

## **INFORME N° 042- 2023 PEIA/RRP/IESTP”M”**

A : Mg. Elsa Luisa Aquino Castro  
Directora General del IESTP “MARCO

ATENCIÓN : Mg. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA  
Coordinadora del Programa de Estudios Industrias Alimentarias

DEL : ING. ROSALES PORRAS ROSMERY OLGA  
Docente del P.E. Industrias Alimentarias

ASUNTO : **Informe de trabajo del proyecto productivo del MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA , el cual consiste en la elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack**

FECHA : Marco, 19 de diciembre del 2023

Tengo el agrado de dirigirme a su digno despacho y aprovecho la oportunidad para saludarla cordialmente, así mismo presentarle el informe sobre el proyecto productivo del MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA; el cual consiste en la elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack, en cumplimiento a la **RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 099 - 2023-DG-IESTP “M”**.

### 1. Recibo de ingreso de carpeta de prácticas a tesorería

NRO	APELLIDOS Y NOMBRE	N° RECIBO DE INGRESO
1	BERRIOS DUEÑAS HUMBERTO	000951
2	CARHUANCHO BARZOLA NELYDA ANDREA	000976
3	CARHUANCHO HUATUCO YADIRA	000956
4	CASTRO VELIZ JAIRO HERNAN	000957
5	CHUQUICHAICO VILCA MANELI LEONELA	001173
6	DE LA CRUZ ALVAREZ LIZ LENCY	001213
7	GAMARRA GALARZA MIGUEL ANGEL	001172
8	GARCIA CARHUALLANQUI MARCELINO	000975
9	MEDINA PAREDES ANDREA IRENE	000966
10	MEZA ZUÑIGA LISBETH IRIS	000964
11	NONALAYA YARINGAÑO MABEL PAOLA	000888
12	NUÑEZ CUEVA SANDY LADY	001178

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

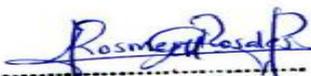
NRO	APELLIDOS Y NOMBRE	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUALITATIVA
1	BERRIOS DUEÑAS HUMBERTO	66	18A
2	CARHUANCHO BARZOLA NELYDA ANDREA	66	17B
3	CARHUANCHO HUATUCO YADIRA	66	18A
4	CASTRO VELIZ JAIRO HERNAN	66	17B
5	CHUQUICHAICO VILCA MANELI LEONELA	66	16B

6	DE LA CRUZ ALVAREZ LIZ LENCY	66	17B
7	GAMARRA GALARZA MIGUEL ANGEL	66	16B
8	GARCIA CARHUALLANQUI MARCELINO	66	17B
9	MEDINA PAREDES ANDREA IRENE	66	17B
10	MEZA ZUÑIGA LISBETH IRIS	66	18A
11	NONALAYA YARINGAÑO MABEL PAOLA	66	18A
12	NUÑEZ CUEVA SANDY LADY	66	17B

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 OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA, el cual consiste en la ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK, por lo que cumplieron con todos los requisitos (02 CREDITOS -64 HORAS).

Es todo cuanto le informo para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,



Rosmery Olga Rosales Porras  
ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
DNI: 39938302  
CIP. 88465

Ing. Rosmery Olga Rosales Porras