



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 TECNOLÓGICO
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 TECNOLÓGICO 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- PRODUCTOS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y AZÚCARES (64 HORAS), 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>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 Ola 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
TOTAL				655

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
TOTAL				303

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
Ingreso total			655
Mano de obra (53%)			352
Total de egreso			303
Utilidad			0.00

VIII. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA-1	SEMANA-2	SEMANA-3	SEMANA-4	SEMANA-5
INGRESO					
Ingreso de ventas	148.9	148.9	148.9	148.9	59.4
TOTAL INGRESO	148.9	148.9	148.9	148.9	59.4
EGRESO					
Costo producción	68.9	68.9	68.9	68.9	27.5
TOTAL EGRESO	68.9	68.9	68.9	68.9	27.5
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
UTILIDAD NETA	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

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