



**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PÚBLICO
“MARCO”**

MÓDULO 1

EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO

OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA



PROGRAMA DE ESTUDIO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

APELLIDOS Y NOMBRES
(Estudiante)

LUGAR DE PRÁCTICA



**OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**FICHA DE EVALUACIÓN DE EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE
TRABAJO
MÓDULO 1 - OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA**

APELLIDOS Y NOMBRES DEL ESTUDIANTE : _____

TOTAL DE HORAS : _____

FECHA DE EVALUACIÓN : _____

I. PRIMERA ETAPA: EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA

EMPRESA	RESPONSABLE DEL MÓDULO	PROMEDIO

II. SEGUNDA ETAPA: EVALUACIÓN DEL INFORME DE PRÁCTICA

PRESENTACIÓN	REDACCIÓN	CONTENIDO	PROMEDIO

III. TERCERA ETAPA: PROMEDIO FINAL

EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA		
EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA	EVALUACIÓN DEL INFORME	PROMEDIO FINAL

IV. OBSERVACIONES:

.....
.....
.....

Marco,de20.....

COORDINACIÓN P.E INDUSTRIAS

RESPONSABLE DE EFSRT



**OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

FICHA DE EVALUACIÓN

MÓDULO 1 – OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

APELLIDOS Y NOMBRES DEL ESTUDIANTE :

TOTAL, DE HORAS : _____

FECHA : _____

V. EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA

LOGROS DE PROCEDIMIENTOS	ASPECTO CONDUCTUAL	PROMEDIO

VI. OBSERVACIONES:

.....
.....

RESPONSABLE DE EFSRT

FIRMA DEL ESTUDIANTE

COORDINADOR DE ÁREA ACADÉMICA



**OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

EVALUACIÓN DEL ASPECTO CONDUCTUAL

APELLIDOS Y NOMBRES :

CENTRO DE PRÁCTICAS :

FECHA DE INICIO :

FECHA DE TERMINO :

FECHA DE EVALUACIÓN :

ITEMS DE EVALUACIÓN DEL ASPECTO CONDUCTUAL		ESCALA			
		1	2	3	4
1	Asiste puntualmente al centro de prácticas				
2	Su asistencia es regular y normal				
3	Usa correctamente el uniforme, cuida su presentación y medidas de higiene				
4	Utiliza correctamente la ropa de protección (EPP)				
5	Cuenta con los materiales y equipos necesarios				
6	Demuestra responsabilidad en el desarrollo de sus prácticas (no abandona turnos sin justificaciones)				
7	Su comportamiento es disciplinario, mantiene buenas relaciones con sus compañeros, supervisor (a), personal de salud				
8	Controla adecuadamente sus emociones demostrando seguridad y confianza en sí mismo. Se adapta a nuevas situaciones				
9	Acepta sugerencias y recomendaciones, reconoce y corrige sus errores				
10	Posee conocimientos teóricos y prácticos				
11	Manifiesta interés por mejorar sus conocimientos				
12	Siempre trabaja en equipo y comparte sus conocimientos				
13	Es confiable y respeta la individualidad del paciente				
14	Colabora con el equipo de salud durante la atención integral al paciente				

ESCALA

POR MEJORAR	1 PUNTO	00 – 14 PUNTOS
EN PROCESO	2 PUNTOS	15 – 28 PUNTOS
BUENO	3 PUNTOS	29 – 42 PUNTOS
EXCELENTE	4 PUNTOS	43 – 56 PUNTOS

PUNTAJE IDEAL : NOTA

PUNTAJE ALCANZADO :

FIRMA DEL ESTUDIANTE

SUPERVISOR A)



**OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

APELLIDOS Y NOMBRES:

FECHA DE INICIO: FECHA DETERMINO:

SUPERVISOR (A):

ÍTEMS DE EVALUACIÓN		1	2	3	4
LOGISTICA DE LA MATERIA PRIMA					
1.	Identifica los diferentes formatos utilizados en la recepción de la materia prima e insumos y su trazabilidad, de acuerdo a procedimientos internos de la empresa.				
2.	Interpreta los formatos para la recepción de acuerdo a procedimientos internos de la empresa.				
MATERIA PRIMAS E INSUMOS					
3.	Identifica las condiciones de transporte de la materia prima e insumos, estado del vehículo, contenedores, temperatura e higiene, según los procedimientos de la empresa y normativa vigente.				
4.	Registra la cantidad y fecha de caducidad de la materia prima e insumos, considerando la guía de remisión y los procedimientos de la empresa y normativa vigente.				
5.	Dispone materiales, equipos, herramientas, indumentaria para la recepción de la materia prima e insumos de acuerdo a procedimientos internos de la empresa y normativa vigente.				
6.	Verifica la calidad física de la materia prima e insumos, según los procedimientos de la empresa y teniendo en cuenta la normativa vigente.				
7.	Registra la cantidad y fecha de caducidad de la materia prima e insumos, considerando la guía de remisión y los procedimientos de la empresa y normativa vigente.				
8.	Organiza el almacén para la recepción de la materia prima e insumos de acuerdo a procedimientos internos.				
MAQUINARIAS Y EQUIPOS PARA LA SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA MATERIA PRIMA					
9.	Identifica los tipos de máquinas y equipos utilizados para la selección y clasificación de acuerdo a las características técnicas del mantenimiento preventivo y normas de seguridad industrial.				
10.	. Explica la funcionalidad de maquinaria, equipos e instrumentos para la selección y clasificación de la materia prima, teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial.				
11.	Verifica los parámetros de calibración y operación de los equipos, según los manuales de funcionalidad y procedimientos de la empresa.				
DESPACHO DE LA MATERIA PRIMA Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
12.	Identifica los procedimientos de despacho de materia prima clasificada a la siguiente etapa de la línea de producción de acuerdo al plan de producción y procedimientos establecidos por la empresa.				
13.	Clasifica los residuos para la remoción, teniendo en cuenta los procedimientos de la empresa y en función a la norma vigente.				
OPERACIONES DE SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA MATERIA PRIMA					
14.	Describe concepto de selección y clasificación de la materia prima, en función a la normativa vigente.				
15.	Identifica los tipos de procedimientos para verificar las características físicas y organolépticas de calidad de la materia prima, según procedimientos internos de la empresa y normas vigentes.				



OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

16.	Realiza la selección y clasificación de la materia prima, de acuerdo a procedimientos internos y normativa vigente.				
-----	---	--	--	--	--

ESCALA

POR MEJORAR	1 PUNTO	00 – 16 PUNTOS
EN PROCESO	2 PUNTOS	17 – 32 PUNTOS
BUENO	3 PUNTOS	33 – 48 PUNTOS
EXCELENTE	4 PUNTOS	49 – 64 PUNTOS

PUNTAJE IDEAL

64

PUNTAJE OBTENIDO

NOTA

FIRMA DEL ALUMNO

DNI:

FIRMA Y SELLO DEL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA
Y/O CENTRO DE PRÁCTICAS

FECHA DE EVALUACIÓN.....



**OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

FICHA DE SUPERVISIÓN

ESQUEMA DE INFORME DE PRACTICA EFSRT

I. DATOS GENERALES

- 1.1. CARRERA PROFESIONAL
- 1.2. MODULO PROFESIONAL
- 1.3. SEMESTRE
- 1.4. NOMBRE DEL ESTUDIANTE
- 1.5. NOMBRE DEL TUTOR DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN DE LA PRACTICA
- 1.6. NOMBRE DEL SUPERVISOR (A) DE PRACTICA
- 1.7. COORDINADOR DE AREA ACADEMICA
- 1.8. NOMBRE DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN
- 1.9. LUGAR DE LA PRACTICA

II. DE LA PRACTICA

- 2.1. INTRODUCCIÓN
- 2.2. OBJETIVOS DE LA PRACTICA
OBJETIVO GENERAL
OBJETIVOS ESPECIFICOS
- 2.3. FECHA DE EJECUCIÓN
INICIO
FINAL
- 2.4. ASPECTOS TECNICOS DE LA PRACTICA
MATERIA PRIMA E INSUMOS
FORMULACIONES
EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTRUMENTOS
DIAGRAMA DE FLUJO
ANÁLISIS SENSORIAL
HOJA DE PRESUPUESTO
- 2.5. ACTIVIDADES REALIZADAS

III. LOGROS DE LA PRACTICA

IV. DIFICULTADES DE LA PRACTICA

V. SUGERENCIAS

VI. ANEXOS

- 6.1. FOTOGRAFIAS
- 6.2. FICHA DE SUPERVISIÓN Y MONITOREO DE PRACTICA
- 6.3. CONSTANCIA DE PRACTICAS



OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"**



**MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"**

Jauja, _____

Empresa/Institución: _____

Señor: _____

Presente. -

ASUNTO: Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT).

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para manifestarle que el I.E.S.T.P. "Marco", es un modelo de excelencia, formando profesionales técnicos competitivos, innovadores y emprendedores que requiere el sector productivo, comprometidos con el desarrollo socio económico regional y nacional. Considerando el reconocido prestigio de su empresa, su gran voluntad y espíritu de contribución con el sector productivo de la región, solicito a usted, se digne aceptar a nuestro estudiante:

ITEM	APELLIDOS	NOMBRES	PROGRAMA DE ESTUDIOS / CARRERA PROFESIONAL

Con la finalidad de desarrollar sus **Experiencia Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)** y familiarizarse en los talleres de su empresa con el proceso productivo/ servicio que desarrolla.

Módulo: _____

Inicio: _____ ; Término: _____

Las **Experiencia Formativas en Situaciones Reales de Trabajo** son actividades que tienen como propósito integrar y ampliar los conocimientos habilidades y actitudes en situaciones reales de trabajo, a fin de completar las competencias específicas y de empleabilidad vinculadas con su programa de estudios.

Nos anticipamos a reconocer su colaboración y aceptación al presente y expreso los sentimientos de mi más alta estima personal.

Atentamente,

Director General

ANEXO 03: Carta de compromiso del estudiante.

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"**

CARTA DE COMPROMISO DEL ESTUDIANTE

Yo,

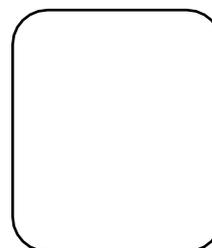
.....
....., con DNI N°....., y con domicilio en
....., del programa de estudios:
..... del IESTP "Marco", eligiendo libremente realizar mis
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo, en la empresa/institución
.....
....., desde el día...../...../..... al/...../....., me comprometo a
cumplir con lo siguiente:

- a. Desarrollar con responsabilidad las funciones o tareas que se me asigne durante la realización de mis **EFSRT**, en la empresa/ institución señalada.
- b. Observar de manera estricta el periodo de **EFSRT**, señaladas, así como guardar la disciplina, honestidad, orden, limpieza y buen trato hacia los demás en la empresa/ institución señalada.
- c. Cuidar y mantener el buen estado de los bienes materiales y documentación que se me asigne para la realización de las EFSRT.
- d. Mantener confidencialidad respecto al manejo de la información propia de la empresa/ institución que este bajo su responsabilidad.
- e. Realizar las actividades con absoluta transparencia y en el logro de los objetivos y metas de la empresa y/o institución bajo el principio de integridad a través de una conducta honesta, durante el desarrollo de las EFSRT, y posterior al vencimiento de las mismas, conociendo las limitaciones e impedimentos a las que pueda tener acceso durante la vigencia y el vencimiento de las mismas.

Marco,/...../.....

Nombre y apellido del estudiante

DNI N°



Huella digital



**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PÚBLICO
“MARCO”**

MÓDULO 2

EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS



PROGRAMA DE ESTUDIO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

APELLIDOS Y NOMBRES
(Estudiante)

LUGAR DE PRÁCTICA



**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**FICHA DE EVALUACIÓN DE EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE
TRABAJO
MÓDULO 2 – PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**

APELLIDOS Y NOMBRES DEL ESTUDIANTE : _____

TOTAL DE HORAS : _____

FECHA DE EVALUACIÓN : _____

I. PRIMERA ETAPA: EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA

EMPRESA	RESPONSABLE DEL MÓDULO	PROMEDIO

II. SEGUNDA ETAPA: EVALUACIÓN DEL INFORME DE PRÁCTICA

PRESENTACIÓN	REDACCIÓN	CONTENIDO	PROMEDIO

III. TERCERA ETAPA: PROMEDIO FINAL

EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA		
EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA	EVALUACIÓN DEL INFORME	PROMEDIO FINAL

IV. OBSERVACIONES:

.....
.....
.....

Marco,de20.....

COORDINACIÓN P.E INDUSTRIAS

RESPONSABLE DE EFSRT



**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

FICHA DE EVALUACIÓN EN EMPRESA

MÓDULO 1 – OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

APELLIDOS Y NOMBRES DEL ESTUDIANTE :

TOTAL, DE HORAS : _____

FECHA : _____

V. EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA

LOGROS DE PROCEDIMIENTOS	ASPECTO CONDUCTUAL	PROMEDIO

VI. OBSERVACIONES:

.....
.....

RESPONSABLE DE EFSRT

FIRMA DEL ESTUDIANTE

COORDINADOR DE ÁREA ACADÉMICA



**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

EVALUACIÓN DEL ASPECTO CONDUCTUAL

APELLIDOS Y NOMBRES :

CENTRO DE PRÁCTICAS :

FECHA DE INICIO :

FECHA DE TERMINO :

FECHA DE EVALUACIÓN :

ITEMS DE EVALUACIÓN DEL ASPECTO CONDUCTUAL		ESCALA			
		1	2	3	4
1	Asiste puntualmente al centro de prácticas				
2	Su asistencia es regular y normal				
3	Usa correctamente el uniforme, cuida su presentación y medidas de higiene				
4	Utiliza correctamente la ropa de protección (EPP)				
5	Cuenta con los materiales y equipos necesarios				
6	Demuestra responsabilidad en el desarrollo de sus prácticas (no abandona turnos sin justificaciones)				
7	Su comportamiento es disciplinario, mantiene buenas relaciones con sus compañeros, supervisor (a), personal de salud				
8	Controla adecuadamente sus emociones demostrando seguridad y confianza en sí mismo. Se adapta a nuevas situaciones				
9	Acepta sugerencias y recomendaciones, reconoce y corrige sus errores				
10	Posee conocimientos teóricos y prácticos				
11	Manifiesta interés por mejorar sus conocimientos				
12	Siempre trabaja en equipo y comparte sus conocimientos				
13	Es confiable y respeta la individualidad del paciente				
14	Colabora con el equipo de salud durante la atención integral al paciente				

ESCALA

POR MEJORAR	1 PUNTO	00 – 14 PUNTOS
EN PROCESO	2 PUNTOS	15 – 28 PUNTOS
BUENO	3 PUNTOS	29 – 42 PUNTOS
EXCELENTE	4 PUNTOS	43 – 56 PUNTOS

PUNTAJE IDEAL : NOTA

PUNTAJE ALCANZADO :

FIRMA DEL ESTUDIANTE

SUPERVISOR A)



**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

APELLIDOS Y NOMBRES:

FECHA DE INICIO: FECHA DETERMINO:

SUPERVISOR (A):

ÍTEMS DE EVALUACIÓN		1	2	3	4
OPERACIONES DE PRE TRATAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA					
1.	Explica las operaciones de pre tratamiento de la materia prima de acuerdo al producto a elaborar, teniendo en cuenta la normativa vigente.				
2.	Opera equipos y materiales para el acondicionamiento de la materia prima e insumos según el producto a procesar (lácteos, cárnicos, frutas, hortalizas, legumbres, cereales, recursos hidrobiológicos y bebidas industriales) teniendo en cuenta los protocolos de operación de las maquinarias y normativa vigente.				
3	Controla los procesos de pre tratamiento de la materia prima, teniendo en cuenta los parámetros establecidos en el plan de producción y normativa vigente.				
CÁLCULOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS					
4	Describe los procesos de cálculos de dosificación de insumos y materia prima, según el plan de producción.				
5	Calcula las dosis de insumos y materia prima, según flujo de proceso, considerando los parámetros establecidos.				
SEGURIDAD E HIGIENE					
6	Explica métodos y técnicas de limpieza y desinfección, teniendo en cuenta la normativa vigente.				
7	Prepara soluciones de limpieza y desinfección de acuerdo a la necesidad de la empresa y normativa vigente				
8	Realiza la limpieza y desinfección de los equipos, materiales y áreas de trabajo, según procedimientos internos y normativa vigente.				
9	Realiza la limpieza y desinfección de los equipos, materiales y áreas de trabajo, según procedimientos internos y normativa vigente.				
OPERACIONES UNITARIAS EN LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS					
10	Define conceptos de pasteurización, esterilización, refrigeración, congelación y otros métodos de conservación de alimentos de acuerdo al producto a elaborar y procedimientos internos de la empresa.				
11	Explica los procesos de pasteurización, esterilización, refrigeración, congelación y otros métodos de conservación de alimentos de acuerdo a procedimientos internos.				
12	Calcula el balance de masa en función al producto a elaborar, teniendo en cuenta los procedimientos internos.				
13	Registra los cálculos de toma de tiempo en función al producto a elaborar, teniendo en cuenta los procedimientos internos.				
14	Calcula el costo de producción, considerando el flujo de proceso y procedimientos internos.				
MAQUINARIAS, EQUIPOS EN PROCESOS DE ALIMENTOS					
15	Describe los principios de funcionamiento de máquinas y equipos, según manuales y procedimientos técnicos.				
16	Opera las máquinas y equipos de procesos según producto a elaborar, de acuerdo a procedimientos técnicos y normas de seguridad e higiene industrial.				
17	Identifica los mecanismos de funcionamiento y mantenimiento de máquinas y equipos de acuerdo a procedimientos técnicos				
18	Verifica el funcionamiento de las máquinas y equipos, según manuales de equipos y protocolos internos de mantenimiento de la empresa.				
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y TUBÉRCULOS					



PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

19	Identifica las operaciones básicas, complementarias y auxiliares para la elaboración de alimentos a base de cereales y pseudocereales, aplicando procedimientos internos y normativa vigente.				
20	Diferencia los diversos tipos de productos de molinería, productos horneados, pastas y snacks, teniendo en cuenta sus procedimientos, parámetros y normas técnicas.				
21	Calcula la formulación de los productos de acuerdo a los parámetros especificados en el flujo de procesos.				
22	Elabora alimentos a base de cereales y pseudocereales, aplicando procedimientos internos y normativa vigente.				
23	Elabora productos horneados a base de cereales, aplicando procedimientos internos y normativa vigente.				
24	Elabora conservas a base de tubérculos aplicando procedimientos internos y normativa vigente.				
25	Elabora conservas a base de tubérculos aplicando procedimientos internos y normativa vigente.				

ESCALA

POR MEJORAR	1 PUNTO	00 – 25 PUNTOS
EN PROCESO	2 PUNTOS	26 – 50 PUNTOS
BUENO	3 PUNTOS	51 – 75 PUNTOS
EXCELENTE	4 PUNTOS	76 – 100 PUNTOS

PUNTAJE IDEAL PUNTAJE OBTENIDO NOTA

FIRMA DEL ALUMNO

DNI:

FIRMA Y SELLO DEL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA
Y/O CENTRO DE PRÁCTICAS

FECHA DE EVALUACIÓN.....



**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

FICHA DE SUPERVISIÓN

ESQUEMA DE INFORME DE PRACTICA EFSRT

I. DATOS GENERALES

- 1.1. CARRERA PROFESIONAL
- 1.2. MODULO PROFESIONAL
- 1.3. SEMESTRE
- 1.4. NOMBRE DEL ESTUDIANTE
- 1.5. NOMBRE DEL TUTOR DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN DE LA PRACTICA
- 1.6. NOMBRE DEL SUPERVISOR (A) DE PRACTICA
- 1.7. COORDINADOR DE AREA ACADEMICA
- 1.8. NOMBRE DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN
- 1.9. LUGAR DE LA PRACTICA

II. DE LA PRACTICA

- 2.1. INTRODUCCIÓN
- 2.2. OBJETIVOS DE LA PRACTICA
OBJETIVO GENERAL
OBJETIVOS ESPECIFICOS
- 2.3. FECHA DE EJECUCIÓN
INICIO
FINAL
- 2.4. ASPECTOS TECNICOS DE LA PRACTICA
MATERIA PRIMA E INSUMOS
FORMULACIONES
EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTRUMENTOS
DIAGRAMA DE FLUJO
ANÁLISIS SENSORIAL
HOJA DE PRESUPUESTO
- 2.5. ACTIVIDADES REALIZADAS

III. LOGROS DE LA PRACTICA

IV. DIFICULTADES DE LA PRACTICA

V. SUGERENCIAS

VI. ANEXOS

- 6.1. FOTOGRAFIAS
- 6.2. FICHA DE SUPERVISIÓN Y MONITOREO DE PRACTICA
- 6.3. CONSTANCIA DE PRACTICAS



**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"**



**MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"**

Jauja, _____

Empresa/Institución: _____

Señor: _____

Presente. -

ASUNTO: Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT).

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para manifestarle que el I.E.S.T.P. "Marco", es un modelo de excelencia, formando profesionales técnicos competitivos, innovadores y emprendedores que requiere el sector productivo, comprometidos con el desarrollo socio económico regional y nacional. Considerando el reconocido prestigio de su empresa, su gran voluntad y espíritu de contribución con el sector productivo de la región, solicito a usted, se digne aceptar a nuestro estudiante:

ITEM	APELLIDOS	NOMBRES	PROGRAMA DE ESTUDIOS / CARRERA PROFESIONAL

Con la finalidad de desarrollar sus **Experiencia Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)** y familiarizarse en los talleres de su empresa con el proceso productivo/ servicio que desarrolla.

Módulo: _____

Inicio: _____ ; Término: _____

Las **Experiencia Formativas en Situaciones Reales de Trabajo** son actividades que tienen como propósito integrar y ampliar los conocimientos habilidades y actitudes en situaciones reales de trabajo, a fin de completar las competencias específicas y de empleabilidad vinculadas con su programa de estudios.

Nos anticipamos a reconocer su colaboración y aceptación al presente y expreso los sentimientos de mi más alta estima personal.

Atentamente,

Director General

ANEXO 03: Carta de compromiso del estudiante.

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"**

CARTA DE COMPROMISO DEL ESTUDIANTE

Yo,

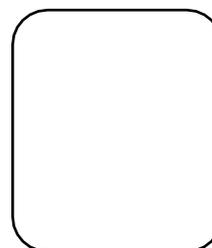
.....
....., con DNI N°....., y con domicilio en
....., del programa de estudios:
..... del IESTP "Marco", eligiendo libremente realizar mis
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo, en la empresa/institución
.....
....., desde el día...../...../..... al/...../....., me comprometo a
cumplir con lo siguiente:

- a. Desarrollar con responsabilidad las funciones o tareas que se me asigne durante la realización de mis **EFSRT**, en la empresa/ institución señalada.
- b. Observar de manera estricta el periodo de **EFSRT**, señaladas, así como guardar la disciplina, honestidad, orden, limpieza y buen trato hacia los demás en la empresa/ institución señalada.
- c. Cuidar y mantener el buen estado de los bienes materiales y documentación que se me asigne para la realización de las EFSRT.
- d. Mantener confidencialidad respecto al manejo de la información propia de la empresa/ institución que este bajo su responsabilidad.
- e. Realizar las actividades con absoluta transparencia y en el logro de los objetivos y metas de la empresa y/o institución bajo el principio de integridad a través de una conducta honesta, durante el desarrollo de las EFSRT, y posterior al vencimiento de las mismas, conociendo las limitaciones e impedimentos a las que pueda tener acceso durante la vigencia y el vencimiento de las mismas.

Marco,/...../.....

Nombre y apellido del estudiante

DNI N°



Huella digital



**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PÚBLICO
“MARCO”**

MÓDULO 3

EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO

ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS



PROGRAMA DE ESTUDIO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

APELLIDOS Y NOMBRES
(Estudiante)

LUGAR DE PRÁCTICA



**ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTO
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**FICHA DE EVALUACIÓN DE EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE
TRABAJO
MÓDULO 3 – ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS**

APELLIDOS Y NOMBRES DEL ESTUDIANTE : _____

TOTAL DE HORAS : _____

FECHA DE EVALUACIÓN : _____

I. PRIMERA ETAPA: EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA

EMPRESA	RESPONSABLE DEL MÓDULO	PROMEDIO

II. SEGUNDA ETAPA: EVALUACIÓN DEL INFORME DE PRÁCTICA

PRESENTACIÓN	REDACCIÓN	CONTENIDO	PROMEDIO

III. TERCERA ETAPA: PROMEDIO FINAL

EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA		
EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA	EVALUACIÓN DEL INFORME	PROMEDIO FINAL

IV. OBSERVACIONES:

.....
.....
.....

Marco,de20.....

COORDINACIÓN P.E INDUSTRIAS

RESPONSABLE DE EFSRT



**ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTO
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

FICHA DE EVALUACIÓN EN EMPRESA

MÓDULO 1 – OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

APELLIDOS Y NOMBRES DEL ESTUDIANTE :

TOTAL, DE HORAS : _____

FECHA : _____

V. EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA

LOGROS DE PROCEDIMIENTOS	ASPECTO CONDUCTUAL	PROMEDIO

VI. OBSERVACIONES:

.....
.....

RESPONSABLE DE EFSRT

FIRMA DEL ESTUDIANTE

COORDINADOR DE ÁREA ACADÉMICA



**ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTO
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

EVALUACIÓN DEL ASPECTO CONDUCTUAL

APELLIDOS Y NOMBRES :

CENTRO DE PRÁCTICAS :

FECHA DE INICIO :

FECHA DE TERMINO :

FECHA DE EVALUACIÓN :

ITEMS DE EVALUACIÓN DEL ASPECTO CONDUCTUAL		ESCALA			
		1	2	3	4
1	Asiste puntualmente al centro de prácticas				
2	Su asistencia es regular y normal				
3	Usa correctamente el uniforme, cuida su presentación y medidas de higiene				
4	Utiliza correctamente la ropa de protección (EPP)				
5	Cuenta con los materiales y equipos necesarios				
6	Demuestra responsabilidad en el desarrollo de sus prácticas (no abandona turnos sin justificaciones)				
7	Su comportamiento es disciplinario, mantiene buenas relaciones con sus compañeros, supervisor (a), personal				
8	Controla adecuadamente sus emociones demostrando seguridad y confianza en sí mismo. Se adapta a nuevas situaciones				
9	Acepta sugerencias y recomendaciones, reconoce y corrige sus errores				
10	Posee conocimientos teóricos y prácticos				
11	Manifiesta interés por mejorar sus conocimientos				
12	Siempre trabaja en equipo y comparte sus conocimientos				
13	Es confiable y respeta la individualidad al usuario				
14	Colabora con el equipo durante la atención al usuario				

ESCALA

POR MEJORAR	1 PUNTO	00 – 14 PUNTOS
EN PROCESO	2 PUNTOS	15 – 28 PUNTOS
BUENO	3 PUNTOS	29 – 42 PUNTOS
EXCELENTE	4 PUNTOS	43 – 56 PUNTOS

PUNTAJE IDEAL : NOTA

PUNTAJE ALCANZADO :

FIRMA DEL ESTUDIANTE

SUPERVISOR A)



**ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTO
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS

APELLIDOS Y NOMBRES:

FECHA DE INICIO: FECHA DETERMINO:

SUPERVISOR (A):

ÍTEMS DE EVALUACIÓN		1	2	3	4
ACONDICIONAMIENTO DE ENVASES Y ETIQUETAS					
1.	Describe los tipos de envases, características, funciones, relación con el entorno de acuerdo a procedimientos internos y normativa vigente.				
2.	Recepciona los envases verificando su estado físico de acuerdo a procedimientos internos y normativa vigente				
3	Higieniza los envases, de acuerdo a los procedimientos internos.				
OPERACIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO					
4	Identifica los equipos y materiales de envasado de acuerdo al tipo de productos y procedimientos internos.				
5	Verifica el funcionamiento de las máquinas y equipos de envasado y etiquetado de acuerdo a los procedimientos internos de la empresa.				
6	Explica las operaciones de envasado, etiquetado y codificado de acuerdo a procedimientos internos.				
7	Realiza las operaciones de envasado, etiquetado y codificado de acuerdo a procedimientos internos y normativa vigente.				
8	Explica el grado de vacío, espacio de cabeza, sellado, enlatado, coronado y capsulado de acuerdo a normas técnicas.				
9	Realiza los cálculos de seguridad de cierres, de acuerdo a los tipos de envase y normas vigentes.				
10	Realiza el sellado de los envases de acuerdo al producto y normativa vigente.				
DISEÑO DE ENVASES Y ETIQUETAS					
11	Realiza el diseño de envases y etiquetas innovados en la industria de alimentos, en función a las características del producto y necesidad de la empresa.				
12	Elabora un prototipo del producto y la etiqueta innovada, teniendo en cuenta la normativa vigente.				
13	Realiza el informe de resultados, y los protocolos internos de la empresa.				
EMPACADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS					
14	Diferencia entre envase, empaque y embalaje teniendo en cuenta la normativa vigente.				
15	Prueba la funcionalidad de equipos de empacado y embalado de acuerdo a procedimientos internos y normativa vigente.				
16	Opera las máquinas y equipos de empacado y embalado, de acuerdo a procedimientos internos y normativa vigente.				
17	Realiza el control del empacado de los productos alimenticios terminados (cárnicos y recursos hidrobiológicos, productos lácteos, jugos, jaleas,				



ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTO
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

	mermeladas, frutas en almíbar, hortalizas deshidratadas, refrigeradas, congeladas y derivados de cereales) según especificaciones técnicas procedimientos de la empresa y normativa vigente.				
18	Verifica la condición de los productos empacados y separa las unidades defectuosas, según especificaciones técnicas, procedimientos internos y normativa vigente.				
	LOGÍSTICA DE PRODUCTO TERMINADO				
19	Despacha el producto embalado, según orden de pedido, especificaciones técnicas, procedimientos de la empresa y normativa vigente.				
20	Realiza el control de despacho del producto terminado según las especificaciones técnicas, procedimientos internos y normativa vigente.				

ESCALA

POR MEJORAR	1 PUNTO	00 – 20 PUNTOS
EN PROCESO	2 PUNTOS	21 – 40 PUNTOS
BUENO	3 PUNTOS	41 – 60 PUNTOS
EXCELENTE	4 PUNTOS	61 – 80 PUNTOS

PUNTAJE IDEAL

PUNTAJE OBTENIDO

NOTA

FIRMA DEL ALUMNO

DNI:

FIRMA Y SELLO DEL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA
Y/O CENTRO DE PRÁCTICAS

FECHA DE EVALUACIÓN.....



**ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTO
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

FICHA DE SUPERVISIÓN

ESQUEMA DE INFORME DE PRACTICA EFSRT

- I. DATOS GENERALES
 - 1.1. CARRERA PROFESIONAL
 - 1.2. MODULO PROFESIONAL
 - 1.3. SEMESTRE
 - 1.4. NOMBRE DEL ESTUDIANTE
 - 1.5. NOMBRE DEL TUTOR DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN DE LA PRACTICA
 - 1.6. NOMBRE DEL SUPERVISOR (A) DE PRACTICA
 - 1.7. COORDINADOR DE AREA ACADEMICA
 - 1.8. NOMBRE DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN
 - 1.9. LUGAR DE LA PRACTICA

- II. DE LA PRACTICA
 - 2.1. INTRODUCCIÓN
 - 2.2. OBJETIVOS DE LA PRACTICA
 - OBJETIVO GENERAL
 - OBJETIVOS ESPECIFICOS
 - 2.3. FECHA DE EJECUCIÓN
 - INICIO
 - FINAL
 - 2.4. ASPECTOS TECNICOS DE LA PRACTICA
 - MATERIA PRIMA E INSUMOS
 - FORMULACIONES
 - EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTRUMENTOS
 - DIAGRAMA DE FLUJO
 - ANÁLISIS SENSORIAL
 - HOJA DE PRESUPUESTO
 - 2.5. ACTIVIDADES REALIZADAS

- III. LOGROS DE LA PRACTICA
- IV. DIFICULTADES DE LA PRACTICA
- V. SUGERENCIAS
- VI. ANEXOS
 - 6.1. FOTOGRAFIAS
 - 6.2. FICHA DE SUPERVISIÓN Y MONITOREO DE PRACTICA
 - 6.3. CONSTANCIA DE PRACTICAS



**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"**



**MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"**

Jauja, _____

Empresa/Institución: _____

Señor: _____

Presente. -

ASUNTO: Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT).

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para manifestarle que el I.E.S.T.P. "Marco", es un modelo de excelencia, formando profesionales técnicos competitivos, innovadores y emprendedores que requiere el sector productivo, comprometidos con el desarrollo socio económico regional y nacional. Considerando el reconocido prestigio de su empresa, su gran voluntad y espíritu de contribución con el sector productivo de la región, solicito a usted, se digne aceptar a nuestro estudiante:

ITEM	APELLIDOS	NOMBRES	PROGRAMA DE ESTUDIOS / CARRERA PROFESIONAL

Con la finalidad de desarrollar sus **Experiencia Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)** y familiarizarse en los talleres de su empresa con el proceso productivo/ servicio que desarrolla.

Módulo: _____

Inicio: _____ ; Término: _____

Las **Experiencia Formativas en Situaciones Reales de Trabajo** son actividades que tienen como propósito integrar y ampliar los conocimientos habilidades y actitudes en situaciones reales de trabajo, a fin de completar las competencias específicas y de empleabilidad vinculadas con su programa de estudios.

Nos anticipamos a reconocer su colaboración y aceptación al presente y expreso los sentimientos de mi más alta estima personal.

Atentamente,

Director General

ANEXO 03: Carta de compromiso del estudiante.

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"**

CARTA DE COMPROMISO DEL ESTUDIANTE

Yo,

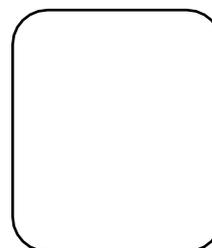
.....
....., con DNI N°....., y con domicilio en
....., del programa de estudios:
..... del IESTP "Marco", eligiendo libremente realizar mis
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo, en la empresa/institución
.....
....., desde el día...../...../..... al/...../....., me comprometo a
cumplir con lo siguiente:

- a. Desarrollar con responsabilidad las funciones o tareas que se me asigne durante la realización de mis **EFSRT**, en la empresa/ institución señalada.
- b. Observar de manera estricta el periodo de **EFSRT**, señaladas, así como guardar la disciplina, honestidad, orden, limpieza y buen trato hacia los demás en la empresa/ institución señalada.
- c. Cuidar y mantener el buen estado de los bienes materiales y documentación que se me asigne para la realización de las EFSRT.
- d. Mantener confidencialidad respecto al manejo de la información propia de la empresa/ institución que este bajo su responsabilidad.
- e. Realizar las actividades con absoluta transparencia y en el logro de los objetivos y metas de la empresa y/o institución bajo el principio de integridad a través de una conducta honesta, durante el desarrollo de las EFSRT, y posterior al vencimiento de las mismas, conociendo las limitaciones e impedimentos a las que pueda tener acceso durante la vigencia y el vencimiento de las mismas.

Marco,/...../.....

Nombre y apellido del estudiante

DNI N°



Huella digital



**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PÚBLICO
“MARCO”**

MÓDULO 4

EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO

CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS



**PROGRAMA DE ESTUDIO
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

APELLIDOS Y NOMBRES
(Estudiante)

LUGAR DE PRÁCTICA



CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

FICHA DE EVALUACIÓN DE EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO
MÓDULO 4 – CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL ESTUDIANTE : _____

TOTAL DE HORAS : _____

FECHA DE EVALUACIÓN : _____

I. PRIMERA ETAPA: EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA

EMPRESA	RESPONSABLE DEL MÓDULO	PROMEDIO

II. SEGUNDA ETAPA: EVALUACIÓN DEL INFORME DE PRÁCTICA

PRESENTACIÓN	REDACCIÓN	CONTENIDO	PROMEDIO

III. TERCERA ETAPA: PROMEDIO FINAL

EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA		
EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA	EVALUACIÓN DEL INFORME	PROMEDIO FINAL

IV. OBSERVACIONES:

.....
.....
.....

Marco,de20.....

COORDINACIÓN P.E INDUSTRIAS

RESPONSABLE DE EFSRT



**CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

FICHA DE EVALUACIÓN

MÓDULO 4 – CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL ESTUDIANTE :

TOTAL, DE HORAS : _____

FECHA : _____

V. EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA

LOGROS DE PROCEDIMIENTOS	ASPECTO CONDUCTUAL	PROMEDIO

VI. OBSERVACIONES:

.....
.....

RESPONSABLE DE EFSRT

FIRMA DEL ESTUDIANTE

COORDINADOR DE ÁREA ACADÉMICA



CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

EVALUACIÓN DEL ASPECTO CONDUCTUAL

APELLIDOS Y NOMBRES :

CENTRO DE PRÁCTICAS :

FECHA DE INICIO :

FECHA DE TERMINO :

FECHA DE EVALUACIÓN :

ITEMS DE EVALUACIÓN DEL ASPECTO CONDUCTUAL		ESCALA			
		1	2	3	4
1	Asiste puntualmente al centro de prácticas				
2	Su asistencia es regular y normal				
3	Usa correctamente el uniforme, cuida su presentación y medidas de higiene				
4	Utiliza correctamente la ropa de protección (EPP)				
5	Cuenta con los materiales y equipos necesarios				
6	Demuestra responsabilidad en el desarrollo de sus prácticas (no abandona turnos sin justificaciones)				
7	Su comportamiento es disciplinario, mantiene buenas relaciones con sus compañeros, supervisor (a), personal de salud				
8	Controla adecuadamente sus emociones demostrando seguridad y confianza en sí mismo. Se adapta a nuevas situaciones				
9	Acepta sugerencias y recomendaciones, reconoce y corrige sus errores				
10	Posee conocimientos teóricos y prácticos				
11	Manifiesta interés por mejorar sus conocimientos				
12	Siempre trabaja en equipo y comparte sus conocimientos				
13	Es confiable y respeta la individualidad del paciente				
14	Colabora con el equipo de salud durante la atención integral al paciente				

ESCALA

POR MEJORAR	1 PUNTO	00 – 14 PUNTOS
EN PROCESO	2 PUNTOS	15 – 28 PUNTOS
BUENO	3 PUNTOS	29 – 42 PUNTOS
EXCELENTE	4 PUNTOS	43 – 56 PUNTOS

PUNTAJE IDEAL : NOTA

PUNTAJE ALCANZADO :

FIRMA DEL ESTUDIANTE

SUPERVISOR A)



CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

APELLIDOS Y NOMBRES:

FECHA DE INICIO: FECHA DETERMINO:

SUPERVISOR (A):

ÍTEMS DE EVALUACIÓN		1	2	3	4
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA					
1.	Explica los requisitos esenciales de la higiene y buenas prácticas de manufactura a utilizar en la elaboración del producto, según procedimientos internos y normativa vigente.				
2.	Registra información en los formatos de control y monitoreo de la aplicación de las buenas prácticas de manufacturas, según procedimientos internos y normativa vigente.				
3	Describe las consideraciones a tomar en cuenta para el procesamiento de alimentos, según la normativa vigente.				
SISTEMA HACCP					
4	Explica las partes de la estructura del Plan HACCP, según normativa vigente.				
5	Registra los datos en los formatos establecidos en el sistema de aseguramiento de la calidad de acuerdo a procedimientos y normativa vigente.				
MUESTREO DE LOS ALIMENTOS					
6	Describe los métodos y técnicas de muestreo para el análisis físico químico, microbiológico y sensorial de los alimentos de acuerdo a protocolo vigente.				
7	Toma muestras de productos y materia prima, considerando los métodos y técnicas y normativa vigente.				
CONTROL FÍSICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS					
8	Explica las propiedades físicoquímico de los alimentos, teniendo en cuenta la normativa nacional e internacional.				
9	Ejecuta los procedimientos de análisis físicoquímicos de la materia prima, producto en proceso y productos terminados, según protocolos internos y normativa vigente.				
CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS					
10	Explica los factores que influyen en el crecimiento y desarrollo de los microorganismos relacionados a los alimentos, según las normas sanitarias.				
11	Ejecuta los procedimientos de análisis microbiológicos de la materia prima, productos en proceso y productos terminados, según procedimientos internos, normativa vigente y protocolo establecido.				
EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS					
12	Explica los métodos y técnicas de análisis sensorial de los alimentos, según procedimientos internos y normativa vigente.				
13	Realiza la evaluación del conjunto de atributos que caracterizan a un determinado producto alimenticio, según procedimientos internos y normativa vigente.				

ESCALA

POR MEJORAR	1 PUNTO	00 – 13 PUNTOS
EN PROCESO	2 PUNTOS	14 – 26 PUNTOS
BUENO	3 PUNTOS	27 – 39 PUNTOS
EXCELENTE	4 PUNTOS	40 – 52 PUNTOS

PUNTAJE IDEAL

52

PUNTAJE OBTENIDO

NOTA



CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

FIRMA DEL ALUMNO

DNI:

FIRMA Y SELLO DEL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA
Y/O CENTRO DE PRÁCTICAS

FECHA DE EVALUACIÓN.....



FICHA DE SUPERVISIÓN

ESQUEMA DE INFORME DE PRACTICA EFSRT

I. DATOS GENERALES

- 1.1. CARRERA PROFESIONAL
- 1.2. MODULO PROFESIONAL
- 1.3. SEMESTRE
- 1.4. NOMBRE DEL ESTUDIANTE
- 1.5. NOMBRE DEL TUTOR DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN DE LA PRACTICA
- 1.6. NOMBRE DEL SUPERVISOR (A) DE PRACTICA
- 1.7. COORDINADOR DE AREA ACADEMICA
- 1.8. NOMBRE DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN
- 1.9. LUGAR DE LA PRACTICA

II. DE LA PRACTICA

- 2.1. INTRODUCCIÓN
- 2.2. OBJETIVOS DE LA PRACTICA
OBJETIVO GENERAL
OBJETIVOS ESPECIFICOS
- 2.3. FECHA DE EJECUCIÓN
INICIO
FINAL
- 2.4. ASPECTOS TECNICOS DE LA PRACTICA
MATERIA PRIMA E INSUMOS
FORMULACIONES
EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTRUMENTOS
DIAGRAMA DE FLUJO
ANÁLISIS SENSORIAL
HOJA DE PRESUPUESTO
- 2.5. ACTIVIDADES REALIZADAS

III. LOGROS DE LA PRACTICA

IV. DIFICULTADES DE LA PRACTICA

V. SUGERENCIAS

VI. ANEXOS

- 6.1. FOTOGRAFIAS
- 6.2. FICHA DE SUPERVISIÓN Y MONITOREO DE PRACTICA
- 6.3. CONSTANCIA DE PRACTICAS



**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"**



**MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"**

Jauja, _____

Empresa/Institución: _____

Señor: _____

Presente. -

ASUNTO: Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT).

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para manifestarle que el I.E.S.T.P. "Marco", es un modelo de excelencia, formando profesionales técnicos competitivos, innovadores y emprendedores que requiere el sector productivo, comprometidos con el desarrollo socio económico regional y nacional. Considerando el reconocido prestigio de su empresa, su gran voluntad y espíritu de contribución con el sector productivo de la región, solicito a usted, se digne aceptar a nuestro estudiante:

ITEM	APELLIDOS	NOMBRES	PROGRAMA DE ESTUDIOS / CARRERA PROFESIONAL

Con la finalidad de desarrollar sus **Experiencia Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)** y familiarizarse en los talleres de su empresa con el proceso productivo/ servicio que desarrolla.

Módulo: _____

Inicio: _____ ; Término: _____

Las **Experiencia Formativas en Situaciones Reales de Trabajo** son actividades que tienen como propósito integrar y ampliar los conocimientos habilidades y actitudes en situaciones reales de trabajo, a fin de completar las competencias específicas y de empleabilidad vinculadas con su programa de estudios.

Nos anticipamos a reconocer su colaboración y aceptación al presente y expreso los sentimientos de mi más alta estima personal.

Atentamente,

Director General

ANEXO 03: Carta de compromiso del estudiante.

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"**

CARTA DE COMPROMISO DEL ESTUDIANTE

Yo,

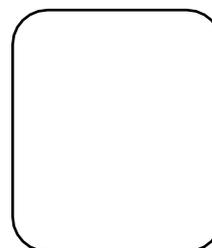
.....
....., con DNI N°....., y con domicilio en
....., del programa de estudios:
..... del IESTP "Marco", eligiendo libremente realizar mis
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo, en la empresa/institución
.....
....., desde el día...../...../..... al/...../....., me comprometo a
cumplir con lo siguiente:

- a. Desarrollar con responsabilidad las funciones o tareas que se me asigne durante la realización de mis **EFSRT**, en la empresa/ institución señalada.
- b. Observar de manera estricta el periodo de **EFSRT**, señaladas, así como guardar la disciplina, honestidad, orden, limpieza y buen trato hacia los demás en la empresa/ institución señalada.
- c. Cuidar y mantener el buen estado de los bienes materiales y documentación que se me asigne para la realización de las EFSRT.
- d. Mantener confidencialidad respecto al manejo de la información propia de la empresa/ institución que este bajo su responsabilidad.
- e. Realizar las actividades con absoluta transparencia y en el logro de los objetivos y metas de la empresa y/o institución bajo el principio de integridad a través de una conducta honesta, durante el desarrollo de las EFSRT, y posterior al vencimiento de las mismas, conociendo las limitaciones e impedimentos a las que pueda tener acceso durante la vigencia y el vencimiento de las mismas.

Marco,/...../.....

Nombre y apellido del estudiante

DNI N°



Huella digital