



UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA
DECANATO



“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

ESTRUCTURA DE COSTOS

FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA

FINANCIA: OCÉANO SEAFOOD CORP

I. DATOS GENERALES

Entidad capacitadora	Facultad de Ingeniería Pesquera UNP
REGIÓN	Piura
Sede	De acuerdo a la Programación (UNP – OCEANO – LA ISLILLA)
Curso	FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN EXTRACCIÓN PESQUERA Y DESARROLLO SUSTENTABLE
Número máximo de participante por grupo	25
Total de hora por grupo	34
Duración del curso	4 semanas

II. COSTO TOTAL

2.1. COSTOS FIJOS

Detalle	Monto (S/.)
Personal administrativo	1 150.00
Certificación	400.00
Gastos administrativos en general	500.00
Total	2 050.00



2.2. COSTOS VARIABLES

Detalle	Monto (S/.)
Docentes	2 210.00
Auxiliar	700.00
Imprevistos	600.00
TOTAL	3 510.00

2.3. RESUMEN DE COSTOS

COSTOS FIJOS	2 050
COSTOS VARIABLES	3 510
TOTAL PARCIAL	5 560
FUNDENOR	1 112
COSTO TOTAL	6 672

III. OTROS

La estructura de costo contempla el contenido del curso (syllabus) en donde se detalla descripción del módulo; metodología; criterios de evaluación; materiales, equipos, insumos y/o herramientas que el curso requiera; En caso de considerar desarrollo de prácticas se incrementará el costo de acuerdo al requerimiento.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA
DECANATO



CURSO-TALLER Teórico-Práctico

“CERTIFICACION DE ALTA ESPECIALIZACIÓN EN PESCA ARTESANAL SOSTENIBLE – VERSIÓN II”

Dirigido a:

Líderes y representantes de las diferentes organizaciones sociales, cooperativas de armadores pesqueros y pescadores de la Región Norte del Perú

INTRODUCCIÓN

El desarrollo de la pesca artesanal en el Perú se encuentra en pleno auge constituyéndose en un importante soporte de la mesa diaria de los pobladores del Perú, garantizando el aporte de proteínas provenientes de los recursos hidrobiológico de gran importancia desde el punto de vista nutricional.

Sin embargo, y dado las condiciones de emergencia suscitadas a raíz del brote de la pandemia denominada COVID 19, estas actividades pesqueras de extracción y comercialización se han visto mermadas perjudicando enormemente la economía, básicamente de los pescadores artesanales en general.

Afortunadamente se han ido superando las etapas más peligrosas de la pandemia logrando establecer una cultura de protección y prevención no solamente del COVID, sino de muchas otras enfermedades y que han generado una mayor responsabilidad en el manejo y manipuleo de los recursos hidrobiológicos.

Con el presente taller teórico práctico, pretendemos fortalecer las capacidades de los pescadores y armadores artesanales, brindando conocimientos actuales y sobre desarrollar temas de gestión y planeamiento que van a permitir mejorar la calidad de los recursos, pero así mismo que ellos se constituyen en verdaderos gestores de sus recursos generando un mejoramiento socio económico, así mismo se proyecta mejorar sus habilidades en desarrollo e innovación así como en manejo de mercados, tanto nacionales como internacionales, de otro lado se proyecta, también, capacitar a los pescadores y armadores en temas de gestión, teniendo la posibilidad de desarrollar sus propias empresas a través de planes de negocio

Objetivo general:

Fortalecer las capacidades y conocimientos de los líderes de la extracción pesquera y, a su vez, contribuir a la construcción de una visión colectiva para el desarrollo de la actividad.



Objetivos específicos:

- Contribuir al desarrollo sostenible de la actividad extractiva de las principales especies de altamar del país.
- Acortar brechas de conocimiento clave que ayuden a plantear mejoras y soluciones basadas en evidencia a los problemas de la actividad.
- Fortalecimiento de habilidades primordiales para desarrollarse colaboración interinstitucional, mejoramiento de sus capacidades personales que tiene que ver con el pensamiento crítico, análisis y manejo de conflictos

TEMÁTICA

09:00	10:30	Conceptos Básicos de la Pesquería sostenible	Buenas Prácticas de higiene a bordo	Uso de ecosonda, gps y radio	Cadena de valor de los recursos pesqueros y trazabilidad
10:30	12:00	Materiales de Construcción, Reconocimiento y uso.	Sanidad e inocuidad a bordo	Nociones básicas de oceanografía y meteorología	Procesamiento de Recursos Pesqueros
12:00	12:45				
12:45	14:15	Métodos selectivos y de bajo impacto ambiental	Teoría de la refrigeración a bordo	Navegación sin sistemas	Actividades Alternativas a la pesca artesanal
14:15	15:45	Gestión y conservación de recursos pesqueros	Métodos de manipuleo y preservación a bordo	Seguridad en la navegación y prevención de accidentes	Educación Financiera – ARON WWF
15:45	16:00				
16:00	17:30	Investigación y manejo pesquero	Técnicas de enfriamiento y conservación a bordo		Cambio Climático y Pesca -

DURACIÓN: De acuerdo a lo previsto por la empresa que solicita el servicio

MODALIDAD: Presencial

SEDE: Universidad Nacional de Piura, empresa Oceano y Caleta la Islilla



UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA
DECANATO



Fechas: A propuesta de la empresa solicitante (De preferencia a partir del mes de mayo)