



**INFORME N°047-2023-CAAIA-IESTP “M”**

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

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

**ASUNTO** : SOLICITO RESOLUCIÓN DIRECTORAL PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO – MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS) - Plan de Estudios Modular

**FECHA** : MARCO, 07 DE AGOSTO DEL 2023

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted para saludarlo 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 LÁCTEOS Y DERIVADOS) - Plan de Estudios Modular; denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS YOGURT SABORIZADO.

Responsable de asesoramiento:  
ING. ELA INÉS OLIVERA BORDAES

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°024- 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 024- 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 productos lácteos” de la Ing. Ela Olivera Bordaes.

FECHA : 04 de agosto del 2023.

---

Por el presente documento se deriva a su despacho el proyecto productivo titulado “ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS” de la Ing. Ela Olivera Bordaes., 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  
IESTP MARCO



**INFORME N°046-2023-CAAIA-IESTP "M"**

**A** : ING. RAÚL G. TORRES CÓRDOVA  
**JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA DEL IESTP "MARCO"**

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

**ASUNTO** : PROYECTO PRODUCTIVO – MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
**(PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS) - Plan de Estudios Modular**

**FECHA** : MARCO, 03 DE AGOSTO DEL 2023

---

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

Que con el objetivo de que los estudiantes el Programa de Estudios de Industrias Alimentarias logren sus prácticas pre profesionales, siendo este requisito para su titulación.

Remito a su despacho el PLAN DE TRABAJO DE PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS) - Plan de Estudios Modular; denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS YOGURT SABORIZADO.

Responsable de asesoramiento:  
ING. ELA INÉS OLIVERA BORDAES

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.

Solicito a su despacho su aprobación para la emisión de Resolución Directoral.

Adjunto:

- Plan de proyecto productivo

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

Atentamente,

*[Firma manuscrita]*  
Mg. Greys Karen Puente Ancieta  
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO**

**“MARCO”**



**PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO**

**MODULO PROFESIONAL**

**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS)**

**ELABORACIÓN DE PRODUCTO LACTEOS  
YOGUR SABORIZADO**

**PRESENTADO POR:**

1. ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ
2. BAQUERIZO CASAS, ALFREDO
3. BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY
4. HILARIO INGA, MELANY MARICIELO
5. HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA
6. MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN
7. PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO
8. HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA
9. LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON

**RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:**

ING. ELA OLIVERA BORDAES

**RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:**

ING. ELIDA HUAMÁN VILA

ING. GREYS K. PUENTE ANCIETA

**MARCO - 2023**

# MÓDULO PROFESIONAL: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

## PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS

### I. GENERALIDADES:

#### DATOS INFORMATIVOS:

**1.1. Denominación** : Elaboración de productos lácteos (yogur saborizado)

**1.2. Carrera Profesional** : INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**1.4. Cantidad de horas** : 64 horas (Plan de estudios Modular)

**1.5. Fecha de prácticas** : Inicio 19 de junio del 2023

Termino 28 de julio del 2023

### 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 se 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 lácteos como el yogur saborizado.

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas como la leche para elaboración productos lácteos como el yogur saborizado 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; producir yogur (en diversos sabores); vender el producto al consumidor final, control de la calidad; mantenimiento de equipos e instalaciones.

### III. OBJETIVOS:

- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.
- Lograr las experiencias formativas reales de trabajo en el módulo profesional de Procesamiento de Alimentos: productos lácteos y derivados.
- Elaborar diversos sabores de yogur batido de acuerdo a los parámetros establecidos

#### **IV. RECURSOS:**

##### **RECURSOS HUMANOS:**

##### **ASESORA**

Ing. ELA OLIVERA BORDAES

##### **ESTUDIANTES**

##### **PLAN DE ESTUDIOS TRANSVERSAL**

1. ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ
2. BAQUERIZO CASAS, ALFREDO
3. BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY
4. HILARIO INGA, MELANY MARICIELO
5. HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA
6. MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN
7. PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO
8. HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA
9. LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON

##### **RECURSOS FÍSICOS:**

- Taller del módulo de Tecnología de productos lácteos.

##### **FUENTES DE FINANCIAMIENTO:**

- Autofinanciado
- Recursos generados por la comercialización de los productos elaborados.

#### **V. METAS:**

##### **Metas cuantitativas:**

- Cada estudiante acumulara 64 horas en el plan de estudios modular (Productos lácteos y derivados y/o Procesamiento de alimentos)
- Se producirán 500 litros de yogur saborizado.
- Participación del 100% del estudiante.

##### **Metas cualitativas:**

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, lograran realizar las experiencias formativas reales de trabajo correspondientes al módulo profesional de productos lácteos y derivados y/o procesamiento de alimentos.
- Alumnos con habilidades y destrezas para el procesamiento
- Obtención de sus constancias EFSRT (Plan de estudios modular- Procesamiento de alimentos)

**Número:**

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

**Sistema Modular**

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	65					

**ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIOS MODULAR**

ACTIVIDADES	HORAS
Compra de insumos	5
Recepción	2
Pesado	2
Estandarización	5
Pasteurización	5
Adición de azúcar	5
Enfriado	5
Adición de cultivo	2
Incubación	20
Enfriado	5
Batido	3
Control de calidad	2
Envasado	2
Limpieza de área	2
TOTAL DE HORAS	65

**VI. PRESUPUESTO DEL PLAN DE TRABAJO:****INGRESO**

<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>IMPORTE TOTAL</b>
Yogur	500	litros	5.5	2750
<b>TOTAL</b>				<b>2750</b>

**EGRESO**

<b>MATERIALES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>IMPORTE TOTAL</b>
Leche	500	Litros	3	1500
Cultivo	5	Sobre (100l)	30	150
Azúcar blanca	50	Kg	4.30	215
Saborizante	50	ml.	0.70	35
Colorante	100	ml.	0.50	50
Envases	500	Litro	0.70	350
<b>TOTAL</b>				<b>2300</b>

**VII. BALANCE:****INGRESO:**

<b>CANTIDAD</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>PRECIO</b>	<b>COSTO</b>
500	Litros de yogur	5.5	2750
<b>Ingreso total</b>			<b>2750</b>

<b>Mano de obra (16.5%)</b>		<b>450</b>
<b>Total de ingresos</b>		<b>450</b>
<b>Total de egresos</b>		<b>2300</b>
<b>Utilidad</b>		<b>00</b>

## VII. FLUO CAJA

DESCRIPCION	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6
INGRESO						
INGRESO DE VENTAS	458.33	458.33	458.33	458.33	458.33	458.33
<b>TOTAL DE INGRESOS</b>	<b>458.33</b>	<b>458.33</b>	<b>458.33</b>	<b>458.33</b>	<b>458.33</b>	<b>458.33</b>
EGRESO						
COSTO DE PRODUCCIÓN	383.33	383.33	383.33	383.33	383.33	383.33
<b>TOTAL DE EGRESOS</b>	<b>383.33</b>	<b>383.33</b>	<b>383.33</b>	<b>383.33</b>	<b>383.33</b>	<b>383.33</b>
UTILIDAD	75	75	75	75	75	75
MANO DE OBRA	75	75	75	75	75	75
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>00</b>

## IX. 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	X					
Supervisión			X	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			

## **X.-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 estudios modular) emitido por la coordinación de área académica

