



INFORME N° 020-2025-CAPA.AJVC-IESTP “M”

A : Lic. Elías Abel Hidalgo Arroyo
DIRECTOR GENERAL DEL I.E.S.T.P. MARCO

DE : Ing. Angel Jose Villarruel Cárdenas
COORDINADOR PRODUCCION AGROPECUARIA

ASUNTO : Elevo proyecto productivo del Ing. Jhoser Pariona

CON ATENCION A : Jefatura de Unidad académica

FECHA : Marco, 08 de Agosto del 2025

Por intermedio del presente me dirijo a Ud., para saludarlo cordialmente y a la vez elevar a su despacho el proyecto productivo titulado producción de porcinos con fines de EFSRT del módulo III del programa de estudios de producción agropecuaria, presentado por el Ing. Jhoser Pariona Gonzales, para que con un proveído de parte del jefe de unidad académica se emita la resolución directoral respectiva para su ejecución. Adjunto al presente documento el respectivo proyecto productivo.

Es todo cuanto puedo informarle para su conocimiento y demás fines.

Atentamente,



PERÚ

Ministerio
de Educación

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"



INFORME N° 04 – 2025 – I.E.S.T.P. "M" /JLPG

AL : ING. Ángel Villarroel C.
COORDINADOR DEL P. E. DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

DE : ING. JHOSER LUIS PARIONA GONZALES
DOCENTE CONTRATADO DEL I.E.S.T.P." M"

ASUNTO : Aprobación con resolución directoral para el proyecto productivo
"Producción de Porcinos" para el Módulo III de las EFSRT del P. E.
Producción agropecuaria - 2025

FECHA : Marco, 04 de agosto de 2025

Por el presente es muy grato dirigirme a su digna persona, para saludarlo cordialmente, en mi condición de Docente Contratado del IESTP "Marco" – P. E. **PRODUCCIÓN AGROPECUARIA** y a la vez presentarle el plan de trabajo del proyecto productivo titulado "**Producción de porcinos**" con la finalidad de que los estudiantes puedan realizar las Prácticas Pre profesionales (Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo) en el Módulo III de Prevención y manejo sanitario y fitosanitario.

Adjunto:

- **Plan de Proyecto productivo "Producción de porcinos"**

Sin otro particular, no sin antes manifestarle mi sentimiento de estima y respeto a su persona.

ATENTAMENTE,

Ing. Jhoser Luis Pariona Gonzales
DOCENTE CONTRATADO



“Año de la recuperación y consolidación de la
Economía Peruana”



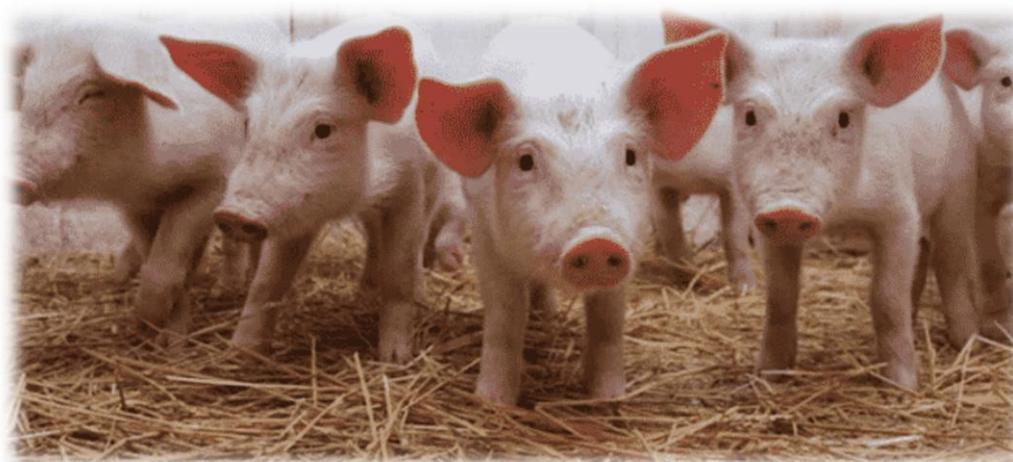
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO “MARCO”

REVALIDADO: R. D Nº0413-2006-ED

MÓDULO PROFESIONAL 3: Prevención y manejo sanitario y fitosanitario.

PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO TITULADO PRODUCCIÓN DE PORCINOS



PRESENTADO POR:

Ing. Jhoser Luis Pariona Gonzales

RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO: Ing. Jhoser Luis Pariona
Gonzales

ESTUDIANTES PRACTICANTES:

1. Espinoza Sanchez, Victor
2. Piñan Pecho, Daygoro
3. Rivera Alvarez, Milagros
4. Rivera Jesus, Victoria Fenanda
5. Rosales Rodriguez, Jhon
6. Rosales Rodriguez, Juan
7. Segura Perez, Cristian Jhandhet
8. Villafuerte Chamorro, Jose M.

RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:

Ing. Jhoser Luis Pariona Gonzales

Ing. Angel Villarruel Cárdenas

MARCO – 2025

I. INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1 Institución Educativa : IESTP “MARCO”
- 1.2.-Programa de Estudio : Producción Agropecuaria
- 1.3.-Nombre del proyecto : producción de porcinos
- 1.4.-Extencion : 15M²
- 1.5.- Lugar : IESTP “MARCO”
- 1.6.-Direccion : Carretera central km 7.5 Jauja – Marco
- 1.7.-Distrito : Marco
- 1.8.-Provincia : Jauja
- 1.9.-Region : Junín
- 1.10.-Directora general : Mg. ELÍAS HIDALGO ARROYO
- 1.11.-Coodinador Área Académica : Ing. Angel Villarruel
Cárdenas
- 1.12.- Docente Responsable del Proyecto productivo: Ing. Jhoser
Luis Pariona Gonzales.
- 1.13.-Fecha : Julio – diciembre 2025

II. MÓDULO PROFESIONAL: Prevención y manejo sanitario y fitosanitario.

III. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar proyectos productivos con la finalidad de afianzar la teoría con la práctica y apoyar a los estudiantes del V semestre en las , en la crianza y engorde de porcinos en el Instituto De Educación Superior Tecnológico Publico Marco, adquiriendo 2 lechones destetados para el Programa de Estudios de Producción Agropecuaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.
- Lograr sus prácticas pre profesionales en el módulo profesional de Prevención y manejo sanitario y fitosanitario (plan de estudio modular).
- Generar ingresos económicos a través de la producción.
- Implementar el módulo de Prevención y manejo sanitario y fitosanitario.
- Promover la formación académica integral de los estudiantes en los aspectos cognitivos, procedimentales y actitudinales en la intervención pre profesional.
- Promover la aplicación de los conocimientos teóricos y metodológicos en los diferentes campos de intervención.
- Lograr experiencias de intervención en las diferentes áreas o sectores de labor profesional.

IV. JUSTIFICACIÓN:

La instalación de proyectos productivos es importante para que el estudiante, pueda

desarrollar sus habilidades y actitudes frente a un trabajo o puesto de trabajo específico, mostrando todo lo que conoce y ha aprendiendo sobre su profesión mediante los proyectos productivos que realizan en la institución ya que se cuentan con la infraestructura, como una alternativa donde aprenderán en los distintos escenarios:

- **Educativa:** Proporcionar a los estudiantes del Instituto Marco una experiencia práctica y real en la producción porcina, desde la adquisición de los animales hasta la comercialización, aplicando principios de buenas prácticas pecuarias. Esto fortalecerá sus conocimientos teóricos y habilidades técnicas.
- **Productiva:** Generar ingresos para el programa de estudios de producción agropecuaria a través de la venta de los cerdos engordados, contribuyendo a la sostenibilidad del proyecto y permitiendo reinversiones.
- **Sostenibilidad:** Fomentar prácticas de producción responsables y sostenibles, minimizando el impacto ambiental y promoviendo el bienestar animal.
- **Innovación:** Servir como un modelo de producción porcina a pequeña escala, replicable y adaptable a otras comunidades o contextos educativos.

V. RECURSOS: RECURSOS HUMANOS:

DOCENTE ASESOR: Ing. Jhoser Luis Pariona Gonzales

COORDINADOR ACADÉMICO: Ing. Angel Jose Villarruel Cardenas

ESTUDIANTES: Asistentes regulares del quinto semestre

VI. RECURSOS FÍSICOS:

Módulo III PREVENCIÓN Y MANEJO SANITARIO Y FITOSANITARIO:
acondicionamiento de un ambiente para la crianza de porcinos.

VII. FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

Autofinanciado por los estudiantes del V semestre de P.A.

Recursos propios de los estudiantes del V semestre de P.A.

VIII.METAS:

IX. Metas cuantitativas:

Cada estudiante acumulara 96 horas en el módulo profesional de prevención y manejo sanitario y fitosanitario (Plan de estudio modular).

- Alcanzar un peso promedio de salida de 30-40 kg en un periodo de 49 días.
- Lograr una tasa de conversión alimenticia (TCA) óptima (ej. 2.8 - 3.2 kg de alimento por kg de carne).
- Mantener la mortalidad por debajo del 2%.
- Capacitar al 100% de los estudiantes involucrados en el manejo de porcinos.
- Generar un margen de utilidad neto del 25% (a definir según costos y precios de venta).

X. Metas cualitativas:

Los estudiantes participantes del proyecto productivo, lograran realizar las prácticas pre profesionales correspondientes al módulo de prevención y manejo sanitario y fitosanitario.

Alumnos con habilidades y destrezas para la producción de porcinos.

Obtención de sus constancias de prácticas pre profesionales y EFSRT en el módulo de prevención y manejo sanitario y fitosanitario.

La producción se realizará durante 49 días (lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo 2 horas por día)

Mes	Julio							Agosto						
Día	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Semana 01														
Semana 02														
Semana 03														
Semana 04								2	2	2	2	2	2	2
Total horas /semana								2	2	2	2	2	2	2
Mes	Setiembre							Octubre						
Día	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Semana 01	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Semana 02	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Semana 03	2	2	2	2	2	2	2							
Semana 04	2	2	2	2	2	2	2							
Total horas /semana	8	8	8	8	8	8	8	4	4	4	4	4	4	2
Total de horas por modulo	96 HORAS													

*Los estudiantes podrían elegir realizar las prácticas de las EFSRT hasta acumular un total de 96 horas pudiendo tomar los hasta cumplir las horas necesarias.

XI. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Semana	Días	Fase Principal	Actividades Clave (BPP)	Observaciones / Metas
Semana 1	Día 1-7	Adaptación & Inicio Engorde I	Recepción/Inicio: Aclimatación, verificar bebederos/comederos. Alimentación: Suministro ad libitum de alimento Engorde Sanidad: Observación diaria individual (actividad, apetito, respiración). Higiene: Limpieza diaria de comederos y bebederos. Ambiente: Revisión de ventilación y temperatura. Registro: Monitoreo consumo de alimento.	Establecer el consumo de alimento y agua. Minimizar el estrés inicial. Ganancia de peso constante.
Semana 2	Día 8-14	Crecimiento Engorde I	Alimentación: Continuar con Engorde I ad libitum. Sanidad: Observación diaria, atención a signos de enfermedad. Higiene: Limpieza periódica del área y de bebederos/comederos. Ambiente: Mantener condiciones óptimas.- Registro: Pesaje semanal y cálculo de ganancia de peso (GDP).	Consolidar la GDP. Identificar y tratar tempranamente cualquier problema de salud.
Semana	Día	Transición a	- Alimentación: Transición gradual de	Transición suave

3	15-21	Engorde II (Pre-Acabado)	Engorde I a Engorde II (mezclas progresivas). Sanidad: Observación de heces por cambio de dieta, revisión de programa de desparasitación. Higiene: Limpieza regular. Bienestar: Monitoreo de comportamiento social. Registro: Pesaje semanal y ajuste de ración.	a la nueva dieta. Preparar el metabolismo para la fase final de engorde.
Semana 4	Día 22-28	Engorde II (Acabado Inicial)	Alimentación: Suministro de Engorde II ad libitum. Sanidad: Observación diaria, atención a la condición corporal. Higiene: Limpieza de rutina y control de plagas. Infraestructura: Revisión de instalaciones para prevenir lesiones. Registro: Pesaje semanal.	Maximizar la ingesta de alimento de acabado. Mantener un ambiente sano y seguro.
Semana 5	Día 29-35	Engorde II (Acabado Intermedio)	Alimentación: Continuar con Engorde II Sanidad: Observación de cambios en piel o respiración. Higiene: Rutina de limpieza. Bienestar: Asegurar espacio suficiente por animal. Registro: Pesaje semanal y verificación de la GDP.	Optimizar la conversión alimenticia y el desarrollo muscular. Asegurar el confort de los animales grandes.
Semana 6	Día 36-42	Engorde II (Fase Final de Crecimiento)	Alimentación: Últimos días de alimento de acabado. Sanidad: Asegurar estado de salud óptimo previo al periodo de retiro. Higiene: Preparar el ambiente para la salida. Registro: Último pesaje semanal y verificación del peso objetivo.	Alcanzar el peso de mercado. Iniciar la preparación para la comercialización.
Semana 7	Día 43-49	Preparación para Comercialización & Post-Ciclo	Alimentación: Inicio del periodo de retiro (alimento/medicamentos). Transporte: Preparación de vehículos (limpieza, desinfección, ventilación). Logística: Transporte tranquilo y sin estrés al matadero/punto de venta. Post-Ciclo: Limpieza y desinfección profunda de instalaciones; inicio de vacío sanitario. Análisis: Revisión de registros y evaluación de resultados del ciclo. Preparación del informe final	Garantizar la inocuidad de la carne. Minimizar el estrés pre-sacrificio. Preparar para el siguiente ciclo productivo.

XII. PRESUPUESTO DEL PLAN DE TRABAJO:

INGRESO

ÍTEM	Cantidad	Precio unitario s/	Precio total s/
Venta de marranas	2	400.00	800.00
TOTAL			800.00

EGRESOS

ACTIVIDAD E INSUMOS	Cantidad	Precio unitario s/	Precio total s/
Compra de alimento concentrado	3	110.00	330.00
Vitaminas	1	15.00	15.00
antiparasitarios	1	20.00	20.00
Antibióticos	1	15.00	15.00
Comederos	1	20.00	20.00
bebedero	1	10.00	10.00
Total de gasto			410.00

BALANCE:**Ingreso y egresos**

INGRESOS	s/800.00
EGRESOS	s/410.00
Saldo	s/390.00

XIII. 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 prácticas profesionales emitido por la coordinación de área académica de producción Agropecuaria.



Ing. Jhoser Luis Pariona Gonzales
DOCENTE