



FORMULARIO UNICO DE TRAMITE (F.U.T)

R.M. N° 0195-2005-ED

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO “MARCO”

SUMILLA: Solicito autorización de realización de proyecto productivo para la realización de la practica pre profesional del módulo profesional de Control para el Aseguramiento de la calidad de los alimentos

SEÑORA DIRECTORA DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO “MARCO” - JAUJA

DATOS DEL USUARIO (Nombres y Apellidos)			
Docente: Ela Olivera Bordaes			
CARGO ACTUAL			
DNI	20037705	CODIGO MODULAR	1020037705
CELULAR	964108030	EMAIL	elaolivera30@gmail.com
DOMICILIO DEL USUARIO		Pasaje otoño n° 164-Tambo- huancayo	
FUNDAMENTACIÓN DEL PEDIDO			
<p>Me es grato dirigirme a Ud. Para saludarla y solicitar la autorización de realización de proyecto productivo Control para el Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos (Control de calidad de productos cárnicos, control de calidad productos lácteos, control de calidad en bebidas) para la realización de la práctica de Experiencias Formativas en situaciones Reales de Trabajo del módulo profesional CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMEMNTOS (64 horas en el sistema modular), con los estudiantes (VI semestre), del programa de estudios de Industrias Alimentarias. El cual lo van a realizar en el taller del instituto ya que cuentan con los equipos y materiales para su ejecución.</p> <p style="text-align: center;">Por lo expuesto</p> <p style="text-align: center;">Ruego acceder a mi solicitud por ser justicia que espero alcanzar.</p>			
DOCUMENTOS DEL PEDIDO			
PLAN DE PROYECTO PRODUCTIVO			
Marco, el 24 de octubre del 2023		 	
LUGAR Y FECHA		FIRMA DEL USUARIO	

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

“MARCO”



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

MODULO PROFESIONAL

CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

**CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS (CARNICOS,
LÁCTEOS, BEBIDAS Y FRUTAS)**

PRESENTADO POR:

- 1.- CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO
- 2.- HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA
- 3.- LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON
- 4.- MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY
- 5.- MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA
- 6.- MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL
- 7.- MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS
- 8.- TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA

RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:

ING. ELA OLIVERA BORDAES

RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:

ING. ELIDA HUAMÁN VILA

ING. GREYS K. PUENTE ANCIETA

MARCO – 2023

MÓDULO PROFESIONAL: CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

I. GENERALIDADES:

DATOS INFORMATIVOS:

1.1. Denominación : CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS (Cárnicos, lácteos, bebidas y frutas)

1.2. Carrera Profesional : INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

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

1.5. Fecha de prácticas : Inicio 23 de octubre del 2023

Termino 24 de noviembre 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 re4alizar el control de calidad de los diversos productos como: Productos cárnicos, lácteos, bebidas y frutas.

El control de calidad de alimentos consiste en la utilización de herramientas de tipo físico, químico, tecnológico, sensorial, microbiológico y nutricional para asegurar que se cumplen ciertos estándares. Entre ellos, destacan el nivel óptimo de aspectos como salubridad, higiene, sabor adecuado, nutrientes y otros que hacen parte de **los parámetros necesarios de inocuidad**.

Las actividades que realizaremos será: comprar insumos y materia prima; realizar el control de calidad de los diversos productos elaborados; vender el producto al consumidor final, control de la calidad como la evaluación organoléptica; 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 Control para el Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos: productos lácteos, cárnicos, bebidas y frutas.
- Realizar el control de calidad de diferentes productos cárnicos, lácteos, bebidas y frutas acuerdo a los parámetros establecidos

IV. RECURSOS:

RECURSOS HUMANOS:

ASESORA

Ing. ELA OLIVERA BORDAES

ESTUDIANTES

- 1.- CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO
- 2.-HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA
- 3.-LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON
- 4.-MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY
- 5.-MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA
- 6.-MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL
- 7.-MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS
- 8-TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA

RECURSOS FÍSICOS:

- Taller del módulo de control de calidad.

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 (Control para el aseguramiento de la Calidad de los Alimentos)
- Se realizará el control de calidad (evaluación organoléptica, físico y químico de los productos elaborados.
- Se producirá 500 litros de yogur sabor izado
- Se producirá 1100 hamburguesas.
- 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 Control para el Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos.
- Alumnos con habilidades y destrezas para el Control de calidad de los alimentos
- Obtención de sus constancias EFSRT (Plan de estudios modular-Control para el Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos)

Número:

La producción se realizará durante 6 semanas (lunes a viernes) por día 2 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

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Yogur	132	litros	5.5	726
Hamburguesas	275	unidad	2.0	550
TOTAL				1276

EGRESO

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Leche	132	Litros	3	396
Cultivo	1	Sobre (100l)	22	22
Azúcar blanca	10	Kg	4.30	43
Saborizante	20	ml.	0.70	14
Colorante	50	ml.	0.50	25
Envases	132	Litro	0.70	92.0
Carne molida	19	Kg	14	266
Grasa o tocino	3	Kg	3	9
huevos	10	U	0.50	5
Pan molido	0.5	Kg	4	2
Condimento	50	Gr	0.02	1.0
Sal	0.5	Kg	2.0	1.00
TOTAL				876

VII. BALANCE:

INGRESO:

CANTIDAD	PRODUCTO	PRECIO	COSTO
132	Litros de yogur	5.5	726
275	Unidades de hamburguesa	2.0	550
Ingreso total			1276

Mano de obra (16.5%)		400
Total de ingresos		400
Total de egresos		876
Utilidad		00

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

