



PERÚ

Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

MACROPROCESO “M5-FOMENTO DEL CONSUMO HUMANO DIRECTO DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS”

CÓDIGO: MGP-M5

Versión: 1.0

Etapa	Responsable
Elaborado por:	<ul style="list-style-type: none">- Dirección General de Acuicultura- Programa Nacional A Comer Pescado- Facilitador Metodológico de la Oficina de Planeamiento y Modernización
Revisado por:	<ul style="list-style-type: none">- Oficina General de Planeamiento, Presupuesto y Modernización- Oficina de Planeamiento y Modernización
Aprobado por:	Viceministerio de Pesca y Acuicultura

Julio del 2020



PERÚ

Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE
PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

Versión N°	Fecha	Justificación	Responsable
1.0	Julio/2020	Elaboración inicial del documento	OGPPM



PERÚ

Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE
PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

EQUIPO DE GESTIÓN POR PROCESOS

- **Dueños de Procesos**

Carlos Raúl Castillo Rojas (DGA)
Félix Fabián Puente De La Vega Chumbe (PNACP)

- **Facilitador Metodológico**

Emperatriz Rosario Leyva (OPM-OGPPM)

- **Coordinadores de Procesos**

Marcos Faustino Huapaya Salvatierra (DGA)
Luis Enrique Bravo Vélez De Villa (DGA)
Juan Erick Villalba Ramírez (U.E. 003-PNACP)
Gino Rolleri Tuesta (U.E. 003-PNACP)

- **Profesionales participantes**

Carlos Feliciano Cisneros Vargas (DGA)
Alex Junior Cerna Barrueto (DGA)
Claudia Del Pilar Diaz Mancilla (PNACP)
David Humberto Mendoza Ramirez (PNACP)
Juan Martín Canturín García (PNACP)
Carlos Enrique Silva Pariamachi (PNACP)
Jorge Luis Herrera Florez (PNACP)



INDICE

I.	INVENTARIO DE PROCESOS (IP)	5
II.	DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL PROCESO “M5.1. ARTICULACIÓN COMERCIAL DE PESCADORES ARTESANALES, ACUICULTORES, COMERCIANTES Y MYPE PROCESADORAS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CON LOS CANALES DE COMERCIALIZACIÓN”	10
III.	DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL PROCESO “M5.2. FACILITACIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN LOS CANALES DE COMERCIALIZACIÓN”	13
IV.	DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL PROCESO “M5.3. ASISTENCIA TÉCNICA A PESCADOR ARTESANAL Y ACUICULTOR EN MATERIA COMERCIAL, EMPRENDIMIENTO Y TÉCNICO-PRODUCTIVO”	16
V.	DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL PROCESO “M5.4. MONITOREO SOCIAL Y TÉCNICO DE LAS INTERVENCIONES”	21
VI.	DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL PROCESO “M5.5. PROMOCIÓN COMERCIAL DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO A TRAVÉS DE PLATAFORMAS COMERCIALES”	24
VII.	DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL PROCESO “M5.6. PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS A TRAVÉS DE EVENTOS MASIVOS ”	28
VIII.	DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL PROCESO “M5.7. CAPACITACIÓN, ASISTENCIA TÉCNICA Y ASESORÍA A MIEMBROS DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR, EN MATERIA DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS DE APRENDIZAJE SOBRE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS”	31
IX.	DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL PROCESO “M5.8. CAPACITACIÓN A PERSONAL DE SALUD, MADRES GESTANTES, GESTORES DE PROGRAMAS SOCIALES EN MATERIA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN SOBRE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS”	39
X.	DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL PROCESO “M5.9. CAPACITACIÓN, ASISTENCIA TÉCNICA Y ASESORÍA A MIEMBROS DE CENTROS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, EN MATERIA DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y TÉCNICAS CULINARIAS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS”	45
XI.	DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL PROCESO “M5.10. DIFUSIÓN DE HÁBITOS DE CONSUMO QUE INCORPOREN PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS A TRAVÉS DE EVENTOS Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN MASIVOS”	52
XII.	DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL PROCESO “M5.11. EJECUCIÓN DE CONCURSOS GASTRONÓMICOS”	56
XIII.	DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL PROCESO “M5.12. CAPACITACIÓN, ASISTENCIA TÉCNICA Y APOYO EN LA ARTICULACIÓN COMERCIAL A PRODUCTORES ACUÍCOLAS”	60



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

I. Inventario de Procesos (IP)

NOMBRE DE MACRO PROCESO		M5. Fomento del Consumo Humano Directo de Recursos Hidrobiológicos					
TIPO DE MACRO PROCESO		Misional					
CÓDIGO	NOMBRE DEL PROCESO	PROVEEDOR DEL PROCESO	ENTRADA PRINCIPAL DEL PROCESO	PRODUCTO DEL PROCESO	CLIENTE DEL PROCESO	DUEÑO DEL PROCESO	¿CORRESPONDE PROCEDIMIENTO ? (SI/NO)
M5.1	Articulación comercial de pescadores artesanales, acuicultores, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos con los canales de comercialización	PNACP - Unidad de Articulación (UA)	Plan de trabajo anual	<ul style="list-style-type: none"> Pescador artesanal, acuicultor, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos con apertura a nuevos mercados -Pedido concretado de productos hidrobiológicos -Base de datos de colocaciones 	<ul style="list-style-type: none"> Pescadores artesanales Acuicultores Comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos 	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	SI
M5.2	Facilitación de la distribución de productos hidrobiológicos en los canales de comercialización	Proceso "Articulación comercial de pescadores artesanales, acuicultores, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos con los canales de comercialización"	Pedido requerimiento de recursos hidrobiológicos	<ul style="list-style-type: none"> Venta concretada 	<ul style="list-style-type: none"> Pescadores artesanales Acuicultores Comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos 	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	SI



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

NOMBRE DE MACRO PROCESO		M5. Fomento del Consumo Humano Directo de Recursos Hidrobiológicos					
TIPO DE MACRO PROCESO		Misional					
CÓDIGO	NOMBRE DEL PROCESO	PROVEEDOR DEL PROCESO	ENTRADA PRINCIPAL DEL PROCESO	PRODUCTO DEL PROCESO	CLIENTE DEL PROCESO	DUEÑO DEL PROCESO	¿CORRESPONDE PROCEDIMIENTO ? (SI/NO)
M5.3	Asistencia técnica a pescador artesanal y acuicultor en materia comercial, emprendimiento y técnico-productivo	PNACP - Unidad de Articulación (UA)	Plan de trabajo anual	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos y capacidades en materia comercial, emprendimiento y técnico-productivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pescador artesanal • Acuicultor 	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	SI
M5.4	Monitoreo social y técnico de las intervenciones	PNACP - Unidad de Articulación (UA)	Plan de trabajo anual	<ul style="list-style-type: none"> • Intervenciones monitoreadas -Informe anual de las actividades ejecutadas -Visita de campo efectuada 	PNACP - Unidad de Articulación (UA)	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	SI
M5.5	Promoción comercial de productos hidrobiológicos para consumo humano directo a través de plataformas comerciales	PNACP-Unidad de Gestión del Aprovechamiento y Promoción (UGAP)	Plan de trabajo anual	<ul style="list-style-type: none"> • Ciudadanos con mayor acceso y disponibilidad de productos hidrobiológicos ofertados por empresas y comerciantes -Recetarios -Material de difusión 	Ciudadanos	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	SI
M5.6	Promoción del consumo de productos hidrobiológicos a través de eventos masivos	<ul style="list-style-type: none"> • Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP) 	Programación de eventos masivos y solicitudes de asistencia a eventos masivos	<ul style="list-style-type: none"> • Ciudadanos motivados a consumir productos o recursos hidrobiológicos -Material de difusión 	Ciudadanos	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	SI



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

NOMBRE DE MACRO PROCESO		M5. Fomento del Consumo Humano Directo de Recursos Hidrobiológicos					
TIPO DE MACRO PROCESO		Misional					
CÓDIGO	NOMBRE DEL PROCESO	PROVEEDOR DEL PROCESO	ENTRADA PRINCIPAL DEL PROCESO	PRODUCTO DEL PROCESO	CLIENTE DEL PROCESO	DUEÑO DEL PROCESO	¿CORRESPONDE PROCEDIMIENTO ? (SI/NO)
		<ul style="list-style-type: none"> Ministerio de la Producción (PRODUCE) Empresas y entidades públicas organizadoras de eventos 					
M5.7	Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos	PNACP - Unidad de Sensibilización (US)	Plan de trabajo anual	<ul style="list-style-type: none"> Conocimientos en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos - Proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos - Guía para ejecución de proyectos para docentes - Guía sobre nutrición para padres de familia - Guía para manipulación de alimentos - Material didáctico (cuentos, cancioneros, etc.) - Material de difusión (lápices, crayolas, cartucheras, etc.) - Recetarios 	<ul style="list-style-type: none"> Alumnos, docentes y padres de familia de las Instituciones Educativas de Educación Básica Regular Manipuladores de alimentos en instituciones educativas de educación básica regular 	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	SI



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

NOMBRE DE MACRO PROCESO		M5. Fomento del Consumo Humano Directo de Recursos Hidrobiológicos					
TIPO DE MACRO PROCESO		Misional					
CÓDIGO	NOMBRE DEL PROCESO	PROVEEDOR DEL PROCESO	ENTRADA PRINCIPAL DEL PROCESO	PRODUCTO DEL PROCESO	CLIENTE DEL PROCESO	DUEÑO DEL PROCESO	¿CORRESPONDE PROCEDIMIENTO ? (SI/NO)
M5.8	Capacitación a personal de salud, madres gestantes, gestores de programas sociales en materia de alimentación y nutrición sobre productos hidrobiológicos	PNACP - Unidad de Sensibilización (US)	Plan de trabajo anual	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias sobre productos hidrobiológicos. - Recetarios de alimentación complementaria para niños menores a 3 años 	<ul style="list-style-type: none"> • Personal de salud • Madres gestantes • Madres que dan de lactar • Madres de niños menores a 3 años • Gestores de programas sociales 	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	SI
M5.9	Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de centros de alimentación colectiva, en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias de productos hidrobiológicos	PNACP - Unidad de Sensibilización (US)	Plan de trabajo anual	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias sobre productos hidrobiológicos. - Guía de alimentación dirigida al público objetivo. - Material promocional (mandil, polo promocional, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Socias de comedores populares. • Miembros de comités de alimentación escolar 	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	SI



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

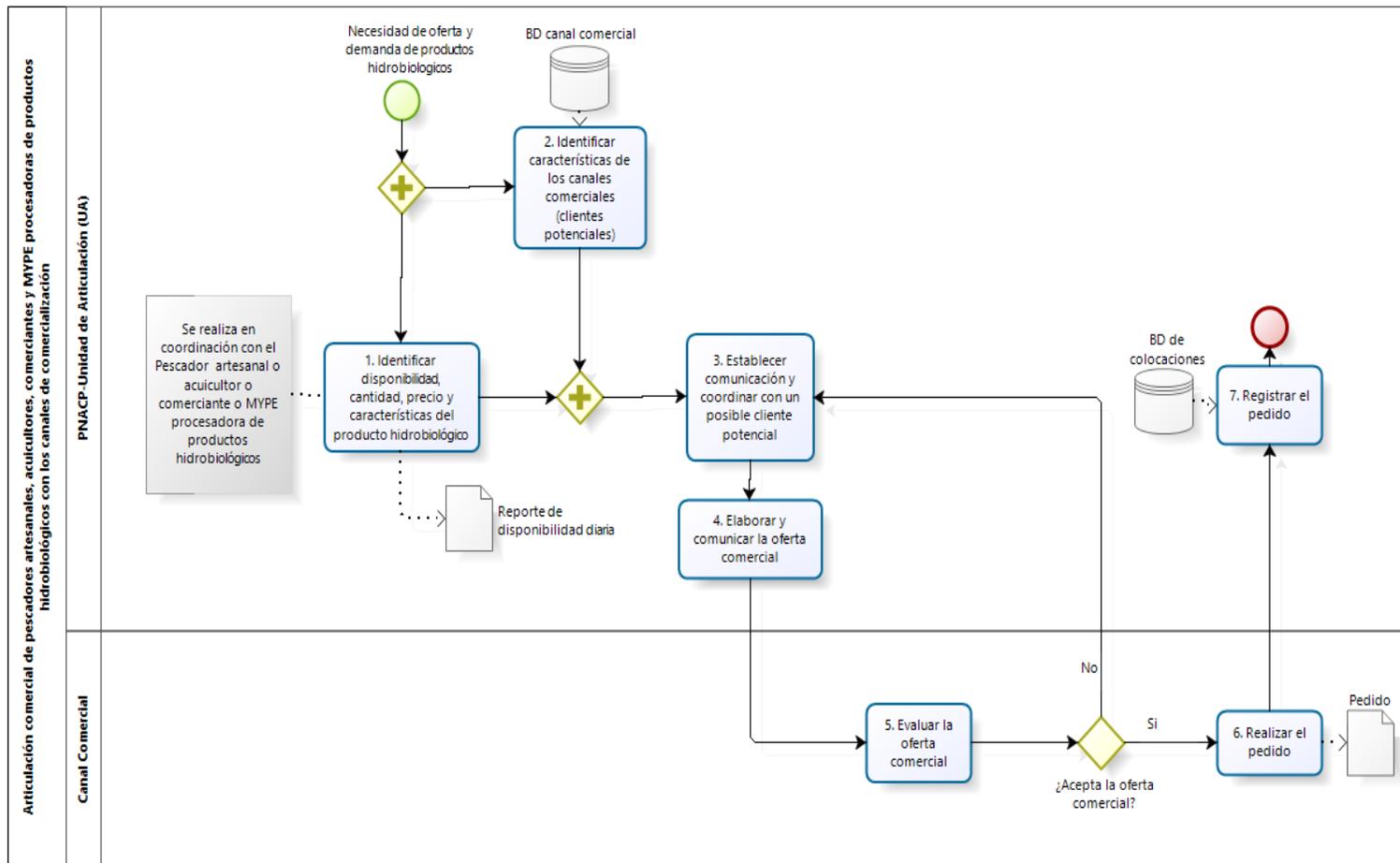
NOMBRE DE MACRO PROCESO		M5. Fomento del Consumo Humano Directo de Recursos Hidrobiológicos					
TIPO DE MACRO PROCESO		Misional					
CÓDIGO	NOMBRE DEL PROCESO	PROVEEDOR DEL PROCESO	ENTRADA PRINCIPAL DEL PROCESO	PRODUCTO DEL PROCESO	CLIENTE DEL PROCESO	DUEÑO DEL PROCESO	¿CORRESPONDE PROCEDIMIENTO ? (SI/NO)
M5.10	Difusión de hábitos de consumo que incorporen productos hidrobiológicos a través de eventos y medios de comunicación masivos	PNACP - Unidad de Sensibilización (US)	Plan de trabajo anual	<ul style="list-style-type: none"> • Información relacionada con hábitos de consumo que incorporen productos hidrobiológicos -Piezas comunicacionales (videos, notas de prensa, otros) -Acciones de animación, acercamiento, perifoneo, entre otros (dependiendo del evento) 	Ciudadanos	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	SI
M5.11	Ejecución de Concursos Gastronómicos	PNACP – Unidad de Promoción	Cronograma de Concursos Gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"> • Recetas innovadoras con productos hidrobiológicos -Premio del concurso 	<ul style="list-style-type: none"> • Público en general • Grupos focalizados • Concursantes 		
M5.12	Capacitación, asistencia técnica y apoyo en la articulación comercial a productores acuícolas	Ministerio de la Producción (PRODUCE)	Ley General de Acuicultura aprobado por Decreto Legislativo N° 1195 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 003-2016-PRODUCE.	<ul style="list-style-type: none"> • Productor acuícola con apertura a nuevos mercados -Acuerdos comerciales -Productos acuícolas promocionados 	Productores acuícolas	Dirección General de Acuicultura (DGA)	SI



PERÚ

Ministerio de la Producción

II. Documentos técnicos del proceso “M5.1. Articulación comercial de pescadores artesanales, acuicultores, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos con los canales de comercialización”



FICHA TÉCNICA DEL PROCESO		Código	M5.1
		Versión	01
NOMBRE	Articulación comercial de pescadores artesanales, acuicultores, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos con los canales de comercialización	OBJETIVO	Mejorar las posibilidades de articulación comercial de los pescadores artesanales, acuicultores, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos para su desarrollo comercial.
DUEÑO DEL PROCESO	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	TIPO	Misional
INDICADOR	Cantidad (en Toneladas) de productos hidrológicos comercializados	CONTROLES	Proceso: Elaboración de documentos de gestión del PNACP.

PROVEEDORES	ENTRADAS	PRODUCTO	CLIENTE
PNACP-Unidad Articulación (UA)	<ul style="list-style-type: none"> Base de datos de Pescadores Artesanales y Acuicultores formalizados Base de datos de canales comerciales (HORECAS, Retails) 	<ul style="list-style-type: none"> Pescador artesanal, acuicultor, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos con apertura a nuevos mercados -Pedido concretado de productos hidrobiológicos -Base de datos de colocaciones 	Pescadores artesanales acuicultores, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos
RECURSOS			
RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none"> Responsable de Unidad Especialistas Gestores de campo 	INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none"> Sede del Programa Nacional A Comer Pescado Locales de los canales comerciales Locales de Pescadores artesanales acuicultores, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos
EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none"> Computadora Impresora Fotocopiadora Escáner Teléfono (Anexo) Utilitarios de escritorio Movilidad Indumentaria (polo, chaleco, casaca y gorro) 	SISTEMAS INFORMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> Office Correo electrónico (Gmail) Plataformas virtuales (Facebook, Zoom, WhatsApp, etc.) Base de Datos de canales comerciales

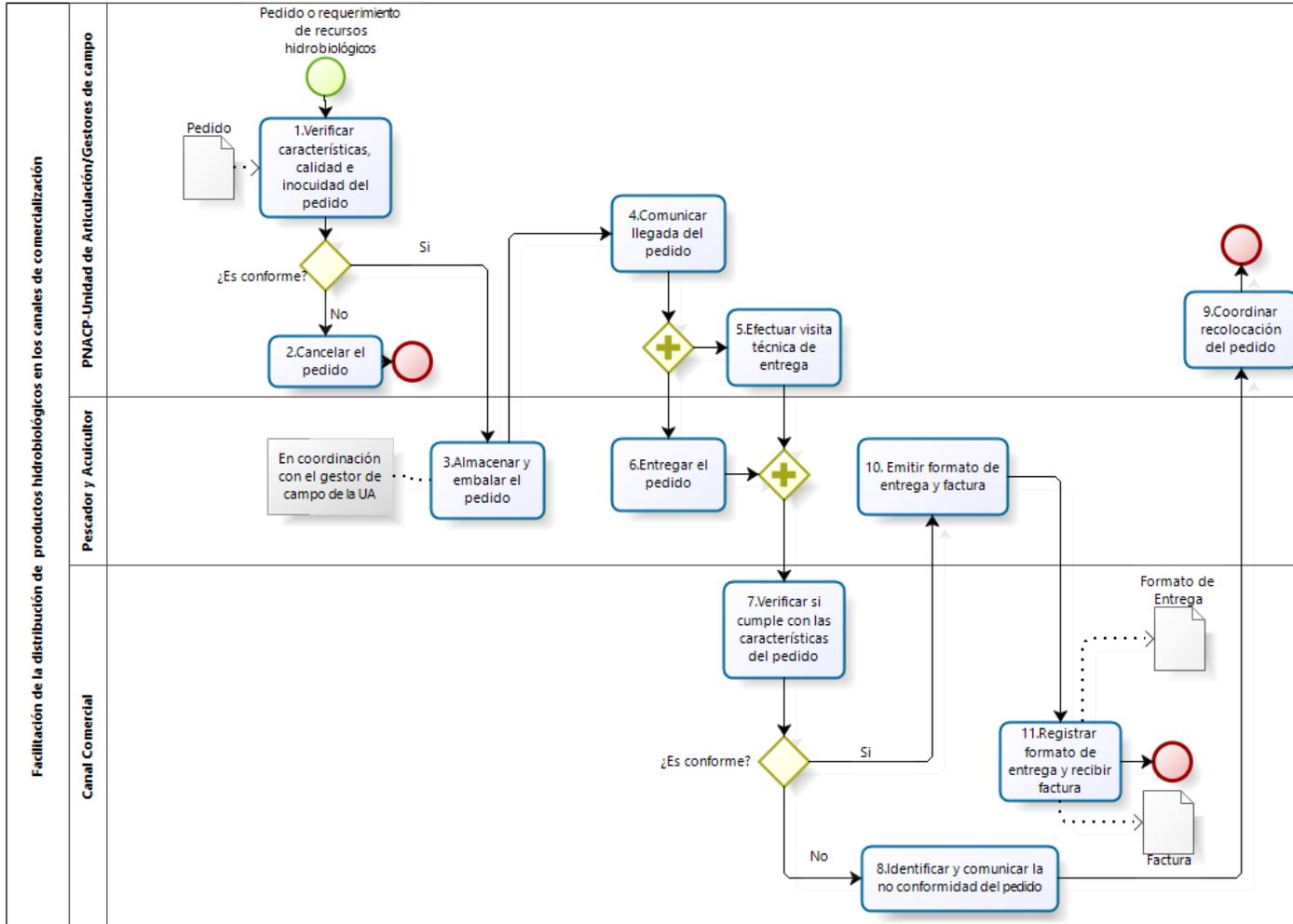
FICHA DE INDICADOR				Código:	M5.1.11
				Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:		Articulación comercial de pescadores artesanales, acuicultores, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos con los canales de comercialización			
OBJETIVO DEL PROCESO:		Mejorar las posibilidades de articulación comercial de los pescadores artesanales, acuicultores, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos para su desarrollo comercial.			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR					
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			TIPO DEL INDICADOR		META
Cantidad (en toneladas) de productos hidrológicos comercializados			Eficacia		160 toneladas
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR					
FÓRMULA DE CÁLCULO			FUENTE DE INFORMACIÓN		
$Valor = \sum \text{Cantidad (en toneladas) de productos hidrológicos comercializados}$			Base de datos de colocaciones		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN		
Cantidad (en toneladas)	Anual	El 30 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.		



PERÚ

Ministerio de la Producción

III. Documentos técnicos del proceso “M5.2. Facilitación de la distribución de productos hidrobiológicos en los canales de comercialización”



**PERÚ**Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA TÉCNICA DEL PROCESO				Código	M5.2
				Versión	01
NOMBRE	Facilitación de la distribución de productos hidrobiológicos en los canales de comercialización	OBJETIVO	Concretar la comercialización de los recursos hidrobiológicos en los canales de comercialización		
DUEÑO DEL PROCESO	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	TIPO	Misional		
INDICADOR	Porcentaje de pedidos de recursos hidrobiológicos concretados con conformidad de entrega	CONTROLES	Proceso: Elaboración de documentos de gestión del PNACP.		

PROVEEDORES	ENTRADAS	PRODUCTO	CLIENTE
Proceso “Articulación comercial de pescadores artesanales, acuicultores, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos con los canales de comercialización”	Pedido o requerimiento de recursos hidrobiológicos	Venta concretada	Pescadores artesanales acuicultores, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos
RECURSOS			
RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none"> • Especialistas • Gestores de campo 	INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Sede del Programa Nacional A Comer Pescado • Locales y/o almacenes de los canales comerciales • Locales de Pescadores artesanales acuicultores, comerciantes y MYPE procesadoras de productos hidrobiológicos
EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none"> • Computadora • Impresora • Fotocopiadora • Escáner • Teléfono (Anexo) • Utilitarios de escritorio • Movilidad (Lima) • Indumentaria (polo, chaleco, casaca y gorro) 	SISTEMAS INFORMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Office • Correo electrónico (Gmail)

**PERÚ**Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

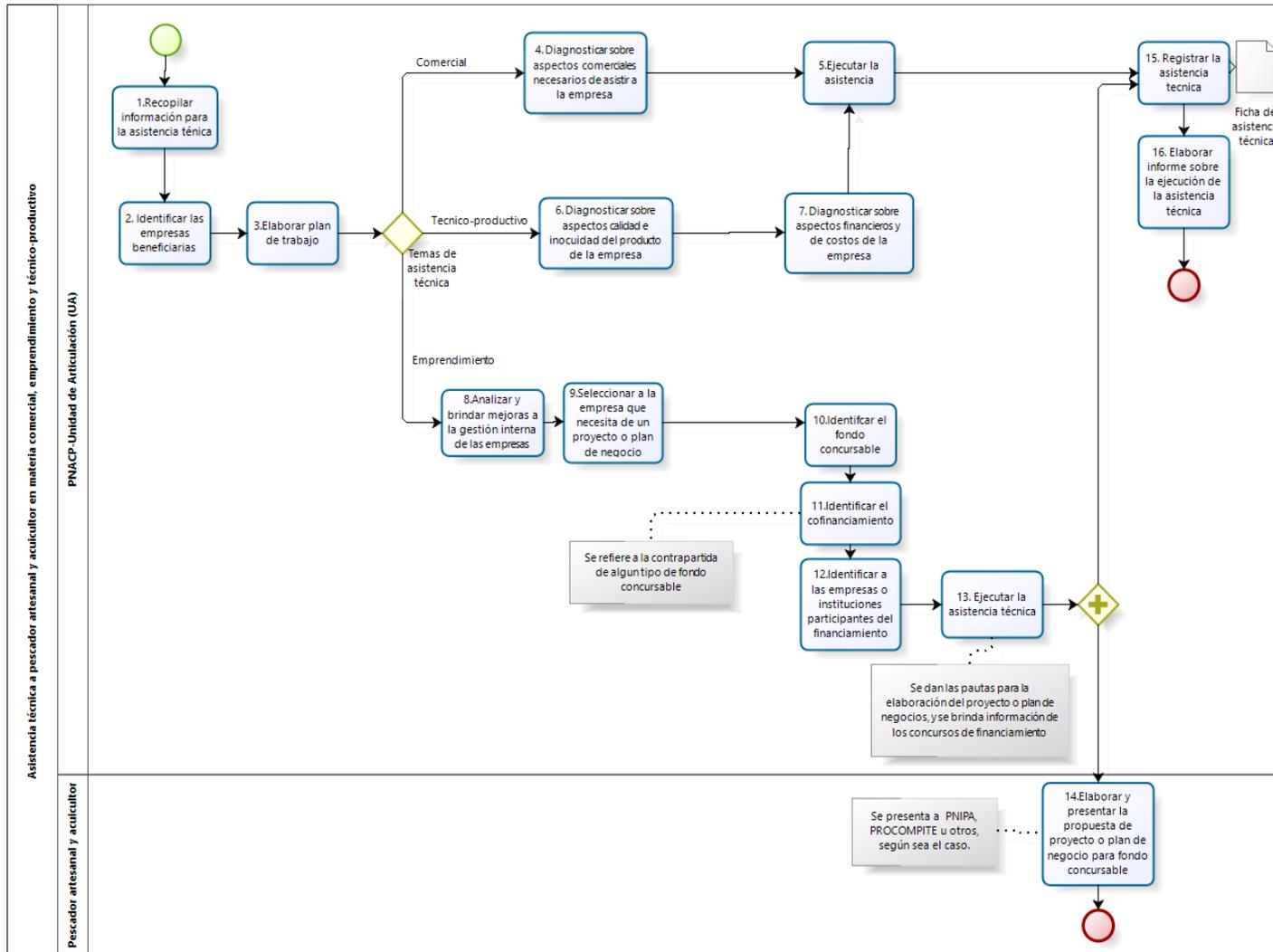
FICHA DE INDICADOR			Código:	M5.2. I1
			Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Facilitación de la distribución de productos hidrobiológicos en los canales de comercialización			
OBJETIVO DEL PROCESO:	Concretar la comercialización de los recursos hidrobiológicos en los canales de comercialización			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR				
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META		
Porcentaje de pedidos de recursos hidrobiológicos concretados con conformidad de entrega	Eficacia	85%		
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR				
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN			
$Valor = \frac{N}{M} * 100\%$ <p>Donde: N: Cantidad en pedidos de recursos hidrobiológicos concretados M: Cantidad en pedidos de recursos hidrobiológicos concretados con conformidad de entrega (venta concretada)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Base de datos de colocaciones 			
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN	
Porcentaje	Anual	El 30 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.	



PERÚ

Ministerio de la Producción

IV. Documentos técnicos del proceso “M5.3. Asistencia técnica a pescador artesanal y acuicultor en materia comercial, emprendimiento y técnico-productivo”





PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA TÉCNICA DEL PROCESO

Código

M5.3

Versión

01

NOMBRE	Asistencia técnica a pescador artesanal y acuicultor en materia comercial, emprendimiento y técnico-productivo	OBJETIVO	Mejorar y transferir los conocimientos y capacidades al pescador artesanal y acuicultor en materia comercial, emprendimiento y técnico-productivo
DUEÑO DEL PROCESO	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	TIPO	Misional
INDICADOR	11. Porcentaje de proyectos o planes de negocios de emprendimiento presentados 12. Porcentaje de empresas de pesca artesanal y acuicultura asistidas 13. Porcentaje de satisfacción con la asistencia técnica.	CONTROLES	Actividad: <ul style="list-style-type: none"> Registrar la asistencia técnica Elaborar informe de avance sobre la asistencia técnica Proceso: Elaboración de documentos de gestión del PNACP.

PROVEEDORES	ENTRADAS	PRODUCTO	CLIENTE
<ul style="list-style-type: none"> PNACP - Unidad de Articulación 	<ul style="list-style-type: none"> Plan de trabajo anual Módulos de asistencia técnica y acompañamiento a la estrategia “de la red a la mesa” (Desarrollo Organizacional y empresarial, Desarrollo productivo y de negocio y Desarrollo de acceso a mercados) 	Conocimientos y capacidades en materia comercial, emprendimiento y técnico-productivo.	<ul style="list-style-type: none"> Pescador artesanal Acuicultor
RECURSOS			
RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none"> Responsable de Unidad Especialistas Gestores de campo 	INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none"> Sede del Programa Nacional A Comer Pescado Locales y hogares de pescadores y acuicultores donde se ejecutan las asistencias técnicas. Locales institucionales en las regiones
EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none"> Computadora Impresora Fotocopiadora Escáner 	SISTEMAS INFORMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> Office Correo electrónico (Gmail) Plataformas virtuales (Zoom, WhatsApp, etc.)



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

- Teléfono (Anexo)
- Utilitarios de escritorio (papelotes, etc.)
- Movilidad
- Indumentaria (polo, chaleco, casaca y gorro)

FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.3. I1
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Asistencia técnica a pescador artesanal y acuicultor en materia comercial, emprendimiento y técnico-productivo		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar y transferir los conocimientos y capacidades al pescador artesanal y acuicultor en materia comercial, emprendimiento y técnico-productivo		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META	
Porcentaje de proyectos o planes de negocios de emprendimiento presentados	Eficacia	30%	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN		
<p>Donde:</p> $Valor = \frac{N}{M} * 100\%$ <p>N: Numero proyectos o planes de emprendimiento presentados por empresas beneficiarias M: Número de empresas beneficiarias</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de asistencia • Ficha de registro del proyecto o plan de negocio 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Porcentaje	Anual	El 30 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

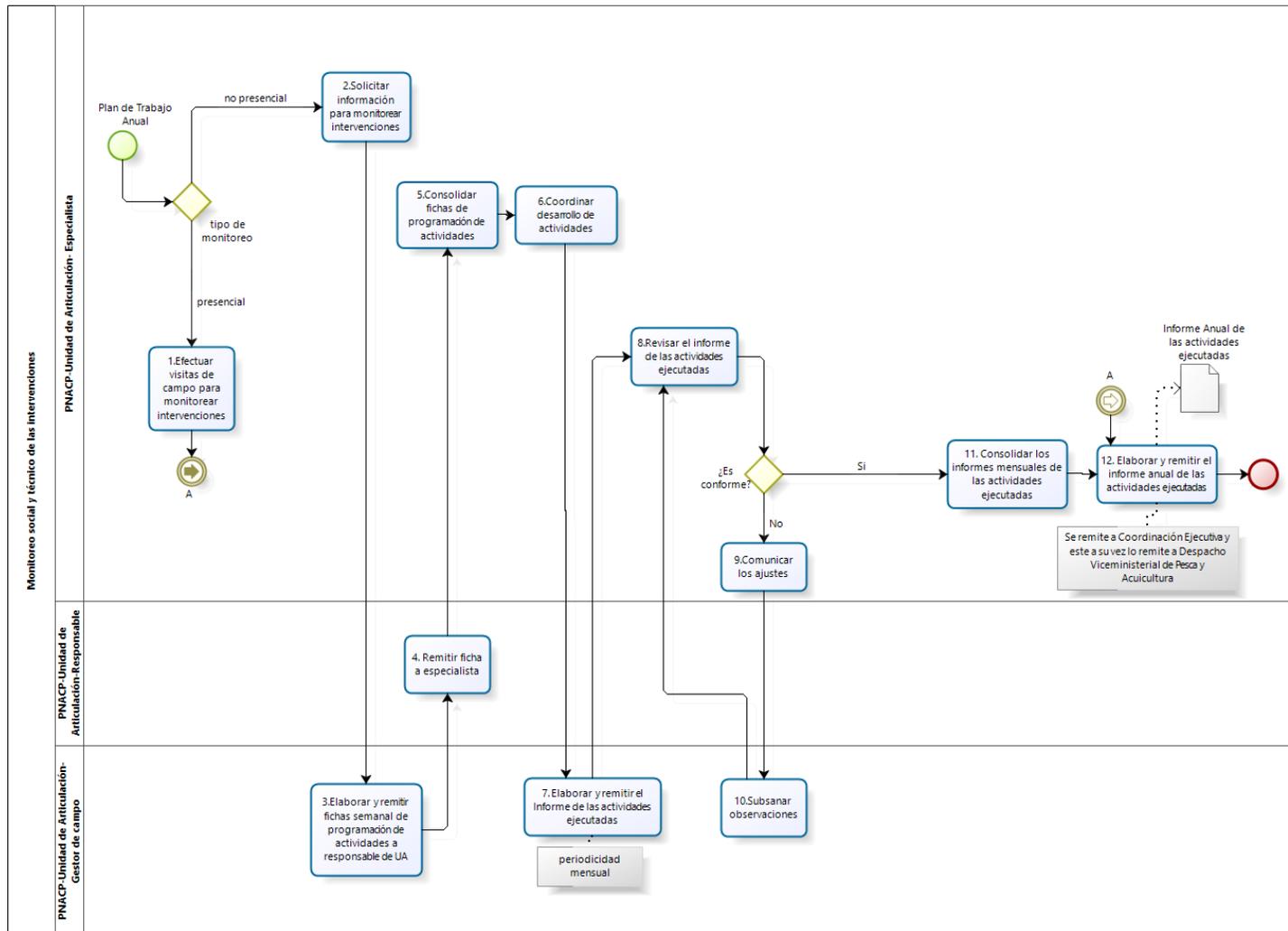
FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.3. I2
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Asistencia técnica a pescador artesanal y acuicultor en materia comercial, emprendimiento y técnico-productivo		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar y transferir los conocimientos y capacidades al pescador artesanal y acuicultor en materia comercial, emprendimiento y técnico-productivo		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META	
Porcentaje de empresas de pesca artesanal y acuicultura asistidas	Eficacia	40 %	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN		
$Valor = \frac{N}{M} * 100\%$ <p>Donde: N: Número de empresas de pesca artesanal y acuicultura asistidas M: Número total de empresas de pesca artesanal y acuicultura que cumplan criterios para que puedan ser beneficiarias de la asistencia técnica</p>	<ul style="list-style-type: none"> Listas de asistencia Informe de las asistencias técnicas 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Porcentaje	Anual	El 30 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.



FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.3. I3												
		Versión:	1												
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Asistencia técnica a pescador artesanal y acuicultor en materia comercial, emprendimiento y técnico-productivo														
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar y transferir los conocimientos y capacidades al pescador artesanal y acuicultor en materia comercial, emprendimiento y técnico-productivo														
DEFINICIÓN DEL INDICADOR															
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL	META													
Porcentaje de satisfacción con la asistencia técnica.	Calidad	70%													
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR															
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN														
<p>Donde:</p> $Valor = \frac{N}{M} * 100\%$ <p>N: Número de pescadores y acuicultores satisfechos con la asistencia técnica M: Número total de pescadores y acuicultores asistidos (* El número total de miembros encuestados (muestra), se calcula según la siguiente fórmula:</p> $M = \frac{z^2 pqP}{e^2 (P - 1) + z^2 pq}$ <p>Donde:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Termino</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>P (tamaño de población)</td> <td>Número de miembros que reciben la capacitación</td> </tr> <tr> <td>p (proporción de personas que se encuentren satisfechos)</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>q (proporción de personas que se encuentran insatisfechos)</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>e (error estándar)</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>z (valor crítico de la distribución normal estandarizada a un nivel de confianza 95%)</td> <td>1.96</td> </tr> </tbody> </table>	Termino	Valor	P (tamaño de población)	Número de miembros que reciben la capacitación	p (proporción de personas que se encuentren satisfechos)	0.5	q (proporción de personas que se encuentran insatisfechos)	0.5	e (error estándar)	10%	z (valor crítico de la distribución normal estandarizada a un nivel de confianza 95%)	1.96	<ul style="list-style-type: none"> Registros de las encuestas de satisfacción 		
Termino	Valor														
P (tamaño de población)	Número de miembros que reciben la capacitación														
p (proporción de personas que se encuentren satisfechos)	0.5														
q (proporción de personas que se encuentran insatisfechos)	0.5														
e (error estándar)	10%														
z (valor crítico de la distribución normal estandarizada a un nivel de confianza 95%)	1.96														
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN												
Porcentaje	Anual	El 30 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del												



V. Documentos técnicos del proceso “M5.4. Monitoreo social y técnico de las intervenciones”





PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA TÉCNICA DEL PROCESO		Código	M5.4
		Versión	01
NOMBRE	Monitoreo social y técnico de las intervenciones	OBJETIVO	Verificar el desarrollo de las intervenciones para mejorar el desarrollo de la estrategia DRAM (de la Red a la Mesa)
DUEÑO DEL PROCESO	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	TIPO	Misional
INDICADOR	Porcentaje de informes correctamente elaborados por los gestores de campo	CONTROLES	Actividad: <ul style="list-style-type: none"> Elaborar y remitir el informe anual de las actividades ejecutadas Efectuar visitas de campo para monitorear intervenciones Proceso: Elaboración de documentos de gestión del PNACP.

PROVEEDORES	ENTRADAS	PRODUCTO	CLIENTE
<ul style="list-style-type: none"> PNACP - Unidad de Articulación 	<ul style="list-style-type: none"> Plan de trabajo anual Términos de Referencia (TDR) de gestores de campo 	<ul style="list-style-type: none"> Intervenciones monitoreadas -Informe anual de las actividades ejecutadas -Visita de campo efectuada 	PNACP - Unidad de Articulación
RECURSOS			
RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none"> Responsable de Unidad Especialistas Gestores de campo 	INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none"> Sede del Programa Nacional A Comer Pescado Zonas donde se ejecutan las intervenciones (Regiones priorizadas)
EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none"> Computadora Impresora Fotocopiadora Escáner Teléfono (Anexo) Utilitarios de escritorio (papelotes, etc.) Movilidad Indumentaria (polo, chaleco, casaca y gorro) 	SISTEMAS INFORMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> Office Correo electrónico (Gmail) Drive

**PERÚ**Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.4. 11
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Monitoreo social y técnico de las intervenciones		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Verificar el desarrollo de las intervenciones para mejorar el desarrollo de la estrategia DRAM (de la Red a la Mesa)		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META	
Porcentaje de informes correctamente elaborados por los gestores de campo	Eficacia	70 %	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN		
$Valor = \frac{N}{M} * 100\%$ <p>Donde: N: Número de informes correctamente elaborados¹ por gestores de campo M: Número total de informes presentados por los gestores de campo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Registros de los Informes remitidos • Registros de los Informes revisados 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Porcentaje	Cada cuatro meses	Primera quincena del quinto mes.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.

¹ No cuenta con observaciones formales por parte de la Unidad de Articulación (remitido por correo electrónico o documento)



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA TÉCNICA DEL PROCESO		Código	M5.5
		Versión	01
NOMBRE	Promoción comercial de productos hidrobiológicos para consumo humano directo a través de plataformas comerciales	OBJETIVO	Aumentar el consumo de productos hidrobiológicos a través de plataformas comerciales, donde convergen ofertantes y demandantes para comercializar productos hidrobiológicos a precios de terminal pesquero.
DUEÑO DEL PROCESO	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	TIPO	Misional
INDICADOR	11. Cantidad (en Toneladas) de recursos hidrobiológicos comercializados 12. Cantidad (en unidades) de conservas comercializadas	CONTROLES	Proceso: Elaboración de documentos de gestión del PNACP.

PROVEEDORES	ENTRADAS	PRODUCTO	CLIENTE
<ul style="list-style-type: none"> Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP) Gobiernos Regionales (GORE) Gobiernos Locales (GL) Otras entidades públicas 	<ul style="list-style-type: none"> Programación de plataformas comerciales Solicitud de desarrollo de plataforma comercial 	<ul style="list-style-type: none"> Ciudadanos con mayor acceso y disponibilidad de productos o recursos hidrobiológicos ofertados por empresas y comerciantes -Recetarios -Material de difusión 	Ciudadanos
RECURSOS			
RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none"> Responsable de Unidad Especialistas Gestores 	INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none"> Sede del Programa Nacional A Comer Pescado Zonas públicas donde se ubican las plataformas comerciales
EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none"> Computadora Impresora Fotocopiadora Escáner Teléfono (Anexo) 	SISTEMAS INFORMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> Office Correo electrónico (Gmail) Redes sociales

**PERÚ**Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

- Utilitarios de escritorio
- Movilidad
- Indumentaria (polo, chaleco, casaca y gorro)
- Equipos audiovisuales
- Material logístico de eventos (toldos, mesas, banners, etc.)

FICHA DE INDICADOR**Código:** M5.5. I1**Versión:** 1**CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:**

Promoción comercial de productos hidrobiológicos para consumo humano directo a través de plataformas comerciales

OBJETIVO DEL PROCESO:

Aumentar el consumo de productos hidrobiológicos a través de plataformas comerciales, donde convergen ofertantes y demandantes para comercializar productos hidrobiológicos a precios de terminal pesquero.

DEFINICIÓN DEL INDICADOR**DEFINICIÓN DEL INDICADOR****TIPO DEL INDICADOR****META**

Cantidad (en Toneladas) de recursos hidrobiológicos comercializados

Eficacia

490

INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR**FÓRMULA DE CÁLCULO****FUENTE DE INFORMACIÓN** $Valor = \sum \text{Cantidad (en Toneladas) de recursos hidrobiológicos comercializados}$

- Registros del Sistema SISACP
- Informe de resultados

UNIDAD DE MEDIDA**PERIODICIDAD DE MEDICIÓN****OPORTUNIDAD****RESPONSABLE DE MEDICIÓN**

Cantidad (en Toneladas)

Anual

El 30 día hábil del mes de enero.

Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.

**PERÚ**Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.5. I2
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Promoción comercial de productos hidrobiológicos para consumo humano directo a través de plataformas comerciales		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Aumentar el consumo de productos hidrobiológicos a través de plataformas comerciales, donde convergen ofertantes y demandantes para comercializar productos hidrobiológicos a precios de terminal pesquero.		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META	
Cantidad (en unidades) de conservas comercializadas	Eficacia	532, 000	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN		
$Valor = \sum \text{Cantidad de conservas comercializadas}$	<ul style="list-style-type: none"> Registros del Sistema SISACP Informe de resultados 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Cantidad (en unidades)	Anual	El 30 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.



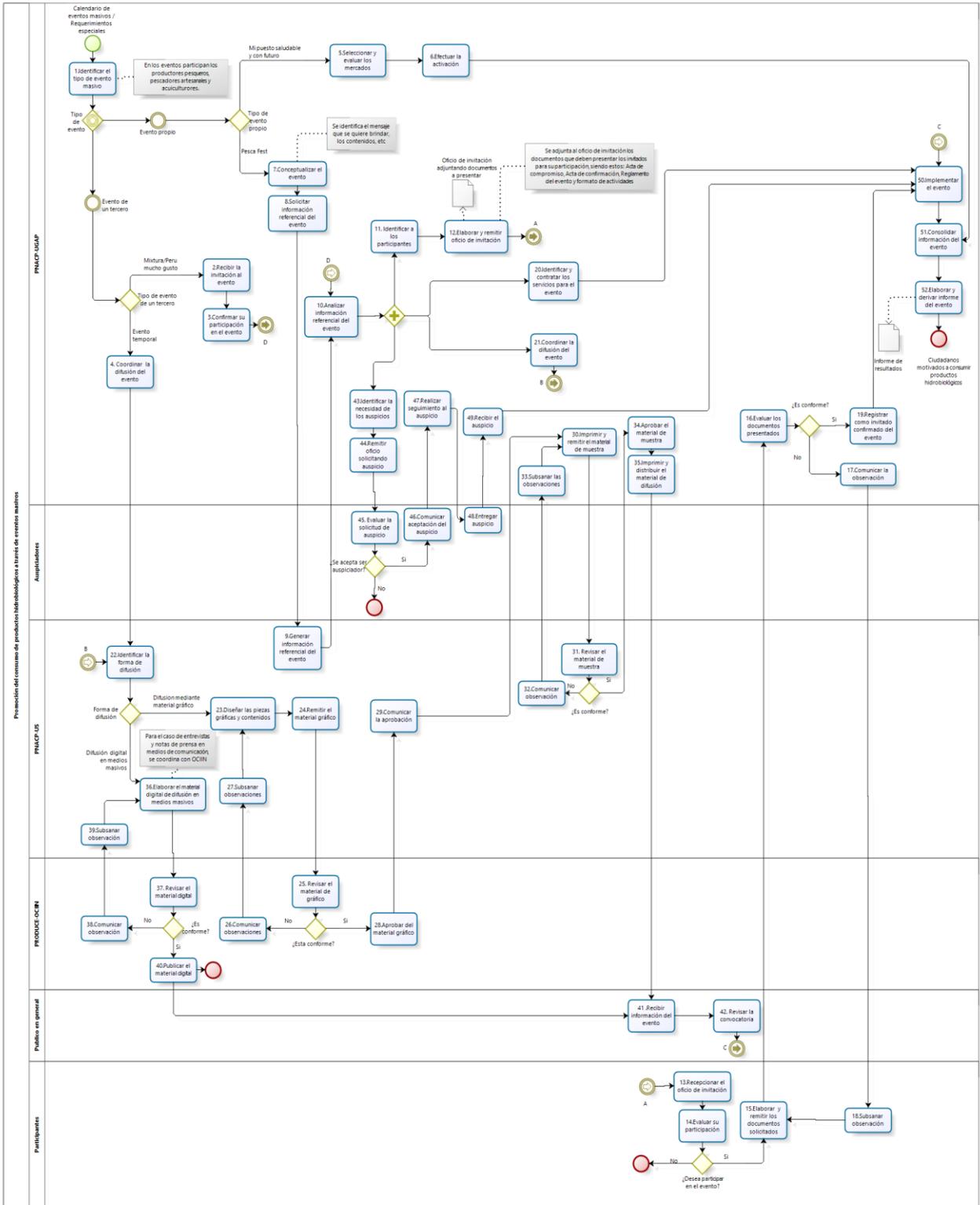
PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

VII. Documentos técnicos del proceso “M5.6. Promoción del consumo de productos hidrobiológicos a través de eventos masivos”



FICHA TÉCNICA DEL PROCESO		Código	M5.6
		Versión	01
NOMBRE	Promoción del consumo de productos hidrobiológicos a través de eventos masivos	OBJETIVO	Fomentar el consumo de productos hidrobiológicos a través de eventos desarrollados en zonas de exposición masiva (Pescafest, Mixtura, Perú Mucho Gusto, Día del Pescador, Día del Ceviche)
DUEÑO DEL PROCESO	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	TIPO	Misional
INDICADOR	Cantidad de beneficiarios que asisten a los eventos masivos	CONTROLES	Proceso: Elaboración de documentos de gestión del PNACP.

PROVEEDORES	ENTRADAS	PRODUCTO	CLIENTE
<ul style="list-style-type: none"> Ministerio de la Producción (PRODUCE) Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP) Empresas privadas Ministerio de Agricultura y Riesgo (MINAGRI) MINCETUR-Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERU) Otras entidades públicas 	<ul style="list-style-type: none"> Programación de eventos masivos Solicitud de asistencia a eventos masivos 	<ul style="list-style-type: none"> Ciudadanos motivados a consumir productos hidrobiológicos o recursos <p style="margin-left: 20px;">-Material de difusión</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ciudadanos
RECURSOS			
RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none"> Responsable de Unidad Especialistas Gestores 	INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none"> Sede del Programa Nacional A Comer Pescado Locales donde se desarrollan los eventos masivos
EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none"> Computadora Impresora Fotocopiadora Escáner Teléfono (Anexo) 	SISTEMAS INFORMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> Office Correo electrónico (Gmail) Redes sociales

	<ul style="list-style-type: none"> Utilitarios de escritorio Movilidad Indumentaria (polo, chaleco, casaca y gorro) Equipos audiovisuales Material logístico de eventos (toldos, mesas, banners, etc.) 	
--	---	--

FICHA DE INDICADOR			Código:	M5.6. 11
			Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Promoción del consumo de productos hidrobiológicos a través de eventos masivos			
OBJETIVO DEL PROCESO:	Fomentar el consumo de productos hidrobiológicos a través de eventos desarrollados en zonas de exposición masiva (Pescafest, Mixtura, Perú Mucho Gusto, Día del Pescador, Día del Ceviche)			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR				
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META		
Cantidad de beneficiarios que asisten a los eventos masivos	Eficacia	12,000.00		
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR				
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN			
$Valor = \sum \text{Cantidad de beneficiarios que asisten a los eventos masivos}$	Informe de resultados			
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN	
Cantidad	Anual	El 30 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.	



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA TÉCNICA DEL PROCESO		Código	M5.7
		Versión	01
NOMBRE	Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos	OBJETIVO	Mejorar los conocimientos y capacidades de miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos
DUEÑO DEL PROCESO	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	TIPO	Misional
INDICADOR	<ul style="list-style-type: none"> I1. Porcentaje de instituciones educativas que institucionalizan la estrategia de Pescaeduca I2. Porcentaje de CAEs que participan del componente 4 I3. Porcentaje de docentes certificados I4. Porcentaje de proyectos escolares ejecutados en la comunidad I5. Porcentaje de padres de familia participantes en todas las etapas de la capacitación 	CONTROLES	<p>Actividad: Elaborar y remitir informe de certificación a la DRE</p> <p>Proceso: Elaboración de documentos de gestión del PNACP.</p>

PROVEEDORES	ENTRADAS	PRODUCTO	CLIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • PNACP - Unidad de Sensibilización • INS-Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) • Ministerio de Salud (MINSA) 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de trabajo anual • Guías alimentarias para la población peruana • Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, aprobados con Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA. • Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos y Comedores Escolares Saludables 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos <ul style="list-style-type: none"> - Proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos - Guía para ejecución de proyectos para docentes - Guía sobre nutrición para padres de familia - Guía para manipulación de alimentos - Material didáctico (cuentos, cancioneros, etc.) - Material de difusión (lápices, crayolas, cartucheras, etc.) - Recetarios 	<ul style="list-style-type: none"> • Alumnos, docentes y padres de familia de las Instituciones Educativas de Educación Básica Regular • Manipuladores de alimentos en instituciones educativas de educación básica regular



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

<ul style="list-style-type: none"> Ministerio de Educación (MINEDU) Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción en Pesca y Acuicultura (DGSFS-PA) 	<p>en las Instituciones Educativas, aprobada con Resolución Ministerial N° 161-2015-MINSA</p> <ul style="list-style-type: none"> Lineamientos para la prevención de la anemia y la desnutrición crónica infantil, así como para el desarrollo de acciones que contribuyen a su reducción en los servicios educativos de Educación Básica, aprobados con Resolución Ministerial N° 673-2018-MINEDU. Guía de orientación para desarrollar proyectos de aprendizaje en educación inicial Resolución Directoral N° 013-2014-PRODUCE/DGSF, que aprueba el Decálogo de la Pesca Responsable. 		
RECURSOS			
RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none"> Responsable de Unidad Especialistas en nutrición Especialista administrativo Especialista en educación a distancia 	INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none"> Sede Central del Programa Nacional A Comer Pescado Sedes Regionales del Programa Nacional A Comer Pescado Sedes de las instituciones educativas de educación básica regular Sede de la DRE o UGEL.
EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none"> Computadora Impresora Fotocopiadora Escáner Teléfono (Anexo) Utilitarios de escritorio USB Movilidad Indumentaria (polo, chaleco, casaca y gorro) 	SISTEMAS INFORMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> Office Correo electrónico (Gmail) Plataformas virtuales (Zoom, WhatsApp, etc.) Aula virtual "A Comer Pescado"



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.7. I1
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar los conocimientos y capacidades de miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META	
Porcentaje de instituciones educativas que institucionalizan la estrategia de Pescaeduca	Eficacia	70%	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN		
<p>$Valor = \frac{M}{N} * 100\%$</p> <p>Donde:</p> <p>M: Número de instituciones educativas que institucionalizan la estrategia de Pescaeduca</p> <p>N: Numero de instituciones educativas que forman parte de la estrategia de Pescaeduca</p>	<ul style="list-style-type: none"> Informe de certificación de instituciones educativas Informe de gestión del PNACP 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Número	Bianual	El 15 día hábil del tercer año.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.7. I2
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar los conocimientos y capacidades de miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META	
Porcentaje de CAEs que participan del componente 4	Eficacia	50%	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN		
<p>Donde:</p> $Valor = \frac{M}{N} * 100\%$ <p>M: Número de CAEs (que realizan preparación de alimentos) que participan del componente 4 N: Número total de CAEs (que realizan preparación de alimentos)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Informe de gestión del PNACP 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Número	Anual	El 15 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.7. I3
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar los conocimientos y capacidades de miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META	
Porcentaje de docentes certificados	Eficacia	85%	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN		
<p>Donde:</p> $Valor = \frac{M}{N} * 100\%$ <p>M: Número de docentes participantes del componente 1 de la estrategia de Pescaeduca que accedieron a la certificación N: Número total de docentes que participan del componente 1 de la estrategia de Pescaeduca</p>	<ul style="list-style-type: none"> Informe de gestión del PNACP 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Número	Anual	El 15 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

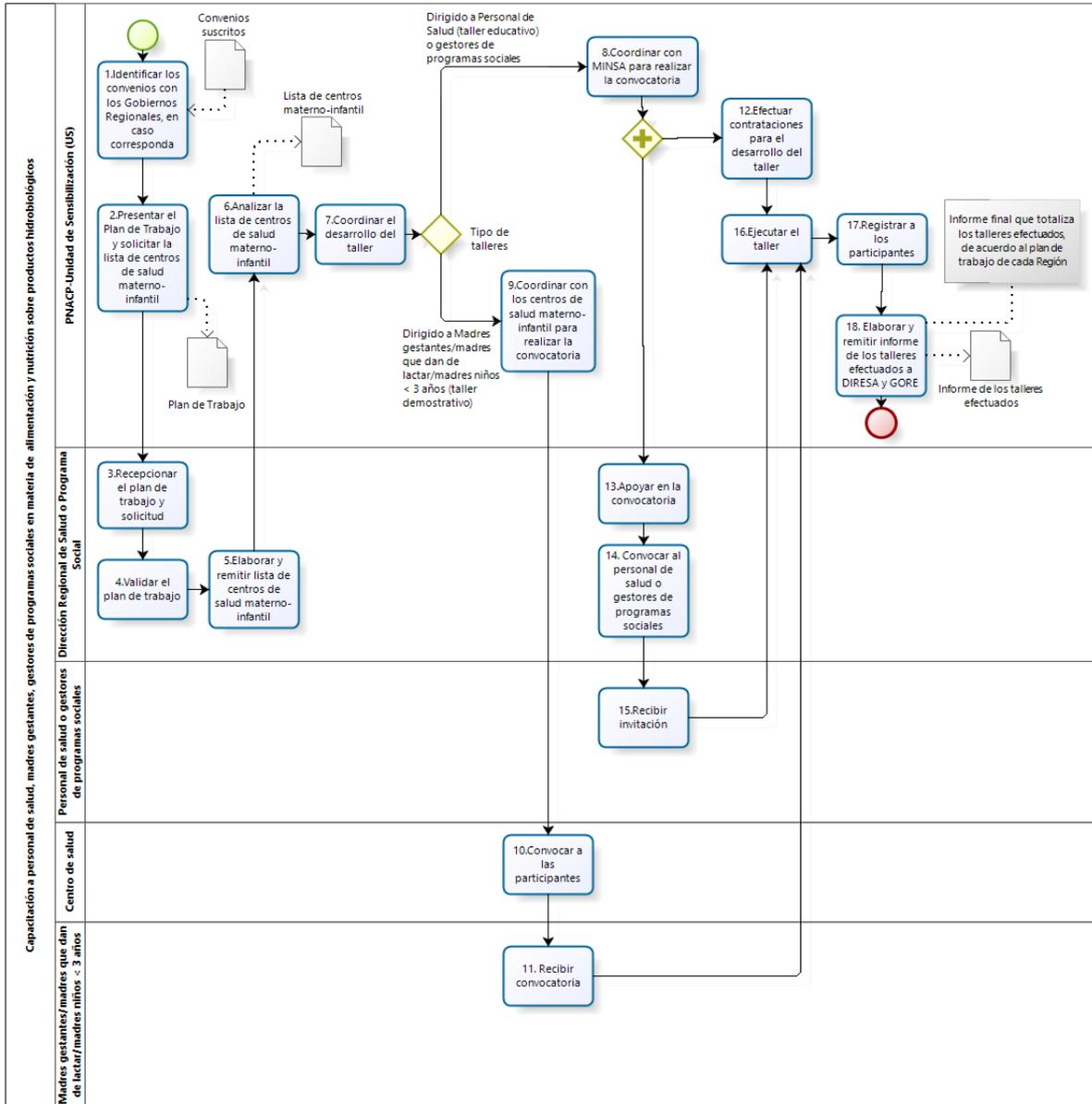
Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.7. I4
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar los conocimientos y capacidades de miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META	
Porcentaje de proyectos escolares ejecutados en la comunidad	Eficacia	50%	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN		
<p>Donde:</p> $Valor = \frac{M}{N} * 100\%$ <p>M: Número de proyectos escolares ejecutados en la comunidad N: Número total de proyectos escolares formulados</p>	<ul style="list-style-type: none"> Informe de gestión del PNACP 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Número	Anual	El 15 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.



FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.7. I5
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar los conocimientos y capacidades de miembros de la comunidad educativa en instituciones de educación básica regular, en materia de alimentación, nutrición y desarrollo de proyectos de aprendizaje sobre productos hidrobiológicos		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META	
Porcentaje de padres de familia participantes en todas las etapas de la capacitación	Eficacia	70%	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN		
<p>Donde:</p> $Valor = \frac{M}{N} * 100\%$ <p>M: Número de padres de familia participantes en todas las etapas de la capacitación N: Número total de padres de familia que forman parte de la estrategia Pescaeduca</p>	<ul style="list-style-type: none"> Informe de gestión del PNACP 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Número	Anual	El 15 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.

IX. Documentos técnicos del proceso “M5.8. Capacitación a personal de salud, madres gestantes, gestores de programas sociales en materia de alimentación y nutrición sobre productos hidrobiológicos”





PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA TÉCNICA DEL PROCESO

Código	M5.8
Versión	01

NOMBRE	Capacitación a personal de salud, madres gestantes, gestores de programas sociales en materia de alimentación y nutrición sobre productos hidrobiológicos	OBJETIVO	Mejorar los conocimientos del personal de salud, madres gestantes, madres que dan de lactar, madres de niños menores a 3 años, gestores de programas sociales en materia de alimentación y nutrición sobre productos hidrobiológicos
DUEÑO DEL PROCESO	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	TIPO	Misional
INDICADOR	11. Número de capacitaciones ejecutadas 12. Porcentaje de satisfacción de los capacitados	CONTROLES	Actividad: Elaborar y remitir informe de los talleres efectuados a DIRESA y GORE Proceso: Elaboración de documentos de gestión del PNACP.

PROVEEDORES	ENTRADAS	PRODUCTO	CLIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • PNACP - Unidad de Sensibilización • INS-Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) • Ministerio de Salud (MINSA) 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de trabajo anual • Guías alimentarias para la población peruana • Lineamientos de nutrición materno infantil • Lineamiento de la estrategia sanitaria de alimentación y nutrición saludable • Documento Técnico-Modelo de abordaje de promoción de la salud en el Perú • Guía de intercambio de alimentos • Documento Técnico-Consejería nutricional en el marco de la atención de salud materno infantil 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias sobre productos hidrobiológicos. - Recetarios de alimentación complementaria para niños menores a 3 años. 	<ul style="list-style-type: none"> • Personal de salud • Madres gestantes • Madres que dan de lactar • Madres de niños menores a 3 años • Gestores de programas sociales



PERÚ

Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

- Documento Técnico-Sesiones demostrativas de preparación de alimentos para la población materno infantil
- Fuentes de información relacionados a la salud y alimentación materno-infantil.

RECURSOS

RECURSOS HUMANOS

- Responsable de Unidad
- Especialistas en nutrición
- Especialistas administrativos

INSTALACIONES

- Sede del Programa Nacional A Comer Pescado
- Centro Materno Infantil donde se ejecuta la capacitación
- Sede de la DIRESA o Programa Social donde se ejecuta la capacitación.

EQUIPOS

- Computadora
- Impresora
- Fotocopiadora
- Escáner
- Teléfono (Anexo)
- Utilitarios de escritorio
- USB
- Movilidad
- Indumentaria (polo, chaleco, casaca y gorro)

SISTEMAS INFORMÁTICOS

- Office
- Correo electrónico (Gmail)
- Plataformas virtuales (zoom, WhatsApp, etc.)



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR			Código:	M5.8. I1
			Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Capacitación a personal de salud, madres gestantes, gestores de programas sociales en materia de alimentación y nutrición sobre productos hidrobiológicos			
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar los conocimientos del personal de salud, madres gestantes, madres que dan de lactar, madres de niños menores a 3 años, gestores de programas sociales en materia de alimentación y nutrición sobre productos hidrobiológicos			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR				
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR		META	
Número de capacitaciones ejecutadas	Eficacia		126	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR				
FÓRMULA DE CÁLCULO		FUENTE DE INFORMACIÓN		
$Valor = \sum \text{capacitaciones ejecutadas}$		<ul style="list-style-type: none"> Listas de asistencia de las capacitaciones ejecutadas Informe final de gestión del PNACP. 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN	
Número	Anual	El 15 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.	



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5

Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR

Código: M5.8.12

Versión: 1

CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:

Capacitación a personal de salud, madres gestantes, gestores de programas sociales en materia de alimentación y nutrición sobre productos hidrobiológicos

OBJETIVO DEL PROCESO:

Mejorar los conocimientos del personal de salud, madres gestantes, madres que dan de lactar, madres de niños menores a 3 años, gestores de programas sociales en materia de alimentación y nutrición sobre productos hidrobiológicos

DEFINICIÓN DEL INDICADOR

DEFINICIÓN DEL INDICADOR

TIPO DEL INDICADOR

META

Porcentaje de satisfacción de los capacitados

Calidad

70%

INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR

FÓRMULA DE CÁLCULO

FUENTE DE INFORMACIÓN

$$Valor = \frac{N}{M} * 100\%$$

Donde:

N: Número de miembros satisfechos con la capacitación y asistencia técnica

M: Número total de miembros encuestados (*)

(*) El número total de miembros encuestados (muestra), se calcula según la siguiente fórmula:

$$M = \frac{z^2 pqP}{e^2 (P - 1) + z^2 pq}$$

Donde:

Termino	Valor
P (tamaño de población)	Número de miembros que reciben la capacitación

- Registros de las encuestas de satisfacción



PERÚ

Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

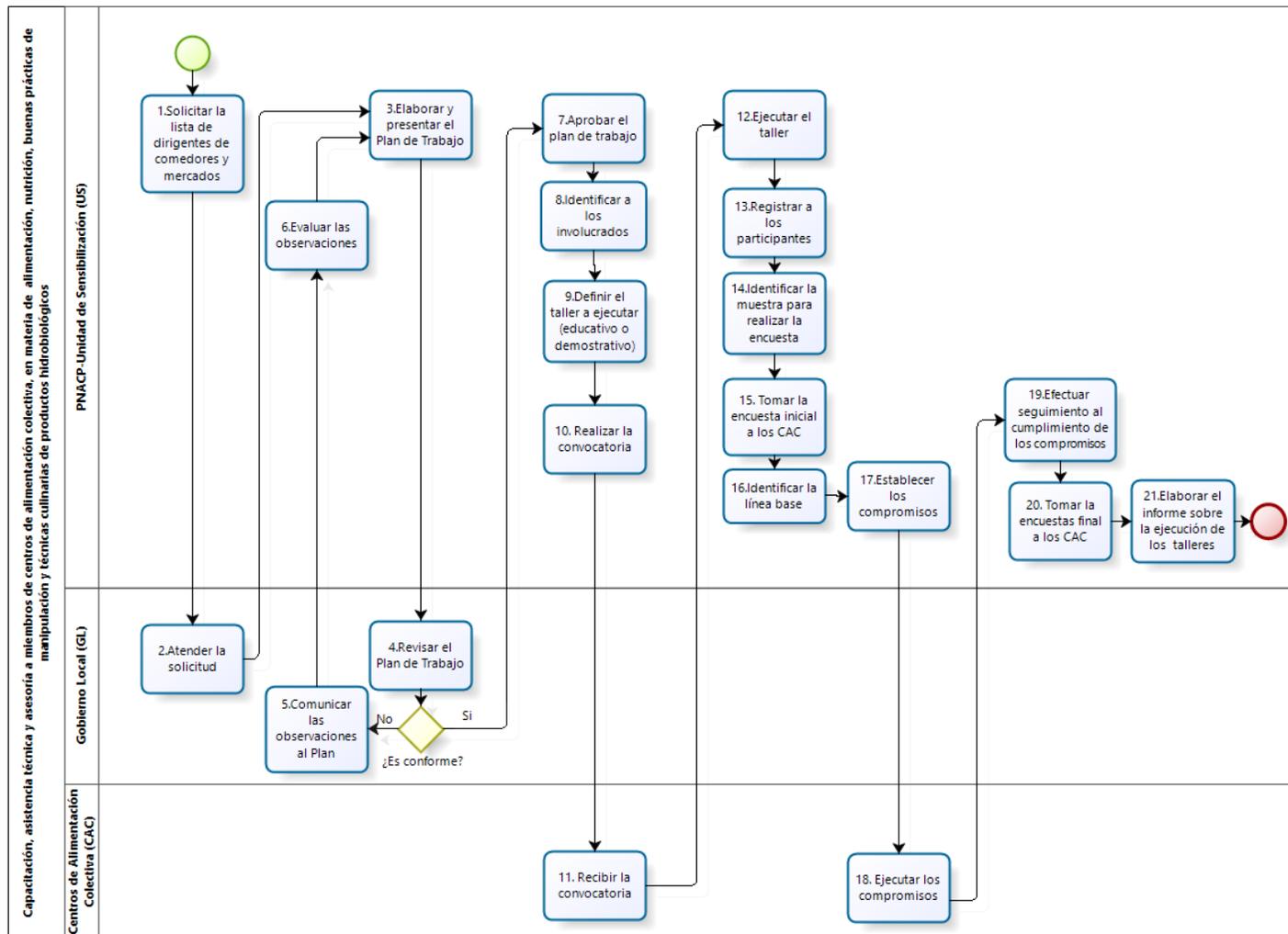
p (proporción de personas que se encuentren satisfechos)	0.5		
q (proporción de personas que se encuentran insatisfechos)	0.5		
e (error estándar)	10%		
z (valor crítico de la distribución normal estandarizada a un nivel de confianza 95%)	1.96		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Porcentaje	Anual	El 15 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.



PERÚ

Ministerio de la Producción

X. Documentos técnicos del proceso “M5.9. Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de centros de alimentación colectiva, en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias de productos hidrobiológicos”





PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA TÉCNICA DEL PROCESO		Código	M5.9
		Versión	01
NOMBRE	Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de centros de alimentación colectiva, en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias de productos hidrobiológicos	OBJETIVO	Mejorar los conocimientos de los miembros a centros de alimentación colectiva en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias de productos hidrobiológicos de tal forma que los incorporen en su oferta.
DUEÑO DEL PROCESO	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	TIPO	Misional
INDICADOR	I1. Número de capacitaciones ejecutadas I2. Porcentaje de comedores populares asistidos I3. Porcentaje de satisfacción de los miembros de alimentación colectiva con las acciones de capacitación y asistencia técnica.	CONTROLES	Actividad: Recepcionar y revisar el informe de talleres realizados remitido por el PNACP al Gobierno Local. Proceso: Elaboración de documentos de gestión del PNACP.

PROVEEDORES	ENTRADAS	PRODUCTO	CLIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • PNACP - Unidad de Sensibilización • INS-Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) • Instituto Nacional de Calidad (INACAL) • Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura (FAO), OPS y OMS 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de trabajo anual • Guías alimentarias para la población peruana • Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies • Manual para manipuladores de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias sobre productos hidrobiológicos. <ul style="list-style-type: none"> - Guía de alimentación dirigida al público objetivo. - Material promocional (mandil, polo promocional, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Socias de comedores populares. • Miembros de comités de alimentación escolar



PERÚ

Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

RECURSOS			
RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none">• Responsable de Unidad• Especialistas en nutrición• Especialistas administrativos	INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none">• Sede del Programa Nacional A Comer Pescado• Locales Regionales donde se ejecutan las capacitaciones• Sede de los centros de alimentación colectiva donde se ejecutan las asistencias técnicas.
EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none">• Computadora• Impresora• Fotocopiadora• Escáner• Teléfono (Anexo)• Utilitarios de escritorio• USB• Movilidad• Indumentaria (polo, chaleco, casaca y gorro)	SISTEMAS INFORMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Office• Correo electrónico (Gmail)• Plataformas virtuales (zoom, WhatsApp, etc.)

**PERÚ**Ministerio
de la Producción**MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)**Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.9. 11
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de centros de alimentación colectiva, en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias de productos hidrobiológicos		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar los conocimientos de los miembros a centros de alimentación colectiva en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias de productos hidrobiológicos de tal forma que los incorporen en su oferta.		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR		TIPO DEL INDICADOR	META
Número de capacitaciones ejecutadas		Eficacia	103
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO		FUENTE DE INFORMACIÓN	
$Valor = \sum \text{capacitaciones ejecutadas}$		<ul style="list-style-type: none"> Listas de asistencia de las capacitaciones ejecutadas Informe final de gestión del PNACP. 	
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Número	Anual	El 15 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.

**PERÚ**Ministerio
de la Producción**MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)**Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.9. I2
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de centros de alimentación colectiva, en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias de productos hidrobiológicos		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar los conocimientos de los miembros a centros de alimentación colectiva en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias de productos hidrobiológicos de tal forma que los incorporen en su oferta.		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META	
Porcentaje de comedores populares asistidos	Eficacia	8%	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN		
$Valor = \frac{N}{M} * 100\%$ <p>Donde: N: Número de comedores populares M: Número total de comedores populares = 1071</p>	<ul style="list-style-type: none"> Listas de asistencia Informe final de gestión del PNACP. 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Porcentaje	Anual	El 15 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR		Código:	M5.9.13				
		Versión:	1				
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Capacitación, asistencia técnica y asesoría a miembros de centros de alimentación colectiva, en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias de productos hidrobiológicos						
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar los conocimientos de los miembros a centros de alimentación colectiva en materia de alimentación, nutrición, buenas prácticas de manipulación y técnicas culinarias de productos hidrobiológicos de tal forma que los incorporen en su oferta.						
DEFINICIÓN DEL INDICADOR							
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META					
Porcentaje de satisfacción de los miembros de alimentación colectiva con las acciones de capacitación y asistencia técnica.	Calidad	70%					
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR							
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN						
<p>$Valor = \frac{N}{M} * 100\%$</p> <p>Donde:</p> <p>N: Número de miembros satisfechos con la capacitación y asistencia técnica M: Número total de miembros encuestados (*)</p> <p>(*) El número total de miembros encuestados (muestra), se calcula según la siguiente fórmula:</p> $M = \frac{z^2 pq P}{e^2 (P - 1) + z^2 pq}$ <p>Donde:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Termino</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>P (tamaño de población)</td> <td>Número de miembros que reciben la capacitación</td> </tr> </tbody> </table>	Termino	Valor	P (tamaño de población)	Número de miembros que reciben la capacitación	<ul style="list-style-type: none"> Registros de las encuestas de satisfacción 		
Termino	Valor						
P (tamaño de población)	Número de miembros que reciben la capacitación						

**PERÚ**Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

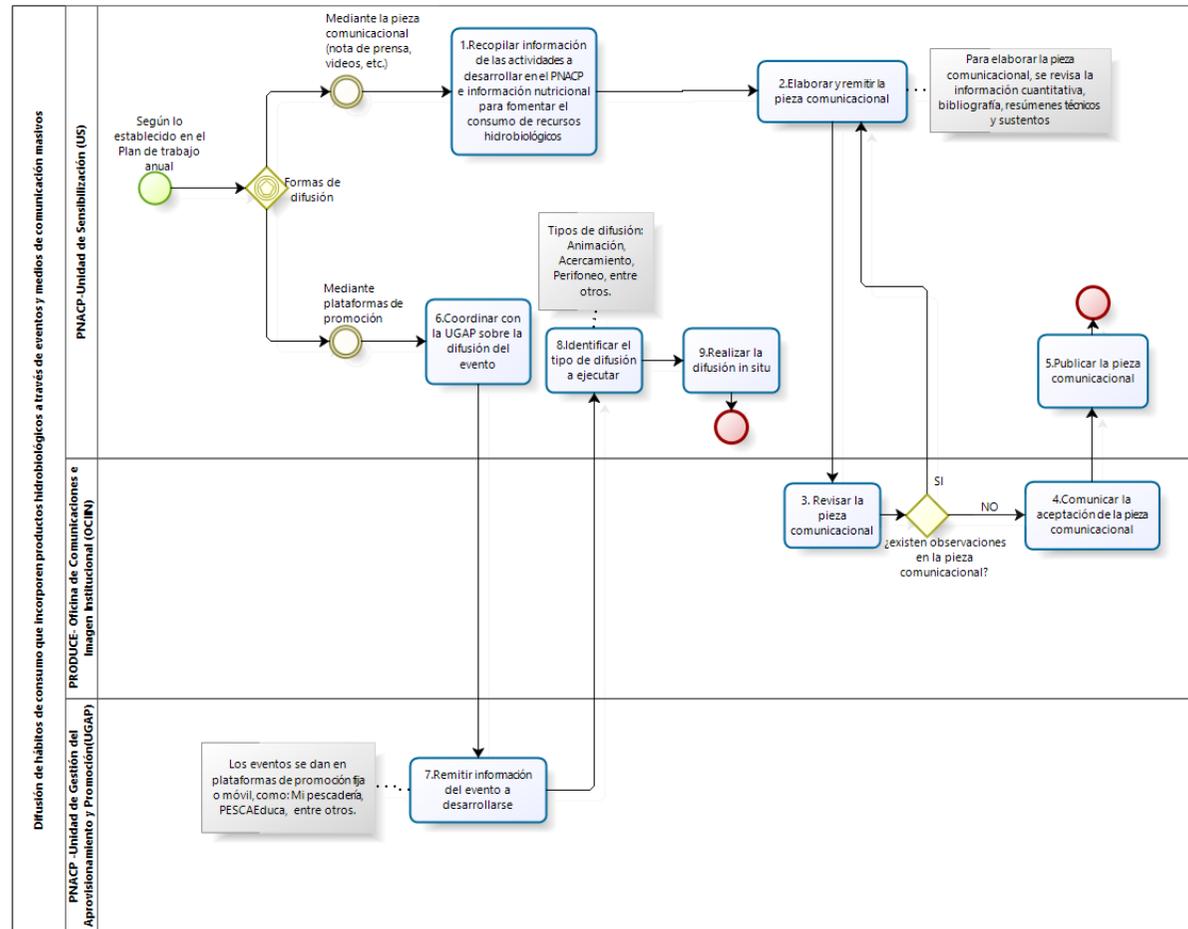
Código: MGP – M5
Versión: 1.0

p (proporción de personas que se encuentren satisfechos)	0.5
q (proporción de personas que se encuentran insatisfechos)	0.5
e (error estándar)	10%
z (valor crítico de la distribución normal estandarizada a un nivel de confianza 95%)	1.96

UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Porcentaje	Anual	El 15 día hábil del mes de enero.	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.



XI. Documentos técnicos del proceso “M5.10. Difusión de hábitos de consumo que incorporen productos hidrobiológicos a través de eventos y medios de comunicación masivos”





PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA TÉCNICA DEL PROCESO

Código	M5.10
Versión	01

NOMBRE	Difusión de hábitos de consumo que incorporen productos hidrobiológicos a través de eventos y medios de comunicación masivos	OBJETIVO	Incrementar el acceso a la información relacionado con hábitos de consumo que incorporen productos hidrobiológicos
DUEÑO DEL PROCESO	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	TIPO	Misional
INDICADOR	Número de acciones de difusión ejecutadas	CONTROLES	Proceso: Elaboración de documentos de gestión del PNACP

PROVEEDORES	ENTRADAS	PRODUCTO	CLIENTE
<ul style="list-style-type: none"> Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP) PNACP-Unidad de Sensibilización (US) PNACP-Unidad de Gestión del Aprovechamiento y Promoción (UGAP) Oficina de Comunicaciones e Imagen Institucional (OCIIN) 	<ul style="list-style-type: none"> Información de las actividades a desarrollar en el PNACP Información nutricional para fomentar el consumo de recursos hidrobiológicos Cronograma de los eventos de difusión Manual de identidad gráfica 	<ul style="list-style-type: none"> Información relacionada con hábitos de consumo que incorporen productos hidrobiológicos -Piezas comunicacionales (videos, notas de prensa, otros) -Acciones de animación, acercamiento, perifoneo, entre otros (dependiendo del evento) 	Ciudadanos

RECURSOS

RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none"> Responsable de Unidad Especialistas en comunicación Especialistas del PNACP 	INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none"> Sede donde se desarrolla el evento Sede del Programa A Comer Pescado (PNACP) Sede Central del Ministerio de la Producción Sede de los medios de comunicación (radio, tv, etc.)
-------------------------	---	----------------------	---



PERÚ

Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none">• Computadora• Impresora• Fotocopiadora• Escáner• Teléfono (Anexo)• Utilitarios de escritorio• Movilidad• Indumentaria (gorro, polo, chaleco, etc.)• Equipos audiovisuales (Cámara fotográfica, micrófono, etc.)	SISTEMAS INFORMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none">• Outlook (correo Electrónico)• Microsoft Office• Buscadores electrónicos de información (revistas científicas, etc.)• Programas de diseño y edición (desing, illustrator, etc.)• Redes sociales (Facebook, Instagram, YouTube, etc.)
----------------	--	----------------------------------	---



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR			Código:	M5.10. I1
			Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Difusión de hábitos de consumo que incorporen productos hidrobiológicos a través de eventos y medios de comunicación masivos			
OBJETIVO DEL PROCESO:	Incrementar el acceso a la información relacionado con hábitos de consumo que incorporen productos hidrobiológicos			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR				
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META		
Número de acciones de difusión ejecutadas ²	Eficiencia	202		
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR				
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN			
$Valor = \sum \text{Numero de acciones de difusión ejecutadas}$	<ul style="list-style-type: none"> Registros de publicaciones en redes sociales y medios de comunicación masiva Informe anual de actividades 			
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN	
Número	Anual	El 15 día hábil del mes de enero	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.	

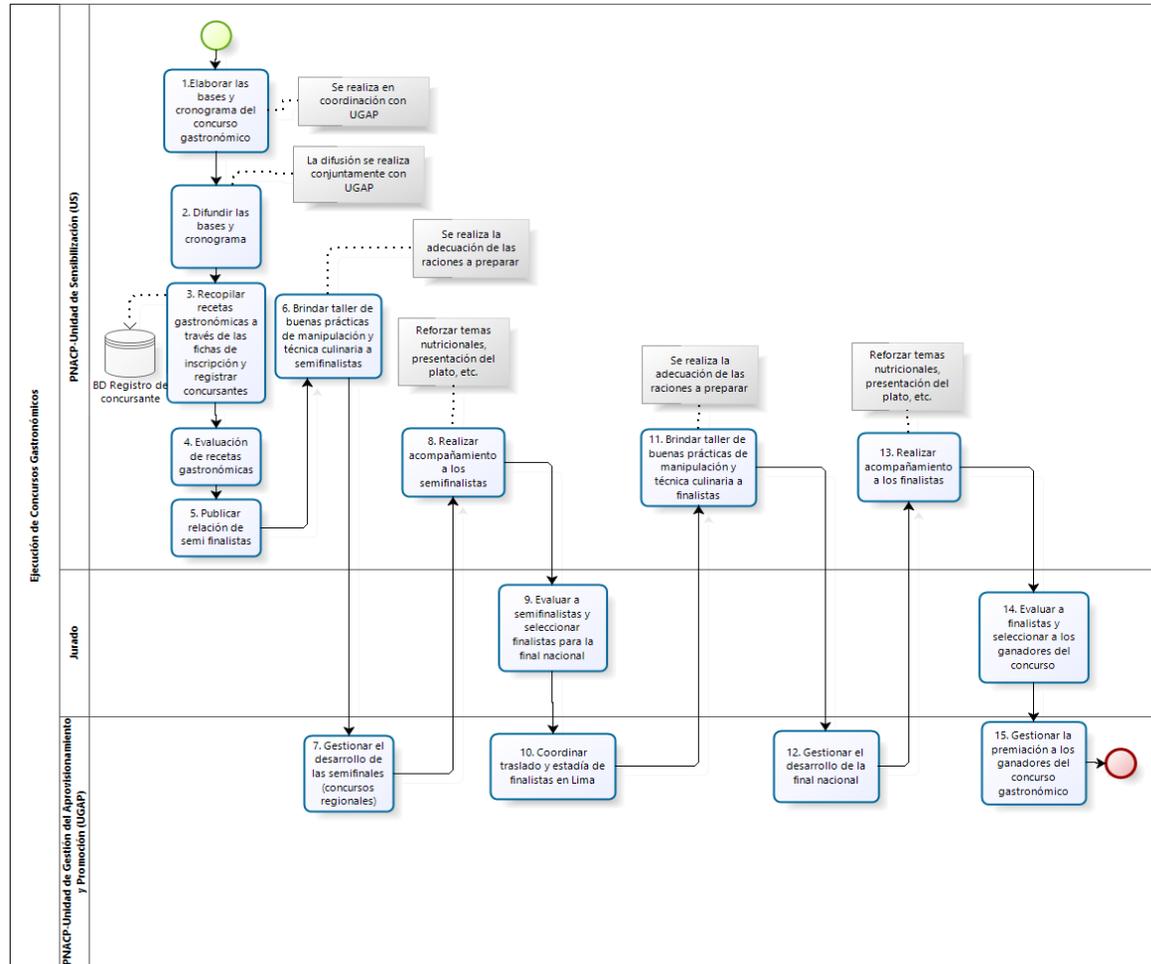
² Publicaciones en redes sociales y medios de comunicación masiva.



PERÚ

Ministerio de la Producción

XII. Documentos técnicos del proceso “M5.11. Ejecución de Concursos Gastronómicos”





PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA TÉCNICA DEL PROCESO				Código	M.11
				Versión	01
NOMBRE	Ejecución de Concursos Gastronómicos	OBJETIVO	Incrementar el consumo de platillos nutritivos y de fácil preparación a base de recursos hidrobiológicos. Asimismo, promocionar el consumo de productos a base de recursos hidrobiológicos a través de concursos gastronómicos.		
DUEÑO DEL PROCESO	Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP)	TIPO	Misional		
INDICADOR	Porcentaje de participantes registrados para el concurso gastronómico, según lo planificado	CONTROLES	Actividad: <ul style="list-style-type: none"> • Evaluación de recetas • Evaluar a semifinalistas y seleccionar finalistas para la final nacional • Evaluar a finalistas y seleccionar a los ganadores del concurso Proceso: <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de documentos de gestión del PNACP 		
PROVEEDORES	ENTRADAS	PRODUCTO	CLIENTE		
<ul style="list-style-type: none"> • Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP) • Concursantes 	<ul style="list-style-type: none"> • Bases y Cronograma de Concursos Gastronómicos • Ficha de inscripción (incluye recetas gastronómicas) 	<ul style="list-style-type: none"> • Recetas innovadoras con productos hidrobiológicos <ul style="list-style-type: none"> - Premio del concurso 	<ul style="list-style-type: none"> • Público en general • Grupos focalizados • Concursantes 		
RECURSOS					
RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable de Unidad • Especialistas • Chef 	INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Sede donde se desarrolla el concurso regional • Sede donde se desarrolla la final del concurso • Sede del Programa Nacional A Comer Pescado 		



PERÚ

Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

EQUIPOS

- Computadora
- Impresora
- Fotocopiadora
- Escáner
- Teléfono (Anexo)
- Utilitarios de escritorio
- Movilidad
- Material logístico para ejecutar el concurso

**SISTEMAS
INFORMÁTICOS**

- BD del registro del concursante
- Gmail (correo Electrónico)
- Microsoft Office
- Redes Sociales del PNACP



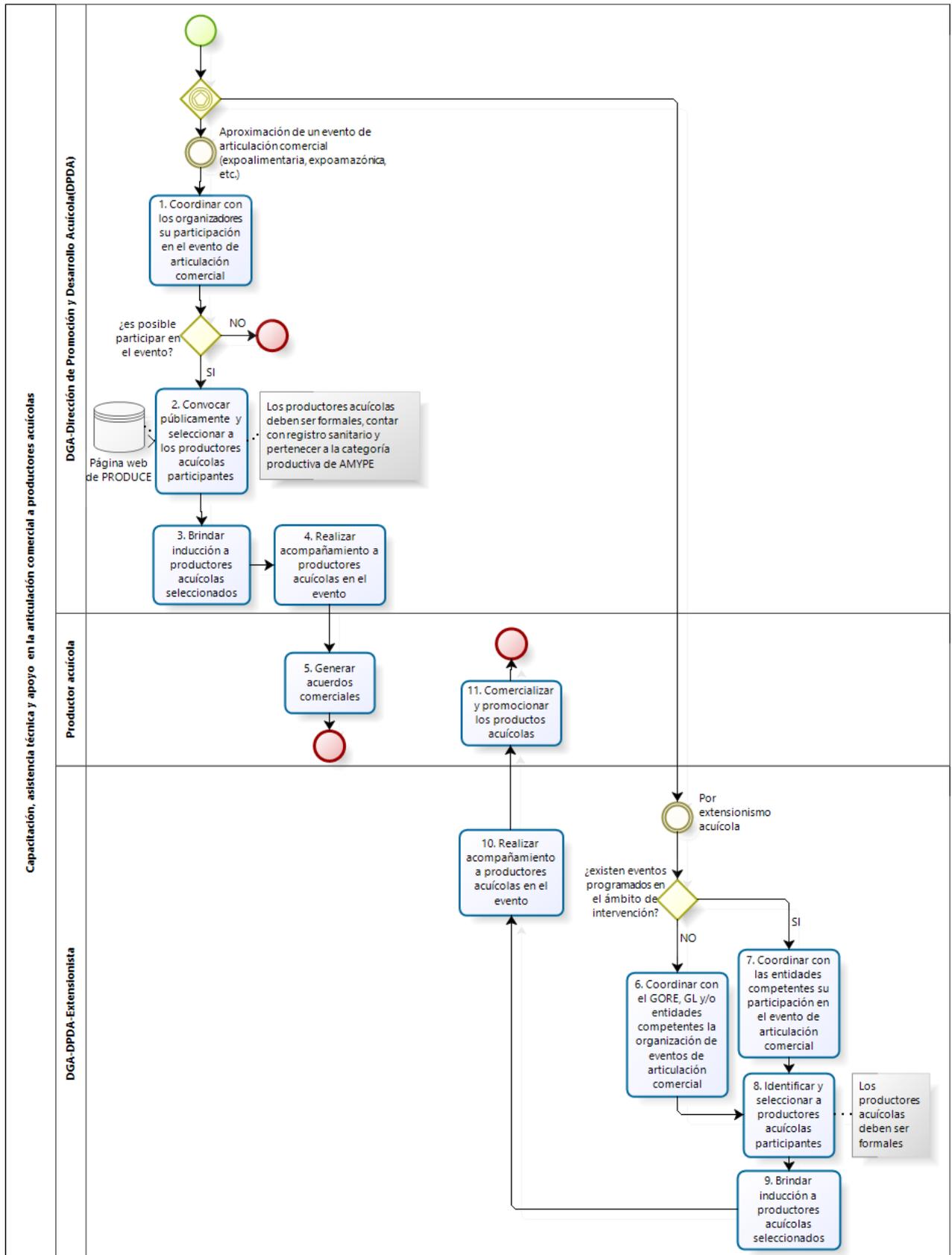
PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR		Código:	M.11.11
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Ejecución de Concursos Gastronómicos		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Incrementar el consumo de platos nutritivos y de fácil preparación a base de recursos hidrobiológicos. Asimismo, promocionar el consumo de productos a base de recursos hidrobiológicos a través de concursos gastronómicos		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META	
Porcentaje de participantes registrados para el concurso gastronómico, según lo planificado	Eficiencia	75%	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN		
$Valor = \frac{N}{M} * 100\%$ <p>Donde: N: Número de participantes registrados al concurso gastronómico M: Número de participantes planificados para el concurso gastronómico = 950</p>	<ul style="list-style-type: none"> Registros del concurso gastronómico 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Porcentaje	Anual	El 15 día hábil del mes de enero	Coordinador de procesos y riesgos del PNACP.

XIII. Documentos técnicos del proceso “M5.12. Capacitación, asistencia técnica y apoyo en la articulación comercial a productores acuícolas”



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA TÉCNICA DEL PROCESO

Código M5.12
Versión 01

NOMBRE	Capacitación, asistencia técnica y apoyo en la articulación comercial a productores acuícolas	OBJETIVO	Mejorar las posibilidades de articulación comercial de los productores acuícolas con agentes empresariales e incrementar sus niveles de ventas
DUEÑO DEL PROCESO	Dirección General de Acuicultura (DGA)	TIPO	Misional
INDICADOR	Porcentaje de productores acuícolas asistidos que participan en eventos comerciales	CONTROLES	Proceso: Seguimiento y evaluación de la ejecución de la capacitación y asistencia técnica para el desarrollo de la actividad acuícola

PROVEEDORES	ENTRADAS	PRODUCTO	CLIENTE
<ul style="list-style-type: none"> Dirección General de Acuicultura (DGA) Entidades que organizan eventos Dependencias de PRODUCE que organizan eventos 	<ul style="list-style-type: none"> Formatos usados en la capacitación y asistencia técnica TDR para contratación de extensionista Programación de eventos 	<ul style="list-style-type: none"> Productor acuícola con apertura a nuevos mercados -Acuerdos comerciales -Productos acuícolas promocionados 	Productores acuícolas
RECURSOS			
RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none"> Extensionista Especialista 	INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none"> Lugar donde se desarrolla el evento Sede del Gobierno Regional o Gobierno Local u entidades competentes Sede Central del Ministerio de la Producción
EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none"> Computadora Impresora Fotocopiadora Escáner Teléfono (Anexo) Utilitarios de escritorio Movilidad (transporte) Logística para eventos comerciales 	SISTEMAS INFORMÁTICOS	<ul style="list-style-type: none"> Catastro Acuícola Nacional Red Nacional de Información Acuícola (RNIA)



PERÚ

Ministerio de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS (MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FICHA DE INDICADOR		Código:	5.12. 11
		Versión:	1
CÓDIGO Y NOMBRE DEL PROCESO:	Capacitación, asistencia técnica y apoyo en la articulación comercial a productores acuícolas		
OBJETIVO DEL PROCESO:	Mejorar las posibilidades de articulación comercial de los productores acuícolas con agentes empresariales e incrementar sus niveles de ventas		
DEFINICIÓN DEL INDICADOR			
DEFINICIÓN DEL INDICADOR	TIPO DEL INDICADOR	META	
Porcentaje de productores acuícolas asistidos que participan en eventos comerciales	Eficacia	15%	
INFORMACIÓN PARA LA MEDICIÓN DEL INDICADOR			
FÓRMULA DE CÁLCULO	FUENTE DE INFORMACIÓN		
$Valor = \frac{N}{M} * 100\%$ <p>Donde:</p> <p>N = Número de productores acuícolas asistidos que participan en eventos comerciales</p> <p>M = Número de productores acuícolas AMYPE y AREL asistidos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Registros de productores acuícolas que participan en eventos comerciales • Informe sobre el desarrollo del evento de articulación comercial 		
UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	OPORTUNIDAD	RESPONSABLE DE MEDICIÓN
Porcentaje	Anual	El 15 día hábil del mes de enero.	Coordinador de Procesos y Riesgos de la DGA.



PERÚ

Ministerio
de la Producción

MANUAL DE GESTIÓN DE PROCESOS
(MGP)

Código: MGP – M5
Versión: 1.0

FIN DEL DOCUMENTO