



FORMULARIO UNICO DE TRAMITE (F.U.T)
R.M. N° 0195-2005-ED

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

SOLICITO: AUTORIZACIÓN DE VISITA A LA UNCP (FAC. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS) EN LA UNIDAD DIDACTICA DE PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS

1. SUMILLA

SEÑORA DIRECTORA DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"			
2. DEPENDENCIA O AUTORIDAD A QUIEN SE DIRIGE			
ELIDA HUAMÁN VILA			
3. DATOS DEL USUARIO (Nombres y Apellidos)			
DOCENTE DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS			
4. CARGO ACTUAL			
5. D.N.I	20069382	6. CODIGO MODULAR	10 20069382
7. TELEF./CEL	941706428	8. EMAIL	elidahv@hotmail.com
Jr. Amazona N° 811 –Chilca Huancayo			
9. DOMICILIO DEL USUARIO			
10.FUNDAMENTACIÓN DEL PEDIDO			
<p>Me es grato dirigirme a Ud. Para solicitarle AUTORIZACIÓN para realizar la visita a la UNCP a la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias, laboratorio de TECNOLOGIA DE ALIMENTOS en la unidad didáctica de PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS para la elaboración de embutidos, quienes nos brindaran sus instalaciones y equipos el día miércoles 31 de mayo con los estudiantes del III semestre del programa de estudios de Industrias Alimentarias desde las 8:00 am hasta las 3:00 pm</p> <p>Ruego acceder a mi solicitud por ser justicia que espero alcanzar</p>			
11. DOCUMENTOS DEL PEDIDO			
Plan de trabajo			
Horario			
Marco, 24 de mayo 2023		 Ing. Elida HUAMAN VILA	
LUGAR Y FECHA		FIRMA DEL USUARIO	



PLAN DE VISITA A LA UNCP –FACULTAD DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

I. IDENTIFICACIÓN:

1.1. Institución	: I.E.S.T.P. "Marco"
1.2. Directora	: Mg. Elsa Aquino Castro
1.3. Programa de estudios	: Industrias Alimentarias
1.4. Coordinador de Área Académica	: Ing. Greys Puente Ancieta
1.5. Responsable	: Ing. Elida Huamán Vila
1.6. Fecha de la visita	: 31 de mayo 2023

II. JUSTIFICACIÓN

La visita a las empresas procesadoras de alimentos son excelentes alternativas para enriquecer el proceso de formación educacional de un estudiante. Durante su tiempo de duración, tendrás la oportunidad de adquirir experiencia en el mundo laboral, conocer gente y conectar con tus compañeros de trabajo, aprender más sobre tu campo y todos los caminos que puedes tomar al graduarte, y recibir capacitaciones de personas experimentadas. Los estudiantes del III semestre incrementarán sus conocimientos en la unidad didáctica de PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLÓGICOS

III. VISIÓN Y MISIÓN INSTITUCIONAL

VISIÓN INSTITUCIONAL

Ser al 2027 una institución de Educación Superior Tecnológica licenciada, líder en la formación de profesionales técnicos calificados, con una cultura productiva y emprendedora, brindando formación integral de calidad, con personal idóneo, infraestructura y equipamiento moderno; implementando una gestión académica e institucional de manera sostenible a nivel nacional.

MISIÓN INSTITUCIONAL

Somos un Instituto de Educación Superior Tecnológico Público que forma profesionales técnicos competitivos, con valores, que solucione problemas; promoviendo la innovación y el emprendimiento a través de una formación integral e inclusiva, que contribuya al desarrollo socioeconómico, conservación del medio ambiente de manera sostenible a nivel nacional.



IV. OBJETIVOS

Los objetivos específicos de la presente visita son los siguientes:

1. Conocer el proceso de elaboración de productos cárnicos desde la recepción de la materia prima.
2. Conocer las buenas prácticas de manufactura antes, durante y después del proceso.
3. Conocer las maquinarias y equipos utilizados en el proceso de elaboración de productos lácteos y derivados.
4. Conocer el almacenamiento de la carne y derivados

V. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VISTA DE PLANTA

La presente visita de planta se realizará con los alumnos de la unidad didáctica PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS del III semestre del programa de estudios de Industrias Alimentarias.

VI. ACTIVIDADES A REALIZAR

HORA	ACTIVIDADES DEL DÍA 06 DE NOVIEMBRE
8:00 am – 9:00 am	Concentración de alumnos y docente en la UNCP
9:01 am – 13:00 pm	Elaboración de embutidos (LABORATORIO DE TECNOLOGIA DE CARNES) –Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias.
13:00 pm – 14:00 pm	Almuerzo – Open plaza
14:00 pm -15:00 pm	Visita a Open plaza (Área de embutido)
15:00 pm	Retorno a Jauja

VII. RESPONSABLE

Ing. Elida HUAMÁN VILA

VIII. ALUMNOS Y DOCENTES QUE REALIZARAN LA VISITA DE PLANTA

Nombres y Apellidos	Ciclo	Cargo
ELIDA HUAMÁN VILA		Docente
OLIVERA BORDADES, ELA INÉS		Docente
ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ	III	Alumno
BAQUERIZO CASAS, ALFREDO	III	Alumno
BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY	III	Alumno
HILARIO INGA, MELANY MARICIELO	III	Alumno
HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA	III	Alumno
MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN	III	Alumno
PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO	III	Alumno

**IX. RECURSOS**

RECURSO FINANCIERO: Autofinanciado

X. EVALUACIÓN:

La presente visita a la UNCP se considerará dentro del indicador de evaluación en la unidad didáctica de productos cárnicos e hidrobiológicos del tercer semestre del programa de estudios de Industrias Alimentarias.

Marco, mayo del 2023




HUAMÁN VILA Elida
ING. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CIP. 90414



HORARIO DE CLASES DEL III SEMESTRE DÍA MIÉRCOLES

TUERNO MAÑANA						
Nº	Hora	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	08:00 - 08:45			PRODUCTOS CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS T-III		
2	08:46 - 09:30					
3	09:31 - 10:15					
4	10:16 - 11:00			PRODUCTOS CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS P-III		
5	11:01 - 11:45					
6	11:46 - 12:30					
7	12:31 - 01:15					
8	01:16 - 02:30					



MODELO DE INFORME DE VISITA A LA UNCP

NOMBRE DEL ESTUDIANTE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EMPRESA	UNIDAD DIDÁCTICA	PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLÓGICOS	
			PROGRAMA DE ESTUDIOS		
			CIUDAD		
			DIRECCIÓN		
ACTIVIDAD: VISITA TÉCNICA DE ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS					
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:					
OBJETIVOS					
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD		HORA DE INICIO		HORA FINAL	
AMBIENTE					
MATERIA PRIMA E INSUMOS					
APRENDIZAJE ESPERADOS					
SE CUMPLIERON LOS OBJETIVOS	SI		NO		
¿Qué hice bien?					
¿Qué aprendí con esta actividad?					
RECOMENDACIONES					
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS					