



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

Creada por Ley N° 29304

Resolución de Consejo Directivo N° 002-2018-SUNEDU/CD  
"Año de la Universalización de la Salud"



## Resolución N° 239-2020-CO-UNJ Jaén, 24 de Julio del 2020

**VISTO:** El Acta de Sesión Ordinaria del 24 de julio del 2020, Oficio N° 376-2020-OVPI-CO-UNJ de fecha 24 de julio del 2020, Oficio N° 072-2020-UNJ-VPI-SUBPROYECTO PNIPA/PMHS; y;

### **CONSIDERANDO:**

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú establece "(...) que cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico. "Las universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y las Leyes".

Que el artículo 8° de la Ley Universitaria N° 30220 establece que "(...) la autonomía inherente a las universidades, se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativa aplicable"; esto implica la potestad auto determinativa para la creación de normas internas (estatuto y reglamentos) destinados a regular la institución universitaria, organizar sus sistema académico, económico y administrativo.

Que, el artículo 19° de la Ley Marco de la Administración Financiera del Sector Público N° 28112, que regula los actos o disposiciones administrativas de gasto, señala lo siguiente; "Los funcionarios de las entidades del Sector Público competentes para comprometer gastos deben observar, previo a la emisión del acto o disposición administrativa de gasto, que la entidad cuente con la asignación presupuestaria correspondiente. Caso contrario devienen en nulos de pleno derecho";

Que, mediante Resolución Viceministerial N° 006-2019-MINEDU, del 08 de enero del 2019, establece reorganizar la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, la misma que queda integrada por: Dr. Oscar Andrés Gamarra Torres, Presidente; Dr. Abner Milán Barzola Cárdenas, Vicepresidente Académico, Dr. Víctor Benjamín Carril Fernández Vicepresidente de Investigación;

Que, en concordancia con la Ley Universitaria 30220, Ley de creación de la Universidad Nacional de Jaén 29304, Reglamento General; el artículo 9° inciso 9.1 de estatuto de esta casa superior de estudios establece que, (...). La Comisión Organizadora es el máximo órgano de gestión y dirección ejecución académica, investigación y administrativo de la universidad.

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA, de fecha 11 de marzo de 2020, se declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional, por el plazo de noventa (90) días calendario, por la existencia del Coronavirus (COVID-19); cuyo numeral 2.1.2 del artículo 2° establece que el Ministerio de Educación, en su calidad de ente rector, dicta las medidas que correspondan para que las entidades públicas y privadas encargadas de brindar el servicio educativo, en todos sus niveles posterguen o suspendan sus actividades. Estas medidas son de obligatorio cumplimiento.

Que, mediante Decreto Supremo N° 020-2020-SA, publicado en el diario Oficial el Peruano el 4 de junio del 2020, se prorroga a partir del 10 de junio de 2020 hasta por un plazo de noventa (90) días calendario, la emergencia sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020-SA.

Que, mediante Resolución Viceministerial N° 081-2020-MINEDU de fecha 12 de marzo de 2020, se aprobó la normativa técnica denominada "Disposiciones para la prevención, atención y monitoreo ante el Coronavirus a nivel nacional"; además se dispuso, de manera excepcional, la postergación y/o suspensión del inicio de clases y actividades lectivas en las universidades públicas y privadas.

Que, mediante Decreto de Urgencia N° 026-2020 de fecha 15 de marzo de 2020, se aprobó las "Medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del coronavirus (COVID-19) en el territorio nacional.

Que, mediante Decreto Supremo N° 044-2020-PCM de fecha 15 de marzo de 2020, se declara el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de quince (15) días calendarios, disponiéndose el aislamiento social obligatorio (cuarentena), por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, habiéndose prorrogado dicho plazo mediante los Decretos Supremos N° 051-2020-PCM, N° 064-2020-PCM, N°075-2020-PCM, N°083-2020-PCM, N° 094-2020-PCM y N°116-2020-PCM hasta el 31 de julio del 2020.

Que, mediante Resolución de Consejo Directivo N° 039-2020-SUNEDU-CD, de fecha 27 de marzo de 2020, se aprueba los "Criterios para la supervisión de la adaptación de la educación no presencial, con carácter excepcional, de las asignaturas por parte de universidades y escuelas de posgrado como consecuencia de las medidas para prevenir y controlar el COVID-19".

Que, mediante Resolución Viceministerial N° 085-2020-MINEDU de fecha 1 de abril de 2020, se aprobó las "Orientaciones para la continuidad del servicio de educación superior universitario, en el marco de la emergencia sanitaria, a nivel nacional, dispuesta por el Decreto Supremo N° 008-2020-SA".

Que, mediante Resolución N° 129-2020-CO-UNJ, se autoriza desarrollar la educación a distancia en la Universidad Nacional de Jaén en situaciones de emergencia.

Que, con Resolución N° 420-2019-CO-UNJ, de fecha 09 de setiembre del 2019, se oficializo la suscripción de un (01) contrato: Contrato N° 017-2019-PNIPA-SUBPROYECTOS: Contrato de Adjudicación de Recursos no Reembolsables (RNR) que otorga el Programa Nacional de Innovación de Pesca y Acuicultura, el mismo que consta de 22 cláusulas y 11 folios sellados y lubricados por el Secretario General de la Universidad, y se establece que el Dr. Víctor Benjamín Carril Fernández, Vicepresidente de Investigación de la Universidad Nacional de Jaén, será el responsable del cumplimiento del Contrato N° 017-2019-PNIPA-SUBPROYECTOS.



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

Creada por Ley N° 29304

Resolución de Consejo Directivo N° 002-2018-SUNEDU/CD  
"Año de la Universalización de la Salud"



## Resolución N° 239-2020-CO-UNJ Jaén, 24 de Julio del 2020

Que, con Resolución Presidencial N° 007-2020-UNJ de fecha 17 de enero del 2020, se oficializo la suscripción de un (01) contrato: Contrato N° 259-2019-PNIPA-SUBPROYECTOS: Contrato de Adjudicación de Recursos no Reembolsables del Programa Nacional de Innovación de Pesca y Acuicultura; Código de Subproyecto N° PNIPA-ACU-SFOCA-PP-000163 "Fortalecimiento de Capacidades en Seguridad Alimentaria y Nutricional para Fomentar el Consumo de Productos Acuícolas como Alternativas para Enfrentar la Desnutrición Infantil en la Región Cajamarca", y se establece que el Dr. Víctor Benjamín Carril Fernández, Vicepresidente de Investigación de la Universidad Nacional de Jaén, será el responsable del cumplimiento del Contrato N° 259-2019-PNIPA-SUBPROYECTOS.

Que, con Resolución N° 092-2020-CO-UNJ de fecha 24 de febrero del 2020, se designó el Comité Evaluador para los Diplomas de Subproyectos PNIPA: "Fortalecimiento de capacidades innovativas en bionegocios acuícolas en la Región Cajamarca", y "Fortalecimiento de capacidades en seguridad alimentaria y nutricional para fomentar el consumo de productos acuícolas como alternativas para enfrentar la desnutrición infantil en la Región Cajamarca"; integrado por: Dr. Manuel Felipe Guevara Duarez (presidente), Mg. Frank Fernández Rosillo (Miembro), Mg. Polito Michael Huayama Soplá (Miembro), Mg. Jorge Eugenio Cabrejos Barriga (Accesitario).

Que, con Resolución N° 164-2020-CO-UNJ de fecha 21 de mayo del 2020, se aprueban los resultados del proceso de selección para el otorgamiento de becas del Diplomado en "Innovación en Bionegocios Acuícolas" y se otorga becas para el Diplomado en Innovación en Bionegocios Acuícolas.

Que, con Oficio N° 376-2020-OVPI-CO-UNJ de fecha 24 de julio del 2020, el Vicepresidente de Investigación, solicita aprobación de cuatro sílabos y malla curricular para el Diplomado en Innovación en Bionegocios Acuícolas en el marco de la ejecución del Subproyecto "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES INNOVATIVAS EN BIONEGOCIOS ACUÍCOLAS EN LA REGIÓN CAJAMARCA", según lo solicitado por el Coordinador General de Subproyectos PNIPA mediante Oficio N° 072-2020-UNJ-VPI-SUBPROYECTO PNIPA/PMHS de fecha 15 de julio del 2020.

Que, a través de los documentos del visto, en Sesión Ordinaria del 24 de julio del 2020, la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, acordó por unanimidad, aprobar los cuatros sílabos y malla curricular para el Diplomado en Innovación en Bionegocios Acuícolas en el marco de la ejecución del Subproyecto "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES INNOVATIVAS EN BIONEGOCIOS ACUÍCOLAS EN LA REGIÓN CAJAMARCA"

Que, en uso de las atribuciones conferidas al Presidente de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén contenidas en la Ley Universitaria N° 30220 y el Estatuto de esta Casa Superior de Estudios;

### **SE RESUELVE:**

**ARTICULO PRIMERO.- APROBAR** la Malla Curricular del Diplomado en "Innovación en Bionegocios Acuícolas", el mismo que consta de un folio y forma parte del anexo de la presente resolución.

**ARTICULO SEGUNDO.- APROBAR** el Sílabo para el Modulo I - Producción Sostenible de Acuicultura del Diplomado "Innovación en Bionegocios Acuícolas", el mismo que consta de 6 folios y forma parte del anexo de la presente resolución.

**ARTICULO TERCERO.- APROBAR** el Sílabo para el Modulo II - Procesos de productos de la acuicultura del Diplomado "Innovación en Bionegocios Acuícolas", el mismo que consta de 7 folios y forma parte del anexo de la presente resolución.

**ARTICULO CUARTO.- APROBAR** el Sílabo para el Modulo III - Comercialización de productos de la acuicultura del Diplomado "Innovación en Bionegocios Acuícolas", el mismo que consta de 7 folios y forma parte del anexo de la presente resolución.

**ARTICULO QUINTO.- APROBAR** el Sílabo para el Modulo IV - Plan de Bionegocios en Acuicultura del Diplomado "Innovación en Bionegocios Acuícolas", el mismo que consta de 6 folios y forma parte del anexo de la presente resolución.

**ARTICULO SEXTO.- NOTIFICAR** la presente resolución a los interesados, a las instancias pertinentes, para su conocimiento y fines.

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLIQUESE.**



  
Abog. Jean Eberé Cruz Iglesias  
Secretario General



  
Dr. Oscar Andrés Gamarra Torres  
Presidente

**Subproyecto de Fortalecimiento de Capacidades en Servicios de I & D + i (SFOCA)**

Fortalecimiento de capacidades innovativas en bionegocios acuícolas en la región Cajamarca”  
CÓDIGO PNIPA-ACU-SFOCA-PP-000104, CONTRATO N°017-2019-PNIPA-SUBPROYECTOS.

**MALLA CURRICULAR**

<b>DIPLOMADO: INNOVACIÓN EN BIONEGOCIOS ACUÍCOLAS</b>					
<b>MÓDULO</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>TOTAL</b>
<b>TEMAS</b>	<b>Producción Sostenible de Acuicultura</b>	<b>Procesos de Productos</b>	<b>Comercialización de Productos de la Acuicultura</b>	<b>Plan de Bionegocios en Acuicultura</b>	
<b>CONTENIDO</b>	a) Manejo del agua b) Manejo de alevín c) Manejo del engorde d) Manejo y control de enfermedades e) Manejo de instalaciones y equipo f) Buenas practicas acuícolas	a) Requisitos para la obtención de un producto b) El ahumado c) Conservación del producto d) valor Agregado e) Seguridad, contaminación y riesgo de intoxicación	a) El mercado de los productos acuícolas b) Los instrumentos del mercado y su aplicación practica c) La comercialización d) El rol de las mujeres en la producción y comercialización e) Registro de las actividades comerciales	a) Resumen Ejecutivo b) Antecedentes de la empresa c) Diagnóstico y tendencias d) Plan estratégico e) Organización del bionegocios f) Análisis económico-financiero g) Seguimiento y evaluación	
<b>CREDITOS</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>24</b>
<b>HORAS</b>	<b>96</b>	<b>96</b>	<b>96</b>	<b>96</b>	<b>384</b>

## SÍLABO

### I. INFORMACIÓN GENERAL

<b>1.1 Diplomado</b>	: <b>Innovación en bionegocios acuícolas</b>
<b>1.2 Modulo I</b>	: Producción sostenible de acuicultura
<b>1.3 Créditos</b>	: 06
<b>1.4 Horas</b>	: 96
<b>1.5 N° de semanas</b>	: 06
<b>1.6 Fecha</b>	
<b>Inicio</b>	: 01/05/2020
<b>Término</b>	: 15/06/2020
<b>1.7 Día / Aula / Horas</b>	
<b>Teoría</b>	: Sábado/104/8:00 AM-6:00 PM
<b>Práctica</b>	: Domingo/104/8:00 AM-6:00 PM
<b>1.10. Profesor</b>	: Ing. Juan Antonio Ticona Yujra juan.ticona.yujra@gmail.com

### II. SUMILLA.

El curso pertenece al área de formación de la especialidad. De naturaleza Teórica-Práctica. Está orientado a proporcionar al estudiante, conocimientos básicos de la producción sostenible de la acuicultura, referente a la producción, sanidad, manejo, genética e infraestructura. El curso se desarrollará en forma dinámica e interactiva, a través de ejemplos y solución de casos. Los contenidos que el curso aborda son: Manejo del agua, manejo de alevín, manejo del engorde, manejo y control de enfermedades, manejo de instalaciones y equipo y buenas prácticas acuícolas.

### III. LOGRO DEL APRENDIZAJE.

El estudiante al finalizar el curso será capaz de conocer, analizar y aplicar los conocimientos adquiridos para que de esta manera pueda promover la producción sostenible de acuicultura en la región Cajamarca.

### IV. COMPETENCIAS DEL MÓDULO

- Comprende los fundamentos de la producción sostenible de acuicultura.
- Aplicar los conocimientos adquiridos durante su formación académica con el fin de identificar, evaluar y proponer alternativas de producción sostenible de acuicultura, permitiéndole de esta manera realizar una alternativa de bionegocios innovadores.
- El curso contribuye con el logro de los siguientes resultados del estudiante: Conocimientos de ingeniería, investigación, diseño y desarrollo de soluciones, trabajo individual y en equipo, análisis de problemas, ética, aprendizaje permanente, uso de herramientas modernas, gestión de proyectos.

## V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

<b>MODULO I: PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE ACUICULTURA</b>				
<b>CAPACIDAD: APRENDE SOBRE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE ACUICULTURA</b>				
<b>Semana</b>	<b>Contenidos</b>			<b>Criterios de Evaluación</b>
	<b>Conceptual</b>	<b>Procedimental</b>	<b>Actitudinal</b>	
<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación del sílabo.</li> <li>• Introducción a la Producción sostenible de la acuicultura.</li> <li>• Manejo del recursos agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación del sílabo: Competencia, capacidades y contenidos. Normas de comportamiento y evaluación.</li> <li>• Comprende la importancia de la producción sostenible de la acuicultura.</li> <li>• Importancia de la calidad del agua para el cultivo de diferencias especies a cultivar.</li> <li>• Calculo de caudal del Agua en un canal.</li> <li>• Diseño de desarenadores, filtros y/o otros equipos destinados a liberar de sólidos en suspensión que ingresa en ambiente de eclojería o engorda.</li> <li>• Diseño y manejo del canal de agua de río.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demuestra Interés y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje.</li> <li>• Responde a diferentes estanques existente en nuestra región y país sobre el cultivo de especies.</li> <li>• Critica y opina sobre la importancia de la producción sostenible de la acuicultura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explica la importancia de la producción sostenible de la acuicultura.</li> <li>• Analiza la gran importación de ovas en el Perú.</li> <li>• Analiza la exportación de productos hidrobiológicos a diferentes países y sus diferentes formas de presentación de los productos finales.</li> <li>• Elabora y expone trabajos encargados para el cálculo de caudal y oxígeno en especies acuícolas.</li> </ul>
<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de alevines.</li> <li>• Manejo de engorde.</li> <li>• Alimentación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Importación de ovas importadas y su control al momento de llegar a la eclojería.</li> <li>• Modo de evaluación de las ovas para definir la calidad de las mismas.</li> <li>• Etapas de crecimiento de una ova embrionada hasta su etapa de alevinaje.</li> <li>• Alimentación y manejo a dedinos que pasan a etapa de alevinos y su importancia en la alimentación.</li> <li>• Determinación del cálculo de alimentos necesario para un estanque.</li> <li>• La importancia del modo de controlar en forma industrializada la alimentación y su constante K, índice de conversión e índice de gordura de la especie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demuestra Interés la desinfección de las ovas.</li> <li>• Se realizara el modo de siembra de ovas embrionadas en la artesas.</li> <li>• Se realizara un pesaje y medida de la especie con el propósito de determinar el índice de conversión de la especie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demuestra en taller como realizar el cálculo de Iodo para hacer la siembra en una arteza.</li> <li>• Realiza cálculos de alimento balanceado en un estanque de diferentes especies con proyección a cultivo en la ciudad de Jaén y distritos.</li> <li>• Entiende para qué sirve la constante K en la industria acuícola y su importancia en la producción industrial de las especies.</li> </ul>

<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo y control de enfermedades.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bioseguridad en el manejo de las especies.</li> <li>• La Importancia de los medicamentos utilizados en la industria acuícola.</li> <li>• Casos de enfermedades presentes actualmente en el Perú y en otros países.</li> <li>• Selección de especies enfermas y su manejo en un centro de producción de engorda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muestra iniciativa e interés en las actividades académicas realizadas.</li> <li>• Demuestra un comportamiento proactivo con mentalidad abierta al cambio.</li> <li>• Trabaja en equipo y socializa con sus compañeros los conocimientos aprendidos.</li> <li>• Emite un juicio crítico del aprendizaje aprendido en cada sesión de clase.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ahondará más en el tema de medicamentos que son permitidos utilizar en la industria acuícola y medicamentos prohibidos</li> <li>• Harán una biopsia de especie y determinara su estado de frescura y realizaran un diagnóstico de la especie observando a la especie por fuera y dentro de la especie.</li> </ul>
<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de instalaciones y equipo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalaciones acuícola. Ubicación. Características.</li> <li>• Condiciones. Maquinarias. Equipos.</li> <li>• Identificación de las instalaciones y equipos de cultivo para las diversas especies.</li> <li>• Funcionamiento de los equipos circuitos de Acuicultura. Conceptos.</li> <li>• Especies. Clasificación. Selección.</li> <li>• Procesos de producción acuícolas.</li> <li>• Descripción de los sistemas de producción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muestra iniciativa e interés en las actividades con el diseño del ambiente donde realizar las operaciones de siembra (ecloserie), área e engorde, área de cosecha y área de transformación de la especie.</li> <li>• Demuestra inquietud genera debate y participa en el desarrollo de la materia.</li> <li>• Trabaja en equipo y socializa con sus compañeros los conocimientos aprendidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpreta la importancia de conocer todos los equipos existente en la industria acuícola tanto en el cultivo y engorda industrializada como en la transformación de los productos.</li> <li>• Utiliza los criterios y procedimientos adecuados, aprendidos en clase, para la resolución de problemas.</li> </ul>

5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buenas practicas acuícolas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificación y explicación de la Norma 0040-SANIPES.</li> <li>Agua y aire.</li> <li>Infraestructura, Estanques, Corrales u jaulas.</li> <li>Procedimientos de mantenimiento.</li> <li>Operaciones de preparación y manejo de los equipos.</li> <li>Técnicas y procedimiento de profilaxis. Materiales e insumos de limpieza.</li> <li>Técnicas y procedimiento de esterilización.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muestra iniciativa e interés en las actividades académicas realizadas.</li> <li>Demuestra un comportamiento proactivo con mentalidad abierta al cambio.</li> <li>Demuestra inquietud genera debate y participa en el desarrollo de la materia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interpreta, utiliza, identifica, compara y resuelve.</li> <li>Interpreta la importancia de los procesos de las Buenas Prácticas Acuícolas.</li> <li>Utiliza los criterios y procedimientos adecuados, aprendidos en clase, para la resolución de problemas.</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestión de la calidad en la producción acuícola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buenas Practicas Acuícolas (BPA).</li> <li>HACCP y su importancia en la industria producción de reproducción, engorda, cosecha y Transformación de la materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trabaja en equipo y socializa con sus compañeros los conocimientos aprendidos.</li> <li>Emite un juicio crítico del aprendizaje aprendido en cada sesión de clase.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compara e identifica los procesos en el manejo de los equipos, procedimientos de buenas prácticas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Examen Teórico</b></li> <li><b>Examen Practico</b></li> </ul>				
Evaluación de los Aprendizajes				
Evidencia de Producto	Evidencia de Desempeño	Evidencia de Conocimiento		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Informe</li> <li>✓ Monografía</li> <li>✓ Trabajo académico</li> <li>✓ Exposiciones individuales y grupales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rúbrica Bibliográfica</li> <li>✓ Rúbrica de presentación oral.</li> <li>✓ Rúbrica de monografía.</li> <li>✓ Rúbrica de debate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evaluaciones Orales.</li> <li>✓ Evaluaciones Teóricas.</li> <li>✓ Exposiciones de trabajos grupales e individuales.</li> <li>✓ Evaluaciones teóricas – practicas.</li> </ul>		

## VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.

La metodología comprende el desarrollo de los contenidos básicos organizados en un módulo, a través del uso de estrategias que promuevan la construcción de significados y la actividad del estudiante en su proceso de aprendizaje. Para ello se emplearán diversas estrategias de trabajo individual y de trabajo grupal, a través de:

### **Métodos:**

La teoría y la práctica se desarrollarán empleando métodos activos e interactivos. Para las clases prácticas, el docente, con una semana de anticipación solicitará algún material bibliográfico necesario para el fortalecimiento del proceso de enseñanza aprendizaje.

### **Técnicas:**

Conferencia-Diálogo-Discusión. Trabajo individual y cooperativo (grupal). Taller-Seminario. Búsqueda de información. Lectura dirigida y elaboración de trabajos de investigación.

### **Procedimiento y Estrategias:**

La asignatura se desarrollará en los ambientes de la Universidad y fuera de ellos, utilizando los recursos internos y externos, mediante dos momentos: Teoría y Práctica.

### **Medios y materiales educativos.**

Se organiza de acuerdo a la necesidad del docente.

- Impresos: Impresos: Libros, textos, separatas y revistas.
- Digitales: Archivos PPT, archivos PDF, páginas web.
- Materiales: Pizarra, plumones, mota.
- Equipos: Proyector multimedia y PC.

## VII. ASISTENCIA A CLASES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS

La asistencia a clases es obligatoria el alumno que supere el 20% de inasistencia a las clases quedara inhabilitado.

## VIII. EVALUACIÓN

Se realizará a través de una evaluación por modulo. La nota correspondiente a un módulo, será el promedio ponderado de las calificaciones obtenidas en cada uno de los tres parámetros especificados (producto, desempeño y conocimiento).

### **Normas de evaluación:**

- Un (01) examen escrito.
- Se evaluará al estudiante con intervenciones orales.
- Se tomará prácticas calificadas (P.C).
- El estudiante que no haya rendido ningún examen o práctica calificada, ni cumplido con las tareas académicas, automáticamente será considerado como desaprobado en la asignatura con la nota cero.
- Al estudiante que se le sorprenda en falta durante las prácticas calificadas, exámenes o en cualquier tipo de intento de copia se le calificará con nota cero.

**Fórmula de obtención de promedio:**

<b>Evaluación de conocimiento (EC)</b>	<b>Evaluación procedimental (EP)</b>	<b>Evaluación actitudinal (EA)</b>
Se aplicarán exámenes escritos	Se evaluarán prácticas individuales, exposiciones de trabajo y de prácticas de laboratorio, ejercicios y problemas.	Se evaluará la participación durante el desarrollo de cada tema y la responsabilidad en la entrega de tareas en las fechas pactadas.



La nota aprobatoria debe ser igual o mayor a 14

<b>Evaluación por competencias</b>			<b>Nota Final</b>
Conocimiento EC (50%)	Procedimental EP (35%)	Actitudinal EA (15%)	

**IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- Piscicultura de los Andes S.A. (2007). Producción de Truchas en el Lago Titicaca). Centro de Producción Puno. Perú
- Langostinera Domingo Rodas S.A. (2007). Cultivo de Langostinos Litopenaeus vannamei en Invernaderos. Tumbes. Perú.
- Saldarriaga, Juan. (2006). Sistemas de Distribución de Agua. Universidad de los Andes. Colombia.
- Herrera La Chira, Richard. (2007). Tipos de materiales Utilizados en el Sistema integral de Cultivos Suspendidos tipo “Long Line” para el Cultivo de Concha de Abanico. Redes NITTO PERU S.A.C.
- Rebaza Alfaro, Carmela. (2007). Cultivo de “Paiche” Arapaima gigas en Jaulas Flotantes en la Laguna Imiria. PRODUCE. Pucallpa. Perú.
- Saldarriaga Yacila, David E. (2012). Diseño y Construcción de Infraestructura Acuícola. Tumbes. Perú.
- Jara de la Torre Ugarte. (2007). Servicios a la acuicultura en Jaulas Flotantes. Callao. PROSERV S.A.C. Lima. Perú.
- Castro Sánchez Karina Stalinova. (2012). Curso de Acuicultura: Cultivo de Tilapias. FONDEPES. PRODUCE. Lima. Perú

**X. REVISIÓN**

<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>
<b>Nombre:</b> Mg. Frank Fernández Rosillo Ingeniero de Industrias Alimentarias CIP: 166951	<b>Nombre:</b> Mg. Polito Michael Huayama Soplá Coordinador Subproyecto PNIPA-ACU-SFOCA-PP-000104
<b>Firma:</b> 	<b>Firma:</b> 

Jaén, 25 de junio de 2020.

## SÍLABO

### I. INFORMACIÓN GENERAL

<b>1.1 Diplomado</b>	: <b>Innovación en bionegocios acuícolas</b>
<b>1.2 Módulo II</b>	: Procesos de productos de la acuicultura
<b>1.3 Créditos</b>	: 06
<b>1.4 Horas</b>	: 96
<b>1.5 N° de semanas</b>	: 06
<b>1.6 Fecha</b>	
<b>Inicio</b>	: 16/06/2020
<b>Término</b>	: 30/07/2020
<b>1.7 Día / Aula / Horas</b>	
<b>Teoría</b>	: Sábado/104/8:00 AM-6:00 PM
<b>Práctica</b>	: Domingo/104/8:00 AM-6:00 PM
<b>1.9 Profesor</b>	: Msc. Ing. Julio Elit Oliva Guevara Incafe1971@gmail.com

### II. SUMILLA.

El módulo es de naturaleza Teórico-Práctico; pertenece al área de formación de la especialidad. Está orientado a proporcionar al estudiante, conocimientos básicos de los procesos de transformación de los productos derivados de la actividad acuícola, dándoles valor agregado; utilizando métodos físicos y químicos de conservación; teniendo en cuenta su calidad, inocuidad, seguridad e higiene en los procesos, toxicidad y contaminación producida durante el proceso. El módulo se desarrollará en forma dinámica e interactiva, a través de ejemplos, solución de casos y experiencias en situaciones reales de trabajo. Los contenidos que el curso aborda son: Situación de la actividad acuícola (cultivo, transformación y expendio) en el ámbito de influencia del proyecto, condiciones para la manipulación de recursos acuícolas a nivel artesanal e industrial; determinación de la calidad de la materia prima; Tratamiento de la materia prima e insumos (Operaciones unitarias básicas, diagramas de proceso, cálculo de rendimientos); Tecnología en la elaboración de productos curados (Seco salado y ahumado); embutidos; snack y productos gastronómicos; conservas; harinas y ensilados; elaboración de productos innovadores; toxicidad y contaminación; aprovechamiento de subproductos derivados de la actividad acuícola.

### III. LOGRO DEL APRENDIZAJE.

Al finalizar el módulo, el estudiante será capaz de identificar, analizar y aplicar los conocimientos adquiridos, para que de esta manera pueda dar valor agregado a las materias primas acuícolas producidas; considerando la calidad, inocuidad y seguridad alimentaria y nutricional.

#### **IV. COMPETENCIAS DEL MÓDULO**

- Planificar, organizar, ejecutar y controlar las actividades productivas; mediante el aprovisionamiento, conservación, transformación y comercialización de productos derivados de la actividad acuícola, de acuerdo a normas de calidad para garantizar la seguridad e inocuidad de los productos elaborados; preservando el medio ambiente, ejerciendo sus deberes y obligaciones laborales, con la práctica de valores y trabajo en equipo.
- Efectuar y dirigir el proceso de transformación de los recursos acuícolas, de acuerdo al flujo de producción, control de calidad, procedimientos de la empresa, buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normatividad vigente.
- El curso contribuye con el logro de los siguientes resultados del estudiante: Conocimientos de ingeniería, investigación, diseño y desarrollo de soluciones, trabajo individual y en equipo, análisis de problemas, ética, aprendizaje permanente, uso de herramientas modernas, gestión de proyectos.

## V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

<b>MÓDULO II: PROCESOS DE PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA</b>				
<b>CAPACIDAD:</b> Reconocer y aplicar las operaciones necesarias en el proceso de elaboración de productos de la acuicultura, según protocolos de la empresa, plan de producción, BPM, PGH y normatividad vigente.				
<b>Semana</b>	<b>Contenidos</b>			<b>Criterios de Evaluación</b>
	<b>Conceptual</b>	<b>Procedimental</b>	<b>Actitudinal</b>	
<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Situación de la actividad acuícola (cultivo, transformación y expendio) en el ámbito de influencia del proyecto.</li> <li>Condiciones para la manipulación de recursos acuícolas a nivel artesanal e industrial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe la realidad de la actividad acuícola de acuerdo al ámbito de influencia del proyecto.</li> <li>Conoce las aptitudes que debe tener el personal que manipula recursos acuícolas, considerando las BPM, PGH y normatividad vigente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demuestra Interés y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje de manera asertiva y oportuna.</li> <li>Investiga respecto a la manipulación y transformación de recursos acuícolas en países de la región.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica la importancia de la actividad acuícola de acuerdo a su realidad Y normativa.</li> <li>Expone informe de investigación de la manipulación de recursos acuícolas de acuerdo a la realidad de países sudamericanos.</li> </ul>
<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Determinación de la calidad de la materia prima e insumos.</li> <li>Tratamiento de la materia prima e insumos (Operaciones unitarias básicas, diagramas de proceso, cálculo de rendimientos).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza el procesamiento primario de recursos acuícolas, teniendo en cuenta su calidad, plan de producción, BPM y normatividad.</li> <li>Maneja de tabla de whittfogel.</li> <li>Realiza cálculos matemáticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia de conocer las operaciones unitarias para el procesamiento primario de recursos acuícolas, con responsabilidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica técnicas y operaciones unitarias en el procesamiento primario de recursos acuícolas de acuerdo a su naturaleza y teniendo en cuenta su calidad, plan de producción, BPM y normatividad vigente.</li> </ul>

<p><b>3</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnología en la elaboración de productos derivados de la actividad acuícola-valor agregado: Productos curados: seco salado y ahumado.</li> <li>• Productos embutidos: salchichas, chorizos.</li> <li>• Snack y productos gastronómicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza la elaboración productos curados en base a recursos acuícolas; considerando plan de producción, BPM, PGH y normatividad.</li> <li>• Realiza la elaboración productos embutidos, snack y productos gastronómicos en base a recursos acuícolas; considerando plan de producción, BPM, PGH y normatividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es responsable y participa en clase de manera oportuna y coherente; respetando la opinión de los demás.</li> <li>• De acuerdo a su realidad, elabora un producto curado. Evidencia su trabajo.</li> <li>• Es responsable y participa en clase de manera oportuna y coherente; respetando la opinión de los demás.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora productos curados en base a recursos acuícolas; teniendo en cuenta el plan de producción, BPM, PGH y normatividad.</li> <li>• Elabora productos embutidos, snack y gastronómicos en base a recursos acuícolas; teniendo en cuenta el plan de producción, BPM, PGH y normatividad.</li> </ul>
<p><b>4</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservas</li> <li>• Harinas y ensilados</li> <li>• Toxicidad y contaminación</li> <li>• Aprovechamiento de subproductos derivados de la actividad acuícola: artesanal e industrial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza la elaboración productos enlatados, harinas y ensilados en base a recursos acuícolas; considerando plan de producción, BPM, PGH y normatividad.</li> <li>• Utiliza la información brindada en el aprovechamiento de subproductos derivados de la actividad acuícola, con responsabilidad social, economía circular y normativa vigente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es responsable y participa en clase de manera oportuna y coherente; respetando la opinión de los demás.</li> <li>• Desarrolla una práctica domiciliaria donde elabora u productos encurtidos en base a recursos acuícolas. Evidencia su trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora productos enlatados, harinas y ensilados en base a recursos acuícolas; teniendo en cuenta el plan de producción, BPM, PGH y normatividad.</li> <li>• Reconoce técnicas de elaboración de subproductos derivados de la actividad acuícola, Con responsabilidad social, BPM, PGH y normatividad.</li> <li>• Investiga respecto a economía circular en base a recursos acuícolas.</li> </ul>
<p><b>5</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de productos innovadores I.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza un informe del productos elaborado en base a recursos acuícolas; considerando plan de producción, BPM, PGH y normatividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es respetuoso y muestra empatía con sus compañeros y asume con responsabilidad la presentación y exposición de sus trabajos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora productos innovadores en base a recursos acuícolas; teniendo en cuenta el plan de producción, BPM, PGH y normatividad.</li> <li>• Diseña y expone su producto innovador en base a recursos acuícolas.</li> <li>• Evidencia su trabajo</li> </ul>

6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de productos innovadores II</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza un informe del productos elaborado en base a recursos acuícolas; considerando plan de producción, BPM, PGH y normatividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es respetuoso y muestra empatía con sus compañeros y asume con responsabilidad la presentación y exposición de sus trabajos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora productos innovadores en base a recursos acuícolas; teniendo en cuenta el plan de producción, BPM, PGH y normatividad.</li> <li>• Diseña y expone su producto innovador en base a recursos acuícolas.</li> <li>• Evidencia su trabajo</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>EXAMEN TEÓRICO</b></li> <li>• <b>EXAMEN PRÁCTICO</b></li> </ul>			
Evaluación de los Aprendizajes				
Evidencia de Producto		Evidencia de Desempeño		Evidencia de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Informe</li> <li>✓ Monografía</li> <li>✓ Trabajo académico</li> <li>✓ Exposiciones individuales y grupales</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rúbrica Bibliográfica</li> <li>✓ Rúbrica de presentación oral.</li> <li>✓ Rúbrica de monografía.</li> <li>✓ Rúbrica de debate.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evaluaciones Orales.</li> <li>✓ Evaluaciones Teóricas.</li> <li>✓ Exposiciones de trabajos grupales e individuales.</li> <li>✓ Evaluaciones teóricas – practicas.</li> </ul>

## VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.

La metodología comprende el desarrollo de los contenidos básicos organizados en un módulo, a través del uso de técnicas educativas que promuevan la construcción de significados y la actividad del estudiante en su proceso de aprendizaje. Para ello se emplearán diversas estrategias de trabajo individual y de trabajo grupal, a través de:

### **Métodos:**

La teoría y la práctica se desarrollarán empleando métodos activos e interactivos. Para las clases prácticas, el docente, con una semana de anticipación solicitará algún material bibliográfico necesario para el fortalecimiento del proceso de enseñanza aprendizaje.

### **Técnicas:**

Conferencia-Diálogo-Discusión. Trabajo individual y cooperativo (grupal). Taller-Seminario. Búsqueda de información. Lectura dirigida y elaboración de trabajos de investigación.

### **Procedimiento y Estrategias:**

La asignatura se desarrollará en los ambientes de la Universidad y fuera de ellos, utilizando los recursos internos y externos, mediante dos momentos: Teoría y Práctica.

### **Medios y materiales educativos.**

Se organiza de acuerdo a la necesidad del docente.

- Impresos: Libros, textos, separatas y revistas.
- Digitales: Archivos PPT, archivos PDF, páginas web.
- Virtuales: Sincrónico: ZOOM, GOOGLE MEET; Asincrónico: Whatsapp, gmail.
- Materiales: Pizarra, plumones, mota.
- Equipos: Proyector multimedia y PC.

## VII. ASISTENCIA A CLASES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS

La asistencia a clases es obligatoria el alumno que supere el 20 % de inasistencia a las clases quedara inhabilitado.

## VIII. EVALUACIÓN

Se realizará a través de una evaluación por modulo. La nota correspondiente a un módulo, será el promedio ponderado de las calificaciones obtenidas en cada uno de los tres parámetros especificados (producto, desempeño y conocimiento).

### **Normas de evaluación:**

- Un (01) examen escrito.
- Se evaluará al estudiante con intervenciones orales.
- Se tomará prácticas calificadas (P.C).
- El estudiante que no haya rendido ningún examen o práctica calificada, ni cumplido con las tareas académicas, automáticamente será considerado como desaprobado en la asignatura con la nota cero.

- Al estudiante que se le sorprenda en falta durante las prácticas calificadas, exámenes o en cualquier tipo de intento de copia se le calificará con nota cero.

**Fórmula de obtención de promedio:**

Evaluación de conocimiento (EC)	Evaluación procedimental (EP)	Evaluación actitudinal (EA)
Se aplicarán exámenes escritos	Se evaluarán prácticas individuales, exposiciones de trabajo y de prácticas de laboratorio, ejercicios y problemas.	Se evaluará la participación durante el desarrollo de cada tema y la responsabilidad en la entrega de tareas en las fechas pactadas.

La nota aprobatoria debe ser igual o mayor a 14

Evaluación por competencias			Nota Final
Conocimiento EC (50%)	Procedimental EP (35%)	Actitudinal EA (15%)	

**IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**



**Básica**

- ORDOÑEZ, Juan (1998); "Tecnología de Alimentos I, ed. Síntesis S.A, España
- TÉLLEZ VILLENNA, J (1992); "Tecnología e Industrias cárnicas", Ed. Espino, Perú
- GUERRERO ISABEL. 1998. Tecnología de carnes. Editorial Trillas. México.
- GUERRERO L, ARTEAGA M. 1990. Tecnología de carnes: elaboración y preservación de productos cárnicos. Editorial Trillas. México.

**Complementaria**

- MANUAL PARA LA EDUCACIÓN AGROPECUARIA. 1998. Elaboración de productos cárnicos. Editorial Trillas, SA de CV. México DF. México.

**X. REVISIÓN**

ELABORADO	REVISADO
<p><b>Nombre:</b> Mg. Frank Fernández Rosillo                      Ingeniero de Industrias Alimentarias                      CIP: 166951</p>	<p><b>Nombre:</b> Mg. Polito Michael Huayama Sopla                      Coordinador Subproyecto                      PNIPA-ACU-SFOCA-PP-000104</p>
<p><b>Firma:</b></p> 	<p><b>Firma:</b></p> 

Jaén, 25 de junio de 2020.

## SÍLABO

### I. INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Diplomado** : **Innovación en Bionegocios Acuícolas**
- 1.2. Módulo III** : Comercialización de productos de la acuicultura
- 1.3. Créditos** : 06
- 1.4. Horas** : 96
- 1.5. N° de semanas** : 06
- 1.6. Fecha**
- Inicio** : 01/08/2020
- Término** : 15/09/2020
- 1.7. Día / Aula / Horas**
- Teoría** : Sábado/104/8:00 AM-6:00 PM
- Práctica** : Domingo/104/8:00 AM-6:00 PM
- 1.8. Profesor** : MBA. Noly Cristóbal Vilchez Parra  
noly\_vilchez@unj.edu.pe

### II. SUMILLA

El curso corresponde al área de formación de la especialidad, y es de naturaleza teórico-práctico. Analiza los diferentes instrumentos de información comercial y de mercado de los productos acuícolas para el control y la toma de decisiones gerenciales, en el marco del desarrollo e implementación de un plan de bionegocio para lograr el desarrollo competitivo sustentable. El curso permite identificar y analizar el mercado de productos acuícolas, el análisis de la demanda y oferta actual, histórica y proyectada, análisis de comercialización y operaciones comerciales a mediano y largo plazo, a fin de asegurar la rentabilidad de la inversión. El desarrollo de los temas se realizará bajo el enfoque del método del caso de la Harvard Business School.

### III. LOGRO DEL APRENDIZAJE

Al finalizar la asignatura el estudiante estará en condiciones de analizar e interpretar instrumentos del mercado e información comercial, económica y financiera para asegurar las operaciones de comercialización, que permita maximizar la rentabilidad económica de un emprendimiento acuícola.

### IV. COMPETENCIAS DEL CURSO

- Comprende los fundamentos de comercialización.
- Domina y aplica los conceptos básicos del estudio de mercado y los mecanismos de funcionamiento del mercado.
- Conoce y explica el mercado de productos acuícolas: mercado total, mercado potencial, mercado disponible, mercado efectivo y mercado objetivo.
- Evalúa y aplica casos prácticos de mercado objetivo, segmentación de mercado.
- Evalúa y aplica casos prácticos de análisis de oferta y demanda actual, histórica y proyectada.
- Evalúa el tamaño del mercado a través de técnicas de proyección como son: investigación de mercado, exploratoria, modelo de regresión, modelo series de tiempo.
- Realiza un análisis de la comercialización de productos acuícolas, a través de las 4 P del marketing.
- Realiza un correcto registro de actividades comerciales
- El curso contribuye con el logro de los siguientes resultados del estudiante:
  - a) Toma de decisiones a nivel de factibilidad comercial para un plan de bionegocios
  - b) Toma de decisiones en inversión económica y financiera.
  - c) Conocimientos de instrumentos del mercado



- d) Conocimiento en operaciones comerciales de productos acuícolas.
- e) Trabajo individual y en equipo.
- f) Análisis de problemas.
- g) Ética profesional.
- h) Investigación, desarrollo e innovación.
- i) Emprendedurismo.
- j) Uso de herramientas ofimáticas.
- k) Gestión de plan de bionegocios.
- l) Mejora continua.



## V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

### MÓDULO III: COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA

**CAPACIDADES:** Aprende sobre la comercialización de productos de la acuicultura, analiza e interpreta los instrumentos del mercado y su aplicación práctica.

SEMANA	CONTENIDOS			INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL	
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inicio de la asignatura: Presentación del sílabo</li> <li>Introducción a la comercialización.</li> <li>El mercado de los productos acuícolas: situación actual, tendencias del mercado nacional e internacional.</li> <li>Estudio de mercado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El docente explica el contenido de los temas haciendo uso de la data y pizarra.</li> <li>Define, comprende la terminología básica relacionada con el curso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se interesa por debatir y comprender terminología nueva.</li> <li>Demuestra buena actitud por la investigación. Se interesa por debatir y comprender terminología nueva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce la importancia de la comercialización en el desarrollo e implementación de un emprendimiento acuícola.</li> <li>Determina con criterio el mercado acuícola regional, nacional e internacional.</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Análisis de la demanda del mercado acuícola. <ul style="list-style-type: none"> <li>Demanda actual e histórica</li> <li>Demanda futura</li> </ul> </li> <li>Análisis de la oferta del mercado acuícola. <ul style="list-style-type: none"> <li>Oferta actual e histórica</li> <li>Proyecciones de la oferta en base a series históricas disponibles.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analiza y comprende la importancia de la demanda y oferta en la comercialización.</li> <li>Conoce y aplica ejemplos de demanda actual, histórica y futura.</li> <li>Conoce y aplica ejemplos de la demanda actual, histórica y futura.</li> <li>Conoce y aplica ejemplos de la oferta actual, histórica y futura.</li> </ul> <p><i>Caso práctico N°01 y 02</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demuestra interés en analizar la oferta y demanda del mercado y sus tipos.</li> <li>Demuestra buena actitud por la investigación. Se interesa por debatir y comprender terminología nueva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza casos prácticos de la demanda y oferta actual, histórica y futura y, lo expone en forma individual y en equipo de trabajo.</li> <li>Elabora y expone su avance de informe de plan de comercialización de un producto acuícola.</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamaño del mercado acuícola. <ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de proyección: investigación de mercado; investigación exploratoria; investigación descriptiva; modelo de regresión, modelo series de tiempo.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce el tamaño del mercado acuícola, las técnicas de proyección e investigación de mercado. <i>Caso práctico N°03</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce la utilidad del tema en la aplicación de la puesta en marcha de un negocio acuícola.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resuelve casos prácticos del balance entre la demanda total y la oferta (tamaño del mercado) y lo expone en forma grupal.</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los instrumentos del mercado-Análisis de comercialización de productos acuícolas. <ul style="list-style-type: none"> <li>El producto, El precio, La plaza y La promoción</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analiza las actividades y el plan de comercialización (marketing) con el objeto de facilitar la venta de productos acuícolas. <i>Caso práctico N°04.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce la utilidad del <i>marketing</i> para posicionarse o elevar la participación en el mercado acuícola.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Implementa un plan de marketing, utilizando como instrumento la técnica de la 4 P: producto, precio, plaza y promoción.</li> </ul>

5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro de actividades comerciales.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejo de documentación comercial en emprendimientos acuícolas.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce los registros de las actividades comerciales de productos acuícolas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demuestra interés en conocer y analizar el registro de las actividades comerciales en emprendimientos acuícolas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora y expone su informe final de plan de comercialización de un producto acuícola.</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principales dificultades ligadas a las fallas de mercado que enfrentan las PyMES y/o emprendimientos en acuicultura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce la documentación comercial en negocios acuícolas. Caso práctico N°05</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce la utilidad del manejo de documentación comercial en negocios acuícolas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora y expone su informe final de plan de comercialización de un producto acuícola.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>EXAMEN TEÓRICO</b></li> <li><b>EXAMEN PRÁCTICO</b></li> </ul>			
<b>Evaluación de los Aprendizajes</b>				
<b>Evidencia de producto</b>		<b>Evidencia de desempeño</b>		<b>Evidencia de Conocimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Trabajo académico.</li> <li>Entrega y exposición oportuna de informes y prácticas individuales y grupales correctamente elaborados y redactados.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Rúbrica bibliográfica.</li> <li>Rúbrica de presentación oral.</li> <li>Rúbrica de trabajo de investigación.</li> <li>Rúbrica de debate.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluaciones orales.</li> <li>Exposiciones de trabajos individuales y grupales.</li> <li>Prueba escrita o examen escrito.</li> <li>Prueba de desempeño o examen práctico.</li> </ul>

## **VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

La metodología comprende el desarrollo de los contenidos básicos organizados en un módulo, a través del uso de estrategias que promuevan la construcción de significados y la actividad del estudiante en su proceso de aprendizaje. Para ello, se emplearán diversas estrategias de trabajo individual y de trabajo en equipo, a través de:

### **Métodos:**

La teoría y la práctica se desarrollarán empleando métodos activos e interactivos. Para las clases prácticas, el docente, con una semana de anticipación solicitará algún material bibliográfico necesario para el fortalecimiento del proceso de enseñanza aprendizaje.

### **Técnicas:**

Conferencia-Diálogo-Discusión. Trabajo individual y cooperativo (grupal). Taller-Seminario. Búsqueda de información. Lectura dirigida y elaboración de trabajos de investigación.

### **Procedimiento y Estrategias:**

La asignatura se desarrollará en los ambientes de la Universidad y fuera de ellos, utilizando los recursos internos y externos, mediante dos momentos: Teoría y Práctica. Medios y Materiales Educativos: Se usarán los existentes en la UNJ y los elaborados por el docente y los alumnos.

### **Medios y materiales educativos.**

Se organiza de acuerdo a la necesidad del docente.

- Impresos: separatas, libros.
- Digitales: archivos, PPT, archivos PDF, páginas web.
- Materiales: pizarra, plumones, mota.
- Equipos: proyector multimedia y PC.

## **VII. ASISTENCIA A CLASES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS**

La asistencia a clases es obligatoria, el alumno que no asista al 20% de las clases quedará inhabilitado.

## **VIII. EVALUACIÓN:**

Se realizará a través de una evaluación por módulo. La nota correspondiente a un módulo, será el promedio ponderado de las calificaciones obtenidas en cada uno de los tres parámetros especificados (producto, desempeño y conocimiento).

### **Normas de evaluación:**

- Un (01) examen escrito.
- Se evaluará al estudiante con intervenciones orales.
- Se tomará prácticas calificadas (P.C).
- El estudiante que no haya rendido ningún examen o práctica calificada, ni cumplido con las tareas académicas, automáticamente será considerado como desaprobado en la asignatura con la nota cero.
- Al estudiante que se le sorprenda en falta durante las prácticas calificadas, exámenes o en cualquier tipo de intento de copia se le calificará con nota cero.

### Fórmula de obtención de promedio:

Evaluación de conocimiento (EC)	Evaluación procedimental (EP)	Evaluación actitudinal (EA)
Se aplicarán dos exámenes parciales escritos.	Se evaluarán prácticas individuales, exposiciones de trabajo de investigación y de prácticas de ejercicios y problemas.	Se evaluará la participación durante el desarrollo de cada tema y la responsabilidad en la entrega de tareas en las fechas pactadas.

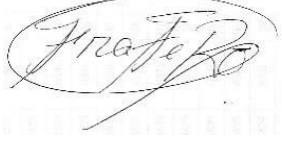

La nota aprobatoria debe ser igual o mayor a 14

Evaluación por competencias			Nota final
Conocimiento EC (50%)	Procedimental EP (35%)	Actitudinal EA (15%)	

### IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Berger, K. (2008). Promoción de los productos acuícolas peruanos en los mercados mundiales. Ponencia presentada en el Seminario de comercialización de los productos acuícolas del Perú. Agosto 2008. Lima, Perú.
- Caro, S. (2008). El pescado y la salud; argumentos nutricionales para vender mejor. Ponencia presentada en el Seminario de comercialización de los productos acuícolas del Perú. Agosto 2008. Lima, Perú.
- FAO (2016). El estado mundial de la pesa y la acuicultura. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO).
- Gestión (2019). Exportaciones acuícolas del sector acuícola en Perú. Disponible en <https://gestion.pe/economia/exportaciones-acuicolas-creceran-11-sumar-us-300-millones-ano-nndc-252376-noticia/>
- Mendoza, D. (2013). Situación del extensionismo acuícola en el Perú. Red de Acuicultura de las Américas (RAA) y Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO).
- MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN (2010). Plan Nacional de Desarrollo Acuícola 2010-2021. Disponible en <https://www.produce.gob.pe/documentos/acuicultura/pnda-resumen-sp.pdf>
- PRODUCE (2016). Estudio de Preinversión a nivel factibilidad del Programa Nacional de Innovación en Pesa y Acuicultura PROG-19-2014-SNIP. Ministerio de la Producción.
- SANIPES (2020). Certificado oficial de libre venta o comercialización. Requisitos de trámite. Disponible en [https://www.sanipes.gob.pe/tupa/tupa\\_40.php](https://www.sanipes.gob.pe/tupa/tupa_40.php)
- SANIPES (2020). Certificado oficial sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional. Disponible en [https://www.sanipes.gob.pe/tupa/tupa\\_31.php](https://www.sanipes.gob.pe/tupa/tupa_31.php)
- SIICEX. Trucha fresca refrigerada, exportadas en los últimos años. Disponible en [http://www.siicex.gob.pe/siicex/porta15ES.asp?scriptdo=cc\\_fp\\_partida&ptarifa=304420000&\\_portletid\\_=SFichaProductoPartida&\\_page\\_=172.17100#anclafech](http://www.siicex.gob.pe/siicex/porta15ES.asp?scriptdo=cc_fp_partida&ptarifa=304420000&_portletid_=SFichaProductoPartida&_page_=172.17100#anclafech)

**X. REVISIÓN**

<b>ELABORADO</b>	<b>REVISADO</b>
<b>Nombre:</b> Mg. Frank Fernández Rosillo Ingeniero de Industrias Alimentarias CIP: 166951	<b>Nombre:</b> Mg. Polito Michael Huayama Soplá Coordinador Subproyecto PNIPA-ACU-SFOCA-PP-000104
<b>Firma:</b> 	<b>Firma:</b> 

Jaén, 25 de junio de 2020.

## SÍLABO

### I. INFORMACIÓN GENERAL

<b>1.1. Diplomado</b>	: <b>Innovación en Bionegocios Acuícolas</b>
<b>1.2. Módulo IV</b>	: Plan de Bionegocios en Acuicultura
<b>1.3. Créditos</b>	: 06
<b>1.4. Horas</b>	: 96
<b>1.5. N° de semanas</b>	: 06
<b>1.6. Fecha</b>	
<b>Inicio</b>	: 16/09/2020
<b>Término</b>	: 31/10/2020
<b>1.7. Día / Aula / Horas</b>	
<b>Teoría</b>	: Sábado/104/8:00 AM-6:00 PM
<b>Práctica</b>	: Domingo/104/8:00 AM-6:00 PM
<b>1.8. Profesor</b>	: MBA. Segundo Victoriano Horna Mori sehornam@hotmail.com

### II. SUMILLA

El módulo IV pertenece al área curricular formativa y es de naturaleza teórico-práctico. El propósito del módulo es el conferir al estudiante las competencias necesarias para elaborar y sustentar un plan de negocios innovador y factible desde un punto de vista realista y sostenible. En el proceso, el estudiante hará uso de herramientas y lineamientos específicos para diseñar un bien o servicio requerido por la sociedad.

Los principales temas a desarrollar son: espíritu emprendedor y creatividad, propuesta de valor, modelo de negocio, el mercado, la producción, el recurso humano, organización y finanzas.

### III. LOGRO DEL APRENDIZAJE

Al finalizar el modulo, el estudiante elabora un plan de negocios, sobre una idea innovadora en acuicultura, haciendo uso de la estructura técnica basada en la generación de ideas de negocios, el plan de marketing, los planes estratégicos, operacionales, de recursos humanos y financieros, demostrando su viabilidad económica y financiera.

### IV. COMPETENCIAS DEL CURSO

- Comprende los fundamentos de los planes de bionegocios innovadores en acuicultura.
- Aplicar los conocimientos adquiridos durante su formación académica con el fin de identificar, evaluar y proponer alternativas de planes de bionegocios innovadores de acuicultura, permitiéndole de esta manera realizar una alternativa de producción y comercialización del sector acuícola.
- El curso contribuye con el logro de los siguientes resultados del estudiante: Conocimientos de ingeniería, investigación, diseño y desarrollo de soluciones, trabajo individual y en equipo, análisis de problemas, ética, aprendizaje permanente, uso de herramientas modernas, gestión de proyectos.

## V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

<b>MÓDULO IV: PLAN DE BIONEGOCIOS EN ACUICULTURA</b>				
<b>CAPACIDADES:</b> Aprende sobre la elaboración de un plan de bionegocios en acuicultura de manera teórica y práctica empleando herramientas innovadoras				
<b>SEMANA</b>	<b>CONTENIDOS</b>			<b>INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD</b>
	<b>CONCEPTUAL</b>	<b>PROCEDIMENTAL</b>	<b>ACTITUDINAL</b>	
<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La idea de negocio</li> <li>• El espíritu emprendedor y la creatividad</li> <li>• El modelo de plan de negocios James McGuire</li> <li>• Generando Ideas y Propuesta de valor</li> <li>• El modelo CANVAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responde un cuestionario de saberes previos</li> <li>• Analiza y discute el modelo de negocios James McGuire.</li> <li>• Elabora un organizador visual sobre las características y tipos de emprendedores y de las personas creativas</li> <li>• Explica la importancia de ofrecer una propuesta de valor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propone ideas para posibles emprendimientos con interés</li> <li>• Reflexiona y responde las preguntas para discusión propuestas en el material de estudio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propone ideas para posibles emprendimientos</li> <li>• Argumenta de manera original y creativa las características de una oportunidad para su próximo emprendimiento</li> <li>• Propone una idea de negocio</li> </ul>
<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De la Idea a la realidad: Desarrollo del concepto</li> <li>• Planificación del emprendimiento</li> <li>• El mercado: Objetivos de marketing;</li> <li>• Investigación de mercado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee y expone sus ideas y opiniones sobre el caso: La gran oportunidad de Garret</li> <li>• Lista los recursos que son necesarios: sociales, físicos, intelectuales, humanos y financieros.</li> <li>• Define los objetivos de marketing a corto, mediano y largo plazo.</li> <li>• Propone un modelo de encuesta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Busca recomendaciones entre sus contactos personales y profesionales</li> <li>• Busca en internet fuentes secundarias.</li> <li>• Define el mercado objetivo para su emprendimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crea una red de compañeros emprendedores</li> <li>• Desarrolla una presentación de argumentos coherente y lógica</li> <li>• Argumenta apropiadamente el modelo de encuesta.</li> <li>• justifica de manera coherente la obtención del mercado objetivo</li> </ul>

<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El mercado: El marketing Mix; el plan de comercialización.</li> <li>• Aprovechar los activos intelectuales y el marco legal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza y discute el Plan de marketing. Establece los elementos básicos de la mezcla de marketing para su emprendimiento.</li> <li>• Define el precio de su producto y la manera de comercializarlo.</li> <li>• Analiza y discute el caso: Capital intelectual.</li> <li>• Elabora un cuadro de estrategias para proteger los derechos de propiedad intelectual.</li> <li>• Define la forma societaria y los requisitos necesarios para la creación de la empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora una tabla de costos para determinar el precio del producto.</li> <li>• Esquematiza la manera en que se llevará a cabo el plan de introducción al mercado.</li> <li>• Busca en internet, información para crear su empresa en Crecemype</li> <li>• Visitar Web Indecopi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Define correctamente la mezcla de marketing para su emprendimiento.</li> <li>• Determina de manera adecuada el precio del producto.</li> <li>• Esquematiza un plan de protección intelectual basado en las normas y leyes peruanas</li> <li>• Esquematiza correctamente los pasos para la creación de su empresa.</li> </ul>
<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El estudio técnico: la gestión de operaciones</li> <li>• Recursos humanos y estudio organizacional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora un diagrama de operaciones del proceso de su producto.</li> <li>• Identifica las necesidades de materia prima, equipos e instalaciones.</li> <li>• Determina la capacidad instalada de su proyecto.</li> <li>• Muestra en forma gráfica la estructura organizacional de la empresa.</li> <li>• Lista las funciones y requisitos específicos para cada puesto de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexiona y responde las preguntas del libro El emprendedor de éxito de Rafael Alcaraz.</li> <li>• Reflexiona y responde las preguntas del material infográfico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demuestra la secuencia lógica y coherente del diagrama de operaciones.</li> <li>• Determina de manera aproximada la capacidad instalada del proyecto.</li> <li>• Argumenta sólidamente el diagrama organizacional</li> <li>• Describe, mediante competencias, los requerimientos de capital humano necesarios para su emprendimiento</li> </ul>
<p>5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El estudio de costos y los Recursos financieros.</li> <li>• Implementar y gestionar los recursos financieros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora un cuadro de costos para determinar el punto de equilibrio de su proyecto.</li> <li>• Elabora un plan para la adquisición de recursos financieros.</li> <li>• Elabora un cuadro de la proyección del flujo de efectivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexiona y responde las preguntas del material infográfico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crea un plan de adquisición de financiamiento argumentando técnicamente su propuesta</li> <li>• Establece el punto de equilibrio de manera coherente.</li> <li>• Elabora de manera coherente el cuadro de proyección de flujo de efectivo</li> </ul>

<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los estados financieros y estrategias de salida</li> <li>• El camino como emprendedor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza y discute el caso: estrategias de salida de Serendipity Juice</li> <li>• Elabora un cuadro de los estados financieros proyectados</li> <li>• Determina la viabilidad económica de la empresa</li> <li>• Desarrolla un plan de acción para los emprendimientos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexiona y responde las preguntas del material infográfico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementara una estrategia de salida coherente y apropiada a su idea de negocio.</li> <li>• Elabora el cuadro de estados financieros, mostrando las diferentes operaciones económicas.</li> <li>• Describe su propuesta para la implementación de planes de negocios.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>EXAMEN TEÓRICO</b></li> <li>• <b>EXAMEN PRÁCTICO (Exposición de plan de negocio)</b></li> </ul>			
<b>Evaluación de los Aprendizajes</b>				
<b>Evidencia de producto</b>		<b>Evidencia de desempeño</b>		<b>Evidencia de Conocimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo académico.</li> <li>• Entrega y exposición oportuna de informes y prácticas individuales y grupales correctamente elaborados y redactados.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rúbrica bibliográfica.</li> <li>• Rúbrica de presentación oral.</li> <li>• Rúbrica de trabajo de investigación.</li> <li>• Rúbrica de debate.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluaciones orales.</li> <li>• Exposiciones de trabajos individuales y grupales.</li> <li>• Prueba escrita o examen escrito.</li> <li>• Prueba de desempeño o examen práctico.</li> </ul>

## **VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

La metodología comprende el desarrollo de los contenidos básicos organizados en un módulo, a través del uso de estrategias que promuevan la construcción de significados y la actividad del estudiante en su proceso de aprendizaje. Para ello, se emplearán diversas estrategias de trabajo individual y de trabajo en equipo, a través de:

### **Métodos:**

La teoría y la práctica se desarrollarán empleando métodos activos e interactivos. Para las clases prácticas, el docente, con una semana de anticipación solicitará algún material bibliográfico necesario para el fortalecimiento del proceso de enseñanza aprendizaje.

### **Técnicas:**

Conferencia-Diálogo-Discusión. Trabajo individual y cooperativo (grupal). Taller-Seminario. Búsqueda de información. Lectura dirigida y elaboración de trabajos de investigación.

### **Procedimiento y Estrategias:**

La asignatura se desarrollará en los ambientes de la Universidad y fuera de ellos, utilizando los recursos internos y externos, mediante dos momentos: Teoría y Práctica. Medios y Materiales Educativos: Se usarán los existentes en la UNJ y los elaborados por el docente y los alumnos.

### **Medios y materiales educativos.**

Se organiza de acuerdo a la necesidad del docente.

- Impresos: separatas, libros.
- Digitales: archivos, PPT, archivos PDF, páginas web.
- Materiales: pizarra, plumones, mota.
- Equipos: proyector multimedia y PC.

## **VII. ASISTENCIA A CLASES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS**

La asistencia a clases es obligatoria, el alumno que no asista al 20% de las clases quedará inhabilitado.

## **VIII. EVALUACIÓN:**

Se realizará a través de una evaluación por módulo. La nota correspondiente a un módulo, será el promedio ponderado de las calificaciones obtenidas en cada uno de los tres parámetros especificados (producto, desempeño y conocimiento).

### **Normas de evaluación:**

- Un (01) examen escrito.
- Se evaluará al estudiante con intervenciones orales.
- Se tomará prácticas calificadas (P.C).
- El estudiante que no haya rendido ningún examen o práctica calificada, ni cumplido con las tareas académicas, automáticamente será considerado como desaprobado en la asignatura con la nota cero.
- Al estudiante que se le sorprenda en falta durante las prácticas calificadas, exámenes o en cualquier tipo de intento de copia se le calificará con nota cero.

### Fórmula de obtención de promedio:

Evaluación de conocimiento (EC)	Evaluación procedimental (EP)	Evaluación actitudinal (EA)
Se aplicarán dos exámenes parciales escritos.	Se evaluarán prácticas individuales, exposiciones de trabajo de investigación y de prácticas de ejercicios y problemas.	Se evaluará la participación durante el desarrollo de cada tema y la responsabilidad en la entrega de tareas en las fechas pactadas.

La nota aprobatoria debe ser igual o mayor a 14

Evaluación por competencias			Nota final
Conocimiento EC (50%)	Procedimental EP (35%)	Actitudinal EA (15%)	

### IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS



#### Fuentes bibliográficas

- ✓ Fasiolo, Carlos (2009). “Emprender el camino: Estrategia, estructura y plan de negocios” Editorial Buyatti 2da edición.
- ✓ García, Fernando (2010). “Metodología para el logro exitoso de la formación de directivos” editorial San Marcos.
- ✓ Kantis, Hugo (2014). “Índice de condiciones sistémicas para el emprendimiento dinámico”. 1ª edición. Mercosur.
- ✓ Lederman, Messina, Pienknagura & Rigolini (2014). “El emprendimiento en América Latina”. Banco Mundial.
- ✓ Ministerio de Trabajo (2005). “Como elaborar mi plan de negocios”. Editorial Ministerio de Trabajo.
- ✓ Santesmases, Miguel (2009). “Diseño y análisis de encuestas en investigación social y de mercados” Primera edición, editorial Pirámide.
- ✓ Valverde, Zoila (2009). “Guía de ideas y plan de negocios”. 1ª edición. Ministerio de Educación. Lima. Perú.
- ✓ Vega, Ignacio (2012). “Procesos productivos Obtenga la máxima rentabilidad” 2da edición, editorial ECOE

#### Fuentes de internet

- ✓ <http://www.start-up.pe/>
- ✓ <https://www.kickstarter.com/>
- ✓ <http://pqs.pe/>
- ✓ <http://www.crecemype.pe/portal/>
- ✓ <http://pymex.pe/>
- ✓ <http://www.ideasweb.la/>

### X. REVISIÓN

ELABORADO	REVISADO
<b>Nombre:</b> Mg. Frank Fernández Rosillo Ingeniero de Industrias Alimentarias CIP: 166951	<b>Nombre:</b> Mg. Polito Michael Huayama Sopa Coordinador Subproyecto PNIPA-ACU-SFOCA-PP-000104
<b>Firma:</b> 	<b>Firma:</b> 

Jaén, 25 de junio de 2020.