



**INFORME N°070-2023-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 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
(PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES) - 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 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES) - Plan de Estudios Modular; denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZUCARES.

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.

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 SUPERIOR TECNOLOGICO  
PÚBLICO "MARCO"

SUMILLA: Solicito autorización de realización de proyecto productivo para la realización de la práctica pre profesional del módulo profesional PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS- PRODUCTOS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES -Plan de Estudio Modular

S.D. DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLOGICO PÚBLICO "MARCO"																	
2. DEPENDENCIA O AUTORIDAD A QUIEN SE DIRIGE																	
ROSMERY OLA ROSALES PORRAS																	
3. DATOS DEL USUARIO (Nombres y Apellidos)																	
DOCENTE CONTRATADA																	
4. CARGO ACTUAL																	
5. D.N.I	20038302	6. CODIGO MODULAR															
7. TELEF./CEL	964956512	8. EMAIL	rosmary_orp@hotmail.com														
Jr. Los Cardos 260-Huancayo-Huancayo																	
9. DOMICILIO DEL USUARIO																	
10.FUNDAMENTACIÓN DEL PEDIDO																	
<p>Me es grato dirigirme a Ud. Para saludarla y solicitar la autorización de realización de proyecto productivo ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZUCARES para la realización de la practica pre profesional del módulo profesional de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS- <b>PRODUCTOS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES (64 HORAS)</b>, con los estudiantes del IV semestre.</p> <table border="1"><tr><td>1</td><td>ANGLAS BARRERA ROSA LUZ</td></tr><tr><td>2</td><td>BAQUERIZO CASAS, ALFREDO</td></tr><tr><td>3</td><td>BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY</td></tr><tr><td>4</td><td>HILARIO INGA, MELANY MARICIELO</td></tr><tr><td>5</td><td>HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA</td></tr><tr><td>6</td><td>MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN</td></tr><tr><td>7</td><td>PEÑA CANO YOSMERY ROSARIO</td></tr></table> <p>Del programa de estudios de Industrias Alimentarias, el cual lo van a realizar en el taller de la institución ya que se cuenta con los equipos y materiales para su ejecución.</p> <p style="text-align: center;">Por lo expuesto Ruego acceder a mi solicitud por ser justicia que espero alcanzar</p>				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 YOSMERY ROSARIO
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 YOSMERY ROSARIO																
11. DOCUMENTOS DEL PEDIDO																	
PLAN DE PRODUCCIÓN																	
Marco, 24 de octubre del 2023		 Rosmary Olla Rosales Porras ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DNI: 20038302 CIP. 06465															
LUGAR Y FECHA		FIRMA DEL USUARIO															



PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO

MODULO PROFESIONAL

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS -Plan de Estudio Modular

**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE  
FRUTA, HORTALIZAS Y AZUCARES**

**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 YOSMERY ROSARIO

**RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:**

ING. ROSMERY OLGA ROSALES PORRAS

**RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:**

ING. ELIDA HUAMÁN VILA

ING. GREYS K. PUENTE ANCIETA

**MARCO – 2023**

# MÓDULO PROFESIONAL

## PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES -Plan de Estudio Modular

### I. GENERALIDADES:

#### DATOS INFORMATIVOS:

**1.1. Denominación** : Elaboración de productos a base de frutas, hortalizas y azúcares

**1.2. Carrera Profesional** : INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

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

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

Termino 21 de noviembre del 2023

### II. JUSTIFICACIÓN:

La práctica preprofesional 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 a base de frutas, hortalizas y azúcares.

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas, la elaboración de productos a base de frutas, hortalizas y azúcares 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: compra de materia prima e insumos, operaciones de clasificación y selección de la materia prima, acondicionamiento de la materia prima, proceso de elaboración de diversos productos a base de frutas, hortalizas y azúcares y venta de los productos al consumidor final, control de la calidad; mantenimiento de equipos e instalaciones.

### III. OBJETIVOS:

- Lograr las EFSRT en el módulo profesional de Procesamiento de Alimentos – Productos a base de Frutas, Hortalizas y Azúcares (Plan de estudio modular).
- Elaborar diversos productos a base de frutas, hortalizas y azúcares de acuerdo a los parámetros establecidos.
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.

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

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

###### **ASESORA**

Ing. ROSMERY OLGA ROSALES PORRAS

###### **ESTUDIANTES**

- 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 YOSMERY ROSARIO

##### **RECURSOS FÍSICOS:**

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

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

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

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

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

- Cada estudiante acumulara 2 créditos prácticos 64 horas en el módulo profesional de Procesamiento de Alimentos - Productos a base de Frutas, Hortalizas y Azúcares (Plan de Estudio Modular)
- Se producirán 250 unidades bebidas a base de fruta, Chocolatería 150 unidades y confitería 130 unidades,
- Participación del 100% del estudiante

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

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, logran realizar las EFSRT correspondientes al módulo profesional Procesamiento de Alimentos - Productos a base de Frutas, Hortalizas y Azúcares (Plan de Estudio Modular)
- Estudiantes con habilidades y destrezas para el procesamiento de alimentos.
- Obtención de sus constancias de prácticas pre profesionales y EFSRT en el módulo profesional **Procesamiento de Alimentos - Productos a base de Frutas, Hortalizas y Azúcares (Plan de Estudio Modular)**

**Número:**

### **PLAN DE ESTUDIO MODULAR**

La producción se realizará durante 5 semanas (lunes a viernes) por día 2 - 5 horas.

SEMANA	1	2	3	4	5
DÍAS	5	5	5	5	2
HORAS	3	3	3	3	3
HORAS SEMANALES	15	15	15	15	6
TOTAL DE HORAS DE EFSRT	66				

### **ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIO MODULAR**

ACTIVIDADES	HORAS
Compra de materia prima e insumos	5
Selección y clasificación de materia prima	5
Pesado	5
Formulación	5
Cocción	5
Enfriado	5
Envasado	5
Sellado	3
Etiquetado	3
Despacho/Comercialización	10
Acondicionamiento de área	5
Limpieza de área	5
Control de calidad	5
TOTAL DE HORAS	66

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

#### **INGRESO**

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
BEBIDAS DE FRUTAS	250	U	1.50	375
CHOCOLATERIA	150	U	1.00	150
CONFITERIA Y SNACK	130	U	1.00	130
<b>TOTAL</b>				<b>655</b>

## EGRESO

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
FRUTAS	Kg	20	6	120
AZUCAR	Kg	8	5	40
MANI Y OTROS	Kg	2	10	20
ENVASES	PQT	4	4	16
ENVASES (BOTELLA)	U	150	0.18	27
COMPRA DE GAS	U	2	40	80
<b>TOTAL</b>				<b>303</b>

## VII. BALANCE:

### INGRESO:

CANTIDAD	PRODUCTO	PRECIO	COSTO
250	BEBIDAS DE FRUTAS	1.50	375
150	CHOCOLATERIA	1.00	150
130	CONFITERIA Y SNACK	1.00	130
<b>Ingreso total</b>			<b>655</b>
<b>Mano de obra ( 53%)</b>			<b>352</b>
<b>Total de egreso</b>			<b>303</b>
<b>Utilidad</b>			<b>0.00</b>

## VIII. FLUJO DE CAJA

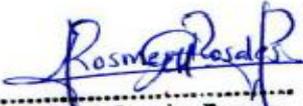
DESCRIPCIÓN	SEMANA-1	SEMANA-2	SEMANA-3	SEMANA-4	SEMANA-5
<b>INGRESO</b>					
Ingreso de ventas	148.9	148.9	148.9	148.9	59.4
<b>TOTAL INGRESO</b>	<b>148.9</b>	<b>148.9</b>	<b>148.9</b>	<b>148.9</b>	<b>59.4</b>
<b>EGRESO</b>					
Costo producción	68.9	68.9	68.9	68.9	27.5
<b>TOTAL EGRESO</b>	<b>68.9</b>	<b>68.9</b>	<b>68.9</b>	<b>68.9</b>	<b>27.5</b>
UTILIDAD	80.0	80.0	80.0	80.0	31.9
MANO DE OBRA (53%)	80.0	80.0	80.0	80.0	31.9
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</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	
Supervisión								X	X	
Elaboración de su informe de proyecto productivo con sus respectivas fichas de practica									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

**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 EFSRT (plan de estudio modular) emitido por la coordinación de área académica

  
 Rosmery Olga Roselez Porras  
 ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
 DNI: 30038302  
 CIP. 88465