

**INFORME N°012-DR-EOR-IEST-M-25.**

A : Lic. Elias Abel Hidalgo Arroyo  
Directora General del IESTP "MARCO"  
ATENCION : Mg. Greys Karen Puente Ancieta  
Coordinadora Académica del PE-IA del IESTP "MARCO"  
DE : Ing. Elena Ortega Retamozo  
Docente del P.E. Industrias Alimentarias  
ASUNTO : **Informe de trabajo del proyecto productivo del módulo Procesamiento de Alimentos - elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack**  
FECHA : Marco, 10 de noviembre del 2025

---

Tengo el agrado de dirigirme a su digno despacho y aprovecho la oportunidad para saludarla cordialmente, así mismo presentarle el informe sobre el proyecto productivo del MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA; el cual consiste en la elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack, en cumplimiento a la RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 0058 - 2025-DG-IESTP "M".

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

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	Nº RECIBO DE INGRESO	NÚMERO DE HORAS PRACTICAS	NOTA
01	BARZOLA JACOBA, Leonel Rogger	002426	64	18
02	BASTIDAS CERRON, Yeny	002457	64	16
03	CASO MAYTA, Dulce María	002427	64	18
04	EGOAVIL MAYTA, Cielo Yaneth	002439	64	15
05	HUARINGA CAMPOS, Jualiana Oswalda	002504	64	15
06	HUATUCO DELGADO, Mariaelena Helen	002428	64	18

3. Informe del proyecto productivo consta de:

- Marco teórico/productos
- Evidencias fotográficas
- Fichas de practica llenadas y firmadas
- Numero de Boucher de carpeta de practica

4. Se solicita su respectiva constancia de práctica del módulo del MODULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA, el cual consiste en la ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK, por lo que cumplieron con todos los requisitos (2 CREDITOS - 64 HORAS)

Es todo cuanto le informo para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"  
**PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS**

**ALIMENTARIAS**



**INFORME DEL PROYECTO PRODUCTIVO DEL MODULO DE  
OPERACIONES BASICAS Y MANEJO DE LA MATERIA PRIMA:**

**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE  
CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK**

PRESENTADO POR:

1. BARZOLA JACOBA, LEONEL ROGGER
2. BASTIDAS CERRON, YENY
3. CASO MAYTA, DULCE MARÍA
4. EGOAVIL MAYTA, CIELO YANETH
5. HUARINGA CAMPOS, JUANIANA OSWALDA
6. HUATUCO DELGADO, MARIAELENA HELEN

ASESORA

ING. ELENA ORTEGA RETAMOZO

MARCO – 2025

**ASESORA  
Ing. ELENA ORTEGA RETAMOZO**

## **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 término
- 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 desarrollo de proyectos productivos como experiencias formativas en situaciones reales de trabajo es fundamental para la educación, ya que permite a los estudiantes aplicar conocimientos teóricos en contextos prácticos, favoreciendo el aprendizaje significativo. Estas experiencias potencian habilidades técnicas y blandas, preparan a los estudiantes para el mercado laboral y fomentan la creatividad y la innovación al enfrentar desafíos reales. Además, promueven el trabajo en equipo y la colaboración, fortaleciendo redes de contacto y el compromiso social al abordar necesidades comunitarias. Al involucrar a los estudiantes en la planificación y ejecución de proyectos, se incrementa su motivación y se les brinda una valiosa sensación de logro, contribuyendo así a su desarrollo personal y profesional.

La logística es fundamental para el éxito de las organizaciones, ya que optimiza la eficiencia operativa al maximizar el uso de recursos y garantizar un flujo adecuado de procesos. Contribuye significativamente a la satisfacción del cliente al asegurar entregas puntuales y de calidad, lo que a su vez proporciona una ventaja competitiva en el mercado. Además, permite el control de costos mediante la gestión eficiente de inventarios y la reducción de gastos innecesarios. La logística también promueve el desarrollo sostenible al optimizar el transporte y minimizar desperdicios, y mejora la toma de decisiones estratégicas al proporcionar datos valiosos. En conjunto, la logística integra la cadena de suministro, mejorando la coordinación entre proveedores, productores y clientes, lo que es clave para el éxito empresarial en un entorno competitivo.

## **1. DATOS INFORMATIVOS**

1.1. Denominación del proyecto: Elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack

1.2. Localización:

Distrito : Marco

Provincia : Jauja

Región : Junín

1.3. Fecha de inicio : 11 de junio del 2025

1.4. Fecha de término : 22 de julio del 2025

1.5. Total de horas : 64 horas / 02 créditos

## **2. ASPECTOS GENERALES**

### **2.1. Responsables del proyecto productivo**

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

### **2.2. Marco de referencia**

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 0058 - 2025-DG-IESTP “M”.

## **3. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

### **3.1. Justificación**

El desarrollo de proyectos productivos como experiencias formativas en situaciones reales de trabajo es esencial porque permite a los estudiantes aplicar conocimientos teóricos en un contexto práctico, fomentando un aprendizaje significativo. Estas experiencias desarrollan habilidades técnicas y blandas, preparan a los estudiantes para el mercado laboral y promueven la creatividad y la innovación al enfrentar desafíos reales. Además, al trabajar en equipo, los estudiantes fortalecen sus habilidades interpersonales y crean redes de contacto, mientras que contribuyen a la comunidad al abordar necesidades locales. En resumen, estos proyectos enriquecen la formación académica, aumentan la motivación y brindan una valiosa experiencia que facilita la transición al mundo laboral.

Una alternativa de industrialización de nuestras materias primas es la elaboración de productos de chocolatería, confitados y snack 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 realizará son: compra de materia prima e insumos; operaciones de selección y clasificación de materia prima, acondicionamiento de la materia prima, uso de equipos, máquinas y utensilios para la elaboración de productos de chocolatería, confitados y snack (en diversos tipos y variedades); 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 Operaciones Básicas y Manejo de Materia Prima -elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack.
- Elaborar diversos productos de chocolatería, confitería y snack, de acuerdo a los parámetros establecidos.
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales

### **3.3. Beneficiarios**

Estudiantes de la programa de estudios de Industrias Alimentarias

### **3.4. Meta**

#### **Metas cuantitativas:**

- Cada estudiante acumulará 2 créditos prácticos 64 horas en el módulo profesional de operaciones básicas y manejo de materia prima.
- Se producirán 200 unidades en chocolatería, confitería 150 unidades y snack 150 unidades.
- Participación del 100% del estudiante

#### **Metas cualitativas:**

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, lograran realizar las EFSRT correspondiente al módulo profesional de operaciones básicas y manejo de materia prima.
- Estudiantes con habilidades y destrezas para el procesamiento.
- Obtención de sus constancias de prácticas pre profesionales y EFSRT en el módulo profesional DE OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA (Elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack)

## **4. ASPECTOS TECNICOS**

### **a. DEFINICIONES**

La logística incluye todas las actividades relacionadas con el movimiento de bienes y servicios, como el almacenamiento, el transporte, la distribución y la gestión de inventarios. Su objetivo es coordinar de manera eficiente todos los recursos y operaciones necesarias para asegurar que los productos lleguen a los consumidores de manera oportuna y a un costo adecuado.

## b. Tipos de Logística

Existen diferentes tipos de logística, dependiendo de las operaciones y el sector específico:

- **Logística de Aprovisionamiento o Logística de Entrada:** Se ocupa de la adquisición de materiales o componentes necesarios para la producción de bienes. Esto incluye la gestión de proveedores y la coordinación de la entrega de materiales a las instalaciones de producción.
- **Logística de Distribución o Logística de Salida:** Se enfoca en la distribución de productos terminados hacia los clientes. Esto abarca la planificación de rutas de entrega, el almacenamiento de productos y la gestión de inventarios.
- **Logística Inversa:** Se refiere al proceso de gestionar el retorno de productos desde el cliente hacia el fabricante o distribuidor, como en el caso de devoluciones, reciclaje o productos defectuosos.
- **Logística de Producción:** Se enfoca en la gestión de los recursos dentro de una planta de producción, garantizando que los materiales y productos estén disponibles cuando se necesitan para la fabricación.
- **Logística Internacional:** Se refiere a la gestión de transporte y distribución de bienes entre diferentes países, lo que involucra complejidades como aduanas, regulaciones internacionales y costos adicionales.

## c. Elementos Clave de la Logística

- **Transporte:** El transporte es uno de los componentes más importantes de la logística, ya que implica el movimiento físico de bienes. Existen varios modos de transporte:
  - **Aéreo:** rápido pero costoso, adecuado para productos de alto valor o urgentes.
  - **Marítimo:** más económico para grandes volúmenes, pero lento, utilizado para cargas a larga distancia.
  - **Terrestre (camión y ferrocarril):** utilizado para distancias más cortas y para la distribución dentro de un país o región.
  - **Intermodal:** combina diferentes modos de transporte para optimizar costos y tiempos.
- **Almacenamiento:** Implica la gestión de inventarios y la optimización del uso del espacio en almacenes. La tecnología, como los sistemas de gestión de inventarios (WMS), juega un papel clave para mantener los niveles de inventario adecuados.

- **Gestión de Inventarios:** Implica la planificación y control de los niveles de stock para evitar tanto el desabastecimiento como el exceso de inventario, lo que puede generar costos innecesarios.
- **Empaque:** El embalaje adecuado no solo protege los productos, sino que también optimiza el espacio de almacenamiento y facilita el transporte. Además, el empaque puede ser una herramienta de marketing.
- **Terrestre (camión y ferrocarril):** utilizado para distancias más cortas y para la distribución dentro de un país o región.
- **Intermodal:** combina diferentes modos de transporte para optimizar costos y tiempos.
- **Almacenamiento:** Implica la gestión de inventarios y la optimización del uso del espacio en almacenes. La tecnología, como los sistemas de gestión de inventarios (WMS), juega un papel clave para mantener los niveles de inventario adecuados.
- **Gestión de Inventarios:** Implica la planificación y control de los niveles de stock para evitar tanto el desabastecimiento como el exceso de inventario, lo que puede generar costos innecesarios.
- **Empaque:** El embalaje adecuado no solo protege los productos, sino que también optimiza el espacio de almacenamiento y facilita el transporte. Además, el empaque puede ser una herramienta de marketing.
- **Tecnología y Sistemas de Información:** El uso de sistemas de información y software como los sistemas ERP (Enterprise Resource Planning) y TMS (Transportation Management Systems) es fundamental para coordinar y optimizar todas las actividades logísticas.

#### d. LA CHOCOLATERIA, CONFITERÍA Y SNACK:

##### ▪ La chocolatería

Es el arte y la ciencia de fabricar y vender productos de chocolate. Este proceso implica varias etapas, desde la selección y el tratamiento de los granos de cacao hasta la elaboración de diferentes tipos de productos, como tabletas, bombones, trufas y bebidas.

##### ▪ Las chocotejas

Son un delicioso dulce originario de Perú, que combina el sabor del chocolate con un relleno de teja, una mezcla a base de pasta de lícuma, manjar blanco (dulce de leche) o frutas secas. Este manjar se caracteriza por su forma rectangular o cuadrada y su recubrimiento de chocolate, lo que lo convierte en un postre muy popular en festividades y celebraciones.

##### Materias Primas

- **Chocolate:** Chocolate Negro, con Leche o Blanco: Se utiliza para el recubrimiento. La elección depende del sabor deseado.

- **Relleno:** Manjar Blanco: Dulce de leche tradicional que suele ser el relleno más común.  
Pasta de Lúcuma: Para una variante con sabor a lúcuma.
- **Frutas Secas:** Como nueces, almendras o pasas, que pueden añadirse al relleno.
- **Azúcar:** Utilizada en la elaboración del manjar blanco y en otros rellenos.
- **Mantequilla o Margarina:** Puede ser necesaria para dar suavidad al manjar blanco.

#### e. La confitería

Es el arte y la técnica de elaborar y vender productos de confitería, que incluyen una amplia variedad de dulces, golosinas, pasteles y postres. Este ámbito abarca tanto la producción de productos simples, como caramelos y chicles, como elaboraciones más complejas, como tartas, galletas y postres finos.

#### f. Las gomitas

Son golosinas masticables, generalmente elaboradas a base de gelatina, azúcar y saborizantes. Tienen una textura suave y elástica, y vienen en diversas formas, tamaños y sabores, como frutas o incluso personajes de dibujos animados. Suelen ser populares entre niños y adultos y se utilizan tanto como snacks como en decoraciones de postres. Además, hay versiones que incluyen ingredientes adicionales como vitaminas o suplementos.

#### g. Los snacks

Son alimentos ligeros y de fácil consumo que se consumen entre las comidas principales. Suelen ser convenientes, portátiles y, a menudo, están diseñados para satisfacer un antojo rápido o proporcionar energía en momentos de hambre.

## 4.2. PRODUCTOS

### 4.2.1. CHOCOTEJAS

#### PRACTICA N°01 ELABORACIÓN DE CHOCOTEJAS DE PASAS

##### 1. FORMULACIÓN:

Materias Primas e Insumos	Unidad De Medida	Cantidad
Cobertura bitter	Kg	1
Manjar	Kg	1
Pasas	Kg	0,4
Envoltura	unid	60

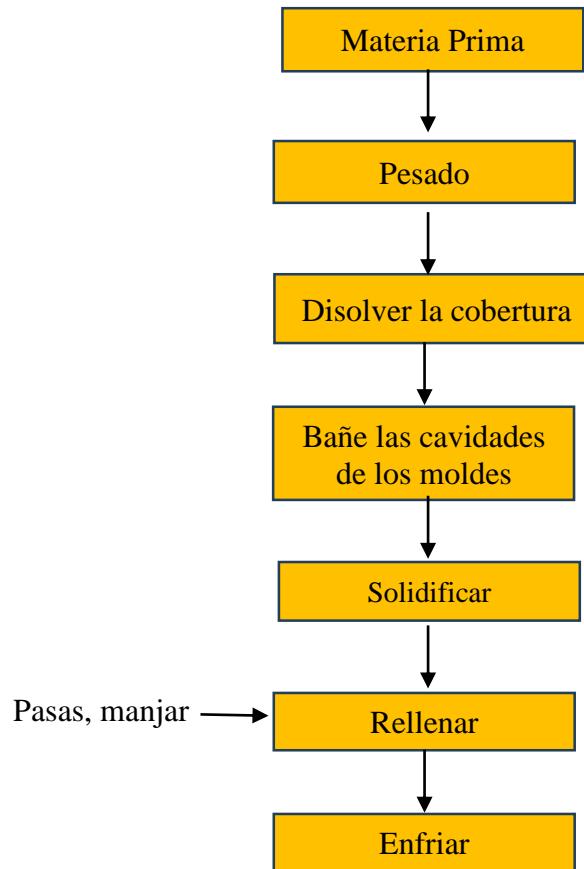
## 2. PROCEDIMIENTO

- Limpiar las pasas
- Mezclar el manjar blanco con las pasas
- Disuelva la cobertura en baño maría
- Bañe las cavidades de los moldes con cobertura derretida.
- Deje solidificar al medio ambiente
- Rellene los moldes con la crema de manjar blanco y pasas.
- Cubra con una capa de cobertura
- Deje enfriar y luego envuelva con papel aluminio y con papel de seda.

## 3. EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTRUMENTOS:

- Cocina
- Ollas
- Balanza
- Termómetro
- Brochas chocolateras
- Moldes de chocotejas

## 4. DIAGRAMA DE FLUJO:



## 5. COSTOS DE PRODUCCIÓN

### HOJA DE COSTOS

<b>PROYECTO:</b>	<b>Chocotejas de pasas</b>
------------------	----------------------------

#### 1.- COSTOS DE MATERIALES.

Cantidad	U/Medida	Descripción	P/ Unitario	P/ Total
1	Kg	cobertura bitter	S/. 17.00	<b>S/. 17.00</b>
1	Kg	manjar	S/. 14.00	<b>S/. 14.00</b>
0.4	Kg	pasas	S/. 16.00	<b>S/. 6.40</b>
1	paquete	envoltura	S/. 3.50	<b>S/. 3.50</b>
0.3	Kg	gas	S/. 5.10	<b>S/. 1.53</b>
<b>COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION (1)</b>				<b>S/. 42.43</b>
a). Mano de obra: (30 a 50% de 1)				<b>S/. 21.22</b>
b). Imprevistos (2.5% de 1)				<b>S/. 1.06</b>
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION</b>				<b>S/. 64.71</b>

#### 2.-COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Depreciación (3% de 1)	3	<b>S/. 1.94</b>
Servicios (agua, energía eléctrica, otros) (2% de 1)	2	<b>S/. 1.29</b>
<b>Total de costos indirectos de fabricación</b>		<b>S/. 3.24</b>

#### 3.-COSTO DE FABRICACIÓN

1.- COSTOS DIRECTOS	<b>S/. 64.71</b>
2.-COSTOS INDIRECTOS	<b>S/. 3.24</b>
<b>Total de costos de fabricación</b>	<b>S/. 67.94</b>

#### 4.-UTILIDAD

<b>30% del costo de fabricación (3)</b>	30	<b>S/. 20.38</b>
---	----	------------------

<b>PRECIO DE VENTA (3+4)</b>	<b>S/. 88.32</b>
------------------------------	------------------

<b>PRECIO UNITARIO (DIVIDIR POR LA CANTIDAD TOTAL DE PRODUCTOS)</b>	86	<b>S/. 1.03</b>
---	----	-----------------

#### **4.2.2. MANÍ CONFITADO:**

### **PRACTICA N°02 ELABORACIÓN DE MANÍ CONFITADO**

#### **1. FORMULACIÓN:**

Materias Primas E Insumos	Unidad De Medida	Cantidad
Maní	Kg	1
Azúcar	Kg	1
Ajonjolí	Kg	0,4
Bolsa 4x4	unid	60

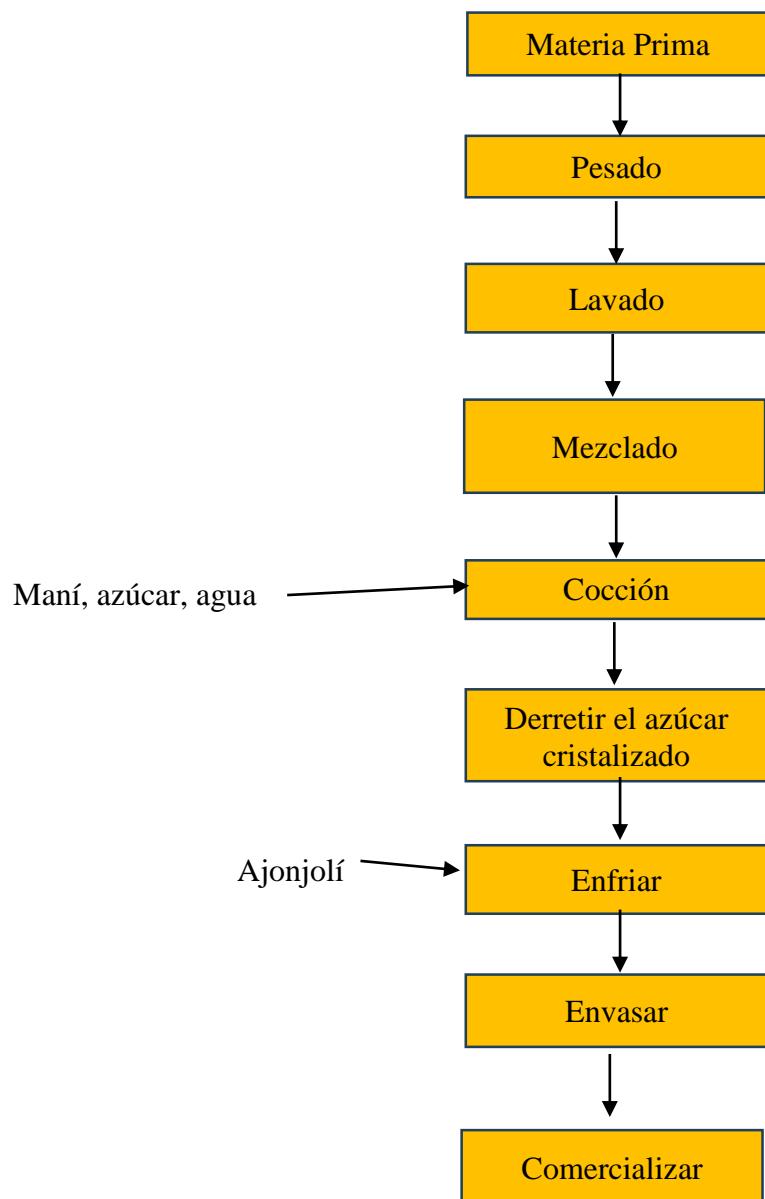
#### **2. PROCEDIMIENTO**

- Lavar el maní cuidando que no se pele
- Ponga el maní, azúcar y agua en una olla
- Coloque la mezcla a fuego fuerte y deje hervir hasta que se concentre y se elimine toda el agua.
- Bajar el fugo y mover constantemente hasta que se disuelva el azúcar que está alrededor del maní.
- Cuando esté bien acaramelado adicionar el ajonjolí sin tostar, retirar del fuego
- Dejar enfriar en una fuente engrasada.

#### **3. EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTRUMENTOS:**

- Termómetro
- Ollas
- Paletas
- Cocina
- Cuchillos
- Fuente
- Selladora
- Balanza

#### 4. DIAGRAMA DE FLUJO



## 5. HOJA DE COSTO

### HOJA DE COSTOS

<b>PROYECTO:</b>	<b>Maní confitado</b>
------------------	-----------------------

#### 1.- COSTOS DE MATERIALES.

Cantidad	U/Medida	Descripción	P/ Unitario	P/ Total
2	Kg	maní	S/. 12.00	<b>S/. 24.00</b>
2	Kg	azúcar	S/. 4.00	<b>S/. 8.00</b>
0.4	Kg	ajonjolí	S/. 13.00	<b>S/. 5.20</b>
0.1	Kg	bolsas de celofan	S/. 17.00	<b>S/. 1.70</b>
0.5	Kg	gas	S/. 5.10	<b>S/. 2.55</b>
<b>COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION (1)</b>				<b>S/. 41.45</b>
a). Mano de obra: (30 a 50% de 1)			50	<b>S/. 20.73</b>
b). Imprevistos (2.5% de 1)			2.5	<b>S/. 1.04</b>
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION</b>				<b>S/. 63.21</b>

#### 2.-COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Depreciación (3% de 1)	3	<b>S/. 1.90</b>
Servicios (agua, energía eléctrica, otros) (2% de 1)	2	<b>S/. 1.26</b>
<b>Total de costos indirectos de fabricación</b>		<b>S/. 3.16</b>

#### 3.-COSTO DE FABRICACIÓN

1.- COSTOS DIRECTOS	<b>S/. 63.21</b>	
2.- COSTOS INDIRECTOS	<b>S/. 3.16</b>	
<b>Total de costos de fabricación</b>		<b>S/. 66.37</b>

#### 4.-UTILIDAD

<b>30% del costo de fabricación (3)</b>	<b>40</b>	<b>S/. 26.55</b>
---	-----------	------------------

<b>PRECIO DE VENTA (3+4)</b>	<b>S/. 92.92</b>
------------------------------	------------------

<b>PRECIO UNITARIO (DIVIDIR POR LA CANTIDAD TOTAL DE PRODUCTOS)</b>	<b>128</b>	<b>S/. 0.73</b>
---	------------	-----------------

#### **4.2.3. MAIZ CONFITADO:**

#### **PRACTICA N°03 ELABORACIÓN DE MAIZ CONFITADO**

##### **1. FORMULACIÓN:**

Materias primas e insumos	Unidad de medida	Cantidad
Maíz	Kg	1
Azúcar	Kg	1
Ajonjolí	Kg	0,15
Bolsa 4x4	unid	40

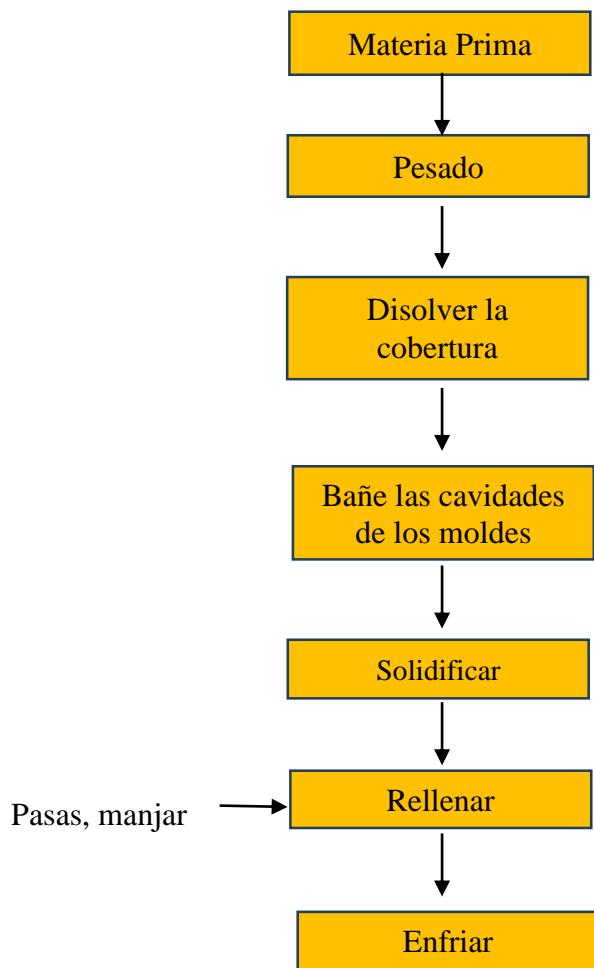
##### **2. PROCEDIMIENTO**

- Lavar el maíz
- Ponga el maíz, azúcar y agua en una olla
- Coloque la mezcla a fuego fuerte y deje hervir hasta que se concentre y se elimine toda el agua
- Bajar el fugo y mover constantemente hasta que se disuelva el azúcar que está alrededor del maíz.
- Cuando esté bien acaramelado adicionar el ajonjolí sin tostar, retirar del fuego
- Dejar enfriar en una fuente engrasada.

##### **3. EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTRUMENTOS:**

- Termómetro
- Ollas
- Paletas
- Cocina
- Cuchillos
- Fuente
- Balanza
- Selladora

#### 4. DIAGRAMA DE FLUJO



## 5. COSTOS DE PRODUCCIÓN

### HOJA DE COSTOS

<b>PROYECTO:</b>	<b>Maíz confitado</b>		
------------------	-----------------------	--	--

#### 1.- COSTOS DE MATERIALES.

Cantidad	U/Medida	Descripción	P/ Unitario	P/ Total
1	Kg	maíz	S/. 8.00	<b>S/. 8.00</b>
1	Kg	azúcar	S/. 4.00	<b>S/. 4.00</b>
0.15	Kg	ajonjolí	S/. 17.00	<b>S/. 2.55</b>
1	paquete	bolsas 4 x4	S/. 3.80	<b>S/. 3.80</b>
0.5	Kg	gas	S/. 5.10	<b>S/. 2.55</b>
				<b>S/. -</b>
<b>COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION (1)</b>				<b>S/. 20.90</b>
a). Mano de obra: (30 a 50% de 1)			50	<b>S/. 10.45</b>
b). Imprevistos (2.5% de 1)			2.5	<b>S/. 0.52</b>
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION</b>				<b>S/. 31.87</b>

#### 2.-COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Depreciación (3% de 1)	3	<b>S/. 0.96</b>
Servicios (agua, energía eléctrica, otros) (2% de 1)	2	<b>S/. 0.64</b>
<b>Total de costos indirectos de fabricación</b>		<b>S/. 1.59</b>

#### 3.-COSTO DE FABRICACIÓN

1.- COSTOS DIRECTOS	<b>S/. 31.87</b>
2.-COSTOS INDIRECTOS	<b>S/. 1.59</b>
<b>Total de costos de fabricación</b>	<b>S/. 33.47</b>

#### 4.-UTILIDAD

<b>30% del costo de fabricación (3)</b>	30	<b>S/. 10.04</b>
---	----	------------------

<b>PRECIO DE VENTA (3+4)</b>	<b>S/. 43.51</b>
------------------------------	------------------

<b>PRECIO UNITARIO (DIVIDIR POR LA CANTIDAD TOTAL DE PRODUCTOS)</b>	42	<b>S/. 1.04</b>
---	----	-----------------

#### **4.2.4. GOMITAS**

### **PRACTICA N°04 ELABORACIÓN DE GOMITAS**

#### **1. FORMULACIÓN:**

Materias primas e insumos	Unidad de medida	Cantidad
Azúcar	Kg	1
Glucosa	Kg	0.12
Gelatina neutra	Kg	0,1
Colorante	g	2
Saborizante		5
Acido cítrico	g	3
Bolsa 4x4	paquete	1

#### **2. PROCEDIMIENTO:**

- Mezclar en una olla el azúcar, agua, glucosa para preparar el jarabe.
- Llevar a fuego medo hasta 114°C
- Hidratar el gel o gelatina neutra con de agua tibia.
- Luego adicionar gelatina hidratada al jarabe
- Mezclar y retirar del fuego
- Adicionar el colorante y saborizante.
- Llene en los moldes la mezcla.
- Deje enfriar por 24 horas
- Retire de los moldes
- Poner en una cama de almidón o azúcar.
- Envasar y almacenar en lugar fresco.

#### **3. EQUIPOS, UTENSILIOS E INTRUMENTOS:**

- Termómetro
- Ollas
- Paletas
- Cocina
- Cuchillos
- Fuente

#### 4. DIAGRAMA DE FLUJO

PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

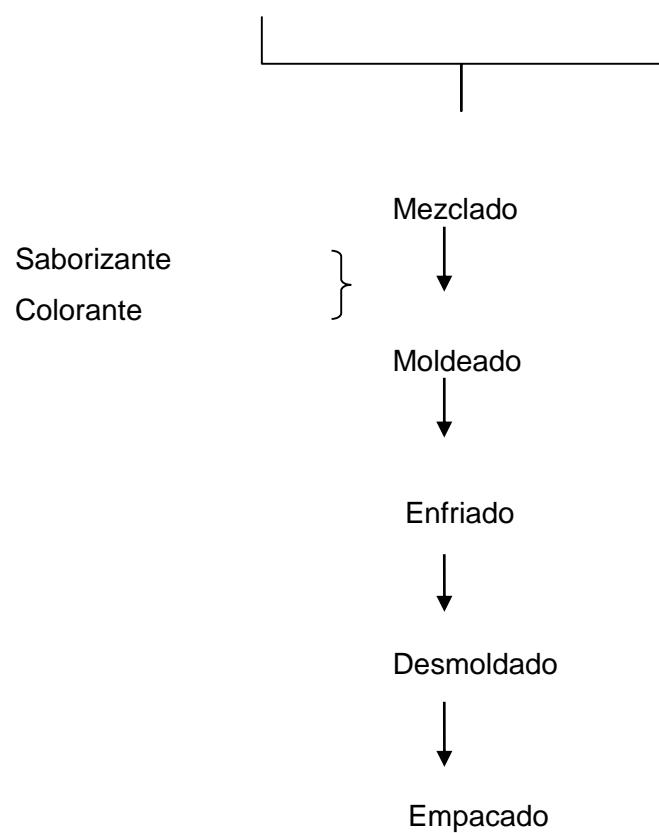
Agua c gelatina zumo  
300ml 100g 100ml

PREPARACIÓN DEL JARABE

azúcar glucosa Agua  
1Kg 120g 500ml



Cocción a 114-117°C



## 5. COSTOS DE PRODUCCIÓN

### HOJA DE COSTOS

<b>PROYECTO:</b>	<b>Gomitas</b>
------------------	----------------

#### 1.- COSTOS DE MATERIALES.

Cantidad	U/Medida	Descripción	P/ Unitario	P/ Total
1	Kg	azúcar	S/. 4.50	S/. 4.50
0.12	Kg	glucosa	S/. 11.00	S/. 1.32
0.1	Kg	gelatina neutra	S/. 48.00	S/. 4.80
0.01	Kg	colorante	S/. 18.00	S/. 0.18
0.03	ml	saborizante	S/. 40.00	S/. 1.20
0.05	g	acido cítrico	S/. 10.00	S/. 0.50
1	paquete	bolsas 4 x4	S/. 3.00	S/. 3.00
				S/. -
				S/. -
				S/. -
<b>COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION (1)</b>				S/. 15.50
a). Mano de obra: (30 a 50% de 1)			50	S/. 7.75
b). Imprevistos (2.5% de 1)			2.5	S/. 0.39
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION</b>				<b>S/. 23.64</b>

#### 2.-COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Depreciación (3% de 1)	3	S/. 0.71
Servicios (agua, energía eléctrica, otros) (2% de 1)	2	S/. 0.47
<b>Total de costos indirectos de fabricación</b>		<b>S/. 1.18</b>

#### 3.-COSTO DE FABRICACIÓN

1.- COSTOS DIRECTOS	S/. 23.64	
2.-COSTOS INDIRECTOS	S/. 1.18	
<b>Total de costos de fabricación</b>		<b>S/. 24.82</b>

#### 4.-UTILIDAD

<b>30% del costo de fabricación (3)</b>	20	S/. 4.96
<b>PRECIO DE VENTA (3+4)</b>		<b>S/. 29.78</b>
<b>PRECIO UNITARIO (DIVIDIR POR LA CANTIDAD TOTAL DE PRODUCTOS)</b>	30	S/. 0.99

### 4.3. PRESUPUESTO GENERAL DEL PROYECTO

#### 4.3.1. INGRESOS

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
CHOCOLATERIA	200	U	1.00	200
CONFITERIA	150	U	1.00	150
SNACK	150	U	1.00	150
<b>TOTAL</b>				<b>500</b>

#### 4.3.2. EGRESOS

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
MANI	Kg	2	10	20
CHOCOLATE	Kg	3	10	30
AZÚCAR	Kg	5	4	20
FRUTAS	Kg	3	5	15
HABAS	Kg	2	5	10
ACEITE	L	5	8	40
ENVASES	PQT	5	5	25
COMPRA DE GAS	U	1	40	40
<b>TOTAL</b>				<b>200</b>

#### 4.3.3. BALANCE

Descripción	Total S./.
<b>Total de Ingreso</b>	<b>500.00</b>
<b>Total de egresos:</b> - Materia Prima e insumos 200 - Mano de obra (60 %) 300	<b>500.00</b>
<b>Utilidad</b>	<b>0.00</b>

#### 4.3.4. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA4	SEMANAS5
<b>INGRESO</b>					
Ingreso de ventas	100	100	100	100	100
<b>TOTAL INGRESO</b>	100	100	100	100	100
<b>EGRESO</b>					
Costo producción	40	40	40	40	40
<b>TOTAL EGRESO</b>	40	40	40	40	40
Utilidad	60	60	60	60	60
Mano de Obra (60%)	60	60	60	60	60
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>

#### 4.4. PLAN DE PRODUCCIÓN

SEMANA/DÍA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	Maní confitado				
2	Chocotejas	Chocotejas	Chocotejas	Chocotejas	Chocotejas
3	Maíz confitado				
4	Gomitas	Gomitas	Gomitas	Gomitas	Gomitas
5	Maní confitado	Maíz confitado	Maní confitado	Maíz confitado	Maní confitado
6	Chocotejas	Gomitas	Chocotejas	Gomitas	Chocotejas

#### CONCLUSIONES:

- Se elaboró diversos productos como: confitados de maíz y maní, chocoteja, gomitas, etc.
- Se realizó las compras de las materias primas e insumos, para luego aplicar las operaciones de selección, acondicionamiento del mismo.
- En la elaboración de los productos se cumplió con las normas de seguridad e higiene a fin de obtener productos inocuos
- Se manipuló equipos y utensilios para la elaboración de productos de chocolatería, confitado y snack
- Se lograron cumplir con las 64 horas (02 créditos) en el módulo profesional OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA.

## **RECOMENDACIONES:**

- Durante el proceso de manufactura de los productos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de manufactura (BPM), ya que esto garantizará la calidad, inocuidad y el tiempo de vida útil del producto.
- Realizar la innovación de productos en chocolatería, confitado y snack, a fin de lograr proyectos de emprendimiento.
- Realizar la compra de materiales de acuerdo al orden de prioridad.

## **BIBLIOGRAFIA**

- Salazar, O y López, A. 2008. Manual de prácticas para el Procesamiento de Frutas.
- Fundación Produce Sinaloa, A.C., Culiacán, Sinaloa. México, 30p
- Bosques, E. 2000. Procesamiento de Frutas y Hortalizas. Editorial Trilla
- Holdsworth, S. D. 1988, Conservación de frutas y hortaliza. Editorial Acribia Zaragoza

**RESOLUCIÓN  
DIRECTORAL  
N° 058-2025-DG-IESTP “M”**



## RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0058- 2025-DG-IESTP “M”.

Marco, 24 de junio de 2025

**VISTO:** el INFORME N°016-2025-CAAIA-IESTP “M” (EXP. M-2025-10608), PROVEÍDO N°001-JUA-2025-IESTP “M”

### CONSIDERANDO:

Que es política de la Dirección General del Instituto de Educación Superior Tecnológico 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°016-2025-CAAIA-IESTP “M” la Coordinadora del Área Académica de Industrias Alimentarias – Mg. Greys Karen Puente Ancieta presenta el PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MODULO PROFESIONAL N°01 DE OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK - con la finalidad de desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales en los estudiantes, así mismo adjunta el PROVEÍDO N°001-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 retorna 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 OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA - Plan de Estudios Modular; denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK.

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:

1º. **APROBAR**, para su ejecución del PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROFESIONAL N° 01 “OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA”; denominado ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK; de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Marco” de la Provincia de Jauja, departamento de Junín en el presente año 2025, integrado de la siguiente manera:

**RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO**  
ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

**RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN**  
ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO  
MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO  
“MARCO”

R.D. N° 1951 – E.D. 91-12-27 / Revalidado con R.D. N° 0413-2006-ED



INTEGRANTES:

1. BARZOLA JACOBA, LEONEL ROGGER
2. BASTIDAS CERRON, YENY
3. CASO MAYTA, DULCE MARÍA
4. DIONISIO ESTEBAN, KAREN SAMYRA
5. EGOAVIL MAYTA, CIELO YANETH
6. HUARINGA CAMPOS, JUALLANA OSWALDA
7. HUATUCO DELGADO, MARIAELENA HELEN
8. MUCHA URETA, ROSELDOM CRISTHIAN
9. PLASENCIA BASTIDAS, KATTY CLARIVEL
10. ROSALES ÑAUPARI, PATRICK JOAQUIN

2º. **ENCARGAR Y COMUNICAR** al personal directivo, jerárquico, administrativo, docente, su respectiva aplicación, en concordancia a las normas legales vigentes bajo responsabilidad.

3º. **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.

Regístrese, comuníquese y cúmplase,



Lic. Elias Abel Hidalgo Arroyo  
DIRECTOR GENERAL

# EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



