PERÚ | Ministerio de la Producción | Instituto Tecnológico Pesquero del Perú ITP

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL

2011

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU

PRESENTACION

La finalidad de este documento es presentar el Plan Operativo Institucional (POI) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú- ITP, para el periodo del año 2011, como herramienta de gestión de corto plazo que permita a los directores, Jefes y personal de la Institución orientar sus decisiones y actividades para lograr los objetivos estratégicos del ITP, y asegurar la mayor eficacia en la consecución de las metas propuestas, así como la mayor eficiencia en el uso de los recursos

En resumen, el Plan Operativo Institucional (POI) permite organizar los esfuerzos y recursos para lograr los objetivos y metas que se programen anualmente, teniendo como marco los Planes Nacionales, el Plan Estratégico Sectorial Multianual-PESEM y el Plan Estratégico Institucional –PEI, en concordancia de la Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto – Ley N° 26411 en su artículo 71° - establece que : "... las entidades, para la elaboración de los Planes Operativos y Presupuestos Institucionales deben tomar en cuenta su Plan Estratégico Institucional...."

De acuerdo a lo expuesto, y en cumplimiento a lo ordenado por la Resolución Jefatural N° 003-94-INAP/DNR, el Plan Operativo Institucional – POI del ITP para el año 2011 se ha programado bajo los criterios de integridad, flexibilidad, coordinación y racionalidad

El Plan Operativo Institucional 2011 es el resultado del trabajo conjunto de todos los órganos y unidades orgánicas, las cuales proponían sus actividades considerando tanto las metas presupuestales como las metas multianuales contenidas en las distintas herramientas de gestión del ITP, y la Oficina de Planeamiento, encargada de direccionar y validar el proceso de formulación de dicho documento de gestión.

Cabe señalar, que el esquema que se plantea describe de forma estructurada el marco estratégico que sirve de guía para la gestión del mediano y largo plazo, el diagnostico situacional de la Entidad, la articulación entre las metas operativas y el presupuesto, los indicadores de desempeño; así como sus resultados esperados al concluir el presente periodo fiscal, las estrategias a cumplir con los objetivos durante el presente año; y la distribución del Presupuesto Institucional de Apertura (PIA) 2011 que contiene los recursos asignados para la ejecución y cumplimiento de las actividades, proyectos, metas y productos.

Finalmente se adjunta los anexos, los mismos, que contienen la programación de las actividades por cada órgano y unidad orgánica, la programación de productos y metas presupuestarias y la programación de indicadores de desempaño.

"Año del Centenario de Machu Picchu para el mundo"
"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"

Instituto Tecnológico Pesquero del Perú
Oficina de Planeamiento
RECIBIDO
06 2011
Hora: 5:42 Reg.: .....
Firma: .....

MEMORANDUM N° 024-2011-ITP/SCD

A	:	**CP. PEDRO SANTANA FAJARDO** Jefe de la Oficina de Planeamiento
ASUNTO	:	Acuerdo de Consejo Directivo
REFERENCIA	:	Sesión de Consejo Directivo N° 006-2011-ITP/CD
FECHA	:	Callao, 06 de junio del 2011

Por medio del presente, cumplo con transcribir para su conocimiento y fines consiguientes, el Acuerdo N° 018-006-2011-ITP/CD, adoptado en la Sexta Sesión Ordinaria de Consejo Directivo, llevada a cabo el Miércoles 25 de mayo del presente año:

VI.- ***ORDEN DEL DIA***

6.1 .....

6.5. *Visto el Informe presentado en la correspondiente Estación, por el Jefe de la Oficina de Planeamiento, CP. Pedro Santana Fajardo, acerca del Plan Operativo Institucional (POI) para el presente ejercicio presupuestal, el Consejo Directivo luego de una breve deliberación, adoptó por unanimidad, el Acuerdo siguiente:*

ACUERDO Nº 018-006-2011-ITP/CD

APROBAR *el Plan Operativo Institucional del Instituto Tecnológico Pesquero correspondiente al año 2011.*

El acuerdo que antecede se adoptó con dispensa del trámite de lectura y aprobación previa de la presente Acta.

Sin otro particular, quedo de usted.

Atentamente,

Instituto Tecnológico Pesquero del Perú
I.T.P.
CRISTINA REYES SORIA
Secretaria
Consejo Directivo

C.c: PCD/DE

CAPITULO : ANTECEDENTES GENERALES

1.1 ANTECEDENTES

Conforme a la Resolución Ministerial que aprueba el Plan Estratégico Sectorial Multianual (PESEM), a la Ley de Presupuesto 2011 y el Plan Estratégico Institucional, se formuló el Plan Operativo Institucional- POI, el cual, tendrá una vigencia de un año, y en él se exponen las actividades, tanto rutinarias como estratégicas, que serán desarrolladas por todos los órganos y unidades orgánicas, los mismos tienen como finalidad el alcanzar los objetivos estratégicos planteados por el ITP

En tal sentido, la presente herramienta (POI) guarda total relación directa con el Presupuesto Institucional de Apertura – 2011 del ITP, lo que conlleva a concluir que la ejecución del presente Plan tendrá un costo total de 22 888.000 Nuevos Soles, entendiendo que la entidad no incurra a mayores y nuevas demandas o atención a efectos coyunturales que desvíen esfuerzos y recursos financieros.

1.2 MARCO LEGAL

En la formulación del POI se ha tomado como marco legal las siguientes normas:

I. Resolución Ministerial N° 020-2011 que aprueba el Plan Estratégico Sectorial Multianual (PESEM) para el periodo 2011-2015.

II. Plan Estratégico Institucional del ITP.

III. Ley N° 28559 – Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera, y su reglamento Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE.

IV. Decreto Legislativo N° 92 – Ley del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú.

V. Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos.

VI. Ley N° 27658 – Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.

VII. Resolución Ministerial N° 035-2001-PE

VIII. Decreto Supremo N° 034-2008-PCM

IX. Decreto Supremo N° 048-2010-PCM, calificación del ITP como un organismo público técnico especializado.

X. Ley N° 28411 – Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto, en su artículo 71° establece que:

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

- Las entidades para la elaboración de sus Planes Operativos Institucionales y Presupuestos Institucionales, deben tomar en cuenta su Plan Estratégico Institucional (PEI)
- El Presupuesto Institucional se articula con el PEI de la entidad, desde una perspectiva de mediano y largo plazo, a través de los Planes Operativos Institucionales.
- Los Planes Operativos Institucionales reflejan las Metas Presupuestarias que se esperan alcanzar para cada año fiscal y constituyen instrumentos administrativos que contienen los procesos a desarrollar en el corto plazo.

XI. Ley N° 29158 – Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, que establece que todo Sistema Administrativo tiene por finalidad regular la utilización de los recursos en las entidades públicas.

1.3 ROL DEL ITP

El Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP-, su visión es establecerse como Centro Nacional modernamente equipado, para la investigación, desarrollo y adaptación de nuevas tecnologías de procesamiento pesquero.

El ITP, tiene por finalidad realizar investigaciones científicas y tecnológicas relacionadas con el manipuleo, el procesamiento y conservación de los recursos Hidrobiológicos del mar y de las aguas continentales, con miras a lograr el racional aprovechamiento integral de los mismos y la óptima calidad de los productos de alto valor nutritivo.

Asimismo, coadyuvar al incremento de la productividad, diversificación y competitividad de la industria nacional de consumo humano directo e indirecto, a través de la difusión de los estudios obtenidos y la asistencia técnica en el área y términos de su competencia

En los últimos años el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú ha incluido dentro de sus funciones, el Control Sanitario, para eso el ITP se basa en el funcionamiento de la Dirección de Vigilancia y Control Sanitario, esto conllevado a la Ley de Sanidad Pesquera – Ley N° 28559 del 29 de Junio del 2005 – ha creado nuevos objetivos como es el caso de actuar como autoridad sanitaria del Sector Pesquero, por delegación del Ministerio de la Producción, encargándose de diseñar, organizar y ejecutar un programa de vigilancia sanitaria, para las actividades de explotación de los Recursos Hidrobiológicos a nivel nacional, con el objeto de asegurar el cumplimiento de las normas sanitarias establecidas.

En el campo de la Vigilancia y Control Sanitario, llevar a cabo acciones de coordinación interinstitucional con el objeto de armonizar políticas normativas y programas tendientes a brindar protección sanitaria a los consumidores y facilitar el comercio de los productos pesqueros.

METODOLOGIA EMPLEADA PARA LA ELABORACION DEL POI 2011

La metodología plasmada para la elaboración del presente Plan Operativo Institucional 2011, es el mismo empleado por el Ministerio de la Producción, es el proceso lógico; estableciendo dos clases de método de investigación: lógico y los empíricos. Los primeros son aquellos que se basan en la utilización del pensamiento en sus funciones de deducción, análisis y síntesis. En otro lado, el método empírico el cual permite aproximar al conocimiento del objeto por medio de los conocimientos directos y el uso de la vasta experiencia del recurso humano del ITP; se debe precisar, que entre ellos encontramos la observación y la experimentación.

En ese sentido, el proceso de planeamiento institucional, ha logrado obtener una participación activa de los diversos órganos y unidades orgánicas del ITP; unas utilizaban el método lógico deductivo, otras el lógico inductivo; y algunas una combinación de ambas.

Al respecto, como establece el Sector: el método lógico deductivo aplica los principios descubiertos, a casos particulares siguiendo un enlace de juicios. El papel de la deducción en la investigación es doble: Primero, consiste en encontrar principios desconocidos, a partir de los conocidos, una ley o principio puede reducirse a otra mas general que la incluya. Segundo, también sirve para descubrir consecuencias desconocidas, de principios conocidos. El método lógico inductivo es el razonamiento, que partiendo de casos particulares, se eleva a conocimientos generales. Este método permite la formación de hipótesis, investigación de leyes científicas, y las demostraciones. La inducción pude ser completa o incompleta.

La inducción es completa cuando la conclusión es sacada, del estudio de todos los elementos que forman el objeto de investigación, es decir que solo es posible si conocemos con exactitud el número de elementos que forman el objeto de estudio y además, cuando sabemos que el conocimiento generalizado pertenece a cada uno de los elementos del objeto de investigación. Las denominadas demostraciones complejas son formas de razonamiento inductivo, solo que en ellas se toman muestra que poco a poco se van articulando hasta lograr el estudio por inducción completa.

Se dice que una inducción es incompleta cuando los elementos del objeto de investigación no pueden ser numerados y estudiados en su totalidad, obligando al sujeto de investigación a recurrir a tomar una muestra representativa, que permita hacer generalizaciones. También se aplica el método deductivo indirecto el cual requiere de silogismos lógicos.

Por tanto, con el fin de organizar este conjunto de ideas es necesario fijar un método; para lo cual se ha utilizado la metodología del modelo de Marco Lógico, en razón, que es un instrumento para el análisis, planificación, valuación, seguimiento y evaluación de los proyectos orientados a objetivos estratégicos.

El Marco Lógico no reemplaza los diferentes sistemas de control como los sistemas de control financiero, pues se pueden ser usados durante todas las fases de un ciclo de proyecto y/o programas, o para periodos medibles de acciones permanentes.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

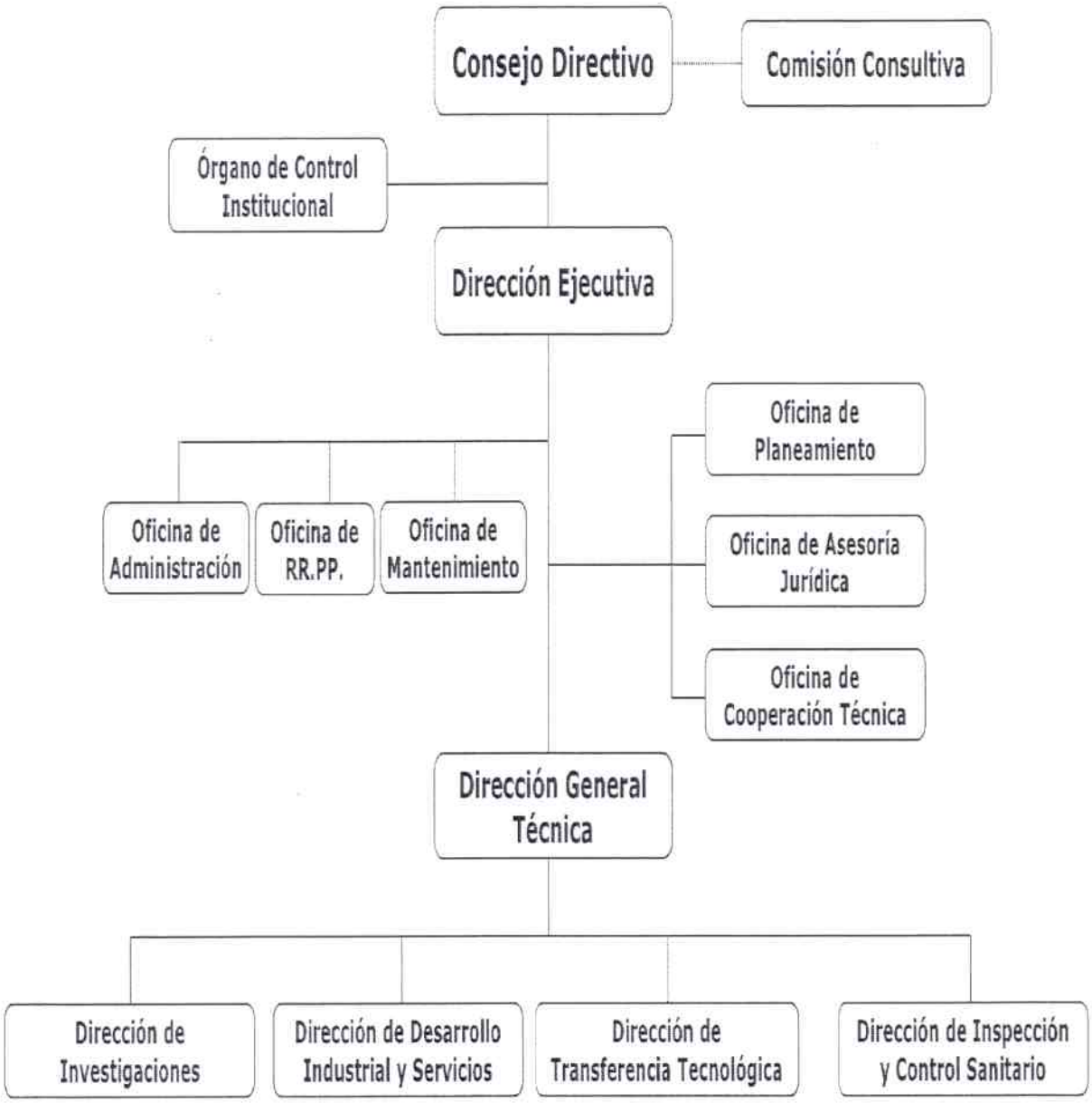
En orden de ideas expuestas, el Plan Operativo institucional 2011 del ITP, se ha elaborado en concordancia con la quinta política de Estado, que está referida en el Acuerdo Nacional, que tiene una relación de fondo con el establecimiento de un gobierno en función de objetivos, con planeamiento estratégico, con una prospectiva institucional – nacional- y que todos los procedimientos administrativos sean transparentes. Las organizaciones políticas que suscribieron el Acuerdo Nacional se comprometieron a impulsar las acciones del Estado sobre la base de un planeamiento estratégico, que orienten los recursos y concierte las acciones necesarias para alcanzar los objetivos nacionales de desarrollo, crecimiento y una adecuada integración económica global.

La visión que se quiere llegar a obtener en el Estado, no se puede determinar solamente con un instrumento de gestión, que haga posible llegar a los objetivos propuestos en el Acuerdo Nacional; por lo tanto, si queremos lograr que el Plan Operativo Institucional tenga un uso adecuado como herramienta de gestión, se debe poner especial atención en aquellos aspectos que inciden en la producción de resultados, desde la formulación, implementación, ejecución y retroalimentación de las políticas públicas, proyectos o programas, es decir, cumplimiento los objetivos, enmarcados en el pensamiento estratégico y la visión del ITP.

En ese orden de ideas, la realidad que afronta el ITP, se presenta con rasgos de creciente complejidad, turbulencia e incertidumbre, dado a que se ven expuestas a las demandas cada vez mayores, por parte de los administrados en un entorno de constante búsqueda de reducción y austeridad en el gasto público. Así también, muchas de las demandas de los administrados son contradictorias y complejas, por ello, los servicios que brinda el ITP deben de ser con calidad.

En ese contexto, las presiones recaen en la estructura organizacional, a fin de que estos ejerzan mayor responsabilidad y permitan gestionar las preferencias sociales, atendiendo con recursos escasos; por tal razón, el presente Plan Operativo Institucional 2011, establece que el pensamiento estratégico sea concebido como una filosofía que permita pensar y actuar estratégicamente, otorgando así a las organizaciones públicas la posibilidad de potenciar su legitimidad y su acción social ante los administrados.

ORGANIGRAMA 2001 VIGENTE



INSTITUTO TECNOLÓGICO PESQUERO DEL PERÚ
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

1.4 MARCO ESTRATEGICO

El presente documento – Plan Operativo Institucional- señala los procesos operativos que serán necesarios desarrollar por los órganos y unidades orgánicas que conforman la entidad, orientados al logro de los objetivos estratégicos priorizados para el año 2011. A continuación se muestra la Visión, la Misión, los Valores y los Objetivos Estratégicos de la institución de acuerdo a la escala de prioridades aprobadas para el año 2011:

VISION, MISION Y VALORES

1.4.1 VISION

Un organismo especializado, generador de oportunidades para el desarrollo empresarial pesquero del país y para el logro de la seguridad, calidad e inocuidad alimentaria nacional.

1.4.2 MISION

Contribuir al aumento de la competitividad del sector pesquero, desarrollando y promoviendo la innovación y transferencia tecnológica en el área de procesamiento pesquero y asegurando la inocuidad de los productos para el consumo interno y las exportaciones.

1.4.3 VALORES:

a) Ética:

Actuar respetando los principios y las opiniones e iniciativas tanto internas como externas. Actuar con honestidad, en tanto sus funciones exigen, un proceso de toma de decisiones justo, ponderado y socialmente responsable.

b) Calidad

Orientar la gestión al logro de los objetivos estratégicos en la oportunidad requerida y al menor costo para la institución y sociedad en su conjunto, aplicando criterios técnicos y la creatividad en la mejora continua de los procesos.

c) Compromiso

Actuar identificados con la entidad, sus principios, funciones y objetivos de manera proactiva.

d) Eficiencia

Orientar las actividades en la medición de los esfuerzos que se requieren para alcanzar los objetivos estratégicos del ITP, con el uso adecuado de factores materiales y humanos, cumpliendo con la calidad propuesta.

e) Eficacia

Promover una gestión por resultados, midiéndolos en función a los objetivos estratégicos propuestos, manteniendo una alineación con la visión del ITP, cumpliéndolo de manera organizada y ordenada sobre la base de su prioridad e importancia.

LINEAMIENTO Y OBJETIVOS ESTRATEGICOS

1.4.4 LINEAMIENTO

a) Desarrollar y promover el consumo humano masivo de productos procesados a base de recursos Hidrobiológicos, prioritariamente de anchoveta y pota, con alto contenido proteico y bajo;

b) Difundir, promover y trasferir los procesos tecnológicos desarrollados por el instituto al sector privado.

c) Fortalecer y desconcentrar, a nivel nacional, al SANIPES.

1.4.5 OBJETIVOS ESTRATEGICOS

1. Promover e impulsar la Innovación Tecnológica en base a Anchoveta y Pota.

2. Crear las condiciones favorables para la inversión privada productiva descentralizada de los Proyectos de transformación de productos Hidrobiológicos basados en anchoveta y pota.

3. Promover el consumo de productos pesqueros en base a anchoveta y pota.

4. Promover la competitividad empresarial de la producción basada en anchoveta y pota, basados en el escalamiento de las aplicaciones tecnológicas resultantes de las investigaciones realizadas por el Instituto y la elaboración de productos, de la asistencia técnica al sector pesquero nacional y por la atención de servicios internos y externos.

5. Asegurar y promover la calidad de los recurso y/o productos pesqueros y acuícolas a fin de proteger la salud de los consumidores, exigiendo para ello una estricta aplicación de la legislación sanitaria.

1.4.6 OBJETIVOS ESPECIFICIOS

STAKEHOLDERS/ADMINISTRADOS

I. Impulsar los servicios que brinda el ITP en forma suficiente, eficiente y de calidad
II. Fortalecer la Imagen Institucional
III. Generar confianza a la inversión privada al sector pesquero.
IV. Mejorar la protección en seguridad sanitaria a la población
V. Optimizar los procesos de supervisión y control.

PROCESOS INTERNOS

I. Optimizar los procesos de control y supervisión sanitarios
II. Mejorar el marco normativo para impulsar la protección de la salud de los consumidores.
III. Asegurar la autonomía y trasparencia institucional
IV. Desarrollar un proceso integrado de comunicación oportuna y de relacionamiento con los grupos de interés.
V. Contribuir a la mejora de la gestión de las empresas para promover la competitividad en la producción basada en anchoveta y pota.

INNOVACION Y APRENDIZAJE

I. Contar con capital humano de alto desempeño
II. Implementar sistemas de Tecnologías de Información y Comunicación que soporten los procesos.

FINANCIERA

I. Incrementar la eficiencia en el uso de los recursos.

1.4.7 FUNCIONES INSTITUCIONALES

I. Investigar, desarrollar y adaptar tecnologías de procesamiento pesquero.

II. Propiciar la diversificación de la producción pesquera y la generación de mayor valor.

III. Ejecutar programas de asistencia técnica y capacitación al sector productivo nacional.

IV. Ejercer la autoridad sanidad pesquera y acuícola a nivel nacional

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

V. Contribuir con los Programas Nacionales de Alimentación y los establecimientos de nuevos mercados.

PRINCIPIOS

I. **PRINCIPIO DE ACTUACION BASADO EN ANALISIS COSTO-BENEFICIO.-** En el ejercicio de sus funciones, el ITP deberá evaluar los beneficios y costos de sus decisiones antes de su realización y sustentarlas adecuadamente bajo criterios de racionalidad y eficacia.

II. **PRINCIPIO DE LEGALIDAD.-** El ITP no podría actuar por autoridad propia, sino que ejecutando el contendido de la Ley, es decir, que exista una vinculación positiva de la Administración a la ley, exigiendo que la certeza de validez de toda acción administrativa dependa de la medida en que pueda referirse a un precepto jurídico.

III. **PRINCIPIO DE TRANSPARENCIA.-**Toda decisión de cualquier órgano del ITP deberá adoptarse de tal forma que los criterios empleados sean conocidos y predecibles. Las decisiones del ITP serán debidamente motivadas y las decisiones normativas serán publicadas antes de su entrada en vigencia para recibir comentarios y sugerencias de los interesados. Se excluye de esta obligación de aquellas decisiones que por su urgencia no pueden quedar sujetas al procedimiento de la publicación previa. De ser pertinente, se realizarán audiencias públicas a fin de recibir opiniones de los administrados.

IV. **PRINCIPIO DE EFICIENCIA Y EFECTIVIDAD.-** La actuación del ITP se guiará por la búsqueda de eficiencia en la asignación de recursos y el logro de los objetivos al menor costo para el Estado peruano y la sociedad en su conjunto.

V. **PRINCIPIO DE CELERIDAD.-** Los procedimientos y plazos para la toma de decisiones serán de conocimiento público. Toda la actuación administrativa del ITP deberá orientarse a resolver los temas y conatos que se susciten de manera oportuna y en el menor tiempo posible.

INSTITUTO TECNOLÓGICO PESQUERO DEL PERÚ
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

LINEAMIENTOS ESTRATEGICOS

LINEAMIENTO	DESCRIPCION
Mejorar la eficiencia, eficacia, efectividad y transparencia de sus servicios	Identificar los principales procesos de la organización para actualizarlos, de ser el caso, y desarrollar e implementar nuevos que sean necesarios para la entidad. Mejorar la plataforma en las Tecnologías de la Información y Telecomunicación acorde con las necesidades del organismo y servicio de excelencia. Implementar los sistemas de información indispensables y necesarios para mejorar la productividad de la organización. Implementar y mejorar procesos que aseguren la generación, recepción y distribución de la información en tiempo y forma. Implementar acciones que permitan la aplicación del principio trasparencia, predictibilidad y legalidad.
Cultura Organizacional	Afianzar la cultura del ITP a través del reforzamiento de sus valores y el liderazgo, definiendo e implementando acciones y metas en la tarea de promoción, entendimiento y adopción de dicha cultura organizacional. Desarrollar en los trabajadores con personal a su cargo las habilidades para definir y difundir la visión que el equipo debe seguir, influir positivamente en sus seguidores para conseguir resultados, y potenciar a su personal para crear más lideres. Implementar acciones para optimizar el flujo de comunicación.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

	Generar una organización creada por un modelo de servicios consolidado con el fin de gestión de la mejor manera las expectativas de los clientes. Lograr que la motivación del personal del ITP se mantenga en un buen nivel, a fin de crear un fuerte compromiso real y minimizar la rotación del personal técnico.
Gestión Autónoma Optimizada	Dar a conocer la gestión del ITP, a través de sus logros y respectivos beneficios para la sociedad de manera sistematizada. Implementar acciones para optimizar el flujo de comunicación externa. Mejorar el nivel de desempeño del personal del ITP. Promover acciones para que el ITP cuente con los recursos necesarios para optimizar su gestión.

LINEAMIENTOS DE POLITICA INSTITUCIONAL DEL ITP

Dichos lineamientos constituyen el marco conceptual – teórico-, los mismos, que orientan las acciones y la toma de decisiones del nivel directivo del ITP.

En ese sentido, se han considerado como lineamiento para el accionar del ITP, durante el año 2011, los siguientes:

1) Mejorar los modelos de gestión, los procesos y procedimientos.

2) Implementar la política de calidad en los servicios del ITP.

3) Construcción de una cultura organizacional

4) Mejorar mecanismos de planeamiento, seguimiento y evaluación.

5) Implementar la revisión de normas, reglamentos y lineamientos con el fin de fortalecer el marco del Control Sanitario.

6) Propiciar el acercamiento del ITP con los usuarios-administradores.

7) Mejorar los niveles de transparencia.

8) Fortalecer la comunicación interna y externa de la entidad.

SOBRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACTIVIDADES DEL POI DEL AÑO 2011.

PROCEDIMIENTOS GENERALES

- El Plan Operativo para el año 2011 se ejecuta de acuerdo a las políticas del ITP y de las directivas que imparta la Dirección Ejecutiva.

- Cada órgano y unidad orgánica (Dirección y Oficinas) será responsable de la dirección y ejecución de cada una de las actividades contempladas en el presente Plan así como de la coordinación que debe existir entre las diversas áreas para el cumplimiento de los objetivos estratégicos trazados.

- La ejecución del Plan Operativo será informado por cada órgano y unidad orgánica y será evaluada en forma trimestral, que deberán presentarse dentro de los primeros 15 días siguientes al término de cada trimestre.

INFORMES DE GESTION TRIMESTRAL

La ejecución del Plan Operativo será presentada a través de los Informes de Gestión Trimestral, los cuales, se deberán remitir dicha información dentro de los primeros 15 días siguientes al término del trimestre en evaluación y deberán contener, lo siguiente:

a) **Resumen del Informe de Gestión Trimestral:** Por cada una de las actividades programas, el detalle de la ejecución trimestral y del acumulado anual respecto al trimestre en evaluación, en concordancia al formato que será proporcionado por la Oficina de Planeamiento. Dicho cuadro contiene el Índice de Avance Trimestral y el Índice de Avance Anual. De igual manera, el Resumen del Informe de Gestión Trimestral, incluirá un ítem Medio de Verificación, la referencia al documento, Resolución, u otro con el que se puede verificar de ser necesario, la ejecución consignada por actividad.

b) **Descripción de las principales actividades programadas realizadas en el trimestre:** Una breve reseña de las actividades más relevantes realizadas, el avance alcanzado, y de ser el caso, las dificultades y problemas surgidos durante su ejecución así como las soluciones implementadas. Cabe señalar, que la descripción elaborada debe indicar los principales logros alcanzados con el desarrollo de dicha actividad.

   En los casos de las actividades que tengan como unidad de medida un producto determinado, no se aceptan registros fraccionados de la ejecución.

c) **Descripción de las principales actividades no programas en el Trimestre**: Estas actividades no programas deben ser de conocimiento cuando impliquen un impacto directo en el presupuesto institucional.

INFORMES DE GESTION ANUAL

A la culminación de cada año, dentro del mes siguiente al termino del mismo, cada órgano y unidad orgánica del ITP presentara a la Dirección Ejecutiva con copia a la Oficina de Planeamiento, un Informe de Gestión Anual en el que describirá las principales tareas realizadas hasta la fecha del Informe, los inconvenientes o problemas presentados, así como las medidas correctivas realizadas.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

MODIFICACION AL PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL.

- La modificaciones al Plan Operativo deberán ser oportunamente solicitadas y sustentadas mediante un informe dirigido al Directo Ejecutivo, en el que además de explicar las razones de la modificación, se incluirá, la reprogramación o la exclusión de la Actividad.

- Asimismo, en el caso de modificaciones que conlleve a cambios en la programación de otras actividades y objetivos de otros órganos y unidades orgánicas, estas deberán ser coordinadas de tal forma que se prevea los cambios en las demás áreas.

- Las modificaciones no aprobadas serán consideradas como incumplimiento.

- Las Dirección y Oficinas del ITP podrán realizar hasta 5 modificaciones al Plan Operativo Institucional.

- Las modificaciones de las actividades serán presentadas en el siguiente formato:

Dirección/ Oficina :
N° de la Solicitud :
Fecha de la Solicitud:

Actividades a Reprogramar:

	CODIGO	DESCRIPCION	U. Medida	MENSUALIZACION											
				Ene	Feb	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
I.1			Programa actual:											
			Modificacion Solicitada:											

	CODIGO	DESCRIPCION	U. Medida	MENSUALIZACION											
				Ene	Feb	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
I.2			Programa actual:											
			Modificacion Solicitada:											

Actividades Afectadas de Otras Direccions / Oficinas

II.1	Dirección/ Oficinas													
	CODIGO	DESCRIPCION	U. Medida											
				Ene	Feb	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
	Programa actual:													
	Modificación solicitada:													

Actividades Afectadas de Otras Direccions / Oficinas

II.2	Dirección/ Oficinas													
	CODIGO	DESCRIPCION	U. Medida											
				Ene	Feb	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
	Programa actual:													
	Modificación solicitada:													

PRESUPUESTO INICIAL DE APERTURA

CODIGO	ACTIVIDAD	CONCEPTO	PIA 2011
1000010	Administración del Proceso Presupuestario	Personal y Obligaciones	93,490
		Bienes y Servicios	379,510
		Otros Gastos	
		Activos No Financieros	
SUB TOTAL			473,000
100110	Conduccion y orientación superior	Personal y Obligaciones	306,100
		Bienes y Servicios	1,731,430
		Otros Gastos	123,600
		Activos No Financieros	
SUB TOTAL			2,161,130
1000267	Gestión Administrativa	Personal y Obligaciones	753,800
		Pensiones	9,100
		Bienes y Servicios	1,143,290
		Otros Gastos	142,000
		Activos No Financieros	
SUB TOTAL			2,048,190
1000266	Generación , Transferencia de Tecnologia	Personal y Obligaciones	1,649,650
		Bienes y Servicios	5,182,760
		Otros Gastos	54,000
		Activos No Financieros	3,026,000
SUB TOTAL			9,912,410
2115799	Rehubicación, Instalación y equipamiento de Planta de Curados	Personal y Obligaciones	
		Bienes y Servicios	
		Otros Gastos	
		Activos No Financieros	788,000
SUB TOTAL			788,000
1000406	Promoción Pesquera	Personal y Obligaciones	93,490
		Bienes y Servicios	1,312,000
		Otros Gastos	
		Activos No Financieros	
SUB TOTAL			1,405,490
100158	Control Sanitario	Personal y Obligaciones	79,570
		Bienes y Servicios	5,024,210
		Otros Gastos	
		Activos No Financieros	996,000
SUB TOTAL			6,099,780
TOTAL			**22,888,000**

INSTITUTO TECNOLÓGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

	CONCEPTO	PIA 2011
ITP	**GASTOS CORRIENTES**	18,078,000
	Personal y Obligaciones	2,976,100
	Pensiones y Prestaciones	9,100
	Bienesy Servicios	14,773,200
	Otros Gastos	319,600
	GASTOS DE CAPITAL	4,810,000
	Activos No Financieros	4,810,000
	TOTAL	**22,888,000**

INGRESOS Y EGRESOS Y RESULTADOS ESPERADOS PARA EL AÑO 2011

Los montos determinados recogen las metas a obtener en función a los objetivos propuestos por las distintas Direcciones y Oficinas del ITP, las cuales, se han calificado las actividades a cumplir, tomando como base los logros a cumplir de acuerdo a la demanda global propuestas por las áreas de la entidad.

A. Ingresos y Egresos:

Considera el monto estimado para cubrir la funcionalidad y metas programadas.

A.1 En el ingreso se estima una menor recaudación, a consecuencia, por la reducción de tarifas del TUPA, aprobado por Resolución Ministerial 027-2010-Produce.

A.2 En el egreso se considera la implementación del SANIPES, para asegurar calidad sanitaria a través de la certificación de las exportaciones, así como mayor ámbito d atención a niños, en la Promoción del consumo de anchoveta y pota.

FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO DE PRESUPUESTO 2011		
00,	RECURSOS ORDINARIOS	8 966,000
09,	RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS	13 922,000
		22 888,000
TOTAL PRESUPUESTOS 2011		

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

FLUJO DE INGRESOS Y GASTOS		PROYECTO PPTO. 2011
1) INGRESO		22 888,000
00	RECURSOS ORDINARIOS (TESORO PUBLICO)	8 966,000
	ASIGNACIÓN MEF JUNIO	8 966,000
09	RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS	13 922,000
	VENTA DE BIENES	601, 800
	PRESTACION DE SERVICIOS	498,200
	SANIPES	6 100,000
	SALDO DE CUENTA CORRIENTE	6 722,000
2) EGRESOS		22 888,000
00	RECURSOS ORDINARIOS (TESORO PUBLICO)	8 966,000
	2.1 PERSONAL Y OBLIGACIONES SOCIALES	2 887,000
	2.2 PENSIONES Y OTRAS PRESTACIONES	9,100
	2.3 BIENES Y SERVICIOS	4 991,000
	2.5 OTROS GASTOS	68,000
	2.6 GASTOS DE CAPITAL	1 010,000
09	RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS	13 922,000
	2.1 PERSONAL Y OBLIGACIONES SOCIALES	88,200
	2.3 BIENES Y SERVICIOS	9 782,200
	2.5 OTROS GASTOS	251,600
	2.6 GASTOS DE CAPITAL	3 800,000

B) RESULTADOS ESPERADOS EN EL DESARROLLO DE METAS Y ACTIVIDADES

Las metas y actividades programadas a desarrollar es el resultado coordinado y calificado entre la Comisión de Programación, y Formulación presupuestaria, las Direcciones y la Oficina de Planeamiento, por lo cual se espera alcanzar además de las actividades naturales. Por consiguiente el presente Plan Operativo Institucional 2011 recoge las Conclusiones de los resultados a ejecutar por la Dirección de Línea del ITP, siendo las siguientes:

1) DIRECCION DE INVESTIGACIONES

Objeto: Proporcionar el conocimiento y las herramientas básicas para lograr una mejor utilización de los recursos pesqueros en el desarrollo de productos de alto valor agregado.

- Investigación y desarrollo de productos pesqueros basados en anchoveta y pota.
- Investigación y desarrollo de subproductos a partir de residuos pesqueros.
- Investigaciones básicas permanentes sobre especies y productos.
- Servicios de investigación a la industria nacional pesquera y de alimentos.
- Promover reuniones con el sector privado – industria- para identificar problemas que afecten al Sector Pesquero (4) y plantear Proyectos (6) para solución de los problemas planteados.
- Identificar posibilidades de Innovación Tecnológica (3), para mejora de la industria pesquera en calidad y precios al consumidor.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

- Eventos de capacitación a la Industria – Sector Pesquero Artesanal (24=, Extensión Técnica a Universidades (25) y Prácticas pre-profesionales (20), para ir mejorando la calidad profesional en este gremio laboral.

Proyecto N° 01: Elaboración **de un Producto Soluble Proteico, proveniente de la Hidrólisis del Residuo Fresco de Anchoveta apta para Consumo Humano para un Mercado Industrial con Enfoque Social.**

Objetivos:

- Generar un producto soluble proveniente de la hidrólisis proteica del residuo fresco de anchoveta apta para consumo humano.
- Implementar una línea de procesamiento piloto para proceso de hidrólisis de los residuos de anchoveta.

Proyecto subvencionado por FINCyT, con la participación del ITP, Pesquera 2020 y la ONG Futuro Sostenible.

Proyecto N°02: Determinación de la Vida Útil de la Anchoveta Congelada Usando Antioxidante.

Objetivo:

- Agregar y evaluar algunos preservantes comerciales, así como antioxidantes y quelantes químicos para prolongar la vida útil en anaquel.

Proyecto con la participación del ITP y la empresa TASA

Proyecto N° 03: Utilización de Aleta y Tentáculo del Calamar Gigante "Dosidicus Gigas"Fresco y Congelado para la Elaboración de Surimi.

Objetivo:

- Pruebas preliminares de surimi obtenido a partir de aleta y tentáculo de calamar gigante han sido realizadas, por lo que es necesario evaluar la posibilidad del aprovechamiento de estos subproductos generando un mayor valor agregado de los mismos.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

Proyecto N° 04: Estudio Comparativo de algas Pardas Comerciales Macrocystis Pyrifera, M. Integrifolia, Lessonia Nigrescens y L. Trabeculata, Orientado a su Aprovechamiento Integral como fuente de Ácido Alginico, Manito y Laminarano.

Objetivo:

- Evaluar de forma integral el recurso y determinar cuantitativamente el ácido algínico, manitol y laminarano obtenidos de Macrocystis pyrifera, Macrocystis integrifolia y Lessonia nigrescens, así como su variaciones en función de las estaciones del año.

Actividades Permanentes:

- Evaluación del contenido de metales pesados en moluscos bivalvos y productos pesqueros.
- Determinación de la composición proximal y micronutrientes en los principales productos pesqueros.
- Apoyo a la industria en aspectos técnicos.
- Apoyo a las universidades capacitando a los egresados de las facultades de pesquería y alimentos en las diferentes áreas.

2) DIRECCION DE TRASFERENCIAS DE TECNOLOGIA

Objetivo: Establecer sinergias con la industria nacional para transferir las tecnologías desarrolladas por el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú.

Líneas de Trabajo:

- Ejecución de estudios de investigación de mercado.
- Formulación de proyectos y estudios técnico económicos.
- Capacitación a la industria privada a nivel nacional e internacional.
- Capacitación al Sector Pesquero Artesanal-Manipulación y Procesamiento/Sanidad Pesquera.
- Extensión técnica y capacitación al sector académico; prácticas, tesis, trabajos conjuntos.
- Elaboración de fichas y otros documentos técnicos.
- Desarrollar estudios de mercado (Empresas de procesamiento de productos pesqueros) (8, a fin de determinar las preferencias de producción y poder ofrecerles los nuevos productos investigados y desarrollados por el Instituto.
- Estudios técnicos económicos (6 Desarrollo de Proyectos), para ofrecer la viabilidad de su implementación por las empresas pesqueras.
- Tendrá que efectuar acercamiento a la industria para acceder a tecnología para contratos de servicios – Promoción de Proyectos.
- Propiciara la participación del ITP en ferias o eventos de promoción relacionada a tecnologías de procesamiento pesquero.

Objetivo Especifico: Determinar las necesidades del mercado respecto a tecnologías de procesamiento y productos pesqueros y evaluar la aceptación de los productos pesqueros desarrollados en el ITP a nivel piloto.

Actividades:

- Estudio de oferta y demanda de nuevos productos pesqueros en zonas alto andinas.
- Investigación de mercado de subproductos (concentrados solubles, aceites, grasas).
- Estudio de mercado de productos en nuevas presentaciones.
- Prueba de producto envases flexibles retornables institucionales.
- Actualización del banco de información estadística referida a especies y productos pesqueros.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

Objetivo Especifico: Elaborar proyectos viables tomando como base la disponibilidad tecnológica del ITP.

Actividades :

- Implementacion de infraestructura para SANIPES y laboratorios regionales.
- Planta de tratamiento de efluentes industriales.
- Estudio técnico económico para instalar una línea de procesamiento de productos en envases flexibles retornables.
- Perfil de proyecto – 2da Etapa Proyecto OFCF.
- Elaboración de perfiles de proyecto de investigación para financiamiento externo.

Objetivo Específico: Brindar capacitación al Sector Pesquero Industrial a fin de ofrecer alternativas de diversificación y contribuir a elevar su productividad y competitividad.

Eventos de capacitación al sector pesquero industrial (8 cursos).

- Tecnologia de Procesamiento de Conservas de Anchoveta.
- Legislación Sanitaria Pesquera.
- Tecnología de Procesamiento de Surimi y sus aplicaciones: salchicas, otros.
- Principios de los Procesos Térmicos, Instrumentos, Equipos y Operación de Autoclaves.
- BPM en el Procesamiento de Pescado Fresco y Congelado.
- BPM y Tecnología de Procesamiento de Conservas de Anchoveta.
- Tecnología de Procesamietno de Conservas de Anchoveta en Bolsas Flexibles Esterilizables (Retort Pouch).
- Buenas Practicas de Higiene y Sanidad en Plantas de Procesamiento Pesquero.

Objetivo Especifico: Brindar capacitación al sector Pesquero Artesanal a fin de contribuir a mejorar sus competencias técnicas y ofrecer alternativas para agregar valor a los recursos disponibles con enfasis en anchoveta.

Evento de capacitación al sector pesquero artesanal (9 cursos).

- Gestión Sanitaria de Desembarcaderos Pesqueros Artesanales de conformidad con la Normativa Sanitaria Pesquera.
- Condiciones higiénico sanitarias y buenas practicas de preservación de pescado fresco en el DPA.
- Buenas Prácticas de Higiene – Saneamiento y Manipulación – Preservación de Anchoveta (3).
- Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento y Manipulación-Preservación de pescado fresco.
- Buenas Practicas de Higiene-Saneamiento y manipulación-Preservacion de Pota fresca.
- Buenas Practicas de Higiene – Saneamiento, Manipulación-Preservación y procesamiento de pescados amazónicos.

INSTITUTO TECNOLÓGICO PESQUERO DEL PERÚ
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

- Buenas Practicas de Higiene-Saneamiento, Manipulación-Preserervación y Procesamiento de truchas.

Obejtivo: Brindar capacitación por servicios a terceros, extensión tecnica a universidades y prácticas pre-profesionales.

- Coordinaciones del desarrollo de la capacitacion por servicios a solictud de empresas e instituciones (8 cursos).
- Coordinacion y desarrollo de la extensión técnica a delegaciones de Universidades, Institutos Tecnológicos y otros centros de estudios (25 acciones).
- Selección y desarrollo de la atención de solicitudes de prácticas pre profesionales (20 atenciones).

Objetivo: Promover con la participación del sector privado los proyectos y tecnologías de procesamiento pesquero desarrollados por el ITP.

- Gestión de contratos de prestación de servicios de procesamiento (5 contratos).
- Participación en eventos de promoción relacionadas a tecnologías de procesamiento pesquero (2 actividades).
- Elaboración de fichas y otros documentos técnicos (6 documentos).

3) DIRECCIÓN DE DESARROLLO INDUSTRIAL Y SERVICIOS

Objetivo: Promover la competitividad empresarial a través del escalamiento de las aplicaciones tecnológicas resultantes de las investigaciones realizadas por el ITP y la atención de servicios de productos y análisis.

Líneas de Trabajo

- Desarrollar Nuevos Productos de Anchoveta y Pota (10)
- Producción de Productos Pesqueros (150 TM promedio)
- Servicios de Valor Fo (150 servicios)
- Servicios de Almacenamiento y Congelamiento (1, 000 TM)
- Servicios de Contrato de Prestación de Servicios (200 servicios)
- Capacitación a la industria (5)
- Servicios de Laboratorio (250 servicios), entre interno y/o externos
- Escalamiento tecnológico de productos de Anchoveta y Pota.
- Lanzamiento de productos con el sector pesquero industrial.
- Realizar actividades de procesamiento de nuevos productos para PS.
- Análisis a través de Laboratorios Acreditados.

Objetivo Específico: Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento, así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros

Actividad:

- Desarrollo de 5 productos pesqueros:
  - Conservas (3)
  - Preformados (2).
- Producción de 150 TM de productos pesqueros:
  - Conservas (60)
  - Preformados (20)
  - Curados (5)
  - Salchicha (60)
  - Enrollados (5)
- Servicios de Tratamiento Térmico (150)
- Servicios de Almacenamiento y Congelación (1000 TM)
- Apoyo a Capacitación Artesanal e Industrial (10 acciones)
- Prestación de servicios de procesamiento (200 TM).

Objetivo Específico: Apoyar al sector Alimentario y a la Dirección de Inspección y Control **Sanitario** ofreciendo servicios de análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas de acuerdo a los más altos estándares de calidad

- Ensayos Internos:
  - Fisicoquímicos.....2.600
  - Microbiológicos.....800
  - Biotoxinas.....200
  - Sensoriales.....80
- Ensayos Externos:
  - Fisicoquímicos.....2.500
  - Microbiológicos.....1.200
  - Biotoxinas.....300
  - Sensoriales.....250

4) DIRECCION DE INSPECCION Y CONTROL SANITARIO

Objetivo: Verifica el cumplimiento de la legislación sanitaria y de calidad en todas las fases de las actividades pesqueras y acuícolas, con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio de alimentación.

Base Legal

- Ley N° 28559 o Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera.
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE – Reglamento de SANIPES.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE – Norma Sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE - Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG – Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

Lineamiento de Trabajo

- Implementación de Laboratorios Regionales y nuevas filialesm: Arequipa – Cumaná – Huancayo – Puno, para las Certificaciones en las ciudades mencionadas.
- Implementar y Desarrollar actividades para la sanidad acuícola.
- Mejora en el control de las Certificaciones Pesqueras y Acuícolas para la seguridad a nombre del Perú a los mercados europeos, americanos y otros, considerando que son parte de los lineamientos en los Tratados Internacionales de Libre Comercio-TLC (atención promedio de 20, 000 Certificados y atención a 1,750 usuarios).
- Incrementar las acciones de inspección y vigilancia sanitaria, base para que las producciones de las empresas pesqueras puedan exportar, como acción previa a las Certificaciones del punto anterior.

Ámbito de vigilancia y Control de Sanitario.

- 11 zonas de producción de moluscos bivalvos.
- 61 Desembarcaderos.
- 328 Plantas de procesamiento de productos pesqueros.
- 4 Puntos de Frontera: Tumbes, Iquitos, Tacna, Puno.
- 5.500 embarcaciones.
    - 1500 de mayor escala
    - 4000 artesanales.
- 8 Laboratorios acreditados (entidades de apoyo)
- Atención a sedes descentralizadas

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

Productos que se Certifican por: Importación, exportación, Libre Venta y Venta Local.

- Conservas
- Congelados
- Harinas y Aceites
- Especies Vivas Productos de Acuicultura, y otros.

Objetivo Especifico: Verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos por la Legislación Pesquera

ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	META ANUAL
INSPECCIONES Y AUDITORIAS SANITARIAS DE ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUICOLAS		
1.1 Filial Descentralizada Tumbes: Tumbes, Mancora, Talara	N° DE INSPECCIONES Y AUDITORIAS	1410
1.2 Filiales Descentralizadas PAITA: Paita, Piura, Sullana		1130
1.3 Filial Descentralizada SECHURA: Sechura		203
1.4 Filial Descentralizada CHIMBOTE: Lambayeque, La Libertad, Ancash		118
1.5 Filial Descentralizada LIMA-CALLAO: (Lima, Callao, Junín, Ucayali)		700
1.6 Filial Descentralizada PISCO: Ica hasta Marcona		410
1.7 Filial Descentralizada TACNA: Arequipa, Moquegua, Puno y Tacna		1110
PROTOCOLOS TECNICOS DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS		
2.1 Para autorizacion de instalacion	N° DE PROTOCOLOS	40
2.2 Para licencia de operación		15
2.3 Para permiso de pesca (mayor y menor escala)		7
2.4 Para habilitacion o registro de planta		300
2.5 Para registro de producto		714
2.6 Para registro de embarcaciones para la producción de aceite crudo para consumo humano		45
2.7 Para habilitacion o registro de planta para la produccion de aceite crudo de pescado para consumo humano		25
2.8 Para habilitacion sanitaria de embarcaciones que proveen de materia prima para consumo humano		520
2.9 Para permiso de pesca de embarcaciones que proveen de materia prima para consumo humano		80

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

Objetivo Específico: Realizar acciones de Inspección y Vigilancia Sanitaria de las zonas de producción, plantas de acondicionado, plantas de procesamiento primario o artesanal/ depurado de moluscos bivalvos, centros acuícolas, DPA´s, estudios sanitarios con fines de clasificación g reclasificación (Cumplimiento de la Norma Sanitaria de Moluscos Bilvavos D. Supremo N° 007-2004-PRODUCE)

ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	META ANUAL
3.1 Monitoreo y verificacion de las condicones sanitarias de areas marinas clasificadas y por clasificar para la explotación de moluscos bivalvos (Filiales Descentralizadas de Sechura, Chimbote, Callao, Pisco, Tacna)	N° Monitores	16.824
3.2 Coordiinaciones para la ejecución del Programa de Control de areas de extracción y recoleccion de moluscos bivalvos	N° Reuniones	36
3.3 Verificacion de DERs en DPA y Puntos de desembarque (Filiales Descentralizadas Sechura, Chimbote, Callao, Pisco y Tacna	N° DERs	11.13
3.4 Inspecciones y Auditorias a DPA y puntos de desembarque de moluscos bivalvos (Filiales Descentralizadas Sechura, Chimbote, Callao, Pisco y Tacna)	N° Inspecciones y/o Auditoria	264
3.5 Inspecciones de embarcaciones, mercados mayoristas y planes de muestreo de lotes de moluscos bivalvos.	N° Inspecciones	461
3.6 Inspecciones y Auditorías a centros de depruado y plantas de procesamiento artesanal de moluscos bivalvos (Filiales Descentralizadas Sechura, Callao, Pisco y Tacna)	N° Inspecciones y/o Auditoria	72
3.7 Efectuar estudiosa sanitarios de reclasificacion y clasificacion de nuevas areas de extraccion de moluscos	N° Estudios	3
3.8 Inspecciones de lotes de moluscos bivalvos para exportacion	N° Inspecciones	287
3.9 Deterinar especies indicadoras para el control sanitario de áreas de produccion de moluscos bivalvos	N° Estudios	1
3.10 Estudios de analisis de riesgos para virus	N° Estudios	1
3.11 Planes de Contingencia: Actividad programada para enfrentar eventos inusitados.	N° Informes	10

Objetivo Específico: Realizar acciones de Inspección y Vigilancia Sanitaria y de Calidad de los Centros Acuícolas y Control de la Sanidad de Animales Acuáticos.

ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	META ANUAL
4.1 Inspecciones de lotes de peces ornamentales, ovas, larvas y peces vivos (Iquitos, Callao y Tumbes)	N° de Inspecciones	1500
4.2 Estudios de análisis de riesgos de enfermedades de origen acuicolas	N° de Estudios	1
4.3 Inspecciones y Auditorias a centros acuicolas en cumplimiento con la Norma N°040-2001-PE (Iquitos, Tumbes, Puno, Huancayo y Callao)	N° Inspecciones y/o Auditorias	100
4.4 Vigilancia de Residuos de Medicamentos y Drogas en acuicultura de peces crustáceos y piensos (Iquitos, Tumbes, Chiclayo, Puno, Huancayo y Callao)	N° Inspecciones	30
4.5 Registro de Alimentos para animales de orgien acuicola, inscripcion de plantas e importadoras de alimentos para animales acuáticos, auditoria e inspecciones de planta de piensos y toma de muestras y	N° Informes	150

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

Objetivo Específico: Acciones de toma de muestra y ensayos, así como planes de muestreo de lotes.

ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	META ANUAL
5.1 Toma de muestra y ensayos de productos terminados, agua, hielo y otros	N° Toma de Muestras	132
5.2 Planes de muestreo de lotes de Moluscos Bivalvos	N° de Actas	240

Objetivo Específico: Realizar acciones de Inspección y Vigilancia Sanitaria de las zonas de producción, acuicultura, plantas de acondicionado/ depurado de moluscos bivalvos, centros acuícolas, DPAs, estudios sanitarios con fines de clasificación (Cumplimiento con la normativa sanitaria, a solicitud o pedido de parte)

ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	META ANUAL
6.1 Protocolo tecnico sanitario para autorizacion de instalacion de centros de depuracion de moluscos bivalvos	N° Protocolos	2
6.2 Protocolo tecnico sanitario para licencia de operación de centros de depuracfion de moluscos bivalvos, plantas de procesamiento artesanal primario		2
6.3 Protocolo tecnico sanitario para habilitación sanitaria para la aprobación del estudio de evalaucion sanitaria de als areas de producción de moluscos bivalvos y otros de acuicultura con fines de clasificacion y reclasificacion		5
6.4 Protocolo tecnico sanitario para habilitacion sanitaria de areas de producción de moluscos bivalvos, plantas de procesamiento artesanal o primario, depuracion		8
6.5 Protocolo tecnico sanitario para autorización de embarcaciones y desembarcaderos de moluscos bivalvos		102

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Procesamiento
I.T.P.

Objetivo Especifico: Analizar permanentemente la normatividad sanitaria que regula el comercio pesquero mundial y adaptarla a toda la actividad pesquera y acuícola nacional, así como asegurar su cumplimiento.

ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	META ANUAL
7.1 Revisión del Procedimiento del Sistema de Gestión de la Calidad	N° Dctos	6
7.2 Elaboracion de Nuevos Procedimientos/Instructivos y otros.	N° Dctos	4
7.3 Realizacion de Auditorías Sanitarias (Fecha de Auditorias)	N° Auditorias	
7.3.1 Auditorias Internas		4
7.3.2 Auditorías Externas a las Entidades de Apoyo		13
a) Auditoria de Autorizacion de Ensayo/ Inspección		4
b) Auditoria de Ampliación de las Entidades de Apoyo		10
c) Auditorias de Desempeño		10
d) Auditorias de Renovación		7
e) Visitas Inopinadas		12
7.4 Participación en Comités: ventanilla Única de Comercio Exterior, Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria	N° Reuniones	12
8.1 Registro de Inspectores Sanitarios de Entidades de Apoyo al Servicio Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, del Instituto Tecnologico Pesquero del Perú	N° Dctos	2
8.2 Protocolo Tecnico para autorización de Entidades de Apoyo	N° Protocolos	2

Objetivo específico: Certificación oficial sanitaria de los recursos y/o productos pesqueros y de la acuicultura.

ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	META ANUAL
9.1 Certificado oficial sanitario de harina de pescado	N° de Certificaciones	4485
9.2 Certificado oficial sanitario de productos de la pesca		12415
a) Conserva		1655
b) Congelado		10364
c) Curado		396
9.3 Certificado Oficial sanitario de aceite de pescado		975
9.4 Otros certificados oficiales sanitarios (internamiento, libre venta, venta local, peces ornamentales, muestra sin valor comercial, trámite aduanero)		2075

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

5) OFICINA DE COOPERACION TECNICA

Objetivo: Promover el consumo de productos Hidrobiológicos como acción estratégica y primordial para el desarrollo del país.

Base Legal:

- Acuerdo Nacional – 15° Política de Estado: Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria 2004-2015.
- D.S N° 002-2007-PRODUCE: Declara de Importancia Estratégica e Interés Nacional la Promoción del Consumo de Anchoveta y Pota.
- D.S N° 008-207-PRODUCE: Encarga al ITP el seguimiento del cumplimiento del D.S: N° 002-2007-PRODUCE.
- RM N° 038-2009-PRODUCE: Trasfiere al ITP el Programa de Promoción del Consumo de Pescado

Lineamiento de Trabajo

- Participación del ITP en el Programa Articulado Nutricional
- Acciones de Promoción del Consumo de Productos Hidrobiológicos en eventos académicos, culturales y comerciales.
- Promoción del consumo de anchoveta en instituciones educativas iniciales y colegios emblemáticos.
- Campañas de abastecimiento de productos pesqueros.
- Estudios de evolución del consumo de anchoveta y pota.
- Desarrollo del Plan Estratégico para el cumplimiento del D.S. N° 008-2007-PRODUCE.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

Objetivo Especifico: Promover la formación de una cultura alimentaria en base al consumo de productos Hidrobiológicos con énfasis en la anchoveta y pota.

ACTIVIDAD / DESCRIPCION	META ANUAL N° ACCIONES
Actividad N°1: Participación en el Programam Articulado Nutricional	
a) Capacitacion a profesionales de la Salud	10
b) Preparación y distribucion de materiales informativos para la promocion del consumo en establecimientos de salud	80
c) Participación en Ferias Nutricionales, Campañas de Salud y Nutrición	10
Actividad N°2: Acciones de capacitación y promoción a OSB en coordinación con PRONAA	26
Actividad N°3: Acciones de promoción del consumo de productos hidrobiológicos en eventos academicos, culturales y comerciales	45
Actividad N° 4: Programa de Promoción del Consumo de anchoveta en Instituciones Educativas Iniciales (Ventanilla, Pachacutec, Pisco, Huancavelica, Ayacuchi, Apurimac)	474
Actividad N°5: Transferencia de actividades del Convenio ITP/FONCHIP y continuación de las acciones en Puno	123

Objetivo Específico: Fomentar la inclusión de alimentos de origen Hidrobiológicos en Programas Alimentarios de los Gobiernos Locales, Regionales y Otras Instituciones.

ACTIVIDAD / DESCRIPCION	META ANUAL N° ACCIONES
Actividad N° 1: Desarrollo del Plan Estratégico para el cumplimiento del DS N° 002-2007-PRODUCE	
a) Acciones de sensibilización para sectores involucrados y capacitación de manipuladores de alimentos	7
b) Ferias itinerantes en sectores involucrados acercándolos a las empresas procesadoras	7
Actividad N° 2: Seguimiento y consolidación de la información en acuerdo al DS N° 008-2007-PRODUCE	
a) Entrega de información a la empresa pesquera sobre procesos de licitación	48
b) Informes de avances trimestrales e Informe 2011	4

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

DESENVOLVIMIENTO – PERIODO 2007-2010
(Nuevos Soles)

MINISTERIOS		2007	2008	2009	2010
MINJUS (INPE)		0	139.94	0	0
MIMDES (PRONAA)		23'003,992.63	28'496,066.42	53'476,067.39	48,865,483.82
MINDEF	EP	0	2,660.00	741,153.62	990,655.82
	MGP	159,468.48	613,015.00	142,900.00	162,083.57
	FAP	0	94,658.01	139,497.64	91,716.61
	TOTAL	159,468.48	710,333.01	1'021,650.76	1,375,361.52
MININTER		51,979.20	0	2,660.00	199,981.02
MINSA		34,062.26	119,616.38	154,378.30	116,721.53
MTPE (ESSALUD)		249.32	9,645.00	0	22,665.00
MINEDU		7,776.00	0	2,533.33	91,000.00
TOTAL S/.		23'257,527.89	29'335,800.75	54'657,289.78	50,671,212.89

Objetivo Específico: Mejorar la comercialización de productos pesqueros a través de campañas sostenidas de abastecimiento con la empresa privada y la implementación de buenas prácticas de manipulación.

ACTIVIDAD / DESCRIPCION	META ANUAL N° ACCIONES
Actividad N°1: Campañas de abastecimiento con la empresa privada	3
Actividad N°2: Acciones de venta promocional en Centro de Comercialización de Ilave y Huancane (Puno y Municipios en zona alto andina centro-Sur)	72
Actividad N°3: Capacitación a agentes comercializadores en zonas de intervención	12

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

Dicha matriz consolida las actividades que va a realizar el órgano de línea y su meta financiera aprobada por la Alta Dirección, para que determine sus acciones en beneficio de los usuarios del servicio que brinda el ITP.

Objetivo General	META/ACTIVIDAD	Anual		Meta Financiera
		META FISICA		Nuevos Soles S/.
		Unidad de Medida	Cantidad	
Promover el consumo de productos hidrobiológicos como acción estrategica y primordial para el desarrollo del país	Capacitación a profesionales de la salud	Acciones	10	30.123.00
	Preparacion y distribucion de materiales informativos para la promocion del consumo en el establecimiento de salud (DISA II, IV, V y DIRESAs)	Acciones	80	34.265.00
	Participacion en Ferias Nutricionales, Camapañas de salud y nutricion	Acciones	10	6.342.70
	Capacitación a OSB de PRONAA	Acciones	26	42.739.30
	Eventos de promoción y difusión masivas	Eventos	45	506.434.34
	Promoción del Consumo de anchoveta en Instituciones Educativas Iniciales (Ventanilla, Pachacutec, Pisco, Huancavelica Ayacucho y Apurimac)	Acciones	474	294.249.90
	Trasferencia de actividades del Convenio ITP/FONCHIP y continuacion de las acciones en Puno	Acciones	123	134.228.90
	Acciones de sensibilizacion para sectores involucrados en los D.S N° 002-2007-PRODUCE	Acciones	7	34.068.60
	Ferias Itinerantes en sectores involucrados D.S N° 002-2007-PRODUCE	Eventos	7	52.619.00
	Entrega de informacion a la empresa pesquera sobre procesos de licitacion	Comunicaciones	48	33.445.33
	Seguimiento del cumplimiento del D.S N° 002-2007-PRODUCE - informes de avances en aplicación del D.S N° 008-2007-PRODUCE	Informes	4	4.440.50
	Campañas de abastecimiento con la empresa privada	Campañas	3	108.064.00
	Acciones de venta promocional en centros de comercializacion y municipios	Acciones	72	50.966.00
	Capacitacion a agentes comercializadores	Capacitaciones	12	73.203.43

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

Matriz de Desempeño:

La matriz de indicadores de desempeño presenta un repaso de los indicadores de desempeño claves que los órganos de línea pueden considerar para hacer los avances correspondientes en el progreso de las funciones, competencias y atribuciones que se le han sido desconcentradas, en este caso, en el promover el consumo de productos Hidrobiológicos.

Objetivo	Actividades	I Trimestre	II trimestre	III trimestre	IV trimestre	TOTAL
Promover la formación de una cultura alimentaria en base al consumo de productos hidrobiológicos con enfases en la anchoveta y pota	Participacion del ITP en el Programa Articulado de Nutrición	3	41	51	5	100
	Acciones de capacitación y promoción a OSB en coordinacion con PRONAA	3	8	9	6	26
	Acciones de promoción del consumo de productos hidrobiologicos en eventos académicos, culturales y comerciales	2	18	12	13	45
	Programa de Promoción del Consumo de Anchoveta en Instituciones Educativas Iniciales (Ventanilla, Pachacutec, Pisco, Huancavelica, Ayacucho, Apurimac)	0	130	158	146	474
	transferencia de actividades del Convenio ITP/FONCHIP y continuación de las acciones en Puno	20	36	36	32	123
Fomentar la inclusion de alimentos de origen hidrobiológico en programas alimentarios en los gobiernos locales, regionales y otras instituciones	Desarrollo del Plan Estrategico para el cumplimiento de os DS N° 002-2007-PRODUCE	8	6	0	0	14
	Seguimiento y consolidacion de la informacion del cumplimiento	3	13	13	13	52
Mejorar la comercializacion de productos pesqueros a traves de campañas sostenidas de abastecimiento con la empresa privada y a la implementacion de buenas practica de manipulacion	Campañas de abastecimiento con la empresa privada	0	1	1	1	3
	Acciones de venta promocional en centros de comercializacion y municipios	18	18	18	18	72
	capacitación a agentes comercializadores	3	3	3	3	12

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
T.T.P.

6) OFICINA DE APOYO

Objetivo Especifico: Asesorar, coordinar y conducir los procesos de planeamiento, racionalización, presupuesto y racionalización

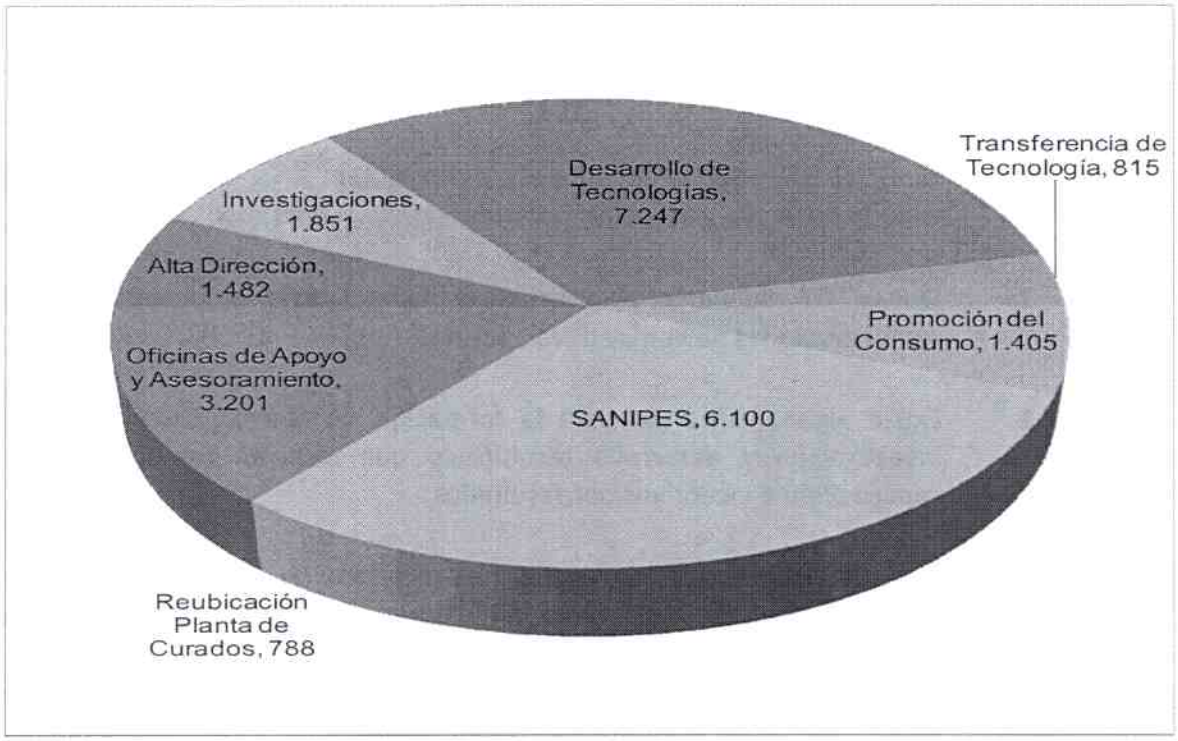
MATRIZ DE INICIO PRESUPUESTARIO

1	INGRESOS PRESUPUESTARIOS	PROYECTO 2011-JUNIO	AJUSTES (EN FUNCION AL GASTO)	PROYECTO 2011-JULIO
1.3	**VENTA DE BIENES Y SERVICIOS**	**7 200,000**	**0**	**7 200,000**
1.3.1	VENTA DE BIENES	601,800	0	601,800
1.3.1 4	VENTA DE PRODUCTOS INDUSTRIALES	601,800	0	601,800
1.3.1 4. 1	VENTA DE PRODUCTOS INDUSTRIALES	601,800	0	601,800
1.3.1 4. 1 3	VENTA DE PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS	480,000		480,000
1.3.1 9. 1 2	VENTA DE OTROS BIENES - VENTA DE BASES	1,800		1,800
1.3.1 9. 1 99	OTROS BIENES	120,000		120,000
1.3. 2	**DERECHOS Y TASAS ADMINISTRATIVAS**	**5 5000,000**	**0**	**5 500,000**
1.3 2 10	OTROS DERECHOS ADMINISTRATIVOS	5 5000,000	0	5 5000,000
1.3 2 10 1	OTROS DERECHOS ADMINISTRATIVOS	5 5000,000	0	5 5000,000
1.3 2 10 1 5	CERTIFICACION DIVRSAS-COPIAS(PROCED1 Y 2)			
	OFIC. ADM	0	0	0
1.3 2 10 110	INSPECCION Y CONTROL SANITARIO	5 5000,000	0	5 5000,000
1.3 2 10 199	OTROS DERECHOS ADMINISTRATIVOS-SANIPES	0	0	0
1.3 3	**VENTA DE SERVICIOS**	**1 098,200**	0	**1 098,200**
1.3 3 3	SERVICIOS DE EDUCACION, RECREACION Y CULTURA	**54,000**	0	**54,000**
1.3 3 3 1	SERVICIOS EDUCATIVOS	54,000	0	54,000
1.3 3 3 1 2	SERVICIOS DE CAPACITACION	54,000	0	54,000
1.3 3 9	**OTROS INGRESOS POR PRESTACION DE SERVICIOS**	**1 044,200**	0	**1 044,200**
1.3 3 9. 2	OTROS INGRESOS POR PRESTACION DE SERVICIOS	1 044,200	0	1 044,200
1.3 3 9. 2 3	SERVICIOS DE INVESTIGACION Y DESARROLLO	40,000	0	40,000
1.3 3 9. 2 7	SERVICIOS POR INSPECCIONES TECNICAS Y VERIFICACIONES - SANIPES	600,000	0	600,000
1.3 3 9. 2 9	SERVICIOS A TERCEROS	404,200	0	404,200
	SALDO DE BALANCE	**7 122,000**	**-400,000**	**6 722,000**
	SALDO DE BALANCE AL 31 DE MAYO 2010	7 122,000	-400,000	6 722,000
	TOTAL	**14 322,000**	**-400,000**	**13 922,000**

FLUJO DE INGRESOS Y GASTOS "ATENCION DE RECURSOS ADICIONALES	PRESUPUESTO 2010	PRESUPUESTO 2011	VARIACION %
1) INGRESO	17.372.000	22.888.000	31,8
00. RECURSOS ORDINARIOS (TESORO Publico	8.372.000	8.966.000	7,1
* Asignacion MEF	7.165.000	8.178.000	14,1
* Aprobacion MEF Demanda Adicional	1.207.000	788.000.	-347
09. INGRESOS PROPIOS (RECURSOS DIRECT. RECAUD.)	9.000.000	13.922.000	54,7
* Venta de Bienes	1.000.500	601.800.	-39.9
* Prestación de Servicios	469.500.	498.200.	6,1
* SANIPES	7.530.000	6.100.000	-190
* Financieros - Saldo de Balance 2010	0	6.722.000	.....
2) EGRESOS	**17.372.000**	**22.888.000**	**31,8**
00. RECURSOS ORDINARIOS (TESORO PUB)	**8.372.000**	**8.966.000**	**7,1**
2.1 Personal y Obligaciones Sociales	2.881.000	2.887.900	0,2
2.2 Pensiones y Otras Prestaciones	11.000.	9.100.	-173
2.3 Bienes y Servicios	4.990.650	4.991.000	0,0
2.5 Otros Gastos	68.000.	68.000.	0,0
2.6 Gastos de Capital	421.350.	1.010.000	139,7
09. RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS	**9.000.000**	**13.922.000**	**54,7**
2.1 Personal y Obligaciones Sociales	0	88.200.	.....
2.3 Bienes y Servicios	7.042.914	9.782.200	38,9
2.5 Otros Gastos	0	251.600.	.....
2.6 Gastos de Capital	1.957.086	3.800.000	94.2

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

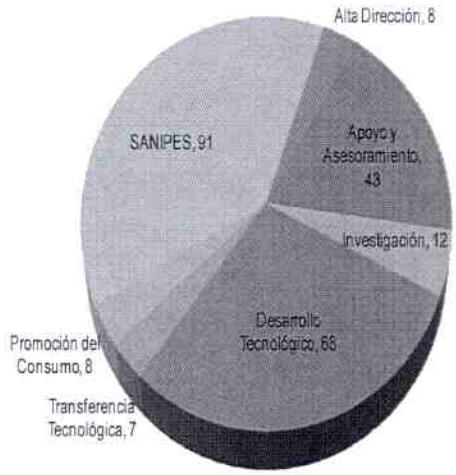
PRESUPUESTO POR DIRECCIONES Y OFICINAS - 2011
(Miles de Nuevos Soles)



Objetivo Específico: Administrar los servicios internos de Abastecimiento, Contabilidad, Tesorería, Personal, Control Patrimonial, así como el mantenimiento de la infraestructura para la consecución de las metas estratégicas propuestas.

PERSONAL DEL ITP

UNIDAD ORGANICA	CONTRATO A PLAZO INDETERMINADO	CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SERVICIOS	TOTAL
Alta Dirección	2	6	8
Apoyo y Asesoramiento	12	31	43
Investigación	5	7	12
Desarrollo Tecnológico	12	56	68
Transferencia Tecnológica	5	2	7
Promoción del Consumo	1	7	8
SANIPES	1	90	91
TOTAL	**38**	**199**	**237**



INSTITUTO TECNOLÓGICO PESQUERO DEL PERÚ
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

Recomendación de Mejorar algunos aspectos del ITP.

1. Reorganizar y proponer un nuevo marco normativo legal donde permita facilitar los procesos administrativos para la adquisición de materia prima, evitando y disminuyendo las dificultades y amenazas a la no consecución de las metas estratégicas determinadas en el presente instrumento de gestión.

2. Que, el ITP pueda adaptarse y enfrentar a la realidad compleja que viene experimentando, y así poder contratar personal operativo eventual.

3. Que el ITP, su personal profesional migre a otras empresas o entidades debido a remuneraciones no competitivas, actual.

4. Existe alguna dificultad para la formación de nuevos cuadros de personal para la investigación y desarrollo tecnológico que incluyan remuneraciones competitivas, capacitación e incentivos por resultados.

5. Durante los últimos años fiscales, han recortado de forma imprevista el presupuesto el mismo que afectan la culminación y/o desarrollo de los trabajos propuestos.

6. Que, el Persona CAS sigue con el mismo nivel de remuneraciones desde el 2007, aún cuando han aumentado sus responsabilidades.

7. Infraestructura que no está preparada para albergar una cantidad elevada de inspectores (hacinamiento de personal) cuya participación ha repotenciado al SANIPES.

PERÚ | Ministerio de la Producción | Instituto Tecnológico Pesquero del Perú ITP

EXPOSICION

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL

POI-2011

PERÚ | Ministerio de la Producción | Instituto Tecnológico Pesquero del Perú ITP

MATRICES PARA EL

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL

2011

MATRIZ-POI 2011

UNIDAD ORGANICA	OBJETIVOS QUE CONTRIBUYE LA META PRESUPUESTAL		Clasificador Funcional Programático							META / ACTIVIDAD	ANUAL		CRONOGRAMA DE PAGO				METAS FINANCIERAS	CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN											
	OBJETIVO ESPECIFICO	OBJETIVO GENERAL									META FISICA		I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE												
			F	Prog	Subp	Activ	Comp	Meta	Nº A/P		Unidad de Medida	Cantidad	Meta Programada	Meta Programada	Meta Programada	Meta Programada	S/	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
DIRECCION DE INVESTIGACION		PROMOVER E IMPULSAR LA INNOVACCION TECNOLOGICA EN EL SECTOR PESQUERA									%	100%																
DIRECCION DE INVESTIGACION	INVESTIGACIONES SOBRE EL RECURSO ANCHOVETA									1 - Desarrollo de productos en bolsas retortables reestructurados a base de anchoveta	%	100%	36.36%	27.27%	27.27%	9.09%	110.000	10.000	15.000	15.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	
										2 - Determinacion de vida util de la anchoveta congelada utilizando antioxidantes	%	100%	50.00%	50.00%			30.000	5.000	5.000	5.000		5.000	5.000	5.000				
										3 - Aplicación de tecnologias para concentrar la fase acuosa obtenida por hidrólisis enzimatica	%	100%	40.0%	40.0%	20.0%		50.000		10.000	10.000	10.000		10.000	10.000				
										4 - Identificacion de mejoras durante el procesamiento de productos pesqueros (innovacion)	%	100%	20.00%	40.00%	40.00%		25.000			5.000	5.000		5.000	5.000		5.000		
DIRECCION DE INVESTIGACION	INVESTIGACIONES SOBRE EL RECURSO POTA									1 - Utilización de tentaculos y aletas para incrementar el rendimineto y la capacidad de formacion de gel de la pota	%	100%	40.00%	40.00%	20.00%		25.000	5.000	5.000		5.000	5.000		5.000				
										2 - Desarrollo de nuevos productos	%	100%	20.00%	40.00%	20.00%	20.00%	50.000		10.000		10.000		10.000			10.000		10.000	
										3 - Determinación de la vida util de productos elaborados a partir de pota	%	100%	33.33%	33.33%	33.33%		30.000		5.000	5.000	5.000		5.000	5.000	5.000			
DIRECCION DE INVESTIGACION	INVESTIGACIONES SOBRE OTROS RECURSOS									1 - Evaluacion de riesgo en moluscos bivalvos (SANIPES)	%	100%	33.33%	16.66%	16.66%	33.33%	60.000		10.000	10.000			10.000	10.000			10.000	10.000	
										2 - Identificación de recursos con interés industrial	%	100%	17.24%	34.48%	48.27%		29.000			5.000	5.000	5.000		5.000	5.000	4.000			
DIRECCION DE INVESTIGACION	INVESTIGACION SOBRE ALGAS									1 - Estudio comparativo de algas pardas orientado a su aprovechamiento integral (acido alginico,manitol y laminarano)	%	100%	31.25%	31.25%	18.75%	18.75%	80.000	10.000		15.000		15.000	10.000		15.000		15.000		

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU ITP DJ

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

MATRIZ DE INDICADORES DE DESEMPEÑO

OBJETIVOS GENERALES	OBJETIVOS ESPECIFICOS	INDICADORES DE DESEMPEÑO							FUNDAMENTOS	AREA RESPONSABLE
		NOMBRE DEL INDICADOR	Unidad de Medida	AMBITO *	DIMENSION **	Valor Año 2009	Valor Año 2010	Valor Proyectado 2011		
PROMOVER E IMPULSAR LA INNOVACIÓN TECNOLOGICA EN EL SECTOR PESQUERO	INVESTIGACIONES SOBRE EL RECURSO ANCHOVETA	Informe	4	Resultado final						DIDT
	INVESTIGACIONES SOBRE EL RECURSO POTA	Informe	3	Resultado final						DIDT
	INVESTIGACIONES SOBRE OTROS RECURSOS PESQUEROS	Informe	2	Resultado final						DIDT
	INVESTIGACIONES SOBRE ALGAS PARDAS COMERCIALES	Informe	1	Resultado final						DIDT

DI

*AMBITOS DE CONTROL DE UN INDICADOR: Resultado Final, Resultado Intermedio, Producto e Insumo

**DIMENSIONES DEL DESEMPEÑO DE UN INDICADOR: Eficiencia, Eficacia, Economía, Calidad y Cobertura

Oficina de Planeamiento

CRONOGRAMA DE AVANCE DE RESULTADOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	ACTIVIDADES	INDICADOR		PROGRAMACION MENSUAL (%)												RESPONSABLE (JEFE DE DIVISION	MEDIOS DE VERIFICACION	SUPUESTOS PARA EL CUMPLIMIENTO
		LINEA DE BASE	META ANUAL	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC			
INVESTIGACIONES SOBRE EL RECURSO ANCHOVETA	1.- Desarrollo de productos en bolsas retortables reestructurados a base de anchoveta	0%	100%	5%	15%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%			DIDT	Informes	Disponibilidad presupuestal, de materia prima y compra oportuna de requerimientos.
	2.- Determinacion de vida útil de la anchoveta congelada utilizando antioxidantes	0%	100%		5%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	5%				DIDT	Informes	
	3.- Aplicación de tecnologias para concentrar la fase acuosa obtenida por hidrólisis enzimatica	0%	100%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	10%	10%	10%	10%	20%	10%	DIDT	Informes	
	4.- Identificacion de mejoras durante el procesamie nto de productos pesqueros (Innovacion)	0%	100%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	10%	10%	10%	10%	20%	10%	DIDT	Informes	
INVESTIGACIONES SOBRE EL RECURSO POTA	Utilización de tentaculos y aletas para incrementar el rendimiento y la capacidad de formacion de gel de la pota	0%	100%	5%	15%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%			DIDT	Informes	
	2.- Desarrollo de nuevos productos	0%	100%	5%	15%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%			DIDT	Informes	
	3.-Determinacion de vida util de productos a base de pota	0%	100%		5%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	5%				DIDT	Informes	
	4.- Evaluacion de riesgo en moluscos bivalvos (SANIPES)	0%	100%	5%	5%	10%	10%	10%	10%	15%	10%	10%	5%	5%	5%	DIDT	Informes	
INVESTIGACIONES SOBRE OTROS RECURSOS	1.- Identificación de recursos con interés industrial	0%	100%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	10%	10%	20%	10%	10%	10%	DIDT	Informes	
INVESTIGACIONES SOBRE ALGAS	1.- Estudio comparativo de algas pardas orientado a su aprovechamiento integral (ácido algínico,manitol y laminarano)	0%	100%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	10%	10%	20%	10%	10%	10%	DIDT	Informes	

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU ITP

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

MATRIZ-POI 2011

UNIDAD ORGANICA	OBJETIVOS QUE CONTRIBUYE LA META PRESUPUESTAL		Clasificador Funcional Programático							META / ACTIVIDAD	ANUAL		CRONOGRAMA DE PAGO				METAS FINANCIERAS	CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN											
	OBJETIVO ESPECIFICO	OBJETIVO GENERAL	F	Prog	Subp	Activ	Comp	Meta	N° A/P		META FISICA		I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE	N.	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
											Unidad de Medida	Cantidad	Meta Programada	Meta Programada	Meta Programada	Meta Programada													
DPAT	Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento, así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros	Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros																										
Div-Planta	Desarrollar escalamiento tecnológico en anchoveta y pota	Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros								Desarrollar 05 nuevos productos (Conservas 03 y preformados 02)	N°	5	1	2	1	1	25,000	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083
Div-Planta	Procesar productos pesqueros para el abastecimiento interno y prog. Sociales									Procesar 150 tm de productos pesqueros (Conservas 60, preformados 20, curados 05,	tm	150	30	40	40	40	1,150,000	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833
Div-Planta	Brindar servicios de procesos térmicos, valor Fo									Brindar servicios de ralamiento térmico	N°	150	30	40	40	40	20,000	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667
Div-Planta	Brindar servicios de congelamiento y almacenamiento de prod. Pesq.									Brindar servicios de almacenamiento y congelación	tm	1,000	200	300	300	300	50,000	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167
Div-Planta	Apoyar eventos de capacitación									Capacitar al sector pesquero	N°	10	2	3	3	3	5,000	0.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	0.0
Div-Planta	Brindar servicios de procesamiento de productos pesqueros (Prestación de servicios)									Procesar productos pesqueros (prestación de servicios)	tm	200	2	25	75	75	50,000	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167
Div-Laboratorio	Desarrollar Análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas al sector Alimentario y al SANIPES	Apoyar al sector Alimentario y al SANIPES ofreciendo servicios de análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas de acuerdo a los más altos estándares de calidad								Realizar análisis de laboratorio en las áreas de microbiología, físico química, sensorial y biotoxinas	N°	250	50	75	75	50	850,000	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833
Div-mantenimiento	Mantener en operatividad de los equipos en las plantas de producción y áreas de apoyo	Brindar mantenimiento y operatividad de los equipos en las plantas de producción y areas de apoyo								Mantenimiento programado de equipos y máquinas de planta y areas de apoyo	INF.	4	1	1	1	1	1,250,000	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167
																	3,400,000											

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU I.T.P. DPAT

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU I.T.P. Oficina de Planeamiento

MATRIZ DE INDICADORES DE DESEMPEÑO

OBJETIVOS GENERALES	OBJETIVOS ESPECIFICOS	INDICADORES DE DESEMPEÑO							FUNDAMENTOS	AREA RESPONSABLE
		NOMBRE DEL INDICADOR	Unidad de Medida	AMBITO *	DIMENSION **	Valor Año 2009	Valor Año 2010	Valor Proyectado 2011		
Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento, así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros	Desarrollar escalamiento tecnológico en anchoveta y pota	Desarrollo Tecnológico	N°	5	100%			25,000.0	Promoción de productos pesqueros de interes Nacional: anchoveta y pota. DS N°002-2007 PRODUCE	Areas de Conservas/preformados
	Procesar productos pesqueros para el abastecimiento interno y prog. Sociales	Procesamiento de productos	tm	150	100%			1,150,000.0	Promoción de productos pesqueros de interes Nacional: anchoveta y pota. DS N°002-2007 PRODUCE	Areas: Conservas, preformados, curados, planta II, ensilados
	Brindar servicios de procesos térmicos, valor Fo	Procesos Térmicos Valor Fo	N°	150	100%			20,000.0	Brindar apoyo a la industria conservera nacional	Area de Tratamiento térmico
	Brindar servicios de congelamiento y almacenamiento de prod. Pesq.	Almacenamiento y congelamiento	tm	1000	100%			50,000.0	Procesamiento de productos pesqueros en apoyo a la industria pesquera nacional	Areas de Planta I y II
	Apoyar eventos de capacitación	Capacitación	N°	10	100%			5,000.0	Apoyo a la pesca artenal e industrial	Areas: Manipuleo, Conservas, preformados, curados, planta II, ensilados
	Brindar servicios de procesamiento de productos pesqueros (Prestación de servicios)	Prestación de servicios a la industria pesquera	tm	200	100%			50,000.0	Procesamiento de productos pesqueros en apoyo a la industria pesquera nacional	Areas: Conservas/preformados/planta II
Apoyar al sector Alimentario y al SANIPES ofreciendo servicios de análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas de acuerdo a los más altos estándares de calidad	Desarrollar Análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas al sector Alimentario y al SANIPES	Análisis de Laboratorio	N°	250	100%			850,000.0	Lab. Acreditado ante INDECOPI y el SANIPES autoridad sanitaria del sector pesquero nacional	Areas: Laboratorio de microbiología, físico químico, sensorial y biotoxinas
Brindar mantenimiento y operatividad de los equipos en las plantas de producción y areas de apoyo	Mantener en operatividad de los equipos en las plantas de producción y áreas de apoyo	Mantenimiento y operatividad de equipos en planta y areas de apoyo	INF.	4	100%			1,250,000.0	Mantenimiento y operativadad de Plantas habilitadas por SANIPES.	Area de Mantenimiento

*AMBITOS DE CONTROL DE UN INDICADOR: Resultado Final, Resultado Intermedio, Producto e Insumo

**DIMENSIONES DEL DESEMPEÑO DE UN INDICADOR: Eficiencia, Eficacia, Economía, Calidad y Cobertura

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU DPAT I.T.P.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

SINTESIS POR CADA AREA DEL ITP

	Obj. Específico	Resultado	Actividades	Presupuesto
Dirección: Dirección de Procesoa y asistencia Técnica (DPAT)				
División de Planta	Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento, así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros		Investigación, desarrollo y procesamiento de nuevos productos	1,300,000
División de Laboratorio	Apoyar al sector Alimentario y al SANIPES ofreciendo servicios de análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas de acuerdo a los más altos estándares de calidad		Investigación y Analisis de laboratorio	850,000
División de Mantenimiento	Brindar mantenimiento y operatividad de los equipos en las plantas de producción y areas de apoyo		Mantenimiento y operatividad de equipos y maquinaria	1,250,000
Sub Total				3,400,000
	Total Ppto. Bienes y Servicios			431,980
	Total Ppto.Personal (CPI)			993,320
	Total Ppto. Personal (CAS)			1,015,200
	Total Ppto Bienes de Capital			1,406,260
	Total Ppto.			7,246,760

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU DPAT I.T.P.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

CRONOGRAMA DE AVANCE DE RESULTADOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	RESULTADOS	INDICADOR				PROGRAMACION MENSUAL (%)												RESPONSABLE JEFE DE DIVISION	MEDIOS DE VERIFICACION	SUPUESTOS PARA EL CUMPLIMIENTO
		UNIDAD DE MEDIDA	FORMA DE CALCULO	LINEA DE BASE	META ANUAL	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC			
Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento, así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros	1,350	tm		1,200	1,350	5	5	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	J. SANCHEZ	INFORME	POI-2011
Apoyar al sector Alimentario y al SANIPES ofreciendo servicios de análisis microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas de acuerdo a los más altos estándares de calidad	Análisis-Labs	N°		200	250	5	5	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	A. SALAS	INFORME	POI-2011
Brindar mantenimiento y operatividad de los equipos en las plantas de producción y areas de apoyo	Informes	N°		12	12	5	5	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	P. OROZCO	INFORME	POI-2011

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
DPAT
J.T.P.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
J.T.P.

CUADRO DE ACCIONES POR MES

ACTIVIDADES		TOTAL	FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SETIEMBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
			I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
Obejetivos 1 * DIVISION DE PLANTA																																										
Desarrollar escalamiento tecnológico en anchoveta y pota		25,000	X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X		
Procesar productos pesqueros para el abastecimiento interno y prog. Sociales		1,150,000	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Brindar servicios de procesos térmicos, valor Fo		20,000			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X					X	X
Brindar servicios de congelamiento y almacenamiento de prod. Pesq.		50,000		X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X				X	X		
Capacitar al sector pesquero		5,000			X				X				X			X					X					X				X					X				X			
Brindar servicios de procesamiento de productos pesqueros (Prestación de servicios)		50,000			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X				X						
Objetivo 2, DIVISION DE LABORATORIO																																										
Apoyar al sector Alimentario y al SANIPES ofreciendo servicios de análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas de acuerdo a los más altos estándares de calidad		850,000	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
B:																																										
Objetivo 3, DIVISION DE MANTENIMIENTO																																										
Brindar mantenimiento y operatividad de los equipos en las plantas de producción y areas de apoyo		1,250,000	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
C:																																										

* Por cada objetivo especifico se coloca las actividades y su mensualizacion

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU DPAT I.T.P.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

PRESUPUESTO DE GASTOS PARA EL 2009

Por Actividad/Proyecto

PROGRAMACION Y FORMULACION DEL PRESUPUESTO DEL AÑO FISCAL 2011
INFORMACION MULTIANUAL
PLIEGO: INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO
FUENTE: Recursos Ordinarios (Tesoro Público)

GASTOS	PIA 2010	PIM 2010	2011
PROGRAMAS Y ACTIVIDADES			
I.I PRINCIPALES PROGRAMAS Y ACTIVIDADES			
OBLIGACIONES PREVISIONALES			
CONDUCCION Y ORIENTACION SUPERIOR			
ADMINISTRACION DEL PROCESO PRESUPUESTARIO			
GESTION ADMINISTRATIVA			
GENERACION TRANSFERENCIA Y ADAPTACION DE TECNOLOGIAS			
OPERATIVIDAD DE 2 PLANTAS DE PROCESAMIENTO			2,126,500
CONTROL SANITARIO			

PROGRAMACION Y FORMULACION DEL PRESUPUESTO DEL AÑO FISCAL 2011
INFORMACION MULTIANUAL
PLIEGO: INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO
FUENTE: Directamente Recaudados (Propios)

GASTOS	PIA 2010	PIM 2010	2011
PROGRAMAS Y ACTIVIDADES			
I.I PRINCIPALES PROGRAMAS Y ACTIVIDADES (Sub total)			
OBLIGACIONES PREVISIONALES			
CONDUCCION Y ORIENTACION SUPERIOR			
ADMINISTRACION DEL PROCESO PRESUPUESTARIO			
GESTION ADMINISTRATIVA			
GENERACION TRANSFERENCIA Y ADAPTACION DE TECNOLOGIAS			
OPERATIVIDAD DE 2 PLANTAS DE PROCESAMIENTO			5,120,260
CONTROL SANITARIO			

PRESUPUESTO DE INGRESOS PARA EL PPTO. 2010

PLIEGO: INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO

CODIGOS	CONCEPTO	BASE LEGAL	MONTO (Referencial)
	Tasa por pago de certificación pesquera	Ley Nº 28559	
	Por venta de productos pesqueros: conservas, enlatados, etc	D.Leg Nº 92	
	Dictado de cursos de extension de investigaciones pesqueras	D.Leg Nº 92	
	Dictado de cursos de capacitación al sector pesquero privado	D.Leg Nº 92	
	Servicios de analisis microbiológicos y especiales	D.Leg Nº 92	
	Tasas por pago de aprobación de protocolos pesqueros	Ley Nº 28559	
	Servicios otros	D.Leg Nº 92	
	Recursos destinados para fines de investigación cientifica y tecnologica, gravados a los derechos de pesca	Ley Nº 25977	

El Saldo de Balance 2010, se destribuye

Dirección / Oficina	Monto S/.
Planeamiento	
OCI	
Alta Dirección	
Administración	
Investigaciones	
Desarrollo de Tecnologias	7,246,760
Transferencia de Tecnología	
Vigilancia Sanitaria	
Control Sanitario	

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU DPAT I.T.P.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

MATRIZ-POI 2011

DIRECCIÓN DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

UNIDAD ORGANICA	OBJETIVOS QUE CONTRIBUYE LA META PRESUPUESTAL		Clasificador Funcional Programático							META / ACTIVIDAD	ANUAL		CRONOGRAMA DE PAGO				METAS FINANCIERAS	CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN											
	OBJETIVO ESPECIFICO	OBJETIVO GENERAL	F	Prog	Subp	Activ	Comp	Meta	N° A/P		META FISICA		I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE													
DIRECCIÓN DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA		Transferir al sector pesquero nacional los resultados de las investigaciones y las tecnologías desarrolladas por el ITP sobre procesamiento de productos pesqueros.									Unidad de Medida	Cantidad	Meta Programada	Meta Programada	Meta Programada	Meta Programada	S/.	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
División de Análisis de Mercado	1. Determinar las necesidades del mercado respecto a tecnologías de procesamiento y productos pesqueros									1.1. Estudio de oferta y demanda de nuevos productos pesqueros en zonas altoandinas	Documento	1	1				3.500	1.000	1.500	1.000								
										1.2. Investigación de mercado de subproductos (concentrados solubles, aceites, grasas)	Documento	1		1			2.500				750	750	1.000					
	2. Evaluar la aceptación de los productos pesqueros desarrollados en el ITP a nivel piloto									2.1. Estudio de mercado de productos en nuevas presentaciones	Documento	1			1		22.000								22.000			
										2.2. Prueba de producto envases flexibles retortables institucionales	Documento	1			1		2.500							750	750	1.000		
	3. Actualizar permanentemente el Sistema de Información Estadístico requerido para las actividades institucionales									3.1. Actualización del banco de información estadística referida a especies y productos pesqueros	Actividad	100%	25%	25%	25%	25%	4.200	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350
División de Desarrollo de Proyectos	4. Elaborar proyectos viables tomando como base la disponibilidad tecnológica del ITP y reforzar la infraestructura de desarrollo tecnológico									4.1. Implementación de infraestructura para SANIPES y laboratorios regionales	Documento	1	1				1.750	500	500	750								
										4.2. Planta de tratamiento de efluentes industriales	Documento	1		1			2.500			750	750	1.000						
										4.3. Estudio técnico económico para instalar una línea de procesamiento de productos en envases flexibles retortables	Documento	1				1	2.500								750	750	1.000	
										4.4. Elaboración de perfil de proyecto para 2da. Etapa del Proyecto OFCF	Documento	1	1				2.000		1.000	1.000								
										4.5. Elaboración de perfiles de proyecto de investigación para financiamiento externo	Documento	1		1			2.000					1.000	500	500				
División de Capacitación	5. Brindar capacitación al Sector Pesquero Industrial a fin de ofrecer alternativas de diversificación y contribuir a elevar su productividad y competitividad.									5.1. Tecnología de Procesamiento de Conservas de Anchoveta	Curso	1	1				14.130			14.130								
										5.2. Legislación Sanitaria Pesquera	Curso	1		1			6.630				6.630							
										5.3. Tecnología de Procesamiento de Surimi y sus aplicaciones: salchichas, otros	Curso	1		1			10.170					10.170						
										5.4. Principios de los Procesos Térmicos, Instrumentos, Equipos y Operación de Autoclaves.	Curso	1		1			6.300						6.300					
										5.5. BPM en el Procesamiento de Pescado Fresco y Congelado	Curso	1			1		3.770							3.770				
										5.6. BPM y Tecnología de Procesamiento de Conservas de Anchoveta	Curso	1			1		13.990								13.990			
										5.7. Tecnología de Procesamiento de Conservas de Anchoveta en Bolsas Flexibles Esterilizables (Retort Pouch)	Curso	1				1	10.380									10.380		
										5.8. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad en Plantas de Procesamiento pesquero	Curso	1				1	8.440										8.440	
	6. Brindar capacitación al Sector Pesquero Artesanal a fin de contribuir a mejorar sus competencias técnicas y ofrecer alternativas para agregar valor a los recursos disponibles con énfasis en anchoveta.									6.1. Gestión Sanitaria de Desembarcaderos Pesqueros Artesanales de conformidad con la Normativa Sanitaria Pesquera.	Curso	1	1				4.300			4.300								
										6.2. Condiciones higiénico sanitarias y buenas prácticas de preservación de pescado fresco en el DPA.	Curso	1	1				5.000			5.000								
										6.3. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento y manipulación-Preservación de Anchoveta	Curso	1		1			4.800				4.800							
										6.4. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento y manipulación-Preservación de Anchoveta	Curso	1		1			4.940					4.940						
										6.5. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento y manipulación-Preservación de Anchoveta	Curso	1		1			3.500						3.500					
										6.6. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento y manipulación-Preservación de pescado fresco	Curso	1			1		6.180							6.180				
										6.7. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento y manipulación-Preservación de Pota fresca	Curso	1			1		6.280								6.280			
										6.8. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento, manipulación-Preservación y procesamiento de pescados amazónicos	Curso	1				1	6.180									6.180		
										6.9. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento, manipulación-Preservación y procesamiento de trucha	Curso	1				1	7.220										7.220	
	7. Capacitación por servicios a solicitud de empresas pesqueras, instituciones del sector industrial, artesanal, gobierno regional y local.									7.1. Coordinar el desarrollo de la capacitación por servicios	Curso	8	2	2	2	2	4.960			710	550	550	550	600	600	550	550	
	8. Extensión Técnica a Universidades para mostrar los avances científicos y tecnológicos como resultado de las investigaciones realizadas.									8.1. Coordinar y desarrollar la extensión técnica a Universidades, Institutos Tecnológicos y otros centros de estudios.	N°	25	3	10	9	3	5.225			1.575		1.525	50	1.525		525		25	
	9. Prácticas pre profesionales. Contribuir a la formación académico profesional de alumnos y egresados de Universidades y centros de estudios superiores.									9.1. Seleccionar y desarrollar la atención de solicitudes de prácticas preprofesionales.	N°	20	5	5	5	5	29.100	1980	2640	1.980	2.180	2.640	2.640	2.640	2.640	2.800	2.800	1.980	1.980
Actividades Complementarias	10. Contar con la participación del sector pesquero en las acciones de promoción de proyectos de las tecnologías de procesamiento pesquero desarrolladas en el ITP.									10.1. Acercamiento a la industria para acceder a tecnologías de procesamiento por medio de contratos de prestación de servicios	Contrato	5	1	2	1	1	3.000			600	600	600			600			600	
	11. Promover en el sector privado las tecnologías de procesamiento pesquero desarrolladas por el ITP.									11.1. Participación en ferias o eventos de promoción relacionadas a tecnologías de procesamiento pesquero.	Actividad	2		1		1	6.400						3.000					3.400	
	12. Difundir las tecnologías de procesamiento pesquero desarrolladas por el ITP en el sector privado.									12.1. Elaboración de fichas y otros documentos técnicos para la difusión de proyectos de transformación pesquera	Documento	6	1	1	3	1	27.900			700		1.500		5.000		8.700		12.000	

LEYENDA
F : Funcion
Prog : Programa
Subp : Subprograma
Activ : Actividad
Comp : Componente
Meta : Meta
A/P : Actividad

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU OTT

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

MATRIZ DE INDICADORES DE DESEMPEÑO

DIRECCIÓN DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

División de Análisis de Mercado

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECIFICOS	INDICADORES DE DESEMPEÑO							FUNDAMENTOS	AREA RESPONSABLE
		NOMBRE DEL INDICADOR	Unidad de Medida	AMBITO *	DIMENSION **	Valor Año 2009	Valor Año 2010	Valor Proyectado 2011		
Transferir al sector pesquero nacional los resultados de las investiaciones y las tecnologías desarrolladas por el ITP sobre procesamiento de productos pesqueros.	1. Determinar las necesidades del mercado respecto a tecnologías de procesamiento y productos pesqueros	1.1. Estudio de oferta y demanda de nuevos productos pesqueros en zonas altoandinas	Documento	Resultado Final	Eficiencia			3.500	Política de desarrollo sectorial	División de Análisis de Mercado
		1.2. Investigación de mercado de subproductos (concentrados solubles, aceites, grasas)	Documento	Resultado Final	Eficiencia			2.500	Política de investigación institucional	División de Análisis de Mercado
	2. Evaluar la aceptación de los productos pesqueros desarrollados en el ITP a nivel piloto	2.1. Estudio de mercado de productos en nuevas presentaciones	Documento	Resultado Final	Eficiencia			22.000	Política de investigación institucional	División de Análisis de Mercado
		2.2. Prueba de producto envases flexibles retortables institucionales	Documento	Resultado Final	Eficiencia			2.500	Desarrollo de convenio de cooperación: ITP/Empresa privada	División de Análisis de Mercado
	3. Actualizar permanentemente el Sistema de Información Estadístico requerido para las actividades institucionales	3.1. Actualización del banco de información estadística referida a especies y productos pesqueros	Actividad	Resultado Final	Eficiencia			4.200	Requerimiento institucional de información	División de Análisis de Mercado

División de Desarrollo de Proyectos

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECIFICOS	INDICADORES DE DESEMPEÑO							FUNDAMENTOS	AREA RESPONSABLE
		NOMBRE DEL INDICADOR	Unidad de Medida	AMBITO *	DIMENSION **	Valor Año 2009	Valor Año 2010	Valor Proyectado 2011		
Transferir al sector pesquero nacional los resultados de las investiaciones y las tecnologías desarrolladas por el ITP sobre procesamiento de productos pesqueros.	4. Elaborar proyectos viables tomando como base la disponibilidad tecnológica del ITP y reforzar la infraestructura de desarrollo tecnológico	4.1. Implementación de infraestructura para SANIPES y laboratorios regionales	Documento	Resultado Final	Eficiencia			1.750	Continuación de Proyecto iniciado en el 2010	División de Desarrollo de Proyectos
		4.2. Planta de tratamiento de efluentes industriales	Documento	Resultado Final	Eficiencia			2.500	Continuación de Proyecto iniciado en el 2010	División de Desarrollo de Proyectos
		4.3. Estudio técnico económico para instalar una línea de procesamiento de productos en envases flexibles retortables	Documento	Resultado Final	Eficiencia			2.500	Desarrollo de convenio de cooperación: ITP/Empresa privada	División de Desarrollo de Proyectos
		4.4. Elaboración de perfil de proyecto para 2da. Etapa del Proyecto OFCF	Documento	Resultado Final	Eficiencia			2.000	Solicitud de ampliación de Cooperación Internacional a OFCF	División de Desarrollo de Proyectos
		4.5. Elaboración de perfiles de proyecto de investigación para financiamiento externo	Documento	Resultado Final	Eficiencia			2.000	Desarrolllo de tecnología	División de Desarrollo de Proyectos

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU D T T

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

División de Capacitación

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECIFICOS	INDICADORES DE DESEMPEÑO							FUNDAMENTOS	AREA RESPONSABLE
		NOMBRE DEL INDICADOR	Unidad de Medida	AMBITO *	DIMENSION **	Valor Año 2009	Valor Año 2010	Valor Proyectado 2011		
Transferir al sector pesquero nacional los resultados de las investiaciones y las tecnologías desarrolladas por el ITP sobre procesamiento de productos pesqueros.	5. Brindar Capacitación al Sector Pesquero Industrial a fin de ofrecer alternativas de diversificación y contribuir a elevar su productividad y competitividad.	5.1. Capacitación a la Industria	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			14.130	Cumplimiento del D.S. N° 010-2010-PRODUCE	Div. Capacitación
		5.2. Capacitación a la Industria	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			6.630	Ampliar conocimientos sobre la legislación pesquera vigente a fin de proteger la salud de los consumidores	Div. Capacitación
		5.3. Capacitación a la Industria	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			10.170	Utilización del surimi como materia prima para diversificar el desarrollo de productos pesqueros	Div. Capacitación
		5.4. Capacitación a la Industria	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			6.300	Fortalecer conocimientos y garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en conservas	Div. Capacitación
		5.5. Capacitación a la Industria	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			3.770	Fortalecer conocimientos a fin de cumplir con los estandares de calidad e inocuidad en los productos elaborados	Div. Capacitación
		5.6. Capacitación a la Industria	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			13.990	Garantizar la calidad e inocuidad en los productos elaborados en cumplimiento del D.S. N° 010-2010-PRODUCE	Div. Capacitación
		5.7. Capacitación a la Industria	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			10.380	Cumplimiento del D.S. N° 010-2010-PRODUCE	Div. Capacitación
		5.8. Capacitación a la Industria	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			8.440	Fortalecer conocimientos y garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en conservas	Div. Capacitación
	6. Brindar Capacitación al Sector Pesquero artesanal a fin de contribuir a mejorar sus completencias técnicas y ofrecer alternativas para agregar valor a los recursos disponibles con énfasis en anchoveta.	6.1. Capacitación al Sector Pesquero artesanal	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			4.300	Necesidad de incluir temas de gestión sanitaria dirigido a los administradores de los DPA	Div. Capacitación
		6.2. Capacitación al Sector Pesquero artesanal	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			5.000	Fortalecer capacidades y desarrollar habilidades con relación a la calidad higiénico sanitaria	Div. Capacitación
		6.3. Capacitación al Sector Pesquero artesanal	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			4.800	Cumplimiento y aplicación del D.S. N° 010-2010. Zona Norte	Div. Capacitación
		6.4. Capacitación al Sector Pesquero artesanal	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			4.940	Cumplimiento y aplicación del D.S. N° 010-2010. Zona Centro	Div. Capacitación
		6.5. Capacitación al Sector Pesquero artesanal	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			3.500	Cumplimiento y aplicación del D.S. N° 010-2010. Zona Sur	Div. Capacitación
		6.6. Capacitación al Sector Pesquero artesanal	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			6.180	Ampliar conocimientos y potenciar capacidades con miras a mejorar la calidad e inocuidad de los productos pesqueros. Zona Norte	Div. Capacitación
		6.7. Capacitación al Sector Pesquero artesanal	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			6.280	Ampliar conocimientos y potenciar capacidades con miras a mejorar la calidad e inocuidad de los productos pesqueros. Zona Sur	Div. Capacitación
		6.8. Capacitación al Sector Pesquero artesanal	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			6.160	Transferencia de tecnología utilizando especies amazónicas	Div. Capacitación
		6.9. Capacitación al Sector Pesquero artesanal	Curso	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			7.220	Transferencia de tecnología utilizando el recurso Trucha	Div. Capacitación
	7. Capacitación por servicios a solicitud de empresas pesqueras, instituciones del sector industrial, artesanal, gobierno regional y local	7.1. Servicio de capacitación	N°	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			4.660	Brindar servicios especializados de Capacitación al sector pesquero	Div. Capacitación
	8. Extensión Técnica a Universidades para mostrar los avances científicos y tecnológicos como resultado de las investigaciones realizadas	8.1. Extensión Técnica	N°	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			5.225	Mostrar los avances científicos y tecnológicos como resultado de las actividadse de investigación realizados por el ITP	Div. Capacitación
	9. Prácticas pre profesionales. Contribuir a la formación académico profesional de alumnos y egeresados de Universidades y centros de estudios superiores.	9.1. Prácticas	N°	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			29.100	Contribuir a la formación académico profesional	Div. Capacitación

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU D T P

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

Actividades Complementarias de la Dirección

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECIFICOS	INDICADORES DE DESEMPEÑO							FUNDAMENTOS	AREA RESPONSABLE
		NOMBRE DEL INDICADOR	Unidad de Medida	AMBITO *	DIMENSION **	Valor Año 2009	Valor Año 2010	Valor Proyectado 2011		
Transferir al sector pesquero nacional los resultados de las investiaciones y las tecnologías desarrolladas por el ITP sobre procesamiento de productos pesqueros.	10. Contar con la participación del sector pesquero en las acciones de promoción de proyectos de las tecnologías de procesamiento pesquero desarrolladas en el ITP.	10.1. Acercamiento a la industria para acceder a tecnologías de procesamiento por medio de contratos de prestación de servicios	Contrato	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			3.000	Sistematizar los servicios de procesamiento a terceros	DTT
	11. Promover en el sector privado las tecnologías de procesamiento pesquero desarrolladas por el ITP.	11.1. Participación en eventos de promoción relacionadas a tecnologías de procesamiento pesquero.	Actividad	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			6.400	Promoción de tecnologías de procesamiento	DTT
	12. Difundir las tecnologías de procesamiento pesquero desarrolladas por el ITP en el sector privado.	12.1. Elaboración de fichas y otros documentos técnicos para la difusión de proyectos de transformación pesquera	Documento	Resultado Final	Eficiencia, cobertura			27.900	Promoción de tecnologías de procesamiento	DTT

*AMBITOS DE CONTROL DE UN INDICADOR: Resultado Final, Resultado Intermedio, Producto e Insumo

**DIMENSIONES DEL DESEMPEÑO DE UN INDICADOR: Eficiencia, Eficacia, Economía, Calidad y Cobertura

INSTITUTO TECNOLÓGICO PESQUERO DEL PERÚ DTT

INSTITUTO TECNOLÓGICO PESQUERO DEL PERÚ Oficina de Planeamiento I.T.P.

SINTESIS

DIRECCIÓN DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

	Obj. Específico	Resultado	Actividades	Presupuesto
División de Análisis de Mercado	1. Determinar las necesidades del mercado respecto a tecnologías de procesamiento y productos pesqueros		Estudios de mercado	6.000
	2. Evaluar la aceptación de los productos pesqueros desarrollados en el ITP a nivel piloto		Estudios de mercado	24.500
	3. Actualizar permanentemente el Sistema de Información Estadístico requerido para las actividades institucionales		Actualización de información estadística	4.200
División de Desarrollo de Proyectos	4. Elaborar proyectos viables tomando como base la disponibilidad tecnológica del ITP y reforzar la infraestructura de desarrollo tecnológico		Elaboración de estudios técnico económicos y perfiles de proyecto	10.750
División de Capacitación	5. Brindar Capacitación al Sector Pesquero Industrial a fin de ofrecer alternativas de diversificación y contribuir a elevar su productividad y competitividad		Eventos de capacitación a la Industria	73.810
	6. Brindar Capacitación al Sector Pesquero artesanal a fin de contribuir a mejorar sus completencias técnicas y ofrecer alternativas para agregar valor a los recursos disponibles con énfasis en anchoveta		Eventos de capacitación al sector pesquero aertesanal	48.400
	7. Capacitación por servicios a solicitud de empresas pesqueras, instituciones del sector industrial, artesanal, gobierno regional y local		Servicios de capacitación a la Industria y S.P. Artesanal	4.660
	8. Extensión Técnica a Universidades para mostrar los avances científicos y tecnológicos como resultado de las investigaciones realizadas		Extensión técnica a delegaciones de Universidades	5.225
	9. Prácticas pre profesionales. Contribuir a la formación académico profesional de alumnos y egeresados de Universidades y centros de estudios superiores.		Prácticas Pre Profesionales	29.100
Actividades Complementarias de la Dirección	10. Contar con la participación del sector pesquero en las acciones de promoción de proyectos de las tecnologías de procesamiento pesquero desarrolladas en el ITP.		Contratos	3.000
	11. Promover en el sector privado las tecnologías de procesamiento pesquero desarrolladas por el ITP.		Participación en eventos	6.400
	12. Difundir las tecnologías de procesamiento pesquero desarrolladas por el ITP en el sector privado.		Elaboración de documentos	27.900
Sub Total				
	Total Ppto. Bienes y Servicios			243.945
	Total Ppto.Personal (CPI)			
	Total Ppto. Personal (CAS)			
	Total Ppto Bienes de Capital			
	Total Ppto.			

INSTITUTO TECNOLÓGICO PESQUERO DEL PERÚ DTT

INSTITUTO TECNOLÓGICO PESQUERO DEL PERÚ Oficina de Planeamiento I.T.P.

CUADRO DE ACCIONES POR MES

DIRECCIÓN DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

ACTIVIDADES		TOTAL	ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SETIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
			I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
Objetivo 1 *																																																	
1.1. Estudio de oferta y demanda de nuevos productos pesqueros en zonas altoandinas		3.500	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																																		
1.2. Investigación de mercado de subproductos (concentrados solubles, aceites, grasas)		2.500													x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																						
Objetivo 2																																																	
2.1. Estudio de mercado de productos en nuevas presentaciones		22.000																																	x	x	x	x										
2.2. Prueba de producto envases flexibles retortables institucionales		2.500																									x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x										
Objetivo 3																																																	
3.1. Actualización del banco de información estadística referida a especies y productos pesqueros		4.200	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Objetivo 4																																																
4.1. Implementación de infraestructura para SANIPES y laboratorios regionales		1.750	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																																		
4.2. Planta de tratamiento de efluentes industriales		2.500					x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																															
4.3. Estudio técnico económico para instalar una línea de procesamiento de productos en envases flexibles retortables		2.500																																	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
4.4. Elaboración de perfil de proyecto para 2da. Etapa del Proyecto OFCF		2.000					x	x	x	x	x	x	x	x																																		
4.5. Elaboración de perfiles de proyecto de investigación para financiamiento externo		2.000																	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																		
Objetivo 5																																																	
5.1. Tecnología de Procesamiento de Conservas de Anchoveta		14.130											x																																				
5.2. Legislación Sanitaria Pesquera		6.630														x																																
5.3. Tecnología de Procesamiento de Surimi y sus aplicaciones: salchichas, otros		10.170																		x																												
5.4. Principios de los Procesos Térmicos, Instrumentos, Equipos y Operación de Autoclaves.		6.300																					x																									
5.5. BPM en el Procesamiento de Pescado Fresco y Congelado		3.770																													x																	
5.6. BPM y Tecnología de Procesamiento de Conservas de Anchoveta		13.990																																			x											
5.7. Tecnología de Procesamiento de Conservas de Anchoveta en Bolsas Flexibles Esterilizables (Retort Pouch)		10.380																																					x								
5.8. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad en Plantas de Procesamiento pesquero		8.440																																										x				
Objetivo 6																																																	
6.1. Gestión Sanitaria de Desembarcaderos Pesqueros Artesanales de conformidad con la Normativa Sanitaria Pesquera. (Zona Norte)		4.300											x																																				
6.2. Condiciones higiénico sanitarias y buenas prácticas de preservación de pescado fresco en el DPA.		5.000												x																																		
6.3. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento y manipulación-Preservación de Anchoveta		4.800														x																																
6.4. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento y manipulación-Preservación de Anchoveta		4.940																		x																												
6.5. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento y manipulación-Preservación de Anchoveta		3.500																					x																									
6.6. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento y manipulación-Preservación de pescado fresco		6.180																									x																				
6.7. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento y manipulación-Preservación de Pota fresca		6.280																													x																
6.8. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento, manipulación-Preservación y procesamiento de pescados amazónicos		6.180																															x														
6.9. Buenas Prácticas de Higiene-Saneamiento, manipulación-Preservación y procesamiento de trucha		7.220																																					x								
Objetivo 7																																																
7.1. Coordinar el desarrollo de la capacitación por servicios		4.660											x			x				x				x				x				x				x				x							
Objetivo 8																																																
8.1. Coordinar y desarrollar la extensión técnica a Universidades, Institutos Tecnológicos y otros centros de estudios.		5.225	1				1				1	1			1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1		1	1	1		1	1			1				
Objetivo 9																																																
9.1. Seleccionar y desarrollar la atención de solicitudes de prácticas pre profesionales.		29.100	3				3				3				2				2				1				2				2				1				3				1				
Objetivo 10																																																
10.1. Acercamiento a la industria para acceder a tecnologías de procesamiento por medio de contratos de prestación de servicios		3.000											1			1				1											1														1				
Objetivo 11																																																
11.1. Participación en eventos de promoción relacionadas a tecnologías de procesamiento pesquero.		6.400																							1																				1				
Objetivo 12																																																
12.1. Elaboración de fichas y otros documentos técnicos para la difusión de proyectos de transformación pesquera		27.900									x	x	x	x					x	x	x	x					x	x	x	x																	

* Por cada objetivo especifico se coloca las actividades y su mensualizacion

CRONOGRAMA DE AVANCE DE RESULTADOS

DIRECCIÓN DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

OBJETIVOS ESPECIFICOS	RESULTADOS	INDICADOR				PROGRAMACION MENSUAL (%)												RESPONSABLE (JEFE DE DIVISION)	MEDIOS DE VERIFICACION	SUPUESTOS PARA EL CUMPLIMIENTO
		UNIDAD DE MEDIDA	FORMA DE CALCULO	LINEA DE BASE	META ANUAL	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC			
División de Análisis de Mercado																				
1. Determinar las necesidades del mercado respecto a tecnologías de procesamiento y productos pesqueros	Se realizará 1 estudio de oferta y demanda	Documento	Conteo	1	1	33%	33%	34%										Norma Sánchez	Informe de conformidad	Disponibilidad presupuestal, disponibilidad de productos
	Se realizará 1 investigación de mercado	Documento	Conteo	1	1				33%	33%	34%							Norma Sánchez	Estudio en archivo	Disponibilidad presupuestal
2. Evaluar la aceptación de los productos pesqueros desarrollados en el ITP a nivel piloto	Se realizará 1 estudio de mercado	Documento	Conteo	1	1									100%				Norma Sánchez	Informe de conformidad	Disponibilidad presupuestal, disponibilidad de productos
	Se realizará 1 prueba de producto	Documento	Conteo	1	1							33%	33%	34%				Norma Sánchez	Estudio en archivo	Disponibilidad presupuestal, disponibilidad de productos
3. Actualizar permanentemente el Sistema de Información Estadístico requerido para las actividades institucionales	Información estadística actualizada	Actividad	%	100%	100%	8%	8%	9%	8%	8%	9%	8%	8%	9%	8%	8%	9%	Norma Sánchez	Estudio en archivo	Disponibilidad presupuestal
División de Desarrollo de Proyectos																				
4. Elaborar proyectos viables tomando como base la disponibilidad tecnológica del ITP y reforzar la infraestructura de desarrollo tecnológico	Se realizarán estudios técnico económicos y perfiles de proyecto	Documento	Conteo	5	5	10%	15%	20%	10%	10%	5%	10%		10%	5%	5%		Enrique Morales	Estudio en archivo	Disponibilidad de información sobre tecnologías de procesamiento
División de Capacitación																				
5. Brindar capacitación al Sector Pesquero Industrial a fin de ofrecer alternativas de diversificación y contribuir a elevar su productividad y competitividad.	Actividades de Capacitacion a la Industria	Cursos	Conteo	8	8			12%	12%	12%	12%		12%	16%	12%	12%		L. Silva	Informe	Disponibilidad presupuestal, recursos humanos, infraestructura
6. Brindar Capacitación al Sector Pesquero artesanal a fin de contribuir a mejorar sus completencias técnicas y ofrecer alternativas para agregar valor a los recursos disponibles con énfasis en anchoveta.	Actividades de Capacitacion al Sector Pesquero Artesanal	Cursos	Conteo	8	9			23%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%			R. Pérez	Informe	Disponibilidad presupuestal, participación de Direpros y/o gobiernos regionales y locales
7. Capacitación por servicios a solicitud de empresas pesqueras, instituciones del sector industrial, artesanal, gobierno regional y local	Servicios de Capacitación	Cursos	Conteo	8	8		11%	12%	11%	11%	11%	11%		11%	11%	11%		L. Silva R. Pérez	Informe	Requerimiento de la industria, disponibilidad de recursos humanos e infraestructura
8. Extensión Técnica a Universidades para mostrar los avances científicos y tecnológicos como resultado de las investigaciones realizadas	Extensión Técnica	N°	Conteo	25	25		4%	8%	12%	12%	16%	12%	12%	12%	8%	4%		L. Silva R. Pérez	Informe	Requerimiento de universidades y otras instituciones educativas
9. Prácticas pre profesionales. Contribuir a la formación académico profesional de alumnos y egeresados de Universidades y centros de estudios superiores.	Prácticas	N°	Conteo	20	20		10%	15%	10%	10%	5%	10%	10%	5%	15%	10%		L. Silva	Informe	Disponibilidad presupuestal
Actividades Complementarias de la Dirección																				
10. Contar con la participación del sector pesquero en las acciones de promoción de proyectos de las tecnologías de procesamiento pesquero desarrolladas en el ITP.	Contratos de prestación de servicios de procesamiento y transferencia de tecnología y sus respectivos expedientes para la firma de empresas privadas y otras organizaciones interesadas en participar en la promoción de productos y proyectos de transformación pesquera.	Contrato	Conteo	Actividades 2010	5			20%	20%	20%			20%			20%		Enrique Morales	Informe Trimestral	Disponibilidad de plantas de procesamiento
11. Promover en el sector privado las tecnologías de procesamiento pesquero desarrolladas por el ITP.	Participación en 2 eventos para la promoción de proyectos de transformación pesquera	Actividad	Conteo	Actividades	2						50%					50%		Enrique Morales	Informe Trimestral	Disponibilidad presupuestal, disponibilidad de productos e información de tecnologías de procesamiento
12. Difundir las tecnologías de procesamiento pesquero desarrolladas por el ITP en el sector privado.	Elaboración de 6 fichas y/o documentos técnicos.	Documento	Conteo	Documentos				10%		15%		15%		30%		30%		Norma Sánchez	Archivo	Disponibilidad de información sobre tecnologías de procesamiento, productos y presupuesto

INSTITUTO TECNOLÓGICO PESQUERO DEL PERÚ
Oficina de Planeamiento
T.T.P.
INSTITUTO TECNOLÓGICO PESQUERO DEL PERÚ
D.T.T.

PERÚ | Ministerio de la Producción | Instituto Tecnológico Pesquero del Perú ITP

Instituto Tecnologico Pesquero/Oficina de planeamiento

Plan Operativo 2010

Formato N° 1

Direccion: Dirección de Desarrollo Industrial y Servicios (DDIS)

Responsable: Ing. Rafael castro Vicente

Objetivo General: Promover la competividad empresarial a través del escalimento de las aplicaciones tecnológicas resultantes de la investigaciones realizadas por el ITP y la elboración de productos, la asistencia técnica al sector pesquero nacional y la atención de servicios internos y/o externos

División: DIV-PLANTA DDIS.

Objetivo Especifico	Resultados			EVAL. ANUAL-2010	Actividades			EJEC.ANUAL-2010
	Descripcion	Unidad de Medida	Meta Anual		Descripcion	Unidad de Medida	Meta Anual	
1- Escalamiento Tecnológico de Productos en base a anchoveta, pota y otras especies de inteés comercial	1.1 Desarrollo Tecnológico de productos en conservas: Pasta untable de Trucha natural, hierbas,especies, ensalada de Trucha, trozos de Anchoveta ahumado picante, pasta untable de Anchoveta en hierbas,especies, Anchoveta en crema de champiñones, Anchoveta en salsa miso y sillao.	N° Prod.	10	100.0%	1.1.1 Desarrollo de Prod. Pesqueros	N° Prod.	10	10
					1.1.2 Capacitación	N°	4	2
2- Elaboración de Productos pesqueros para el abastecimiento de tiendasITP y Programas sociales	2.1 Abastecimiento de Conservas, Preformados, curados, salchichas y otros	Tm.	150	27.6%	2.1.1 Prod. Conservas	Tm	60.0	32.7
					2.1.2 Prod. Preformados	Tm	20.0	3.1
					2.1.3 Prod. Curados	Tm	5.0	0.9
					2.1.4 Prod. Salchicha	Tm	60.0	3.4
					2.1.5 Elab. Ensilado	Tm	5.0	1.4
3- Determinación de Procesos Térmicos de Valor Fo en conservas	3.1 Brindar servcios a la industria conservera Nacional	N° Servicios	150	130.0%	3.1.1 Calibración equipo	N° Inf.	2	2
					3.1.2 Servicios	N°	150	195
					3.13 Capacitación	N° cursos	2	2
4- Almacenar y Congelar productos pesqueros para concesiones y servicios internos de producción	4.1 Almacenamiento y congelamiento de prod. Pesq.	Tm.	300	23.6%	4.1.1 Procesamento congelado	Tm	150	0
					4.1.2 Almacenamiento	Tm	150	70.8
5- Apoyar a eventos de capacitación interna y del sector artesanal e Industrial	5.1 Capacitación de acuerdo a la Norma N°040-2001	N° Cursos	20	100%	5.1.1 Capac. Artesanal e Ind.	N°	10	10
					5.1.1 Capacitación interna	N°	10	8
6- Procesamiento de productos Pesqueros (Prestación de servcios)	6.1 Servicios de procesamientos al sector pesca	Tm.	150	129%	6.1.1 Cont. Prestación de servicios	Tm	150	193.7
					6.1.2 Mantenimiento de prog. Calidad	N°	4	2
					6.1.3 Capacitación	N°	4	2

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU I.T.P. DDIS

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

MATRIZ-POI 2011

UNIDAD ORGANICA	OBJETIVOS QUE CONTRIBUYE LA META PRESUPUESTAL		Clasificador Funcional Programático							META / ACTIVIDAD	ANUAL		CRONOGRAMA DE PAGO				METAS FINANCIERA	CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN											
	OBJETIVO ESPECIFICO	OBJETIVO GENERAL	F	Prog	Subp	Activ	Comp	Meta	N° A/P		META FISICA		I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE													
											Unidad de Medida	Cantidad	Meta Programada	Meta Programada	Meta Programada	Meta Programada	S/.	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
DDIS	Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento, así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros	Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento, así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros																										
Div-Planta	Desarrollar escalamiento tecnológico en anchoveta y pota	Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento, así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros								Desarrollar 05 nuevos productos (Conservas 03 y preformados 02)	N°	5	1	2	1	1	25,000	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083
Div-Planta	Procesar productos pesqueros para el abastecimiento interno y prog. Sociales									Procesar 150 tm de productos pesqueros (Conservas 50, preformados 20, curados 05, salchicha 60, y ensilados 05)	tm	150	30	40	40	40	1,150,000	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833
Div-Planta	Brindar servicios de procesos térmicos, valor Fo									Brindar servicios de ratamiento térmico	N°	150	30	40	40	40	20,000	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667
Div-Planta	Brindar servicios de congelamiento y almacenamiento de prod. Pesq.									Brindar servicios de almacenamiento y congelación	tm	1,000	200	300	300	300	50,000	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167
Div-Planta	Apoyar eventos de capacitación									Capacitar al sector pesquero	N°	10	2	3	3	3	5,000	0.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	0.0
Div-Planta	Brindar servicios de procesamiento de productos pesqueros (Prestación de servicios)									Procesar productos pesqueros (prestación de servicios)	tm	200	2	25	75	75	50,000	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167
Div-Laboratorio	Desarrollar Análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas al sector Alimentario y al SANIPES	Apoyar al sector Alimentario y al SANIPES ofreciendo servicios de análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas de acuerdo a los más altos estándares de calidad								Realizar análisis de laboratorio en las áreas de microbiología, físico química, sensorial y biotoxinas	N°	250	50	75	75	50	850,000	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833
Div-mantenimiento	Mantener en operatividad de los equipos en las plantas de producción y áreas de apoyo	Brindar mantenimiento y operatividad de los equipos en las plantas de producción y areas de apoyo								Mantenimiento programado de equipos y máquinas de planta y areas de apoyo	INF.	4	1	1	1	1	1,250,000	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167
																	3,400,000											

LEYENDA

F : Funcion
Prog : Programa
Subp : Subprograma
Activ : Actividad
Comp : Componente
Meta : Meta
A/P : Actividad

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU I.T.P. DDIS

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU I.T.P. Oficina de Planeamiento

MATRIZ-POI 2011

UNIDAD ORGANICA	OBJETIVOS QUE CONTRIBUYE LA META PRESUPUESTAL		Clasificador Funcional Programático							META / ACTIVIDAD	ANUAL		CRONOGRAMA DE PAGO				METAS FINANCIERAS	CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN											
	OBJETIVO ESPECIFICO	OBJETIVO GENERAL	F	Prog	Subp	Activ	Comp	Meta	N° A/P		META FISICA		I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE													
											Unidad de Medida	Cantidad	Meta Programada	Meta Programada	Meta Programada	Meta Programada	SI	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
DPAT	Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fe, congelamiento y almacenamiento, así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros	Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fe, congelamiento y almacenamiento así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros																										
Div-Planta	Desarrollar escalamiento tecnológico en anchoveta y pota	Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fe, congelamiento y almacenamiento así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros								Desarrollar 05 nuevos productos (Conservas 03 y preformados 02)	N°	5	1	2	1	1	25,000	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083	2,083
Div-Planta	Procesar productos pesqueros para el abastecimiento interno y prog. Sociales									Procesar 150 tm de productos pesqueros (Conservas 80, preformados 20, curados 05,	tm	150	30	40	40	40	1,150,000	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833	95,833
Div-Planta	Brindar servicios de procesos térmicos, valor Fe									Brindar servicios de ratamiento térmico	N°	150	30	40	40	40	20,000	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667	1,667
Div-Planta	Brindar servicios de congelamiento y almacenamiento de prod. Pesq.									Brindar servicios de almacenamiento y congelación	tm	1,000	200	300	300	300	50,000	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167
Div-Planta	Apoyar eventos de capacitación									Capacitar al sector pesquero	N°	10	2	3	3	3	5,000	0.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	0.0
Div-Planta	Brindar servicios de procesamiento de productos pesqueros (Prestación de servicios)									Procesar productos pesqueros (prestación de servicios)	tm	200	2	25	75	75	50,000	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167
Div-Laboratorio	Desarrollar Análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas al sector Alimentario y al SANIPES	Apoyar al sector Alimentario y al SANIPES ofreciendo servicios de análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas de acuerdo a los más altos estándares de calidad								Realizar análisis de laboratorio en las áreas de microbiología, físico química, sensorial y biotaxinas	N°	250	50	75	75	50	850,000	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833	70,833
Div-mantenimiento	Mantener en operatividad de los equipos en las plantas de producción y áreas de apoyo	Brindar mantenimiento y operatividad de los equipos en las plantas de producción y areas de apoyo								Mantenimiento programado de equipos y máquinas de planta y areas de apoyo	INF.	4	1	1	1	1	1,250,000	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167	104,167
																	3,400,000											

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU I.T.P. DPAT

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU I.T.P. Oficina de Planeamiento

MATRIZ DE INDICADORES DE DESEMPEÑO

OBJETIVOS GENERALES	OBJETIVOS ESPECIFICOS	INDICADORES DE DESEMPEÑO							FUNDAMENTOS	AREA RESPONSABLE
		NOMBRE DEL INDICADOR	Unidad de Medida	AMBITO *	DIMENSION **	Valor Año 2009	Valor Año 2010	Valor Proyectado 2011		
Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento, así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros	Desarrollar escalamiento tecnológico en anchoveta y pota	Desarrollo Tecnológico	N°	5	100%			25,000.0	Promoción de productos pesqueros de interes Nacional: anchoveta y pota. DS N°002-2007 PRODUCE	Areas de Conservas/preformados
	Procesar productos pesqueros para el abastecimiento interno y prog. Sociales	Procesamiento de productos	tm	150	100%			1,150,000.0	Promoción de productos pesqueros de interes Nacional: anchoveta y pota. DS N°002-2007 PRODUCE	Areas: Conservas, preformados, curados, planta II, ensilados
	Brindar servicios de procesos térmicos, valor Fo	Procesos Térmicos Valor Fo	N°	150	100%			20,000.0	Brindar apoyo a la industria conservera nacional	Area de Tratamiento térmico
	Brindar servicios de congelamiento y almacenamiento de prod. Pesq.	Almacenamiento y congelamiento	tm	1000	100%			50,000.0	Procesamiento de productos pesqueros en apoyo a la industria pesquera nacional	Areas de Planta I y II
	Apoyar eventos de capacitación	Capacitación	N°	10	100%			5,000.0	Apoyo a la pesca artenal e industrial	Areas: Manipuleo, Conservas, preformados, curados, planta II, ensilados
	Brindar servicios de procesamiento de productos pesqueros (Prestación de servicios)	Prestación de servicios a la industria pesquera	tm	200	100%			50,000.0	Procesamiento de productos pesqueros en apoyo a la industria pesquera nacional	Areas: Conservas/preformados/planta II
Apoyar al sector Alimentario y al SANIPES ofreciendo servicios de análisis: microbiológico, fisico químico, sensorial y biotoxinas de acuerdo a los más altos estándares de calidad	Desarrollar Análisis: microbiológico, fisico químico, sensorial y biotoxinas al sector Alimentario y al SANIPES	Análisis de Laboratorio	N°	250	100%			850,000.0	Lab. Acreditado ante INDECOPI y el SANIPES autoridad sanitaria del sector pesquero nacional	Areas: Laboratorio de microbiologia, fisico quimico, sensorial y biotoxinas
Brindar mantenimiento y operatividad de los equipos en las plantas de producción y areas de apoyo	Mantener en operatividad de los equipos en las plantas de producción y áreas de apoyo	Mantenimiento y operatividad de equipos en planta y areas de apoyo	INF.	4	100%			1,250,000.0	Mantenimiento y operatividad de Plantas habilitadas por SANIPES,	Area de Mantenimiento

*AMBITOS DE CONTROL DE UN INDICADOR: Resultado Final, Resultado Intermedio, Producto e Insumo

**DIMENSIONES DEL DESEMPEÑO DE UN INDICADOR: Eficiencia, Eficacia, Economía, Calidad y Cobertura

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU I.T.P. DPAT

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

SINTESIS POR CADA AREA DEL ITP

	Obj. Específico	Resultado	Actividades	Presupuesto
Dirección: Dirección de Procesoa y asistencia Técnica (DPAT)				
División de Planta	Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento, así como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros		Investigación, desarrollo y procesamiento de nuevos productos	1,300,000
División de Laboratorio	Apoyar al sector Alimentario y al SANIPES ofreciendo servicios de análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas de acuerdo a los más altos estándares de calidad		Investigación y Analisis de laboratorio	850,000
División de Mantenimiento	Brindar mantenimiento y operatividad de los equipos en las plantas de producción y areas de apoyo		Mantenimiento y operatividad de equipos y maquinaria	1,250,000
Sub Total				3,400,000
	Total Ppto. Bienes y Servicios			431,980
	Total Ppto.Personal (CPI)			993,320
	Total Ppto. Personal (CAS)			1,015,200
	Total Ppto Bienes de Capital			1,406,260
	Total Ppto.			7,246,760

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU DPAT I.T.P.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

CRONOGRAMA DE AVANCE DE RESULTADOS

OBJETIVOS ESPECIFICOS	RESULTADOS	INDICADOR				PROGRAMACION MENSUAL (%)												RESPONSABLE (JEFE DE DIVISION	MEDIOS DE VERIFICACION	SUPUESTOS PARA EL CUMPLIMIENTO
		UNIDAD DE MEDIDA	FORMA DE CALCULO	LINEA DE BASE	META ANUAL	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC			
Desarrollar escalamiento tecnológico, procesamiento, servicios de valor Fo, congelamiento y almacenamiento, asi como apoyo a capacitación y servicios de procesamiento de productos pesqueros	1,350	tm		1,200	1,350	5	5	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	J. SANCHEZ	INFORME	POI-2011
Apoyar al sector Alimentario y al SANIPES ofreciendo servicios de análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas de acuerdo a los más altos estándares de calidad	Análisis-Labs	N°		200	250	5	5	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	A. SALAS	INFORME	POI-2011
Brindar mantenimiento y operatividad de los equipos en las plantas de producción y areas de apoyo	Informes	N°		12	12	5	5	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	P. OROZCO	INFORME	POI-2011

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU I.T.P. DPAT

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

CUADRO DE ACCIONES POR MES

ACTIVIDADES		TOTAL	FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SETIEMBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
			I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
Obejetivos 1 * DIVISION DE PLANTA																																										
Desarrollar escalamiento tecnológico en anchoveta y pota		25,000	X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X		
Procesar productos pesqueros para el abastecimiento interno y prog. Sociales		1,150,000	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Brindar servicios de procesos térmicos, valor Fo		20,000			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X
Brindar servicios de congelamiento y almacenamiento de prod. Pesq.		50,000		X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X	
Capacitar al sector pesquero		5,000			X				X				X			X					X					X					X				X				X				
Brindar servicios de procesamiento de productos pesqueros (Prestación de servicios)		50,000			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X				
Objetivo 2, DIVISION DE LABORATORIO																																										
Apoyar al sector Alimentario y al SANIPES ofreciendo servicios de análisis: microbiológico, físico químico, sensorial y biotoxinas de acuerdo a los más altos estándares de calidad		850,000	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
B:																																										
Objetivo 3, DIVISION DE MANTENIMIENTO																																										
Brindar mantenimiento y operatividad de los equipos en las plantas de producción y areas de apoyo		1,250,000	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
C:																																										

* Por cada objetivo especifico se coloca las actividades y su mensualizacion

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
DPAT
I.T.P.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.

PRESUPUESTO DE GASTOS PARA EL 2009

Por Actividad/Proyecto

PROGRAMACION Y FORMULACION DEL PRESUPUESTO DEL AÑO FISCAL 2011
INFORMACION MULTIANUAL
PLIEGO: INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO
FUENTE: Recursos Ordinarios (Tesoro Público)

GASTOS	PIA 2010	PIM 2010	2011
PROGRAMAS Y ACTIVIDADES			
I.I **PRINCIPALES PROGRAMAS Y ACTIVIDADES**			
OBLIGACIONES PREVISIONALES			
CONDUCCION Y ORIENTACION SUPERIOR			
ADMINISTRACION DEL PROCESO PRESUPUESTARIO			
GESTION ADMINISTRATIVA			
GENERACION TRANSFERENCIA Y ADAPTACION DE TECNOLOGIAS			
OPERATIVIDAD DE 2 PLANTAS DE PROCESAMIENTO			2,126,500
CONTROL SANITARIO			

PROGRAMACION Y FORMULACION DEL PRESUPUESTO DEL AÑO FISCAL 2011
INFORMACION MULTIANUAL
PLIEGO: INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO
FUENTE: Directamente Recaudados (Propios)

GASTOS	PIA 2010	PIM 2010	2011
PROGRAMAS Y ACTIVIDADES			
I.I **PRINCIPALES PROGRAMAS Y ACTIVIDADES (Sub total)**			
OBLIGACIONES PREVISIONALES			
CONDUCCION Y ORIENTACION SUPERIOR			
ADMINISTRACION DEL PROCESO PRESUPUESTARIO			
GESTION ADMINISTRATIVA			
GENERACION TRANSFERENCIA Y ADAPTACION DE TECNOLOGIAS			
OPERATIVIDAD DE 2 PLANTAS DE PROCESAMIENTO			5,120,260
CONTROL SANITARIO			

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU DPAT I.T.P.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU Oficina de Planeamiento I.T.P.

PRESUPUESTO DE INGRESOS PARA EL PPTO. 2010

PLIEGO: INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO

CODIGOS	CONCEPTO	BASE LEGAL	MONTO (Referencial)
	Tasa por pago de certificación pesquera	Ley Nº 28559	
	Por venta de productos pesqueros: conservas, enlatados, etc	D.Leg Nº 92	
	Dictado de cursos de extension de investigaciones pesqueras	D.Leg Nº 92	
	Dictado de cursos de capacitación al sector pesquero privado	D.Leg Nº 92	
	Servicios de analisis microbiológicos y especiales	D.Leg Nº 92	
	Tasas por pago de aprobación de protocolos pesqueros	Ley Nº 28559	
	Servicios otros	D.Leg Nº 92	
	Recursos destinados para fines de investigación cientifica y tecnologica, gravados a los derechos de pesca	Ley Nº 25977	

El Saldo de Balance 2010, se destribuye

Dirección / Oficina	Monto S/.
Planeamiento	
OCI	
Alta Dirección	
Administración	
Investigaciones	
Desarrollo de Tecnologias	7,246,760
Transferencia de Tecnología	
Vigilancia Sanitaria	
Control Sanitario	

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
DPAT
I.T.P.

INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU
Oficina de Planeamiento
I.T.P.