INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO «MARCO»

Programa de Estudios de Industrias Alimentarias

Plan de trabajo del proyecto productivo

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BEBIDAS INDUSTRIALES

Módulo profesional de Procesamiento de Alimentos

Presentado por

1. BARZOLA JACOBA, Leonel Rogger
2. BASTIDAS CERRON, Yeny
3. CASO MAYTA, Dulce Maria
4. EGOAVIL MAYTA, Cielo Yaneth
5. HUARINGA CAMPOS, Juliana Oswalda
6. HUATUCO DELGADO, Mariaelena Helen

Responsable del proyecto

- Ing. Saúl Romero Urrutia

Coordinadora del Programa de Estudios

- Ing. Ela Olivera Bordaes

MARCO 2026

I. Datos informativos

- Módulo — Procesamiento de Alimentos
- Denominación — Elaboración de productos de bebidas industriales
- Carrera profesional — Industrias Alimentarias
- Cantidad de horas — 2 créditos prácticos / 65 horas
- Inicio previsto — 25 de octubre de 2026
- Término previsto — 03 de diciembre de 2026

II. Justificación

Con el desarrollo productivo a mayor escala se busca abrir un camino práctico que permita acceder a la capacitación de los participantes en el aprovechamiento de sus recursos. Los estudiantes no pueden acceder a realizar sus prácticas a las empresas debido a que nuestro medio no hay empresas que se dedican a este rubro de bebidas industriales es, por ello que se da la alternativa de desarrollar proyectos productivos en el instituto ya que cuentan con los equipos y utensilios básico para poder elaborar diversos productos de bebidas industriales. Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas es la elaboración de productos de bebidas industriales como bebidas fermentadas, bebidas maceradas, bebidas de fantasía 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 serán: comprar insumos y materia prima; producir las bebidas (en diversos tipos y variedades); vender el producto al consumidor final, control de la calidad; mantenimiento de equipos e instalaciones.

III. Objetivos

• Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.

• Realizar las EFSRT por proyectos productivos en el módulo profesional de Procesamiento de Alimentos - Elaboración productos en bebidas industriales

• Elaborar y comerciales diversos productos en bebidas industriales de acuerdo a los parámetros establecidos.

IV. Recursos

4.1. Recursos humanos

Responsable del proyecto — Ing. Saúl Romero Urrutia

Coordinadora del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias — Ing. Ela Olivera Bordaes

Estudiantes

1. BARZOLA JACOBA, Leonel Rogger
2. BASTIDAS CERRON, Yeny
3. CASO MAYTA, Dulce Maria
4. EGOAVIL MAYTA, Cielo Yaneth
5. HUARINGA CAMPOS, Juliana Oswalda
6. HUATUCO DELGADO, Mariaelena Helen

4.2. Recursos físicos

Taller de bebidas industriales.

V. Metas

Metas cuantitativas

- Cada estudiante acumulara 2 créditos prácticos 65 horas en el módulo profesional de Procesamiento de Alimentos - Elaboración de productos de bebidas industriales (Chicha de jora, macerado de hierbas aromáticas y licor de fantasía).
- Participación de los seis estudiantes inscritos (100 %).

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 de bebidas industriales.

VI. Actividades en el plan de estudio modular

ACTIVIDADES	HORAS
Recepción y Almacenamiento de materias primas	5
Limpieza y Selección	5
Procesamiento, fermentado, macerado	25
Envasado	5
Etiquetado	5
Control de Calidad	5
Comercialización y Marketing	15
TOTAL DE HORAS	**65**

Se programan seis semanas de prácticas, con 2 a 3 horas por día.

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 referencial del plan de trabajo

Ingresos

Producto	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario	Importe total
Chicha de jora	120	U	2.8	336.00
Macerado de hierbas aromáticas	23	U	5.14	118.20
Licor de fantasia	60	U	6.60	396

Producto	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario	Importe total
TOTAL				**850.20**

Egresos

Materiales	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario	Importe total
Chicha de jora blanca	10	Kg	5.00	50.00
Chicha d jora negra	10	Kg.	5.00	50.00
Salvado	0.5	Kg.	5.02	2.51
Chancaca	10	U	2.00	20.00
Piña	2	U	3.00	6.00
Hierba luisa	4	U	1.00	4.00
Hierba para tomar	4	U	1.00	4.00
Canela	0,3	Gr.	40.00	12.00
Anís	0,3	Gr.	20.00	6.00
Ron	0,5	L	40.00	20.00
Azúcar	6	Kg	4.00	24.00
Hierbas aromáticas	0,6	Kg.	5.00	2,50
Frutas	0,5	Kg.	6.00	3.00
Cortezas	0,4	Kg.	10,00	4,00
Pisco	4.5	L	20.00	90.00
Esencia	0,05	L	6.03	0,362
Colorante	0.06	L	6.02	0,362
Ácido cítrico	0,06	Kg	25,00	1,50
TOTAL				**300.20**

VIII. Balance

Descripción	Total S/
Total de ingresos	850.20
Materia prima e insumos	300.20
Mano de obra (16.66 %)	550
Total de egresos	850.20
Utilidad	0.00

IX. Flujo de caja

Descripción	Sem. 1	Sem. 2	Sem. 3	Sem. 4	Sem. 5	Sem. 6
INGRESO						
Ingreso de ventas	141.7	141.7	141.7	141.7	141.7	141.7
TOTAL INGRESO	**141.7**	**141.7**	**141.7**	**141.7**	**141.7**	**141.7**
EGRESO						
Costo producción	50.033	50.033	50.033	50.033	50.033	50.033
TOTAL EGRESO	**50.033**	**50.033**	**50.033**	**50.033**	**50.033**	**50.033**
UTILIDAD	58.33	58.33	58.33	58.33	58.33	58.33
MANO DE OBRA (16.66%)	58.33	58.33	58.33	58.33	58.33	58.33
UTILIDAD NETA	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

Cifras del plan base. Los precios y los cálculos deben verificarse antes de aprobar el presupuesto 2026.

X. Fuentes de financiamiento

• Autofinanciado

• Recursos generados por la comercialización de los productos elaborados.

XI. Cronograma de actividades 2026

Actividad	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Elaboración del plan de trabajo							X			
Aprobación del plan de producción								X		
Resolución de aprobación								X		
Compra de su carpeta de prácticas									X	
Producción								X	X	
Supervisión								X	X	
Elaboración del informe del proyecto productivo con sus fichas de práctica									X	X
Ingreso de utilidad por tesorería									X	X
Evaluación final									X	X
Entrega de la constancia de práctica (Coordinación de área académica)									X	X

XII. Monitoreo y seguimiento

- Se controlará semanalmente con la ficha de supervisión (carpeta de prácticas)
- Ficha de producción.
- Se entregará el informe del proyecto productivo
- Ficha de supervisión
- Constancia de experiencias formativas reales de trabajo emitido por la coordinación de área académica

Ing. Saúl Romero Urrutia
Responsable del proyecto