

**INFORME N° 020- 2025- PEIA/EOBP/IESTP "M"**

A : Lic. Elías Abel Hidalgo Arroyo
ATENCION : Director General del IESTP "MARCO"
ATENCION : Mg. Greys Karen Puente Ancieta
DEL : Coordinadora Académica del PE-IA del IESTP "MARCO"
ASUNTO : ING. Ela Inés Olivera Bordaes
ASUNTO : Docente del P.E. Industrias Alimentarias
FECHA : **Informe de trabajo del proyecto productivo del módulo Procesamiento de Alimentos - Elaboración de productos lácteos (Yogur saborizado)**
FECHA : Marco, 04 de noviembre del 2025

Tengo el agrado de dirigirme a su digno despacho y aprovecho la oportunidad para saludarlo cordialmente, así mismo presentarle el informe sobre el proyecto productivo del MÓDULO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS; el cual consiste en la elaboración de productos lácteos (yogur saborizado), en cumplimiento a la **RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 0059 - 2025-DG-IESTP "M"**.

1. Recibo de ingreso de carpeta de prácticas a tesorería

NRO	APELLIDOS Y NOMBRE	N° RECIBO DE INGRESO
1	ALVARO FLORES, Rubila Luz	000915
2	ALVAREZ RAVICHAGUA, Angela Jhoanny	000887
3	AMAYA AGUILAR, Luz Maria	000843
4	AQUINO ROJAS, Bertha	000884
5	CARBAJAL MEJICO, Roxana Dianela	000885
6	DE LA CRUZ AYLAS, Eliane Sofia	000888
7	GAGO CHAVEZ, Albert Fran	000886
8	HINOSTROZA AQUINO, Luzmery Yelitza	001867
9	LOPEZ DE LA CRUZ, Jhosimar Romario	000957
10	RIVAS LUJAN, Jhesiline Danitza	000889
11	ROJAS ROMERO, Rosario Celia	000883
12	SUAREZ ESPINOZA, Leyssi Rosa	000875

**"MARCO"**

2. Lista de estudiantes que culminaron el proyecto productivo/fichas de practica

NRO	APELLIDOS Y NOMBRE	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUALITATIVA
1	ALVARO FLORES, Rubila Luz	65	16
2	ALVAREZ RAVICHAGUA, Angela Jhoanny	65	15
3	AMAYA AGUILAR, Luz Maria	65	16
4	AQUINO ROJAS, Bertha	65	15
5	CARBAJAL MEJICO, Roxana Dianela	65	15
6	DE LA CRUZ AYLAS, Eliane Sofia	65	15
7	GAGO CHAVEZ, Albert Fran	65	15
8	HINOSTROZA AQUINO, Luzmery Yelitza	65	14
9	LOPEZ DE LA CRUZ, Jhosimar Romario	65	15
10	RIVAS LUJAN, Jhesiline Danitza	65	15
11	ROJAS ROMERO, Rosario Celia	65	15
12	SUAREZ ESPINOZA, Leyssi Rosa	65	16

3. Informe del proyecto productivo consta de:

Marco teórico/productos

Evidencias fotográficas

Fichas de practica rellenadas y firmadas

Numero de Boucher de carpeta de practica

4. Se solicita su respectiva constancia de práctica del MODULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, el cual consiste en la ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS (YOGUR SABORIZDO), por lo que cumplieron con todos los requisitos (2 CREDITOS -64 HORAS) Es todo cuanto le informo para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,



Ing. Ela Inés Olivera Bordaes



INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PUBLICO MARCO



MODULO PROFESIONAL
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
Productos Lácteos y Derivados
INFORME DEL PROYECTO PRODUCTIVO

ELABORACIÓN DE YOGUR SABORIZADO

INTEGRANTES

- ALVARO FLORES, Rubila Luz
- ALVAREZ RAVICHAGUA, Angela Jhoai
- AMAYA AGUILAR, Luz Maria
- AQUINO ROJAS, Bertha
- CARBAJAL MEJICO, Roxana Dianela
- DE LA CRUZ AYLAS, Eliane Sofia
- GAGO CHAVEZ, Albert Fran
- HINOSTROZA AQUINO, Luzmery Yelitz
- LOPEZ DE LA CRUZ, Jhosimar Romari
- RIVAS LUJAN, Jhesiline Danitza
- ROJAS ROMERO, Rosario Celia
- SUAREZ ESPINOZA, Leyssi Rosa

ASESORA

ING. ELA OLIVERA BORDAES

MARCO, PERÚ

2025



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

"MARCO"

ASESORA

Ing. ELA OLIVERA BORDAES



INDICE

CARATULA
ASESOR
INDICE
INTRODUCCIÓN

1. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1. Denominación del proyecto
- 1.2. Localización
- 1.3. Fecha de inicio
- 1.4. Fecha de termino
- 1.5. Total, de horas

2. ASPECTOS GENERALES

- 2.1. Responsables del proyecto productivo
- 2.2. Marco de referencia

3. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

- 3.1. Justificación
- 3.2. Objetivos generales
- 3.3. Beneficiarios
- 3.4. Meta

4. ASPECTOS TECNICOS

- 4.1. Descripción del producto
- 4.2. Productos
- 4.3. Presupuesto general del proyecto
- 4.4. Plan de producción

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

FOTOGRAFIAS

CONSTANCIA DE PRÁCTICAS



INTRODUCCIÓN

El mundo laboral está tan competitivo para los jóvenes, que la experiencia laboral se volvió fundamental. La práctica profesional y las experiencias formativas en situación real de trabajo 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 sabe y aprendiendo un poco sobre su profesión. Un periodo de prácticas permite establecer vínculos y relaciones con profesionales y ampliar la red de contactos. El sector laboral es muy dinámico y profesional, y las relaciones que establecidas durante el periodo de prácticas puedan ser determinantes en el futuro y que hacer de los estudiantes.

Los proyectos productivos son importantes porque mediante estos se generan empresas, estas a su vez generan empleos, mejora la calidad de vida de los productores y se fomenta el sentimiento de arraigo en su tierra ya que hoy en día muchos abandonan las comunidades rurales para irse a las ciudades.

El yogur es un alimento nutricionalmente denso con propiedades que lo hacen único. Ha sido asociado con patrones alimentarios saludables y se ha postulado como un marcador de calidad de la dieta. En este proyecto se describe el proceso de elaboración y la venta del yogur. El yogur como fuente de diferentes micronutrientes, los cuales pueden ayudar a mejorar la calidad de la dieta y mantener el bienestar metabólico formando parte de un patrón de alimentación saludable. Los resultados del presente proyecto indican que de forma general los consumidores de yogur tienen una mayor calidad de la dieta. El aumento del consumo de yogur puede ayudar a mejorar la ingesta de algunas vitaminas y minerales deficitarios, como parte de una dieta energéticamente bien balanceada. No obstante, son necesarios más estudios de intervención y a largo plazo para explorar el efecto del consumo de yogur sobre el estado nutricional y la salud.

**1. DATOS INFORMATIVOS****1.1. Denominación del proyecto**

Elaboración de productos lácteos (yogur saborizado)

1.2. Localización:

Distrito : Marco

Provincia : Jauja

Región : Junín

1.3. Fecha de inicio :02 de junio

1.4. Fecha de término :11 de julio

1.5. Total de horas/créditos : 64 horas / 2créditos

2. ASPECTOS GENERALES**2.1. Responsables del proyecto productivo**

- ALVARO FLORES, Rubila Luz
- ALVAREZ RAVICHAGUA, Angela Jhoanny
- AMAYA AGUILAR, Luz Maria
- AQUINO ROJAS, Bertha
- CARBAJAL MEJICO, Roxana Dianela
- DE LA CRUZ AYLAS, Eliane Sofia
- GAGO CHAVEZ, Albert Fran
- HINOSTROZA AQUINO, Luzmery Yelitza (Egresada)
- LOPEZ DE LA CRUZ, Jhosimar Romario
- RIVAS LUJAN, Jhesiline Danitza
- ROJAS ROMERO, Rosario Celia
- SUAREZ ESPINOZA, Leyssi Rosa

2.2. Marco de referencia

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 0059 - 2025 -DG-iestp "M"

3. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**3.1. Justificación**

Las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo son importantes para que el estudiante, pueda desarrollar sus habilidades y actitudes frente a un trabajo o puesto de trabajo específico, mostrando todo lo que sabe y aprendiendo un poco sobre su profesión. Los proyectos productivos pueden realizar en la institución ya que se cuentan con los



"MARCO"

equipos y utensilios básico para poder elaborar diversos productos lácteos.

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas es la elaboración de productos lácteos como yogur saborizado 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 será: comprar insumos y materia prima; elaboración de productos lácteos (yogur saborizado); vender el producto al consumidor final, control de la calidad; mantenimiento de equipos e instalaciones.

3.2. **Objetivos generales**

- Lograr las EFSRT en el módulo profesional de procesamiento de alimentos Productos lácteos y derivados
- Elaborar yogur saborizado en diversos sabores de acuerdo a los parámetros establecidos
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.

3.3. **Beneficiarios**

Estudiantes de la carrera profesional de Industrias Alimentarias

3.4. **Meta**

Metas cuantitativas:

- Cada estudiante acumulará 2 créditos prácticos 64 horas en el módulo profesional de procesamiento de alimentos - Productos lácteos y derivados
- Se producirán 520 litros de yogur saborizado
- Participación del 100% del estudiante

Metas cualitativas:

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, lograran 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 prácticas pre profesionales y EFSRT en el módulo de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (Productos lácteos y derivados)



4. ASPECTOS TECNICOS

4.1. Yogur

La ONU define a las leches fermentadas como los productos obtenidos por la acción de algunos tipos de bacterias, denominadas bacterias lácticas, que utilizan la lactosa presente en la leche y la convierten en ácido láctico. Existe una gran variedad de leches fermentadas, entre las que se encuentran el kéfir, la leche acidificada y el yogur.

¿Por qué el yogur es bueno para nuestra salud?

- Aporta calcio para los huesos.
- Aporta proteínas de buena calidad que se digieren mejor que las proteínas de la leche.
- Previene diarreas infantiles.
- Previene la osteoporosis (enfermedad que afecta a los huesos), debido a su contenido de calcio.
- Lo pueden consumir personas con intolerancia a la lactosa, que es un azúcar que se encuentra en muy baja concentración al ser transformada por los microorganismos en ácido láctico.

Leche

La leche es un alimento muy valioso en las diferentes etapas de la vida del ser humano por sus incomparables características nutricionales: contiene proteínas de alto valor biológico, diversas vitaminas y minerales, y es la fuente de calcio por excelencia debido a su alta biodisponibilidad.

La leche y sus derivados son alimentos insustituibles en la alimentación del ser humano, por las siguientes razones:

- Son fuente de nutrientes fundamentales para el crecimiento y desarrollo de los niños por poseer proteínas, calcio, cinc, magnesio, potasio, fósforo, Vitamina D y Vitaminas del complejo B, entre otros componentes.
 - Son esenciales para la formación y mantenimiento de los huesos por ser fuente natural de calcio, necesarios para una adecuada salud ósea.
 - Son alimentos adecuados para lograr una buena rehidratación y reposición
- Entre las proteínas de la leche se encuentran la caseína y las proteínas del suero. La caseína, que representa el 80% de las proteínas de la leche, es la que tiene el papel más importante en la elaboración de quesos y yogures.



La lactosa, el azúcar de la leche, es la que le otorga su dulzor característico y juega un rol importante en la elaboración de productos lácteos acidificados, como por ejemplo la ricota y el yogur.

Microorganismos

Bajo este término se designan a los seres vivientes de muy pequeñas dimensiones, entre los que se encuentran las bacterias, hongos y levaduras. Algunos de éstos causan enfermedades y son llamados patógenos, mientras que otros son útiles en la elaboración de diversos alimentos, entre los que se encuentran el queso y el yogur.

La leche contiene muchos nutrientes y constituye un excelente medio para el desarrollo de microorganismos. Su uso para el consumo y la transformación en productos exige medidas de prevención contra la invasión de microorganismos patógenos del medio externo. Por esto, las condiciones higiénicas con las que se maneje la leche, ya sea cruda o de góndola, una vez que se haya recibido resultan de vital importancia.

La temperatura de la leche, los utensilios a utilizar para la elaboración de nuestros productos y la mesada o superficie de trabajo deben encontrarse perfectamente limpios y desinfectados. Es también de vital importancia el correcto aseo personal, es decir, cumplir con las Buenas Prácticas de Higiene en la Elaboración.

Un mal manejo tanto de las condiciones de elaboración como de las de almacenamiento puede tener como consecuencia el desarrollo de microorganismos patógenos y alteradores, que provocan que la leche o el producto elaborado “se echen a perder”.

4.2. Proceso de elaboración

1. RECEPCIÓN DE LA LECHE

La leche cruda se recibe y controla para conocer su calidad, luego se conserva refrigerada (2-8°C) hasta el momento de procesarla.

Algunos de los controles a realizar pueden ser:

- Corroborar que la leche no tenga más de 24 horas posterior al ordeño.
- Control visual: observar si presenta impurezas o color anormal.
- Control aroma: verificar si emana olores extraños.
- Controlar la temperatura de entrega (menor a 8°C).



"MARCO"

- Evaluar la acidez Dornic. Una leche de buena calidad debería presentar valores de 14 a 18º D.
- Realizar la prueba del alcohol 70º.

2. ESTADARIZACIÓN DE LA LECHE

Materia grasa: De acuerdo al tipo de yogur que se quiera elaborar se deberá proceder a estandarizar el contenido graso de la leche utilizada mediante las siguientes alternativas:

- Remover parte o la totalidad de la materia grasa (yogur semi descremado o descremado).
- Mezclar leche entera con leche descremada (yogur entero).
- Adición de crema a leche entera o descremada (yogur con crema).

De toda manera, el tipo de yogur queda definido cuando se conoce exactamente el porcentaje de materia grasa en el producto final.

En caso de contar con leche en sachetada, adquirida en algún negocio, no es necesario realizar todos los controles antes descritos, pero debe controlarse la fecha de vencimiento. Se podrá hacer también una evaluación visual y de aroma.

3. AGREGADO DE AZÚCAR

Incorporar a la leche entre el 6,5% y el 8,5% de azúcar.

4. PASTEURIZACIÓN - TRATAMIENTO TÉRMICO

Se debe realizar un tratamiento térmico de la leche estandarizada a 90°C durante 10 minutos u 85°C durante 30 minutos. Este tratamiento asegura la destrucción de la flora de la leche que pueda competir con los cultivos que agregaremos posteriormente y asegura la obtención de una textura adecuada.

También se asegura la eliminación de oxígeno lo cual favorece el crecimiento de los microorganismos.

5. ENFRIAMIENTO A 43°C

6. ADICIÓN DE LOS CULTIVOS

Agregar los cultivos lácticos de acuerdo a las indicaciones del proveedor, quien deberá indicar si se puede incorporar el cultivo directamente a la leche, o si se debe realizar una pre-incubación.

7. INCUBACIÓN

Incubar a 43°C por 4 hs aproximadamente hasta pH 4.6 o 4.7 o acidez 80 – 90º Dornic.

**8. ENFRIAMIENTO**

Enfriar la mezcla rápidamente a temperatura de refrigeración.

9. BATIDO

Al día siguiente romper el coágulo hasta lograr la completa homogeneidad.

10. SABORIZACIÓN

Agregar saborizante y colorante de acuerdo a la preferencia. También pueden adicionarse frutas picadas.

11. ENVASADO

Envasar el producto en envases estériles, abrirlos por primera vez justo en el momento del envasado del yogur.

12. CONSERVACIÓN

Conservarlo en la heladera. Hasta 15 días puede ser consumido si se han cuidado las condiciones antes mencionadas

4.2. Productos**4.2.1. YOGUR BATIDO SABORIZADO****1. FORMULACIÓN**

Materia prima e insumos	Unidad de medida	Cantidad
LECHE FRESCA.	Lt	10
AZUCAR BLANCA.	Kg	1
COLORANTE.	Und	1
FRUTA (Lúcuma).	Kg	1
SABORIZANTE.	Und	1
CULTIVO.	Und	1

2. TECNICAS OPERATIVAS

Recepción de la leche: La leche debe ser de calidad con una acidez de 16 a 18ºDornic, apariencia agradable, de olor y sabor fresco.

Estandarización: se evalúa el contenido de sólidos totales de la leche, para un yogur batido debe tener 14% de sólidos.

Pasteurización: se realiza para destruir los microorganismos contaminantes a una temperatura de 80ºC por 30 minutos

Enfriamiento: se enfriá a 47 ºC para adicionar el cultivo

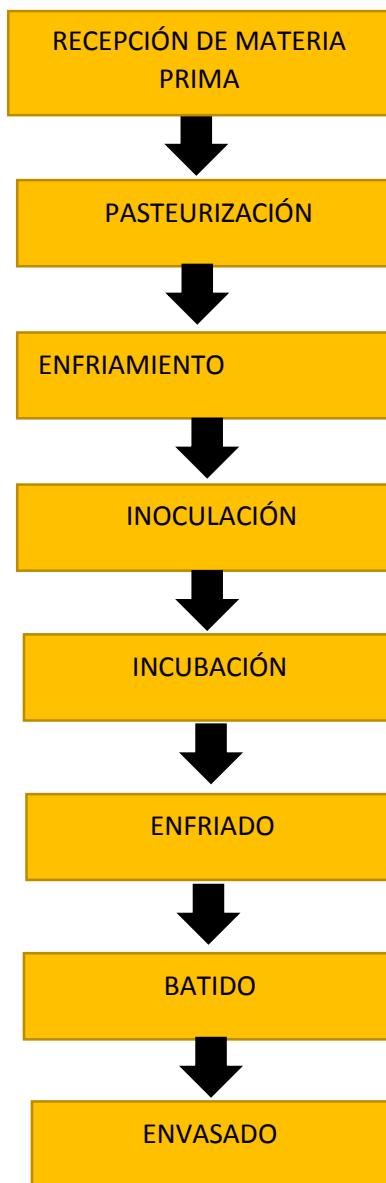
Adición del fermento láctico: Se adiciona el cultivo 1.5%

Incubación: Mantener la temperatura de 43 a 45ºC por espacio de 6 a 8 horas.

Enfriado: Enfriar a temperatura de refrigeración (5-10ºC) para detener la fermentación y proceder al batido.

**3. EQUIPOS, UTENSILIOS Y INSTRUMENTOS**

EQUIPOS	Mesa, Cocina, Licuadora.
UTENSILIOS	Batidor, botellas de plástico, jarra, olla, cucharas
INSTRUMENTOS	Termómetro, Refrigeradora.

4. DIAGRAMA DE FLUJO

**5. ANALISIS SENSORIAL**

COLOR	Amarillo pardo.
OLOR	Lúcuma.
SABOR	Lúcuma.
TEXTURA	Cremoso.
CALIDAD	Aceptable.

6. HOJA DE PRESUPUESTO

HOJA DE COSTOS								
PROYECTO:	YOGURT DE LÚCUMA							
1.- COSTOS DE MATERIALES.								
Cantidad	U/Medida	Descripción	P/ Unitario	P/ Total				
10	Lt.	Leche fresca	S/. 2.00	S/. 20.00				
01	Kg.	Azúcar Blanca	S/. 3.00	S/. 3.00				
01	Und.	Colorante.	S/. 1.50	S/. 0.30				
01	Kg.	Fruta (Lucma)	S/. 6.00	S/. 6.00				
01	Und.	Saborizante	S/. 2.00	S/. 0.50				
01	Und.	Cultivo.	S/. 2.50	S/. 2.50				
12	Und.	BotellaS	S/. 0.80	S/. 9.60				
COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION (1)				S/. 41.90				
a). Mano de obra: (30 a 50% de 1)				50 S/. 20.95				
b). Imprevistos (2.5% de 1)				2.5 S/. 1.04				
TOTAL COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION				S/. 22.35				
2.-COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN								
Depreciación (3% de 1)				3 S/. 1.25				
Servicios (agua, energía eléctrica, otros) (2% de 1)				2 S/. 0.83				
Total de costos indirectos de fabricación				S/. 2.08				
3.-COSTO DE FABRICACIÓN								
1.- COSTOS DIRECTOS				S/. 41.90				
2.-COSTOS INDIRECTOS				S/. 2.08				
Total de costos de fabricación				S/. 43.98				
4.-UTILIDAD								
30% del costo de fabricación (3)				30 S/. 13.19				
PRECIO DE VENTA (3+4)				S/. 57.17				
PRECIO UNITARIO (DIVIDIR POR LA CANTIDAD TOTAL DE				12 S/. 4.76				



4.3. Presupuesto general del proyecto

INGRESO

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Yogur	520	litros	6	3120
TOTAL				3120

EGRESO

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Leche	500	Litros	3	1500
Cultivo	5	Sobre (100L)	35	170
Azúcar blanca	50	Kg	5.00	250
Saborizante	50	ml.	1.00	50
Colorante	100	ml.	0.50	50
Envases	500	Litro	1.00	500
TOTAL				2520

BALANCE

DESCRIPCIÓN	TOTAL S/.
Total de Ingreso	3120.00
Total, de egresos:	
- Materia Prima e insumos	2520
- Mano de obra (19.23%)	600
Utilidad	0.00

**FLUJO DE CAJA**

DESCRIPCIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6
INGRESO						
Ingreso de ventas	520	520	520	520	520	520
TOTAL INGRESO	520	520	520	520	520	520
EGRESO						
Costo producción	420	420	420	420	420	420
TOTAL EGRESO	420	420	420	420	420	420
UTILIDAD	100	100	100	100	100	100
MANO DE OBRA (19.23%)	100	100	100	100	100	100
UTILIDAD NETA	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

4.4. PLAN DE PRODUCCIÓN

SEMANA / DÍA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Yogur de lucma				
2	Yogur de fresa				
3	Yogur de vainilla				
4	Yogur de durazno				
5	Yogur de guanabana				
6	Yogur de lucma				

CONCLUSIONES

- Se elaboró diversos productos lácteos yogur saborizado de diferentes sabores.
- Realizaron la compra de materia prima e insumos, selección, acondicionamiento
- Para la elaboración se cumplió con las normas de seguridad e higiene para obtener productos inocuos.
- Manipularon equipos y utensilios para la obtención de los productos lácteos
- Lograron cumplir con las 64 horas plan de estudio modular



RECOMENDACIONES

- Se debe tener en cuenta las buenas prácticas de manufactura en cada operación unitaria, ya que esto beneficiará y garantizará la inocuidad, calidad y tiempo debida útil del producto.
- Realizar la innovación de productos lácteos además lograr proyectos de emprendimiento.
- Realizar la compra de materiales de acuerdo al orden de prioridad.

BIBLIOGRAFIA

- AURELIO REVILLA (2013) "Tecnología de la leche" Editorial Herrera SA México.
- WALTSTIA Y AD (2015) "Ciencia de la leche y Tecnología de los productos Lácteos" Editorial Acribia SA Zaragoza España.
- FEDERICO MONTERO ZAVALET A (2012) "pequeñas Industrias Productivas" Edición B. Honorato Lima.
- SEPAR (2015) "Agroindustria y Desarrollo" Promueve manos Unidas.
- ASOCIACIÓN EDUCATIVA DE NEGOCIOS FAMILIARES "Negocios familiares-Quesos" Q.W. Editores SAC.

<http://www.lacteosinsustituibles.es/p/archivos/pdf/LibroBlanco.pdf>

<https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.3/36810/9788498802610.pdf>



ANEXO



RESOLUCIÓN

DIRECTORAL N° 0059

- 2025-DG-IESTP "M".

**"MARCO"****RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0059- 2025-DG-iestp "M".**

Marco, 24 de junio de 2025

VISTO: el INFORME N°017-2025-CAAIA-iestp "M" (EXP. M-2025-10613), PROVEIDO N°002-JUA-2025-iestp "M"

CONSIDERANDO:

Que es política de la Dirección General del Instituto de Educación Superior Técnológico Público "Marco" del distrito de Marco y provincia de Jauja, velar por una organización de calidad, garantizar la buena marcha y la competitividad a través de la calidad de servicio educativo institucional.

Que mediante INFORME N°017-2025-CAAIA-iestp "M" la Coordinadora del Área Académica de Industrias Alimentarias - Mg. Elsa Inés Olivera Bordaes; el PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROFESIONAL N°02 DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS - YOGURT SABORIZADO, con la finalidad de desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales en los estudiantes, así mismo adjunta el PROVEIDO N°002-JUA-2025-iestp "M" del Jefe de Unidad Académica - Lic. PERCY EDGAR ROJAS HUANQUI indicando que el proyecto presentado y aprobado por su despacho esta jefatura no tiene observaciones que realizar, por lo tanto, se le retoma a fin de que continúe con su proceso, para la realización de prácticas de los estudiantes en el proyecto en mención a fin de que los estudiantes participantes puedan realizar las prácticas pre profesionales o EFSRT en el MÓDULO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - Plan de Estudios Modular, denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS - YOGURT SABORIZADO.

De conformidad con la Ley General de Educación N° 28044, Ley N° 30512 "Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la carrera docente de Educación Superior", D.S. N° 010-2017-MINEDU "Reglamento de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes", Ley N° 27444 "Ley de Procedimiento Administrativo" R.V.M. N° 177-2021-MINEDU y normativas legales vigentes.

SE RESUELVE:

- APROBAR, para su ejecución del PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROFESIONAL N° 02 "PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS"; denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS - YOGURT SABORIZADO; de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias del Instituto de Educación Superior Técnológico Público "Marco" de la Provincia de Jauja, departamento de Junín en el presente año 2025, integrado de la siguiente manera:

Responsable de asesoramiento:

ING. ELSA INÉS OLIVERA BORDAES

Responsable de la supervisión:

ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

MG. GREYS KAREN PUENTE ANGETA



INTEGRANTES:

1. ALVARO FLORES, RUBILA LIZ
 2. ALVAREZ RAVICHAGUA, ANGELA JOHANNY
 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. LOPEZ DE LA CRUZ, JHOSIMAR ROMARIO
 9. RIVAS LUJAN, JHE SLINE DANITZA
 10. ROJAS ROMERO, ROSARIO CELIA
 11. SUAREZ ESPINOZA, LEYSSA ROSA
 12. TORRES NIÑAMYA, YANETH LILIANA
-
2. **ENCARGAR Y COMUNICAR** al personal directivo, jerárquico, administrativo, docente, su respectiva aplicación, en concordancia a las normas legales vigentes bajo responsabilidad.
 3. **ENCARGAR**, al Coordinador de Área Académica del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias, el cumplimiento de la presente en concordancia a las normas legales vigentes bajo responsabilidad.

Regístrate, comuníquese y cúmplase.


Dr. César M. Rodríguez Arreaga
DIRECTOR GENERAL



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



ELABORACION DE YOGUR SABORIZADO





