



**INFORME N°038-2023-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 PROYECTO PRODUCTIVO –**  
**MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS CÁRNICOS E**  
**HIDROBIOLÓGICOS) - Plan de Estudios Modular**

**FECHA : MARCO, 04 DE JULIO 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.

Remito a su despacho el PLAN DE TRABAJO DE PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO 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

Dicho plan de trabajo ha sido revisado y aprobado por la Coordinación del Área Académica del P.E. Industrias Alimentarias y la Jefatura de Unidad Académica de nuestra institución.

Solicito a su despacho emisión de Resolución Directoral de aprobación.

Adjunto:

- Proveído N°011- JUA-2023-IESTP”M”
- Plan de proyecto productivo

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

Atentamente,



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

## **PROVEÍDO N.º 011- JUA-2023-IESTP”M”**

DE : Ing. Raul Torres Cordova  
Jefe de Unidad Académica del IESTP “Marco”

A : Mg. Greys Karen Puentes Ancieta.  
Coordinación de Área Académica de Industrias Alimentarias.

ASUNTO : Derivo proyecto productivo TITULADO “ELABORACIÓN DE PRODUCTO CARNICOS” de la Ing. Elida Huamán Vila.

FECHA : 03 de julio del 2023.

---

Por el presente documento se deriva a su despacho el proyecto productivo titulado “ELABORACIÓN DE PRODUCTO CARNICOS”, de la Ing. Elida Huamán Vila, para su atención de acuerdo a las normas legales vigentes y el plan de Experiencias Formativas en Situaciones Reales del programa de estudios, considerando que este despacho no tiene ninguna observación a lo aprobado por su coordinación.

Atte.



JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA  
RAUL TORRES CORDOVA  
JEFE UNIDAD ACADÉMICA  
I.E.S.T.P. MARCO

**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

- 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
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.

## 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
<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>65</b>

### 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	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	BROSTHER	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. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
<b>INGRESO</b>					
Ingreso de ventas	160	160	160	160	160
<b>TOTAL INGRESO</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>160</b>
<b>EGRESO</b>					
Costo de producción	80	80	80	80	80
<b>TOTAL DE EGRESOS</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>
UTILIDAD	40	40	40	40	40
MANO DE OBRA (50%)	40	40	40	40	40
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>00</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						
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					

## 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 profesionales emitido por la coordinación de área académica



Ing. Elida HUAMAN VILA