



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



Instituto  
Tecnológico  
de la Producción

**“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”**

## **PROPUESTA TECNICA ECONOMICA N° 098-2025-ITP/CITEPESQUERO PIURA**

### **1. IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO**

A solicitud de la empresa OCEANO SEAFOOD SA, representada para los fines de esta proforma, por el Ing. Rodomiro Gómez Silva, con e-mail: rodomiro.gomez@osf.pe, en representación de la empresa, con RUC N° 20600581768, Ubicado en Av. Los Diamantes Mz C Lote 7 II Etapa Zona Industrial, distrito y provincia Paita, departamento de Piura, se presenta la propuesta técnica económica para el desarrollo de los servicios de:

- Capacitación especializada: “Evaluación Sensorial de Recursos Pesqueros y Acuícolas (Condiciones básicas de acuerdo con el Codex Alimentarius)”.

### **2. OBJETIVOS**

El presente servicio persigue el siguiente objetivo:

- Reforzar y ampliar el conocimiento de su personal encargado; la misma que permitirá medir las propiedades sensoriales y determinar la importancia de estas, con el fin de predecir la aceptabilidad del recurso hidrobiológico. Dicho análisis se caracteriza por basarse exclusivamente en la sensación que el recurso hidrobiológico analizado produce sobre los sentidos: vista, gusto, olfato.

### **3. RESULTADOS ESPERADOS**

- Se realizará el fortalecimiento de la capacidad de sus colaboradores que operan en la planta de procesamiento de recursos hidrobiológicos congelados, lo que permitirá potenciar su desempeño en mejoras de la calidad y productividad de la empresa.

### **4. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES**

- El curso “**Evaluación Sensorial de Recursos Pesqueros y Acuícolas (Condiciones básicas de acuerdo con el Codex Alimentarius)**” (teórico – práctico) tendrán una duración de dieciséis (16) horas académicas, se desarrollarán en dos (2) días y será dictado por un especialista en el tema a desarrollar. El curso tendrá un examen de entrada, un examen de salida, se desarrollará una parte teoría y una parte práctica para lo cual se realizarán pruebas sensoriales básicas y pruebas específicas con productos pesqueros; y al final se aplicará una encuesta de satisfacción.

### **5. ENTREGABLES**

- Certificado de capacitación a los participantes de cada curso.
- PPTs del tema a desarrollar.



PERÚ

Ministerio de la Producción



Instituto Tecnológico de la Producción

**“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”**

**6. MODALIDAD, DURACIÓN, LUGAR**

El servicio se podrá realizar de manera presencial, previa coordinación entre ambas partes; en las instalaciones de la empresa OCEANO SEAFOOD SA, ubicada en Av. Los Diamantes Mz C Lote 7 II Etapa Zona Industrial, distrito y provincia Paita, departamento de Piura.

**7. COMPROMISOS DE LAS PARTES:**

**a) Del usuario:**

La empresa contratante del servicio asumirá los gastos que demanden el curso, dentro de los cuales se contemplan lo siguiente:

- Facilitará un ambiente adecuado para el dictado del curso.
- Coordinará con su personal para que puedan asistir, en la fecha y hora indicada, que se desarrollará el curso.
- El refrigerio estará a cargo de la empresa contratante (opcional).

**b) Del CITEpesquero Piura:**

- Coordinará con un representante de la empresa para la ejecución del servicio propuesto estableciendo fecha, hora y lugar.
- Se encargará de llevar equipos audiovisuales, parlante, micrófono y otros equipos necesarios para el dictado del curso.
- Guardará CONFIDENCIALIDAD sobre los registros y/o gestión de la información obtenida o creada durante la realización de los servicios, solicitará aprobación con antelación para publicar información que pretenda poner al alcance del público, excepto la información que el cliente considere pública. En caso sea requerida información del cliente por ley, se notificará al cliente o a la persona interesada la información, salvo que esté prohibido por ley.

**8. COSTO DEL SERVICIO**

**Capacitación especializada:**

Servicio	Horas académicas	# participantes	Costo (Inc. IGV) S/.	Fecha tentativa
“Evaluación Sensorial de Recursos Pesqueros y Acuícolas (Condiciones básicas de acuerdo con el Codex Alimentarius)”.	16	25	1,480.00	11 y 12/07/2025
<b>TOTAL</b>			<b>S/ 1,480.00</b>	

**Costo: S/ 1,480.00 (Mil cuatrocientos ochenta con 00/100 soles).**



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



Instituto  
Tecnológico  
de la Producción

**“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”**

## 9. FORMA DE PAGO

- Todos los precios incluyen el IGV.
- El trabajo se iniciará una vez confirmada la propuesta y enviado el comprobante (voucher) de pago respectivo para nuestra constatación.
- La forma de pago será 100% antes del desarrollo del trabajo.
- El pago deberá realizarse a la Cuenta del Banco de la Nación, a nombre del Instituto Tecnológico de la Producción.
- Antes del pago favor coordinar con nuestro punto focal.

## 10. INFORMACIÓN SOBRE ÉTICA E INTEGRIDAD

a) Los colaboradores<sup>1</sup> del CITEpesquero Piura del ITP, se encuentran sujetos al cumplimiento de la Ley N°27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública y su Reglamento<sup>2</sup>, el Código de Ética y Conducta del ITP<sup>3</sup> y las disposiciones normativas internas aprobadas en el marco de la implementación de la Política Nacional de Integridad y Lucha contra la Corrupción<sup>4</sup>.

En tal sentido, al iniciar el servicio el CITEpesquero Piura, les proporcionará las directivas internas aplicables en el marco de la implementación de la Política Nacional de Integridad y Lucha contra la Corrupción<sup>5</sup>.

b) Los directivos, empleados o terceros que actúen en su representación, se comprometen a presentar altos estándares éticos, de integridad y profesionalismo, y a no vulnerar o intentar vulnerar las disposiciones normativas del ITP, señaladas en el ítem a).

Así mismo, se comprometen a comunicar oportunamente, presuntos actos o conductas cuestionables de los colaboradores del ITP, a través de los canales establecidos por la entidad<sup>6</sup> y; a cooperar de buena fe, en caso de alguna investigación derivada de dudas razonables y/o debidamente sustentadas.

---

Firma de usuario

---

Firma CITEpesquero Piura

---

<sup>1</sup> Colaborador: Toda persona que desempeñe actividades o funciones en nombre el Instituto Tecnológico de la Producción, independientemente del régimen laboral o de contratación al que se encuentre sujeto.

<sup>2</sup> Aprobado mediante Decreto Supremo N°033-2005-PCM

<sup>3</sup> Aprobado mediante RE N°203-2019-ITP/DE

<sup>4</sup> Aprobado mediante Decreto Supremo N°092-2017-PCM

<sup>5</sup> Código de Ética y Conducta del ITP y Directiva N°02-2020-ITP/SG “Directiva para la atención de denuncias y medidas de protección al denunciante en el ITP”

<sup>6</sup> Medios establecidos: i) <https://denuncias.servicios.gob.pe/> ii) Teléfono fijo 01- 6802150 anexo 1041, iii) correo electrónico [denunciasanticorupcion@itp.gob.pe](mailto:denunciasanticorupcion@itp.gob.pe)