



INFORME N°033-2025-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°04 CONTROL PARA
EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS 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°04 CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS - Plan de Estudio Modular, denominado CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS INDUSTRIALIZADOS.

Responsable de asesoramiento:
MG. NORKA SHIRLEY GUTARRA DE LA CRUZ

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

MODULO PROFESIONAL

CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

**CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS
INDUSTRIALIZADOS**

PRESENTADO POR:

1. BERRIOS DUEÑAS HUMBERTO
2. CARHUANCHO BARZOL NELYDA ANDREA
3. CARHUANCHO HUATUCO YADIRA
4. CASTRO VELIZ JAIRO HERNAN
5. CHUQUICHAICO VILCA MANELI LEONELA
6. DE LA CRUZ ALVAREZ LIZ LENCY
7. GARCIA CARHUALLANQUI MARCELINO
8. MEDINA PAREDES ANDREA IRENE
9. NONALAYA YARINGAÑO MABEL PAOLA

RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:

ING. NORKA SHIRLEY GUTARRA DE LA CRUZ

RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:

ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

ING. GREYS K. PUENTE ANCIETA

MARCO – 2025

MÓDULO PROFESIONAL

CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

I. DATOS INFORMATIVOS:

1.1. Módulo	: Envasado y embalado de alimentos
1.2. Denominación	: Control de productos alimenticios industrializados
1.3. Carrera Profesional	: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
1.4. Cantidad de créditos/horas	: 2/64 horas
1.5. Fecha de prácticas	: Inicio 06 de octubre del 2025 Termino 17 de 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 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 aprendiendo.

Los proyectos productivos pueden realizarse en la institución ya que se cuentan con los equipos y utensilios básicos para poder envasar diversos alimentos.

El control de calidad de alimentos es el proceso de garantizar que los productos alimenticios sean seguros, saludables y cumplan con los estándares establecidos en cuanto a sabor, apariencia, textura y valor nutricional. Implica la supervisión de las materias primas, el control durante la producción, y la realización de pruebas en laboratorios para detectar contaminantes, asegurando que los alimentos sean aptos para el consumo y cumplan con las normativas sanitarias.

Las actividades que realizaremos será:

Inspección de materias primas: Verificar que las materias primas e insumos sean frescos, estén en buen estado y cumplan con los requisitos de calidad y seguridad.

Monitoreo de condiciones de higiene: Controlar que las instalaciones, equipos y herramientas estén limpios y sean desinfectados regularmente para evitar la contaminación cruzada.

Control de procesos de fabricación: Supervisar las diferentes etapas del proceso de producción, para garantiza la seguridad microbiológica y la calidad del producto.

Control de parámetros físico-químicos: Medir variables como pH, Temperatura, tiempo, etc., para asegurar que el producto cumpla con las especificaciones deseadas.

Pruebas sensoriales: Evaluar el sabor, aroma, textura y apariencia del producto para garantizar que sea aceptable para los consumidores.

Monitoreo de envase y etiquetado: el proceso de envasado se realice en condiciones óptimas.

III. OBJETIVOS:

- Realizar las EFSRT por proyectos productivos en el módulo profesional de control para el aseguramiento de la calidad de los alimentos.
- Realizar el control de calidad de acuerdo a los estándares establecidos y comercializar
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.

IV. RECURSOS:

4.1. RECURSOS HUMANOS:

ASESORA

Ing. NORKA SHIRLEY GUTARRA DE LA CRUZ

ESTUDIANTES

1. BERRIOS DUEÑAS HUMBERTO
2. CARHUANCHO BARZOL NELYDA ANDREA
3. CARHUANCHO HUATUCO YADIRA
4. CASTRO VELIZ JAIRO HERNAN
5. CHUQUICHAICO VILCA MANELI LEONELA
6. DE LA CRUZ ALVAREZ LIZ LENCY
7. GARCIA CARHUALLANQUI MARCELINO
8. MEDINA PAREDES ANDREA IRENE
9. NONALAYA YARINGAÑO MABEL PAOLA

4.2. RECURSOS FÍSICOS:

- Taller de frutas, hortalizas y azúcares

V. METAS:

5.1. Metas cuantitativas:

- Cada estudiante acumulara 2 créditos prácticos 64 horas en el módulo profesional de control para el aseguramiento de la calidad de los alimentos.
- Se producirá 800 unidades de productos alimenticios industrializados.
- Se realizará el control de calidad (evaluación organoléptica, físico y químico y aplicación de BPM) de los productos elaborados.
- Participación del 100% de los estudiantes

5.2. Metas cualitativas:

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, logran realizar las EFSRT correspondientes al módulo profesional de control para el aseguramiento de la calidad de los alimentos.
- Estudiantes con habilidades y destrezas para el control de calidad de los alimentos.

- Obtención de sus constancias de EFSRT en el módulo profesional de control para el aseguramiento de la calidad de los alimentos.

VI. ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIO MODULAR

ACTIVIDADES	HORAS
Compra de materia prima e insumos	3
Recepción y pesado	3
Buenas prácticas de manufactura en el proceso de elaboración	5
Buenas prácticas de manipulación de productos terminados	3
Control de limpieza y desinfección	6
Control de proveedores	6
Muestreo de insumos y productos terminados	6
Evaluación físico- químico de materias primas e insumos	11
Evaluación físico- químico de de producto terminado	11
Evaluación sensorial de materias primas e insumos	6
Evaluación sensorial de producto terminado	5
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/)
Productos alimenticios industrializados a base de frutas y granos.	900	U	1.00	900
TOTAL				900

EGRESO

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
Materia prima	Kg	30	5	150
Insumos	Kg	30	4	120
Envases	u	900	0.1	90
Compra de gas	U	2	45	90
TOTAL				450

VIII. BALANCE:

Descripción		Total S/.
Total de Ingreso		900
Total de egresos: - Materia Prima e insumos	450	900
- Mano de obra (50 %)	450	
Utilidad		0.00

IX. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6
INGRESO						
Ingreso de ventas	150	150	150	150	150	150
TOTAL INGRESO	150	150	150	150	150	150
EGRESO						
Costo producción	75	75	75	75	75	75
TOTAL EGRESO	75	75	75	75	75	75
UTILIDAD	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50
MANO DE OBRA (50%)	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50
UTILIDAD NETA	0	0	0	0	0	0

X. FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

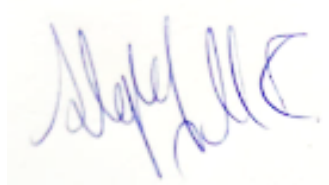
- Autofinanciado
- Recursos generados por la comercialización de los productos elaborados.

XI. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

[illegible]

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. NORKA SHIRLEY GUTARRA DE LA CRUZ