



INFORME N°016-2025-CAAIA-iestp “M”

A : LIC. ELÍAS ABEL HIGALGO ARROYO
DIRECTOR GENERAL DEL IESTP MARCO

DE : MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA
COORDINADORA ÁREA ACADÉMICA P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ASUNTO : SOLICITO RESOLUCIÓN DIRECTORAL PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DEL
MÓDULO PROFESIONAL N°01 OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA
PRIMA

FECHA : MARCO, 10 DE JUNIO DE 2025

Tengo el agrado de dirigirme a Usted para saludarla cordialmente e informarle lo siguiente:

Que con el objetivo de que los estudiantes el Programa de Estudios de Industrias Alimentarias logren sus Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT), siendo este requisito para su titulación.

Remito a su despacho el PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROFESIONAL N°01 OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA; denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK.

Responsable de asesoramiento:
ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

Responsable de la supervisión
ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO
MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA

Dicho plan de trabajo ha sido revisado y aprobado por la Coordinación del Área Académica del P.E. Industrias Alimentarias y la Jefatura de Unidad Académica de nuestra institución.

Solicito a su despacho emisión de Resolución Directoral de aprobación.

Adjunto:

- Proveído N°001-JUA-2025-iestp“M”
- Plan de proyecto productivo

Sin otro en particular aprovecho la oportunidad para expresarle mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,




Mg. Greys Karen Puente Ancieta
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
I.E.S.T.P. “MARCO”

PROVEÍDO N°001-JUA-2025-IESTP“M”

DE : LIC. PERCY EDGAR ROJAS HUANQUI
Jefe de Unidad Académica del IESTP “Marco”

A : MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA
Coordinadora del Área Académica Industrias Alimentarias

ASUNTO : Derivo INFORME N°013-2025-CAAIA-IESTP“M”, que presento
con PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROFESIONAL
N°01 OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

FECHA : 10 de junio de 2025

Por el presente documento se deriva a su despacho el **INFORME N°013-2025-CAAIA-IESTP“M”**, derivado por su despacho, en el cual aprueba el proyecto productivo **“ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK.”** presentado por los estudiantes del I semestre del programa de estudios de **Industrias Alimentarias**, con la finalidad de realizar sus EFSRT en el **MÓDULO PROFESIONAL N°01 OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA**. Cuya responsable del asesoramiento es la Ing. Elena Eulalia Ortega Retamozo.

Al proyecto presentado y aprobado por su despacho esta jefatura no tiene observaciones que realizar, por lo tanto, se le retorna a fin de que continúe con su proceso.

Atte,



Lic. Percy Edgar Rojas Huanqui
JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA



INFORME N°013-2025-CAAIA-iestp “M”

A : LIC. PERCY EDGAR ROJAS HUANQUI
JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA DEL IESTP “MARCO”

DE : ING. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA
COORDINADORA ÁREA ACADÉMICA P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ASUNTO : PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROFESIONAL N°01 OPERACIONES
BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

FECHA : MARCO, 09 DE JUNIO DE 2025

Tengo el agrado de dirigirme a Usted para saludarlo cordialmente e informarle lo siguiente:

Que con el objetivo de que los estudiantes el Programa de Estudios de Industrias Alimentarias logren sus Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo siendo este requisito para su titulación.

Remito a su despacho el PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROFESIONAL N°01 OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA - Plan de Estudio Modular, denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK.

Responsable de asesoramiento:
ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

Responsable de la supervisión
ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO
MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA

Dicho plan de trabajo ha sido revisado y aprobado por la coordinación del área académica y el responsable de Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo del P.E. Industrias Alimentarias.

Solicito a su despacho su aprobación para la emisión de Resolución Directoral.

Adjunto:

- Plan de proyecto productivo

Sin otro en particular aprovecho la oportunidad para expresarle mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,




Mg. Greys Karen Puente Ancieta
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
I.E.S.T.P. “MARCO”

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



PLAN DE TRABAJO:

**PROYECTO PRODUCTIVO DEL MODULO PROFESIONAL
N°01 DE OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE
MATERIA PRIMA - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE
CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK**

PRESENTADO POR:

1. BARZOLA JACOBA, LEONEL ROGGER
2. BASTIDAS CERRON, YENY
3. CASO MAYTA, DULCE MARÍA
4. DIONISIO ESTEBAN, KAREN SAMYRA
5. EGOAVIL MAYTA, CIELO YANETH
6. HUARINGA CAMPOS, JUALIANA OSWALDA
7. HUATUCO DELGADO, MARIAELENA HELEN
8. MUCHA URETA, ROSELDO CRISTHIAN
9. PLASENCIA BASTIDAS, KATTY CLARIVEL
10. ROSALES ÑAUPARI, PATRICK JOAQUIN

RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:

ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:

ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

MG. GREYS K. PUENTE ANCIETA

MARCO – 2025

MÓDULO PROFESIONAL N°01
OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

I. DATOS INFORMATIVOS:

1.1. Módulo	: Operaciones Básicas y manejo de la Materia Prima
1.2. Denominación	: Elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack
1.3. Carrera Profesional	: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
1.4. Cantidad de créditos/horas	: 2/64 horas
1.5. Fecha de prácticas	: Inicio 11 de junio del 2025 Termino 23 de julio del 2025

JUSTIFICACIÓN:

Las Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo son actividades que nos permitirán ampliar conocimientos, habilidades y actitudes involucrándonos en la dinámica laboral y de esta manera podamos insertarnos más rápido al mercado laboral. Esta consolidación de aptitudes se va desarrollando en cada módulo formativo, a fin de complementar las competencias (específicas y de empleabilidad) vinculadas con la carrera profesional.

Estas pueden llevarse a cabo en dos formas: En empresas, organizaciones u otras instituciones mediante convenios para tales fines y en el Instituto, mediante la realización de proyectos o actividades productivas de bienes y servicios relacionados con el plan de estudio de la carrera profesional. Las EFSRT son importantes para desarrollar habilidades y actitudes frente a un trabajo o puesto de trabajo específico, mostrando todo lo que se aprendiendo.

Los proyectos productivos pueden realizarse en la institución ya que se cuentan con los equipos y utensilios básicos para poder elaborar diversos productos como chocolatería, confitería y snack

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas, la elaboración de productos de chocolatería, confitería, snack y otros los cuales son productos de gran demanda y la tecnología de elaboración, orientada al micro empresa no requiere de inversión cuantiosa ni equipos sofisticados.

Las actividades que realizaremos serán: Logística en el abastecimiento de la materia prima e insumos; operaciones de clasificación y selección de la materia prima, acondicionamiento de la materia, uso de equipo, maquinarias y utensilios para el proceso de elaboración de los productos y el despacho de la materia prima; finalmente la distribución y venta de los productos al consumidor final, control de la calidad; mantenimiento de equipos e instalaciones.

II. OBJETIVOS:

- Realizar las EFSRT por proyectos productivos en el módulo profesional de Operaciones Básicas y Manejo de Materia Prima - Elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack.
- Elaborar y comerciales diversos productos de chocolatería, confitería y snack de acuerdo a los parámetros establecidos.
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.

III. RECURSOS:

4.1. RECURSOS HUMANOS:

ASESORA

Ing. ELENA ORTEGA RETAMOZO

ESTUDIANTES

1. BARZOLA JACOBA, LEONEL ROGGER
2. BASTIDAS CERRON, YENY
3. CASO MAYTA, DULCE MARÍA
4. DIONISIO ESTEBAN, KAREN SAMYRA
5. EGOAVIL MAYTA, CIELO YANETH
6. HUARINGA CAMPOS, JUALIANA OSWALDA
7. HUATUCO DELGADO, MARIAELENA HELEN
8. MUCHA URETA, ROSELDO CRISTHIAN
9. PLASENCIA BASTIDAS, KATTY CLARIVEL
10. ROSALES ÑAUPARI, PATRICK JOAQUIN

4.2. RECURSOS FÍSICOS:

- Taller de Cereales y Tubérculos.

IV. METAS:

5.1. Metas cuantitativas:

- Cada estudiante acumulara 2 créditos prácticos 64 horas en el módulo profesional de operaciones básicas y manejo de materia - Elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack
- Se producirán 200 unidades en chocolaterías, confitería 150 unidades y snack 150 unidades.
- Participación del 100% del estudiante

5.2. Metas cualitativas:

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, lograran realizar las EFSRT correspondientes al módulo profesional de operaciones básicas y manejo de materia prima.
- Estudiantes con habilidades y destrezas para el procesamiento de alimentos.
- Obtención de sus constancias de EFSRT en el módulo profesional de **OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA (Productos de chocolatería, confitería y snack).**

VI. ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIO MODULAR

ACTIVIDADES	HORAS
Logística de abastecimiento de materia prima	6
Operaciones de selección y clasificación de materia prima	6
Acondicionamiento de la materia prima	20
Usos de Máquinas y equipo para la materia prima	10
Despacho y comercialización	6
Acondicionamiento de área	5
Limpieza de área	6

Control de calidad	6
TOTAL DE HORAS	65

La producción se realizará durante 6 semanas (lunes a viernes) por día 2 -3 horas.

SEMANA	1	2	3	4	5	6
DÍAS	5	5	5	5	5	5
HORAS POR DÍA	2	2	2	2	2	3
HORAS SEMANALES	10	10	10	10	10	15
TOTAL DE HORAS DE EFSRT	65					

VII. PRESUPUESTO DEL PLAN DE TRABAJO:

INGRESO

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
CHOCOLATERIA	400	U	1.00	400
CONFITERIA	300	U	1.00	300
SNACK	300	U	1.00	300
TOTAL				1000

EGRESO

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
MANI	Kg	20	5	100
CHOCOLATE	Kg	36	5	180
AZÚCAR	Kg	20	4.5	90
FRUTAS	Kg	6	3	18
ENVASES	PQT	6	2	12
COMPRA DE GAS	U	2	50	100
TOTAL				500

VIII. BALANCE:

Descripción	Total S/.
Total de Ingreso	1000.00
Total de egresos:	
Materia Prima e insumos 500	1000.00
Mano de obra (50 %) 500	
Utilidad	0.00

IX. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6
INGRESO						
Ingreso de ventas	166.7	166.7	166.7	166.7	166.7	166.7
TOTAL INGRESO	166.7	166.7	166.7	166.7	166.7	166.7
EGRESO						
Costo producción	166.7	166.7	166.7	166.7	166.7	166.7
TOTAL EGRESO	166.7	166.7	166.7	166.7	166.7	166.7
UTILIDAD	83.3	83.3	83.3	83.3	83.3	83.3
MANO DE OBRA (50%)	83.3	83.3	83.3	83.3	83.3	83.3
UTILIDAD NETA	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

X. FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

- Autofinanciado
- Recursos generados por la comercialización de los productos elaborados.

XI. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

ACTIVIDAD	MESES									
	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Elaboración del plan de trabajo			X							
Aprobación del plan de producción			X							
Resolución de aprobación			X							
Adquisición de la carpeta de EFSRT			X							
Producción			X	X	X					
Supervisión				X	X					
Elaboración de su informe de proyecto productivo con sus respectivas fichas de practica					X					
Evaluación final					X					
Entrega de su constancia de practica (Coordinación de área académica)						X				

XII. MONITOREO Y SEGUIMIENTO:

- Se controlará semanalmente con la ficha de supervisión (carpeta de prácticas)
- Se entregará el informe del proyecto productivo
- Ficha de supervisión
- Constancia de EFSRT (plan de estudio modular) emitido por la coordinación de área académica

E. Ortega R

Ing. ELENA ORTEGA REMATOZO