



INFORME N°034-2023-CAAIA-IESTP “M”

**A : MG. ELSA LUISA AQUINO CASTRO
DIRECTORA GENERAL DEL IESTP “MARCO”**

**DE : MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA
COORDINADORA ÁREA ACADÉMICA P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**ASUNTO : SOLICITO RESOLUCIÓN DIRECTORAL PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DEL
MÓDULO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS CÁRNICOS E
HIDROBIOLÓGICOS) - Plan de Estudio Modular**

FECHA : MARCO, 28 DE JUNIO DE 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted para saludarla cordialmente e informarle lo siguiente:

Que con el objetivo de que los estudiantes el Programa de Estudios de Industrias Alimentarias logren sus Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT), siendo este requisito para su titulación.

La docente Ing. Elida Huamán Vila presenta el PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS) - Plan de Estudios Modular; denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

Responsable de asesoramiento:
ING. ELIDA HUAMAN VILA

Responsable de la supervisión:
ING. ELIDA HUAMAN VILA
MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA

El presente plan ha sido corregido por la Ing. Elida Huamán Vila, considerando las observaciones por la Jefatura de Unidad Académica que se realizaron en reunión el día miércoles 21 de junio de 2023. Asimismo ha sido revisado por la Coordinación del Área Académica del P.E. Industrias Alimentarias.

Solicito a su despacho emisión de Resolución Directoral de aprobación.

Sin otro en particular aprovecho la oportunidad para expresarle mi especial consideración y estima personal.

ADJUNTO: Archivo del plan de proyecto productivo.

Atentamente,

Mg. Greys Karen Puente Ancieta
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



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

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLOGICO
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 TECNOLOGICO 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 plan de proyecto productivo ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIÓLOGICOS para la realización de EFSRT 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 EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO
PUBLICO "MARCO"

MESA DE PARTES

Expediente N°: **M-2023-05814** Fecha: **2023-06-09**

N° de Folios: **20** Hora: **05:52:11**

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 : **19 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 las EFSRT en el módulo profesional de procesamiento de alimentos- Productos cárnicos e hidrobiológicos
- Elaborar diversos productos cárnicos de acuerdo a los parámetros establecidos

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 producirán 70 empanizados, 65 broshter y 65 embutidos
- Participación del 100% del estudiante

Metas cualitativas:

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, logran 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 5 semanas (lunes a viernes)

SEMANA	1	2	3	4	5	TOTAL
DÍAS	5	5	5	5	5	25
HORAS POR DÍA	3	3	3	2	2	13
HORAS SEMANALES	15	15	15	10	10	65
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
BROSTER	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	20	Kg	13	230
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				400

VI. BALANCE:

INGRESO:

CANTIDAD	PRODUCTO	PRECIO S/.	COSTO S/.
70	EMPANIZADOS	4	280
65	BROSTER	4	260
65	EMBUTIDOS	4	260
Ingreso total			800

Mano de obra (50%)		400
Total de ingresos		400
Total de egreso		400
Utilidad		000

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					
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



Ing. Elida HUAMAN VILA