



INFORME N°071-2023-CAAIA-IESTP “M”

A : ING. RAÚL G. TORRES CÓRDOVA
JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA DEL IESTP “MARCO”

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

ASUNTO : PROYECTO PRODUCTIVO – MÓDULO DE CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO
DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS - Plan de Estudios Modular

FECHA : MARCO, 06 DE NOVIEMBRE 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 DE CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS - Plan de Estudios Modular; denominado CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS (CARNICOS, LÁCTEOS, BEBIDAS Y FRUTAS).

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,

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

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

CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE 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 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

