



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

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
PÚBLICO "MARCO"

SUMILLA: Solicito autorización para la realización del EFSRT en la modalidad de proyecto productivo **PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (Productos cárnicos e hidrobiológicos)**

| | | | |
|---|-----------|---|----------------------|
| S.D. 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 | | | |
| 4. CARGO ACTUAL | | | |
| | | | |
| 5. D.N.I | 20069382 | 6. CODIGO MODULAR | |
| 7. TELEF./CEL | 941706428 | 8. EMAIL | Elidahv580@gmail.com |
| Jr. Amazonas N° 811 –Chilca | | | |
| 9. DOMICILIO DEL USUARIO | | | |
| 10.FUNDAMENTACIÓN DEL PEDIDO | | | |
| <p>Me es grato dirigirme a Ud. Para saludarla y solicitar la autorización de realización de proyecto productivo ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANES Y PASTELES para la realización de la practica pre profesional del módulo profesional de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (Productos cárnicos e hidrobiológicos 64 horas) con los estudiantes del III semestre</p> <ul style="list-style-type: none">• ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ• BAQUERIZO CASAS, ALFREDO• BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY• HILARIO INGA, MELANY MARICIELO• HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA• MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN• PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO• MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA <p>Del programa de estudios de Industrias Alimentarias el cual lo en el taller de la institución ya que cuentan con los equipos y materiales para su ejecución.</p> <p>Por lo expuesto</p> <p>Ruego acceder a mi solicitud por ser justicia que espero alcanzar</p> | | | |
| 11. DOCUMENTOS DEL PEDIDO | | | |
| PLAN DE PRODUCCIÓN | | | |
| Marco, 3 de junio del 2023 | |  Ing. Elida HUAMAN VILA | |
| LUGAR Y FECHA | | FIRMA DEL USARIO | |

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

“MARCO”



**PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO**

**MÓDULO
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**

ELABORACIÓN DE PRODUCTO CARNICOS

PRESENTADO POR:

- ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ
- BAQUERIZO CASAS, ALFREDO
- BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY
- HILARIO INGA, MELANY MARICIELO
- HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA
- MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN
- PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO
- MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA

RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:

ING. ELIDA HUAMÁN VILA

RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:

ING. ELIDA HUAMÁN VILA

ING. GREYS K. PUENTE ANCIETA

MARCO – 2023

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1. Módulo : **Procesamiento de alimentos**
- 1.2. Denominación : **Elaboración de productos cárnicos**
- 1.3. Programa de estudios : **INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**
- 1.4. Cantidad de créditos/horas : **2/64**
- 1.5. Fecha de prácticas
- Inicio : **12 de junio**
- Termino : **21 de Julio**

II. JUSTIFICACIÓN

Las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo son importantes para que el estudiante, pueda desarrollar sus habilidades y actitudes frente a un trabajo o puesto de trabajo específico, mostrando todo lo que sabe y aprendiendo un poco sobre su profesión.

Los proyectos productivos pueden realizar en la institución ya que se cuentan con los equipos y utensilios básico para poder elaborar diversos productos cárnicos

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas es la elaboración de productos cárnicos empanizados, embutidos crudos y escaldados 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 será: comprar insumos y materia prima; elaboración de productos cárnicos (en diversos tipos y variedades); vender el producto al consumidor final, control de la calidad; mantenimiento de equipos e instalaciones.

OBJETIVOS

- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.
- Lograr sus prácticas pre profesionales en el módulo profesional de Procesamiento De Alimentos- Productos cárnicos e hidrobiológicos
- Generar ingresos económicos a través de la producción.
- Implementar el módulo de tecnología de productos cárnicos e hidrobiológicas con los ingresos que se genere con la producción de acuerdo a las necesidades.

III. RECURSOS

3.1. RECURSOS HUMANOS:

ASESORA

Ing. ELIDA HUAMÁN VILA

ESTUDIANTES

- ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ
- BAQUERIZO CASAS, ALFREDO
- BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY
- HILARIO INGA, MELANY MARICIELO
- HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA
- MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN
- PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO
- MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA

II. RECURSOS FÍSICOS:

- Taller del módulo de productos de cárnicos e hidrobiológicos

III. FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

- Autofinanciado
- Recursos generados por la comercialización de los productos elaborados.

IV. METAS:

Metas cuantitativas:

- Cada estudiante acumulara 2 créditos prácticos 64 horas en el módulo profesional de procesamiento de alimentos- Productos cárnicos e hidrobiológicos
- Se genera como mínimo de S/. 50 nuevos soles de utilidades de la producción por estudiante, debido que los estudiantes son de escasos recursos económico y solventaran el gasto de combustible por el incremento de precios de la materia prima e insumos.
- Se producirán 70 empanizados, 65 broster y 65 embutidos
- El monto recaudado será administrado por los estudiantes para la compra de materiales que prioricen.
- Los estudiantes harán entrega del material adquirido a la institución mediante un acta de donación.

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 prácticas pre profesionales y EFSRT en el módulo de **PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (Productos cárnicos e hidrobiológicos)**

Número:

PLAN DE ESTUDIO MODULAR

La producción se realizará durante 6 semanas (lunes a viernes) por día 2 horas diarias

| 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 | | | | | |

ACTIVIDADES

PLAN DE ESTUDIO MODULAR

| ACTIVIDADES | HORAS |
|--------------------|-------|
| Compra de insumos | 5 |
| Pesado | 5 |
| Formulación | 5 |
| Mezclado | 5 |
| Embutido | 5 |
| Atado | 5 |
| Maduración | 5 |
| Cocción | 5 |
| Envasado | 5 |
| Comercializado | 5 |
| Limpieza de área | 5 |
| Control de calidad | 5 |
| Etiquetado | 5 |
| TOTAL DE HORAS | 65 |

V. PRESUPUESTO DEL PLAN DE TRABAJO:

INGRESO

| PRODUCTO | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | IMPORTE TOTAL |
|-------------|----------|------------------|-----------------|---------------|
| EMPANIZADOS | 70 | U | 4.00 | 280 |
| BROSTHER | 65 | U | 4.00 | 260 |
| EMBUTIDOS | 65 | U | 4.00 | 260 |
| TOTAL | | | | 800 |

EGRESO

| MATERIALES | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO (S/.) | IMPORTE TOTAL (S/.) |
|---------------|----------|------------------|-----------------------|---------------------|
| CARNE | 10 | Kg | 13 | 130 |
| CONDIMENTOS | 3 | Kg | 5 | 15 |
| TENEDORES | 25 | U | 0.2 | 5 |
| PLATOS | 150 | U | 0.4 | 60 |
| COMPRA DE GAS | 2 | U | 45 | 90 |
| TOTAL | | | | 300 |

VI. BALANCE:

INGRESO:

| CANTIDAD | PRODUCTO | PRECIO S/. | COSTO S/. |
|-------------------|-------------|------------|-----------|
| 70 | EMPANIZADOS | 4 | 280 |
| 65 | BROSTER | 4 | 260 |
| 65 | EMBUTIDOS | 4 | 260 |
| Ingreso total | | | 800 |
| Total de ingresos | | | 800 |
| Total de egreso | | | 300 |
| Utilidad | | | 500 |

VII. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

| ACTIVIDAD | MESES | | | | | | | | | | |
|---|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | |
| Elaboración del plan de trabajo | | | | X | | | | | | | |
| Aprobación del plan de producción | | | | X | | | | | | | |
| Resolución de aprobación | | | | X | | | | | | | |
| Compra de su carpeta de practicas | | | | X | | | | | | | |
| Producción | | | | X | X | | | | | | |
| Supervisión | | | | | X | | | | | | |
| Elaboración de su informe de proyecto productivo con sus respectivas fichas de practica | | | | | X | X | | | | | |
| Compra del bien por los estudiantes | | | | | | X | | | | | |
| Ingreso del bien acta de donación por los estudiantes | | | | | | X | | | | | |
| Evaluación final | | | | | | X | | | | | |
| Entrega de su constancia de practica (Coordinación de área académica) | | | | | | X | | | | | |

VIII. 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 prácticas profesionales emitido por la coordinación de área académica