

**FORMULARIO UNICO DE TRAMITE (F.U.T)****R.M. N° 0195-2005-ED****INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"**

**SUMILLA:** Solicito autorización de realización de proyecto productivo para la realización de la practica pre profesional del módulo profesional de productos lácteos y derivados

**SEÑORA DIRECTORA DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO" - JAUJA**

DATOS DEL USUARIO (Nombres y Apellidos)			
Docente: Ela Olivera Bordaes			
CARGO ACTUAL			
DNI	20037705	CODIGO MODULAR	1020037705
CELULAR	964108030	EMAIL	elaolivera30@gmail.com
DOMICILIO DEL USUARIO		Pasaje otoño n° 164-Tambo- huancayo	
FUNDAMENTACIÓN DEL PEDIDO			
<p>Me es grato dirigirme a Ud. Para saludarla y solicitar la autorización de realización de proyecto productivo ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS (yogur batido saborizado) para la realización de la práctica de Experiencias Formativas en situaciones Reales de Trabajo del módulo profesional DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS (64 horas en el sistema modular), con los estudiantes (III y V semestre), del programa de estudios de Industrias Alimentarias. El cual lo van a realizar en el taller del instituto ya que cuentan con los equipos y materiales para su ejecución.</p> <p style="text-align: center;">Por lo expuesto</p> <p style="text-align: center;">Ruego acceder a mi solicitud por ser justicia que espero alcanzar.</p>			
DOCUMENTOS DEL PEDIDO			
PLAN DE PROYECTO PRODUCTIVO			
Marco, el 14 de mayo del 2023		 	
LUGAR Y FECHA		FIRMA DEL USUARIO	

**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO**

**“MARCO”**



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

**MODULO PROFESIONAL**

**TECNOLOGIA DE PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS (PLAN DE ESTUDIOS  
TRANSVERSAL - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS LACTEOS Y  
DERIVADOS PLAN DE ESTUDIOS MODULAR)**

**ELABORACIÓN DE PRODUCTO LACTEOS  
YOGUR SABORIZADO**

**PRESENTADO POR:**

1. ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ
2. BAQUERIZO CASAS, ALFREDO
3. BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY
4. HILARIO INGA, MELANY MARICIELO
5. HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA
6. MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN
7. PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO
8. HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA
9. LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON

**RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:**

ING. ELA OLIVERA BORDAES

**RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:**

ING. ELIDA HUAMÁN VILA

ING. GREYS K. PUENTE ANCIETA

**MARCO – 2023**

# **MÓDULO PROFESIONAL: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS PLAN DE ESTUDIOS MODULAR)**

## **I. GENERALIDADES:**

### **DATOS INFORMATIVOS:**

**1.1. Denominación** : Elaboración de productos lácteos (yogur saborizado)

**1.2. Carrera Profesional** : INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**1.4. Cantidad de horas** : 64 horas (Plan de estudios Modular)

**1.5. Fecha de prácticas** : Inicio 12 de junio del 2023

Termino 21 de julio del 2023

## **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 se pueden realizar en la institución y/o en su domicilio ya que se cuentan con los equipos y utensilios básico para poder elaborar diversos productos lácteos como el yogur saborizado.

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas como la leche para elaboración productos lácteos como el yogur saborizado 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; producir yogur (en diversos sabores); vender el producto al consumidor final, control de la calidad; mantenimiento de equipos e instalaciones.

## **III. OBJETIVOS:**

- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.
- Lograr las experiencias formativas reales de trabajo en el módulo profesional de productos lácteos y derivados.
- Generar ingresos económicos a través de la producción.
- Implementar el taller de productos lácteos con los ingresos que se genere con la producción de acuerdo a las necesidades.

#### **IV. RECURSOS:**

##### **RECURSOS HUMANOS:**

##### **ASESORA**

Ing. ELA OLIVERA BORDAES

##### **ESTUDIANTES**

##### **PLAN DE ESTUDIOS TRANSVERSAL**

1. ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ
2. BAQUERIZO CASAS, ALFREDO
3. BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY
4. HILARIO INGA, MELANY MARICIELO
5. HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA
6. MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN
7. PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO
8. HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA
9. LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON

##### **RECURSOS FÍSICOS:**

- Taller del módulo de Tecnología de productos lácteos.

##### **FUENTES DE FINANCIAMIENTO:**

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

#### **V. METAS:**

##### **Metas cuantitativas:**

- Cada estudiante **acumulara 64 horas** en el plan de estudios modular (Productos lácteos y derivados y/o Procesamiento de alimentos)
- 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 solventar el gasto del horneado y el incremento de precios de la materia prima e insumos.
- Se producirán 500 litros de yogur saborizado.
- 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, logran realizar las experiencias formativas reales de trabajo correspondientes al módulo profesional de productos lácteos y derivados y/o procesamiento de alimentos.

- Alumnos con habilidades y destrezas para el procesamiento
- Obtención de sus constancias EFSRT (Plan de estudios modular- Procesamiento de alimentos)

**Número:**

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

**Sistema Modular**

SEMANA	1	2	3	4	5	6
DÍAS	5	5	5	5	5	5
HORAS	2	2	2	2	2	3
HORAS SEMANALES	10	10	10	10	10	15
TOTAL DE HORAS DE PRACTICA	65					

**ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIOS MODULAR**

ACTIVIDADES	HORAS
Compra de insumos	5
Recepción	2
Pesado	2
Estandarización	5
Pasteurización	5
Adición de azúcar	5
Enfriado	5
Adición de cultivo	2
Incubación	20
Enfriado	5
Batido	3
Control de calidad	2
Envasado	2
Limpieza de área	2
TOTAL DE HORAS	65

**VI. PRESUPUESTO DEL PLAN DE TRABAJO:****INGRESO**

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Yogur	500	litros	5.5	2750
<b>TOTAL</b>				<b>2750</b>

**EGRESO**

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Leche	500	Litros	3	1500
Cultivo	5	Sobre (100l)	30	150
Azúcar blanca	50	Kg	4.30	215
Saborizante	50	ml.	0.70	35
Colorante	100	ml.	0.50	50
Envases	500	Litro	0.70	350
<b>TOTAL</b>				<b>2300</b>

**VII. BALANCE:****INGRESO:**

CANTIDAD	PRODUCTO	PRECIO	COSTO
500	Litros de yogur	5.5	2750
<b>Ingreso total</b>			<b>2750</b>
<b>Total de ingresos</b>			<b>2750</b>
<b>Total de egreso</b>			<b>2300</b>
<b>Utilidad</b>			<b>450</b>

**VIII.-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	X					
Supervisión			X	X	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			

#### IX.-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 estudios modular) emitido por la coordinación de área académica

