



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
PÚBLICO "MARCO"

## FORMULARIO ÚNICO DE TRÁMITE (F.U.T)

R.M. N° 0195-2005-ED

SUMILLA: Solicito autorización de realización de proyecto productivo para la realización de la práctica pre profesional del módulo profesional OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA -Plan de Estudio Modular

S.D. DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO " MARCO"			
2. DEPENDENCIA O AUTORIDAD A QUIEN SE DIRIGE			
ROSMERY OLGA ROSALES PORRAS			
3. DATOS DEL USUARIO (Nombres y Apellidos)			
DOCENTE CONTRATADA			
4. CARGO ACTUAL			
5. D.N.I	20038302	6. CODIGO MODULAR	
7. TELEF./CEL	964956512	8. EMAIL	Rosmery_orp@hotmail.com
Jr. Los Cardos 260-Huancayo-Huancayo			
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 A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZUCARES para la realización de la práctica pre profesional del módulo profesional de OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA <b>(64 HORAS)</b>, con los estudiantes del I semestre, del programa de estudios de Industrias Alimentarias, el cual lo van a realizar en sus domicilios y/o en el taller de la institución ya que cuentan con los equipos y materiales para su ejecución.</p> <p>Por lo expuesto Ruego acceder a mi solicitud por ser justicia que espero alcanzar</p>			
11. DOCUMENTOS DEL PEDIDO			
PLAN DE PRODUCCIÓN			
Marco, 30 de Junio del 2023		 Rosmery Olga Rosales Porras ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DNI: 20038302 CIP. 08402	
LUGAR Y FECHA		FIRMA DEL USUARIO	



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

**MODULO PROFESIONAL**

**OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA -Plan de Estudio Modular**

**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE  
CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK**

**PRESENTADO POR:**

- 1 AQUINO FIERRO, MAGHALY KATY
- 2 BERRIOS DUEÑAS, HUMBERTO
- 3 CARHUANCHO BARZOLA, NELYDA ANDREA
- 4 CARHUANCHO HUATUCO, YADIRA
- 5 CASTRO VELIZ, JAIRO HERNAN
- 6 CHUQUICHAICO VILCA MANELI
- 7 COCA GRANADOS, EDITH ROSARIO
- 8 DE LA CRUZ ALVAREZ, LIZ LENCY
- 9 GAMARRA GALARZA, MIGUEL ANGEL
- 10 GARCIA CARHUALLANQUI, MARCELINO
- 11 MEDINA PAREDES ANDREA
- 12 MEZA ZUÑIGA, LISBETH IRIS
- 13 MUCHA RAFAEL, CLORINDA
- 14 NONALAYA YARINGAÑO, MABEL PAOLA
- 15 NUÑEZ CUEVA, SANDY LADY

**RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:**

ING. ROSMERY OLGA ROSALES PORRAS

**RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:**

ING. ELIDA HUAMÁN VILA

ING. GREYS K. PUENTE ANCIETA

## MÓDULO PROFESIONAL

### OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA -Plan De Estudio Modular

#### I. GENERALIDADES:

##### DATOS INFORMATIVOS:

- 1.1. Denominación** : Elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack
- 1.2. Carrera Profesional** : INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
- 1.4. Cantidad de horas** : 64 horas (Plan De Estudio Modular)
- 1.5. Fecha de prácticas** : Inicio 12 de junio del 2023  
Termino 21 de julio del 2023

#### II. JUSTIFICACIÓN:

La práctica preprofesional es importante 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 sobre su profesión.

Los proyectos productivos 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 como chocolatería, confitería y snack

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas, la elaboración de productos de chocolatería, confitería, snack 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: logística en el abastecimiento de la materia prima e insumos; operaciones de clasificación y selección de la materia prima, acondicionamiento de la materia, uso de equipo, maquinarias y utensilios para el proceso de elaboración de los productos y el despacho de la materia prima; finalmente la distribución y venta de los productos 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 de EFSRT en el módulo profesional de Operaciones Básicas y Manejo de Materia Prima (plan de estudio modular) según corresponda
- Generar ingresos económicos a través de la producción.
- Implementar el taller de frutas, hortalizas y azúcares con los ingresos que se genere con la producción de acuerdo a las necesidades.

### **III. RECURSOS:**

#### **RECURSOS HUMANOS:**

##### **ASESORA**

Ing. ROSMERY OLGA ROSALES PORRAS

##### **ESTUDIANTES**

##### **PLAN DE ESTUDIO MODULAR**

- 1 AQUINO FIERRO, MAGHALY KATY
- 2 BERRIOS DUEÑAS, HUMBERTO
- 3 CARHUANCHO BARZOLA, NELYDA ANDREA
- 4 CARHUANCHO HUATUCO, YADIRA
- 5 CASTRO VELIZ, JAIRO HERNAN
- 6 CHUQUICHAICO VILCA MANELI
- 7 COCA GRANADOS, EDITH ROSARIO
- 8 DE LA CRUZ ALVAREZ, LIZ LENCY
- 9 GAMARRA GALARZA, MIGUEL ANGEL
- 10 GARCIA CARHUALLANQUI, MARCELINO
- 11 MEDINA PAREDES ANDREA
- 12 MEZA ZUÑIGA, LISBETH IRIS
- 13 MUCHA RAFAEL, CLORINDA
- 14 NONALAYA YARINGAÑO, MABEL PAOLA
- 15 NUÑEZ CUEVA, SANDY LADY

#### **RECURSOS FÍSICOS:**

- Domicilios de los estudiantes
- Taller del módulo de Tecnología de frutas, hortalizas y azúcares

#### **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 operaciones básicas y manejo de materia prima (plan de estudio modular)
- Se genera como mínimo de S/. 40 nuevos soles de utilidades de la producción por estudiante, debido que los estudiantes son de escasos recursos económico y solventar el gasto de combustible y las variaciones constante en el incremento de precios de la materia prima e insumos.

- Se producirán 600 unidades en chocolaterías, confitería 400 unidades y snack 340 unidades.
- 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 prácticas pre profesionales correspondientes al módulo profesional de operaciones básicas y manejo de materia prima.
- Alumnos con habilidades y destrezas para el procesamiento.
- Obtención de sus constancias de prácticas pre profesionales en EFSRT en el módulo profesional de operaciones básicas y manejo de materia prima.

**Número:**

**PLAN DE ESTUDIO MODULAR**

La producción se realizará durante 6 semanas (lunes a viernes) por día 2 -3 horas.

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	<b>65</b>					

**ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIO MODULAR**

ACTIVIDADES	HORAS
Logística de abastecimiento de materia prima	6
Operaciones de selección y clasificación de materia prima	6
Acondicionamiento de la materia prima	20
Usos de Máquinas y equipo para la materia prima	10
Despacho y comercialización	6
Acondicionamiento de área	5
Limpieza de área	6
Control de calidad	6
TOTAL DE HORAS	65

## V. PRESUPUESTO DEL PLAN DE TRABAJO:

### INGRESO

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
CHOCOLATERIA	600	U	1.00	60
CONFITERIA	400	U	1.00	400
SNACK	340	U	1.00	340
TOTAL				1340

### EGRESO

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
MANI	Kg	10	9	90
CHOCOLATE	Kg	15	10	150
AZÚCAR	Kg	16	4.5	72
FRUTAS	Kg	10	4	40
HABAS	Kg	5	8	40
ACEITE	L	15	10	150
ENVASES	PQT	15	5	75
COMPRA DE GAS	U	3	40	120
TOTAL				737

## VI. BALANCE:

### INGRESO:

CANTIDAD	PRODUCTO	PRECIO (S/)	COSTO (S/)
600	CHOCOLATERIA	1	600
400	CONFITERIA	1	400
340	SNACK	1	340
Ingreso total			1340
Total de ingresos			1340
Total de egreso			737
Utilidad			600

**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						
Supervisión				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 prácticas pre profesionales (plan de estudio transversal) o constancia EFSRT (plan de estudio modular) emitido por la coordinación de área académica



Rosmery Olga Rosaes Porras  
ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
DNI: 39938302  
CIP. 88465

---

Ing. ROSMERY OLGA ROSALES PORRAS  
Asesora