

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA

FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA Y METALURGIA

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



**PLAN DE FUNCIONAMIENTO DEL “EXAMEN
PROFESIONAL – SUBMODALIDAD CICLO DE
ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL”**

AYACUCHO - PERÚ

2024

**PLAN DE FUNCIONAMIENTO DEL CICLO DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL
DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

Contenido

1. ANTECEDENTES	3
2. FINALIDAD	3
3. OBJETIVOS Y METAS	4
4. BASE LEGAL	4
5. ALCANCE Y REQUISITOS:	5
6. COMISIÓN ESPECIAL DE COORDINACIÓN	5
7. PROCESO DE INSCRIPCIÓN (CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES)	5
8. PARTICIPANTES SUS DEBERES Y OBLIGACIONES	6
9. DE LOS ASPECTOS ACADÉMICOS	6
9.1. MÓDULOS PROGRAMADOS	6
9.2. DE LOS RECURSOS HUMANOS	7
9.3. METODOLOGÍA DE LA ENSEÑANZA	8
9.4. DEL HORARIO DE CLASES	8
9.5. DE LA INFRAESTRUCTURA	9
9.6. EVALUACIÓN DE LAS ASIGNATURAS	9
9.7. DE LOS PROYECTOS DE INGENIERÍA	9
9.8. DE LA GENERACIÓN DE ACTAS	10
9.9. DE LA CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DEL CICLO DE ACTUALIZACIÓN	10
10. DEL CONTROL Y SUPERVISIÓN	10
11. DEL PROCEDIMIENTO PARA TITULACIÓN	10
12. DEL RÉGIMEN ECONÓMICO	10
13. DEL INFORME FINAL (ACADÉMICO Y ECONÓMICO)	11
14. Anexos	13

PLAN DE FUNCIONAMIENTO DEL CICLO DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. ANTECEDENTES

La titulación extraordinaria a través de actualización es una modalidad adoptada por varias universidades nacionales como la Universidad Nacional Federico Villarreal, Universidad Nacional Hermilio Valdizán, Universidad Nacional de Piura, Universidad Nacional de Trujillo, Universidad Nacional Micaela Bastidas, Universidad Nacional del Altiplano, Universidad Nacional del Centro y otros, los cuales se desarrollan todos los años en el marco de los reglamentos que rigen los planes de estudio de las carreras que ofrecen.

En el caso de la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, diversas escuelas profesionales han desarrollado estos ciclos de actualización, titulando a un buen número de egresados que, por diversas razones, han tenido dificultad para desarrollar un trabajo de tesis.

La SUNEDU, por medio del oficio múltiple N° 017 -2021-SUNEDU-02-15 y el oficio N° 0105 -2022-SUNEDU-02-15-02, precisa que se puede titular por otras modalidades distintas a las establecidas en el artículo 45.2 de la Ley Universitaria, a los egresados que iniciaron estudios antes de la entrada en vigencia de la Ley Universitaria 30220, es decir, para aquellas personas que se matricularon hasta antes del 9 de julio de 2014.

El oficio N° 0105 -2022-SUNEDU-02-15-02 responde a la consulta formulada por la UNSCH en los términos siguientes: *“vuestra universidad dentro del marco de su autonomía podría ofertar la modalidad **“examen profesional – Submodalidad ciclo de actualización profesional”**, y los títulos profesionales obtenidos bajo la misma serán inscritos en la medida que se encuentren dentro de lo establecido en el Oficio Múltiple precitado”*.

La Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, luego de las consultas necesarias a las instancias pertinentes y a la SUNEDU, ha incluido en el Reglamento de Grados y Títulos del plan de estudios 2004, la modalidad de **examen profesional – submodalidad ciclo de actualización profesional**, cuyo dictado permitirá la titulación de un gran número de egresados que habían iniciado sus estudios antes de la puesta en vigencia de la ley universitaria 30220 y que cuentan con el grado académico de Bachiller.

2. FINALIDAD

Establecer los requisitos y procedimientos para permitir la titulación de aquellos egresados de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias que no pueden hacerlo por las modalidades establecidas en la Ley Universitaria 30220, que ingresaron antes de la vigencia de la misma y en cuyos planes de estudios está contemplada la titulación por examen profesional y la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias propone la modalidad de “examen profesional – Submodalidad ciclo de actualización profesional”

3. **OBJETIVOS Y METAS**

Los objetivos del “examen profesional – Submodalidad ciclo de actualización profesional” en Ingeniería en Industrias Alimentarias son:

- Desarrollar temas actualizados en las principales áreas de la Ingeniería en Industrias Alimentarias, con la finalidad de que puedan aplicarlos en su actividad profesional.
- Permitir a los Bachilleres de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga o de cualquier otra universidad del país que cumplan los requisitos, acceder a la titulación por la modalidad de “examen profesional – Submodalidad ciclo de actualización profesional”.
- Otorgar el Título Profesional a los Bachilleres de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, después de aprobar el “examen profesional – Submodalidad ciclo de actualización profesional” correspondiente, y de cumplir con las normas administrativas del caso.

Las metas del Ciclo de Actualización Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias son:

- Posibilitar que un mínimo de sesenta (60) Bachilleres en Ingeniería en Industrias Alimentarias, de acuerdo al inciso c del artículo 7° del Reglamento de Grados y Títulos, del Plan de Estudios 2004 Reajustado, **queden expeditos** para obtener el título profesional de Ingeniero (a) en Industrias Alimentarias.
- Brindar cuatro módulos de enseñanza con una duración de 58 horas lectivas y 32 horas no lectivas, evaluaciones y exposiciones de monografías por cada módulo.
- Desarrollar el 100% de lo establecido en el **sílabo** de cada una de las asignaturas previstas en el presente proyecto.
- Cumplir con todo lo establecido en el Reglamento del “examen profesional – Submodalidad ciclo de actualización profesional”.

4. **BASE LEGAL**

- a. Constitución Política del Perú
- b. Ley Universitaria N° 23733
- c. Ley Universitaria N° 30220
- d. Decreto Legislativo N° 739
- e. Estatuto Reformado de la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga.
- f. Reglamento general de la UNSCH.
- g. Reglamento de Grados y Títulos 2004 revisado de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias del 2015, modificado con RCU N° 3077-2023-UNSCH-CU.
- h. Reglamento del Ciclo de Actualización en Ingeniería en Industrias Alimentarias 2023
- i. Oficio N° 015-2023-SUNEDU-02-15

- j. Resolución del Consejo Universitario N° 2527-2023-UNSCH-CU;
- k. Resolución del Consejo Universitario N° 1001-2006-UNSCH-CU;
- l. Resolución del Consejo Universitario N° 567-2022-UNSCH-CU;
- m. Resolución del Consejo Universitario N° 2547-2023-UNSCH-CU;
- n. Resolución Rectoral N° 328-2022-UNSCH-R;

o. ALCANCE Y REQUISITOS

Requisitos y procedimiento

Para tener derecho a participar en el Ciclo de Actualización Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias se requiere poseer el Grado Académico de Bachiller en Ingeniería en Industrias Alimentarias otorgado por la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga y haber iniciado su estudio superior antes de la entrada en vigencia de la Ley Universitaria N° 30220.

Para la inscripción en el “examen profesional – Submodalidad ciclo de actualización profesional”, se deberá presentar lo siguiente:

- a. Solicitud dirigida al Decano de la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia
- b. Copia del Grado Académico de Bachiller en Ingeniería en Industrias Alimentarias, autenticado por el secretario general de la Universidad de procedencia.
- c. Constancia de inscripción del grado académico de bachiller en el Registro Nacional de Grados y Títulos de la SUNEDU
- d. Recibo de pago expedido por la Unidad de Tesorería de la Universidad.
- e. Ficha de inscripción con la codificación correspondiente.
- f. Copia simple del Documento Nacional de Identidad.
- g. Dos (02) fotografías recientes, tamaño carné, a color y fondo blanco.
- h. Una declaración jurada de aceptar lo estipulado en el Reglamento del Ciclo de Actualización Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

p. COMISION DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN

La conducción del Ciclo de Actualización Profesional está a cargo del Decano de la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia y el Director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, quienes se encargarán de la gestión académica y administrativa antes y durante el desarrollo del ciclo, sin derecho a participar en el dictado de una o más asignaturas.

**q. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES ACADEMICAS
Cronograma de actividades académicas-administrativas**

ACTIVIDADES	FECHA
1. Convocatoria	30, 31 de enero y 01 de febrero
2. Inscripción de participantes (presentación de expedientes) en físico y virtual	02, 03 y 04 de febrero
3. Evaluación de expediente y selección de participantes	05 de febrero
4. Publicación de relación de participantes admitidos	06 de febrero
5. Matricula de participantes admitidos	07, 08 y 09 de febrero
6. Inicio de clases	10 de febrero
7. Finalización de Clases	28 de abril
8. Sustentación y publicación de los trabajos monográficos	04 al 25 mayo

9. Clausura	26 de mayo
10. Inicio de trámite para obtención del título	01 al 09 de junio

r. **PARTICIPANTES SUS DEBERES Y OBLIGACIONES**

Para participar en el Ciclo de Actualización, se requiere haber iniciado sus clases en la Universidad antes de la entrada en vigencia de la ley universitaria 30220 - es decir hasta antes del 09 de julio de 2014 - y poseer el Grado Académico de Bachiller en Ingeniería en Industrias Alimentarias otorgado por la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga.

Los participantes se someterán a lo estipulado en el Reglamento del Ciclo de Actualización de Ingeniería en Industrias Alimentarias y a los requisitos de aprobación señalados en el mismo.

El participante que haya aprobado el Ciclo de Actualización Profesional podrá iniciar el trámite para la expedición del Título Profesional de acuerdo al Reglamento de Grados y Títulos vigente de la Escuela de formación Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

s. **DE LOS ASPECTOS ACADÉMICOS**

9.1 **MÓDULOS PROGRAMADOS**

Analizando los campos de actividad en las cuales se desenvuelven los Bachilleres en Ingeniería En Industrias Alimentarias o ciencias de la Ingeniería en Industrias Alimentarias, y luego de definir los campos donde requieren una complementación, reforzamiento y/o actualización para mejorar su competitividad; se ha definido el desarrollo de los siguientes módulos:

Tabla 2

Horas lectivas y no lectivas por cada asignatura

N°	Sigla	Asignaturas	Créditos	Horas lectivas*	Horas no lectivas**	Total horas
1	IA- 601	Ciencia de alimentos	4	58	32	90
2	IA- 602	Tecnología de alimentos y gestión de la calidad	4	58	32	90
3	IA- 603	Ingeniería de procesos y principios de automatización y control	4	58	32	90
4	IA- 604	Gestión del emprendimiento e innovación empresarial	4	58	32	90

*Horas lectivas: comprende las horas dictadas en clases

**Horas no lectivas: comprende las horas de asesoría permanente y las horas de sustentación de los trabajos monográficos.

9.1.1 Descripción de cada asignatura

Asignatura I: Ciencia de alimentos

Sumilla: Alimentos y alimentación. Composición de los alimentos: agua, carbohidratos, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales. Alimentos funcionales: prebióticos y probióticos;

principios bioactivos, alimentos funcionales de origen animal, de origen vegetal.

Asignatura II: Tecnología de alimentos y gestión de la calidad

Sumilla: Tecnologías emergentes. Aplicación de nuevas tecnologías en la industria láctea, la industria cárnica, industria de cereales y derivados, frutas y hortalizas. Herramientas y Técnicas de la SGC. ISO 9001. ISO 22000 - BPM, BPH, POES; Sistemas de aseguramiento de calidad BRC y FSSC.

Asignatura III: Ingeniería de procesos y principios de automatización y control

Sumilla: Ingeniería de procesos en alimentos: equipos y procesos. Automatización y control automático industrial. Fundamentos de sistemas de control. Sistemas de fabricación. Técnicas de control y mando. Instrumentación industrial. Sensores, tipos y criterios de selección. Sistemas de control

Asignatura IV: Gestión del emprendimiento e Innovación empresarial

Sumilla: Marco conceptual del emprendimiento, creatividad e innovación. Técnicas de emprendimiento e innovación empresarial. Estrategias de emprendimiento e innovación en el desarrollo empresarial. Aplicación de técnicas y herramientas de emprendimiento e innovación en el contexto empresarial.

9.2 DE LOS RECURSOS HUMANOS

1. Docentes: Profesores principales, asociados o auxiliares con Grado de Doctor o Magíster, adscritos a la E.P. de Ingeniería en Industrias Alimentarias o profesores invitados de otras Facultades o universidades que posean experiencia y reconocido prestigio académico, quienes dictarán los aspectos de su especialidad considerados en el contenido de los módulos.
2. Personal administrativo de apoyo permanente en el desarrollo de la matrícula, gestión y trámite documentario hasta la finalización del ciclo de actualización, y
3. Personal de servicios con fines de hacer la limpieza y ordenar los ambientes donde se desarrollarán las actividades del ciclo de actualización.

De acuerdo a estas consideraciones, los docentes propuestos por la Comisión Especial para el desarrollo de las asignaturas son los siguientes:

La escuela cuenta con los siguientes recursos humanos (Tabla 3) para el desarrollo del “examen profesional – Submodalidad ciclo de actualización profesional”.

Tabla 3

Relación de docentes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias

N°	Nombres y apellidos	Grado y especialidad
1	<i>Julio Fernando PÉREZ SÁEZ</i>	Magister Scientiae en Tecnología de Alimentos
2	<i>Alberto Luis HUAMANÍ HUAMANI</i>	Dr. en Ciencia de los Alimentos

3	<i>Juan Carlos PONCE RAMÍREZ</i>	Dr. en Ciencia de los Alimentos
4	<i>Wilfredo TRASMONTA PINDAY</i>	Magister Scientiae en Tecnología de Alimentos
5	<i>Jesús Javier PANIAGUA SEGOVIA</i>	Ingeniero en Industrias Alimentarias con especialidad en gestión de la calidad.
6	<i>Julio Pablo GODENZI VARGAS</i>	Maestro de Agronegocios
7	<i>Wiler Hugo DE LA CRUZ QUISPE</i>	Magister Scientiae en Tecnología de Alimentos
8	<i>Wilber VILCAPOMA QUISPE</i>	Ing. en Industrias Alimentarias con maestría en Tecnología de alimentos

Extraordinariamente se podrá contar con la participación de docentes de otras Universidades (a falta de docentes propios) los que serán propuestos por la Comisión Administrativa.

9.3 METODOLOGÍA DE LA ENSEÑANZA

Las asignaturas serán desarrolladas en forma dinámica, empleando las ayudas audiovisuales necesarias para garantizar un buen desarrollo académico. Al iniciar el desarrollo de una asignatura los participantes recibirán el sílabo correspondiente y todo el material monográfico necesario, por Internet, impreso y en USB.

9.4 DEL HORARIO DE CLASES

Las clases se desarrollarán los sábados y domingos en el horario de 8:00 am a 1:20 pm y de 3:00 pm a 8:20 pm. después de dos horas de clase habrá un receso de 30 minutos, en la mañana de 10:00 am a 10:30 am y en la tarde de 5:00 pm a 5:30 pm.

Cada Módulo tendrá una duración de 58 horas y se desarrollará en 12 días, con una duración de 4:50 horas cada día. Las clases serán presenciales en las aulas de la facultad de Ingeniería Química y Metalurgia; sin embargo, se llevarán a cabo las clases virtuales utilizando la plataforma Google meet, zoom, etc., solo si hubiera restricciones para el ingreso a la Universidad tales como toma de locales, huelgas y/o paros, exámenes de admisión u otros que alteren el normal funcionamiento de las labores académicas.

Cada módulo dispondrá de 32 horas no lectivas para asesoría de alumnos y exposiciones de los trabajos finales.

9.5 DE LA INFRAESTRUCTURA

La escuela profesional cuenta con la siguiente infraestructura:

Ambiente de:	Infraestructura
Atención e informes	Secretaría de la E.F.P. Ingeniería En Industrias Alimentarias
Desarrollo de Clases teóricas	Pabellón H aulas H-102, H-103 y H-104 equipadas con proyector y línea de internet.
Biblioteca virtual	Sitio web de: Scielo, ScienceDirect, google académico, redalyc, SCI HUB

9.6 EVALUACIÓN DE LAS ASIGNATURAS

La asistencia a las clases programadas de cada asignatura del Ciclo es obligatoria. El participante que acumule el veinte por ciento (20%) de inasistencia injustificada, será automáticamente desaprobado en la respectiva asignatura.

La evaluación de cada asignatura es continua, será especificada en el sílabo respectivo. Se administran evaluaciones de manera permanente en cada sesión.

El Trabajo Monográfico es sustentado ante un Jurado Especial, integrado por el Decano de la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia o su representante, quien lo preside y dos (02) docentes del área designados por el Director de la Escuela de Profesional de Ingeniería En Industrias Alimentarias. La nota de aprobación del acto de sustentación del Trabajo monográfico es once (11), como mínimo, el mismo que es requisito para aprobar el Ciclo de Actualización Profesional.

Para aprobar el Ciclo es necesario obtener la nota promedio de once (**11**), como mínimo, que resulta del promedio de las notas finales de las asignaturas y del Trabajo Monográfico, según corresponda.

Cada docente debe llevar un Registro de Evaluación y Acción Docente que elevará al Departamento Académico junto con las respectivas Actas de Evaluación Final elaborados en los formatos establecidos en la UNSCH, las que se tramitarán a la Secretaría General, previa suscripción del docente que dictó la asignatura, Director de Escuela de Profesional de Ingeniería En Industrias Alimentarias y Decano de la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia.

9.7 DE LAS MONOGRAFÍAS

Cada participante deberá desarrollar un Trabajo monográfico del área de alimentos durante el Ciclo con la asesoría de un docente, quien hará el seguimiento del desarrollo del mismo. El tema será requerido por la Comisión Administrativa en la segunda semana de clases, se presentará completamente desarrollado en la última semana del Ciclo y se sustentará una semana después. La estructura general de la monografía es el siguiente:

- Título del Proyecto
- Presentación
- Introducción
- Objetivos
- Marco Teórico
- Desarrollo del Trabajo
- Análisis de los Resultados
- Conclusiones y Recomendaciones
- Referencias Bibliográficas
- Anexos

9.8 DE LA GENERACIÓN DE ACTAS

Las Actas de Evaluación Final son gestionadas ante el Vicerrectorado Académico por la Dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería En Industrias Alimentarias correspondiente.

9.9 DE LA CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DEL CICLO DE ACTUALIZACIÓN

A la conclusión del Ciclo de Actualización Profesional, si el participante ha aprobado el Ciclo, la Dirección de Escuela de Formación Profesional de Ingeniería En Industrias Alimentarias extiende al participante una Constancia de Aprobación del Ciclo, con precisión de la nota final

obtenida. Dicha constancia debe ser suscrita por el Director de la Escuela Profesional y el Decano de la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia.

10. CONTROL Y SUPERVISIÓN

La administración y supervisión del desarrollo de las asignaturas del ciclo de Actualización profesional estará a cargo de la Dirección de Gestión Académica y de la Vicerrectora Académica quienes se encargarán de la gestión académica administrativa antes, durante y después del desarrollo del Ciclo de Actualización.

11. PROCEDIMIENTO PARA TITULACIÓN

El bachiller que ha aprobado el Ciclo de Actualización Profesional, está en condiciones de iniciar el trámite administrativo para solicitar la expedición del Título Profesional de acuerdo al Reglamento de Grados y Títulos vigente de la Escuela de Formación Profesional de Ingeniería En Industrias Alimentarias.

Al expediente de Titulación se adiciona la Constancia de Aprobación del Ciclo de Actualización y la transcripción del Acta de Sustentación Pública del Trabajo Monográfico, y los documentos exigidos por el Reglamento de Grados y Título vigente en el Plan de Estudios 2004 Reajustado de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la UNSCH.

12. DEL RÉGIMEN ECONÓMICO

El Ciclo de Actualización de Ingeniería en Industrias Alimentarias se financiará con los recursos provenientes de la inscripción de los Bachilleres, quienes abonarán la suma de S/.3 500.00 por este concepto, el pago será en una sola cuota.

El número de participantes es de un máximo de sesenta (60) alumnos por grupo. El aporte del Ciclo de Actualización de Ingeniería en Industrias Alimentarias a la UNSCH es el equivalente al 30% de las Utilidades netas que deriven del Ciclo de Actualización.

13. DEL INFORME FINAL (ACADÉMICO Y ECONÓMICO)

El Decano de la Facultad de Ingeniería Química y Metalurgia y el Director de la Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, presentarán un informe final con el balance académico y económico al Vicerrectorado Académico y al Rectorado de la UNSCH.

**CUADRO N° 01
RESUMEN DE INGRESOS (ESTIMADO:100 PARTICIPANTES)**

DATOS GENERALES	CANTIDAD/ MONTO
Número de participantes/grupo *	60
Grupo 1	50
Grupo 2	50
Costo de la inscripción y/o matrícula	10.00

Costo de la enseñanza incluye inscripción	3,500.00
Número de grupos	2
Número total de participantes**	100

CONCEPTO	MATRICULA	UNICA CUOTA	TOTAL
Derecho de trámite	10.00		1,000.00
Derecho de enseñanza		3,500.00	350,000.00
TOTAL INGRESOS			351,000.00

El ingreso promedio previsto con una participación estimada de 100 bachilleres es de S/. 351,000.00 (CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL CON 00/100 soles), los que se utilizaran en gastos operativos y en la compra de bienes de capital para implementar la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

Los ingresos, gastos operativos previstos para atender a 100 bachilleres, retribuciones de los docentes y porcentaje de reinversión, así como la transferencia a la UNSCH, se resumen en el siguiente cuadro:

CUADRO N°02

RESUMEN DE INGRESOS Y EGRESOS		
CONCEPTO:	SUB TOTAL	TOTAL
TOTAL INGRESOS		351,000.00
Derecho de trámite	1,000.00	
Derecho de enseñanza	350,000.00	
TOTAL EGRESOS CICLO ACTUALIZACION		
2.1. Personal y ..	68,100.00	
2.3. Bienes y Servicios	9,100.00	
2.6. ADQUISICIÓN DE ACTIVOS NO FINANCIEROS	168,500.00	
GASTO E.P DE ING. IND. ALIMENTARIAS		245,700.00
FONDOS DE LIBRE DISPONIBILIDAD PARA LA UNSCH (30%)		105,300.00
SALDO TOTAL		0.00

ANEXOS

ANEXO N° 01
RETRIBUCIÓN ECONÓMICA A DOCENTES

RETRIBUCIÓN ECONÓMICA A DOCENTES - GRUPO 1					
CONCEPTO	CANTIDAD DOCENTES (GRUPOS)	MÁXIMO TOTAL DE HORAS	UNITARIO POR HORA	SUB TOTAL	TOTAL
CURSO 1: CA 601 - HORAS LECTIVAS	1	58	80	4,640.00	4,640.00
CURSO 1: CA 601 - HORAS NO LECTIVAS	1	32	80	2,560.00	2,560.00
CURSO 2: CA 602 - HORAS LECTIVAS	1	58	80	4,640.00	4,640.00
CURSO 2: CA 602 - HORAS NO LECTIVAS	1	32	80	2,560.00	2,560.00
CURSO 3: CA 603 - HORAS LECTIVAS	1	58	80	4,640.00	4,640.00
CURSO 3: CA 603 - HORAS NO LECTIVAS	1	32	80	2,560.00	2,560.00
CURSO 4: CA 604 - HORAS LECTIVAS	1	58	80	4,640.00	4,640.00
CURSO 4: CA 604 - HORAS NO LECTIVAS	1	32	80	2,560.00	2,560.00
TOTAL		1080		28,800.00	28,800.00

RETRIBUCIÓN ECONÓMICA A DOCENTES - GRUPO 2					
CONCEPTO	CANTIDAD DOCENTES (GRUPOS)	MÁXIMO TOTAL DE HORAS	UNITARIO POR HORA	SUB TOTAL	TOTAL
CURSO 1: CA 601 - HORAS LECTIVAS	1	58	80	4,640.00	4,640.00
CURSO 1: CA 601 - HORAS NO LECTIVAS	1	32	80	2,560.00	2,560.00
CURSO 2: CA 602 - HORAS LECTIVAS	1	58	80	4,640.00	4,640.00
CURSO 2: CA 602 - HORAS NO LECTIVAS	1	32	80	2,560.00	2,560.00
CURSO 3: CA 603 - HORAS LECTIVAS	1	58	80	4,640.00	4,640.00
CURSO 3: CA 603 - HORAS NO LECTIVAS	1	32	80	2,560.00	2,560.00
CURSO 4: CA 604 - HORAS LECTIVAS	1	58	80	4,640.00	4,640.00
CURSO 4: CA 604 - HORAS NO LECTIVAS	1	32	80	2,560.00	2,560.00
CURSO 5: CA 605 - HORAS LECTIVAS	1	0	80	0.00	0.00
CURSO 5: CA 605 - HORAS NO LECTIVAS	1	0	80	0.00	0.00
TOTAL		1080		28,800.00	28,800.00

ANEXO N° 02

EGRESOS ESPECIFICOS DEL CURSO 01: CA 601 Ciencia de los alimentos

CONCEPTO	Nº horas/semana	Nº de grupos	Total de Horas lectivas	Total de horas no lectivas (*)	costo/hora	SUB TOTAL
Retribución económica al docente del curso	18	2	58	32	80	14400.00
					Total	14400.00

ANEXO N° 03

EGRESOS ESPECIFICOS DEL CURSO 02: CA 602 Tecnología de alimentos y Gestión de la calidad

CONCEPTO	Nº horas/semana	Nº de grupos	Total de Horas lectivas	Total de horas no lectivas (*)	costo/hora	SUB TOTAL
Retribución económica al docente del curso	16	2	58	32	80	14400.00
					Total	14400.00

ANEXO N° 04

EGRESOS ESPECIFICOS DEL CURSO 03: CA 603 Ingeniería de procesos y principios de automatización y control

CONCEPTO	Nº horas/semana	Nº de grupos	Total de Horas lectivas	Total de horas no lectivas (*)	costo/hora	SUB TOTAL
Retribución económica al docente del curso	16	2	58	32	80	14400.00
					Total	14400.00

ANEXO N° 05

EGRESOS ESPECIFICOS DEL CURSO 04: CA 604 Gestión del emprendimiento e Innovación empresarial

CONCEPTO	Nº horas/semana	Nº de grupos	Total de Horas lectivas	Total de horas no lectivas (*)	costo/hora	SUB TOTAL
Retribución económica al docente del curso	16	2	58	32	80	14400.00
					Total	14400.00

(*) 20 HORAS PARA TUTORÍA Y ACOMPAÑAMIENTO DEL TRABAJO MONOGRÁFICO

(*) 12 HORAS PARA REVISIÓN, RECEPCIÓN, SUSTENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL TRABAJO MONOGRÁFICO

ANEXO Nº 06

GASTOS CORRIENTES DEL CICLO DE ACTUALIZACION PROFESIONAL DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ING. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

(En soles)

CONCEPTO	MONTO		SUB TOTAL	TOTAL
2.1. RETRIBUCIONES Y OTRAS PRESTACIONES SOCIALES				10,500.00
PERSONAL DE DIRECCIÓN Y APOYO:			10,500.00	
01 Secretaria Académica	2,500.00		2,500.00	
01 Personal de limpieza	1,500.00		1,500.00	
Decano de Facultad	3,500.00		3,500.00	
Director de Escuela	3,000.00		3,000.00	
2.3. BIENES Y SERVICIOS	ESPECIFICA DE GASTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (En soles)	COSTO TOTAL (En soles)
Plumones para pizarra acrilica negro	716000060542	24.00	7.50	180.00
Plumones para pizarra acrilica azul	716000060540	48.00	7.50	360.00
Plumones para pizarra acrilica rojo	716000060541	24.00	7.50	180.00
Toner de impresión para Kyocera Cod. Ref TK477 negro	767400061096	1.00	250.00	250.00
Papel bond 80g tamaño A4	717200050223	4.00	15.00	60
Mota para pizarra acrilica	715000440001	8.00	10.00	80
Sello de recepcion		1.00	50.00	50
Boligrafo de tinta liquida punta fina color rojo	716000010002	10.00	6.00	60
Boligrafo de tinta liquida punta fina color azul	716000010022	10.00	6.00	60
Servicio de asistencia tecnica para ejecucion de gastos		1.00	2,500.00	2500
TOTAL				3,780.00

ANEXO Nº 06

GASTOS CORRIENTES DEL CICLO DE ACTUALIZACION PROFESIONAL DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ING. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

(En soles)				
CONCEPTO	MONTO		SUB TOTAL	TOTAL
2.1. RETRIBUCIONES Y OTRAS PRESTACIONES SOCIALES				10,500.00
PERSONAL DE DIRECCIÓN Y APOYO:			10,500.00	
01 Secretaria Académica	2,500.00		2,500.00	
01 Personal de limpieza	1,500.00		1,500.00	
Decano de Facultad	3,500.00		3,500.00	
Director de Escuela	3,000.00		3,000.00	
2.3. BIENES Y SERVICIOS	ESPECIFICA DE GASTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (En soles)	COSTO TOTAL (En soles)
Plumones para pizarra acrilica negro	2.3.1 5.1 2	24.00	7.50	180.00
Plumones para pizarra acrilica azul	2.3.1 5.1 2	48.00	7.50	360.00
Plumones para pizarra acrilica rojo	2.3.1 5.1 2	24.00	7.50	180.00
Toner de impresión para Kyocera Cod. Ref TK477 negro	2.3.1 5.1 2	1.00	250.00	250.00
Papel bond 80g tamaño A4	2.3.1 5.1 2	6.00	15.00	90
Mota para pizarra acrilica	2.3.1 5.1 2	8.00	10.00	80
sello fechador	2.3.1 5.1 2	23.00	80.00	1840
Boligrafo de tinta liquida punta fina color rojo	2.3.1 5.1 2	10.00	6.00	60
Boligrafo de tinta liquida punta fina color azul	2.3.1 5.1 2	10.00	6.00	60
Servicio de asistencia tecnica para ejecucion de gastos	24.27.1498	1.00	6,000.00	6000
TOTAL				9,100.00

ANEXO Nº 07

2.6 adquisición de activos no financieros (GASTOS DE CAPITAL), CICLO DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL DE LA E.P ING. IND. ALIM.

COMPRA DE EQUIPOS PARA LA E.P ING.IND. ALIM.	ESPECIFICA DE GASTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (En soles)	COSTO TOTAL (En soles)
Laptop con 16 RAM	2.6.32.31	7.00	8,800.00	61,600.00
Proyector Multimedia	2.6.32.11	2.00	3,000.00	6,000.00
Escritorio de madera con cajones laterales color madera	2.6.32.12	4.00	2,000.00	8,000.00
Archivador de melamine	2.6.32.12	2.00	2,000.00	4,000.00
Armario de melamine	2.6.32.12	3.00	2,000.00	6,000.00
Mesa de melamine modular con ruedas color madera	2.6.32.12	1.00	1,500.00	1,500.00
Sillas con asiento y espaldar acolchado	2.6.32.12	6.00	400.00	2,400.00
Phmetro de mesa con sensor de temperatura	2.6.61.9999	1.00	10,000.00	10,000.00

Colorimetro CR400	2 . 6 . 6 1 . 99 99	1.00	50,000.00	50,000.00
Analizador de textura para alimentos	2 . 6 . 6 1 . 99 99	1.00	17,500.00	17,500.00
Refractometro digital de 0 a 92 °Brix	2 . 6 . 6 1 . 99 99	1.00	1,500.00	1,500.00

MES	ABRIL		ABRIL		MAYO		MAYO		MAYO
DÍA	20	21	27	28	4	5	11	12	18
HORA	SABADO	DOMINGO	SABADO	DOMINGO	SABADO	DOMINGO	SABADO	DOMINGO	SÁBADO
8:00 - 9:00	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
9:00 - 10:00	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
10:00 - 10:30	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK
10:30 - 11:00	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
11:00 - 1:20	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
3:00 - 4:00	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
4:00 - 5:00	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
5:00 - 5:30	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK
5:30 - 6:00	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
6:00 - 8:20	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
CONTEO BREAK	1	1	1	1					
ASIGNATURA III	04:50	04:50	04:50	04:50					
ASIGNATURA IV	04:50	04:50	04:50	04:50					

ASIGNATURA I	IA-601	Ing. F. Pérez - Ing. W. De la Cruz
ASIGNATURA II	IA-602	Ing. W. Trasmonte - Ing. J. Paniagua
ASIGNATURA III	IA-603	Ing. A. Huamaní - Ing. W. Vilcapoma
ASIGNATURA IV	IA-604	Ing. J. Ponce - Ing. J Godenzi

MES	ABRIL		ABRIL		MAYO		MAYO		MAYO
DÍA	20	21	27	28	4	5	11	12	18
HORA	SABADO	DOMINGO	SABADO	DOMINGO	SABADO	DOMINGO	SABADO	DOMINGO	SÁBADO
8:00 - 9:00	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
9:00 - 10:00	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
10:00 - 10:30	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK
10:30 - 11:00	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
11:00 - 1:20	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
3:00 - 4:00	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
4:00 - 5:00	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
5:00 - 5:30	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK	BREAK
5:30 - 6:00	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
6:00 - 8:20	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	IA-604 (H-104)	IA-603 (H-103)	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición	Exposición
CONTEO BREAK	1	1	1	1					
ASIGNATURA III	04:50	04:50	04:50	04:50					
ASIGNATURA IV	04:50	04:50	04:50	04:50					

ASIGNATURA I	IA-601	Ing. F. Pérez - Ing. W. De la Cruz
ASIGNATURA II	IA-602	Ing. W. Trasmonte - Ing. J. Paniagua
ASIGNATURA III	IA-603	Ing. A. Huamaní - Ing. W. Vilcapoma
ASIGNATURA IV	IA-604	Ing. J. Ponce - Ing. J Godenzi