

RESOLUCIÓN N° 309-2022-CO-UNJ

Jaén, 25 de julio del 2022

VISTO: El Acta de Sesión Ordinaria del 22 de julio del 2022; Oficio N° 099-2022-UNJ/EPG/CLOZ de fecha 22 de julio del 2022, Oficio N° 043-2022-EIP de fecha 20 de julio del 2022, 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, mediante Resolución Viceministerial N° 006-2019-MINEDU, del 08 de enero del 2019, se reconformó la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, la misma que quedó integrada por: Dr. Oscar Andrés Gamarra Torres, Presidente; Dr. Abner Milán Barzola Cárdenas, Vicepresidente Académico, Dr. Víctor Benjamín Carril Fernández Vicepresidente de Investigación;

Que, con Resolución N° 119-2022-CO-UNJ de fecha 31 de marzo del 2022, se encarga las funciones y atribuciones inherentes a la Presidencia de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, a partir del 1 de abril de 2022, al Dr. Víctor Benjamín Carril Fernández, Vicepresidente de Investigación de esta Casa Superior de Estudios, quedando autorizado para la firma de actos y decisiones en el marco de las funciones inherentes al cargo;

Que, el numeral 6.1.4. de la Norma Técnica denominada “Disposiciones para la Constitución y Funcionamiento de las Comisiones Organizadoras de las Universidades Públicas en Proceso de Constitución”, aprobada mediante Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, establece las funciones de la Comisión Organizadora, precisando en sus literal: b) Aprobar y velar por el adecuado cumplimiento, de conformidad con el artículo 29 de la Ley Universitaria N° 30220;

Que, con Resolución N° 025-2019-CO-UNJ de fecha 07 de febrero del 2019, se aprueba la creación de la Escuela de Postgrado de la Universidad Nacional de Jaén;

Que, en Sesión de Comisión Organizadora de fecha 04 de enero del 2022, la Comisión Organizadora acordó por unanimidad aprobar el Convenio de Asociación de Participación con Emprende Ideas Perú y la Universidad Nacional de Jaén, para el Subproyecto “Desarrollo de Capacidades en Agentes de Innovación para la Formulación de Productos con Valor Agregado a partir de las Especies de Trucha y Tilapia en el Ámbito de la Provincia de Jaén en la Región Cajamarca” y se autoriza la firma del citado convenio.

Que, mediante Carta N° 043-2022-EIP de fecha 20 de julio del 2022, el Gerente del Centro de Desarrollo Empresarial Emprende Ideas Perú comunica a la Directora de la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Jaén, que se viene ejecutando el Sub Proyecto Acuícola relacionado a la agroindustria en valor agregado de trucha y tilapia, a fin de fortalecer competencias en profesionales egresados agroindustriales – UNJ y otros jóvenes y profesionales de la región Cajamarca y Amazonas, asimismo alcanzan la malla curricular para su validación y/o aprobación e inicio del diplomado “Innovación en Valor Agregado y Negocio Acuícola en Trucha



“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

RESOLUCIÓN N° 309-2022-CO-UNJ

Jaén, 25 de julio del 2022

y Tilapia” desarrollado en el marco de la ejecución del SP SFOCA- 2021-00379/PNIPA2021, denominado “Desarrollo de Capacidades en Agentes de Innovación para la Formulación de Productos con Valor Agregado a partir de las Especies de Trucha y Tilapia en el Ámbito de la Provincia de Jaén en la Región Cajamarca”;

Que, con Oficio N° 099-2022-UNJ/EPG/CLOZ de fecha 22 de julio del 2022, la Directora de la Escuela de Posgrado informa al Presidente de la Comisión Organizadora (e), que en el marco del convenio UNJ-EIP/SP-2021-00379/PNIPA 2021, entre la Universidad Nacional de Jaén y Emprende Ideas Perú, la Escuela de Posgrado y la Empresa, han realizado reuniones y coordinaciones respecto a la malla curricular e inicio formal del diplomado internacional “Innovación en Valor Agregado y Negocio Acuícola en Trucha y Tilapia”, que es parte del Sub Proyecto “Desarrollo de Capacidades en Agentes de Innovación para la Formulación de Productos con Valor Agregado a partir de las Especies de Trucha y Tilapia en el ámbito de la Provincia de Jaén, en la Región Cajamarca”, es preciso indicar que la propuesta cumple con lo establecido en el Reglamento de Posgrado, también cabe informar que en el marco del convenio se ofertarán cinco (05) becas, las cuales serán informadas al Departamento Académico de Ingeniería de Industrias Alimentarias para remitir sus propuestas; asimismo, menciona que dichas becas tienen cubierto el 100%;

Que, a través de los documentos del visto, en Sesión Ordinaria del 22 de julio del 2022, la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, acordó por unanimidad, aprobar el Diplomado Internacional “Innovación en Valor Agregado y Negocio Acuícola en Trucha y Tilapia” y la Malla del citado diplomado;

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 la Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR el Diplomado Internacional “Innovación en Valor Agregado y Negocio Acuícola en Trucha y Tilapia” en el marco del Convenio de Asociación de Participación con Emprende Ideas Perú y la Universidad Nacional de Jaén, el mismo que en anexo forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.- APROBAR la Malla Curricular del Diplomado Internacional “Innovación en Valor Agregado y Negocio Acuícola en Trucha y Tilapia”, en el marco del Convenio de Asociación de Participación con Emprende Ideas Perú y la Universidad Nacional de Jaén, el mismo que en anexo forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO TERCERO.- NOTIFICAR la presente resolución a todas las dependencias administrativas de la UNJ, para su conocimiento y cumplimiento.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLIQUESE.



Dr. Víctor Benjamín Carril Fernández
Presidente (e)



Abog. Alejandra Karina Medina Rodríguez
Secretario General



Malla curricular

Diplomado Internacional

INNOVACIÓN EN VALOR
AGREGADO Y NEGOCIOS
ACUICOLAS EN TRUCHA Y
TILAPIA



JAÉN, ABRIL DEL 2022

Calle Roberto Segura N° 910
Jaén - Cajamarca

ÍNDICE

1	PRESENTACIÓN	3
2	OBJETIVOS	4
2.1	Objetivo General.....	4
2.2	Objetivos Específicos	4
3	INVOLUCRADOS	4
3.1	Entidades.....	4
3.2	Perfil del participante	4
3.3	Beneficios al participante, entidad y territorio	5
4	METODOLOGIA	5
4.1	Modalidad de clases:	5
4.1.1	Presencial.....	5
4.1.2	Virtual:	5
4.2	Calificaciones.....	6
4.2.1	Foro Virtual académico (10%).....	6
4.2.2	Examen académico (20%).....	6
4.2.3	Prácticas presenciales y Pasantías (60%).....	6
4.2.4	Trabajos en plataforma (10%).....	6
4.3	Asistencia	6
4.4	Horario de clases:	7
4.4.1	Virtuales.....	7
4.4.2	Presenciales en campo	7
4.5	Comunicaciones.....	7
4.6	Admisión.....	7
4.7	Perfil de salida del participante.....	8
4.8	Créditos y horas.....	9
4.9	Criterios de graduación.....	9
4.10	Denominación de la especialización.....	9
5	SUMILLA	10
6	PROGRAMA.....	12
7	STAFF DE PROFESIONALES	13
8	MODALIDAD DE VACANTES.....	13
9	REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN	13



1 PRESENTACIÓN

En el país y en nuestra región Cajamarca, se viene promoviendo el desarrollo acuícola, especialmente de TRUCHA (puno, Junín y Cajamarca) en climas fríos y TILAPIA (San Martín, Cajamarca) para climas cálidos, promovido desde el Ministerio de la Producción a través del Programa Nacional PNIPA y replicado por organizaciones, gobiernos locales y regionales del país.

Así la Universidad Nacional de Jaén y Emprende Ideas Perú, vienen desarrollando una alianza de cooperación Público - Privada desde Jaén en el corredor Marañón (Amazonas y Cajamarca) a fin de contribuir en el desarrollo territorial con innovación sostenida, mediante las siguientes acciones:

- (i) *Fortalecimiento de capacidades humanas e institucionales*
- (ii) *Innovación de la cadena acuícola: Trucha y tilapia*
- (iii) *Fortalecimiento de redes público - privada: Sector empresarial, Académico y estado.*
- (iv) *Reducción de brechas entre programas del estado y la demanda de productos.*
- (v) *Desarrollo de proyectos innovadores con enfoque de negocio, replicable y escalable.*

El presente ***“Diplomado de Innovación en Valor Agregado y Gestión Empresarial en la Acuicultura de Trucha y Tilapia”***

es una estrategia Público Privada (P-P) desarrollado en el marco de la ejecución de un proyecto denominado *“Desarrollo de capacidades en agentes de innovación para la formulación de productos con valor agregado a partir de las especies trucha y tilapia, en el ámbito de la Provincia de Jaén en la Región Cajamarca”* ejecutado por Emprende Ideas Perú en alianza con la Universidad Nacional de Jaén, cofinanciado por el PNIPA (Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura), cuyo propósito es formar profesionales y técnicos bajo el enfoque de capacitación por competencias, que posibiliten atender la demanda de servicios especializados en la elaboración de nuevos productos con valor agregado a base de las especies de trucha y tilapia en la región Cajamarca.

De esta manera el presente diplomado, busca fortalecer la innovación en Valor Agregado en la fase de transformación y procesamiento de pescado fresco de trucha y Tilapia y/o otros derivados Acuícolas y afines.



2 OBJETIVOS

2.1 *Objetivo General*

Desarrollar un Diplomado con enfoque de capacitación por competencias, en “*De Innovación en Valor Agregado y Gestión Empresarial en la Acuicultura de Trucha y Tilapia*” en el ámbito de la región Cajamarca y regiones aledañas.

2.2 *Objetivos Específicos*

- ❖ Fortalecer la institucionalidad territorial, mediante la capacitación de profesionales en neuro-innovación educativa, con enfoque de coach ontológico.
- ❖ Desarrollar y promocionar técnica y empresarial, la acuicultura con valor agregado (VA) de trucha y tilapia
- ❖ Fortalecer capacidades de innovación y BPM en procesos de producción, transformación, conservación y venta de derivados Acuícolas y afines.
- ❖ Fortalecer capacidades en costeo, gestión financiera y visualización de modelos de negocio acuícola.
- ❖ Contribuir a la sostenibilidad del sector acuícola en la región Cajamarca y el país.
- ❖ Formar y acreditar profesionales especializados como agentes de desarrollo Acuícolas institucionales y territoriales.

3 INVOLUCRADOS

3.1 *Entidades*

- ❖ Emprende Ideas Perú
- ❖ Universidad Nacional de Jaén
- ❖ PNIPA

3.2 *Perfil del participante*

- ✓ Profesionales egresados con iniciativas de innovación y emprendimiento que busca aportar valor al proceso de producción, VA y desarrollar negocios emergentes.
- ✓ Jóvenes estudiantes de últimos ciclos de Institutos tecnológicos y universidades.



- ✓ Productores, emprendedores y empresarios con experiencia en el sector

Nota:

Los participantes que no cuentan con grado académico superior serán acreditados mediante un certificado de participación mas no diplomado.

Los participantes que no lleguen a culminar el diplomado, podrán solicitar certificado o constancia modular.

3.3 Beneficios al participante, entidad y territorio

- ✓ Certificado emitido por la UNJ y EIP
- ✓ 60% de Capacitación vivencial mediante pasantías: visita a Negocios, laboratorios, centros de producción y VA.
- ✓ Fortalecimiento actitudinal y trabajo en equipo
- ✓ Establecer redes de profesionales, proveedores y clientes.
- ✓ Acceso a pasantía internacional de innovación acuícola.

4 METODOLOGIA

La metodología está basada con enfoque de transferencia de tecnologías con aprendizaje Práctico - teórico, de forma virtual y presencial en campo mediante pasantía tecnológica y visitas de centros de producción y transformación.

4.1 Modalidad de clases:

4.1.1 Presencial.

Se realizará en campo y/o centros de producción de valor agregado, mediante visitas a la industria de elaboración y procesamiento del producto de VA, además de clases presenciales en aulas de la UNJ.

4.1.2 Virtual:

Se realizará mediante aplicación ZOOM o Google meet a través de:

Video conferencia: Desarrollo de clases de soporte facilitado por expertos dirigido a un público del Programa y aliados invitados.

Mentoring: Asesoría y/o soporte personalizado dirigido a participantes de forma dual o grupal.

Webinarios ("web" y "seminario"): Son presentaciones y/o conferencias direccionadas especializadas.

Como soporte metodológico, se acompañará con material didáctico referido a: presentaciones del facilitador, tutoriales e infografías.



Trabajos en plataforma: Son trabajos asignados en la plataforma virtual como parte de la comprensión y aplicación del contenido del curso.

4.2 Calificaciones

4.2.1 Foro Virtual académico (10%).

Se desarrollará 01 foro virtual académicos relacionados a trucha y tilapia respectivamente con expertos nacionales e internacionales. La asistencia y participación serán insumos para el examen final.

4.2.2 Examen académico (20%).

Durante el desarrollo de las clases se tendrá un examen final (vía Google o doc. físico-varía según cobertura y acceso del participante) cuya explicación se hará previamente al examen

4.2.3 Prácticas presenciales y Pasantías (60%).

Se realizará prácticas presenciales y unas pasantías regionales, referido a casos de éxito en producción y conservación de derivados de productos acuícolas relacionados a Trucha y tilapia.

Ver detalle de programa para mayor información de actividades.

4.2.4 Trabajos en plataforma (10%).

Se encomendará trabajos en plataforma, relacionado a cada módulo para aplicar los conocimientos y la comprensión adquirida por cada módulo.

4.3 Asistencia

La asistencia es obligatoria en clases virtuales, foros y pasantías, en tal sentido se tomará asistencia al final de cada evento para saber si asistió o no cada participante. Es deseable que el participante se muestre en cámara vía zoom y participe activamente durante cada evento.

Se tolerará un máximo del 20% de inasistencia. En el caso que el participante exceda el límite comunicarse con el área administrativa. Se solicita ingresar a clases 5 minutos antes y máximo 10 minutos después del inicio de clase.

Para cualquier consulta llamar al siguiente contacto.

Kely Mileny Jara Fernandez al Cel. N° 979896129



4.4 Horario de clases:

4.4.1 Virtuales

Video conferencia: Miércoles, viernes y sábado (noche) 7:00 pm a 10:00 pm

Reforzamiento y soporte personalizado a través de:

Webinarios : miércoles : 7:00 a 8:00 pm

Otros

Lunes y martes	Presentaciones, bienvenidas del curso, consultas, desarrollo de trabajos, consultas, participaciones, etc.
----------------	--

Horario:

Martes, miércoles y viernes

6:00 a 10:30 pm

Sábado

8:00 a 01:00 y 03:00 a 06:00 pm

4.4.2 Presenciales en campo

Acompañamiento vivencial: Está referido a centros de producción y elaboración del producto en las instalaciones de la industria.

Pasantía de innovación: Visita a un caso de éxito producción de derivados de productos acuícolas relacionados a Trucha y tilapia.

Pasantía Internacional en trucha y Tilapia. Colombia

4.5 Comunicaciones

Se realizará en 3 modalidades:

- Vía grupo whatsapp
- Vía llamada telefónica y
- Vía correo electrónico

4.6 Admisión

El ingreso al Diplomado, se realizará a través de proceso de selección mediante entrevista personal especializada; además el postulante debe presentar los siguientes requisitos mínimos obligatoriamente:

- Copia de Grado de Bachiller y/o título.*
- Constancia de egresado.*
- Para el caso de los estudiantes de últimos ciclos constancia de estudios emitidos por su alma mater.*
- Currículo Vitae - Descriptivo (Max. 2 pág.)*
- Copia de DNI*
- 2 fotografías tamaño carnet, a color con fondo blanco.*

Nota: Los participantes que no presenten los requisitos antes mencionados no podrán ser acreditados.



4.7 Perfil de salida del participante

N° Mod.	COMPETENCIAS	CAPACIDADES
M1	Desarrolla estrategias de coach ontológico empresarial en desarrollo personal, empresarial y territorial	<ul style="list-style-type: none"> - Acelera el proceso de adaptación de un nuevo rol. - Crea oportunidades que lleven a crecer profesionalmente. - Mejorar estrategias para gerenciar y desarrollar proyectos - Optimiza tu desempeño y el de tu equipo - Incrementa tu productividad - Mejora tu autoconfianza y tus habilidades de comunicación - Mejora tus decisiones y generas nuevas estrategias - Mejoras habilidades de liderazgo y consolidas tu equipo - Sientas mayor bienestar y balance entre tu vida laboral y personal - Aprende técnicas de enseñanza - aprendizaje para adultos. - Aprende a identificar y convertir problemas en oportunidades humanas y empresariales.
M2	Conocimiento pleno de la innovación acuícola en VA	<ul style="list-style-type: none"> - Filosofía de innovación acuícola del PNIPA - Potencial, desafíos, y perspectivas de la acuicultura en Perú y el mundo - Normatividad sanitaria y certificación de calidad en producción acuícola - Conoce la implementación de sistemas de gestión de calidad en procesamiento acuícola. - Conoce y realiza procesamiento para prolongación de vida útil de pescado en términos de conservación
M3	Sistemas de producción, manejo y comercial acuícola con BPA en toda la cadena productiva: producción, manipuleo y procesamiento de carne de pescado	<ul style="list-style-type: none"> - Conoce BPA para producción acuícola en trucha y tilapia - Conoce técnicas de traslado y, manejo de material genético y ovas. - Conoce infraestructura de reproducción, crianza y engorde. - Conoce estrategias de nutrición y engorde - Conoce y desarrollo acciones sanidad, bioseguridad y patología. - Conoce BPM Acuícola con VA.
M4	Conoce y usa eficientemente herramientas inteligentes de búsqueda de información actualizada	<ul style="list-style-type: none"> - Conoce y usa técnicas de búsqueda y sistematización de información actualizada. - Conoce aplicaciones virtuales de búsqueda de información. - Conocer herramientas de mejora de redacción y sistematización de proyectos <p>Redacta proyectos acuícolas con información actualizada, optimizando tiempos y mejorando calidad interpretación y presentación del documento de proyecto.</p>
M5	Conoce estrategias para generar nuevos productos de valor agregado acuícola	<ul style="list-style-type: none"> - Conoce las principales acciones a implementar un centro de producción, empaque, transporte y comercialización. - Conoce formulaciones y elabora nuevos productos con VA
M6	Conoce la gestión financiera y evalúa costos de producción, procesamiento y	<ul style="list-style-type: none"> - Aprende a implementar un plan de acción prácticos y estratégicos



	comercialización de productos Acuícolas directos o procesados.	- Recuerda y/o aprende a realizar costos de inversión y operativos, define costos unitarios y de rentabilidad como unidad de negocio. - Conoce y usa herramientas de comercialización
M0	Concatenar acciones teóricas con acciones prácticas.	- Misión tecnológica regional en Tilapia - Misión tecnológica en Trucha - Misión tecnológica local en VA de Trucha y tilapia - Misión tecnológica internacional en producción y VA de trucha y tilapia.

4.8 Créditos y horas

N°	Módulos	Total	N° Horas		
			Teórico practico	Práctico	Total, de créditos
M1	Coaching otológico para el desarrollo humano y empresarial	48	48	32	3
M2	Innovación acuícola y Empresarial	80	48	32	4
M3-	Producción, transformación y valor agregado en trucha y tilapia	96	32	64	4
M4	Gestión inteligente de la información	80	16	64	3
M5	Desarrollo de procesos con VA Acuicolas	80	16	64	3
M6	Gestión financiera, impacto y sostenibilidad	80	16	64	
M0	Pasantías de innovación	128		128	4
Total, numérico		592	176	416	24
Total, porcentual		100%	30%	70%	

4.9 Criterios de graduación

La acreditación será expedida por la Universidad Nacional de Jaén, en el marco de la política del Ministerio de Educación y los criterios concertados con EIP. En efecto los participantes básicamente deben cumplir:

- ✓ 30 % de asistencia virtual
- ✓ Participación en las practicas presenciales y 01 pasantía tecnológica.
- ✓ Elaborar un producto industrializado utilizando como materia prima la trucha y tilapia.

4.10 Denominación de la especialización

Diplomado Internacional: "INNOVACIÓN EN VALOR AGREGADO Y GESTION EMPRESARIAL EN ACUICULTURA DE TRUCHA Y TILAPIA"



Modalidades de acreditación

- (i) Los que cumplen con requisitos obligatorios de:
- Asistencia vivencial en la instalación de la industria.
 - Desarrollo de prácticas presenciales en campo.
 - Se emite **el diploma**, adjuntando detalle de módulos, indicando N° créditos y horas.
- (ii) Los que no cumplen con requisitos: **solo se emite una constancia de participación.**

5 SUMILLA

El Diplomado comprende VI módulos desarrollados en 4 meses, acompañados de asesorías especializadas durante 544 horas académicas.

Los módulos a desarrollar son los siguientes:

MÓDULOS		RESUMEN DE CONTENIDOS
I	Coaching otológico para el desarrollo humano y empresarial	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cerebro, empatía y visión global para formular proyectos innovadores ✓ Resiliencia en un contexto de innovación ✓ Autoconfianza y trabajo en equipo ✓ Neuro-competencias para el siglo XXI ✓ Exitología humana y empresarial
II	Innovación acuícola y Empresarial	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Innovación acuícola ✓ Potencial, desafíos y perspectivas acuícolas en Peru y el mundo ✓ Normatividad sanitaria y gestión de calidad ✓ Procesamiento y estrategias de procesamiento de pescado y afines ✓ Plan de acción empresarial
III A, B	Producción, transformación y valor agregado en trucha y tilapia	<ul style="list-style-type: none"> ✓ BPA para la producción acuícola ✓ BPM en VA ✓ Técnicas de manipulación y empaque ✓ Infraestructura, Equipos y materiales de procesamiento de VA acuícola ✓ Control sanitario y bioseguridad
IV	Gestión inteligente de la información	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestión de la cadena de valor de la información ✓ Herramientas de búsqueda inteligente Aplicación y Análisis de la información: Resultados de investigación <ul style="list-style-type: none"> . Información acuícola y agronómica . Información de mercado . Tecnologías de innovación, otros. ✓ Técnicas de sistematización: Reportes y memoria
V	Desarrollo de procesos con VA Acuicolas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Producción, procesamiento, empaque y venta de VA acuícola ✓ Formulaciones de nuevos productos acuícolas



VI	Gestión financiera, impacto y sostenibilidad	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Innovación - B ✓ Costeo: producción, VA, otros ✓ Análisis de indicadores económicos y financieros ✓ Estrategias comerciales
0°	Foros de innovación acuícola Pasantía de innovación	



7 STAFF DE PROFESIONALES

Nº	MODULO	FACILITADOR
M1	Coaching otológico para el desarrollo humano y empresarial	Lic. Jesús Simón Cuyate Reque -
M2	Innovación acuícola y Empresarial	Ing. Juan Jose Cruzado Núñez - PNIPA Ing. Marlo Alberto Pérez Jiménez - Perú Inca
M3-B	Producción, transformación y valor agregado en trucha y tilapia	Ing. Miguel García Limas Ing. Marino Quiroz Adriano Ing. Marlo Alberto Pérez Jiménez
M4	Gestión inteligente de la información	Lic. Ramiro Azañero Díaz
M5	Desarrollo de procesos con VA Acuicolas	Tecnóloga Alimentos Mónica Pereira - Costa Rica
M6	Gestión financiera, impacto y sostenibilidad	Econ. Daniel Marzal Alva - CDE Distinto
M0	Foros y Pasantías	Equipo EIP, UNJ y consultores

8 MODALIDAD DE VACANTES

El Participante con beca o semi beca, asume el 100% de:

- ✓ Logística de pasantías de innovación: Pasajes, alimentación u hospedaje.
- ✓ Costos de acreditación UNJ.

9 REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

Enviar a los correos ideasperu@live.com - kelymjarafernandez@gmail.com

- ✓ Copia de DNI
- ✓ Copia del grado de estudios (titulo, bachiller o constancia de egreso, o certificado de estudio)
- ✓ 4 foto tamaño carnet con fondo blanco
- ✓ Curriculum Vitae descriptivo Max 2 pág.



ANEXO III. CONVENIO DE ASOCIACIÓN EN PARTICIPACIÓN

Conste por el presente documento el Convenio de Asociación para la ejecución del subproyecto "Desarrollo de capacidades en agentes de innovación para la formulación de productos con valor agregado a partir de las especies trucha y tilapia, en el ámbito de la Provincia de Jaén en la Región Cajamarca" celebrado entre:

Emprende Ideas Perú con RUC 20570589947, con domicilio legal en calle Roberto Segura N° 910, debidamente representado por **MARINO QUIROZ ADRIANO**, identificado con DNI N° 27857930, según poder que obra inscrita en la partida electrónica N° 11039056 de la oficina Registral de Jaén,

Universidad Nacional de Jaén con RUC N° 20487463737, con domicilio legal en Jr. Cuzco N° 250, sector Pueblo Libre, provincia de Jaén, departamento de Cajamarca, debidamente representada por el Presidente de la Comisión Organizadora, **OSCAR ANDRÉS GAMARRA TORRES**, identificado con DNI N° 19259319, designado mediante Resolución Viceministerial N° 006-2019-MINEDU, publicada en el diario oficial "El Peruano" el 08 de enero de 2019, y con facultades de suscribir convenios según Resolución N° 030-2017-CO-UNJ del 18 de enero de 2017; en los términos y condiciones que contienen las Cláusulas siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO DEL CONVENIO

Establecer los términos, condiciones y compromisos de las partes para la ejecución de las actividades del subproyecto: "Desarrollo de capacidades en agentes de innovación para la formulación de productos con valor agregado a partir de las especies trucha y tilapia, en el ámbito de la Provincia de Jaén en la Región Cajamarca" en adelante subproyecto presentado al Concurso Segunda ventanilla acuicultura SFOCA a cargo del Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura – PNIPA.

El presente Convenio no genera una persona jurídica ni ningún sujeto autónomo de derechos.

CLÁUSULA SEGUNDA: DURACIÓN Y VIGENCIA

La vigencia del presente Convenio será coincidente con la vigencia del Contrato de Adjudicación de RNR celebrado por la Entidad Ejecutora con el PNIPA, por lo que a partir de dicho momento las obligaciones establecidas en el presente Convenio serán exigibles para las partes. En consecuencia, la fecha de inicio del presente Convenio es la que corresponde a la fecha en que cualquiera de las entidades participantes haya realizado un primer depósito en la cuenta corriente del subproyecto y la fecha de término será el que corresponda al cierre del subproyecto.

CLÁUSULA TERCERA: EJECUCIÓN DEL SUBPROYECTO

Las partes declaran conocer y encontrarse conformes con el subproyecto y acuerdan que Emprende Ideas Perú será responsable directa de su ejecución y en adelante se denominará la Entidad Ejecutora.

La Entidad Ejecutora contará durante la ejecución del subproyecto con el apoyo de las entidades que suscriben el presente Convenio, a quienes en adelante se les denominará Entidades Asociadas.

Las partes se comprometen a ejecutar el subproyecto y se obligan a cumplir el tenor de la propuesta técnica y financiera final que será aprobada por el PNIPA y que formará parte integrante del Contrato de Adjudicación de Recursos No Reembolsables (RNR).

CLÁUSULA CUARTA: APORTES DE LAS ENTIDADES AL SUBPROYECTO

Las partes acuerdan realizar los siguientes aportes monetario y no monetario para la ejecución del subproyecto:

NOMBRE DE LA ENTIDAD	APORTE MONETARIO (SOLES)	APORTE NO MONETARIO (SOLES)
EMPRENDE IDEAS PERÚ	10,670.00	10,400.00



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN	0.00	0.00
TOTAL	10,670.00	10,400.00

En caso de existir diferencia entre el monto de los aportes detallados en el Contrato de Adjudicación de RNR y el presente Convenio, primará lo establecido en el Contrato de Adjudicación de RNR.

CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Las partes acuerdan cumplir con las siguientes obligaciones:

- Realizar el aporte monetario/no monetario oportunamente.
- Cumplir con los entregables y las actividades previstas en el SUBPROYECTO y la propuesta técnica y financiera final que será aprobada por el PNIPA y que formará parte integrante del Contrato de Adjudicación de RNR, con la calidad y oportunidad requerida por el PNIPA.
- Sustener reuniones periódicas para informar e informarse sobre la ejecución del subproyecto y proponer al PNIPA cambios o ajustes al subproyecto presentando un ejemplar a presidencia@unj.edu.pe con copia a ocri@unj.edu.pe y coordindustrias@unj.edu.pe
- Ingresar oportunamente los informes técnicos al Sistema en Línea y enviar los informes financieros.
- Dar seguimiento permanente al cumplimiento de las actividades, metas y resultados del subproyecto e informar con copia a presidencia@unj.edu.pe coordindustrias@unj.edu.pe.
- Gestionar la participación de 4 estudiantes a partir del 8vo ciclo y 2 docentes de la carrera profesional de ingeniería de industrias alimentarias en las capacitaciones planificadas.
- Planificar con la carrera de industrias alimentarias el desarrollo de una capacitación en las instalaciones de la Universidad Nacional de Jaén que permita el acceso de egresados, estudiantes, docentes.
- Conservar la titularidad de los derechos de propiedad industrial sobre marcas, lemas comerciales, nombre, logotipos, emblemas y nombres de dominio, razón por la cual, en caso necesiten usar los signos distintivos de su contraparte para fines publicitarios o de difusión, deberán requerirle una autorización previa y por escrito, enviando además las piezas publicitarias correspondientes, para su aprobación.

CLÁUSULA SEXTA: REPRESENTANTES DE LAS PARTES

Las partes acuerdan que LUIS EDINSON RIMARACHI CUEVA , asumirá el cargo de Coordinador General del subproyecto y será responsable de mantener informada a las partes sobre su ejecución.

Las partes acuerdan que las coordinaciones sobre el subproyecto se realizaran a través de las siguientes personas de contacto:

- Marino Quiroz Adriano por EMPRENDE IDEAS PERÚ /edinson-libra@hotmail.com/939247649
- María Alina Cueva Ríos por UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN/coordindustrias@unj.edu.pe/943071031

Las personas de contacto y el coordinador general de subproyecto, se comprometen a:

- Reunirse de manera ordinaria una vez al mes y de manera extraordinaria cuando sea necesario.
- La convocatoria de las reuniones ordinarias será realizada por el Coordinador General; las reuniones extraordinarias pueden ser solicitadas por cualquiera de las partes ante el Coordinador General quien realizará la convocatoria correspondiente. Las convocatorias deberán realizarse con 72 horas de anticipación.
- La falta de alguna de las partes a las reuniones ordinarias y/u ordinarias deberá ser debidamente justificadas ante el Coordinador General.
- Todas las reuniones y los acuerdos adoptados deberán quedar registrados en actas.





CLÁUSULA SÉPTIMA: CONFIDENCIALIDAD

Las partes se comprometen a no divulgar ni publicar las informaciones científicas o técnicas a las que tengan acceso en el marco del subproyecto, sin la autorización expresa de las partes.

Este compromiso también contempla la confidencialidad sobre:

- Información generada por el subproyecto.
- Información generada por una de las partes y que se comparte en el marco del subproyecto.
- Mecanismos para otorgar autorizaciones entre las partes.
- Tesis generadas en el marco del subproyecto.

CLÁUSULA OCTAVA: PUBLICACIONES

Las partes se obligan a reconocer al PNIPA como la entidad que cofinanció el subproyecto en toda publicación parcial o total de sus resultados, así como en toda presentación pública que se realice. Esta obligación subsistirá aun luego de finalizado el subproyecto.

La publicación debe contemplar:

- El reconocimiento de la participación de las entidades que son parte del subproyecto, como coautores del mismo.
- La participación de docentes, egresados, estudiantes-tesistas investigadores como colaboradores.
- La autorización escrita de las partes para su aprobación y publicación.

CLÁUSULA NOVENA: EXPLOTACIÓN ECONÓMICA Y DERECHOS

Las partes acuerdan que el registro de los derechos de propiedad y explotación económica de los resultados generados por el subproyecto se realizará previo acuerdo expreso de las partes y según la distribución que estas acuerden.

Las partes convienen que el acuerdo sobre la distribución de derechos, utilidades u otros que no hayan sido definidos en este Convenio y que puedan generarse por el subproyecto se realizará antes del cierre de este ante el PNIPA.

El reconocimiento de los derechos de propiedad intelectual será de manera igualitaria para las partes, como coautores del subproyecto para todos los efectos de:

- Titularidad de derechos de comercialización o de propiedad.
- Uso de resultados del subproyecto en el área geográfica o para una actividad comercial específica.
- Procedimientos para autorización de uso de resultados del subproyecto.

CLÁUSULA DÉCIMA: PROPIEDAD DE LOS EQUIPOS

Las partes acuerdan que la propiedad de los equipos adquiridos con los recursos financieros del subproyecto una vez culminada su ejecución se distribuirá de la siguiente manera:

- Laptop i7 con un valor estimado de S/ 5,000.00, quedará en propiedad de la Universidad Nacional de Jaén.
- Aire acondicionado con un valor estimado de S/ 2,642.00, quedará en propiedad de Empeñe Ideas Perú.

En el eventual caso de cambio en los equipos a adquirir con los recursos destinados al subproyecto, las partes acuerdan que el equipo de reemplazo o nuevo sea entregado a la entidad a la que le correspondía el equipo reemplazado o cambiado.





Las partes se comprometen a suscribir los documentos legales necesarios a fin de formalizar la transferencia de propiedad de los equipos de acuerdo con la distribución acordada en la presente cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA: IMPACTOS SOCIALES Y AMBIENTALES

Las partes se comprometen a implementar las medidas de control o reforzamiento necesarias para salvaguardar los posibles impactos sociales o ambientales que pudiera generar la ejecución del subproyecto y a conocer y cumplir las Políticas de Salvaguardas del Banco Mundial que están activadas para el PNIPA. Dichas políticas son:

OP/BP 4.01: Sobre Evaluación Ambiental	
OP/BP 4.04: Hábitats Naturales	
OP/BP 4.36: Bosques	
OP/BP 4.09: Control de Plagas	
OP/BP 4.11: Recursos Culturales Físicos	
OP/BP 4.10: Sobre pueblos indígenas	

Las partes reconocen que, en el eventual caso de daño al medio ambiente, a la salud humana, al patrimonio cultural de la nación o frente a la generación de un conflicto social dentro del marco de ejecución del subproyecto, el PNIPA no es ni será responsable directa ni indirectamente por los eventuales daños causados, ni por las faltas administrativas ni de otra índole que se pudiera generar.

Como parte del subproyecto se deberá:

- Adoptar las medidas de mitigación y control correspondientes, para evitar posibles o eventuales riesgos ambientales o a la salud humana o al patrimonio cultural de la nación y así evitar que se puedan generar conflictos sociales o ambientales durante la ejecución de los subproyectos.
- Contar con los permisos o autorizaciones, además de implementar las normas ambientales dispuestas por el Sector Público competente que sean necesarias durante la ejecución del subproyecto.
- Contar con un plan de mitigación o de control en caso el desarrollo del subproyecto genere riesgos ambientales o a la salud humana o al patrimonio cultural de la nación, los cuales pueden generar conflictos socio ambientales.

CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA: INCUMPLIMIENTO DEL CONVENIO

En caso de que cualquiera de las partes incumpla con las obligaciones que le corresponda en virtud del presente convenio, aquella que se vea perjudicada requerirá a la otra que subsane su cumplimiento en un plazo de 20 días calendario. De persistir en el incumplimiento, la parte afectada comunicará al PNIPA para las acciones que correspondan.

El incumplimiento de cualquiera de las partes, además, generará la pérdida de los derechos de propiedad que pudiera ostentar a futuro sobre cualquier bien o equipo adquirido con recursos no reembolsables del PNIPA para la ejecución del subproyecto, así como también la pérdida de cualquier titularidad de derechos de propiedad intelectual que surja por la ejecución del subproyecto.

Las controversias que pudieran surgir entre las partes respecto de la interpretación y/o cumplimiento del presente convenio, incluidas las que se refieren a su nulidad o invalidez, serán resueltas directamente mediante reuniones de los representantes de las partes. En caso que no pudieran ser resueltas dichas controversias mediante conciliación, cualquiera de las partes podrá solicitar la realización de un arbitraje de derecho organizado y administrado en la ciudad de Jaén, a los cuales las partes se someten libremente, señalando que el laudo que se emita en el proceso arbitral será inapelable y definitivo.





CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: LEY APLICABLE

Los miembros de la Alianza Estratégica conocen la normativa y legislación aplicable a las actividades que plantea realizar o, en los casos en los que el PNPA lo considera viable, se compromete a cumplirla o regularizar su situación.

El presente Convenio se interpretará de conformidad con las leyes de la República del Perú, las mismas que regirán para determinar los respectivos derechos y obligaciones de las partes.

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: DOMICILIO COMUN DE LAS PARTES SUSCRIBIENTES

Las partes acuerdan señalar como domicilio común el siguiente: Calle Roberto Segura N° 910, donde se recibirá toda la correspondencia referida a la del subproyecto denominado "Desarrollo de capacidades en agentes de innovación para la formulación de productos con valor agregado a partir de las especies trucha y tilapia, en el ámbito de la Provincia de Jaén en la Región Cajamarca"

Firmando el presente en señal de conformidad por duplicado en Jaén en la fecha indicada bajo la firma.



Emprende Ideas Perú
Marino Quiróz Adriano
PRESIDENTE

ENTIDAD PROPONENTE
EMPRENDE IDEAS PERÚ



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN
COMISIÓN ORGANIZADORA
Oscar Andrés Gamarra Torres
PRESIDENTE

ENTIDAD ASOCIADA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

ACUICULTURA - Subproyectos de Fortalecimiento de Capacidades en Servicios de I&D+i (SFOCA)

Tercer Concurso - PNIPA 2020 - 2021

Ventanilla 02

SP-2021-00379 (Versión 2)

Declaro bajo juramento que la información registrada durante la postulación es verídica y asumo la responsabilidad ante cualquier incumplimiento de los requisitos y condiciones señalados en las bases del concurso. En caso de que la información que proporciono resulte ser falsa, declaro haber incurrido en los delitos de falsa declaración en proceso administrativo (Art. 411º del Código Penal), falsedad ideológica o falsedad genérica (Arts. 428º y 438º del Código Penal) en concordancia con el Art. IV, 1.7 del Título Preliminar de la Ley Nº 27444 del Procedimiento Administrativo General (Principio de presunción de veracidad).

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Título del Subproyecto

Título

Desarrollo de capacidades en agentes de innovación para la formulación de productos con valor agregado a partir de las especies trucha y tilapia, en el ámbito de la Provincia de Jaén en la Región Cajamarca

Concurso	Fondo
Ventanilla 02	ACUICULTURA (SFOCA)

1.2 MacroRegión, región y provincia

Ubicación Geográfica

Nº	Tipo de ubicación	Ubicación	Ubigeo
1	Principal	CAJAMARCAJAENJAEN	060801

1.3 Especie(s) sobre lo que va a incidir

Nº	Tipo	Especie	Otros
1	Principal	Trucha	
2	Secundaria	Tilapia	

1.4 Eslabones de la cadena de valor y temas por eslabón

Eslabón	Tema
Procesamiento	Procesamiento secundario: congelado, conservas, seco – salado, ahumado, ensilado

1.5 Duración del Subproyecto

Fecha de inicio (referencial)	Fecha de fin (referencial)	Duración (meses)
01/01/2022	30/08/2022	8

1.6 Cumplimiento de Requisitos e Información Legal/Técnica

Nº	Entidad	Documento	Sustento
1	Entidad Proponente	Declaración Jurada de cumplimiento de requisitos legales de la propuesta del subproyecto	2.-DJ EMPRENDE IDEAS.pdf
2	Entidad Proponente	Convenio de Asociación en Participación o Carta de Compromiso,	COMPROMISO DE

según formato anexo a las bases

FORMALIZACION DE
CONVENIO.pdf

1.7 Número de documento para la autorización de uso de terrenos destinados a la acuicultura

Documento

2. CONSTRUCCIÓN DE LA PROPUESTA DE VALOR DEL SUBPROYECTO

2.1 Describe la propuesta de valor de su subproyecto

Especie Principal

Trucha

Eslabón

Procesamiento

Tema

Procesamiento secundario: congelado, conservas, seco – salado, ahumado, ensilado

2.1.1 Factor(es) críticos(s) relacionados al eslabón y tema previamente seleccionados:

Prioridad	Tipo	Factor Crítico
1	No Transversal	Indicar factor crítico - Limitadas capacidades en desarrollo de nuevos productos con valor agregado a partir de la trucha y la tilapia

2.1.2 Desarrolla el problema con respecto a los factores críticos de la cadena de valor identificados.

Limitadas capacidades de profesionales y técnicos en métodos de procesamiento y elaboración de formulaciones de productos a partir de los cultivos de trucha y tilapia en la provincia de Jaén en la región Cajamarca

2.1.3 Describe la propuesta de valor, explicando cómo el SP propone resolver el problema identificado.

Con el desarrollo del subproyecto se busca desarrollar un curso de formación de profesionales y técnicos bajo el enfoque de capacitación por competencias, que posibilite atender la demanda por servicios especializados en la elaboración de nuevos productos con valor agregado a partir de las especies trucha y tilapia, de los productores acuícolas de la provincia de Jaén en la región Cajamarca.

2.2 Descripción del resultado del subproyecto

Producto/Servicio que se esperaría lograr con su implementación

Con la ejecución del SP se pretende generar capacidades en al menos 35 profesionales y técnicos del ámbito de la provincia de Jaén en la región Cajamarca en lo que respecta a la elaboración de nuevos productos con valor agregado a partir de las especies de trucha y tilapia.

2.2.1 Categorice el resultado esperado (Bien/Servicio) del SP-Seleccione el más importante

Talento humano capacitado en técnicas mejoradas de procesamiento/transformación

2.3 Ámbito de innovación al cual está orientado el producto/servicio que va a producir el subproyecto

Tecnológica

2.4 Según la propuesta de valor y el ámbito de innovación al cual se orienta el subproyecto, ¿Qué tipo de innovación considera que la propuesta de valor producirá?

Innovación incremental/evolutiva.

3. PROYECCIÓN DE LA PROPUESTA

3.1 Pasos a seguir para la propuesta de valor

Asumiendo que su subproyecto tuvo éxito y se ha logrado un producto/servicio innovador, ¿Cuáles serían posibles pasos a seguir en el corto plazo(1 - 2 años) para que su propuesta de valor llegue a ser un aporte significativo(rentabilidad, sostenibilidad e inclusión) para la cadena de valor?

Se espera obtener una validación de la malla curricular del curso de formación a desarrollar en el subproyecto, que posibilite replicar dicho curso en otras localidades y de esta manera contribuir de manera sostenible a la consolidación de las cadenas de valor de los cultivos de trucha y tilapia en la región Cajamarca.

Categorice su respuesta

Generación de conocimiento adicional.

Cobertura/ambito proyectado para la aplicación y uso del producto/servicio innovador esperado

Regional

4. IMPACTO DE LA PROPUESTA DE VALOR PARA EL SECTOR

4.1 Impacto esperado

Describe cuál se esperaría que fuera su contribución al desarrollo de la cadena de valor y/o sector.

Por medio del desarrollo del subproyecto se pretende contribuir con el incremento de la masa crítica de profesionales y técnicos especializados en la formulación de nuevos productos con valor agregado en torno a las cadenas de valor de la trucha y tilapia de la provincia de Jaén en la región Cajamarca.

4.1.1 Categorice su respuesta(máximo 2 opciones)

Categoría de impacto esperado	Otra Categoría	Mercado	Otro Mercado
Fortalecimiento de mercado de servicios de apoyo a la cadena.		Mercado segmentado de actores de la cadena de valor	

4.1.2 Describa los potenciales usuarios de la innovación del subproyecto y qué beneficio obtendrían.

Los potenciales usuarios de las innovaciones que se proponen en el subproyecto, son profesionales y técnicos vinculados a la industria alimentaria, que requieran incrementar sus capacidades la identificación, elaboración y formulación de nuevos productos a partir de las cadenas de valor de la trucha y tilapia, para atender la demanda por servicios de este tipo en la provincia de Jaén.

5. CONFORMACIÓN DE LA ALIANZA ESTRATÉGICA

N°	RUC	Razón Social	Rol de la entidad en el concurso	Rol de la entidad en el subproyecto	Representante Legal
1	20570589947	ASOCIACION EMPRENDE IDEAS PERU	Entidad Proponente	Oferta	Marino Quiroz Adriano
2	20487463737	UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN	Entidad Asociada	Demanda	OSCAR ANDRES GAMARRA TORRES

Entidad 1 : ASOCIACION EMPRENDE IDEAS PERU

Rol en el Concurso	Rol en el subproyecto	Procedencia
Entidad Proponente	Oferta	Nacional
RUC	Razón Social	
20570589947	ASOCIACION EMPRENDE IDEAS PERU	
País	Ubigeo/Ciudad	
Perú	CAJAMARCA/JAEN/JAEN	
Siglas	Domicilio Legal	
EIP		
Condición	Estado	Deuda Coactiva
		NO
		Archivo de Sustento

Fecha de inicio de actividades	Actividades Económicas (CIIU)	Categoría según su tipo de actividad
		Organización sin fines de lucro
Teléfono/celular de contacto principal		Correo electrónico de registro
942930261		eideasperu@live.com
Página Web		Correo electrónico adicional
www.emprendeideasperu.com.pe		miquiad19@yahoo.es
Oficina de Registro		Número de Partida Registral
JAEN (Zona: 11, Oficina: 03)		11039056

¿Qué antecedentes e interés tiene la Entidad para participar en este subproyecto?

Emprende Ideas Perú, es una institución sin fines de lucro, cuya misión es el fomento del emprendimiento y fortalecimiento empresarial y cooperativismo, desde una plataforma Público - Privada. En este marco (entre otras acciones) se dedica al fortalecimiento de capacidades humanas desarrollando especialización a nivel del desarrollo de programas y diplomados como medio para gestionar recursos de cooperación nacional e internacional a favor de pequeños emprendedores y productores. a la fecha cuenta con la aprobación directa e indirecta de 21 proyectos entre Serex y Sfoca en las regiones de Caja marca y Amazonas; además de 35 Planes de negocio por más de 25 millones de soles a favor de pequeños productores organizados, que actualmente vienen mejorando su producción, coberturando nuevos mercados y mejorando impresos por familia involucrada

¿Cuál sería el aporte específico de la entidad al subproyecto? ¿Qué estaría aportando o poniendo en el subproyecto?

Coopera y garantiza la viabilidad y sostenible del sub proyecto, actuando como entidad proponerte, desde su plataforma publica y privada, además del soporte de sus aliados estratégicos a fin de concretar el logro de objetivos y resultados esperados.

Para la Entidad Proponente: ¿Por qué escogió asociarse con las Entidades que conforman la Alianza Estratégica y no con otras del mismo rubro?

Se ha gestionado y viene ejecutando en la actualidad un primer proyecto en trucha y tilapia, habiendo confianza previa por el logro de resultados a nivel de la organización y emprende Ideas en el marco de su mision institucional

Representante Legal

Procedencia	Tipo Documento	Documento
Nacional	DNI	27857930
Nombres y Apellidos	Fecha de Nacimiento	Sexo
Marino Quiroz Adriano	11/07/1975	Masculino
País	Ubigeo/Ciudad	
Perú	CAJAMARCA\SAN IGNACIO\TABACONAS	
Correo electrónico	Celular	Teléfono
miquiad19@yahoo.es	942930261	076785368
Cargo	Razón Social	
Gerente general		

Entidad 2 : UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

Rol en el Concurso	Rol en el subproyecto	Procedencia	
Entidad Asociada	Demanda	Nacional	
RUC	Razón Social		
20487463737	UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN		
País	Ubigeo/Ciudad		
Perú	CAJAMARCA\JAEN\JAEN		
Síglas	Domicilio Legal		
UNJ	JR. CUZCO SEC. PUEBLO NUEVO 250 (A ESPALDA DE EX RECREO EL MOLINO) CAJAMARCA JAEN JAEN		
Condición	Estado	Deuda Coactiva	Archivo de Sustento
HABIDO	ACTIVO	NO	
Fecha de inicio de actividades	Actividades Económicas (CIIU)	Categoría según su tipo de actividad	

01/10/2010	ENSEÑANZA SUPERIOR	Universidad
Teléfono/celular de contacto principal		Correo electrónico de registro
941984686		presidencia@unj.edu.pe
Página Web		Correo electrónico adicional
www.unj.edu.pe		
Oficina de Registro		Número de Partida Registral
JAEN (Zona: 11, Oficina: 03)		

¿Qué antecedentes e interés tiene la Entidad para participar en este subproyecto?

Es una universidad nacional, autorizada por SUNEDU cuyo fin principal es la formación de profesionales y contribuir en el desarrollo del territorio. Viene gestionando y ejecutando proyecto en alianza con el sector productivo y por su misión formativa también desarrolla diplomados, programas de especialización.

¿Cuál sería el aporte específico de la entidad al subproyecto? ¿Qué estaría aportando o poniendo en el subproyecto?

Es la entidad que garantiza y monitorea la calidad de contenidos y certifica lo referente al servicio de formación por competencias en el diplomado acuícola; es la demanda directa de formación de sus estudiantes y sus aliados. Cooperar y contribuye en al cumplimiento de objetivos y resultados esperados del sub proyecto

Representante Legal		
Procedencia	Tipo Documento	Documento
Nacional	DNI	19259319
Nombres y Apellidos	Fecha de Nacimiento	Sexo
OSCAR ANDRES GAMARRA TORRES	03/03/1977	Masculino
País	Ubigeo/Ciudad	
Perú	CAJAMARCA\JAEN\JAEN	
Correo electrónico	Celular	Teléfono
presidencia@unj.edu.pe	941984686	
Cargo	Razón Social	
PRESIDENTE DE LA COMISION ORGANIZADORA		

6. CAMBIOS PROYECTADOS

6.1 Cambio esperado

Situación actual (inicio de subproyecto). Competencias actuales

La producción acuícola de trucha y tilapia en las provincia Jaén vienen creciendo de manera acelerada, propiciada en gran parte por la promoción que se viene dando a esta actividad por los gobiernos locales, Gobiernos Regionales de Cajamarca y el Gobierno Central a través de programas como el PNIPA y el mismo PRODUCE; los primeros a través de la promoción, acompañamiento y apoyo en la implementación de criaderos y el PNIPA a través de los fondos concursables que ponen a disposición de la comunidad acuícola nacional y que en esta provincia se viene aprovechando de buena manera e imagen de ellos es la cantidad de proyectos que se han adjudicado en los últimos años principalmente por el PNIPA; si bien esto puede dar luces de las competencias de este sector, a la vez se podría generar una sobreproducción que propicie una debacle de las cadenas debido a un incipiente mercado existente, por lo cual la búsqueda de nuevos productos con valor agregado que posibiliten por un lado prologar la vida útil de estos productos y por otro dar mayores alternativas comerciales a los actores de estas cadenas; ello genera una fuerte brecha en lo concerniente al mercado de servicios profesionales especializados en procesamiento y formulación de nuevos productos a partir de la trucha y la tilapia.

Situación deseada (al cierre de subproyecto). Competencias Deseadas

Con ejecución del subproyecto y el desarrollo del curso de especialización propuesto se espera acortar en parte la brecha descrita anteriormente, con la inserción en el mercado de servicios especializados en procesamiento y formulación de nuevos productos a partir de la trucha y la tilapia, de un promedio de 35 profesionales y técnicos, formados bajo un enfoque de capacitación por competencias; buscando con ello un incremento de la competitividad de estas cadenas de valor.

7. PLANTEAMIENTO DEL OBJETIVO DEL SUBPROYECTO

7.1 Planteamiento del objetivo del subproyecto con respecto a la propuesta de valor

Objetivo que persigue la investigación (lo que el subproyecto quiere lograr)

El objeto que pretende alcanzarse con la ejecución del subproyecto es el desarrollo de un curso de especialización con enfoque de capacitación por competencias, en elaboración de nuevos productos con valor agregado a partir de las especies trucha y tilapia en el ámbito de la provincia de Jaén en la región Cajamarca.

7.1.1 Indicadores de Objetivo:

N°	Tipo de indicador	Nombre de Indicador
1	Cuantitativo	35 profesionales especializados en técnicas de procesamiento y de formulación de nuevos productos a partir de la trucha y tilapia

7.1.2 Componente de subproyecto:

N°	Nombre de Componente	Nombre de Indicador
1	Desarrollo de curso especializado en técnicas de procesamiento y formulación de nuevos productos	35 profesionales especializados en técnicas de procesamiento y de formulación de nuevos productos a partir de la trucha y tilapia
2	FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL	
3	GESTION DEL SUBPROYECTO	

7.2 Descripción / características de la asistencia técnica

7.2.1 Asistencia Técnica:

N°	Nombre	Descripción	Perfil	Asistencias	Participantes	Duración	Responsable
<i>No contiene registros</i>							

Duración: en días.

7.2.2 Plan de Capacitación:

N°	Nombre	Objetivo	Metodología	Contenido	Perfil	Capacitaciones	Participantes	Duración	Responsable
<i>No contiene registros</i>									

Duración: en horas.

7.3 Plan de Formación

7.3.1 Formación:

Objetivo

Desarrollar las capacidades de profesionales y jóvenes técnicos a través de un enfoque de capacitación por competencias, en temas referidos la elaboración de nuevos productos con valor agregado a través de un procesamiento de las especies trucha y tilapia, que permita una mejora de la oferta en el mercado de servicios acuícolas en la provincia de Jaén; ello a través del desarrollo de un curso de especialización con una malla curricular validada entre los actores de las cadenas de valor de trucha y tilapia del ámbito de Jaén, que posibilite formar esas capacidades de manera idónea y contribuya a la sostenibilidad del sector acuícola de la región Cajamarca.

Metodología

Se plantea desarrollar las sesiones de interaprendizaje mediante 02 módulos, los que se efectuaran bajo una metodología que propicie la activa participación de los alumnos, teniéndose un adecuado equilibrio entre la teoría y la práctica que permita un balance entre estos dos aspectos y a su vez esto permita un aprendizaje óptimo basado en: i) Sesiones teóricas, en donde mediante el uso de aplicativos audiovisuales en un escenario mixto (virtual y cuando lo amerite presencial) además de exámenes, lectura, trabajos encargados, etc., se facilite la transferencia de los conceptos y metodologías de los formadores encargados de ello para cada módulo, ii) Desarrollo se sesiones prácticas en donde los participantes del curso vuelquen las capacidades transferidas de manera teórica a la práctica, lo cual se plantea se desarrollo de preferencia de manera presencial acogiéndose a las normativas sanitarias que establece el MINSA para lo referido al COVID-19, ello se pretende desarrollar en los laboratorios de la Universidad Nacional de Jaén quien funge de aliada en el subproyecto; ello con el objeto de propiciar un pensamiento crítico sobre el valor agregado que se pueda dar a la carne de trucha y tilapia con un enfoque de innovación.

Perfil del participante

En el curso de especialización que se plantea, se pretende convocar a profesionales, egresados, estudiantes de últimos ciclos de universidades y técnicos jóvenes vinculados a la actividad acuícola, de la provincia de Jaén, planteándose que al menos 35% de participantes sean mujeres; de preferencia se espera que los participantes formen parte de los equipos técnicos de las organizaciones acuícola de la provincia que ello posibilite contribuir a la sostenibilidad del mercado de servicios acuícolas.

Número de Participantes	Lugar
35	Jaén

Competencias a alcanzar

Al finalizar el subproyecto con el desarrollo de la malla curricular que se propone en el curso de especialización planteado, lo que se espera es contar con egresados que certifiquen por competencias sus capacidades en: i) Pleno conocimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el manipuleo y procesamiento de la carne de pescado (trucha y tilapia) contemplando los protocolos de bioseguridad necesarios para cumplir con la normativa existente en lo referido al COVID-19, ii) Capacidad de prospección para la identificación de nuevos productos con valor agregado que demanda el mercado, iii) Conocimiento pleno para el desarrollo de las formulaciones y la elaboración de los nuevos productos con valor agregado identificados (procesamiento), iv) Conocimiento sobre la gestión financiera y evaluación de costos en el procesamiento de la producción acuícola y v) Conocimiento pleno sobre la normativa sanitaria y las certificaciones de calidad en el procesamiento de productos acuícolas

Certificación

La certificación del Programa de Especialización en elaboración de nuevos productos con valor agregado a partir de las especies trucha y tilapia, estará a cargo de la Universidad Nacional de Jaén y la entidad proponente Asociación Emprende Ideas Perú.

7.3.2 Malla Curricular:

N°	Módulo	Duración (hrs)	Responsable
1	Sistema de gestión de la calidad en el procesamiento del pescado	48	MARINO QUIROZ ADRIANO
2	Técnicas de procesamiento para prolongar la vida útil (conservación) del pescado	48	MARINO QUIROZ ADRIANO
3	Manipuleo y tratamiento primario de carne de pescado derivado de la producción acuícola (trucha y tilapia) y prospección de nuevos productos	56	MARINO QUIROZ ADRIANO

Módulo 1 : Sistema de gestión de la calidad en el procesamiento del pescado

N°	Tema/Curso	Descripción	Horas	Sesiones
1	Aplicación de un sistema de control de calidad en acuicultura.	La seguridad de los alimentos descansa sobre tres pilares que son; análisis de riesgos, control de procesos y control del ambiente, siendo estos factores dependientes uno de otro para lograr la seguridad deseada es ahí donde radica la importancia de la gestión de la calidad en el procesamiento de alimentos, el tema esta dirigido a que los participantes adquieran las capacidades para el desarrollo de sistemas de control de calidad en la actividad acuícola	24	3
2	Los agentes causantes de las enfermedades	La carne de pescado como cualquier otro alimento puede ser transmisor de agentes patógenos para el ser humano y generar enfermedades. Así también pueden estar contaminados con plaguicidas, fungicidas o metales pesados, además con medicamentos de uso veterinario, utilizados sin supervisión profesional. A través de este punto se pretende impartir a los estudiantes los detalles del manejo adecuado del pescado	8	1
3	La cadena de frío en el mantenimiento de la calidad del pescado	En este punto se pretende abordar la importancia de la cadena de frío en el ciclo de conservación de los productos acuícolas, tipos de cadena de frío y su funcionamiento en la conservación de los alimentos	8	1
4	Conceptos de inocuidad y calidad de alimentos	La confusión entre estos dos conceptos es muy común entre la gente, debido a que es costumbre en el manejo de los alimentos utilizar el término de "control de calidad" en forma genérica, incluyendo a ambos; por lo que a través de este tema se pretende darle los conceptos necesario a los participantes para que se de la importancia adecuada a este tema dentro de lo que es el procesamiento de alimentos	8	1

Módulo 2 : Técnicas de procesamiento para prolongar la vida útil (conservación) del pescado

N°	Tema/Curso	Descripción	Horas	Sesiones
1	Embalaje y almacenamiento del producto	El envase para transportar y almacenar el pescado presenta varias ventajas como son: Protección del producto, previene fenómenos de deshidratación, aísla el producto de contaminantes, facilita la manipulación, mejora la presentación del producto en el mercado y facilita el comercio. Por dicho motivo la elección adecuada del material es de fundamental importancia para preservar el producto con más tiempo, impidiendo la alteración o deterioro del alimento almacenado, conservando su calidad y los valores nutritivos del producto, este ítem esta evocado a describir este proceso	8	1
2	Métodos de conservación del pescado	En la actualidad existe una amplia variedad de métodos que se utiliza para la conservación de productos alimenticios, en este ítem se pretende describir los principales métodos de conservación de fácil acceso a los acuicultores, tales como: i) Temperatura baja y alta, ii) salazón, iii) secado y iv) ahumado. Se desarrollará mediante sesiones teóricas y prácticas	24	3
3	Fundamentos de la conservación del pescado	En esta competencia, se impartirán las técnicas de preservar el producto durante más tiempo, desarrollando técnicas para mantener en primer lugar el producto fuera del alcance de estos microorganismos, como así también proporcionar condiciones inapropiadas para su desarrollo. El control de la multiplicación de microorganismos en la carne de pescado se realiza mediante disminución de los factores que favorecen su desarrollo como: a) Disponibilidad del agua b) Temperatura c) Oxígeno d) Tiempo	16	2

Módulo 3 : Manipuleo y tratamiento primario de carne de pescado derivado de la producción acuícola (trucha y tilapia) y prospección de nuevos productos

N°	Tema/Curso	Descripción	Horas	Sesiones
1	Manipulación higiénica	Se verán temas referidos al manejo del agua, adecuación de la superficie de trabajo, quipos y herramientas a utilizar, limpieza del personal, almacenamiento y el manejo de las instalaciones de procesamiento primario en si	8	1
2	Presentaciones del pescado para el mercado	Por intermedio de sesiones teórico prácticas, se pretende instruir a los participantes en temas referidos a las diferentes presentaciones del pescado en el mercado (entero fresco, entero eviscerado, congelado, descabezado y eviscerado, molido, cortes especiales, cortes en rodajas) adiestrando a los estudiantes con sesiones prácticas sobre el tema	16	2
3	Cambios post-mortem en el pescado	Mediante este tema se pretende impartir a los estudiantes las características que la carne del pescado adquiere post mortem, profundizando en procesos biológicos como la autólisis y destrucción microbiana; así mismo se les pretende adiestrar para saber discernir sobre frescura y deterioro del pescado, esta se dividirá en sesiones teórica práctica	16	2
4	Anatomía de los peces	Mediante este tema se pretende instruir a los participantes en lo referido a la anatomía de los peces, enfocándose en las especies trucha y tilapia, centrándose en la estructura organoléptica, que posibilite y adecuada identificación de los nuevos productos con valor agregado a poder obtener a partir de su carne	8	1
5	Composición química de la carne de pescado (principales componentes)	Mediante este tema se pretende instruir a los participantes del curso de especialización en temas referidos a la estructura química de la carne de pescado a nivel de cantidad de agua, proteínas, grasa, carbohidratos, sales minerales, vitaminas, que posibiliten darles elementos de juicio para determinar un adecuado manipuleo en su procesamiento.	8	1

8. PLAN DE TRABAJO DEL SUBPROYECTO

8.1 Desarrollo del plan de trabajo y sus componentes

8.1.1 Actividades de los componentes:

N°	Componente	Nombre de la Actividad	Unidad de Medida	Meta	Medio de verificación
1	Desarrollo de curso	Validación de la malla	Malla	01 malla	Informe de la validación de la malla curricular

	especializado en técnicas de procesamiento y formulación de nuevos productos	curricular acorde con lo requerimientos de las cadenas de valor de la trucha y tilapia en la provincia de Jaén en la región Cajamarca	curricular	validada	
2	Desarrollo de curso especializado en técnicas de procesamiento y formulación de nuevos productos	Implementación de plan de difusión y promoción del curso de especialización de elaboración de nuevos productos con valor agregado de trucha y tilapia	Plan de difusión	1	Documento de plan, lista de inscritos
3	Desarrollo de curso especializado en técnicas de procesamiento y formulación de nuevos productos	DISEÑO DE MÓDULOS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN	Módulo	2	Informe de desarrollo de módulo
4	Desarrollo de curso especializado en técnicas de procesamiento y formulación de nuevos productos	Desarrollo de los módulos teórico-prácticos en elaboración de nuevos productos con valor agregado de trucha y tilapia	Módulo	2	Lista de asistencia, informe del desarrollo del módulo, reseña fotográfica, etc
5	Desarrollo de curso especializado en técnicas de procesamiento y formulación de nuevos productos	Proceso de certificación de capacidades adquiridas	Certificados	35	Certificados, reseña fotográficas, etc
6	FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL	RECURSOS HUMANOS	Mes	8	Informes mensuales
7	FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL	LÍNEA BASE	Estudio	1	Documento de estudio de línea de base
8	FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL	TALLER DE INICIO	Taller	1	PPT, informe de desarrollo de taller, reseña fotográfica, lista de asistentes
9	FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL	TALLER DE CIERRE	Taller	1	PPT, informe de desarrollo de taller, reseña fotográfica, lista de asistentes
10	FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL	LINEA DE SALIDA	Estudio	1	Documento de estudio de línea de salida
11	GESTION DEL SUBPROYECTO	GASTOS DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL SUBPROYECTO	Mes	8	Informes

8.2 Recursos Humanos

N°	Tipo Doc.	Número de Doc.	Rol en el Subproyecto	Nombres y Apellidos	Celular	Correo	Invitación
1	DNI	74315825	Proyectista	LUIS EDINSON RIMARACHIN CUEVA	939247649	rimacu95@gmail.com	Aceptada
2	DNI	74315825	Coordinador	LUIS EDINSON RIMARACHIN CUEVA	939247649	rimacu95@gmail.com	Aceptada
3	DNI	27857930	Representante Legal	Marino Quiroz Adriano	942930261	miquiad19@yahoo.es	No aplica
4	DNI	19259319	Representante Legal	OSCAR ANDRES GAMARRA TORRES	941984686	presidencia@unj.edu.pe	No aplica

5	DNI	27857930	Equipo Técnico	MARINO QUIROZ ADRIANO	942930261	miquiad19@yahoo.es	Aceptada
6	DNI	42388743	Equipo Técnico	MARLO ALBERTO PEREZ JIMENEZ	976152355	marper.mapj@gmail.com	Aceptada

8.3 Aporte Físico / Producto / Insumo de Conocimiento

N°	Tipo	Rol.	Entidad	Nombre del Aporte	Cantidad	Descripción
1	Bien	E. Proponente	ASOCIACION EMPRENDE IDEAS PERU	Ambientes para el desarrollo de las actividades del SP	1	Salones de clase con lo implementos necesarios para el desarrollo de los cursos, ambientes de crianza de trucha para el desarrollo de las prácticas de los alumnos

9. ASPECTO SOCIAL Y AMBIENTAL DEL SUBPROYECTO

9.1 Aspectos sociales y ambientales

N°	Tipo de Aspecto	Aspecto Social/Ambiental	Impacto no deseado
1	Social	Otros (Especificar) - Selección de participantes al curso	Otros (Especificar) - Sistema de selección no promueva la pa...
2	Ambiental	Otros (Especificar) - Materiales usados que provienen de esp...	Otros (Especificar) - Uso indiscriminado de materiales como ...
3	Social	Otros (Especificar) - Manejo sanitario del COVID-19 a nivel ...	Otros (Especificar) - La organización del curso incumplen co...
4	Ambiental	Residuos no peligrosos generados (desechos orgánicos, residu...	Daños en la salud humana -

Aspecto Social/Ambiental N° 1

Tipo de Aspecto	Aspecto Social/Ambiental	Impacto no deseado
Social	Otros (Especificar) - Selección de participantes al curso	Otros (Especificar) - Sistema de selección no promueva la participación de grupos vulnerables (mujeres)

Medidas de control/mitigación

Considerar un número mínimo de participación de mujeres como parte de los participantes del curso de especialización

Aspecto Social/Ambiental N° 2

Tipo de Aspecto	Aspecto Social/Ambiental	Impacto no deseado
Ambiental	Otros (Especificar) - Materiales usados que provienen de especies vegetales (arboles)	Otros (Especificar) - Uso indiscriminado de materiales como el papel propician la deforestación

Medidas de control/mitigación

En el curso se priorizará el uso de material digital evitando en la medida de lo posible el uso de papel

Aspecto Social/Ambiental N° 3

Tipo de Aspecto	Aspecto Social/Ambiental	Impacto no deseado
Social	Otros (Especificar) - Manejo sanitario del COVID-19 a nivel de los participantes del curso (Bioseguridad)	Otros (Especificar) - La organización del curso incumple con la normativa que existe para el manejo de la BIOSEGURIDAD acorde a lo establecido en la emergencia sanitaria del COVID-19

Medidas de control/mitigación

Se implementará un plan de bioseguridad para el desarrollo del curso acorde con la normativa establecido por el MINSA, para el caso de las sesiones prácticas que se pretenden desarrollar de manera presencial.

Aspecto Social/Ambiental N° 4

Tipo de Aspecto	Aspecto Social/Ambiental	Impacto no deseado
-----------------	--------------------------	--------------------

Ambiental	Residuos no peligrosos generados (desechos orgánicos, residuos domésticos, aparejos en desuso, etc.) -	Daños en la salud humana -
-----------	--	----------------------------

Medidas de control/mitigación

Desarrollar como parte del curso, capacidades para la implementación de las BPM en el procesamiento de las especies trucha y tilapia

9.2 Beneficiarios directos del subproyecto

PERSONAS BENEFICIARIAS DIRECTAS	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
---------------------------------	---------	---------	-------

Agentes productivos: son aquellos beneficiarios directos del subproyecto que pertenecen a las entidades de la demanda (Pescadores artesanales, productos acuícolas y otros actores individuales que participan en la cadena de valor).	22	13	35
--	----	----	----

Agentes de innovación: Profesionales/técnicos que pertenecen a las entidades de la oferta brindando servicios de innovación.	3	2	5
--	---	---	---

TOTAL	25	15	
--------------	-----------	-----------	--

INSTITUCIONES BENEFICIARIAS DIRECTAS	NUMERO DE INSTITUCIONES
--------------------------------------	-------------------------

Entidades de la demanda: son aquellas instituciones que forman parte de la alianza estratégica, que pertenecen a las entidades de la demanda.	1
---	---

Entidades de la oferta: Son aquellas instituciones públicas y privadas que forman parte de la alianza estratégica y que forman parte de la oferta.	1
--	---

TOTAL	2
--------------	----------

10. VIABILIDAD ECONÓMICA DEL SUBPROYECTO

10.1 Presupuesto Requerido

Total del Presupuesto:

Monto Máx. PNIPA: S/ 84,280.00; % Máx. PNIPA: 80.00 %; % Mín. AE: 20.00 %; % Mín. AE (AM): 10.00 %; % Máx. AE (ANM): 10.00 %

	PNIPA S/	80.00 %
Entidad Proponente S/	10,670.00	10.13 %
Entidad Asociada S/	0.00	0.00 %
Entidad Colaboradora S/	0.00	0.00 %
Subtotal Alianza Estratégica: Aporte Monetario S/	10,670.00	10.13 %
Subtotal Alianza Estratégica: Aporte No Monetario S/	10,400.00	9.87 %
Subtotal Alianza Estratégica S/	21,070.00	20.00 %
Monto Total del Subproyecto (Financiamiento) S/	105,350.00	100.00 %

Detallado:

ZONA	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO U.	CANTIDAD	COSTO U.	META FISICA	TOTAL (PNIPA+AE)	APORTE PNIPA	TOTAL AE	TOTAL ANM	EP-EIP	EA-UNJ
COMP.1: Desarrollo de curso especializado en técnicas de procesamiento y formulación de nuevos productos											
ACT.1.1: Validación de la malla curricular acorde con los requerimientos de las cadenas de valor de la trucha y tilapia en la provincia de Jaén en la región Cajamarca	UNIDAD			2,000.00	1.00	2,000.00	2,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CG.1.1.1: Servicios de Terceros											
SCG.1.1.1: Validación de malla curricular	Validación	2,000.00	1.00	2,000.00		2,000.00	2,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ACT.1.2: Implementación de plan de difusión y promoción del curso de especialización de elaboración de nuevos productos con valor agregado de trucha y tilapia	UNIDAD			3,000.00	1.00	3,000.00	3,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CG.1.2.1: Servicios de Terceros											
SCG.1.2.1: Implementación de plan de difusión del curso	Plan	3,000.00	1.00	3,000.00		3,000.00	3,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ACT.1.3: DISEÑO DE MÓDULOS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN	UNIDAD			3,000.00	1.00	3,000.00	3,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00

SCG.2.3.1.3: Elaboración de trípticos	Millar	850.00	1.00	850.00															
ACT.2.4: TALLER DE CIERRE	UNIDAD			1,944.00	1.00	1,944.00	412.00	1,532.00	0.00	1,532.00	0.00	1,532.00	0.00	1,532.00	0.00	1,532.00	0.00	0.00	0.00
CG.2.4.1: Servicios de Terceros				1,944.00		1,944.00	412.00	1,532.00	0.00	1,532.00	0.00	1,532.00	0.00	1,532.00	0.00	1,532.00	0.00	0.00	0.00
SCG.2.4.1.1: Servicio de refrigerio	Global	744.00	1.00	744.00															
SCG.2.4.1.2: Elaboración de banner	Banner	350.00	1.00	350.00															
SCG.2.4.1.3: Elaboración de trípticos	Millar	850.00	1.00	850.00															
ACT.2.5: LINEA DE SALIDA	UNIDAD			2,000.00	1.00	2,000.00	2,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CG.2.5.1: Servicios de Terceros				2,000.00		2,000.00	2,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SCG.2.5.1.1: Servicio de elaboración de línea de cierre	Estudio	2,000.00	1.00	2,000.00															

COMP.3: GESTION DEL SUBPROYECTO

ACT.3.1: GASTOS DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL SUBPROYECTO	UNIDAD			8,428.00	1.00	8,428.00	8,428.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CG.3.1.1: Gastos de Gestión				8,428.00		8,428.00	8,428.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SCG.3.1.1.1: Gastos de gestión	Mes	253.50	8.00	2,028.00															
SCG.3.1.1.2: Asistente administrativo	Mes	800.00	8.00	6,400.00															

Resumen del Presupuesto:

N°	CATEGORIA DE GASTO	MONTO TOTAL POR CATEGORIA DE GASTO S/	PNIPA S/	FUENTES DE FINANCIAMIENTO		APORTE DE LA AE				
				%	ALIANZA ESTRATEGICA (AE) S/	ANM S/	EP S/	EA S/	EC S/	
1	Servicios No Personales	40,850.00	33,712.00	32.00 %	7,138.00	0.00	7,138.00	0.00	0.00	0.00
2	Servicios de Terceros	20,388.00	16,856.00	16.00 %	3,532.00	0.00	3,532.00	0.00	0.00	0.00
3	Materiales o Insumos	12,642.00	12,642.00	12.00 %	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
4	Inversiones, Equipo y Bienes duraderos	23,042.00	12,642.00	12.00 %	10,400.00	10,400.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5	Gastos de Gestión	8,428.00	8,428.00	8.00 %	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	Total	S/ 105,350.00	S/ 84,280.00	80.00 %	S/ 21,070.00	S/ 10,400.00	S/ 10,670.00	S/ 0.00	S/ 0.00	S/ 0.00

Monto Total de Cofinanciamiento PNIPA	S/ 84,280.00	80.00 %
Monto Total de Aporte No Monetario AE	S/ 10,400.00	9.87 %
Monto Total de Aporte Monetario AE	S/ 10,670.00	10.13 %

Monto Total de Financiamiento AE	S/ 21,070.00	20.00 %
Monto Total del Subproyecto	S/ 105,350.00	100.00 %

Categoría de Gasto por Fuentes de Financiamiento:

Monto Máximo de Cofinanciamiento PNIPA	S/ 84,280.00
% Máximo de RNR sobre el Total del Subproyecto	80.00 %

N°	CATEGORIA DE GASTO	COFINANCIAMIENTO PNIPAS/	% DE RNR	% MAXIMO DE COFINANCIAMIENTO PNIPA POR RUBRO	MONTO EXCEDENTE EN SP POR CATEGORIA DE GASTO
1	Servicios No Personales	33,712.00	40.00 %	40.00 %	0.00
2	Servicios de Terceros	16,856.00	20.00 %	20.00 %	0.00
3	Materiales o Insumos	12,642.00	15.00 %	15.00 %	0.00
4	Inversiones, Equipo y Bienes duraderos	12,642.00	15.00 %	15.00 %	0.00
5	Gastos de Gestión	8,428.00	10.00 %	10.00 %	0.00
	Total	S/ 84,280.00		100.00 %	S/ 0.00

10.2 Perfil de Mercado

10.2.1 Perfil de Egresado(a)

Se espera que el egresado del curso de especialización en elaboración de nuevos productos con valor agregado a partir de las especies trucha y tilapia tenga un perfil innovador con prospectiva hacia el diseño y elaboración de nuevos productos que se puedan formular a partir de la carne de trucha y tilapia, que permita ampliar el mercado de estas especies a nivel de la región Cajamarca.

10.2.2 Área de Desempeño Laboral

El área de desempeño laboral que se proyecta sea abordada por los egresados del curso de especialización, es el de ofrecer servicios de diseño, formulación y elaboración de nuevos productos con valor agregado a partir de las cadenas de valor de trucha y tilapia, a las organizaciones de acuicultores del ámbito de la provincia de Jaén