



**INFORME N°044-2023-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 OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA - Plan de Estudio  
Modular**

**FECHA : MARCO, 10 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 OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA - Plan de Estudios Modular; denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK.

Responsable de asesoramiento:  
ING. ROSMERY OLGA ROSALES PORRAS

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°014- 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*  
Mg. Greys Karen Puente Ancieta  
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**PROVEÍDO N°014-JUA -2023-IESTP“M”**

**DE : ING. RAÚL TORRES CÓRDOVA**  
**Jefe de Unidad Académica del IESTP “Marco”**

**A : MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA**  
**Coordinadora del Área Académica Industrias Alimentarias**

**ASUNTO : Derivo proyecto productivo TITULADO “ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK” de la Ing. Rosmery Olga Rosales Porras**

**FECHA : 10 de julio del 2023**

---

Por el presente documento se deriva a su despacho el proyecto productivo titulado “ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK” de la Ing. Rosmery Olga Rosales Porras, para su atención de acuerdo a las normas legales vigentes y el plan de Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo del programa de estudios, considerando que este despacho no tiene ninguna observación a lo aprobado por su coordinación.

Atte,

  
Ing. Raúl Torres Córdoba  
JEFE UNIDAD ACADÉMICA  
I.E.S.T.P. MARCO



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. DATOS INFORMATIVOS:

- 1.1. Módulo** : Operaciones Básicas y manejo de la Materia Prima
- 1.2. Denominación** : Elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack
- 1.3. Carrera Profesional** : INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
- 1.4. Cantidad de créditos/horas** : 2/64 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 pre profesional 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 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:

- Lograr las EFSRT en el módulo profesional de Operaciones Básicas y Manejo de Materia Prima (plan de estudio modular)- Elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack
- Elaborar diversos productos de chocolatería, confitería y snack de acuerdo a los parámetros establecidos.
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.

#### III. RECURSOS:

##### 3.1. RECURSOS HUMANOS:

###### ASESORA

Ing. ROSMERY OLGA ROSALES PORRAS

## ESTUDIANTES

- 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

### 3.2. RECURSOS FÍSICOS:

- Taller del módulo de Tecnología de frutas, hortalizas y azúcares

### 3.3. 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)-Elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack
- Se producirán 600 unidades en chocolaterías, confitería 400 unidades y snack 340 unidades.
- Participación del 100% del estudiante

### Metas cualitativas:

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, lograran realizar las EFSRT correspondientes al módulo profesional de operaciones básicas y manejo de materia prima.
- Estudiantes con habilidades y destrezas para el procesamiento de alimentos.
- Obtención de sus constancias de prácticas pre profesionales y EFSRT en el módulo profesional de **OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA (Productos de chocolatería, confitería y snack).**

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 POR DÍA	2	2	2	2	2	3
HORAS SEMANALES	10	10	10	10	10	15
TOTAL DE HORAS DE EFSRT	65					

### 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 (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
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 (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
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/	COSTOS S/
600	CHOCOLATERIA	1	600
400	CONFITERIA	1	400
340	SNACK	1	340
<b>Ingreso total</b>			<b>1340</b>
<b>Mano de obra(45%)</b>			<b>603</b>
<b>Total de egreso</b>			<b>737</b>
<b>Utilidad</b>			<b>0.00</b>

## VII. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA1	SEMANA2	SEMANA3	SEMANA4	SEMANA5	SEMANA6
<b>INGRESO</b>						
Ingreso de ventas	223.3	223.3	223.3	223.3	223.3	223.3
<b>TOTAL INGRESO</b>	<b>223.3</b>	<b>223.3</b>	<b>223.3</b>	<b>223.3</b>	<b>223.3</b>	<b>223.3</b>
<b>EGRESO</b>						
Costo producción	122.8	122.8	122.8	122.8	122.8	122.8
<b>TOTAL EGRESO</b>	<b>122.8</b>	<b>122.8</b>	<b>122.8</b>	<b>122.8</b>	<b>122.8</b>	<b>122.8</b>
UTILIDAD	100.5	100.5	100.5	100.5	100.5	100.5
MANO DE OBRA (45%)	100.5	100.5	100.5	100.5	100.5	100.5
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</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 EFSRT (plan de estudio modular) emitido por la coordinación de área académica



Rosmery Olga Rosales Porras  
ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
CARRI: 2000 3 8-3042  
C.I.P. 88465

---

Ing. ROSMERY OLGA ROSALES PORRAS