



INFORME N°032-2025-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 DE BEBIDAS INDUSTRIALES.

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
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 DE BEBIDAS
INDUSTRIALES

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. GAMARRA GALARZA, Miguel Angel
9. LOPEZ DE LA CRUZ, Jhosimar Romario
10. RIVAS LUJAN, Jhesiline Danitza
11. ROJAS ROMERO, Rosario Celia
12. SUAREZ ESPINOZA, Leyssi Rosa
13. TORRES NINANYA, Yaneth Liliana

RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:

ING. ELA INÉS OLIVERA BORDAES

RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:

ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

ING. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA

MARCO – 2025

MÓDULO PROFESIONAL DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

I. DATOS INFORMATIVOS:

1.1. Módulo	: Procesamiento de Alimentos
1.2. Denominación	: Elaboración de productos de bebidas industriales
1.3. Carrera Profesional	: Industrias Alimentarias
1.4. Cantidad de horas	: 2/64 horas
1.5. Fecha de prácticas	: Inicio 06 de octubre del 2025 Termino 17 de noviembre del 2025

II. JUSTIFICACIÓN:

Con el desarrollo productivo a mayor escala se busca abrir un camino práctico que permita acceder a la capacitación de los participantes en el aprovechamiento de sus recursos.

Los estudiantes no pueden acceder a realizar sus prácticas a las empresas debido a que nuestro medio no hay empresas que se dedican a este rubro de bebidas industriales es, por ello que se da la alternativa de desarrollar proyectos productivos en el instituto ya que cuentan con los equipos y utensilios básico para poder elaborar diversos productos de bebidas industriales.

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas es la elaboración de productos de bebidas industriales como bebidas fermentadas, bebidas maceradas, bebidas de fantasía 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 las bebidas (en diversos tipos y variedades); vender el producto al consumidor final, control de la calidad; mantenimiento de equipos e instalaciones.

III. OBJETIVOS:

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

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. GAMARRA GALARZA, Miguel Angel
9. LOPEZ DE LA CRUZ, Jhosimar Romario
10. RIVAS LUJAN, Jhesiline Danitza
11. ROJAS ROMERO, Rosario Celia
12. SUAREZ ESPINOZA, Leyssi Rosa
13. TORRES NINANYA, Yaneth Liliana

4.2. RECURSOS FÍSICOS:

- Taller de bebidas industriales.

V. METAS:

Metas cuantitativas:

- Cada estudiante acumulara 2 créditos prácticos 65 horas en el módulo profesional de Procesamiento de Alimentos - Elaboración de productos de bebidas industriales (Chicha de jora, macerado de hierbas aromáticas y licor de fantasía).
- Participación del 100% del estudiante

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 de bebidas industriales.

VI. ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIO MODULAR

ACTIVIDADES	HORAS
Recepción y Almacenamiento de materias primas	5
Limpieza y Selección	5
Procesamiento, fermentado, macerado	25
Envasado	5
Etiquetado	5
Control de Calidad	5
Comercialización y Marketing	15
TOTAL DE HORAS	65

La producción se realizará durante 6 semanas (lunes a viernes) por día 4 – 5 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
Chicha de jora	156	U	2.8	436.80
Macerado de hierbas aromáticas	23	U	5.14	118.20
Licor de fantasía	60	U	6.60	396.00
TOTAL				951.00

EGRESO

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Chicha de jora blanca	10	Kg	5.00	50.00
Chicha d jora negra	10	Kg.	5.00	50.00
Salvado	0.5	Kg.	5.02	2.51
Chancaca	10	U	2.00	20.00
Piña	2	U	3.00	6.00
Hierba luisa	4	U	1.00	4.00
Hierba para tomar	4.8	U	1.00	4.80

Canela	0,3	Gr.	40.00	12.00
Anís	0,3	Gr.	20.00	6.00
Ron	0,5	L	40.00	20.00
Azúcar	6	Kg	4.00	24.00
Hierbas aromáticas	0,6	Kg.	5.00	2.50
Frutas	0,5	Kg.	6.00	3.00
Cortezas	0,4	Kg.	10,00	4.00
Pisco	4.5	L	20.00	90.00
Esencia	0,05	L	6.03	0.362
Colorante	0.06	L	6.02	0.362
Ácido cítrico	0,06	Kg	25,00	1.50
TOTAL				301.00

VIII. BALANCE:

Descripción	Total S/.
Total de Ingreso	951.00
Total de egresos: - Materia Prima e insumos 301.00	951.00
- Mano de obra (68.35 %) 650.00	
Utilidad	0.00

IX. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6
INGRESO						
Ingreso de ventas	158.5	158.5	158.5	158.5	158.5	158.5
TOTAL INGRESO	158.5	158.5	158.5	158.5	158.5	158.5
EGRESO						
Costo producción	50.17	50.17	50.17	50.17	50.17	50.17
TOTAL EGRESO	50.17	50.17	50.17	50.17	50.17	50.17
UTILIDAD	108.33	108.33	108.33	108.33	108.33	108.33
MANO DE OBRA (64.7%)	108.33	108.33	108.33	108.33	108.33	108.33
UTILIDAD NETA	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

VII. FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

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

VIII. 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		
Compra de su carpeta de practicas									X	
Producción								x	X	
Supervisión								x	X	
Elaboración de su informe de proyecto productivo con sus respectivas fichas de practica									X	X
Ingreso de utilidad por tesorería									X	X
Evaluación final									X	X
Entrega de su constancia de practica (Coordinación de área académica)									X	X

IX. MONITOREO Y SEGUIMIENTO:

- Se controlará semanalmente con la ficha de supervisión (carpeta de prácticas)
- Ficha de producción.
- Se entregará el informe del proyecto productivo
- Ficha de supervisión
- Constancia de experiencias formativas reales de trabajo emitido por la coordinación de área académica

 *Elina B*
Elina Olivera Bordaes
ING. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CIP. 83247

Ing. ELA OLIVERA BORDAES