTIMO:** Cualquiera de las partes se reserva el derecho de dar por concluido el presente convenio de manera inmediata en el momento que considere conveniente. Cualquier modificación a lo expuesto en este convenio, requerirá de un acuerdo expreso entre las partes que lo celebran.

**OCTAVO:** El (LA) PRACTICANTE declara conocer la naturaleza del presente convenio, el cual no tiene carácter laboral, de tal modo que sólo genera para las partes, los derechos y obligaciones específicamente previsto en el mismo y en el texto de la ley N° 28518 y el Decreto Supremo N° 007-2005- TR.

**NOVENO:** Para todos los efectos relacionados con el presente convenio, las partes señalan como su domicilio el que aparece consignado en la parte introductoria de éste, los cuales se tendrán por válidos en tanto la variación no haya sido comunicada por escrito a la otra parte.

Las partes, después de leído el presente convenio, se ratifican en su contenido y lo suscriben en señal de conformidad en cuatro ejemplares; el primero para LA EMPRESA, el segundo para I.E.S.T.P. "MARCO"

Suscrito en la ciudad de Jauja a los días 27 del mes de Octubre del 2023.



*Elsa L. Aquino Castro*  
Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"

**Mg. Elsa Luisa Aquino Castro**  
**DIRECTORA GENERAL**

CONCEPCIÓN LACTEOS SRL  
R.U.C. 20486310619

*Seafin Chacón Buendía*  
SEAFIN CHACÓN BUENDÍA  
GERENTE GENERAL  
**LA EMPRESA**



## **CONVENIO ESPECIFICO DE COOPERACION INTER INSTITUCIONAL DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES Y EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO**

Conste por el presente documento que se firma por cuadruplicado, el Convenio de Práctica Pre profesional, celebrado de conformidad con el Artículo 12° y siguientes, de la Ley sobre Modalidades Formativas Laborales, Ley N° 28518 aprobado mediante el Decreto Supremo N° 007-2005- TR, Ley de Educación Superior N° 30512 y su Reglamentación, que se celebra entre **LA EMPRESA, EL CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL I.E.S.T.P “MARCO” Y EL (LA) PRACTICANTE**, identificados en este documento, de acuerdo a los términos y condiciones siguientes:

### **DATOS GENERALES:**

#### **A) LA EMPRESA**

Razón Social: CENTRAL GALLETAS MARIE SAC

RUC: 20568592175

Domicilio: Car. la Huaycha Nro. 635 C.P.M. Mito (a 500 Mts del Puente Balsas)

Representante: Gerente General Rodriguez Chavez Vda de Hayen Basiliza

Actividad Económica: Elaboración de Productos de Galletas

#### **B) EL I.E.S.T.P “MARCO”**

Razón Social: Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Marco”

RUC: 20221791950

Domicilio: Carretera Central Km 7.5 Marco-Jauja

Representante: Mg. Elsa Luisa Aquino Castro

Doc. de identidad del Representante: 21279451

#### **C) DURACIÓN DEL CONVENIO**

Inicio : Agosto del 2023

Termino : Diciembre del 2025

### **CLÁUSULAS DEL CONVENIO:**

**PRIMERO:** Contando EL I.E.S.T.P “MARCO” con el programa de estudios de Industrias Alimentarias, formando futuros profesionales competentes en el manejo de la materia prima, planificación y control de los procesos de producción de alimentos, su envasado, empaclado y la conservación en anaquel, garantizando la inocuidad a través de la implementación de sistemas de gestión de calidad en un marco ético. Asimismo, utiliza las tecnologías de la información y comunicación, es capaz de abordar problemas de su campo laboral a través del emprendimiento que conlleven a la mejora continua, además, promueve la práctica del deporte y el cuidado del medio ambiente.

Siendo LA EMPRESA dedicada al sector productivo en el rubro de alimentos y deseando contar con personas capacitadas y preparadas en la industria alimentaria, para convertirse en un centro de abastecimiento de productos de alta calidad, competitiva demostrando eficiencia y eficacia.



En consecuencia, LA EMPRESA y EL I.E.S.T.P “MARCO”, coinciden en realizar acciones conjuntas para mejorar cumplir con las metas y objetivos trazados por LA EMPRESA.

**SEGUNDO:** EL (LA) PRACTICANTE manifiesta su interés y necesidad de efectuar su Práctica Pre profesional o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo, durante su condición de estudiante, para aplicar sus conocimientos, habilidades y aptitudes, mediante el desempeño en una situación real de trabajo. Por su parte, LA EMPRESA acepta colaborar, tanto con el I.E.S.T.P “MARCO” como con EL (LA) PRACTICANTE en su tarea formativa.

**TERCERO:** EL (LA) PRACTICANTE desempeñará en los módulos formativos de acuerdo a los itinerarios del sistema modular y sistema transversal.

**CUARTO:** Para efectos del presente Convenio LA EMPRESA, se obliga a:

- a) Brindar orientación y capacitación técnica y profesional a EL (LA) PRACTICANTE, dentro de su área de formación académica, así como evaluar sus prácticas.
- b) Designar a un supervisor para impartir la orientación correspondiente a EL (LA) PRACTICANTE y para verificar el desarrollo y cumplimiento del Plan de Específico de Aprendizaje.
- c) Emitir los informes que requiera el CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL, en relación con las actividades de EL (LA) PRACTICANTE.
- d) Rellenar la ficha de supervisión y expedir la certificación y/o constancia de Prácticas Pre profesionales o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo correspondiente.

**QUINTO:** Para efectos del presente convenio EL (LA) PRACTICANTE, se obliga a:

- a) Acatar la disposición que emane de su supervisor de prácticas o de quien lo represente.
- b) Desarrollar sus Prácticas Pre profesionales o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo con disciplina y responsabilidad.
- c) Cumplir con el desarrollo del Plan Específico de Aprendizaje que aplique LA EMPRESA.
- d) Sujetarse a las disposiciones administrativas internas que le señale LA EMPRESA.
- e) LA EMPRESA Tomar en cuenta el protocolo sanitario ante el COVID 19 hacia los estudiantes que se encuentran realizando las prácticas o EFSRT. (asumiendo los costos de materiales de desinfección y cuidado personal de los mismos).

**SEXTO:** Son obligaciones del I.E.S.T.P. “MARCO”

- a) Planificar y desarrollar los programas formativos que respondan a las necesidades del mercado laboral con participación del sector productivo.
- b) Dirigir y conducir las actividades de formación de EL (LA) PRACTICANTE en coordinación con la empresa.
- c) Supervisar, evaluar y certificar las actividades formativas.
- d) Coordinar con la empresa el mecanismo de monitoreo y supervisión de las actividades que desarrolla el practicante.



**SEPTIMO:** Cualquiera de las partes se reserva el derecho de dar por concluido el presente convenio de manera inmediata en el momento que considere conveniente. Cualquier modificación a lo expuesto en este convenio, requerirá de un acuerdo expreso entre las partes que lo celebran.

**OCTAVO:** El (LA) PRACTICANTE declara conocer la naturaleza del presente convenio, el cual no tiene carácter laboral, de tal modo que sólo genera para las partes, los derechos y obligaciones específicamente previsto en el mismo y en el texto de la ley N° 28518 y el Decreto Supremo N° 007-2005- TR.

**NOVENO:** Para todos los efectos relacionados con el presente convenio, las partes señalan como su domicilio el que aparece consignado en la parte introductoria de éste, los cuales se tendrán por válidos en tanto la variación no haya sido comunicada por escrito a la otra parte.

Las partes, después de leído el presente convenio, se ratifican en su contenido y lo suscriben en señal de conformidad en cuatro ejemplares; el primero para LA EMPRESA, el segundo para I.E.S.T.P. “MARCO”

Suscrito en la ciudad de Jauja a los veintitrés días del mes de agosto del 2023.

  
  
Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"

**Mg. Elsa Luisa Aquino Castro**  
**DIRECTORA GENERAL**

  
CENTRAL GALLETAS MARIE S.A.C.  
Beatriz Rodríguez Chávez Viza de Hayati  
GERENTE

**LA EMPRESA**





## CONVENIO ESPECIFICO DE COOPERACION INTER INSTITUCIONAL DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES Y EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO

Conste por el presente documento que se firma por cuadruplicado, el Convenio de Práctica Pre profesional, celebrado de conformidad con el Artículo 12° y siguientes, de la Ley sobre Modalidades Formativas Laborales, Ley N° 28518 aprobado mediante el Decreto Supremo N° 007-2005- TR, Ley de Educación Superior N° 30512 y su Reglamentación, que se celebra entre **LA EMPRESA, EL CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL I.E.S.T.P “MARCO” Y EL (LA) PRACTICANTE**, identificados en este documento, de acuerdo a los términos y condiciones siguientes:

### DATOS GENERALES:

#### A) LA EMPRESA

Razón Social: GRUPO YANGALI BROTHERS SAC

RUC: 20605224963

Domicilio: Calle Aviación S/N Barrio Las Balsas, Concepción

Representante: Gerente General Teodoro Andree Yangali Hayen

Actividad Económica: Elaboración de Productos de Barras Energéticas y Granolas

#### B) EL I.E.S.T.P “MARCO”

Razón Social: Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Marco”

RUC: 20221791950

Domicilio: Carretera Central Km 7.5 Marco-Jauja

Representante: Mg. Elsa Luisa Aquino Castro

Doc. de identidad del Representante: 21279451

#### C) DURACIÓN DEL CONVENIO

Inicio : Agosto del 2023

Termino : Diciembre del 2025

### CLÁUSULAS DEL CONVENIO:

**PRIMERO:** Contando EL I.E.S.T.P “MARCO” con el programa de estudios de Industrias Alimentarias, formando futuros profesionales competentes en el manejo de la materia prima, planificación y control de los procesos de producción de alimentos, su envasado, empackado y la conservación en anaquel, garantizando la inocuidad a través de la implementación de sistemas de gestión de calidad en un marco ético. Asimismo, utiliza las tecnologías de la información y comunicación, es capaz de abordar problemas de su campo laboral a través del emprendimiento que conlleven a la mejora continua, además, promueve la práctica del deporte y el cuidado del medio ambiente.

Siendo LA EMPRESA dedicada al sector productivo en el rubro de alimentos y deseando contar con personas capacitadas y preparadas en la industria alimentaria, para convertirse en un centro de abastecimiento de productos de alta calidad, competitiva demostrando eficiencia y eficacia.

  
Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"



  
GRUPO YANGALI BROTHERS S.A.C.  
Teodoro Andree Yangali Hayen  
GERENTE

En consecuencia, LA EMPRESA y EL I.E.S.T.P “MARCO”, coinciden en realizar acciones conjuntas para mejorar cumplir con las metas y objetivos trazados por LA EMPRESA.



**SEGUNDO:** EL (LA) PRACTICANTE manifiesta su interés y necesidad de efectuar su Práctica Pre profesional o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo, durante su condición de estudiante, para aplicar sus conocimientos, habilidades y aptitudes, mediante el desempeño en una situación real de trabajo. Por su parte, LA EMPRESA acepta colaborar, tanto con el I.E.S.T.P “MARCO” como con EL (LA) PRACTICANTE en su tarea formativa.

**TERCERO:** EL (LA) PRACTICANTE desempeñará en los módulos formativos de acuerdo a los itinerarios del sistema modular y sistema transversal.



**CUARTO:** Para efectos del presente Convenio LA EMPRESA, se obliga a:

- Brindar orientación y capacitación técnica y profesional a EL (LA) PRACTICANTE, dentro de su área de formación académica, así como evaluar sus prácticas.
- Designar a un supervisor para impartir la orientación correspondiente a EL (LA) PRACTICANTE y para verificar el desarrollo y cumplimiento del Plan de Específico de Aprendizaje.
- Emitir los informes que requiera el CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL, en relación con las actividades de EL (LA) PRACTICANTE.
- Rellenar la ficha de supervisión y expedir la certificación y/o constancia de Prácticas Pre profesionales o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo correspondiente.

**QUINTO:** Para efectos del presente convenio EL (LA) PRACTICANTE, se obliga a:

- Acatar la disposición que emane de su supervisor de prácticas o de quien lo represente.
- Desarrollar sus Prácticas Pre profesionales o experiencias formativas en situaciones reales de trabajo con disciplina y responsabilidad.
- Cumplir con el desarrollo del Plan Específico de Aprendizaje que aplique LA EMPRESA.
- Sujetarse a las disposiciones administrativas internas que le señale LA EMPRESA.
- LA EMPRESA Tomar en cuenta el protocolo sanitario ante el COVID 19 hacia los estudiantes que se encuentran realizando las prácticas o EFSRT. (asumiendo los costos de materiales de desinfección y cuidado personal de los mismos).

**SEXTO:** Son obligaciones del I.E.S.T.P. “MARCO”

- Planificar y desarrollar los programas formativos que respondan a las necesidades del mercado laboral con participación del sector productivo.
- Dirigir y conducir las actividades de formación de EL (LA) PRACTICANTE en coordinación con la empresa.
- Supervisar, evaluar y certificar las actividades formativas.
- Coordinar con la empresa el mecanismo de monitoreo y supervisión de las actividades que desarrolla el practicante.

**SEPTIMO:** Cualquiera de las partes se reserva el derecho de dar por concluido el presente convenio de manera inmediata en el momento que considere conveniente. Cualquier modificación a lo expuesto en este convenio, requerirá de un acuerdo expreso entre las partes que lo celebran.

**OCTAVO:** El (LA) PRACTICANTE declara conocer la naturaleza del presente convenio, el cual no tiene carácter laboral, de tal modo que sólo genera para las partes, los derechos y obligaciones específicamente previsto en el mismo y en el texto de la ley N° 28518 y el Decreto Supremo N° 007-2005- TR.

**NOVENO:** Para todos los efectos relacionados con el presente convenio, las partes señalan como su domicilio el que aparece consignado en la parte introductoria de éste, los cuales se tendrán por válidos en tanto la variación no haya sido comunicada por escrito a la otra parte.

Las partes, después de leído el presente convenio, se ratifican en su contenido y lo suscriben en señal de conformidad en cuatro ejemplares; el primero para LA EMPRESA, el segundo para I.E.S.T.P. “MARCO”

Suscrito en la ciudad de Jauja a los días del mes 23 de agosto del 2023

  
Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"

**Mg. Elsa Luisa Aquino Castro**  
**DIRECTORA GENERAL**

  
GRUPO YANGALI BROTHERS S.A.C.  
Teodoro Andree Yangali Hayen  
GERENTE

**LA EMPRESA**

**INFORME N°084-2023-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 : MAQUINAS ENTREGADAS POR PMESUT PARA INCORPORAR AL**  
**PATRIMONIO DEL INSTITUTO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**FECHA : MARCO, 11 DE DICIEMBRE DEL 2023**

Es grato dirigirme a Usted para saludarla cordialmente y hacer de su conocimiento:

Las MAQUINAS Y/O EQUIPOS que fueron entregadas al instituto a través del CONVENIO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL ENTRE LA UNIDAD EJECUTRA 118 MEJORA DE LA CALIDAD DE LA EDUCACIÓN BÁSICA Y SUPERIOR Y EL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO", para el P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. Asimismo dicho convenio hace mención que se deben incorporar al patrimonio del INSTITUTO, cada uno de los bienes entregados por la UNIDAD EJECUTORA.

N°	MÁQUINA	EMPRESA - PROVEEDOR	PECOSA
01	LICUADORA DE 18 LITROS	TECNOLOGÍA Y EQUIPAMIENTO KANG SAC	000654
02	HORNO ROTATORIO DE 15 BANDEJAS	ZAMTSU CORPORACION SRL	00052
03	EXTRUSORA DE QUINUA	ZAMTSU CORPORACION SRL	00062
04	MARMITA A GAS DE 50 LITROS	TECNOLOGÍA Y EQUIPAMIENTO KANG	000106
05	HELADERA - PALETERA	ZAMTSU CORPORACION SRL	000154
06	PULPEADORA DE FRUTAS	CORPORACIÓN DAMAR SAC	000247
07	MESA DE PROCESO	CORPORACIÓN DAMAR SAC	000247
08	MOLINO DE MARTILLO PARA GRANOS	CORPORACIÓN DAMAR SAC	000246

ADJUNTO:

- PEDIDO DE COMPROBANTE DE SALIDA - PECOSA (De cada máquina)
- GUÍA DE REMISIÓN (De cada máquina)

Es todo cuanto informo para su conocimiento y prosiga el trámite correspondiente.

Atentamente,



Mg. Greys Karen Puente Ancieta  
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
I.E.S.T.P. "MARCO"

UNIDAD EJECUTORA : 118 UNIDAD EJECUTORA 118 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION BASICA Y SUPERIOR

R.O. IDENTIFICACIÓN : 001442

Centro de Costo : 20061 OFICINA DE FORTALECIMIENTO DE GESTIÓN DE LAS IES  
Entregar a : ALVARADO LIZARME PATRICIA N° Pedido : 000711  
Act. Ope. : C0002 GERENCIA PERMANENTE  
Almacén : 001001 ALMACEN VIRTUAL  
Destino : 12.016 INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PUBLICO "MARCO"  
Justificación : CONTRATO 176-2022-GUIA DE REMISION EG01-64-TECNOLOGIA Y EQUIPAMIENTO KANG SAC

CADENA FUNCIONAL							Programa : 9002	
Meta/ Mnemónico	Fn	DivF	GrpF	Prod/Pry	Ac/VI/Obr	Cod. Meta		
0050	22	048	0109	2383140	6000016	00003		

ARTICULOS SOLICITADOS

ORDEN DE DESPACHO

N°	Código	Cantidad	Descripción	Unidad Medida	Lote	Fecha Explr.	Marca	Cantidad	Valor	
									P.U.	Total
	322265900001	1.0000	LICUADORA INDUSTRIAL DEBE DECIR: "LICUADORA DE 18 LT"	UNIDAD			ZOMAX.	1.0000	11,943.960000	11,943.96
									TOTAL	11,943.96

*Patricia Alvarado Lizarme*  
PATRICIA ALVARADO LIZARME  
Jefa de la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión Institucional  
Unidad Ejecutora 118 - PMESUT  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

TECNOLOGIA Y EQUIPAMIENTO KANG S.A.C.  
*[Signature]*  
CARLOS MENISSE RIVERA LA TASAYCO  
GERENTE GENERAL

RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO  
Y SERV. AUX.  
*[Signature]*  
JULIO ALBERTO GUEVARA DAVILA  
Responsable de la Unidad de Logística  
PMESUT  
Unidad Ejecutora 118 - MINEDU

RESPONSABLE DEL ALMACEN  
*[Signature]*  
CARLOS N. PLASENCIA GOMEZ  
Control Patrimonial y Almacén  
Unidad de Logística PMESUT  
Unidad Ejecutora 118 - MINEDU

RECIBI CONFORME  
*[Signature]*  
Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"

FECHA  
23/11/2022



**DATOS DEL TRASLADO**

Fecha de Emisión : 2022-11-17  
Fecha de inicio del traslado : 2022-11-18  
Motivo de traslado : Venta  
Modalidad de transporte : Transporte Privado  
Peso Bruto Total de la Guía (KGM): 1

**DATOS DEL DESTINATARIO**

Apellidos y nombres, denominación o razón UNIDAD EJECUTORA 118 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION BASICA Y SUPERIOR  
Documento de identidad : 20552329032

**DATOS DEL PUNTO DE PARTIDA Y PUNTO DE LLEGADA**

Dirección del punto de partida : 150122 - CAL. ENRIQUE PALACIOS NRO.360 OFICINA 307 MIRAFLORES  
Dirección del punto de llegada : 120415 - CARRETERA CENTRAL KM 7.5 MARCO JUNIN

**DATOS DEL TRANSPORTE**

**Datos de los Vehículos**

Nro. placa  
AXF-208

**Datos de los Conductores**

Nro.	Tipo doc.	Nro docu
1	DNI	47004470

**DATOS DE LOS BIENES**

Nro	Cod. bien	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1		ITEM 04.LICUADORA DE 18 LT. MARCA.ZOMAX MODELO.LIZOX.18	NIU	1

**Observaciones:** CONTRATO NRO.176-2022-MCEBS



*Mg. Elsa L. Aquino Castro*  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"

UNIDAD EJECUTORA 118 UNIDAD EJECUTORA 118 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION BASICA Y SUPERIOR  
NRO. IDENTIFICACIÓN 001442

Día	Mes	Año
31	01	2023

**Centro de Costo** : 20061 OFICINA DE FORTALECIMIENTO DE GESTIÓN DE LAS IES  
**Entregar a** : ALVARADO LIZARME PATRICIA **N° Pedido** : 00052  
**Act.Ope.** : C0002 GERENCIA PERMANENTE  
**Almacén** : 001001 ALMACEN VIRTUAL  
**Destino** : 12.016 INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PUBLICO "MARCO"  
**Justificación** : CONTRATO 237-2022-GUIA DE REMISION 0001-019744-ZAMTSU CORPORACION S.R.L.-SIAF-379

CADENA FUNCIONAL							Programa : 9002
Meta/Mnemónico	Fn	DivF	GrpF	Prod/Pry	Act/AI/Obr	Cod. Meta	
0050	22	048	0109	2383140	6000016	00003	

ARTICULOS SOLICITADOS					ORDEN DE DESPACHO					
N°	Código	Cantidad	Descripción	Unidad Medida	Lote	Fecha Expir.	Marca	Cantidad	Valor	
									P.U.	Total
01	675010590001	1.0000	HORNO ROTATIVO DEBE DECIR: "HORNO ROTATORIO DE 15 BANDEJAS"	UNIDAD			INDUSTRIAL ROZAS	1.0000	55,282.687500	55,282.69
									TOTAL	55,282.69

**SOLICITANTE**

**RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERV. AUX.**  
  
**JULIO ALBERTO GUEVARA DAVILA**  
Responsable de la Unidad de Logística  
PMESUT  
Unidad Ejecutora 118 - MINEDU

**RESPONSABLE DEL ALMACEN**  
  
**CARLOS DE LA SENCÍA GÓMEZ**  
Control Patrimonial y Almacén  
Unidad de Logística PMESUT  
Unidad Ejecutora 118 - MINEDU

**RECIBI CONFORME**  
  
**Elsa L. Aquino Castro**  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"

**FECHA**  
26/09/23

PATRICIA ALVARADO LIZARME  
Jefa de la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión Institucional  
Unidad Ejecutora 118 - PMESUT  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





ZAMTSU CORPORACION S.R.L.

Jr. Enrique Barrón N° 1065 - Urb. Santa Beatriz  
Lima - Lima - Lima  
Central Telefónica: 417-7200 / 999 126 613  
E-mail: zamtsu@zamtsu.com  
www.zamtsu.com



RUC: N° 20108605392  
GUIA DE REMISIÓN - REMITENTE

0001- N° 019744

FECHA DE INICIO DEL TRASLADO: Lima, 21 de Enero de 2023

DESTINATARIO: UNIDAD EJECUTORA DE REGULARIZACIÓN DE LA CALIDAD DE LA SERVICIOS BÁSICA Y SUPLENTE  
RUC: 20108605392 TIPO Y N° DE DOC DE IDENTIDAD:

PUNTO DE PARTIDA: JR. ENRIQUE BARRÓN N° 1065 URB. SANTA BEATRIZ LIMA, LIMA / PERU  
PUNTO DE LLEGADA: ZEP. ESTY MARCO  
CORRECTORA CENTRAL ZEP. MARCO SANTA BEATRIZ

DATOS DEL TRANSPORTISTA  
RUC: Denominación Apellidos y Nombres  
N° DE DOC. IDENTIDAD: MARCA Y PLACA LICENCIA DE CONDUCIR

Datos del bien Transportado:

DESCRIPCIÓN

CANTIDAD UNIDAD DE MEDIDA PESO

EQUIPO HORNO ROTATORIO DE 15 BANDEJAS  
MARCA INDUSTRIAL ROZAS  
MODELO WHP01E  
CODIGO IDENTIFIC.

1 UND

INCLUYE:

- 1) 1 UND de Horno Rotatorio de 15 bandejas marca rozas (RR-15)
- 1) 1 UND de Corte de acero inoxidable de 15 bandejas
- 1) 1 UND de Bandeja de aluminio de 64 x 46 cm
- 1) 1 UND de Ducto lineal de 14 cm
- 1) 1 UND de Ducto lineal de 12 cm
- 1) 1 UND de Codo de 14 cm
- 1) 1 UND de Codo de 12 cm
- 1) 1 UND de Quemador Gialgas
- 1) 1 par de guantes
- 1) 1 mandil
- 1) 1 llave termopneumática



Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T. MARCO  
08/02/23

MOTIVO DEL TRASLADO

- 1. VENTA
  - 2. COMPRA
  - 3. VENTA SUJETA A CONFIRMACIÓN DEL COMPRADOR
  - 4. CONSIGNACIÓN
  - 5. DEVOLUCIÓN
  - 6. TRASLADO ENTRE ESTABLECIMIENTOS DE LA MISMA EMPRESA
  - 7. TRASLADO DE BIENES PARA TRANSFORMACIÓN
  - 8. RECOJO DE BIENES TRANSFORMADOS
  - 9. VENTA CON ENTREGA DE TERCEROS
  - 10. TRASLADO CON EMISIÓN ITINERANTE DE COMPROBANTES DE PAGO
  - 11. TRASLADO ZONA PRIMARIA
  - 12. IMPORTACIÓN
  - 13. EXPORTACIÓN
  - 14. OTROS
- (A) SERVICIOS  
(B) DEMOSTRACIÓN  
(C) \_\_\_\_\_

p. ZAMTSU CORPORACION S.R.L.

Conformidad del cliente

Sr. (a) (ta).

NOTA: NUESTROS EQUIPOS HAN SIDO REVISADOS POR EL DPTO DE CONTROL DE CALIDAD NO SE ACEPTAN CAMBIOS NI DEVOLUCIONES.

DESTINATARIO

PRINT MULT SHADES S.A.C. R.U.C. 20603357699 SEP 0001 DEL 019451 AL 020450 AUT. N° 14828806023 F.I.: 27/07/2022

UNIDAD EJECUTORA 118 UNIDAD EJECUTORA 118 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION BASICA Y SUPERIOR  
 NRO. IDENTIFICACIÓN 001442

**Centro de Costo** : 20061 OFICINA DE FORTALECIMIENTO DE GESTIÓN DE LAS IES  
**Entregar a** : ALVARADO LIZARME PATRICIA **N° Pedido** : 00062  
**Act.Ope.** : C0002 GERENCIA PERMANENTE  
**Almacén** : 001001 ALMACEN VIRTUAL  
**Destino** : 12.016 INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PUBLICO "MARCO"  
**Justificación** : CONTRATO 237-2022-GUIA DE REMISION 0001-019985-ZAMTSU CORPORACION SRL

CADENA FUNCIONAL							Programa : 9002
Meta/Mnemónico	Fn	DivF	GrpF	Prod/Pry	Act/AI/Obr	Cod. Meta	
0050	22	048	0109	2383140	6000016	00003	

ARTICULOS SOLICITADOS					ORDEN DE DESPACHO					
N°	Código	Cantidad	Descripción	Unidad Medida	Lote	Fecha Expir.	Marca	Cantidad	Valor	
									P.U.	Total
01	602240520001	1.0000	MAQUINA EXTRUSORA DEBE DECIR:"EXTRUSORA DE QUINUA DE 150 KG/H"	UNIDAD			ZAMTSU	1.0000	77,607,200000	77,607.20
									TOTAL	77,607.20

*[Firma]*  
 CARLOS N. PLASENCIA GOMEZ  
 Control Patrimonial y Almacén  
 Unidad de Logística PMESUT  
 Unidad Ejecutora 118 - MINEDU

**SOLICITANTE**  
*[Firma]*  
 PATRICIA ALVARADO LIZARME  
 Jefa de la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión Institucional  
 Unidad Ejecutora 118 - PMESUT  
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN

**RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERV. AUX.**  
*[Firma]*  
 JULIO ALBERTO GUEVARA DAVILA  
 Responsable de la Unidad de Logística  
 PMESUT  
 Unidad Ejecutora 118 - MINEDU

**RESPONSABLE DEL ALMACEN**  
 SR. RUBEN CASO

**RECIBI CONFORME**  
  
*[Firma]*  
 Mg. Elsa L. Aquino Castro  
 DIRECTORA GENERAL  
 I.E.S.T.P. "MARCO"

**FECHA**  
 26/09/23



ZAMTSU CORPORACION S.R.L.

Jr. Enrique Barrón N° 1065 - Urb. Santa Beatriz  
Lima - Lima - Lima  
Central Telefónica: 417-7200 / 999 126 613  
E-mail: zamtsu@zamtsu.com  
www.zamtsu.com



RUC: N° 20108605392

GUIA DE REMISIÓN - REMITENTE

0001- N° 019985

FECHA DE INICIO  
DEL TRASLADO:

Lima, 9 de Febrero de 2023

DESTINATARIO

UNIDAD EJECUTORA 110 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION  
BASICA Y SUPERIOR

RUC:

20552329032

TIPO Y N° DE DOC DE IDENTIDAD:

PUNTO DE PARTIDA:  
PUNTO DE LLEGADA:

JR. ENRIQUE BARRON NRO. 1065 URB. SANTA BEATRIZ LIMA - LIMA - LIMA

REF. IESTP MARCO

DIRECCION: CARRETERA CENTRAL KM. 7.5 MARCO, JAUJA, JUNIN

DATOS DEL TRANSPORTISTA

RUC.

Denominación Apellidos y Nombres

N° DE DOC. IDENTIDAD

MARCA Y PLACA

LICENCIA DE CONDUCIR

Datos del bien Transportado:

DESCRIPCIÓN

CANTIDAD

UNIDAD DE  
MEDIDA

PESO

EQUIPO EXTRUSORA DE QUINUA DE 150KG/H  
MARCA ZAMTSU  
MODELO EXT-FC-150  
CÓDIGO FRKEXQ01  
SERIE: EXTFC 150-03-2023

1

~~KG~~

PRINT MULT SHADES S.A.C. R.U.C. 20603357699 SERIE 0001 DEL 019451 AL 020450 AUT. N° 14828806023 F.I.: 27/07/2022



Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"

MOTIVO DEL TRASLADO

- 1. VENTA
- 2. COMPRA
- 3. VENTA SUJETA A CONFIRMACIÓN DEL COMPRADOR
- 4. CONSIGNACIÓN
- 5. DEVOLUCIÓN
- 6. TRASLADO ENTRE ESTABLECIMIENTOS DE LA MISMA EMPRESA
- 7. TRASLADO DE BIENES PARA TRANSFORMACIÓN

- 8. RECOJO DE BIENES TRANSFORMADOS
- 9. VENTA CON ENTREGA DE TERCEROS
- 10. TRASLADO CON EMISIÓN ITINERANTE DE COMPROBANTES DE PAGO
- 11. TRASLADO ZONA PRIMARIA
- 12. IMPORTACIÓN
- 13. EXPORTACIÓN
- 14. OTROS
  - (A) SERVICIOS
  - (B) DEMOSTRACIÓN
  - (C)

p. ZAMTSU CORPORACION S.R.L.

Sr. (a) (ta).

Ruben Loos Telesantino

40635035

DESTINATARIO

NOTA: NUESTROS EQUIPOS HAN SIDO REVISADOS POR EL DPTO DE CONTROL DE CALIDAD NO SE ACEPTAN CAMBIOS NI DEVOLUCIONES.



UNIDAD EJECUTORA 118 UNIDAD EJECUTORA 118 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION BASICA Y SUPERIOR  
NRO. IDENTIFICACIÓN 001442

Día	Mes	Año
05	03	2023

Centro de Costo : 20061 OFICINA DE FORTALECIMIENTO DE GESTIÓN DE LAS IES  
Entregar a : ALVARADO LIZARME PATRICIA  
Act.Ope. : C0002 GERENCIA PERMANENTE  
Almacén : 001001 ALMACEN VIRTUAL  
Destino : 12.016 INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PUBLICO "MARCO"  
Justificación : CONTRATO 236-2022-GUIA DE REMISION EG07-00000016-T. Y E. KANG SAC


N° Pedido : 000132


CADENA FUNCIONAL Programa :9002

Meta/ Mnemónico	Fn	DivF	GrpF	Prod/Pry	Act/Al/Obr	Cod. Meta
0050	22	048	0109	2383140	6000016	00003

ARTICULOS SOLICITADOS				
N°	Código	Cantidad	Descripción	Unidad Medida
01	322277390006	1.0000	MARMITA DE 50 L DEBE DECIR:"MARMITAS A GAS DE 50 L"	UNIDAD

ORDEN DE DESPACHO					
Lote	Fecha Expir.	Marca	Cantidad	Valor	
				P.U.	Total
		ZOMAX	1.0000	36,050.000000	36,050.00
TOTAL					36,050.00

SOLICITANTE  
  
PATRICIA ALVARADO LIZARME  
Jefa de la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión Institucional  
Unidad Ejecutora 118 - PMESUT  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERV. AUX.  
  
JULIO ALBERTO GUEVARA DAVILA  
Responsable de la Unidad de Logística  
PMESUT  
Unidad Ejecutora 118 - MINEDU

RESPONSABLE DEL ALMACEN  
  
CARLOS N. BLASENCIA GOMEZ  
Gerente Patrimonial y Almacén  
Unidad de Logística PMESUT  
Unidad Ejecutora 118 - MINEDU

RECIBI CONFORME  
  
Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"

FECHA  
13/03/23



TECNOLOGIA Y EQUIPAMIENTO KANG S.A.C.

RUC N°20602216609  
 GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA  
 REMITENTE  
 N° EG07 - 00000016

Fecha y hora de emisión : 28/02/2023 03:59 PM

Fecha de inicio de Traslado : 05/03/2023

Punto de Partida CAL. ENRIQUE PALACIOS NRO. 360 DPTO. 307 (TERCER PISO) - MIRAFLORES - LIMA - LIMA

Motivo de Traslado : Venta

Punto de llegada IEST MARCO-Carretera Central Km 7.5 - MARCO - JAUJA - JUNIN

Datos del Destinatario : UNIDAD EJECUTORA 118 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION BASICA Y SUPERIOR - REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES N° 20552329032

Bienes por transportar:

N°	Bien normalizado	Código de Bien	Código producto SUNAT	Partida arancelaria	Código GTIN	Descripción Detallada	Unidad de medida	Cantidad
1	NO					LOTE 16: MARMITA A GAS DE 50L MARCA ZOMAX MODELO MVGZO-50	UNIDAD (NIU)	1.00

Unidad de Medida del Peso Bruto: KGM

Peso Bruto total de la carga: 115

Datos del traslado:

Modalidad de Traslado: Privado

Indicador de retorno de vehiculo con envases o embalajes vacios: NO

Indicador de transbordo programado: NO

Indicador de retorno de vehiculo vacio: NO

Indicador de traslado en vehiculos de categoria M1 o L: NO

Datos de los vehículos:

Principal: Número de placa: AZX897

Entidad emisora de autorización especial: MTC - Número de autorización especial: 151910115

Datos de los conductores:

Principal: ILLA APU JESUS - DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD N° 10122055

Número de licencia de conducir: Q10122055

Observaciones : CONTRATO N° 236-2022-MCEBS

Mg. Elsa L. Aquino Castro  
 DIRECTORA GENERAL  
 I.E.S.T.P. "MARCO"  
 13/03/23

UNIDAD EJECUTORA : 118 UNIDAD EJECUTORA 118 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION BASICA Y SUPERIOR  
 NRO. IDENTIFICACIÓN : 001442

**Centro de Costo** : 20061 OFICINA DE FORTALECIMIENTO DE GESTIÓN DE LAS IES  
**Entregar a** : ALVARADO LIZARME PATRICIA **Nº Pedido** : 00240  
**Act.Ope.** : C0002 GERENCIA PERMANENTE  
**Almacén** : 001001 ALMACEN VIRTUAL  
**Destino** : 12.016 INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PUBLICO "MARCO"  
**Justificación** : CONTRATO 238-2022-GUIA DE REMISION 0001-020146-ZAMTSU CORPORACION S.R.L.-SIAF 380

CADENA FUNCIONAL							Programa : 9002
Meta/ Mnemónico	Fn	DivF	GrpF	Prod/Pry	Act/Al/Obr	Cod. Meta	
0050	22	048	0109	2383140	6000016	00003	

**ARTICULOS SOLICITADOS**

**ORDEN DE DESPACHO**

Nº	Código	Cantidad	Descripción	Unidad Medida
01	675061000001	1.0000	MAQUINA PARA PRODUCCION DE HIELO DEBE DECIR:"MAQUINA HELADERA-PALETERA"	UNIDAD

Lote	Fecha Expir.	Marca	Cantidad	Valor	
				P.U.	Total
		HERCOLD	1.0000	19,389.345833	19,389.35
				TOTAL	19,389.35

*[Firma]*  
**JULIO ALBERTO GUEVARA DAVILA**  
 Responsable de la Unidad de Logística  
 PMESUT  
 Unidad Ejecutora 118 MINEDU

**SOLICITANTE**  
*[Firma]*  
**PATRICIA ALVARADO LIZARME**  
 Responsable de la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión Administrativa  
 Unidad Ejecutora 118 - PMESUT  
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN

**RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERV. AUX.**  
*[Firma]*  
**JULIO ALBERTO GUEVARA DAVILA**  
 Responsable de la Unidad de Logística  
 PMESUT  
 Unidad Ejecutora 118 MINEDU

**RESPONSABLE DEL ALMACEN**  
*[Firma]*  
**SADITH Y PAREDES NEGREIROS**  
 Responsable (e) de Control Patrimonial y Almacén  
 Unidad de Logística  
 Unidad Ejecutora 118 PMESUT  
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN

**RECIBI CONFORME**  
  
*[Firma]*  
**Mg. Elisa L. Aquino Castro**  
 DIRECTORA GENERAL  
 I.E.S.T.P. "MARCO"

**FECHA**  
 26/10/23



ZAMTSU CORPORACION S.R.L.

Jr. Enrique Barrón N° 1065 - Urb. Santa Beatriz  
Lima - Lima - Lima  
Central Telefónica: 417-7200 / 999 126 613  
E-mail: zamtsu@zamtsu.com  
www.zamtsu.com



RUC: N° 20108605392  
GUIA DE REMISIÓN - REMITENTE

0001- N° 020146

FECHA DE INICIO DEL TRASLADO: **Lima, 3 de Abril de 2023**

DESTINATARIO: **UNIDAD EJECUTORA 118 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION BASICA Y SUPERIOR**  
RUC: **2052329032** TIPO Y N° DE DOC DE IDENTIDAD:

PUNTO DE PARTIDA: **JIRÓN CUMBE MAYO 117 CAJAMARCA - CAJAMARCA - CAJAMARCA**  
PUNTO DE LLEGADA: **RR. I.E.S.T.P. MARCO  
CARPETERA CENTRAL EN 75 MARCO JAJUA JUNÍN**

DATOS DEL TRANSPORTISTA

RUC. Denominación Apellidos y Nombres  
N° DE DOC. IDENTIDAD MARCA Y PLACA LICENCIA DE CONDUCIR

Datos del bien Transportado:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PESO
<b>EQUIPO MAQUINA HELADERA - PALETERA</b> <b>MARCA: HERCOLD</b> <b>MODELO: HC-4L100</b> <b>CODIGO: HCDMHP01</b>  <b>ACCESORIOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Molde para paletas</li> <li>· Mannel del usuario</li> <li>· 85 Botellas de alcohol (resprtido en 3 cajas)</li> </ul>	<b>1</b>	<b>UND</b>	



*Mg. Elsa L. Aquino Castro*  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"

*14/04/23*

MOTIVO DEL TRASLADO

- 1. VENTA
- 2. COMPRA
- 3. VENTA SUJETA A CONFIRMACIÓN DEL COMPRADOR
- 4. CONSIGNACIÓN
- 5. DEVOLUCIÓN
- 6. TRASLADO ENTRE ESTABLECIMIENTOS DE LA MISMA EMPRESA
- 7. TRASLADO DE BIENES PARA TRANSFORMACIÓN
- 8. RECOJO DE BIENES TRANSFORMADOS
- 9. VENTA CON ENTREGA DE TERCEROS
- 10. TRASLADO CON EMISIÓN ITINERANTE DE COMPROBANTES DE PAGO
- 11. TRASLADO ZONA PRIMARIA
- 12. IMPORTACIÓN
- 13. EXPORTACIÓN
- 14. OTROS
  - (A) SERVICIOS
  - (B) DEMOSTRACIÓN
  - (C) \_\_\_\_\_

p. ZAMTSU CORPORACION S.R.L.

Conformidad del cliente

Sr. (a) (ta).

*Rubem Loos Tolentino*

NOTA: NUESTROS EQUIPOS HAN SIDO REVISADOS POR EL DPTO DE CONTROL DE CALIDAD NO SE ACEPTAN CAMBIOS NI DEVOLUCIONES.

40635035 DESTINATARIO

PRINT MULT SHADES S.A.C. R.U.C. 20603357699 SERIE 0001 DEL 019451 AL 020450 AUT. N° 14828806023 F.I.: 27/07/2022



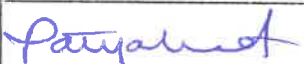
UNIDAD EJECUTORA 118 UNIDAD EJECUTORA 118 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION BASICA Y SUPERIOR  
NRO. IDENTIFICACIÓN 001442


Día	Mes	Año
14	08	2023


Centro de Costo : 20061 OFICINA DE FORTALECIMIENTO DE GESTIÓN DE LAS IES  
Entregar a : ALVARADO LIZARME PATRICIA N° Pedido : 000559  
Act.Ope. : C0002 GERENCIA PERMANENTE  
Almacén : 003000 ALMACEN VIRTUAL..  
Destino : 12.016 INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PUBLICO "MARCO"  
Justificación : SIAF 367 -CONTRATO 163-2022-GUIA DE REMISION N° EG07-00000019-CORPORACION DAMAR SAC

CADENA FUNCIONAL						Programa :9002	
Meta/ Mnemónico	Fn	DivF	GrpF	Prod/Pry	Act/A/Obr	Cod. Meta	
0052	22	048	0109	2383140	6000016	00003	

ARTICULOS SOLICITADOS					ORDEN DE DESPACHO					
N°	Código	Cantidad	Descripción	Unidad Medida	Lote	Fecha Expir.	Marca	Cantidad	Valor	
									P.U.	Total
1	675064720001	1.0000	MAQUINA PULPEADORA DEBE DECIR:"PULPEADORA DE FRUTAS"	UNIDAD			INOXOR	1.0000	23,285.930000	23,285.93
2	746448420001	1.0000	MESA (OTRAS) DEBE DECIR:"MESA DE PROCESO" CONTRATO 163-2022-(MONTO TOTAL EN DOLARES DE LA PECOSA \$ 9,440.00)	UNIDAD			INOXOR	1.0000	11,339.990000	11,339.99
									TOTAL	34,625.92

SOLICITANTE  
  
PATRICIA ALVARADO LIZARME  
Jefa de la Oficina de Mejoramiento de la Gestión Institucional  
Unidad Ejecutora 118 - PMESUT  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERV. AUX.  
  
JULIO ALBERTO GUEVARA DAVILA  
Responsable de la Unidad de Logística  
PMESUT  
Unidad Ejecutora 118 MINEDU

RESPONSABLE DEL ALMACEN  
  
SADITH Y PAREDES NEGREIROS  
Responsable (e) de Control Patrimonial y Almacén  
Unidad de Logística  
Unidad Ejecutora 118 PMESUT  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

RECIBI CONFORME  
  
  
Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"

FECHA  
18-08-2023



CORPORACION DAMAR S.A.C.

RUC N°20503497728  
GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA  
REMITENTE  
N° EG07 - 00000019

Fecha y hora de emisión :10/08/2023 04:35 PM

Punto de Partida AV. JAVIER PRADO OESTE NRO. 757 INT. 702 URB. SAN FELIPE -  
MAGDALENA DEL MAR - LIMA - LIMA

Fecha de entrega de Bienes al transportista:11/08/2023

Motivo de Traslado :Venta

Punto de Llegada CARRETERA CENTRAL KM 7.5 - MARCO - JAUJA - JUNIN

Datos del Destinatario : UNIDAD EJECUTORA 118 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION BASICA Y SUPERIOR - REGISTRO ÚNICO DE  
CONTRIBUYENTES N° 20552329032

Bienes por transportar:

N°	Bien normalizado	Código de Bien	Código producto SUNAT	Partida arancelaria	Código GTIN	Descripción Detallada	Unidad de medida	Cantidad
1	NO				SERIE: IN 020	ITEM 09 MESA DE PROCESO MARCA INOXOR MODELO MT-1*2	UNIDAD (NIU)	1.00
2	NO				SERIE: IN-004	ITEM 21 PULPEADORA DE FRUTAS MARCA INOXOR MODELO DF-50	UNIDAD (NIU)	1.00

Unidad de Medida del Peso Bruto: KGM

Peso Bruto total de la carga: 120

Datos del traslado:

Modalidad de Traslado:Público

Indicador de retorno de vehículo con envases o embalajes vacíos: NO

Indicador de transbordo programado:NO

Indicador de traslado en vehículos de categoría M1 o L:NO

Indicador para registrar vehículos y conductores del transportista:NO

Datos del transportista:

COURIER SERVICE EL MENSAJERO DE DIOS S.A.C. - REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES N° 20554013903

Observaciones : CONTRATO NRO 163-2022-MCEBS ENTIDAD: IEST MARCO - MARCO



*Mg. Elsa L. Aquino Castro*  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"  
16-08-2023


Día	Mes	Año
14	08	2023


UNIDAD EJECUTORA : 118 UNIDAD EJECUTORA 118 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION BASICA Y SUPERIOR  
 NRO. IDENTIFICACIÓN : 001442

Centro de Costo : 20061 OFICINA DE FORTALECIMIENTO DE GESTIÓN DE LAS IES  
 Entregar a : ALVARADO LIZARME PATRICIA N° Pedido : 000558  
 Act.Ope. : C0002 GERENCIA PERMANENTE  
 Almacén : 003000 ALMACEN VIRTUAL..  
 Destino : 12.016 INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PUBLICO "MARCO"  
 Justificación : SIAF 367- CONTRATO 163-2022-GUIA DE REMSION N°EG07-00000020-CORPORACION DAMAR SAC-

CADENA FUNCIONAL							Programa :9002
Meta/ Mnemónico	Fn	DivF	GrpF	Prod/Pry	Act/Al/Obr	Cod. Meta	
0052	22	048	0109	2383140	6000016	00003	

ARTICULOS SOLICITADOS					ORDEN DE DESPACHO					
N°	Código	Cantidad	Descripción	Unidad Medida	Lote	Fecha Expir.	Marca	Cantidad	Valor	
									P.U.	Total
1	673639640011	1.0000	MOLINO DE MARTILLOS DEBE DECIR:"MOLINO DE MARTILLOS PARA GRANOS" CONTRATO 163-2022-(MONTO TOTAL EN DOLARES DE LA PECOSA \$ 7,056.40)	UNIDAD			INOXOR	1.0000	25,882.880000	25,882.88
									TOTAL	25,882.88

SOLICITANTE  


RESPONSABLE DE ABASTECIMIENTO Y SERV. AUX.  
  
**JULIO ALBERTO GUEVARA DÁVILA**  
 Responsable de la Unidad de Logística  
 PMESUT  
 Unidad Ejecutora 118 MINEDU

RESPONSABLE DEL ALMACEN  
  
**SADITH Y PAREDES NEGREIROS**  
 Responsable (e) de Control Patrimonial y Almacén  
 Unidad de Logística  
 Unidad Ejecutora 118 PMESUT  
 MINISTERIO DE EDUCACION

RECIBI CONFORME  
  
**Mg. Elsa L. Aquino Castro**  
 DIRECTORA GENERAL

FECHA  
 18-08-2023

PATRICIA ALVARADO LIZARME  
 Jefa de la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión Institucional  
 Unidad Ejecutora 118 – PMESUT  
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN



CORPORACION DAMAR S.A.C.

RUC N°20503497728  
GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA  
REMITENTE  
N° EG07 - 00000020

Fecha y hora de emisión : 10/08/2023 04:38 PM

Punto de Partida AV. JAVIER PRADO OESTE NRO. 757 INT. 702 URB. SAN FELIPE -  
MAGDALENA DEL MAR - LIMA - LIMA

Fecha de entrega de Bienes al transportista: 11/08/2023

Motivo de Traslado : Venta

Punto de Llegada CARRETERA CENTRAL KM 7.5 - MARCO - JAUJA - JUNIN

Datos del Destinatario : UNIDAD EJECUTORA 118 MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACION BASICA Y SUPERIOR - REGISTRO ÚNICO DE  
CONTRIBUYENTES N° 20552329032

Bienes por transportar:

N°	Bien normalizado	Código de Bien	Código producto SUNAT	Partida arancelaria	Código GTIN	Descripción Detallada	Unidad de medida	Cantidad
1	NO				SERIE: IN 012	ITEM 14 MOLINO DE MARTILLOS PARA GRANOS MARCA INOXOR MODELO MM-70	UNIDAD (NLU)	1.00

Unidad de Medida del Peso Bruto: KGM

Peso Bruto total de la carga: 80

Datos del traslado:

Modalidad de Traslado: Público

Indicador de retorno de vehículo con envases o embalajes vacíos: NO

Indicador de transbordo programado: NO

Indicador de traslado en vehículos de categoría M1 o L: NO

Indicador para registrar vehículos y conductores del transportista: NO

Datos del transportista:

COURIER SERVICE EL MENSAJERO DE DIOS S.A.C. - REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES N° 20554013903

Observaciones : CONTRATO NRO 163-2022-MCEBS ENTIDAD: IEST MARCO - MARCO

Mg. Elsa L. Aquino Castro  
DIRECTORA GENERAL  
I.E.S.T.P. "MARCO"  
16-08-2023





**INFORME N°091-2023-CAAIA-IESTP“M”**

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

**ATENCIÓN** : ING. RAÚL TORRES CÓRDOVA  
**JEFE DE UNIDAD ACADEMICA IESTP MARCO**

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

**ASUNTO** : ORIENTACIÓN VOCACIONAL

**FECHA** : MARCO, 17 DE DICIEMBRE DEL 2023

---

Me es grato dirigirme a Ud. para saludarlo muy cordialmente y a través de la presente hacer llegar a su despacho las actividades de ORIENTACIÓN VOCACIONAL realizadas el día 14 de diciembre de 2023.

1. Se realizó la orientación vocacional de los 5 programas del instituto para los estudiantes del 5to de secundaria a las instituciones asignadas por Dirección y Jefatura de Unidad Académica.
2. Los docentes que realizaron la orientación vocacional fueron: **Mg. Greys Karen Puente Ancieta, Ing. Elida Huamán Vila, Ing. Ela Inés Olivera Bordaes, Ing. Rosmary Olga Rosales Porra y Lic. Deryan Yiro Rodriguez Rojas.**
3. Se mostró el video institucional y se entregó los materiales de difusión proporcionados por la institución blocks y lapiceros a los estudiantes que participaron en la orientación vocacional.
4. Se recabaron los datos personales de los estudiantes del 5to de secundaria y se solicitó el directorio de los estudiantes de 5to de secundaria en las instituciones visitadas.







Atentamente,



Mg. Greys Karen Puente Ancieta  
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
I.E.S.T.P. "MARCO"

# COLEGIO SAGRADO CORAZON DE JESUS - JAUIJA

## DIRECTORIO 5TO DE SECUNDARIA 2023

APELLIDOS Y NOMBRES

Nº CELULAR

DIRECCIÓN

10. Posas Fariande Edwin	903 00768	AL LOMA 1220
2. Baldeon Cardenas Vanosa	984205323	Jr. Bolivar S/n
3. Montejo Huaman Dawitza	907261435	Jr. Alfonso Ugarte
4. Bonilla Oloya Maria Isabel	917201798	Jr. 1º de Mayo 414
5. Simeon Aquino Malina Marlani	950 259922	5º Los Angeles s/n
6. Hilario Curbajal Luzmarí Raquel	921514713	Barrio Rivera.
7. Quispe Loroña Madalíz Milagros	958069365	Barrio Centro
8. Yaranga Barrera Keyler	921879 037	Por el cartel
9. Cielo Huatuco Castro	907 413 222	Cirolenda 2 Cuadra
10. Paola Torres Salazar	917 849 068	Parvenir misma plaza
11. Nikole Pomasuno Sanchez	966 666 996	Carretera central S/NATAURA
12. Sebastián Quispe Leroy	997974847	Jr. Calvete 240 / Jaugas
13. Dayana Jimenez Isla	924015938	Jr. Tupac Amaru 150
14. Jordan Ramos Roman Meza	942 000083	Barrio Marañon
15. Claudio Salinas Andia	921 402274	
16. Quispe Ambolaya Franco	948639405	Jr. Angamos s/n
17. Crispin Gonzales Roni		Jr progreso 360
18. Roy Canchari Rivas		
19. Lizbeth Mancari Huayra	910 277 019	Jr Arica CRA-6
20. Tabhata Mayali Coteza Huinguia	916609792	Jr San Martín S/n molinos
21. Andrea Paula Perez Vento	965166567	> sausa Jr 24 de febrero
22. Yubier Huaman Espinoza	961975327	-valentin Fernandez Huayas



# I.E. ENRIQUE F. GÓMEZ ESPINOZA

ACTUALIZACION Y ASISTENCIA DE DATOS DE PADRES DE FAMILIA 30/05 / 2023 QUINTO A

TEM				TELEFONO	APODERADO			
	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES		APELLIDOS Y NOMBRES	CELULAR	FIRMA	
1 ✓	ATAYPOMA	TAIPE	RONY JHOLIAN	901078403	TAIPE ESCOBAR REBECA	900661794		A1
2 ✓	ESTEBAN	ROJAS	ALEX	996129300	ROJAS DAMIAN LOURDES	994447808		
3 ✓	GRANADOS	FERNANDEZ	PIERO AURELIO	902547633	FERNANDEZ COTERA JUDITH JUSTINA	933621486		
4 ✓	HUAMAN	BARRERA	JOSUE RICARDO	914675897	BARRERA MALLMA BIVIANA	914675897		
5 ✓	MACHA	MAYTA	JEAN FRANCO	914601796	MAYTA QUINTO MARIA ANGELICA	967439184		A2
6 ✓	MACHACUAY	TORIBIO	DIEGO ESTEBAN	940177110	TORIBIO RAMOS SARITA ELBA	935021757		
7 ✓	QUISPE	ARROYO	SEBASTIAN ARTURO	<i>No trae refrigerio</i>	REYES ARROYO MORGA	995520745		
8 ✓	SOLIS	BARRERA	LEONEL WILLIAMS	964899543	BARRERA MALLMA MARY ISABEL	964899543		
9 ✓	VILCA	BALTAZAR	HAROL SEBASTIAN	976307814	BALTAZAR HURTADO LUCILA OLINDA	944779143		
10 ✓	VILCHEZ	RAMOS	KEILIN ALFRED	929876118	RAMOS INGA FLORA FRANCISCA	924399216		
11 ✓	ZUASNABAR	HUANHUAYO	RONALDO	929010779	ZUASNABAR HUAMAN HONORATO	959206663		A1

12 Gonzales Villalva Tanyu

13 Gutierrez Aquino Denis

Rati Aquino Espejo 963412503

# I. E. ENRIQUE F. GÓMEZ ESPINOZA

## ACTUALIZACION Y ASISTENCIA DE DATOS DE PADRES DE FAMILIA 30/05 / 2023 QUINTO B

ITEM	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	TELEFONO	APODERADO		
					APELLIDOS Y NOMBRES	CELULAR	FIRMA
1 ✓	ALVAREZ	RAVICHAGUA	ANGELA JHOANNY	954890802	RAVICHAGUA CANO ELIZABETH MAGUIETA	943017898	
2 ✓	AYLAS	RODRIGUEZ	RAUL ANTONIO	940924645	RODRIGUEZ ESPEJO SENAIDA IRAIDA	916604498	<i>[Signature]</i>
3 ✓	BARZOLA	MACHACUAY	EVY BELU	956326828	MACHACUAY ASTETE GLADYS	956326828 900805267	
4	BORJA	PALOMARES	YESICA KAREN	927209401	BORJA VALENZUELA ANGEL	954987022	
5 ✓	CAPCHA	SORIANO	TATIANA ALBINA	910374335	SORIANO ORTEGA ABILIA SARA	919037278	
6	CORDERO	GUIDOTTI	LUIS MIGUEL		GUIDOTTI LOPEZ DE CORDERO ANA MARIA		
7	HUAMAN	CRISTOBAL	ZAIDA SALLY	966448539	CRISTOBAL BALDEON CRISTINA TEODORA	94942973	FIN.
8 ✓	LUIS	ROSALES	NAYELI KIN BERLY	991088475	ROSALES QUISPE CAROLINA JULIA	966785346	<i>[Signature]</i>
9 ✓	PORRAS	FERNANDEZ	EDWIN ORLANDO		FERNANDEZ PALOMINO JUANA AGRIPINA	995998056	<i>[Signature]</i>
10	SOSA	MALLMA	VALERIN ASUMI	910728933	MALLMA RIVERA MARCELINA	910728933	<i>[Signature]</i>

B3

B4

A2

A2 Zapato  
A5 Machaca  
B3 Pery





**INFORME N°063-2023-CAAIA-IESTP“M”**

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

**ATENCIÓN : ECO. JESÚS ROBERTO GUTIERREZ CANGAHUALA**  
**JEFE DE UNIDAD ADMINISTRATIVA**

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

**ASUNTO : ORIENTACIÓN VOCACIONAL**

**FECHA : MARCO, 05 DE OCTUBRE DEL 2023**

---

Me es grato dirigirme a Ud. para saludarlo muy cordialmente y a través de la presente hacer llegar a su despacho la actividad realizada el día 28 de setiembre de 2023:

1. Se participó en la FERIA DE ORIENTACIÓN VOCACIONAL 2023 organizado por el Colegio Estatal “SAN VICENTE DE PAÚL”.



2. Se difundió a todos los estudiantes de cuarto y quinto de secundaria todo lo concerniente al P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.





3. Se recabaron los DATOS PERSONALES de los estudiantes de quinto de secundaria que participaron en la ORIENTACIÓN VOCACIONAL, que fueron solicitados por la institución como consta en las hojas siguientes adjuntas.



4. Se entregó el 100% de los materiales de difusión proporcionados por la institución (BLOCK, LAPICEROS Y FOLDERES) a los estudiantes de quinto de secundaria que participaron en la ORIENTACIÓN VOCACIONAL.

Atentamente,



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



## REGISTRO DE ENTREGA DE BLOCK Y LAPICEROS:

NOMBRES Y APELLIDOS	NÚMERO DE CELULAR	DIRECCIÓN
Yeslin Dhayana Samaniego Terreros	951 779 692	Av. Circunvalación 217
Jhordel Saúl Poves Aquino	991 213 269	Jr. Lima 5A
Milagros Ulloa Júpitero	963 979 828	Jr/Ja Bn
Leydi Betel Blas Boluín	930 172 618	Paseo a suya alta 122
Jeffrey Gonzales Salazar	986 45 40 81	Jr Colina crd 4 963
Hilary Acevedo Jurado	927 721 456	Av. Libertad s/n Apata
Andrea Nagel; Colca Ninahuanca	904 351 202	2 de mayo S/N
SARAI SACRI ROSALES NUÑEZ	940 883 583	entre aviación y avistamiento
Judith Sanchaqui Ortega	901 783 941	Jr Huallaga <sup>2da</sup> - Molitani - Comapón
Fiorella Leon Pezo	99 49 36 063	Jr. Estambonilav Boalla-Jesja
Leon Condor Mayta	923 050 466	Calle Nueva/SN
Rosa Melano	969 456 24 6	Av. Altopichana KIP



Daniela Ninahuancsa Sandoval	925265080	Jr. 1 de Mayo 549
Elver Gallego Fallaris	987654321	Bc. Benito Cornejo SIN NUMERO
Elizabeth Porras Soto	92723978	carretera Central 1/2 - Migujo
Adriana Soriano Orellana	929610399	Jr. Bolivar - Migujo
Diego Cheurin Robles	984332269	Calle Lima 480°
Isabel Rodriguez Arenales	921570056	Pasaje Maria del Pilar 121.
Brigitte Santiago Astuhuaman	964069289	Jr. Amargura - Huaripompa
Jesús León Millán	929479838	Pg. San Felipe #150
Jasmin Montes Cartuanchio	902149662	Calle real 1/2 Anudo°
SINDARA GARCERAN GARC	920812803	Jr. LAS FLORES 145 - CAJATA

**INFORME N°048-2023-CAAIA-IESTP“M”**

**A** : ING. RAÚL GUSTAVO TORRES CÓRDOVA  
**JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA DEL IESTP “MARCO”**

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

**ASUNTO** : INFORME EVALUACIÓN MODULAR P.E. IND. ALIMENTARIAS 2023-I

**FECHA** : MARCO, 07 DE AGOSTO 2023

Es grato dirigirme a Ud., estimado Jefe de Unidad Académica, para saludarlo cordialmente y a la vez, informarle los resultados concernientes a la **EVALUACIÓN MODULAR 2023-I** del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias el cual se llevó a cabo el día 01 de agosto del presente año.

**1. EVALUACIÓN Y RESULTADOS****I SEMESTRE****MÓDULO N°01: OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA****Evaluación Total**

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Nota 1	Nota 2	Nota Final
01	AQUINO FIERRO, MAGHALY KATY	-	-	-
02	BERRIOS DUEÑAS, HUMBERTO	15	15	15
03	CARHUANCHO BARZOLA, NELYDA ANDREA	15	15	15
04	CARHUANCHO HUATUCO, YADIRA	15	16	16
05	CASAS ESPINOZA, BETTY GIOVANA	-	-	-
06	CASTRO VELIZ, JAIRO HERNAN	15	15	15
07	CHUQUICHAICO VILCA, MANELI	16	15	16
08	COCA GRANADOS, EDITH ROSARIO	17	17	17
09	DE LA CRUZ ALVAREZ, LIZ LENCY	14	16	15
10	GAMARRA GALARZA, MIGUEL ANGEL	-	-	-
11	GARCIA CARHUALLANQUI, MARCELINO	14	15	15
12	LAURA GERE, NICOLS FELICISIMA	-	-	-
13	MEDINA PAREDES, ANDREA	17	15	16
14	MEZA ZUÑIGA, LISBETH IRIS	16	18	17
15	MUCHA RAFAEL, CLORINDA	-	-	-
16	NONALAYA YARINGAÑO, MABEL PAOLA	17	16	17
17	NUÑEZ CUEVA, SANDY LADY	14	14	14
18	SALAZAR CAMPOS, NAYELI MELISSA	-	-	-

### III SEMESTRE

#### MÓDULO N°02: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

##### Evaluación Parcial

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Nota 1	Nota 2	Nota Final
01	ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ	17	15	16
02	BAQUERIZO CASAS, ALFREDO	18	15	17
03	BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY	-	-	-
04	HILARIO INGA, MELANY MARICIELO	16	15	16
05	HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA	-	-	-
06	MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN	17	17	17
07	PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO	16	17	17

### V SEMESTRE

#### MÓDULO N°03: ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS

##### Evaluación Total

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Nota 1	Nota 2	Nota Final
01	CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO	17	16	17
02	DELGADO VENTURA BRENDA CRISTINA	-	-	-
03	HINOSTROZA AQUINO LUZMERY YELITZA	15	15	15
04	LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON	15	15	15
05	MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY	16	17	17
06	MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA	16	15	16
07	MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL	16	15	16
08	MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS	16	15	16
09	TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA	15	15	15

## 2. RECONOCIMIENTOS Y FELICITACIONES

Esta Coordinación de Área Académica, solicita Resolución Directoral de felicitación y agradecimiento, a las personas que a continuación se mencionan:

- a) **A la Empresaria del sector productivo Técnico Profesional en Industrias Alimentarias EDIT SOLEDAD DAMIAN BERNARDO**, por su colaboración y participación como EVALUADORA en el proceso de evaluación modular del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias en el semestre impar 2023.
  
- b) **A los alumnos que ocuparon los PRIMEROS PUESTOS** en la evaluación modular del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias en el semestre impar 2023 según se menciona a continuación:



## MÓDULO N°01: OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

1° PUESTO (Empate)

- COCA GRANADOS, EDITH ROSARIO - Nota Final 17
- MEZA ZUÑIGA, LISBETH IRIS - Nota Final 17
- NONALAYA YARINGAÑO, MABEL PAOLA - Nota Final 17

## MÓDULO N°02: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

1° PUESTO (Empate)

- BAQUERIZO CASAS, ALFREDO - Nota Final 17
- MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN - Nota Final 17
- PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO - Nota Final 17

## MÓDULO N°03: ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS

1° PUESTO (Empate)

- CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO - Nota Final 17
- MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY - Nota Final 17

### EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS





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



**INFORME N°088-2023-CAAIA-IESTP“M”**

**A** : MG. ELSA LUISA AQUINO CASTRO  
DIRECTORA GENERAL IESTP MARCO

**ATENCIÓN** : ING. RAÚL GUSTAVO TORRES CÓRDOVA  
JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA DEL IESTP “MARCO”

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

**ASUNTO** : INFORME EVALUACIÓN MODULAR P.E. IND. ALIMENTARIAS 2023-II

**FECHA** : MARCO, 11 DE DICIEMBRE 2023

Es grato dirigirme a Ud., estimado Jefe de Unidad Académica, para saludarlo cordialmente y a la vez, informarle los resultados concernientes a la **EVALUACIÓN MODULAR 2023-II** del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias el cual se llevó a cabo el día 05 de diciembre de 2023 del presente año.

**1. EVALUACIÓN Y RESULTADOS****II SEMESTRE****MÓDULO N°02: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS****Evaluación Parcial**

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Ing. Rosmery O. Rosales Porras	Ing. Ela I. Olivera Bordaes	Nota Final
		Nota 1	Nota 2	
01	BERRIOS DUEÑAS, HUMBERTO	18	17	17
02	CARHUANCHO BARZOLA, NELYDA ANDREA	16	15	16
03	CARHUANCHO HUATUCO, YADIRA	17	15	16
04	CASTRO VELIZ, JAIRO HERNAN	17	15	16
05	CHUQUICHAICO VILCA, MANELI	15	14	15
06	DE LA CRUZ ALVAREZ, LIZ LENCY	-	-	-
07	GAMARRA GALARZA, MIGUEL ANGEL	16	14	15
08	GARCIA CARHUALLANQUI, MARCELINO	16	16	16
09	MEDINA PAREDES, ANDREA	16	16	16
10	MEZA ZUÑIGA, LISBETH IRIS	16	17	17
11	NONALAYA YARINGAÑO, MABEL PAOLA	17	16	17
12	NUÑEZ CUEVA, SANDY LADY	16	15	16

## IV SEMESTRE

### MÓDULO N°02: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

#### Evaluación Total

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Ing. Rosmery O. Rosales Porras	Ing. Elida Huamán Vila	Nota Final
		Nota 1	Nota 2	
01	ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ	14	16	15
02	BAQUERIZO CASAS, ALFREDO	16	16	16
03	BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY	15	14	15
04	HILARIO INGA, MELANY MARICIELO	14	15	15
05	HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA	15	15	15
06	MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN	17	17	17
07	PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO	17	16	17

## VI SEMESTRE

### MÓDULO N°04: CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS

#### Evaluación Total

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Ing. Elida Huamán Vila	Ing. Ela I. Olivera Bordaes	Nota Final
		Nota 1	Nota 2	
01	CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO	15	16	16
02	HINOSTROZA AQUINO LUZMERY YELITZA	14	14	14
03	LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON	14	15	15
04	MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY	15	15	15
05	MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA	-	-	-
06	MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL	15	14	15
07	MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS	16	16	16
08	TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA	17	18	18

## 2. RECONOCIMIENTOS Y FELICITACIONES

Esta Coordinación de Área Académica, solicita Resolución Directoral de felicitación a los alumnos que ocuparon los **PRIMEROS PUESTOS EN LA EVALUACIÓN MODULAR SEMESTRE PAR 2023** del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias, según se menciona a continuación:

## II SEMESTRE

### MÓDULO N°02: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

#### 1° PUESTO (Empate)

- BERRIOS DUEÑAS, HUMBERTO Nota Final 17
- MEZA ZUÑIGA, LISBETH IRIS Nota Final 17
- NONALAYA YARINGAÑO, MABEL PAOLA Nota Final 17

## IV SEMESTRE

### MÓDULO N°02: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

1° PUESTO (Empate)

- MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN                      Nota Final 17
- PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO                      Nota Final 17

## IV SEMESTRE

### MÓDULO N°04: CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS

1° PUESTO

- TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA                      Nota Final 18

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

Atentamente,



### EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS













**INFORME N°093-2023-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** : REQUERIMIENTO DE EQUIPAMIENTO POR MÓDULO - INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**REF.** : MEMORANDUM MULTIPLE N°06 - 2023-DG-IESTP “M”

**FECHA** : MARCO, 21 DE DICIEMBRE DEL 2023

Me es grato dirigirme a Ud. para saludarlo muy cordialmente y a través de la presente hacer llegar a su despacho lo solicitado:

AMBIENTE	EQUIPO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Ablandador de agua automatizado	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ablandador de 1 pie cúbico con válvula de regulación</li><li>• Válvula para ablandador, con sistema de control permite regular el flujo principal</li><li>• Mandos que indica el ciclo de operación, la hora actual y los días de regeneración</li><li>• Tanque en fibra de vidrio, 1 pie<sup>3</sup></li><li>• Saco de resina catiónica: presentación 26.5 litros, 22 kg</li><li>• Tanque para salmuera (100 litros)</li><li>• Flujo de 10 A 15 GPM</li></ul>	1	8000	8000
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Agitador magnético	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatura calefacción: 50°C a 350°C</li><li>• Rotación: 100 a 1000 RPM</li><li>• Agitador magnético con calefacción, apto para su uso sin supervisión</li><li>• Control de velocidad y temperatura integrado</li><li>• Indicador de temperatura digital</li><li>• Placa de calentamiento en acero inoxidable recubierta de cerámica resistente a ácidos y bases fuertes</li><li>• Placa de calentamiento redonda o cuadrada con dimensiones mínimas de 19 x 19 cm de diámetro</li><li>• Juego de balas de agitación magnéticas diferentes tamaños</li></ul>	1	2000	2000
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Analizador de células somáticas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Parámetros de medición del contador de células somáticas:</li><li>• 100 000 número de células / ml; 5% CV</li><li>• 400 000 número de células / ml; 3% CV</li><li>• 600 000 número de células / ml; 2% CV"</li><li>• Resultado: de 20 a 60 segundos</li><li>• Temperatura del aire ambiente: 10 ° C –40 ° C.</li><li>• Temperatura de la leche: 1 ° C - 40 ° C.</li><li>• Humedad relativa: 30% - 80%</li><li>• Kit x 100 tests</li></ul>	1	5000	5000
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Analizador de leche	<ul style="list-style-type: none"><li>• Velocidad de medida: &lt; a 70 segundos</li><li>• 9 parámetros de medida</li><li>• Grasas: 0.01-45% ± 0.1%</li><li>• Sólidos no grasas (SNF): 3-15% ± 0.15%</li><li>• Densidad: 1015-1040 Kg/m<sup>3</sup> ± 0.3 Kg/m<sup>3</sup></li><li>• Proteínas: 2-7 % ± 0.15%</li><li>• Lactosa: 0.01-6% ± 0.2%</li><li>• Agua añadida: 0-70% ± 3%</li><li>• Temperatura: 1-40°C ± 1°C</li><li>• Punto de congelación: 0.4-0.7 °C ± 0.001°C</li></ul>	1	7000	7000



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sales: 0.4-1.5% ± 0.05%</li> <li>• Salida para procesamiento de base de datos Puerto RS 232/USB</li> </ul>			
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Autoclave de laboratorio 20L	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autoclave de esterilización a vapor, con cámara simple</li> <li>• Temperatura regulable desde 105 °C hasta 139 °C</li> <li>• Presión máxima: 2,5 bar.</li> <li>• Capacidad para 10 programas de esterilización. Micro-procesador.</li> <li>• Funcionamiento automático vía microprocesador</li> <li>• Control de la temperatura con microprocesador con acción P.I.D.</li> <li>• Válvulas manuales de drenaje desvaporización</li> <li>• Mueble exterior y encimera en acero inoxidable AISI 304. debe incluir un gradilla perforada protectora</li> <li>• Deposito, tapa y cierre en acero inoxidable AISI 316. del elemento calefactor y sin cestos</li> <li>• Calefacción eléctrica con resistencia blindada en la propia cámara.</li> <li>• Orificio roscado BSP1/2" con tapón, para permitir la introducción de sondas para la validación o calibración del autoclave.</li> <li>• Sensor de la temperatura Pt 100 clase A</li> <li>• Junta de silicona en la tapa.</li> <li>• La pantalla LCD con los parámetros del proceso</li> <li>• Sistema de reporte de averías</li> <li>• Capacidad: 20 - 30 litros.</li> </ul>	1	8000	8000
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Balanza analítica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad máxima 220 g</li> <li>• Capacidad mínima 10 mg</li> <li>• División 0.0001g</li> <li>• Valor verificación escala 0.001g</li> <li>• Repetibilidad ±0.0002g</li> <li>• Calibración: interna - automática</li> <li>• Pantalla LCD con luz de fondo o sistema mejor</li> <li>• Tiempo estabilización ≤8 segundos</li> <li>• Temperatura uso: 17.5°C~22.5°C, rango fluctuación &lt; 1°C/h</li> <li>• Humedad relativa(RH) 50%~75%</li> <li>• Tamaño plato: mayor a Ø 80 mm</li> <li>• Tamaño de Urna: 225x220x265 mm (L*A*H) - referencial</li> <li>• Peso neto: 5- 8 kg</li> <li>• Alimentación AC110-220V 60Hz puede incluir transformador</li> </ul>	1	5000	5000
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Balanza de humedad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rango: 4 mg a 210 g</li> <li>• Legibilidad: 1 mg</li> <li>• Rango de temperatura: 40 a 230 ° C</li> <li>• Modo de comunicación: cable</li> <li>• Fuente de calor: lámpara halógena</li> <li>• Tamaño de bandeja: 100 mm de diámetro</li> <li>• Rango de temperatura de funcionamiento: 5 a 35 ° C.</li> <li>• Sensor de temperatura: PT-100</li> <li>• Paso de temperatura: 1 ° C</li> <li>• Ajuste de temperatura: 40 a 230 ° C por 1 ° C</li> <li>• Ajuste de tiempo: 1 a 99 min por 10s</li> <li>• Rango residual seco: 0 a 100%</li> <li>• Legibilidad residual en seco: 0.0001</li> <li>• Rango de humedad: 0 a 100%</li> <li>• Legibilidad de humedad: 0.0001</li> <li>• Potencia de la parte del calentador: 220 V ± 15% 60 Hz, 400 W</li> <li>• Entrada: 220 V 60 Hz</li> <li>• Pantalla: panel táctil de 7 pulgadas o superior</li> <li>• Interfaz: RS232 / USB</li> </ul>	1	5000	5000
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Centrífuga para laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Con capacidad de rotores intercambiables</li> <li>• Máx. capacidad de 4 tubos de 100 ml (configuraciones dependen del rotor utilizado)</li> <li>• Velocidad máx. de 4.200 R.P.M.</li> <li>• Motor de inducción libre de mantenimiento</li> <li>• Tecla de centrifugado rápido, con velocidad regulable.</li> <li>• Cámara de centrifugación en acero inoxidable.</li> <li>• Control de aceleración y frenada en 2 pasos.</li> <li>• Cierre de tapa motorizado</li> <li>• Control de operación por microprocesador</li> <li>• Apertura de tapa automática programable</li> <li>• Silenciosa: nivel de ruido inferior a 60 dB</li> <li>• Bloqueo de tapa y protección frente apertura en funcionamiento.</li> </ul>	1	7000	7000

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema de ventilación forzada para control de temperatura.</li> <li>• Pantalla LED indicadora de R.P.M./F.C.R. y tiempo, o superior</li> </ul>			
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Cuenta colonias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placa de Petri compatible: 50 ~ 90 mm</li> <li>• Potencia: 20 - 50 W</li> <li>• Rango de conteo: 0 ~ 999</li> <li>• Aumento: 3 ~ 9 veces</li> <li>• Pantalla digital: 3 dígitos</li> <li>• Iluminación: LED (luz blanca)</li> <li>• Humedad relativa : 80%</li> <li>• Temperatura ambiente: 5 ~ 50 °C</li> </ul>	1	2000	2000
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Deshionizador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flujo de operación: 25-30 L/h.</li> <li>• Conductividad: 0,5 – 1 µs/cm</li> <li>• Contenido partículas: &lt; 1</li> <li>• Cloruros (ppm) : &lt; 1</li> <li>• Dureza (ppm de CaCO3) : 0</li> <li>• PH : 5.5 – 6.0</li> <li>• Conductímetro control (de lectura digital)</li> <li>• Columna de intercambio iónico de lecho mixto</li> <li>• Columna de intercambio de lecho electrolítico</li> <li>• Filtración pre y post resina</li> <li>• Manómetro de presión de entrada</li> <li>• Manómetro de presión regulada</li> <li>• Conexión para toma de agua</li> </ul>	1	7000	7000
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Destilador de agua de laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caudal de producción: 5L/h</li> <li>• Conductividad agua destilada (20°C): 0.5 – 3.0. µS / cm</li> <li>• Material: parte interna: acero inoxidable</li> <li>• Parte exterior: acero inoxidable y recubrimiento</li> <li>• Consumo de agua no mayor a 50L/h</li> <li>• Tipo de agua: Agua regular con pre-filtro de carbón</li> <li>• Caldera y condensador, en vidrio borosilicato</li> <li>• Resistencia encapsulada en tubo de cuarzo</li> </ul>	1	8000	8000
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Equipo Soxhlet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posiciones: 3 posiciones</li> <li>• Max. Capacidad: 21 muestras por día</li> <li>• Monitor: Pantalla táctil a color de 7 "- ControlPad extraíble</li> <li>• Solventes aceptados: Capaz de ser utilizado con la mayoría de los solventes</li> <li>• Recuperación de solvente: &gt; 90%</li> <li>• Rango de medición: 0.1-100%</li> <li>• Automatización: Inmersión, extracción, lavado, recuperación, enfriamiento</li> <li>• Iluminación: Las luces LED muestran 3 posiciones activas</li> <li>• Elemento de calefacción: Cerámica de vidrio encendido / apagado independiente</li> <li>• Tamaño de la muestra: De 0,5 a 15 g en dedales de 33x80 mm (generalmente 2-3 g)</li> <li>• Condensadores: Titanio (Patente VELP Pendiente)</li> <li>• Interfaces: 3 x USB (balance, mouse, memoria USB), Ethernet (Pc)</li> <li>• Cálculo del resultado: Automático, archivado en ControlPad</li> </ul>	1	5000	5000
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Estufa de desecación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cámara interna ensamblada en acero inoxidable AISI 304</li> <li>• Puerta de acero inoxidable térmicamente aislada con junta de silicona</li> <li>• Motor ventilado</li> <li>• Bandejas perforadas, posición ajustable,</li> <li>• Lana de roca de aislamiento (libre de amianto)</li> <li>• Volumen útil 120 L</li> <li>• Grado de protección (EN60529) - IP20</li> <li>• Temperatura funcionamiento continuo °C (temp. Amb +10 - 300)</li> <li>• Flujo de aire: Horizontal</li> <li>• Cambio aire en la cámara a 300°C Veces/h: 9</li> <li>• Medición de la temperatura por termopar tipo "K".Regulador electrónico</li> <li>• PID, display doble digital, temperatura de referencia y temperatura medida</li> </ul>	1	5000	5000

Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Medidor de la actividad del agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervalo: 0,030 a 1,000 aw</li> <li>• Resolución: <math>\pm 0,0001</math> aw</li> <li>• Precisión: Sensor de Punto de Rocío: <math>\pm 0,003</math> aw/ Sensor Capacitivo: <math>\pm 0,015</math> aw</li> <li>• Repetibilidad: <math>\pm 0,001</math> aw</li> <li>• Temperatura Intervalo: 15 a 50 °C</li> <li>• Resolución: 0,01 °C</li> <li>• Tempo medición: &lt; 10 min</li> <li>• Condiciones de funcionamiento: 4 a 50 °C / 0 a 90% HR (sin condensación)</li> </ul>	1	1000	1000
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Mufla de laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Max. Temperatura: 1200 °C</li> <li>• Precisión de selección: <math>\pm 1</math> °C del valor seleccionado. Resolución: 1 dígito</li> <li>• Capacidad: 4 - 5 L</li> <li>• Programa de calefacción: programable</li> <li>• Alimentación: 220V Monofásico</li> <li>• Elemento aislante:</li> <li>• Ladrillos refractarios de baja densidad y fibras aislantes</li> <li>• Placas calefactoras con resistencia incorporada</li> <li>• Pérdida de calor y temperatura extrema mínima.</li> <li>• Cámara construida con fibra cerámica</li> <li>• Consumo: Máximo 3000W</li> <li>• Controlador programador electrónico digital de temperatura-tiempo que permite programar operación.</li> </ul>	1	5000	5000
Laboratorio de control de calidad e inocuidad	Tamizadora de laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Movimiento de proyección en 3 dimensiones</li> <li>• Control de tiempo: Temporizador digital de 0 a 99.9 min</li> <li>• Ajuste digital libre de los parámetros de tamizado</li> <li>• Conector USB para uso del software</li> <li>• Tamizado en seco y en húmedo</li> <li>• Alta precisión de separación en tiempos cortos de tamizado</li> <li>• Máxima capacidad de dosificación / alimentación: 3 kg</li> <li>• Tipo de protección IP 54 / IP 20</li> </ul>	1	2000	2000
Sala de envasado, etiquetado y almacenamiento final	Cerradora de latas semiautomática	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura de acero inoxidable AISI 304</li> <li>• Accionado por pedal, para dejar libre al operador para manipular los envases</li> <li>• Sellado de latas tipo TALL y medio TALL y otro formato de uso comercial</li> <li>• Sistema de rulinas/mandril regulables para poder ajustar los parámetros del cierre</li> <li>• Motor de aprox. 1600 RPM</li> <li>• Rendimiento de al menos 200 latas/hora</li> <li>• El soporte y la base deben ser de acero inoxidable</li> <li>• Las partes externa pueden ser recubiertas con pintura epoxica que garantice su no deterioro durante el periodo de vigencia de la garantía o plancha de acero inoxidable</li> <li>• Altura máxima de lata (mm) 30-200</li> </ul>	1	6000	6000
Sala de envasado, etiquetado y almacenamiento final	Cerradora de frascos semiautomática	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tapadora atornilladora semiautomática de banco</li> <li>• Frascos de 70 - 350 mm</li> <li>• Diferentes tapas mediante el cambio de accesorios.</li> <li>• Dimensiones indicativas: 200 x 400 x 980 mm.</li> <li>• Consumo: Aire comprimido: 20 NI/min</li> </ul>	1	6000	6000
Sala de envasado, etiquetado y almacenamiento final	Envasadora al vacío	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricación: Acero inoxidable</li> <li>• Potencia: 900Watts</li> <li>• Fuerza de sellado: 0.6Kw</li> <li>• Franja de sellado, longitud y anchura: 2(400x10mm)</li> <li>• Uso de la bomba de vacío: 20m3/h</li> <li>• Indicador de medida del Vacuómetro Mínimo y Máximo: 0 ~ -0.1 Mpa</li> <li>• Material de la tapa: Acrílico transparente</li> <li>• Panel de control</li> </ul>	1	4500	4500

Sala de envasado, etiquetado y almacenamiento final	Selladora de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sellado manual por pedal</li> <li>• De acero inoxidable/neumatica</li> <li>• Para bolsas, sachets, etc. de capacidad adecuada al volumen de procesamiento</li> <li>• Temperatura: 0 a 300° C.</li> <li>• Voltaje: 220V/60Hz</li> <li>• Potencia: 300W</li> <li>• Longitud de sellado: 400mm</li> <li>• Ancho del sellado:: 12mm</li> <li>• Tipo de sello: Mordaza ranurada</li> <li>• Control de temperatura digital</li> </ul>	1	3000	3000
Sala de envasado, etiquetado y almacenamiento final	Envasadora de líquidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipo construido íntegramente en acero inoxidable AISI 304</li> <li>• Tanque elevado de 20 L. La base del tanque debe estar a un mínimo de 1.5 metros del nivel del suelo. Con tapa removible y base curvada</li> <li>• Tanque con sistema calefactor controlado por un termostato y control digital y panel para regular la temperatura (de preferencia un variador de voltaje)</li> <li>• Tanque habilitado para conectar una bomba externa a través de una tubería de ingreso con válvula de acceso y sistema anti derrames o salpicadura</li> <li>• El líquido debe salir del tanque mediante 4 válvulas equidistantes ubicadas en la base del tanque y controladas por presión sobre la boquilla.</li> <li>• Boquillas desmontables para diámetros equivalentes a diámetro de boca de 38 mm y 25mm</li> <li>• Con soporte lateral para colocar las botellas ya lavadas y lista para su llenado.</li> <li>• Resistencia eléctrica 2 - 3 kw</li> </ul>	1	5000	5000
Sala de procesamiento de lácteos y derivados	Batidora para mantequilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volumen de carga entre 10 a 30 litros de crema</li> <li>• Fabricación: Acero inoxidable</li> <li>• Grifo: Purga separada para el suero de leche.</li> <li>• Soporte al piso en acero inoxidable 304</li> <li>• Baffles internos en acero</li> <li>• Multinivel permite la aceleración y desaceleración del proceso de batido.</li> <li>• Con un mínimo de 25 rpm.</li> <li>• Funciona con corriente 220 VAC.</li> <li>• Con control de temperatura, tiempo e indicador automático; de preferencia</li> <li>• Mirilla de observación para supervisar el proceso</li> </ul>	1	5000	5000
Sala de procesamiento de lácteos y derivados	Descremadora de leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304</li> <li>• Rotación del Tambor: RPM 10.500.</li> <li>• Grasa en Leche Descremada 40%.</li> <li>• Rango Crema/leche Descremada 1:4 a 1:10.</li> <li>• Capacidad Producción 100 oz por hora</li> <li>• Dimensiones Generales 65 x 520 mm</li> <li>• Peso: 6 Kg aprox</li> </ul>	1	5000	5000
Sala de procesamiento de lácteos y derivados	Tina quesera - yogurtera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 de 2mm</li> <li>• Recipiente enchaquetado con uniones redondeadas</li> <li>• Niple y válvula de descarga con unión clan de 1 1/4" de diámetro</li> <li>• Capacidad 80 litros</li> <li>• Chaqueta 2" para trabajo con vapor y agua</li> <li>• Con válvula de seguridad y alivio</li> <li>• Manómetro en acero inoxidable</li> <li>• Medidas 800 x 450 x 20 mm (internas)</li> <li>• Válvula de descarga con llave</li> <li>• Con quemador doble inferior</li> <li>• 04 patas tubulares</li> </ul>	1	8000	8000



Sala de procesamiento de cárnicos y recursos hidrobiológicos	Báscula	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construcción robusta y en acero inoxidable AISI 304 o 316</li> <li>• Acumulador interno de energía recargable. (batería recargable)</li> <li>• Botones de tara y puesta a cero</li> <li>• Portátil con soportes ajustables.</li> <li>• Capacidad mayor a 15 kg.</li> <li>• Precisión de 0,5 a 1 gramo.</li> <li>• Iluminación del display para una lectura fácil y rápida.</li> <li>• Protección contra entradas IP68</li> <li>• Humedad Máx. humedad relativa del 85 % para temperaturas de hasta 40 °C</li> <li>• Para uso en sobremesa, con pedestal y display superior</li> <li>• Interfaz RS-232</li> <li>• Calibración: Calibración externa</li> <li>• Unidades de pesaje: kg, lb, oz</li> <li>• Legibilidad 0.5g Repetibilidad 1g</li> </ul>	1	2500	2500
Sala de procesamiento de cárnicos y recursos hidrobiológicos	Clipeadoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricación en acero inoxidable</li> <li>• Diseño higiénico y mantenimiento mínimo</li> <li>• Extracción del cargador sin herramientas</li> <li>• Limitador de presión para un ajuste perfecto</li> <li>• Trabaja con clips C1616, C1618 y C1620</li> <li>• Forma del cierre del clip: recto o cruzado</li> <li>• Tripa natural o artificial</li> <li>• Funcionamiento manual</li> <li>• Base con chupas para mejor estabilidad sobre la superficie de trabajo</li> </ul>	1	2000	2000
Sala de procesamiento de cárnicos y recursos hidrobiológicos	Cortadora de embutidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamaño de carro que asegure una operación holgada</li> <li>• Construida en acero inoxidable y aluminio anodizado</li> <li>• Con pantalla protectora</li> <li>• Bandeja de corte ranurado para mejor deslizamiento</li> <li>• Desmontable para facilitar la limpieza del equipo</li> <li>• Espesor de corte 0 - 25 mm</li> <li>• Cuchillas en acero templado forjado con afilador incluido y protector de cuchilla</li> <li>• Motor min 0.4 HP/300W</li> <li>• Diámetro de la cuchilla 33 cm</li> <li>• Sistema de transmisión con engranaje para trabajo pesado</li> <li>• Dispositivos de seguridad (guarda y botón de parada)</li> <li>• Con protección IP65</li> </ul>	1	3000	3000
Sala de procesamiento de cárnicos y recursos hidrobiológicos	Picadora de carne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acero inoxidable</li> <li>• Diseño sanitario</li> <li>• Motro de 1 HP</li> <li>• Capacidad de primera molienda 25 kg/min.</li> <li>• Capacidad segunda molienda 11 kg/min.</li> </ul>	1	5000	5000
Sala de procesamiento de cárnicos y recursos hidrobiológicos	Máquina de hielo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción de hielo en forma de cubo.</li> <li>• Alta superficie de intercambio de calor.</li> <li>• Capacidad de producción de mínimo 30 kg en 24 horas.</li> <li>• Capacidad de almacenamiento de mínimo 10 kg.</li> <li>• Empleo de refrigerante ecológico.</li> <li>• Conexión entrada de agua a 3/4 de pulgadas.</li> <li>• Potencia mínima 0,25 HP.</li> </ul>	1	5000	5000
Sala de procesamiento de frutas, hortalizas y azúcares	Báscula	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construcción robusta y en acero inoxidable AISI 304 o 316</li> <li>• Acumulador interno de energía recargable. (batería recargable)</li> <li>• Botones de tara y puesta a cero</li> <li>• Portátil con soportes ajustables.</li> <li>• Capacidad mayor a 15 kg.</li> <li>• Precisión de 0,5 a 1 gramo.</li> <li>• Iluminación del display para una lectura fácil y rápida.</li> <li>• Protección contra entradas IP68</li> <li>• Humedad Máx. humedad relativa del 85 % para temperaturas de hasta 40 °C</li> <li>• Para uso en sobremesa, con pedestal y display superior</li> <li>• Interfaz RS-232</li> <li>• Calibración: Calibración externa</li> <li>• Unidades de pesaje: kg, lb, oz</li> <li>• Legibilidad 0.5g Repetibilidad 1g</li> </ul>	1	2500	2500

Sala de procesamiento de frutas, hortalizas y azúcares	Deshidratador de frutas x 6 bandejas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una Cámara de secado en doble chapa con aislante térmico para 01 cabinas</li> <li>• Rango: hasta a 210 g Rango: hasta a 210 g</li> <li>• Material: Muestra : 5+/-2 g (aproximado) Muestra : 5+/-2 g (aproximado)</li> <li>• Acero inoxidable AISI 304 - 2 mm de espesor Legibilidad: 1 mg Legibilidad: 1 mg</li> <li>• Puerta hermética En doble chapa con aislante térmico, visor en luna templada. Rango de temperatura: 40 a 230 ° C Rango de temperatura: 40 a 230 ° C</li> <li>• 01 Ventilador exhaustores para generación de turbulencia de aire y placa deflectora</li> <li>• Intercambiador de calor con ductos y placas deflectoras con superficie aumentada.</li> <li>Resistencia eléctrica mayor a 500 Kw</li> <li>• 06 bandejas de malla N°7 de 60 x 60 x 2 cm</li> <li>• 06 bandejas de malla N°4 de 60 x 60 x 2 cm</li> <li>• 06 bandejas cerradas de 60 x 60 x 2 cm"</li> <li>• Dispositivos de medición y control de temperatura y humedad relativa.</li> <li>• Llave de encendido</li> <li>• Sistema de protección de motor.</li> <li>• Programador de operación encendido y apagado automático y regulación de temperatura automático</li> <li>• Estructura soporte en acero estructural</li> </ul>	1	12000	12000
Sala de procesamiento de frutas, hortalizas y azúcares	Maquina chupetera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm</li> <li>• Aislamiento de alta densidad</li> <li>• Tina interior para porta chupetes en plancha de acero inoxidable</li> <li>• Sistema frigorífico de baja temperatura</li> <li>• Pulsador para encendido y apagado del motor eléctrico / motor refrigerante (tarjeta digital)</li> <li>• Unidad condensadora de auto contenido monofásica de 2HP</li> <li>• Refrigerante y solución conductora de cloruro de calcio (salmuera)</li> <li>• Tapa superior en plancha de acero inoxidable, interior y exterior con empaquetadura sanitaria.</li> <li>• Motor eléctrico de ½ HP con agitador (para la salmuera) con protección.</li> <li>• Capacidad de 100 helados cada 30 minutos</li> </ul>	1	12000	12000
Sala de procesamiento de frutas, hortalizas y azúcares	Molino coloidal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Molino coloidal con discos y estator de acero</li> <li>• Construida íntegramente en acero inoxidable AISI 304</li> <li>• Capacidad de 100kg/hr</li> <li>• Sistema de cizallamiento construido en discos dentados de acero inox.</li> <li>• Con circulación de agua para enfriamiento</li> <li>• Cuchillas con diseño especial para mejorar rendimiento de trabajo</li> <li>• Unidad de mando Control de Marcha – Parada</li> <li>• Indica el funcionamiento/proceso por señalización luminosa</li> <li>• Perillas Reguladores Permite el ajuste y desajuste de la cámara</li> <li>• Manijas laterales</li> <li>• Transmisión de Fuerza Directa con motor</li> </ul>	1	6000	6000
Sala de procesamiento de frutas, hortalizas y azúcares	Peladora de papas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricadas en aluminio altamente resistente</li> <li>• El cilindro es orientable</li> <li>• Con cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 minutos</li> <li>• Con abrasivo de carburo de silicio</li> <li>• Producción hora: 220 Kg / 270 Kg</li> <li>• Capacidad de carga por ciclo: 12 Kg</li> <li>• Velocidad de plato: 317 rpm</li> </ul>	1	4000	4000
Sala de proceso de cereales, granos, tubérculos y panificación	Báscula	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construcción robusta y en acero inoxidable AISI 304 o 316</li> <li>• Acumulador interno de energía recargable. (batería recargable)</li> <li>• Botones de tara y puesta a cero</li> <li>• Portátil con soportes ajustables.</li> <li>• Capacidad mayor a 15 kg.</li> <li>• Precisión de 0,5 a 1 gramo.</li> <li>• Iluminación del display para una lectura fácil y rápida.</li> <li>• Protección contra entradas IP68</li> <li>• Humedad Máx. humedad relativa del 85 % para temperaturas de</li> </ul>	1	2500	2500

		<p>hasta 40 °C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para uso en sobremesa, con pedestal y display superior</li> <li>• Interfaz RS-232</li> <li>• Calibración: Calibración externa</li> <li>• Unidades de pesaje: kg, lb, oz</li> <li>• Legibilidad 0.5g Repetibilidad 1g</li> </ul>			
Sala de proceso de cereales, granos, tubérculos y panificación	Selladora de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sellado manual por pedal</li> <li>• De acero inoxidable/neumatica</li> <li>• Para bolsas, sachets, etc. de capacidad adecuada al volumen de procesamiento</li> <li>• Temperatura: 0 a 300° C.</li> <li>• Voltaje: 220V/60Hz</li> <li>• Potencia: 300W</li> <li>• Longitud de sellado: 400mm</li> <li>• Ancho del sellado:: 12mm</li> <li>• Tipo de sello: Mordaza ranurada</li> <li>• Control de temperatura digital</li> </ul>	1	2000	2000
Sala de proceso de cereales, granos, tubérculos y panificación	Divisora de masa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipo de operación manual</li> <li>• Capacidad del equipo: 1-3Kg por batch</li> <li>• Material estructural: Fierro fundido</li> <li>• Las partes en contacto con el alimento deben ser de acero inoxidable</li> <li>• Pintura al horno que garantice no deteriorarse en durante su garantía</li> </ul>	1	7000	7000
Sala de proceso de cereales, granos, tubérculos y panificación	Destilador de aceite esencial	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consiste en una cámara de producción de vapor y un equipo condensador</li> <li>• Acero inoxidable AISI 304 - 3/16 de espesor</li> <li>• Puerta hermética con sistema de cierre de múltiples perillas</li> <li>• Resistencia eléctrica en cámara aislada, con un variador de voltaje para regular la temperatura de calentamiento 4KW</li> <li>• Tubo encaquetado de acero inoxidable con mangueras flexible de silicona o similar y conector para el ingreso de agua de refrigeración, el sistema viene con su propia llave para regular el flujo de agua.</li> <li>• Volumen de carga útil es de 10 litros</li> <li>• Con una válvula de salida en la parte inferior que permite la descarga de fluido remanentes.</li> <li>• Incluye una válvula en la parte superior para alivio en caso de sobre presiones del equipo</li> <li>• Dispositivos de control permite regular la temperatura de calentamiento y con un termostato de seguridad para evitar la operación si se agota el agua</li> <li>• Estructura soporte en acero estructural</li> </ul>	1	10000	10000

Atentamente,



*Mg. Grays Karen Puente Ancieta*  
 COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA  
 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
 I.E.S.T.P. "MARCO"

**ING. ELIDA HUAMÁN  
VILA**







**INFORME N°025-PEIA/IESTP"M"2023**

A : Ing. Greys K. Puente Ancieta  
Coordinador de Área Académica de Industrias Alimentarias  
DEL : Ing. Elida Huamán Vila  
Docente del P.E. Industrias Alimentarias  
ASUNTO : Remito informe de carga no lectiva  
FECHA : Marco,21 de diciembre del 2023

Por el presente documento tengo bien informar que:

**1. SUPERVISIÓN DE EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES**

**REALES DE TRABAJO:**

ACTIVIDADES	META S	ESTRA TEGIA	INDICADORES	RESULTADOS
Elaboración del plan de supervisión en experiencias formativas en situación real de trabajo de trabajo	100%		Aprobación del plan de trabajo	RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 035 - 2023-DG-IESTP "M"
Sensibilización a los estudiantes sobre la importancia de las practica pre profesionales y EFSRT	100%	Charlas en cada semestre	Estudiantes sensibilizados	Se les proyecto y explico sobre la importancia de las EFSRT.  
Elaboración de encuesta a los estudiantes sobre la modalidad de las prácticas que van a realizar	100%	Elaboración de una encuesta a online	Validación de encuesta	<b>ENCUESTA DE EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO</b> Las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo buscan que el estudiante consolide sus conocimientos, habilidades y actitudes, involucrándose en la dinámica laboral. INDICACIONES Marcar su respuesta de acuerdo al cuestionario que se plantea M1-Operaciones básicas y manejo de materia prima 2CRÉDITOS/64HORAS Semestre I APELLIDOS Y NOMBRES CORREO ELECTRONICO N° de DNI 1. ¿Qué modalidad optarías para realizar la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo?



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

## "MARCO"

				PROYECTO PRODUCTIVO EMPRESAS PÚBLICAS EMPRESAS PRIVADAS																								
Aplicación de la encuesta	100%	Entrega del link de encuesta	Estudiantes encuestados	Link de la encuesta I-III-V Semestre  <div style="border: 2px solid orange; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <a href="https://forms.gle/YyA74593bmocnum69">https://forms.gle/YyA74593bmocnum69</a> </div>  <div style="border: 2px solid green; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <a href="https://forms.gle/6Rwm2U1yehuLVGWH6">https://forms.gle/6Rwm2U1yehuLVGWH6</a> </div>  <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <a href="https://forms.gle/6LXc8EdeweTSA2oU8">https://forms.gle/6LXc8EdeweTSA2oU8</a> </div>																								
Procesamiento de datos	100%	Conteo de los resultados	Presentación de los resultados	<p><b>RESULTADOS</b></p> <p><b>I-SEMESTRE</b></p> <p>1. ¿Qué modalidad optarías para realizar la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo?</p> <p>11 respuestas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Modalidad</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PROYECTO PRODUCTIVO</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>EMPRESAS PÚBLICAS</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>EMPRESAS PRIVADAS</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>II-SEMESTRE</b></p> <p>1. ¿Qué modalidad optarías para realizar la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo?</p> <p>7 respuestas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Modalidad</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PROYECTO PRODUCTIVO</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>EMPRESAS PÚBLICAS</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>EMPRESAS PRIVADAS</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>V-SEMESTRE</b></p> <p>1. ¿Qué modalidad optarías para realizar la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo?</p> <p>7 respuestas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Modalidad</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PROYECTO PRODUCTIVO</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>EMPRESAS PÚBLICAS</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>EMPRESAS PRIVADAS</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>El 100% de los encuestados de estudiantes del programa de estudios de industrias alimentarias indicaron que prefieren realizara los proyectos productivos</b></p>	Modalidad	Porcentaje	PROYECTO PRODUCTIVO	100%	EMPRESAS PÚBLICAS	0%	EMPRESAS PRIVADAS	0%	Modalidad	Porcentaje	PROYECTO PRODUCTIVO	100%	EMPRESAS PÚBLICAS	0%	EMPRESAS PRIVADAS	0%	Modalidad	Porcentaje	PROYECTO PRODUCTIVO	100%	EMPRESAS PÚBLICAS	0%	EMPRESAS PRIVADAS	0%
Modalidad	Porcentaje																											
PROYECTO PRODUCTIVO	100%																											
EMPRESAS PÚBLICAS	0%																											
EMPRESAS PRIVADAS	0%																											
Modalidad	Porcentaje																											
PROYECTO PRODUCTIVO	100%																											
EMPRESAS PÚBLICAS	0%																											
EMPRESAS PRIVADAS	0%																											
Modalidad	Porcentaje																											
PROYECTO PRODUCTIVO	100%																											
EMPRESAS PÚBLICAS	0%																											
EMPRESAS PRIVADAS	0%																											




# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

## "MARCO"

Informe de la encuesta	100%	Elaboración del informe	Presentación del informe	<p style="text-align: center;"><b>INFORME N° 001-PEIA/IESTP" M" 2023</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">A</td> <td style="width: 90%;">: Ing. Greys Puentes Ancieta Coordinador de Área Académica de Industrias Alimentarias</td> </tr> <tr> <td>DEL</td> <td>: Ing. Elida Huamán Vela</td> </tr> <tr> <td>ASUNTO</td> <td>: Remito informe de trabajo de las horas no lectivas EFSRT</td> </tr> <tr> <td>NOECHA</td> <td>: Marco, 8 de agosto del 2023</td> </tr> </table> <p>El informe se entregó a la coordinación académica en su oportunidad</p>	A	: Ing. Greys Puentes Ancieta Coordinador de Área Académica de Industrias Alimentarias	DEL	: Ing. Elida Huamán Vela	ASUNTO	: Remito informe de trabajo de las horas no lectivas EFSRT	NOECHA	: Marco, 8 de agosto del 2023
A	: Ing. Greys Puentes Ancieta Coordinador de Área Académica de Industrias Alimentarias											
DEL	: Ing. Elida Huamán Vela											
ASUNTO	: Remito informe de trabajo de las horas no lectivas EFSRT											
NOECHA	: Marco, 8 de agosto del 2023											
Actualización de las ficha de supervisión	100%	Revisión de la ficha de evaluación	Presentación de la ficha de evaluación	<p style="text-align: center;"><b>OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA</b></p> <p>APELLIDOS Y NOMBRES ..... TOTAL DE HORAS REALIZADAS ..... N° DE CRÉDITOS .....</p> <div style="text-align: center;"> <p>Materias Primas → Producción → Transporte y Logística → Agencias o Sucursales → Distribución y Entregas → Facturación → Venta → Almacenamiento o Bodegaje → Producción</p> </div> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS</b></p> <p>APELLIDOS Y NOMBRES ..... PROCESO DE ELABORACIÓN ..... TOTAL DE HORAS REALIZADAS ..... N° DE CRÉDITOS .....</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p style="text-align: center;"><b>ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS</b></p> <p>APELLIDOS Y NOMBRES ..... TOTAL DE HORAS REALIZADAS ..... N° DE CRÉDITOS .....</p> <div style="text-align: center;"> </div>								





# "MARCO"

				<p align="center"><b>CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS</b></p> <p>APELLIDOS Y NOMBRES .....</p> <p>TOTAL DE HORAS REALIZADAS ..... N° DE CRÉDITOS .....</p> 
Elaboración de plan del proyecto productivo por módulo	100%	Entrega del modelo del proyecto productivo	Esquema del proyecto productivo	<p align="center">INDICE</p> <p>CARATULA          ASESOR          INDICE          INTRODUCCIÓN  <b>1. DATOS INFORMATIVOS</b>          1.1. Denominación del proyecto          1.2. Localización          1.3. Fecha de inicio          1.4. Fecha de termino          1.5. Total, de horas  <b>2. ASPECTOS GENERALES</b>          2.1. Responsables del proyecto productivo          2.2. Marco de referencia  <b>3. DESCRIPCION DEL PROYECTO</b>          3.1. Justificación          3.2. Objetivos generales          3.3. Beneficiarios          3.4. Meta  <b>4. ASPECTOS TECNICOS</b>          4.1. Descripción del producto          4.2. Productos          4.3. Presupuesto general del proyecto          4.4. Plan de producción          CONCLUSIONES          RECOMENDACIONES          BIBLIOGRAFIA  <b>ANEXOS</b>          FOTOGRAFIAS          CONSTANCIA DE PRÁCTICAS</p>
Presentación del proyecto productivo a dirección para su aprobación con una R.D	100%	Desarrollo del proyecto productivo	Aprobación del PP por Resolución Directoral	<p>RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 088 - 2023-DG-IESTP "M"          RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 089 - 2023-DG-IESTP "M".          RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 363 - 2023-DG-I.E.S.T.P. "M".          RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 293 - 2023-DG-I.E.S.T.P. "M".</p>





# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"



Ejecución del proyecto productivo	100%	Monitorio del proyecto productivo	Cumplimiento de los proyectos productivos																																														
Reuniones de coordinación	100%	Convocatoria a las reuniones	Acuerdos	<p style="text-align: center;"><b>RESPONSABILIDADES DE SUPERVISIÓN DE EFSRT (EMPRESA-PROYECTO PRODUCTIVO)</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="5" style="text-align: center; background-color: #f2f2f2;">PLAN DE ESTUDIO MODULAR</th> </tr> <tr> <th style="background-color: #ffff00;">MODULO</th> <th style="background-color: #ffff00;">CREDITO/HORAS</th> <th style="background-color: #ffff00;">RESPONSABLE</th> <th style="background-color: #ffff00;"></th> <th style="background-color: #ffff00;">SEM</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #ffccff;">1. Operaciones básicas y manejo de materia prima</td> <td style="background-color: #ffccff;">2/64</td> <td style="background-color: #ffccff;">Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS</td> <td style="background-color: #ffccff;">IMPAR</td> <td style="background-color: #ffccff;">I</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center; background-color: #ffccff;"><b>2. Procesamiento de alimentos</b></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ccffcc;">Producto lácteos y derivados</td> <td style="background-color: #ccffcc;">2/64</td> <td style="background-color: #ccffcc;">Ing. ELA OLIVERA BORDAES</td> <td style="background-color: #ccffcc;">IMPAR</td> <td style="background-color: #ccffcc;">III</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ccffcc;">Productos cárnicos e hidrobiológicos</td> <td style="background-color: #ccffcc;">2/64</td> <td style="background-color: #ccffcc;">Ing. ELIDA HUAMAN VILA</td> <td style="background-color: #ccffcc;">IMPAR</td> <td style="background-color: #ccffcc;">III</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ccffcc;">Producto a base de frutas hortalizas y azúcares</td> <td style="background-color: #ccffcc;">2/64</td> <td style="background-color: #ccffcc;">Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS</td> <td style="background-color: #ccffcc;">PAR</td> <td style="background-color: #ccffcc;">IV</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffccff;">3. Envasado y embalado de alimentos</td> <td style="background-color: #ffccff;">2/64</td> <td style="background-color: #ffccff;">Ing. ELIDA HUAMAN VILA</td> <td style="background-color: #ffccff;">IMPAR</td> <td style="background-color: #ffccff;">V</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffccff;">4. Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos</td> <td style="background-color: #ffccff;">2/64</td> <td style="background-color: #ffccff;">Ing. ELA OLIVERA BORDAES</td> <td style="background-color: #ffccff;">PAR</td> <td style="background-color: #ffccff;">VI</td> </tr> </tbody> </table>	PLAN DE ESTUDIO MODULAR					MODULO	CREDITO/HORAS	RESPONSABLE		SEM	1. Operaciones básicas y manejo de materia prima	2/64	Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS	IMPAR	I	<b>2. Procesamiento de alimentos</b>					Producto lácteos y derivados	2/64	Ing. ELA OLIVERA BORDAES	IMPAR	III	Productos cárnicos e hidrobiológicos	2/64	Ing. ELIDA HUAMAN VILA	IMPAR	III	Producto a base de frutas hortalizas y azúcares	2/64	Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS	PAR	IV	3. Envasado y embalado de alimentos	2/64	Ing. ELIDA HUAMAN VILA	IMPAR	V	4. Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos	2/64	Ing. ELA OLIVERA BORDAES	PAR	VI
PLAN DE ESTUDIO MODULAR																																																	
MODULO	CREDITO/HORAS	RESPONSABLE		SEM																																													
1. Operaciones básicas y manejo de materia prima	2/64	Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS	IMPAR	I																																													
<b>2. Procesamiento de alimentos</b>																																																	
Producto lácteos y derivados	2/64	Ing. ELA OLIVERA BORDAES	IMPAR	III																																													
Productos cárnicos e hidrobiológicos	2/64	Ing. ELIDA HUAMAN VILA	IMPAR	III																																													
Producto a base de frutas hortalizas y azúcares	2/64	Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS	PAR	IV																																													
3. Envasado y embalado de alimentos	2/64	Ing. ELIDA HUAMAN VILA	IMPAR	V																																													
4. Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos	2/64	Ing. ELA OLIVERA BORDAES	PAR	VI																																													
Presentación de Pre – Convenio	100%	Entrega del modelo de convenio	Correcciones de los convenios	<div style="text-align: center;">  <p><b>CONVENIO ESPECIFICO DE COOPERACION INTER INSTITUCIONAL DE PRACTICAS PRE PROFESIONALES Y EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO</b></p> </div> <p>Conste por el presente documento que se firma por cuadruplicado, el Convenio de Práctica Pre profesional, celebrado de conformidad con el Artículo 12° y siguientes, de la Ley sobre Modalidades Formativas Laborales, Ley N° 28518 aprobado mediante el Decreto Supremo N° 007-2005- TR, Ley de Educación Superior N° 30512 y su Reglamentación, que se celebra entre <b>LA EMPRESA, EL CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL I.E.S.T.P. "MARCO" Y EL (LA) PRACTICANTE</b>, identificados en este documento, de acuerdo a los términos y condiciones siguientes:</p> <p><b>DATOS GENERALES:</b></p> <p><b>A) LA EMPRESA</b>  Razón Social:  RUC:  Domicilio:  Actividad Económica:  Representante:</p>																																													
Firma de Convenio	100%	Mutuo acuerdo del convenio	Firma de convenio	<p><b>1. LA EMPRESA</b>  Razón Social: PANADERIA Y PASTERIA PIOLIN  RUC: 10198294239  Domicilio: Av. Ricardo Palma N° 223-Juaja  Representante: Gerente General Sr. ROSALES IDONE EDUARDO ANGEL  Doc. De Identidad del Representante: DNI: N° 19829423  Actividad económica: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA</p> <p><b>2. LA EMPRESA</b>  Razón Social: SANTA LUCIA AGROINDUSTRIA  RUC: 10206536395  Domicilio: Jr. Bolívar N° 550-Juaja  Representante Legal: Gerente General Sr. MAYOR PALOMINO ROSENDO ALEJANDRINO  Doc. de Identidad del Representante: 20653639  Actividad económica: DESTILACIÓN, RECTIFICACIÓN Y MEZCLA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS</p>																																													





# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

## "MARCO"

<p>Revisión de informes y calificación de las EFSRT</p>	<p>de 100%</p>	<p>Entrega de los informes</p>	<p>Revisión de los informes</p>	<p>INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO MARCO</p>  <p><b>MODULO PROFESIONAL</b> <b>PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS</b> Productos cárnicos e hidrobiológicos <b>INFORME DEL PROYECTO PRODUCTIVO</b></p> <p><b>ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS</b></p> <p><b>INTEGRANTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ</li> <li>• BAQUERIZO CASAS, ALFREDO</li> <li>• BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY</li> <li>• HILARIO INGA, MELANY MARICIELO</li> <li>• HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA</li> <li>• MUJCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN</li> <li>• PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO</li> </ul> <p><b>ASESORA</b> ING. ELIDA HUAMÁN VILA</p> <p>INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO MARCO</p>  <p><b>MODULO PROFESIONAL</b></p> <p><b>Envasado y embalado de alimentos</b> <b>INFORME DEL PROYECTO PRODUCTIVO</b></p> <p><b>ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS</b></p> <p><b>INTEGRANTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CONTRERAS QUISEPÉ CATHYLEE TANICO</li> <li>• HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA</li> <li>• MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY</li> <li>• MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA</li> <li>• MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL MORALES</li> <li>• MOYA KATHERINE MILAGROS TAPARA</li> <li>• CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA</li> </ul>
---	----------------	--------------------------------	---------------------------------	---



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

Entrega del informe EFSRT	del de	100%	Remitir el informe por mesa de partes	Informe número expediente	con de	 INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO" <b>MESA DE PARTES</b> Expediente N°: <b>M-2023-07069</b> Fecha: <b>2023-11-13</b> N° de Folios: <b>30</b> Hora: <b>08:41:54</b>
						 INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO" <b>MESA DE PARTES</b> Expediente N°: <b>M-2023-06964</b> Fecha: <b>2023-11-03</b> N° de Folios: <b>48</b> Hora: <b>21:12:01</b>

- LAS DOCENTES ENCARGADAS DE LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS HASN CUMPLIDO CON LA EJECUCIÓN, INFORME Y REPORTE DE LOS FOLDERES Y NOTAS
- REPORTE DE NOTAS DE ACUERDO A LOS MODULOS

## 1. Operaciones básicas y manejo de materia prima

RESPONSABLE: Ing. Rosmery Rosales Porras

SEMESTRE I

NRO	APELLIDOS Y NOMBRE	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUALITATIVA
1	BERRIOS DUEÑAS HUMBERTO	66	18A
2	CARHUANCHO BARZOLA NELYDA ANDREA	66	17B
3	CARHUANCHO HUATUCO YADIRA	66	18A
4	CASTRO VELIZ JAIRO HERNAN	66	17B
5	CHUQUICHAICO VILCA MANELI LEONELA	66	16B
6	DE LA CRUZ ALVAREZ LIZ LENCY	66	17B
7	GAMARRA GALARZA MIGUEL ANGEL	66	16B
8	GARCIA CARHUALLANQUI MARCELINO	66	17B
9	MEDINA PAREDES ANDREA IRENE	66	17B
10	MEZA ZUÑIGA LISBETH IRIS	66	18A
11	NONALAYA YARINGAÑO MABEL PAOLA	66	18A
12	NUÑEZ CUEVA SANDY LADY	66	17B

## 2. Procesamiento de alimentos

Producto a base de frutas hortalizas y azucares

RESPONSABLE: Ing. Rosmery Rosales Porras  
SEMESTRE IV





# "MARCO"

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUALITATIVA
1	ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ	66	17B
2	BAQUERIZO CASAS, ALFREDO	66	18A
3	BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY	66	16B
4	HILARIO INGA, MELANY MARICIELO	66	16B
5	HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA	66	16B
6	MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN	66	18A
7	PENA CANO, YOSMERI ROSARIO	66	18A

## Productos cárnicos e hidrobiológicos

**RESPONSABLE: Ing. Elida Huamán Vila**

**SEMESTRE: III**

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUALITATIVA
1	ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ	65	17-B
2	BAQUERIZO CASAS, ALFREDO	65	17-B
3	BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY	65	16-B
4	HILARIO INGA, MELANY MARICIELO	65	16-B
5	HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA	65	16-B
6	MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN	65	18-A
7	PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO	65	18-A
8	MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA	65	14-B



**Productos Lácteos y Derivados**

**RESPONSABLE: Ing. Ela Olivera Bordaes**

**SEMESTRE: III**

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUALITATIVA
1	ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ	65	16-B
2	BAQUERIZO CASAS, ALFREDO	65	18-B
3	BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY	65	14-B
4	HILARIO INGA, MELANY MARICIELO	65	15-B
5	HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA	65	15-B
6	MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN	65	18-A
7	PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO	65	19-A

**3. Envasado y embalado de alimentos**

**RESPONSABLE: Ing. Elida Huamán Vila**

**SEMESTRE: V**

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUANTITATIVA CUALITATIVA
1	CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO	64	18-A
2	HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA	64	15-B
3	MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY	64	14-B
4	MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA	64	14-B
5	MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL	64	18-A
6	MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS	64	18-A
7	TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA	64	18-A

**4. Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos**

**RESPONSABLE: Ing. Ela Olivera Bordaes**

**SEMESTRE: VI**



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

# "MARCO"

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUALITATIVA
1	CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO	65	16-B
2	MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY	65	16-B
3	MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA	65	15-B
4	MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL	65	17-B
5	MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS	65	18-A
6	TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA	65	16-B

## REPORTE FINAL DE LAS EFSRT

### INGRESANTES 2021

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	MODULO-1	MODULO -2			MODULO-3	MODULO-4
		2-CREDITOS-	6-CREDITOS-192 HORAS			2-CREDITOS-	2-CREDITOS-
		Operaciones básicas y manejo de materia prima	Procesamiento de alimentos			Envasado y embalado de alimento	Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos
Productos a base de frutas, hortalizas y azúcares (2 CREDITOS)	Productos lácteos y derivados (2 CREDITOS)		Productos cárnicos e hidrobiológicos (2 CREDITOS)				
1	CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO	18	18	18	18	18	16
2	DELGADO VENTURA BRENDA CRISTINA	17	17	15	15		
4	HINOSTROZA AQUINO LUZMERY YELITZA		16		15	15	
6	LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON				15		
9	MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY	16	16	15	15	14	16
10	MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA	16	16	15	14	14	15
11	MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL	17	18	18	18	18	17
12	MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS	17	17	17	17	18	18
15	TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA	18	17	17	17	18	18

### INGRESANTES 2022

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	MODULO-1	MODULO -2			MODULO-3	MODULO-4
		2-CREDITOS-64 HORAS	6-CREDITOS-192 HORAS			2-CREDITOS-64 HORAS	2-CREDITOS-64 HORAS
		Operaciones básicas y manejo de materia prima	Procesamiento de alimentos			Envasado y embalado de alimento	Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos
Productos a base de frutas, hortalizas	Productos lácteos y derivados		Productos cárnicos e hidrobiológicos				
1	ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ	17	17	16	17		
2	BAQUERIZO CASAS, ALFREDO	16	18	18	17		
3	BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY	16	16	14	16		
5	HILARIO INGA, MELANY MARICIELO	17	16	15	16		
6	HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA	17	16	15	16		
7	MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN	18	18	18	18		
8	PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO	18	18	18	18		



# "MARCO"

## INGRESANTES 2023

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	MODULO-1	MODULO -2			MODULO-3	MODULO-4
		2-CREDITOS-64 HC	6-CREDITOS-192 HORAS			2-CREDITOS-64 HORAS	2-CREDITOS-64 HORAS
		Operaciones básicas y manejo de materia prima	Procesamiento de alimentos			Envasado y embalado de alimento	Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos
Productos a base de frutas, hortalizas y	Productos lácteos y derivados		Productos cárnicos e hidrobiológicos				
1	BERRIOS DUEÑAS, Humberto	18					
2	CARHUANCHO BARZOLA, Nelgda Andrea	17					
3	CARHUANCHO HUATUCO, Yadira	18					
5	CASTRO YELIZ, Jairo Hernan	17					
6	CHUQUICHAICO YILCA, Maneli Leonela	16					
7	DE LA CRUZ ALYAREZ, Liz Lengy	17					
8	GAMARRA GALARZA, Miguel Angel	16					
9	GARCIA CARHUALLANQUI, Marcelino	17					
10	MEDINA PAREDES, Andrea Irene	17					
11	MEZA ZUÑIGA, Lisbeth Iris	18					
12	NONALAYA YARINGAÑO, Mabel Paola	18					
13	NUÑEZ CUEVA, Sandy Lady	17					

## RECOMEDACIONES

- Se solicita las RESOLUCIONES DIRECTORAL DE FELICTACIÓN para las docentes por el trabajo que han realizado en beneficio de la institución y estudiantes.
- Brindar más apoyo por la institución para brindar facilidades para la realización de los proyectos productivo.
- Algunos estudiantes no han realizado las EFSRT por motivos personales y económicos.

## 2. DISEÑO Y DESARROLLO INSTUCIONAL

Entrega de sílabos:

UNIDADES DIDÁCTICAS	PE	SEM	HORAS		TOTAL
			M	T	
OPERACIONES DE ACONDICIONAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	I	03		03
PRODUCTOS CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	III	09		09
EMPACADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	V	05		05
LOGÍSTICA DE PRODUCTO TERMINADO	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	V	03		03
<b>TOTAL HORAS</b>			20		20





# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

## "MARCO"

UNIDADES DIDÁCTICAS	PE	SEM	HORAS		TOTAL
			M	T	
CONTROL FÍSICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS	IND.ALIMENTARIAS	VI	07		07
FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE	IND.ALIMENTARIAS	IV	06		06
PROD A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS	IND.ALIMENTARIAS	II	08		08
<b>TOTAL HORAS</b>			<b>21</b>		<b>21</b>

### 3. DESARROLLO INSTITUCIONAL

- Elaboración del plan y reglamento de prácticas pre profesionales y EFSRT RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 068 - 2023-DG-IESTP "M".



- Ejecución y monitores de proyectos productivos  
 RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 088 - 2023-DG-IESTP "M"  
 RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 089 - 2023-DG-IESTP "M".  
 RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 363 - 2023-DG-I.E.S.T.P. "M".



BAQUERIZO CASAS, ALFREDO



ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ





**Participación en la semana técnica**



**PROYECCIÓN SOCIAL- Chocolatada navideña**





INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO  
**"MARCO"**

**ASESORAMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO**



**JURADO DE OBTENCIÓN DE TÍTULO**

**SE RESUELVE:**

- 1º. **DESIGNAR**, el Jurado Evaluador para el Examen de Suficiencia Profesional de **LORIE SHEILA CACHUAN VALVERDE** egresada de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias, para optar el título profesional correspondiente a través del Proceso de Titulación, conformado por las siguientes profesionales:
  - Presidente : Mg. Greys Karen Puente Ancieta
  - Secretaria : Ing. Ela Inés Olivera Bordaes
  - Vocal : Ing. Elida Huamán Vila
- 2º. **ESTABLECER**, la sustentación del Examen de Suficiencia Profesional para Titulación, para el día 12 de diciembre del 2023 a horas 09:00 am en la sala de Procesos de Frutas, Hortalizas y Azúcares del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias.
- 3º. **ENCARGAR**, al jurado evaluador realizar el proceso en cumplimiento a las normas legales vigentes, bajo responsabilidad.

Registrarse, comuníquese, cúmplase y archivase.





# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

## SE RESUELVE:

1°. **DESIGNAR**, el Jurado Evaluador para el Examen de Suficiencia Profesional de **ISABEL CUADROS CURO** egresada de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias, para optar el título profesional correspondiente a través del Proceso de Titulación, conformado por las siguientes profesionales:

- Presidente : Mg. Greys Karen Puente Ancieta
- Secretaria : Ing. Elida Huamán Vila
- Vocal : Ing. Ela Inés Olivera Bordaes

## SE RESUELVE:

1°. **DESIGNAR**, el Jurado Evaluador para el Examen de Suficiencia Profesional de **MARIA LUZ CASAS MUNIVE** egresada de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias, para optar el título profesional correspondiente a través del Proceso de Titulación, conformado por las siguientes profesionales:

- Presidente : Mg. Greys Karen Puente Ancieta
- Secretario : Ing. Elida Huamán Vila
- Vocal : Ing. Rosmery Olga Rosales Porras

## SE RESUELVE:

1°. **DESIGNAR**, el Jurado Evaluador para el Examen de Suficiencia Profesional de **MARIBEL DE LA CRUZ PEREZ** egresada de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias, para optar el título profesional correspondiente a través del Proceso de Titulación, conformado por las siguientes profesionales:

- Presidente : Mg. Greys Karen Puente Ancieta
- Secretario : Ing. Rosmery Olga Rosales Porras
- Vocal : Ing. Elida Huamán Vila

## PREPARACIÓN DE CLASES

- Elaboración de los planes de actividades de aprendizaje de acuerdo al sílabo que han sido firmados por la Coordinación académica de industrias alimentarias
- Cada unidad didáctica conto con su guía de practica y cuaderno de trabajo





# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
PÚBLICO MARCO



R.M. N° 1951-ED-91-12-27  
Revalidado R.D. N°0413-2006-ED

PROGRAMA DE ESTUDIOS  
**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MODULO I**  
OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA  
PRIMA

GUÍA DE PRÁCTICA DE LA UNIDAD DIDÁCTICA  
**OPERACIONES DE ACONDICIONAMIENTO DE LA  
MATERIA PRIMA**

DOCENTE : ING. ELIDA HUAMAN VILA

ESTUDIANTE :  
SEMESTRE : I

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
PÚBLICO MARCO



R.M. N° 1951-ED-91-12-27  
Revalidado R.D. N°0413-2006-ED

PROGRAMA DE ESTUDIOS  
**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MODULO II**  
PROCESAMIENTO DE  
ALIMENTOS

GUÍA DE PRÁCTICA DE LA UNIDAD DIDÁCTICA  
**PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLÓGICOS**

DOCENTE : ING. ELIDA HUAMAN VILA

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
PÚBLICO MARCO



R.M. N° 1951-ED-91-12-27  
Revalidado R.D. N°0413-2006-ED

PROGRAMA DE ESTUDIOS  
**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MODULO III**  
ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS  
CUADERNO DE TRABAJO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA  
**LOGÍSTICA DE PRODUCTO TERMINADO**

DOCENTE : ING. ELIDA HUAMAN VILA

ESTUDIANTE :

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
PÚBLICO MARCO



R.M. N° 1951-ED-91-12-27  
Revalidado R.D. N°0413-2006-ED

PROGRAMA DE ESTUDIOS  
**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MODULO III**  
ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS  
CUADERNO DE TRABAJO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA  
**EMPACADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS**

DOCENTE : ING. ELIDA HUAMAN VILA

## OTROS

1. En la comisión de danzas
2. En la COMISIÓN DE AJEDREZ que se quedó en tercer puesto en la participación de las olimpiadas inter institutos.
3. En la comisión de apertura y clausura
4. Participación en los diferentes desfiles y actividades extracurriculares.

Es todo cuanto le informo para su conocimiento y fines pertinentes.

Atte.

  
HUAMAN VILA Elida  
ING. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
CIP. 99414

**ING. ELA INÉS OLIVERA  
BORDAES**

## **INFORME N° 032-EOB/IESTP”M”2023**

A : Mg. Greys Puente Ancieta  
Coordinadora del P.E. Industrias Alimentarias

DE : Ing. Ela Ines Olivera Bordaes  
Docente del P.E. Industrias Alimentarias

ASUNTO : Actividades realizadas-Horas no lectivas

FECHA : Marco 21-12-2023

---

Por el presente documento tengo bien de informar las horas no lectivas realizadas durante el año académico 2023.

**Estrategias de articulación con el sector productivo:** Se han realizado las siguientes actividades.

- 1.- Se ha elaborado la encuesta, para hacer el análisis de pertinencia del programa de estudios de industrias alimentarias.
- 2.- Se aplicó la encuesta a las empresas agroindustriales: López industrial S.A, Altomayo SAC, SARLIK S.R.L., Panificadora THARIS y ECOANDINO.
- 3.- Se visitó a la municipalidad de Yauyos donde se pudo conversar con el Lic. Edgar Guillen Alcalde del distrito de Yauyos Jauja, quedando firmar un convenio con el instituto de Marco para que el programa de Industrias Alimentarias pueda capacitar a las madres de familia de vaso de leche sobre la elaboración de productos lácteos.
- 4.- Se firmó el convenio con la municipalidad de Yauyos para la capacitación al vaso de leche en la elaboración de productos lácteos y captación de postulantes para la carrera de Industrias Alimentarias.
- 5.- En cuanto a la implementación de un sistema de datos (directorío de las empresas del sector productivo), la cual garanticen la articulación con los grupos de interés (sector productivo) se ha ido avanzando. Se conversó con el **ingeniero Ronald Genaro Mariño Obregón** director regional de la producción de Junín quien informa para poder facilitarnos información de las empresas manufactureras del sector de elaboración de alimentos se debe enviar un oficio a esta oficina.
6. Se envió el oficio respectivo solicitado por el director regional de la producción de Junín. Se hizo el seguimiento del oficio.
7. Se logró implementar el sistema de datos (directorío de las empresas del sector productivo).
- 8.-Se visitó a la municipalidad de Yauyos donde se pudo conversar con el Lic. Edgar Guillen Alcalde del distrito de Yauyos Jauja, quedando firmar un convenio con el instituto de Marco para que el programa de Industrias Alimentarias pueda capacitar a las madres de familia de vaso de leche sobre la elaboración de productos lácteos.
- 9.- Se firmó el convenio con la municipalidad de Yauyos para la capacitación al vaso de leche en la elaboración de productos lácteos y captación de postulantes para la carrera de Industrias Alimentarias.
- 10.-Se está coordinó con la ingeniera Rosmery Rosales encargada de seguimientos de egresados para realizar un curso de elaboración de curriculum vitae para los estudiantes y egresados. Se elaboró el plan de dicho curso.
- 11.- Se llevó a cabo el curso elaboración de curriculum vitae por la plataforma TEAM, con la participación de estudiantes y egresados del programa de estudios de Industrias Alimentarias.

**Diseño y desarrollo académico:** Se han realizado las siguientes actividades:  
Se ha elaborado y corregido los sílabos y las programaciones de las unidades didácticas a mi cargo del año académico 2023.

Se ha preparado separatas, guías de prácticas, instrumentos de evaluación para las unidades didácticas a mi cargo del año académico 2023.

Se está trabajando con estudiantes que no puedan asistir en las horas presenciales por motivos de trabajo. Por lo que nos quedamos horas extras en el turno tarde para poder desarrollar los contenidos del sílabo. 2023-I

Se ha elaborado los informes de los proyectos productivos realizados como de elaboración de yogur saborizado con los estudiantes del 4to semestre y Control para el aseguramiento de la calidad de los alimentos con las estudiantes del 6to semestre.

**Desarrollo Institucional:** Se han realizado las siguientes actividades:

1.-Se ha asistido a las reuniones programadas por dirección, jefe de unidad académica y la coordinadora del programa de estudios de Industrias Alimentarias para tomar acuerdos sobre actividades concerniente al desarrollo institucional.

2.-Se ha conformado el equipo de trabajo para la corrección y elaboración del reglamento institucional.

3.- Se ha trabajado con los estudiantes y egresados en el proyecto productivo "Elaboración de yogur saborizado" con fines de obtener constancias de prácticas.

4.-Se ha trabajado con los estudiantes y egresados en el proyecto productivo "Control de calidad en productos lácteos y productos cárnicos" con fines de obtener constancias de prácticas.

5.-Se ha participado en la semana técnica programado por el instituto, elaborando diferentes productos lácteos, que se expendió en plaza del distrito de Marco

6.-Se participó en todas las actividades cívicas como desfiles por aniversario de Jauja, aniversario del Distrito de "Marco", charlas de orientación vocacional a instituciones educativas de 4to y 5to de secundaria y otras actividades extracurriculares.

7.- Se participó en la titulación de tres egresados, como asesoramiento del trabajo monográfico, y elaboración de productos innovadores: MARIA LUZ CASAS MUNIVE "ELABORACIÓN DE LICOR DE NISPERO", MARIBEL DE LA CRUZ PEREZ "MACERADO DE TUNA" Y EDGAR PONCE ARZAPALO "QUESO SABORIZADO CON CARNE DE ALPACA"

Es todo cuanto le informo para su conocimiento y fines pertinentes.

Atte.

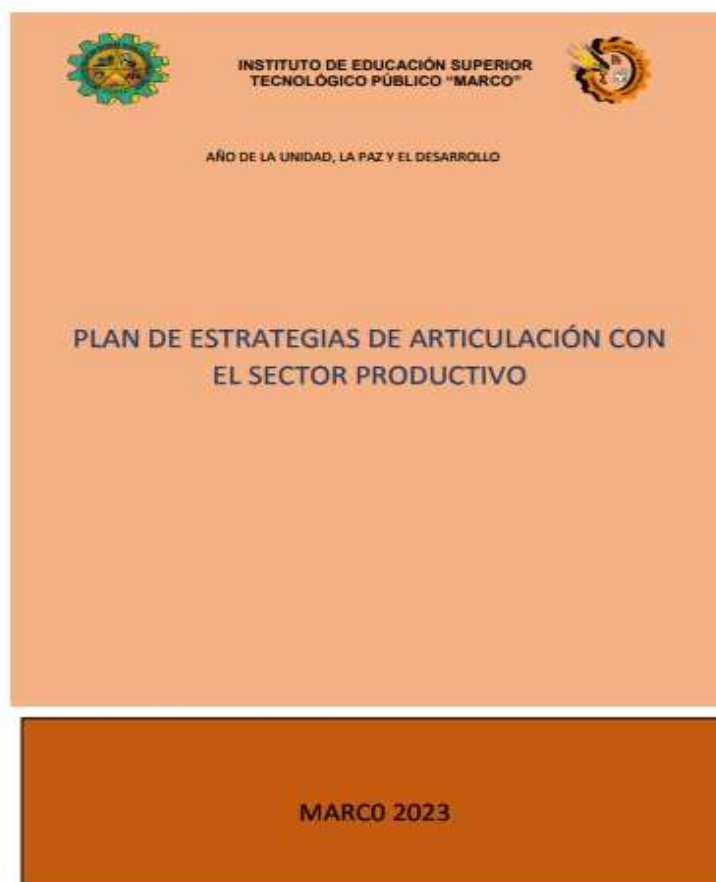


---

Docente del IESTP "Marco"



## EVIDENCIAS



### PLAN DE TRABAJO DE ESTRATEGIAS DE ARTICULACIÓN CON EL SECTOR PRODUCTIVO

#### **I. DATOS GENERALES**

1.1.-Institución Educativa:	IESTP "MARCO"
1.2.-Programa de Estudios:	Industrias Alimentarias.
1.3.-Codigo Modular:	0814749
1.4.-Dirección:	Carretera central km 7.5 Jauja – Marco
1.5.-Distrito:	Marco
1.6.-Provincia:	Jauja
1.7.-Región:	Junín
1.8.-Directora General:	Mg. Elsa Aquino Castro
1.9.-Jefe de Unidad Académica:	Ing. Raúl Torres Córdova
1.10.-Coordinador Área Académica:	Ing. Greys Puente Andeta
1.11.- Docente Responsable:	Ing. Ela Olivera Bordaes
1.12.-Fecha:	Abril 2023

#### **II. MARCO LEGAL**

Constitución política del Perú

Ley N° 28044 – Ley General de Educación

Ley N° 30512 – Ley de los Institutos y Escuelas de Educación Superior

D.S. N° 004-2010 Aprueba el Reglamento de la Ley N° 29394– Ley de los Institutos y Escuelas de Educación Superior

Resolución Directoral de Revalidación N° 0267-2006-ED

R.D. N° 0023-2010. ED. Aprueba el Plan de Adecuación de los Actuales Institutos y Escuelas de Educación Superior a la Ley N° 29394; Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior.

R.V.M. N° 069-2015-MINEDU Aprueban el Diseño Curricular Básico Nacional de la Educación Superior Tecnológica.

R.V.M.070 – 2016 – MINEDU- Modificatoria de la R.V.M N° 069-2015-MINEDU.

Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa N°28740

Reglamento Institucional.



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

“MARCO”

R.D. N° 1851 - E.D. 91-12-27 / Revolucionado con R.D. N° 0413-2008-ED

“Año de la Unidad, la Paz y el desarrollo”



Marco, 11 de julio de 2023

**OFICIO N° 131 - 2023-DG-I.E.S.T.P. “M”.**

SEÑOR : **ING. RONALD GENARO MARIÑO OBREGON**  
**DIRECTOR REGIONAL DE PRODUCCION - JUNIN**  
**PRESENTE.-**

ASUNTO : **SOLICITA INFORMACION – DIRECTORIO DE EMPRESAS**



Es grato dirigirme a Ud. a nombre de la Comunidad Educativa del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "Marco" del distrito de Marco, provincia de Jauja, así mismo manifiestarle que nuestra institución cuenta con carreras profesionales como son:

- ARQUITECTURA DE PLATAFORMA Y SERVICIOS DE TECNOLOGIAS
- INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
- DISEÑO DE MODAS
- PRODUCCIÓN AGROPECUARIA
- ENFERMERÍA TÉCNICA

Quienes, al culminar sus 03 años de estudios, optan el TITULO PROFESIONAL TECNICO, y puesto que uno de nuestros objetivos es la inserción de nuestros profesionales al sector productivo vertiendo sus habilidades, destrezas y conocimientos en los diferentes campos de producción.

Solicito a su representada información directorio (Nombre, dirección, rubro y teléfonos) de las diferentes empresas en la Región Junin, para realizar coordinaciones, convenios y otros en bien de nuestros egresados. Así mismo solicito remitir dicha información a mi correo electrónico [eaquinoc@iestpmarco.edu.pe](mailto:eaquinoc@iestpmarco.edu.pe) y/o celular 964626200.







**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MÓDULO DE TECNOLOGÍA DE BEBIDAS INDUSTRIALES**

**MONOGRAFÍA:**

**ELABORACIÓN DE MACERADO DE TUNA  
(*Opuntia ficus-indica*)**

**PRESENTADO POR:**

**DE LA CRUZ PÉREZ, Maribel**

**ASESORA:**

**ING. ELA OLIVERA BORDAEZ**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**

**TÉCNICO PROFESIONAL EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MARCO- JAUJA**

**PROGRAMA DE ESTUDIOS DE  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MÓDULO DE TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS.**

**MONOGRAFÍA:**

**ELABORACIÓN DE QUESO SABORIZADO  
CON CARNE DE ALPACA (*Vicugna pacos*)**

**PRESENTADO POR:**

**PONCE ARZAPALO, EDGAR**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**

**TÉCNICO PROFESIONAL EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MARCO- JAUJA**

**2023**



**ING. ROSMERY OLGA  
ROSALES PORRAS**



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

## INFORME N° 43-2023 PEIA/RRP/IESTP "M"

A : ING. PUENTE ANCIETA GREYS KAREN  
Coordinadora del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias

DEL : ING. ROSALES PORRAS ROSMERY  
Docente del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias

ASUNTO : INFORME DE LA CARGA NO LECTIVA

FECHA : Marco, 21 de diciembre del 2023

Por medio de la presente informo el avance de la carga no lectiva correspondiente a:

### I. PLAN DE ASESORÍA Y CONSEJERÍA PARA ESTUDIANTES

- 1.1. Elaboración del plan de trabajo:** Se procede a realizar el plan de trabajo PLAN DE SEGUIMIENTO Y SERVICIO DE APOYO AL ESTUDIANTE, aprobado por **RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 071 - 2023-DG-IESTP "M"**.
- 1.2. Elección de asesores:** Se ha designado a cada docente como asesor, siendo la siguiente:
- Asesora de semestre I-II : Ing. Rosmery Olga Rosales Porras
  - Asesora de semestres III-IV : Ing. Ela Olivera Bordaes
  - Asesora de semestre V-VI : Ing. Elida Huamán Vila
- 1.3. Seguimiento al proceso de matrícula del año 2023-I:** Según el examen de admisión 2023 realizado en el mes de abril se tuvo como ingresantes 27 estudiantes a P.E. en Industrias Alimentarias de los cuales se tienen matriculados 18 estudiantes. Teniendo un 67% de matriculados en el semestre I, para lo cual se ha realizado el seguimiento a cada uno por medio de comunicación vía telefónica. Para obtener los números de celulares de cada uno de los estudiantes se coordinó con Secretaria Académica Ing. Betty Bueno, extrayendo de sus documentos de postulación los números telefónicos y se procedió a brindarles información y orientación de las oportunidades de la P.E. y conocer la realidad de cada estudiante a fin de brindarles las facilidades en el horario de estudio para aquellos que les dificulta asistir en el horario establecido por la Institución.

#### SEMESTRE I

ESTUDIANTES	NRO DE ESTUDIANTES
MATRICULADOS	18
NO MATRICULADOS	9
INGRESANTES POR EXAMEN DE ADMISION	27



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

PORCENTAJE DE ESTUDIANTES MATRICULADOS P.E.  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS- SEMESTRE I



■ MATRICULADOS ■ NO MATRICULADOS

## NÓMINA MATRICULA 2023 -1

CARRERA PROFESIONAL: **INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

SEMESTRE: **I**

Nº Ord.	Número de Documento de Identidad	APELLIDOS Y NOMBRES	SEXO	TELEFONO
1	41098488	AQUINO FIERRO, MAGHALY KATY	F	977290237
2	42701298	BERRIOS DUEÑAS, HUMBERTO	M	923882134
3	72236227	CARHUANCHO BARZOLA, NELYDA ANDREA	F	969494851
4	75178394	CARHUANCHO HUATUCO, YADIRA	F	954989413
5	42714820	CASAS ESPINOZA, BETTY GIOVANA	F	927802942
6	71242100	CASTRO VELIZ, JAIRO HERNAN	M	980059982
7	75527796	CHUQUICHAICO VILCA MANELI	F	923227450
8	20723272	COCA GRANADOS, EDITH ROSARIO	F	958580168
9	41870042	DE LA CRUZ ALVAREZ, LIZ LENCY	F	963088237
10	77704258	GAMARRA GALARZA, MIGUEL ANGEL	M	981289607
11	75261499	GARCIA CARHUALLANQUI, MARCELINO	M	916988305
12	75406185	LAURA GERE, NICOLS FELICISIMA	F	918690248
13	73219100	MEDINA PAREDES ANDREA IRENE	F	991918104
14	71473249	MEZA ZUÑIGA, LISBETH IRIS	F	956576983
15	20682681	MUCHA RAFAEL, CLORINDA	F	964295162
16	45553238	NONALAYA YARINGAÑO, MABEL PAOLA	F	950849559
17	71266750	NUÑEZ CUEVA, SANDY LADY	F	985108982
18	75584910	SALAZAR CAMPOS, NAYELI MELISSA	F	923882134
19		PAEZ CAICEDO ADRIANA	F	914248625

Marco, 04 de mayo del 2023

Secretaria Académica

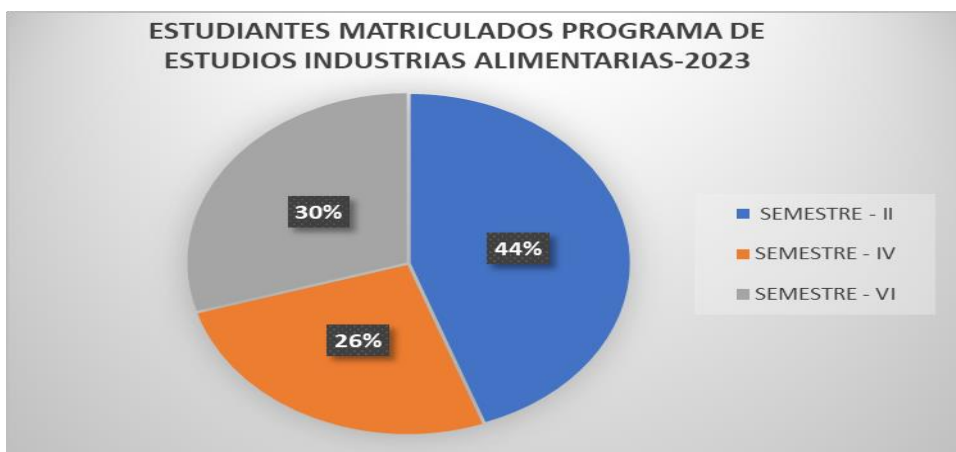


# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

Estudiantes matriculados semestre par-2023 en el Programa de Estudios de Industrias Alimentarias se detalla:

SEMESTRES	NRO ALUMNOS MATRICULADOS
SEMESTRE - II	12
SEMESTRE - IV	7
SEMESTRE - VI	8
TOTAL	27

**FIGURA 1:** ESTUDIANTES MATRICULADOS EN EL PROGRAMA DE ESTUDIOS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS PERIODO ACADEMICO 2023



Respecto al semestre –II, no se matriculan 03 estudiantes, por motivo que las unidades didácticas transversales le dificultan el horario diurno para su asistencia.

**1.4. Selección de temas de charlas a los estudiantes:** Se coordinó con los asesores para los temas de las charlas, viendo las casuísticas de sus asesorados siendo las siguientes:

- Planificación familiar
- Profesionalización de ideas de negocio
- Generación de empresas propias

Se presenta el plan de capacitación con el cronograma respectivo.





# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO" - JAUJA

PROGRAMA DE ESTUDIOS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



## VI. CRONOGRAMA

ACTIVIDADES	CRONOGRAMA												RESPONSABLES
	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D			
Elaboración de plan de capacitación					X								Docente responsable del plan Docentes del P.E.Industrias Alimentarias
Gestión de ponentes según los temas de capacitación						X	X	X					Docente responsable del plan
Realización de la capacitación Tema1: Planificación familiar.						X							Docente responsable del plan Docentes del P.E.Industrias Alimentarias
Elaboración y presentación de informe de capacitación a Coordinación P.E.						X							Docente responsable del plan Docentes del P.E.Industrias Alimentarias
Realización de la capacitación Tema2: Profesionalización de ideas de negocio Tema3: Generación de empresas propias								X	X				Docente responsable del plan Docentes del P.E.Industrias Alimentarias
Elaboración y presentación del informe de capacitación a coordinación P.E.								X	X				Docente responsable del plan Docentes del P.E.Industrias Alimentarias



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

## "MARCO"

- 1.5. Elaboración y aplicación de la ficha diagnóstica:** En coordinación con la Coordinadora del área académica de industrias alimentarias, se ha elaborado una base de datos actualizados de los estudiantes del año 2023 de los semestres II; IV y VI; la cual nos permite conocer la situación socio económica y académica es este último aspecto se ha enfocado lo concerniente al medio tecnológico para las clases asincrónicas o sincrónicas. La aplicación de la ficha diagnóstica para la actualización de los datos de los estudiantes del año académico 2023 se realizó en forma personalizada con cada estudiante debido a la limitación de uso de internet por parte de nuestros estudiantes, obteniendo los resultados siguientes:

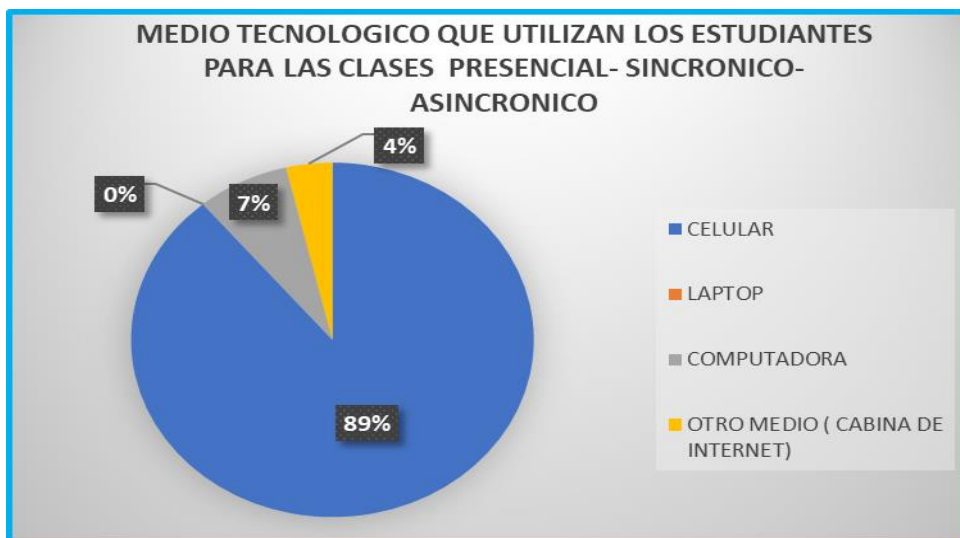
SEMESTRE ACADEMICO	TOTAL DE ESTUDIANTES	APLICACIÓN FICHA DIAGNOSTICA Y BASE DE DATOS ACTUALIZADOS	PORCENTAJE
SEMESTRE II	12	12	100%
SEMESTRE IV	07	07	100%
SEMESTRE VI	08	08	100%
<b>TOTAL ESTUDIANTES EN EL P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>			<b>27</b>

- 1.6.** La actualización de la base de datos de los estudiantes del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias se concluye al 100%. La cual se encuentra en un **EXCEL: "BASE DE DATOS ESTUDIANTES IA – 2023** , a través del MS TEAM - canal PORTAFOLIO DOCENTE.
- 1.7. Informe de la aplicación de la ficha diagnóstica a los estudiantes:** Después de haber realizado la aplicación de la ficha diagnóstica de manera personalizada, se tiene la siguiente información:

MEDIO TECNOLÓGICO QUE USAN PARA LAS CLASES	SEMESTRE- II	SEMESTRE- IV	SEMESTRE- VI	SUB TOTAL
CELULAR	10	7	7	24
LAPTOP	0	0	0	0
COMPUTADORA	1	0	1	2
OTRO MEDIO ( CABINA DE INTERNET)	1	0	0	1
<b>TOTAL</b>				<b>27</b>



**Figura 2:** Medio tecnológico usado por estudiantes del Programa de estudios de Industrias Alimentarias

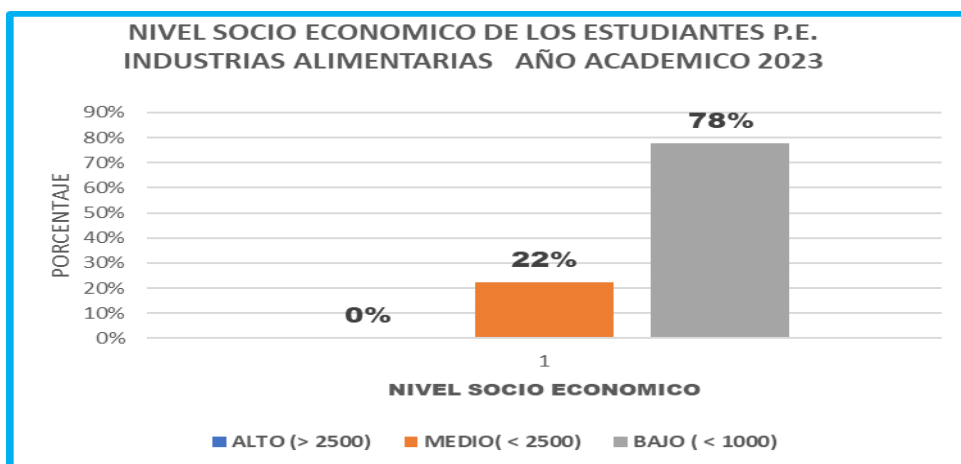


- Teniendo como resultado que el 89% de los estudiantes sus clases virtuales los recibe por medio de "celular", las cuales son tipo pre-pago es decir tienen que realizar recargas para el uso de internet. El 7% recibe las clases virtuales por computadora y 4% recibe sus clases virtuales por cabina de internet.

En cuanto a su nivel socio económico de los estudiantes podemos visualizar en la figura 3. El 78% el de nivel socio económico es bajo.

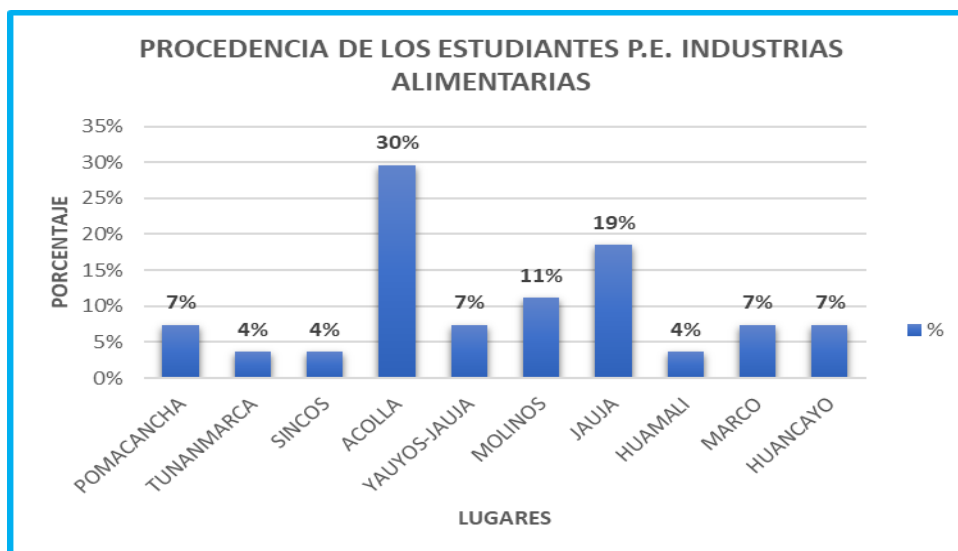
NIVEL SOCIO ECONOMICO	SEMESTRE- II	SEMESTRE- IV	SEMESTRE- VI	TOTAL
ALTO (> 2500)	0	0	0	0
MEDIO(< 2500)	3	1	2	6
BAJO (< 1000)	9	6	6	21
TOTAL DE ESTUDIANTES POR SEMESTRE	12	7	8	27

**FIGURA 3. NIVEL SOCIO ECONÓMICO DE LOS ESTUDIANTES P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



Procedencia de los estudiantes del Programa de Industrias Alimentarias

LUGARES DE PROCEDENCIA DE LOS ESTUDIANTES	SEMESTRE- II	SEMESTRE- IV	SEMESTRE- VI	SUB TOTAL
POMACANCHA	2	0	0	2
TUNANMARCA	1	0	0	1
SINCOS	1	0	0	1
ACOLLA	3	3	2	8
YUUYOS-JAUJA	2	0	0	2
MOLINOS	1	2	0	3
JAUJA	1	2	2	5
HUAMALI	0	0	1	1
MARCO	0	0	2	2
HUANCAYO	1	0	1	2
TOTAL ESTUDIANTES POR SEMESTRE	12	7	8	
<b>TOTAL</b>				<b>27</b>





## INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

- El **48%** de la población estudiantil del programa de estudios de Industrias Alimentarias es de los distritos alrededores de Marco como Pomacocha, Tunanmarca, Acolla y Marco, Jauja 26 %, Molinos7%, Huamali 4% y Huancayo 7%.

**1.8. Orientación y seguimiento en asuntos académicos y particulares:** En constante comunicación y seguimiento a los estudiantes en el cumplimiento de sus actividades académicas en las unidades didácticas y de su asistencia.

**1.9. Ejecución de los temas de consejería:** por las diversas actividades extracurriculares desarrolladas en la Institución se ha reprogramado las capacitaciones, según como indica en el "**Plan de capacitación**".

Se ha desarrollado las capacitaciones cumpliendo con las capacitaciones programadas en los siguientes temas y se realizó sus respectivos informes presentado a coordinación.

- Planificación familiar: **Informe N°22-2023-PEIA/ RRP/ IESTP" M"**



- Profesionalización de ideas de negocio: **Informe N°32 -2023 PEIA/RRP/ IESTP" M"**





- Generación de empresas propias: **Informe N°37-2023 PEIA/RRP/IESTP" M"**



## 2. Desarrollo Institucional:

2.1. **Proyectos Productivos:** Se ha presentado los planes de trabajo para el desarrollado los proyectos productivos y sus respectivas resoluciones de aprobación para su ejecución, las cuales han sido culminadas satisfactoriamente. siendo las siguientes:



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

- PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA: RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 099 - 2023-DG-IESTP "M".

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO  
"MARCO"  
R.D. N° 1951 - E.D. 91-12-27 / Revalidado con R.D. N° 0413-2006-ED

"Año de la Unidad, la Paz y el desarrollo"

**RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 099 - 2023-DG-IESTP "M".**

Marco, 11 de julio del 2023

VISTO: el INFORME N°044-2023-CAAIA-IESTP "M" (EXP. M-2023-06045)

**CONSIDERANDO:**

Que es política de la Dirección General del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "Marco" del distrito de Marco y provincia de Jauja, velar por una organización de calidad, garantizar la buena marcha y la competitividad a través de la calidad de servicio educativo institucional.

Que mediante INFORME N°044-2023-CAAIA-IESTP "M" registrado con EXP. M-2023-06045 la Coordinadora del Área Académica de Industrias Alimentarias - Ing. Greys Karen Puente Ancieta presenta el PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA, el cual consiste en la o ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK, el mismo que cuenta con el visto bueno del Jefe de Unidad Académica - Ing. Raúl Gustavo Torres Córdova mediante PROVEÍDO N°014-JUA-2023-IESTP"M" indicando que es viable la ejecución del Proyecto Productivo para la realización de prácticas de los estudiantes ejecución del proyecto en mención a fin de que los estudiantes participantes puedan realizar las prácticas pre profesionales o EFSRT en el MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA.

De conformidad con la Ley General de Educación N° 28044, Ley N° 30512 "Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la carrera docente de Educación Superior", D.S. N° 010-2017-MINEDU "Reglamento de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes", Ley N° 27444 "Ley de Procedimiento Administrativo" R.V.M. N° 177-2021-MINEDU y normativas legales vigentes.

**SE RESUELVE:**

1º. **APROBAR**, para su ejecución del PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA, el cual consiste en la o ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "Marco" de la Provincia de Jauja, departamento de Junín en el presente año 2023, integrado de la siguiente manera:

**RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO**  
ING. ROSMERY OLGA ROSALES PORRAS

**RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN**  
ING. ELIDA HUAMÁN VILA  
ING. GREYS K. PUENTE ANCIETA

- PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES) : RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 293 - 2023-DG-I.E.S.T.P. "M".

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO  
"MARCO"  
R.D. N° 1951 - E.D. 91-12-27 / Revalidado con R.D. N° 0413-2006-ED

"Año de la Unidad, la Paz y el desarrollo"

**RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 293 - 2023-DG-I.E.S.T.P. "M".**

Marco, 14 de agosto del 2023

VISTO: el INFORME N°070-2023-CAAIA-IESTP "M", PROVEÍDO N.º 031- JUA-2023-IESTP"M" (EXP. M-2023-07042)

**CONSIDERANDO:**

Que es política de la Dirección General del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "Marco" del distrito de Marco y provincia de Jauja, velar por una organización de calidad, garantizar la buena marcha y la competitividad a través de la calidad de servicio educativo institucional.

Que mediante INFORME N°070-2023-CAAIA-IESTP "M" la Coordinadora del Área Académica de Industrias Alimentarias - Ing. Greys Karen Puente Ancieta presenta el PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES) - Plan de Estudios Modular, denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES y PROVEÍDO N.º 031- JUA-2023-IESTP"M" registrado con EXP. M-2023-07042 Jefe de Unidad Académica - Ing. Raúl Gustavo Torres Córdova indica que es conconarante con el Plan de Estudios y existiendo la aprobación de la Coordinadora del Área Académica de Industrias Alimentarias y por ende es viable la ejecución del Proyecto Productivo para la realización de prácticas de los estudiantes ejecución del proyecto en mención a fin de que los estudiantes participantes puedan realizar las prácticas pre profesionales o EFSRT en el MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES).

De conformidad con la Ley General de Educación N° 28044, Ley N° 30512 "Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la carrera docente de Educación Superior", D.S. N° 010-2017-MINEDU "Reglamento de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes", Ley N° 27444 "Ley de Procedimiento Administrativo" R.V.M. N° 177-2021-MINEDU y normativas legales vigentes.

**SE RESUELVE:**

1º. **APROBAR**, para su ejecución del PLAN DE TRABAJO DE PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES) - Plan de Estudios Modular, denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "Marco"



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

A través de los informes siguientes se solicita las constancias de prácticas, dichos informes fueron remitidos por mesa de parte virtual.

- ✓ INFORME N° 39- PEIA/RRP/IESTP" M" 2023: Informe de trabajo del proyecto productivo del Módulo PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS- PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES
- ✓ INFORME N° 042- 2023 PEIA/RRP/IESTP" M": Informe de trabajo del proyecto productivo del MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA, el cual consiste en la elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack.

## 2.2. Desarrollo y mejoramiento en la elaboración de los silabus.

- ✓ Se ha mejorado en la elaboración de los silabus respecto a los indicadores de evaluación por la orientación del Jefe de Unidades Académica (JUA).
- ✓ Elaboración de los silabus de Muestreo de los alimentos y Evaluación sensorial de los Alimentos

2.3. Organizando y fomentando la identificación con la Institución mediante la participación de los estudiantes en las actividades deportivas, reinado cachimbo, concurso de danzas desarrolladas por la Institución. Mediante la realización de ventas de productos elaborados por los estudiantes del semestre I para cubrir en parte los gastos económicos en las diversas actividades institucional.

### REYNADO CACHIMBO-2023







# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"



ACTIVIDAD DEPORTIVA





# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

## FIESTA DE CACHIMBO-2023



### 2.4. Comisiones en actividades institucionales:

- ✓ Participe en la comisión organizadora en la celebración de los Cachimbos-2023.
- ✓ Forme parte de la comisión de las danzas para la participación en el concurso de danzas interinstitutos llevados a cabo en la localidad de Jauja, se apoyó económicamente y logístico para la participación de los estudiantes en estas festividades.

## II. PLAN DE SEGUIMIENTO Y APOYO AL EGRESADO

**2.1. Sociabilización del plan de trabajo:** Se da a conocer el plan de trabajo a la coordinadora y docentes del P.E. Industrias Alimentarias.

**2.2. Entrega de la lista de egresados desde 2017 al 2022:** Se solicita a Coordinadora P.E., relación de egresados y se cuenta con dicha relación de los egresados.

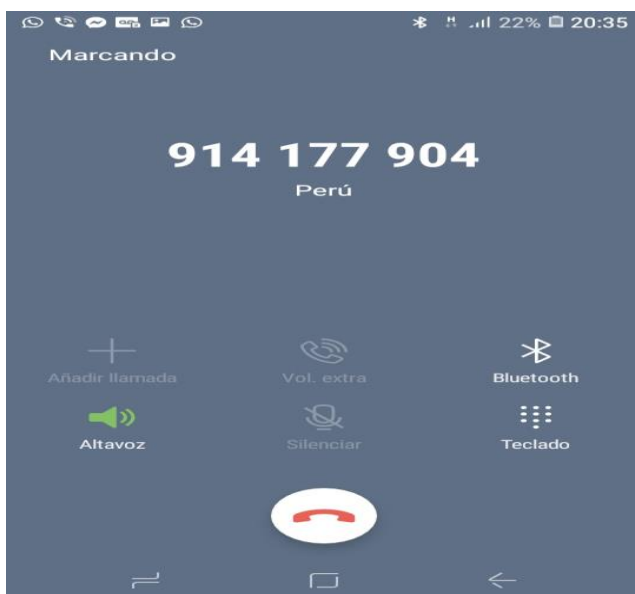
**2.3. Actualización de los números telefónicos, correos electrónicos de los estudiantes egresados:** Se realiza la actualización de los número telefónico y correo electrónico, con los que contaban de algunos números telefónicos que registraron la fecha no existen, por lo que se procedió a realizar la búsqueda consultando a sus compañeros de estudios y por medio de MESSENGER, no se tiene resultados favorables de su ubicación. Se detalla evidencias.

- UNCHUPAICO VILLANES, ROSE RAQUEL

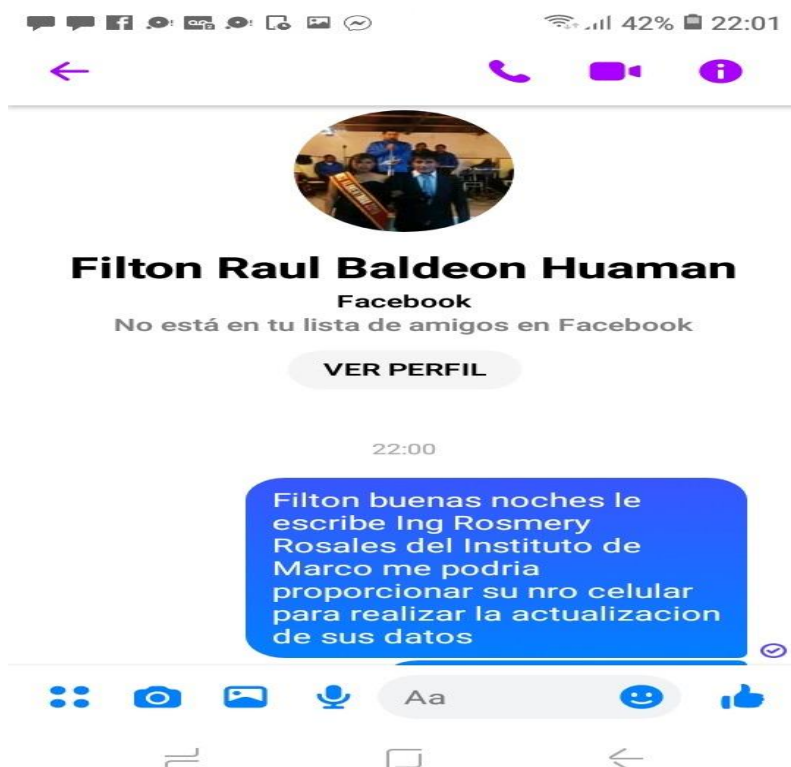




# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"



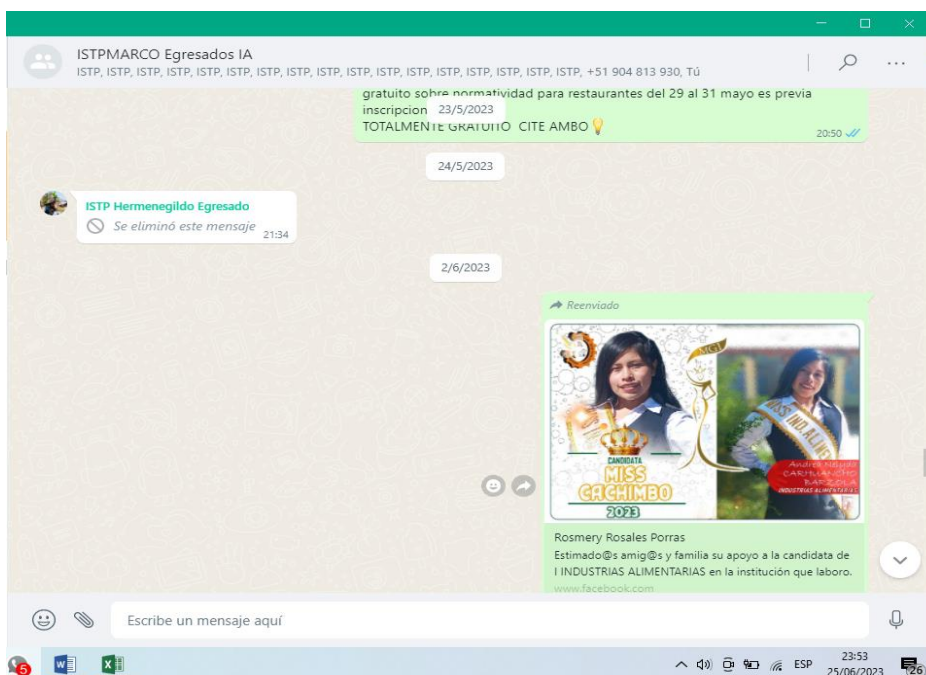
- **BALDEON HUAMAN, FILTON RAUL:** SIN ÉXITO NO TIMBRA EL CELULAR DIRECTO ENVIA A CASILLA DE VOZ, SE BUSCO POR MESSENGER Y SE ENVIO MENSAJE



**2.4. Creación del canal virtual de comunicación WHATSAPP:** Se tiene el canal virtual de comunicación con los egresados por medio de "WHATSAPP" denominado "ISTPMARCO EGRESADOS IA", en la cual se envía actividades relacionadas con la Institución y temas académicos y laborales.



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"



**2.5. Encuesta situacional laboral del egresado:** La encuesta se desarrolla en forma personalizada a través de llamadas a los números telefónicos que proporcionaron y se actualizaron.

**2.6. Actualización de la data de los egresados P.E. Industrias Alimentarias:** Se actualiza la base de datos de los egresados del P.E. Industrias Alimentarias desde el periodo 2017 al 2022 en un archivo en EXCEL: **"BASE DE DATOS EGRESADOS IA 2017 – 2022**. El cual se encuentra en el MS TEAMS canal PORTAFOLIO DOCENTE IA-2023.

Se ha realizado el seguimiento a los egresados para su respectiva titulación, obteniendo el título de Técnico en Industrias Alimentarias en el año académico 2023 de 09 egresados. Haciendo un total de 15 titulados como se indica en la FIGURA 4

DESCRIPCIÓN	NRO EGRESADOS
CUENTAN CON TITULO TECNICO PROFESIONAL	15
NO CUENTA CON TITULO TECNICO PROFESIONAL	23
TOTAL	38



Se tiene titulados en el Programa de Estudios de Industrias Alimentarias el 39% .

En cuantos a los egresados se encuentran laborando en la profesión estudiada, la **FIGURA 5** nos indica que labora en otra actividad el 66%, labora en la profesión 26% y desarrollan su emprendimiento en agroindustria (derivados lácteos) 8%.

DESCRIPCIÓN	NRO EGRESADOS
LABORAN EN LA PROFESIÓN	10
EMPRESARIADO EN AGROINDUSTRIA	3
LABORAN EN OTRA ACTIVIDAD	25
TOTAL	38



El 26% de los egresados laboran en la profesión estudiada son porque son docentes y laboran en entidad del estado (hospital).



- 2.7. Reunión de coordinación con la docente responsable del plan inserción laboral Ing. Ela Olivares Bordaes: Se ha realizado el plan de capacitación para los egresados siendo el tema de capacitación: Elaboración de currículum vitae. Se presentó el plan de capacitación a coordinación.



De la capacitación se realizó en forma virtual por la plataforma TEAMS, se realizó un informe: INFORME N° 37- RRP/IESTP" M"2023.

La difusión se realizó por el WhatsApp de egresados y del área de coordinación.



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

WhatsApp Web



Tú @ COORDINACION IA 2023

1/12/2023 a la(s) 16:05

The flyer is titled "INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO 'MARCO'" and "PROGRAMA DE ESTUDIOS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS". It features a central orange box with the text "CAPACITACIÓN: ELABORACION DE CURRÍCULUM VITAE". To the right is a photograph of Ing. Rolando Salazar Córdova. A blue box at the bottom left of the flyer contains the following details: "FECHA: 01 DICIEMBRE 2023", "LUGAR: PLATAFORMA TEAMS", and "HORA: 8.00P.M.". The flyer is set against a background of faint gear icons.

WhatsApp Web



Tú @ ISTPMARCO Egresados IA

30/11/2023 a la(s) 9:12

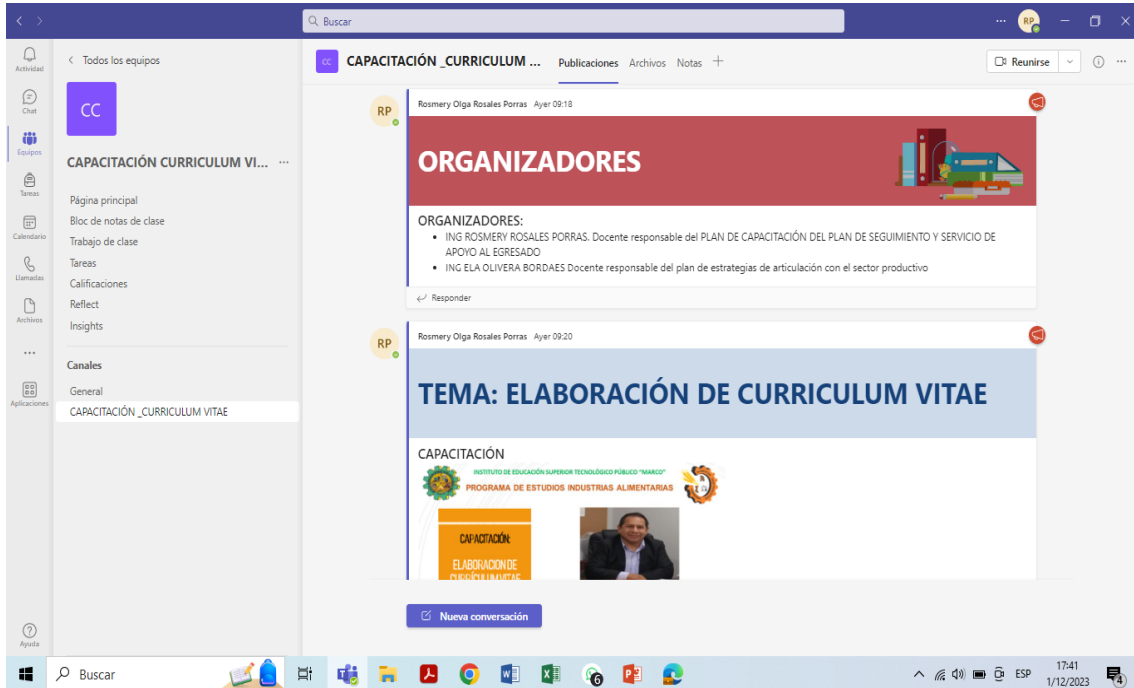
This is an identical copy of the flyer shown in the first image, featuring the same text, logos, and layout for the training session on CV preparation.

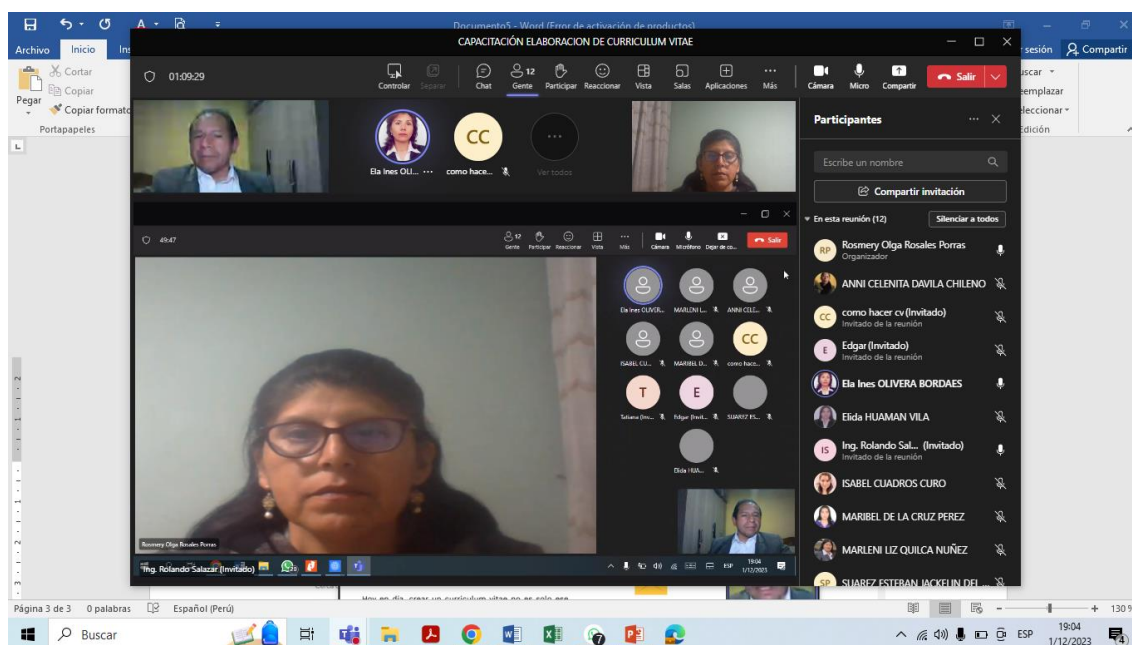




# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

La capacitación se realizó a través de la plataforma TEAMS, el expositor fue externo, con el apoyo del Ing. Rolando Salazar Cordova, ingeniero en industrias Alimentarias.



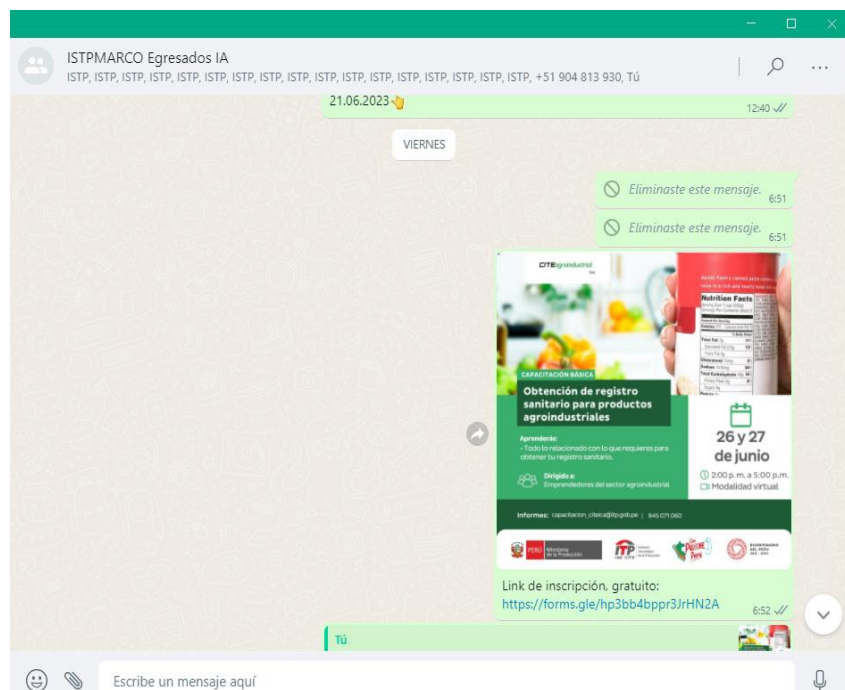
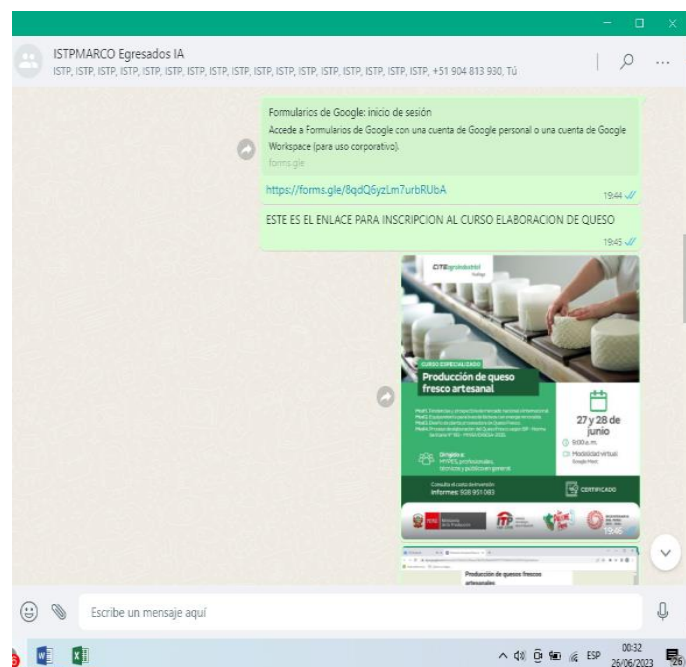
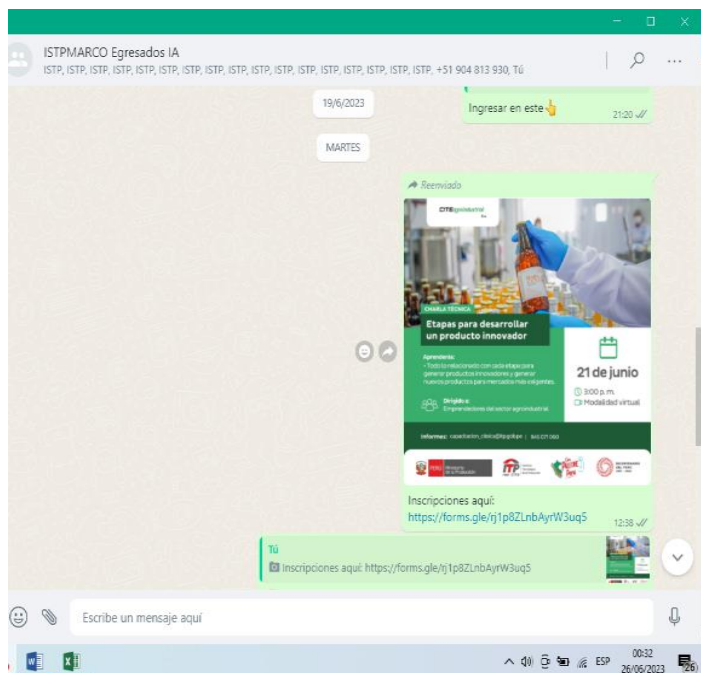


**2.8. Difusión de capacitaciones en temas relacionados a la industria de alimentos y emprendimientos por el canal virtual WHATSAPP para la actualización de sus conocimientos y bolsa de trabajo:** A través de canal virtual **WHATSAPP**, se hace la búsqueda por medio virtual de empresas e instituciones públicas y privadas relacionadas al sector de la industria alimentarias, de esta manera enviar capacitaciones gratuitas y/o pagadas referente a temas de actualización en la Industria de Alimentos:

- ✓ Etapas para desarrollar un producto innovador
- ✓ Producción de queso fresco artesanal
- ✓ Obtención de registro sanitario para productos agroindustriales
- ✓ Innovación en los superfoods de banano, vinagre, compota y otros productos
- ✓ Otros.



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"



## CONCLUSIONES

1. En el semestre I de los 27 estudiantes ingresantes solo se matriculan 18 alumnos, a pesar que telefónicamente se estuvo realizando el seguimiento, son 09 estudiantes que al entrevistarlos vía telefónica no indicaron el motivo por el cual no se matriculan y otros no respondieron al número telefónico.
2. Respecto al semestre –II, de los 15 estudiantes no se matriculan 03 estudiantes, por motivo que las unidades didácticas transversales, le dificultan el horario para su asistencia a clases en el horario diurno por motivo de trabajo. Siendo los matriculados 12 estudiantes.



## INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

3. El 89% de los estudiantes del Programa de estudios de Industrias Alimentarias sus clases virtuales los recibe por medio de "celular", las cuales son tipo pre-pago es decir tienen que realizar recargas para el uso de internet y el 4% recibe sus clases virtuales a través de una cabina de internet.
4. Según la ficha diagnóstica aplicada a los estudiantes del programa de Estudios de Industrias Alimentarias se tiene como resultado el 78% el nivel socio económico es bajo teniendo ingresos menores a 1000 soles.
5. El 48% de la población estudiantil del programa de estudios de Industrias Alimentarias es de los distritos alrededores de Marco como Pomacocha, Tunanmarca, Acolla y Marco, Jauja 26 %, Molinos 7%, Huamali 4% y Huancayo 7%. Por lo que para la captación de estudiantes se debe realizar en estas localidades.

Es cuanto puedo informar.

Docente