



INFORME N°017-2025-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 PROYECCIÓN DE RESOLUCIÓN DIRECTORAL PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROFESIONAL N°02 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

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°02 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS; denominado **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS – YOGURT SABORIZADO**.

Responsable de asesoramiento:
ING. ELA OLIVERA BORDAES

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°002-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°002-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°014-2025-CAAIA-IESTP“M”, que presento con PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROFESIONAL N°02 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

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 LÁCTEOS – YOGURT SABORIZADO**” presentado por los estudiantes del III semestre del programa de estudios de **Industrias Alimentarias**, con la finalidad de realizar sus EFSRT en el **MÓDULO PROFESIONAL N°02 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**. Cuya responsable del asesoramiento es la Ing. Ela Inés Olivera Bordaes.

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°014-2025-CAAIA-IESTP “M”

A : ING. RAÚL G. TORRES CÓRDOVA
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°02 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

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 PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROFESIONAL N°02 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - Plan de Estudios Modular; denominado **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS – YOGURT SABORIZADO**.

Responsable de asesoramiento:
ING. ELA INÉS OLIVERA BORDAES

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.

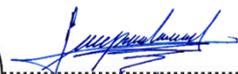
Adjunto:

- 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°02 PROCESAMIENTO DE
ALIMENTOS – ELABORACIÓN DE PRODUCTOS
LÁCTEOS (YOGUR SABORIZADO)**

PRESENTADO POR:

1. ALVARO FLORES, RUBILA LUZ
2. ALVAREZ RAVICHAGUA, ANGELA JHOANNY
3. AMAYA AGUILAR, LUZ MARIA
4. AQUINO ROJAS, BERTHA
5. CARBAJAL MEJICO, ROXANA DIANELA
6. DE LA CRUZ AYLAS, ELIANE SOFIA
7. GAGO CHAVEZ, ALBERT FRAN
8. LOPEZ DE LA CRUZ, JHOSIMAR ROMARIO
9. RIVAS LUJAN, JHESILINE DANITZA
10. ROJAS ROMERO, ROSARIO CELIA
11. SUAREZ ESPINOZA, LEYSSI ROSA
12. TORRES NINANYA, YANETH LILIANA

RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:

ING. ELA OLIVERA BORDAES

RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:

ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

MG. GREYS K. PUENTE ANCIETA

MARCO – 2025

MÓDULO PROFESIONAL N°02 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1. Módulo	: Procesamiento de Alimentos
1.2. Denominación	: Elaboración de productos Lácteos (yogur saborizado)
1.3. Carrera Profesional	: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
1.4. Cantidad de créditos/horas	: 2/64 horas
1.5. Fecha de prácticas	: Inicio 02 de junio del 2025 Termino 11 de julio del 2025

II. 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 ha aprendiendo.

Los proyectos productivos pueden realizarse en la institución ya que se cuentan con los equipos y utensilios básicos para poder elaborar diversos productos lácteos como el yogur saborizado.

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

Las actividades que realizaremos serán: comprar insumos y materia prima; producir yogur (en diversos sabores); vender el producto al consumidor final, control de la calidad; mantenimiento de equipos e instalaciones.

III. OBJETIVOS:

- Realizar las EFSRT por proyectos productivos en el módulo profesional de Procesamiento de Alimentos - Elaboración de productos lácteos, yogur saborizado.
- Elaborar y comercializar diversos productos lácteos, yogur saborizado de acuerdo a los parámetros establecidos.
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.

IV. RECURSOS:

4.1. RECURSOS HUMANOS:

ASESORA

Ing. ELA OLIVERA BORDAES

ESTUDIANTES

1. ALVARO FLORES, RUBILA LUZ
2. ALVAREZ RAVICHAGUA, ANGELA JHOANNY
3. AMAYA AGUILAR, LUZ MARIA
4. AQUINO ROJAS, BERTHA
5. CARBAJAL MEJICO, ROXANA DIANELA
6. DE LA CRUZ AYLAS, ELIANE SOFIA
7. GAGO CHAVEZ, ALBERT FRAN
8. LOPEZ DE LA CRUZ, JHOSIMAR ROMARIO
9. RIVAS LUJAN, JHESILINE DANITZA
10. ROJAS ROMERO, ROSARIO CELIA
11. SUAREZ ESPINOZA, LEYSSI ROSA
12. TORRES NINANYA, YANETH LILIANA

4.2. RECURSOS FÍSICOS:

- Taller de Productos Lácteos.

V. METAS:

5.1. Metas cuantitativas:

- Cada estudiante acumulara 2 créditos prácticos 64 horas en el módulo profesional de Procesamiento de Alimentos - Elaboración de productos lácteos, yogur saborizado
- Se producirán 520 litros de yogur de diferentes sabores.
- Participación del 100% del estudiante

5.2. Metas cualitativas:

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, logran realizar las EFSRT correspondientes al módulo profesional de Procesamiento de Alimentos.
- Estudiantes con habilidades y destrezas para el procesamiento de alimentos.
- Obtención de sus constancias de EFSRT en el módulo profesional de **Procesamiento de alimentos – Productos Lácteos (yogur saborizado)**.

VI. ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIO MODULAR

ACTIVIDADES	HORAS
Compra de insumos	5
Recepción	2
Pesado	2
Estandarización	5
Pasteurización	5
Adición de azúcar	5
Enfriado	5
Adición de cultivo	2

Incubación	20
Enfriado	5
Batido	3
Control de calidad	2
Envasado	2
Limpieza de área	2
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	IMPORTE TOTAL
Yogur	520	litros	6	3120
TOTAL				3120

EGRESO

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Leche	500	Litros	3	1500
Cultivo	5	Sobre (100l)	35	170
Azúcar blanca	50	Kg	5.00	250
Saborizante	50	ml.	1.00	50
Colorante	100	ml.	0.50	50
Envases	500	Litro	1.00	500
TOTAL				2520

VIII. BALANCE:

Descripción	Total S/.
Total de Ingreso	3120.00
Total de egresos:	
Materia Prima e insumos 2520	3120.00
Mano de obra (23.80%) 600	
Utilidad	0.00

IX. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6
INGRESO						
Ingreso de ventas	520	520	520	520	520	520
TOTAL INGRESO	520	520	520	520	520	520
EGRESO						

Costo producción	420	420	420	420	420	420	420
TOTAL EGRESO	420	420	420	420	420	420	420
UTILIDAD	100	100	100	100	100	100	100
MANO DE OBRA (16.66%)	100	100	100	100	100	100	100
UTILIDAD NETA	0.0	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						
Supervisión											
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



Ing. ELA OLIVERA BORDAES