

INFORME N°009-DR-EOR-UEST-M-26.

A : Mg. David Cermeño Toropoco
Director General del IESTP "MARCO"

ATENCION : Ing. Ela Olivera Bordaes
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, 7 de agosto del 2026

Tengo el agrado de dirigirme a su 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 se desarrolló de la siguiente manera:

1. Se dio a conocer a los estudiantes en que consistía el proyecto productivo del módulo de OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE LA MATERIA PRIMA.
2. Los estudiantes presentaron una solicitud pidiendo realizar sus EFSRT por proyecto productivo que consistió en la elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack.
3. Se presento el plan de trabajo de EFSRT del MODULO DE OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE LA MATERIA PRIMA por proyecto productivo el cual fue aprobado con la RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 129 - 2026-DG-UESTP "M".
4. Se organizo a los estudiantes para ejecutar sus EFSRT por proyecto productivo.
5. Se ejecuto el proyecto productivo de acuerdo al plan de trabajo, desde el 8 de junio hasta el 13 de julio.
6. Se rellenaron las fichas de EFSRT. del MODULO DE OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE L MATERIA PRIMA.

7. Resultado de la ejecución de las EFSRT por proyecto productivo:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	N° RECIBO DE INGRESO	NÚMERO DE HORAS PRACTICAS	NOTA
01	ARAUCO CANCHARI, Gean Marcos	000539	64	16
02	AVALOS CESIAS, Heidi Azumi	000605	64	15
03	CAMPOS MACHACUAY, Maicol Ismael	000587	64	16
04	CONCHUCOS VASQUEZ, Hrithyk Anatoly	000594	64	16
05	CRISPIN SALVATIERRA, Carlos Miguel	000590	64	16
06	DANZ CASTRO, Cesar Manuel	000564	64	16
07	ESTEBAN CANCHARI, Marcos Juan	000636	64	16
08	ESPINOZA SANCHEZ, Victor Andres	000542	64	17
09	PIZARRO RAO, William Enrrique	000572	64	16
10	ROBLADILLO ACERO, Anabel Leandra	000606	64	16
11	SOLIS BLANCAS, Alheli	000543	64	18

8. Informe del proyecto productivo consta de:

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

9. 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)

10. Se adjunta Informe del proyecto productivo.

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. ARAUCO CANCHARI, Gean Marcos
2. AVALOS CESIAS, Heidi Azumi
3. CAMPOS MACHACUAY, Maicol Ismael
4. CONCHUCOS VASQUEZ, Hrithyk Anatoly
5. CRISPIN SALVATIERRA, Carlos Miguel
6. DANZ CASTRO, Cesar Manuel
7. ESTEBAN CANCHARI, Marcos Juan
8. ESPINOZA SANCHEZ, Victor Andres
9. PIZARRO RAO, William Enrique
10. ROBLADILLO ACERO, Anabel Leandra
11. SOLIS BLANCAS, Alheli

MARCO – 2026

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 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 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 : 08 de junio del 2026

1.4. Fecha de término : 13 de julio del 2026

1.5. Total de horas : 64 horas / 02 créditos

2. ASPECTOS GENERALES

2.1. Responsables del proyecto productivo

1. ARAUCO CANCHARI, Gean Marcos
2. AVALOS CESIAS, Heidi Azumi
3. CAMPOS MACHACUAY, Maicol Ismael
4. CONCHUCOS VASQUEZ, Hrithyk Anatoly
5. CRISPIN SALVATIERRA, Carlos Miguel
6. DANZ CASTRO, Cesar Manuel
7. ESTEBAN CANCHARI, Marcos Juan
8. ESPINOZA SANCHEZ, Victor Andres
9. PIZARRO RAO, William Enrique
10. ROBLADILLO ACERO, Anabel Leandra
11. SOLIS BLANCAS, Alheli

2.2. Marco de referencia

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 129 - 2026-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 carrera profesional de Industrias Alimentarias

3.4. Meta

Metas cuantitativas:

- Cada estudiante acumulara 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 lúcuma, 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

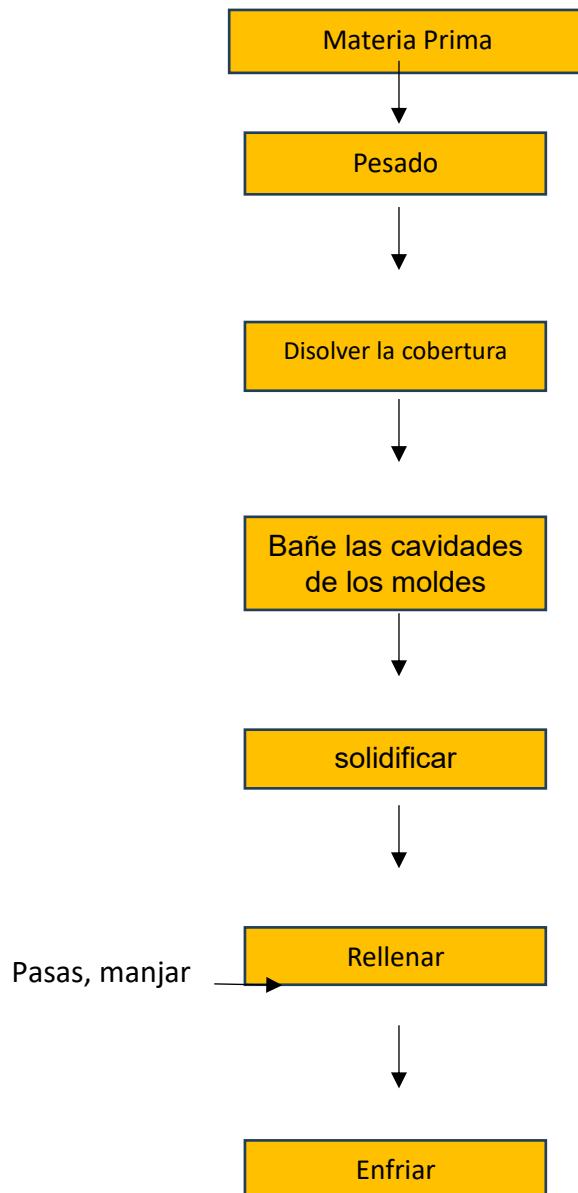
2. PROCEDIMIENTO

- 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

PROYECTO: Chocotejas de pasas

1.- COSTOS DE MATERIALES.

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

2.-COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

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

3.-COSTO DE FABRICACIÓN

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

4.-UTILIDAD

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

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

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

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

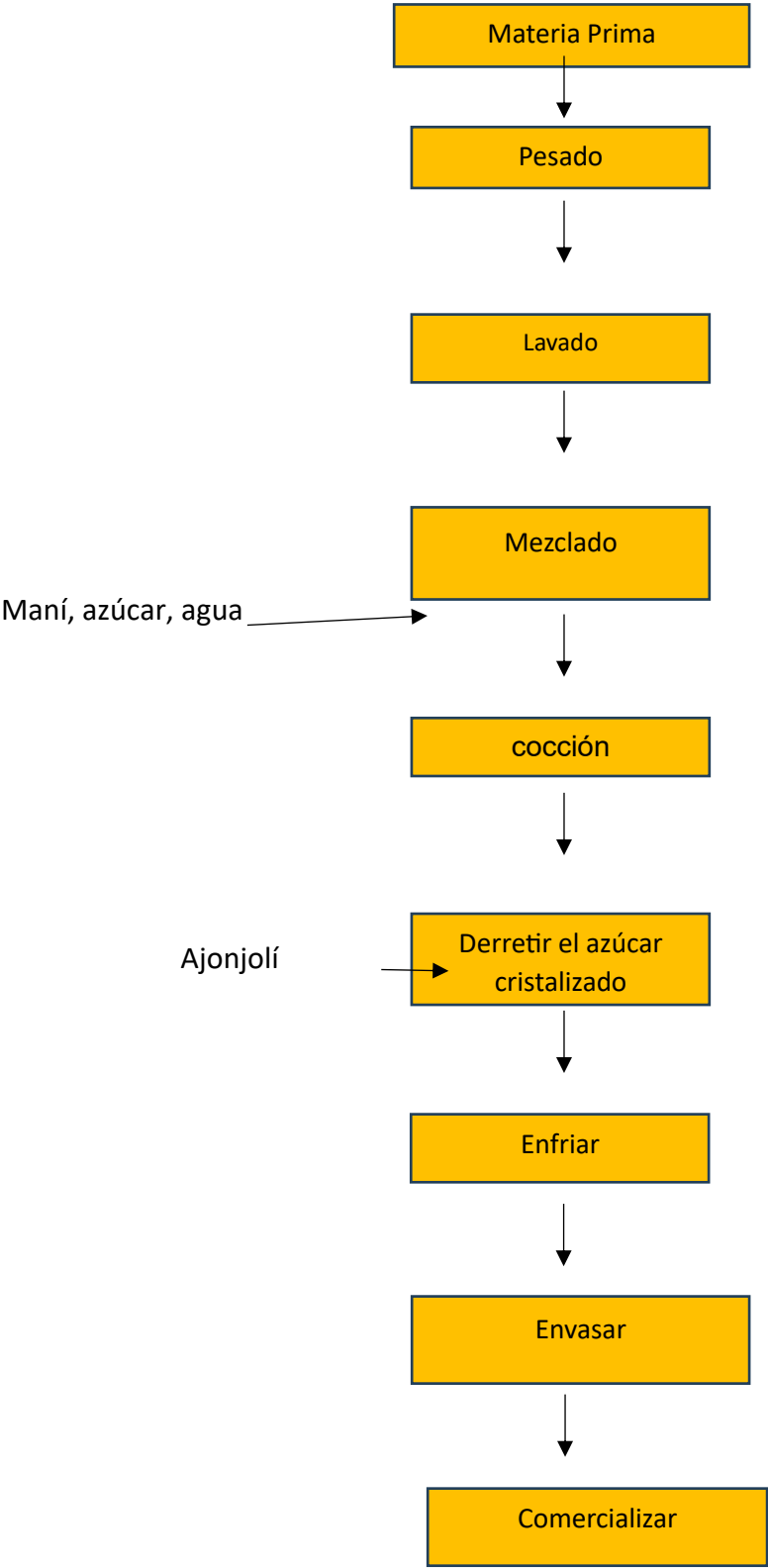
2.PROCEDIMIENTO

- 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

PROYECTO:

Maní confitado

1.- COSTOS DE MATERIALES.

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

2.-COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

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

3.-COSTO DE FABRICACIÓN

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

4.-UTILIDAD

30% del costo de fabricación (3)	40	S/. 26.55
PRECIO DE VENTA (3+4)		S/. 92.92

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

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

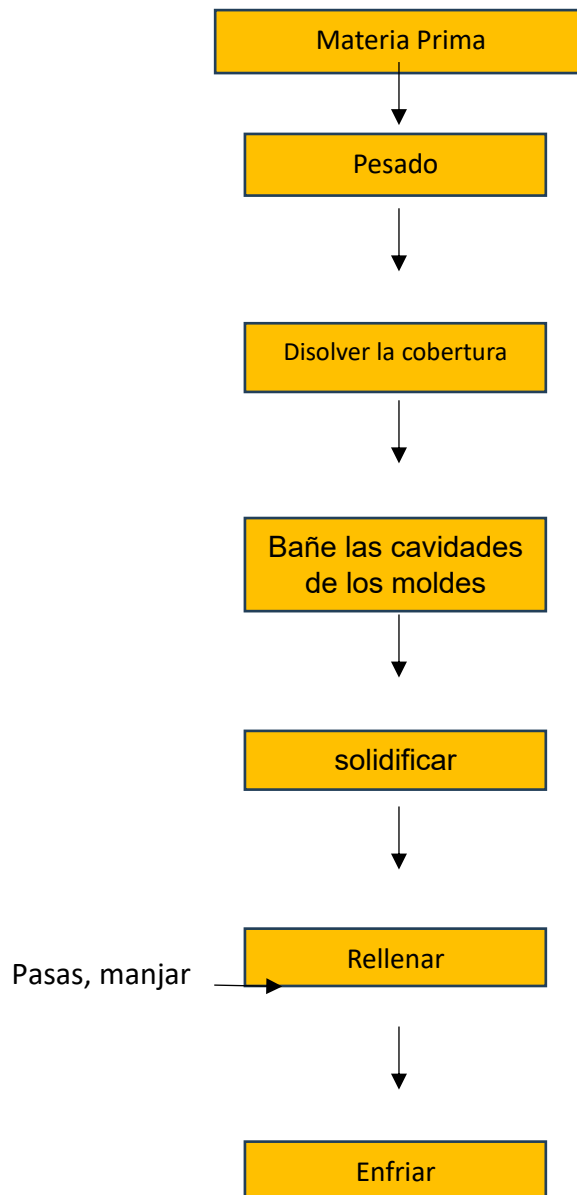
2. PROCEDIMIENTO

- 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 fuego 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
- Cocina
- Cuchillos
- Fuente
- Balanza
- Selladora

4. DIAGRAMA DE FLUJO



HOJA DE COSTOS

PROYECTO: **Maíz confitado**

1.- COSTOS DE MATERIALES.

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

2.-COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

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

3.-COSTO DE FABRICACIÓN

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

4.-UTILIDAD

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

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

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

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:

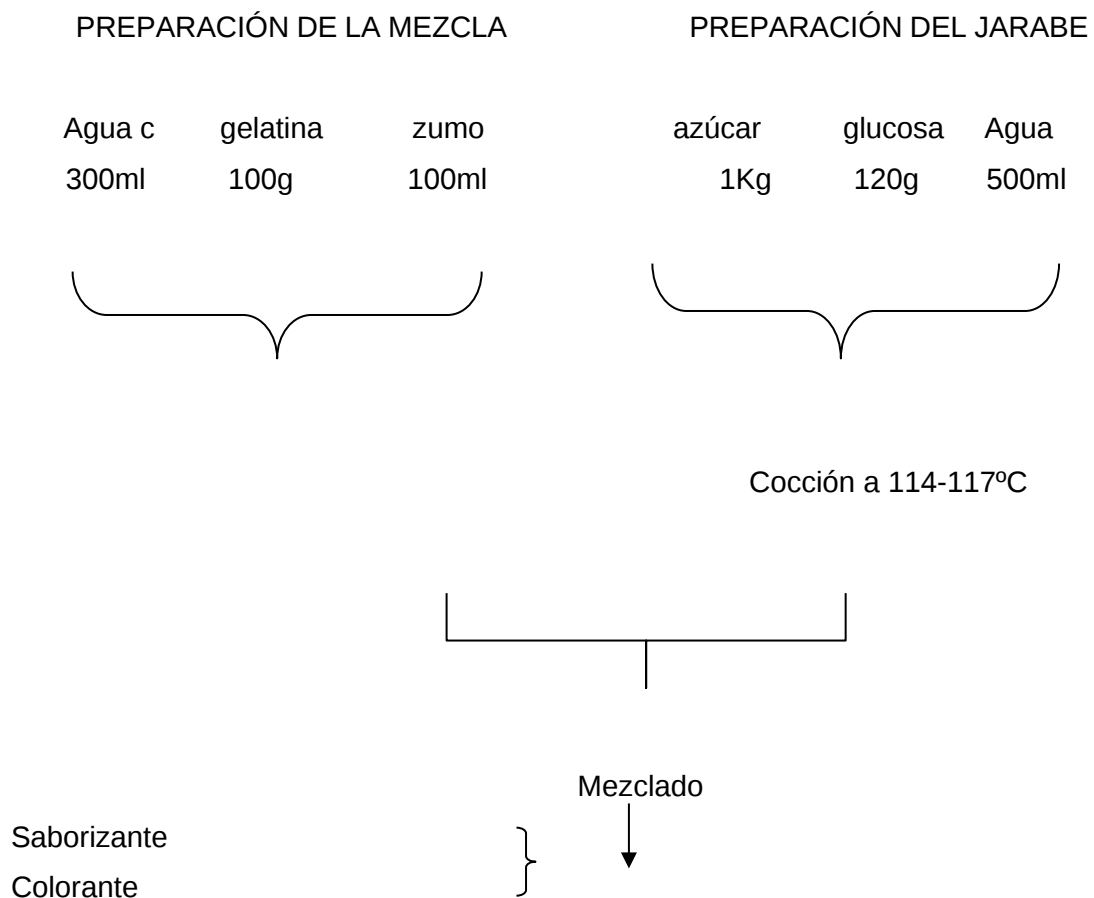
- Mezclar en una olla el azúcar, agua, glucosa para preparar el jarabe.
- Llevar a fuego medo hasta 114°C
- Hidratar el gel o gelatina neutra con de agua tibia.
- Luego adicionar gelatina hidratada al jarabe

- 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 INSTRUMENTOS:

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

4. DIAGRAMA DE FLUJO





5. COSTOS DE PRODUCCIÓN

HOJA DE COSTOS

PROYECTO: Gomitas

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/. -
COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION (1)				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
TOTAL COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION				S/. 23.64

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
Total de costos indirectos de fabricación		S/. 1.18

3.-COSTO DE FABRICACIÓN

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

4.-UTILIDAD

30% del costo de fabricación (3)	20	S/. 4.96
---	-----------	-----------------

PRECIO DE VENTA (3+4)	S/. 29.78
------------------------------	------------------

PRECIO UNITARIO (DIVIDIR POR LA CANTIDAD TOTAL DE PRODUCTOS)	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
CONFITADO DE MANÍ	350	U	1.00	350
CONFITERIA	150	U	1.00	150
SNACK	150	U	1.00	150
TOTAL				850

4.3.2. EGRESOS

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
MANI	Kg	10	10	100
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
TOTAL				300

4.3.3. BALANCE

Descripción	Total S/.
Total de Ingreso	850.00
Total de egresos: - Materia Prima e insumos 300 - Mano de obra 550	850.00
Utilidad	0.00

4.3.4. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA4	SEMANA5
INGRESO					
Ingreso de ventas	170	170	170	170	170
TOTAL INGRESO	170	170	170	170	170
EGRESO					
Costo producción	60	60	60	60	60
TOTAL EGRESO	60	60	60	60	60
UTILIDAD					
MANO DE OBRA	110	110	110	110	110
UTILIDAD NETA	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

4.4. PLAN DE PRODUCCIÓN

SEMANA/DÍA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	Maní confitado	Maní confitado	Maní confitado	Maní confitado	Maní confitado
2	Chocotejas	Chocotejas	Chocotejas	Chocotejas	Chocotejas
3	Maíz confitado	Maíz confitado	Maíz confitado	Maíz confitado	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 manipulo 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



EVIDENCIAS





MARCO

"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 129-2026-DG-IESTP "M"-J

Marco, 30 de junio de 2026

VISTO

El INFORME N° 033-2026 JUA/IESTP "M" 2026, registrado con Expediente N° M-2026-00871, presentado por el Jefe de Unidad Académica, INFORME N° 015-CAJA-IESTP "M" 2026, presentado por la Coordinadora del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias, INFORME N° 011-CAJA-IESTP-M-26, registrado con Expediente N° M-2026-00732, presentado por la Ing. Ela Ines Olivera Bordaes, Coordinadora del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias; y,

CONSIDERANDO

Que, la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, establece que las instituciones de educación superior deben garantizar una formación integral y de calidad, articulando los procesos formativos con las necesidades del entorno productivo y laboral;

Que, mediante INFORME N° 015-CAJA-IESTP "M" 2026, la Ing. Ela Ines Olivera Bordaes, Coordinadora del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias, remite para su aprobación el Proyecto Productivo "ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, CONFITERÍA Y SNACK", del MODULO I "OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA", con la cual los estudiantes del I Período Académico realizarán sus Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSTR), elaborado y presentado por la Ing. Ela Ines Olivera Bordaes, Coordinadora del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias, correspondiente a su carga no lectiva;

Que, mediante INFORME N° 033-2026 JUA/IESTP "M" 2026, el Ing. Raúl Gustavo TORRES CORDOVA, Jefe de la Unidad Académica, opina favorablemente respecto a la aprobación del mencionado Proyecto Productivo, señalando que su implementación permitirá el cumplimiento de las actividades académicas programadas y la culminación de los aprendizajes previstos en el módulo formativo correspondiente;

De conformidad con la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus docentes; su Reglamento aprobado mediante D. S. N° 010-2017-MINEDU y sus modificatorias; el D.S. N° 016-2021-MINEDU; la resolución de Secretaría General N° 349-2017-MINEDU, que aprueba la Normativa Técnica denominada "Disposiciones que regulan el proceso de distribución de horas pedagógicas en los Institutos de Educación Superior Públicos", la RVM N° 049-2022-MINEDU, que actualiza los lineamientos Académicos Generales para los Institutos de Educación Superior Tecnológica y Escuelas de Educación Superior Tecnológica; y demás normas vigentes;



CC
DACT/DG
EQ/V/S
Arch

959 060 776

Carretera Central Km. 7.5
Marco - Jauja.

Marco - Jauja.


www.iestpmarco.edu.pe

