

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PUBLICO

"MARCO"



R.D. N° 1951 - E.D. 91-12-27 / Revalidado con R.D. N° 0413-2006-ED

INFORME N°039-2023-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 ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS - Plan de Estudio 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 PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO DE ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS - Plan de Estudios Modular; denominado ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS.

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 Nº012- JUA-2023-IESTP"M"
- Plan de proyecto productivo

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

Atentamente,



PROVEÍDO N.º 012- JUA-2023-IESTP"M"

DE : Ing. Raul Torres Cordova

Jefe de Unidad Académica del IESTP "Marco"

A ... Mg. Greys Karen Puente Ancieta.

Coordinación de Área Académica de Industrias

Alimentarias.

ASUNTO : Derivo proyecto productivo TITULADO "ENVASADO Y

EMBALADO DE ALIMENTOS" 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 ""ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS" 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.



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SURERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"



PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO MÓDULO

Envasado y embalado de alimentos

PRESENTADO POR:

CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO
HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA
LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON
MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY
MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA
MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL
MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS
TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA

RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:

ING. ELIDA HUAMÁN VILA

RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:

ING. ELIDA HUAMÁN VILA

ING. GREYS K. PUENTE ANCIETA

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1. Módulo : Envasado y embalado de alimentos

1.2. Denominación : Envasado y embalado de alimentos

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 envasados y empacados de alimentos

Es importante saber distinguir cada nivel, porque cada uno de ellos tiene una finalidad específica además de diferentes escenarios y no todos están destinados a los mismos usuarios o consumidores.

El objetivo principal de los empaques es proteger al producto de cualquier daño potencial que lo haga inservible. Por ello, un buen sistema y uso de empaque y embalaje es imprescindible, además del diseño.

Las actividades que realizaremos será: comprar insumos y materia prima; vender el producto al consumidor final con su envase respectivo además empacado y embalado y realizando el mantenimiento de equipos e instalaciones.

OBJETIVOS

- Lograr las EFSRT del módulo profesional de envasado y embalado de alimentos
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.
- Realizar el envasado y empacado de los productos terminados

III. RECURSOS

3.1. RECURSOS HUMANOS:

ASESORA

Ing. ELIDA HUAMÁN VILA

ESTUDIANTES

CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA

II. RECURSOS FÍSICOS:

• Taller del módulo de procesamiento de alimentos

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
- Participación de los estudiantes en 100%
- Productos envasados y empacados 100%

Metas cualitativas:

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, lograran realizar las EFSRT correspondientes al módulo profesional de **Envasado y embalado de alimentos**
- Estudiantes con habilidades y destrezas para el envasado y embalado de alimentos
- Obtención de sus constancias de prácticas pre profesionales y EFSRT en el módulo de Envasado y embalado de alimentos.

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		

<u>ACTIVIDADES</u>

PLAN DE ESTUDIO MODULAR

ACTIVIDADES	HORAS
Compra de insumos	5
Pesado	5
Mezclado	5
Cocción	5
Envasado	5
Etiquetado	5
Empaquetado	5
Embalado	5
Diseño de envase, etiqueta y empaque	5
Comercializado	5
Limpieza de área	5
Control de calidad de envase y empaque	5
Control de producción	5
TOTAL DE HORAS	65

V. PRESUPUESTO DEL PLAN DE TRABAJO:

INGRESO

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL	
		MEDIDA			
Productos de pastelería envasado, empaquetado	800	U	1.00	800	
	TOTAL			800	

EGRESO

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
		MEDIDA	(S/.)	(S/.)
Harina	50	Kg	5	250
Azúcar	5	Kg	4	20
Envases	100	U	0.2	20
Empaques	100	U	0.2	20
Gas	2	U	45	90
	TOTAL	•		400

VI. BALANCE:

INGRESO:

CANTIDAD	PRODUCTO	PRECIO S/.	COSTO S/.
800	Productos envasado, empaquetado y embalados	1.00	800
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
INGRESO					
Ingreso de ventas	160	160	160	160	160
TOTAL INGRESO	160	160	160	160	160
EGRESO					
Costo de producción	80	80	80	80	80
TOTAL DE EGRESOS	80	80	80	80	80
UTILIDAD	40	40	40	40	40
MANO DE OBRA (50%)	40	40	40	40	40
UTILIDAD NETA	00	00	00	00	00

VIII. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

ACTIVIDAD	MESES									
	М	Α	М	J	J	Α	S	0	N	D
Elaboración del plan de trabajo				Х						
Aprobación del plan de producción				Х						
Resolución de aprobación				Х						
Compra de su carpeta de practicas				Х						
Producción				Х	Х					
Supervisión					Х					
Elaboración de su informe de proyecto productivo con sus respectivas fichas de practica					Х	X				
Evaluación final						Х				
Entrega de su constancia de practica (Coordinación de área académica)						Х				

VIII.-MONITOREO Y SEGUIMIENTO:

- Se controlará semanalmente con la ficha de supervisión (carpeta de prácticas)
- Se entregará el informe del proyecto productivo
- Constancia de prácticas profesionales emitido por la coordinación de área académica

