

INFORME N°30 -PEIA/IESTP”M”2023

A : Mg. Elsa Luisa Aquino Castro
Directora General del IESTP “MARCO”
DEL : Ing. Elida HUAMÁN VILA
Docente del P.E. Industrias Alimentarias
ASUNTO : Remito informe de trabajo del proyecto productivo del módulo
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Productos Lácteos y Derivados
FECHA : Marco, 15 de diciembre del 2023

Tengo el agrado de dirigirme a su digno despacho y aprovecho la oportunidad para saludarla cordialmente, al mismo tiempo presentar el informe sobre el proyecto productivo del MODULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Productos cárnicos e hidrobiológicos -en cumplimiento a la RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 146 - 2023-DG-IESTP “M”

1. Recibo de ingreso de carpeta de prácticas a tesorería

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	N° RECIBO DE INGRESO
1	ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ	000824
2	BAQUERIZO CASAS, ALFREDO	000881
3	BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY	000936
4	HILARIO INGA, MELANY MARICIELO	000953
5	HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA	000950
6	MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN	000923
7	PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO	000882

2. Lista de estudiantes que culminaron el proyecto productivo/fichas de practica

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUALITATIVA
1	ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ	65	16-B
2	BAQUERIZO CASAS, ALFREDO	65	18-B
3	BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY	65	14-B
4	HILARIO INGA, MELANY MARICIELO	65	15-B
5	HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA	65	15-B
6	MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN	65	18-A
7	PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO	65	19-A

3. Informe del proyecto productivo consta de:
 - Marco teórico/productos
 - Evidencias fotográficas
 - Fichas de practica rellenas y firmadas
 - Numero de Boucher de carpeta de practica
 4. Se solicita su respectiva constancia de práctica del módulo del MODULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - Productos lácteos y derivados, por lo que cumplieron con todos los requisitos (2 CREDITOS -64 HORAS)
- Es todo cuanto le informo para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,





MODULO PROFESIONAL
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
Productos Lácteos y Derivados
INFORME DEL PROYECTO PRODUCTIVO

ELABORACIÓN DE YOGUR SABORIZADO

INTEGRANTES

- ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ
- BAQUERIZO CASAS, ALFREDO
- BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY
- HILARIO INGA, MELANY MARICIELO
- HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA
- MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN
- PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO

ASESORA

ING. ELA OLIVERA BORDAES

MARCO , PERÚ

2023

ASESORA
Ing. ELA OLIVERA BORDAES

INDICE

CARATULA

ASESOR

INDICE

INTRODUCCIÓN

1. DATOS INFORMATIVOS

1.1. Denominación del proyecto

1.2. Localización

1.3. Fecha de inicio

1.4. Fecha de termino

1.5. Total, de horas

2. ASPECTOS GENERALES

2.1. Responsables del proyecto productivo

2.2. Marco de referencia

3. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

3.1. Justificación

3.2. Objetivos generales

3.3. Beneficiarios

3.4. Meta

4. ASPECTOS TECNICOS

4.1. Descripción del producto

4.2. Productos

4.3. Presupuesto general del proyecto

4.4. Plan de producción

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

FOTOGRAFIAS

CONSTANCIA DE PRÁCTICAS

INTRODUCCIÓN

El mundo laboral está tan competitivo para los jóvenes, que la experiencia laboral se volvió fundamental. La práctica profesional y las experiencias formativas en situación real de trabajo 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 un poco sobre su profesión. Un periodo de prácticas permite establecer vínculos y relaciones con profesionales y ampliar la red de contactos. El sector laboral es muy dinámico y profesional, y las relaciones que establecidas durante el periodo de prácticas puedan ser determinantes en el futuro y que hacer de los estudiante

Los proyectos productivos son importantes porque mediante estos se generan empresas, estas a su vez generan empleos, mejora la calidad de vida de los productores y se fomenta el sentimiento de arraigo en sus tierra ya que hoy en día muchos abandonan las comunidades rurales para irse a las ciudades.

El yogur es un alimento nutricionalmente denso con propiedades que lo hacen único. Ha sido asociado con patrones alimentarios saludables y se ha postulado como un marcador de calidad de la dieta. En este proyecto se describe el proceso de elaboración y la venta del yogur. El yogur como fuente de diferentes micronutrientes, los cuales pueden ayudar a mejorar la calidad de la dieta y mantener el bienestar metabólico formando parte de un patrón de alimentación saludable. Los resultados del presente proyecto indican que de forma general los consumidores de yogur tienen una mayor calidad de la dieta. El aumento del consumo de yogur puede ayudar a mejorar la ingesta de algunas vitaminas y minerales deficitarios, como parte de una dieta energéticamente bien balanceada. No obstante, son necesarios más estudios de intervención y a largo plazo para explorar el efecto del consumo de yogur sobre el estado nutricional y la salud.

1. DATOS INFORMATIVOS

1.1. Denominación del proyecto

Elaboración de productos lácteos (yogur saborizado)

1.2. Localización:

Distrito : Marco

Provincia : Jauja

Región : Junín

1.3. Fecha de inicio :19 de junio

1.4. Fecha de término :28 de julio

1.5. Total, de horas/créditos : 64 horas/2 créditos :

2. ASPECTOS GENERALES

2.1. Responsables del proyecto productivo

- ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ
- BAQUERIZO CASAS, ALFREDO
- BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY
- HILARIO INGA, MELANY MARICIELO
- HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA
- MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN
- PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO

2.2. Marco de referencia

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 146 - 2023-DG-IESTP "M"

3. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

3.1. 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 pueden realizar en la institución ya que se cuentan con los equipos y utensilios básico para poder elaborar diversos productos lácteos. Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas es la elaboración de productos lácteos como yogur saborizado 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 será: comprar insumos y materia prima; elaboración de productos lácteos (yogur saborizado); vender el producto al consumidor final, control de la calidad; mantenimiento de equipos e instalaciones.

3.2. Objetivos generales

- Lograr las EFSRT en el módulo profesional de procesamiento de alimentos Productos lácteos y derivados
- Elaborar yogur saborizado en diversos sabores de acuerdo a los parámetros establecidos
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.

3.3. Beneficiarios

Estudiantes de la carrera profesional de Industrias Alimentarias

3.4. Meta

Metas cuantitativas:

- Cada estudiante acumulara 2 créditos prácticos 64 horas en el módulo profesional de procesamiento de alimentos- Productos lácteos y derivados
- Se producirán 500 litros de yogur saborizado
- Participación del 100% del estudiante

Metas cualitativas:

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, lograran realizar las EFSRT correspondientes al módulo profesional de procesamiento de alimentos
- Estudiantes con habilidades y destrezas para el procesamiento de alimentos
- Obtención de sus constancias de prácticas pre profesionales y EFSRT en el módulo de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (Productos lácteos y derivados)

4. ASPECTOS TECNICOS

4.1. Yogur

La ONU define a las leches fermentadas como los productos obtenidos por la acción de algunos tipos de bacterias, denominadas bacterias lácticas, que utilizan la lactosa presente en la leche y la convierten en ácido láctico.

Existe una gran variedad de leches fermentadas, entre las que se encuentran el kéfir, la leche acidificada y el yogur.

¿Por qué el yogur es bueno para nuestra salud?

- Aporta calcio para los huesos.
- Aporta proteínas de buena calidad que se digieren mejor que las proteínas de la leche.
- Previene diarreas infantiles.
- Previene la osteoporosis (enfermedad que afecta a los huesos), debido a su contenido de calcio.
- Lo pueden consumir personas con intolerancia a la lactosa, que es un azúcar que se encuentra en muy baja concentración al ser transformada por los microorganismos en ácido láctico.

Leche

La leche es un alimento muy valioso en las diferentes etapas de la vida del ser humano por sus incomparables características nutricionales: contiene proteínas de alto valor biológico, diversas vitaminas y minerales, y es la fuente de calcio por excelencia debido a su alta biodisponibilidad.

La leche y sus derivados son alimentos insustituibles en la alimentación del ser humano, por las siguientes razones:

- Son fuente de nutrientes fundamentales para el crecimiento y desarrollo de los niños por poseer proteínas, calcio, cinc, magnesio, potasio, fósforo, Vitamina D y Vitaminas del complejo B, entre otros componentes.
- Son esenciales para la formación y mantenimiento de los huesos por ser fuente natural de calcio, necesarios para una adecuada salud ósea.
- Son alimentos adecuados para lograr una buena rehidratación y reposición

Entre las proteínas de la leche se encuentran la caseína y las proteínas del suero. La caseína, que representa el 80% de las proteínas de la leche, es la que tiene el papel más importante en la elaboración de quesos y yogures. La lactosa, el azúcar de la leche, es la que le otorga su dulzor característico y juega un rol importante en la elaboración de productos lácteos acidificados, como por ejemplo la ricota y el yogur.

Microorganismos

Bajo este término se designan a los seres vivientes de muy pequeñas dimensiones, entre los que se encuentran las bacterias, hongos y levaduras.

Algunos de éstos causan enfermedades y son llamados patógenos, mientras

que otros son útiles en la elaboración de diversos alimentos, entre los que se encuentran el queso y el yogur.

La leche contiene muchos nutrientes y constituye un excelente medio para el desarrollo de microorganismos. Su uso para el consumo y la transformación en productos exige medidas de prevención contra la invasión

de microorganismos patógenos del medio externo. Por esto, las condiciones

higiénicas con las que se maneje la leche, ya sea cruda o de góndola, una vez que se haya recibido resultan de vital importancia.

La temperatura de la leche, los utensilios a utilizar para la elaboración de nuestros productos y la mesada o superficie de trabajo deben encontrarse perfectamente limpios y desinfectados. Es también de vital importancia el correcto aseo personal, es decir, cumplir con las Buenas Prácticas de Higiene en la Elaboración (ver “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la elaboración”).

Un mal manejo tanto de las condiciones de elaboración como de las de almacenamiento puede tener como consecuencia el desarrollo de microorganismos patógenos y alteradores, que provocan que la leche o el producto elaborado “se echen a perder”.

4.2 Proceso de elaboración

1. RECEPCIÓN DE LA LECHE.

La leche cruda se recibe y controla para conocer su calidad, luego se conserva

refrigerada (2-8°C) hasta el momento de procesarla.

Algunos de los controles a realizar pueden ser:

– Corroborar que la leche no tenga más de 24 horas posterior al ordeño.

- Control visual: observar si presenta impurezas o color anormal.
- Control aroma: verificar si emana olores extraños.
- Controlar la temperatura de entrega (menor a 8°C).
- Evaluar la acidez* Dornic. Una leche de buena calidad debería presentar valores de 14 a 18° D.
- Realizar la prueba del alcohol 70°.

2. ESTADARIZACIÓN DE LA LECHE

materia grasa: De acuerdo al tipo de yogur que se quiera elaborar se deberá proceder a estandarizar el contenido graso de la leche utilizada mediante las siguientes alternativas:

- Remover parte o la totalidad de la materia grasa (yogur semi descremado o descremado).
- Mezclar leche entera con leche descremada (yogur entero).
- Adición de crema a leche entera o descremada (yogur con crema).

De toda manera, el tipo de yogur queda definido cuando se conoce exactamente el porcentaje de materia grasa en el producto final.

En caso de contar con leche en sachetada, adquirida en algún negocio, no es necesario realizar todos los controles antes descritos, pero debe controlarse

la fecha de vencimiento. Se podrá hacer también una evaluación visual y de aroma.

3. AGREGADO DE AZÚCAR

Incorporar a la leche entre el 6,5% y el 8,5% de azúcar.

4. PASTEURIZACIÓN. TRATAMIENTO TÉRMICO

Se debe realizar un tratamiento térmico de la leche estandarizada a 90°C durante 10 minutos u 85°C durante 30 minutos. Este tratamiento asegura la destrucción de la flora de la leche que pueda competir con los cultivos que agregaremos posteriormente y asegura la obtención de una textura adecuada. También se asegura la eliminación de oxígeno lo cual favorece el crecimiento de los microorganismos.

5. ENFRIAMIENTO A 43°C

6. ADICIÓN DE LOS CULTIVOS

Agregar los cultivos lácticos de acuerdo a las indicaciones del proveedor, quien deberá indicar si se puede incorporar el cultivo directamente a la leche, o si se debe realizar una pre-incubación.

7. INCUBACIÓN

Incubar a 43°C por 4 hs aproximadamente hasta pH 4.6 o 4.7 o acidez 80 – 90° Dornic.

8. ENFRIAMIENTO

Enfriar la mezcla rápidamente a temperatura de refrigeración.

9. BATIDO

Al día siguiente romper el coágulo hasta lograr la completa homogeneidad.

10. SABORIZACIÓN

Agregar saborizante y colorante de acuerdo a la preferencia. También pueden adicionarse frutas picadas.

11. ENVASADO

Envasar el producto en envases estériles, abrirlos por primera vez justo en el momento del envasado del yogur.

12. CONSERVACIÓN

Conservarlo en la heladera. Hasta 15 días puede ser consumido si se han cuidado las condiciones antes mencionadas

4.2. Productos

4.2.1 YOGUR BATIDO SABORIZADO

1. FORMULACIÓN

Materia prima e insumos	Unidad de medida	Cantidad
LECHE FRESCA.	Lt.	10
AZUCAR BLANCA.	Kg.	1
COLORANTE.	Und.	1
FRUTA (Lúcuma).	Kg.	1
SABORIZANTE.	Und.	1
CULTIVO.	Und.	1

2. TECNICAS OPERATIVAS

Recepción de la leche: La leche debe ser de calidad con una acidez de 16 a 18° Dornic, apariencia agradable, de olor y sabor fresco.

Estandarización: se evalúa el contenido de sólidos totales de la leche, para un yogur batido debe tener 14 % de sólidos.

Pasteurización: se realiza para destruir los microorganismos contaminantes a una temperatura de 80°C por 30 minutos

Enfriamiento: se enfría a 47 °C para adicionar el cultivo

Adición del fermento láctico: Se adiciona el cultivo 1.5%

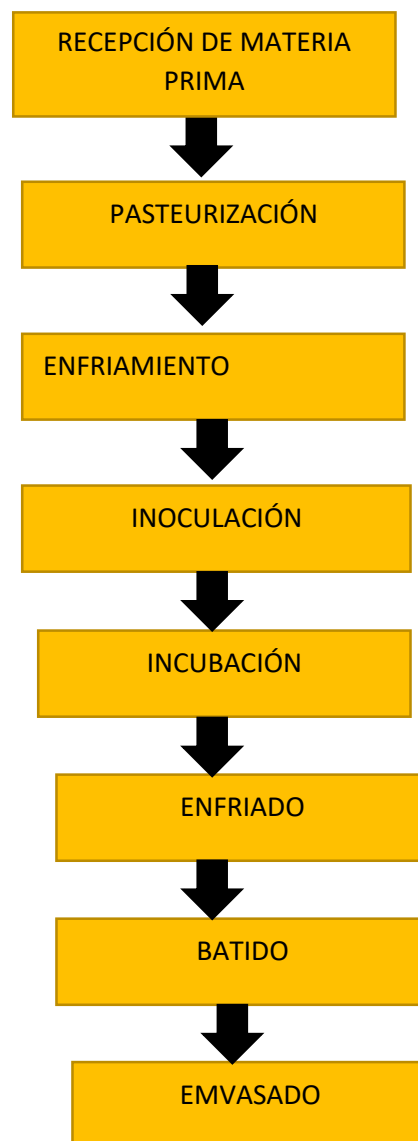
Incubación: Mantener la temperatura de 43 a 45°C por espacio de 6 a 8 horas.

Enfriado: Enfriar a temperatura de refrigeración (5-10°C) para detener la fermentación y proceder al batido.

3. EQUIPOS, UTENSILIOS Y INSTRUMENTOS

EQUIPOS	Mesa, Cocina, Licuadora.
UTENSILIOS	Batidor, botellas de plástico, jarra, Olla, cucharas
INSTRUMENTOS	Termómetro, Refrigeradora.

4. DIAGRAMA DE FLUJO



5. ANALISIS SENSORIAL

COLOR	Amarillo pardo.
OLOR	Lúcuma.
SABOR	Lúcuma.
TEXTURA	Cremoso.
CALIDAD	Aceptable.

6. HOJA DE PRESUPUESTO

HOJA DE COSTOS				
PROYECTO:	YOGURT DE LÚCUMA			
1.- COSTOS DE MATERIALES.				
Cantidad	U/Medida	Descripción	P/ Unitario	P/ Total
10	Lt.	Leche fresca	S/. 2.00	S/. 20.00
01	Kg.	Azúcar Blanca	S/. 3.00	S/. 3.00
01	Und.	Colorante.	S/. 1.50	S/. 0.30
01	Kg.	Fruta (Lucma)	S/. 6.00	S/. 6.00
01	Und.	Saborizante	S/. 2.00	S/. 0.50
01	Und.	Cultivo.	S/. 2.50	S/. 2.50
12	Und.	BotellaS	S/. 0.80	S/. 9.60
				S/.
				S/.
COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION (1)				S/. 41.90
a). Mano de obra: (30 a 50% de 1)			50	S/. 20.95
b). Imprevistos (2.5% de 1)			2.5	S/. 1.04
TOTAL COSTOS DIRECTOS DE FABRICACION				S/. 22.35
2.-COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Depreciación (3% de 1)			3	S/. 1.25
Servicios (agua, energía eléctrica, otros) (2% de 1)			2	S/. 0.83
Total de costos indirectos de fabricación				S/. 2.08
3.-COSTO DE FABRICACIÓN				
1.- COSTOS DIRECTOS				S/. 41.90
2.-COSTOS INDIRECTOS				S/. 2.08
Total de costos de fabricación				S/. 43.98
4.-UTILIDAD				
30% del costo de fabricación (3)			30	S/. 13.19
PRECIO DE VENTA (3+4)				S/. 57.17
PRECIO UNITARIO (DIVIDIR POR LA CANTIDAD TOTAL DE			12	S/. 4.76

4.3. Presupuesto general del proyecto

INGRESO

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Yogur	500	litros	5.5	2750
TOTAL				2750

EGRESO

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Leche	500	Litros	3	1500
Cultivo	5	Sobre (100l)	30	150
Azúcar blanca	50	Kg	4.30	215
Saborizante	50	ml.	0.70	35
Colorante	100	ml.	0.50	50
Envases	500	Litro	0.70	350
TOTAL				2300

BALANCE

INGRESO

CANTIDAD	PRODUCTO	PRECIO	COSTO
500	Litros de yogur	5.5	2750
Ingreso total			2750

Mano de obra (16.5%)		450
Total de ingresos		450
Total de egresos		2300
Utilidad		00

FLUJO DE CAJA

DESCRIPCION	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6
INGRESO						
INGRESO DE VENTAS	458.33	458.33	458.33	458.33	458.33	458.33
TOTAL DE INGRESOS	458.33	458.33	458.33	458.33	458.33	458.33
EGRESO						
COSTO DE PRODUCCIÓN	383.33	383.33	383.33	383.33	383.33	383.33
TOTAL DE EGRESOS	383.33	383.33	383.33	383.33	383.33	383.33
UTILIDAD	75	75	75	75	75	75
MANO DE OBRA	75	75	75	75	75	75
UTILIDAD NETA	00	00	00	00	00	00

4.4. PLAN DE PRODUCCIÓN

SEMANA/DÍA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Yogur de lucma	Yogur de lucma	Yogur de lucma	Yogur de lucma	Yogur de lucma
2	Yogur de fresa	Yogur de fresa	Yogur de fresa	Yogur de fresa	Yogur de fresa
3	Yogur de vainilla	Yogur de vainilla	Yogur de vainilla	Yogur de vainilla	Yogur de vainilla
4	Yogur de durazno	Yogur de durazno	Yogur de durazno	Yogur de durazno	Yogur de durazno
5	Yogur de guanabana	Yogur de guanabana	Yogur de guanabana	Yogur de guanabana	Yogur de guanabana
6	Yogur de lucma	Yogur de lucma	Yogur de lucma	Yogur de lucma	Yogur de lucma

CONCLUSIONES

- Se elaboró diversos productos lácteos yogur saborizado de diferentes sabores.
- Realizaron la compra de materia prima e insumos, selección, acondicionamiento
- Para la elaboración se cumplió con las normas de seguridad e higiene para obtener productos inocuos.
- Manipularon equipos y utensilios para la obtención de los productos lácteos
- Lograron cumplir con las 64 horas plan de estudio modular

RECOMENDACIONES

- Se debe tener en cuenta las buenas prácticas de manufactura en cada operación unitaria, ya que esto beneficiará y garantizará la inocuidad, calidad y tiempo debida útil del producto.
- Realizar la innovación de productos lácteos además lograr proyectos de emprendimiento.
- Realizar la compra de materiales de acuerdo al orden de prioridad.

BIBLIOGRAFIA

- AURELIO REVILLA (2013) “Tecnología de la leche” Editorial Herrera SA México.
- WALTSTIA Y AD (2015) “Ciencia de la leche y Tecnología de los productos Lácteos” Editorial Acribia SA Zaragoza España.
- FEDERICO MONTERO ZAVALETA (2012) “pequeñas Industrias Productivas” Edición B. Honorato Lima.
- SEPAR (2015) “Agroindustria y Desarrollo” Promueve manos Unidas.
- ASOCIACIÓN EDUCATIVA DE NEGOCIOS FAMILIARES “Negocios familiares-Quesos” Q.W. Editores SAC.

<http://www.lacteosinsustituibles.es/p/archivos/pdf/LibroBlanco.pdf>

<https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.3/36810/9788498802610.pdf>

ANEXO

**RESOLUCIÓN
DIRECTORAL N° 146 -
2023-DG-IESTP “M”.**



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

“MARCO”

R.D. N° 1981 – E.D. 91-12-27 / Reválida con R.D. N° 0413-2006-ED



“Año de la Unidad, la Paz y el desarrollo”

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 146 - 2023-DG-I.E.S.T.P. “M”.

Marco, 14 de agosto del 2023

VISTO: el INFORME N°047-2023-CAAIA-IESTP “M” (EXP. M-2023-06232)

CONSIDERANDO:

Que es política de la Dirección General del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Marco” del distrito de Marco y provincia de Jauja, velar por una organización de calidad, garantizar la buena marcha y la competitividad a través de la calidad de servicio educativo institucional.

Que mediante INFORME N°047-2023-CAAIA-IESTP “M” registrado con EXP. M-2023-06232 la Coordinadora del Área Académica de Industrias Alimentarias – Ing. Greys Karen Puente Ancieta presenta el PLAN DE TRABAJO DE PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS) - Plan de Estudios Modular; denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS YOGURT SABORIZADO el mismo que cuenta con el visto bueno del Jefe de Unidad Académica – Ing. Raúl Gustavo Torres Córdova mediante PROVEIDO N° 024-JUA-2023-IESTP “M” indicando que no tiene ninguna observación a lo aprobado por su coordinación y por ende es viable la ejecución del Proyecto Productivo para la realización de prácticas de los estudiantes ejecución del proyecto en mención a fin de que los estudiantes participantes puedan realizar las prácticas pre profesionales o EFSRT en el MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS)

De conformidad con la Ley General de Educación N° 28044, Ley N° 30512 “Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la carrera docente de Educación Superior”, D.S. N° 010-2017-MINEDU “Reglamento de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes”, Ley N° 27444 “Ley de Procedimiento Administrativo” R.V.M. N° 177-2021-MINEDU y normativas legales vigentes.

SE RESUELVE:

- 1°. **APROBAR**, para su ejecución del PLAN DE TRABAJO DE PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS) - Plan de Estudios Modular; denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS YOGURT SABORIZADO de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Marco” de la Provincia de Jauja, departamento de Junín en el presente año 2023, integrado de la siguiente manera:



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

“MARCO”



R.D. N° 1981 – E.D. 91-12-27 / Reemplazado con R.D. N° 0413-2009-ED

RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO
ING. ELA INÉS OLIVERA BORDAES

RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN
ING. ELIDA HUAMÁN VILA
ING. GREYS K. PUENTE ANCIETA

INTEGRANTES:

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, YOSMERI ROSARIO
 8. HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA
 9. LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON
- 2°. **ENCARGAR Y COMUNICAR** al personal directivo, jerárquico, administrativo, docente, su respectiva aplicación, en concordancia a las normas legales vigentes bajo responsabilidad.
- 3°. **ENCARGAR**, al Coordinador de Área Académica del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias, el cumplimiento de la presente en concordancia a las normas legales vigentes bajo responsabilidad.

Regístrese, comuníquese y cúmplase,



Elva L. Aquino Castro
Mg. Elva L. Aquino Castro
DIRECTORA GENERAL
I.E.S.T.P. "MARCO"

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

ELABORACION DE YOGUR SABORIZADO



