



INFORME N°031-2025-CAAIA-IESTP “M”

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

ATENCIÓN : 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°02 PROCESAMIENTO
DE ALIMENTOS

FECHA : MARCO, 06 DE OCTUBRE 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°02 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - Plan de Estudio Modular, denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y TUBÉRCULOS.

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 DE PROYECTO PRODUCTIVO

MODULO PROFESIONAL

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y
TUBÉRCULOS**

PRESENTADO POR:

1. **BARZOLA JACOBA, Leonel Rogger**
2. **BASTIDAS CERRON, Yeny**
3. **CASO MAYTA, Dulce María**
4. **EGOAVIL MAYTA, Cielo Yaneth**
5. **HUARINGA CAMPOS, Jualiana Oswalda**
6. **HUATUCO DELGADO, Mariaelena Helen**
7. **MUCHA URETA, Roseldo Cristhian**

RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:

ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:

ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA

MÓDULO PROFESIONAL DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

I. DATOS INFORMATIVOS:

1.1. Módulo	: Procesamiento de Alimentos
1.2. Denominación	: Elaboración de productos a base de cereales y tubérculos
1.3. Carrera Profesional	: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
1.4. Cantidad de créditos/horas	: 2/64 horas
1.5. Fecha de prácticas	: Inicio : 06 Octubre del 2025 Termino : 10 Noviembre 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 de 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 aprendió.

Los proyectos productivos pueden realizarse en la institución ya que se cuentan con los equipos y utensilios básicos para poder elaborar diversos productos como panes, pasteles, queques y tortas.

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas, la elaboración de productos a base de cereales y tubérculos; 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: Recepción y almacenamiento de materias primas, limpieza y selección, procesamiento, horneado, enfriado, empaque y etiquetado, control de calidad, comercialización y marketing.

III. OBJETIVOS:

- Realizar las EFSRT por proyectos productivos en el módulo profesional de procesamiento de alimentos - Elaboración de productos a base de cereales y tubérculos.
- Elaborar y comercializar diversos productos a base de cereales y tubérculos de acuerdo a los parámetros establecidos.
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.

IV. 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. EGOAVIL MAYTA, Cielo Yaneth
5. HUARINGA CAMPOS, Juliana Oswalda
6. HUATUCO DELGADO, Mariaelena Helen
7. MUCHA URETA, Roseldo Cristhian

4.2. RECURSOS FÍSICOS:

- Taller de Cereales y Tubérculos.

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 a base de cereales y tubérculos (turrone de doña pepa, alfajores, empanadas, pastel de manzana, enrollados de hot dog.
- Se producirán 50 turrone de medio kilo, 200 alfajores, 100 empanadas, 100 pasteles de manzana y 100 enrollados de hot dog.
- 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 - Elaboración de productos a base de cereales y tubérculos**

VI. ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIO MODULAR

ACTIVIDADES	HORAS
Recepción y Almacenamiento de Materias Primas	2
Limpieza y Selección	3
Procesamiento	20
Horneado	10
Enfriado	10
Empaque y Etiquetado	7
Control de Calidad	3
Comercialización y Marketing	10
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/)
Turrón de doña pepa	50	U	5.00	250.00
Alfajores	200	U	1.00	200.00
Empanadas	100	U	1.50	150.00
Pastel de manzana	100	U	1.50	150.00
Enrollados de hot dog	100	U	1.00	100.00
TOTAL				850.00

EGRESO

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
Harina	Kg	35	4.00	140.00
Manteca	Kg	9	10.00	90.00
Margarina	Kg	2.5	12.00	30.00
Azúcar	Kg	7.5	4.00	30.00
Margarina hojaldre	Kg	2.5	18.00	45.00
Polvo de hornear	Kg	0.5	10.00	5.00
Manzana	Kg	5	4.00	20.00

Manjar pastelero	Kg	1	10.00	10.00
Coco rallado	Kg	0.5	15.00	7.50
Azúcar impalpable	Kg	0.5	6.00	3.00
Cebolla	Kg	4	2.00	8.00
Carne	Kg	1.5	18.00	27.00
CONDIMENTOS (pimienta, orégano y palillo)	unid	10	0.30	5.00
Grageas	Kg	0.25	12.00	3.00
Gas	Balón	1.5	51.00	76.50
TOTAL				500.00

VIII. BALANCE:

Descripción	Total S/.
Total de Ingreso	850.00
Total de egresos:	850.00
- Materia Prima e insumos 500.00	
- Mano de obra (41.18%) 350.00	
Utilidad	0.00

IX. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
INGRESO					
Ingreso de ventas	170	170	170	170	170
TOTAL INGRESO	170	170	170	170	170
EGRESO					
Costo producción	100	100	100	100	100
TOTAL EGRESO	100	100	100	100	100
UTILIDAD	70	70	70	70	70
MANO DE OBRA (41.18%)	70	70	70	70	70
UTILIDAD NETA	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:

[illegible]

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. Elena Ortega Retamozo
INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Ing. ELENA ORTEGA RETAMOZO