



INFORME N°081-2023-CAAIA-IESTP "M"

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

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

**ASUNTO : SOLICITO RESOLUCIÓN DIRECTORAL PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DEL
MÓDULO DE CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE
ALIMENTOS - Plan de Estudios Modular**

FECHA : MARCO, 27 DE NOVIEMBRE DE 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted para saludarla 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 DE CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS - Plan de Estudios Modular; denominado CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS (LÁCTEOS Y CÁRNICOS).

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°035- 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
I.E.S.T.P. "MARCO"

PROVEÍDO N.º 035- JUA-2023-IESTP”M”

DE : Ing. Raul Torres Cordova
Jefe de Unidad Académica del IESTP “Marco”

A : Mg. Greys Karen Punte Ancieta.
Coordinadora de A.A. de industrias Alimentarias del
IESTP “Marco”.

ASUNTO : Derivo el Proyecto Productivo titulado “CONTROL DE
CALIDAD EN PRODUCTOS (CARNICOS, LÁCTEOS,
BEBIDAS Y FRUTAS)” del P.E. de Industrias Alimentarias
presentado por su despacho.

FECHA : 28 de noviembre del 2023.

Por el presente documento tengo bien reenviar a su despacho el Proyecto Productivo titulado “CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS (CARNICOS, LÁCTEOS)” presentado por su despacho, la cual cuenta con su aprobación, y debe continuar con su trámite para que se pueda ejecutar y realizar las EFSRT del módulo CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS, y así lograr vincular las capacidades de las unidades didácticas, del módulo con el sector productivo.

Atte.



JEFE DE
UNIDAD
ACADÉMICA
IESTP MARCO

Raul Torres Cordova
JEFE UNIDAD ACADÉMICA
I.E.S.T.P MARCO



INFORME N°080-2023-CAAIA-IESTP “M”

A : ING. RAÚL TORRES CÓRDOVA
DIRECTORA GENERAL 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, 22 DE NOVIEMBRE DE 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted para saludarla 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 DE CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS - Plan de Estudios Modular; denominado CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS (LÁCTEOS Y CÁRNICOS).

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 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
I.E.S.T.P. “MARCO”

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
Y LÁCTEOS)**

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 (Productos Cárnicos y Lácteos)

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 y productos lácteos.

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 como las buenas prácticas de manufactura, sistema de aseguramiento de la calidad de acuerdo a normativas vigentes, control físico químico y evaluación sensorial de los diversos productos elaborados; tanto de insumos, materia prima y producto terminado 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 y productos cárnicos.
- Realizar el control de calidad como las buenas prácticas de manufactura, evaluación sensorial, control físico- químico de diferentes productos cárnicos, lácteos, de acuerdo a los parámetros establecidos y normativas vigentes.

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 y aplicación de BPM) 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	2
Recepción, pesado, estandarización, pasteurización. etc	5
Buenas prácticas de manufactura en el proceso de elaboración	5
Buenas prácticas de manipulación de productos terminados	2
Control de limpieza y desinfección	5
Control de proveedores	5
Muestreo de los insumos y productos terminados	5
Evaluación físico- químico de materias primas	11
Evaluación físico-químico de productos terminados	11
Evaluación sensorial de insumos	5
Evaluación sensorial de materias primas	5
Evaluación sensorial	4

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
Total de ingreso			1276

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

VII. FLUO CAJA

DESCRIPCION	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6
-------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

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

