

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO “MARCO”
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



PLAN DE TRABAJO DE PROYECTO PRODUCTIVO

MODULO PROFESIONAL

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y
TUBÉRCULOS**

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. HUANUCO SARZO, Ruth Estefany Luz
10. PIZARRO RAO, William Enrique
11. ROBLADILLO ACERO, Anabel Leandra
12. SOLIS BLANCAS, Alheli

RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:

ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

MARCO – 2026

MÓDULO PROFESIONAL DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

I. DATOS INFORMATIVOS:

1.1. Módulo	: Procesamiento de Alimentos
1.2. Denominación	: Elaboración de productos a base de cereales y tubérculos
1.3. Carrera Profesional	: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
1.4. Cantidad de créditos/horas	: 2/64 horas
1.5. Fecha de prácticas	: Inicio : Octubre del 2026 Termino : Noviembre del 2026

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 de 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 aprendió.

Los proyectos productivos pueden realizarse en la institución ya que se cuentan con los equipos y utensilios básico para poder elaborar diversos productos como panes, pasteles, queques y tortas.

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas, la elaboración de productos a base de cereales y tubérculos; los cuales son productos de gran demanda y la tecnología de elaboración, orientada a la micro empresa no requiere de inversión cuantiosa ni equipos sofisticados.

Las actividades que realizaremos serán: Recepción y almacenamiento de materias primas, limpieza y selección, procesamiento, horneado, enfriado, empaque y etiquetado, control de calidad, comercialización y marketing.

III. OBJETIVOS:

- Realizar las EFSRT por proyectos productivos en el módulo profesional de procesamiento de alimentos - Elaboración de productos a base de cereales y tubérculos.
- Elaborar y comerciales diversos productos a base de cereales y tubérculos de acuerdo a los parámetros establecidos.
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.

IV. RECURSOS:

4.1. RECURSOS HUMANOS:

ASESORA

Ing. ELENA ORTEGA RETAMOZO

ESTUDIANTES

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. HUANUCO SARZO, Ruth Estefany Luz
10. PIZARRO RAO, William Enrique
11. ROBLADILLO ACERO, Anabel Leandra
12. SOLIS BLANCAS, Alheli

4.2. RECURSOS FÍSICOS:

- Taller de Cereales y Tubérculos.

V. METAS:

5.1. Metas cuantitativas:

- Cada estudiante acumulara 2 créditos prácticos 64 horas en el módulo profesional de Procesamiento de Alimentos- Elaboración de productos a base de cereales y tubérculos (turrone de doña pepa, alfajores, empanadas, pastel de manzana, enrollados de hot dog.
- Se producirán 50 turrone de medio kilo, 200 alfajores, 100 empanadas, 150 pastel de manzana y 100 enrollados de hot dog.
- Participación del 100% del estudiante

5.2. 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 EFSRT en el módulo profesional de **Procesamiento de Alimentos - Elaboración de productos a base de cereales y tubérculos**

VI. ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIO MODULAR

ACTIVIDADES	HORAS
Recepción y Almacenamiento de Materias Primas	2
Limpieza y Selección	3
Procesamiento	20
Horneado	10
Enfriado	10
Empaque y Etiquetado	7
Control de Calidad	3
Comercialización y Marketing	10
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/)
Turrón de doña pepa	50	U	8.00	400.00
alfajores	200	U	1.50	300.00
empanadas	100	U	2.00	200.00
pastel de manzana	150	U	1.50	225.00
enrollados de hot dog.	100	U	1.00	100.00
TOTAL				1 225.00

EGRESO:

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
HARINA	saco	1	160.00	160.00
MANTECA	Kg	9	10.00	90.00
MARGARINA	Kg	5	12.00	60.00
AZÚCAR	Kg	7.5	4.00	30.00
MARGARINA HOJALDRE	Kg	2.5	18.00	45.00
POLVO DE HORNEAR	Kg	0.5	10.00	5.00
MANZANA	Kg	5	5.00	25.00
MANJAR PASTELERO	Kg	1	11.00	11.00
COCO RALLADO	Kg	0.5	15.00	7.50
AZÚCAR IMPALPABLE	Kg	0.5	6.00	3.00
CEBOLLA	Kg	4	2.00	8.00
CARNE	Kg	1.5	22.00	33.00
CONDIMENTOS (pimienta, orégano y palillo)	unid	10	0.30	3.00
Cajas para turrone	ciento	0.5	25.00	12.50
GRAGEAS	Kg	0.25	12.00	3.00
Hot dog	paq	4	7.8	31.2
Gas	Balón	1.5	51.00	76.50
TOTAL				604.00

VIII. BALANCE:

Descripción	Total S/.
Total de Ingreso	1225.00
Total de egresos: - Materia Prima e insumos 604.00 - Mano de obra (40.7 %) 621.00	1225.00
Utilidad	0.00

IX. FLUJO DE CAJA

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. Elena Ortega Retamozo
Docente