





**INFORME N°025-PEIA/IESTP"M"2023**

A : Ing. Greys K. Puente Ancieta  
Coordinador de Área Académica de Industrias Alimentarias  
DEL : Ing. Elida Huamán Vila  
Docente del P.E. Industrias Alimentarias  
ASUNTO : Remito informe de carga no lectiva  
FECHA : Marco,21 de diciembre del 2023

Por el presente documento tengo bien informar que:

**1. SUPERVISIÓN DE EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES**

**REALES DE TRABAJO:**

ACTIVIDADES	META S	ESTRA TEGIA	INDICADORES	RESULTADOS
Elaboración del plan de supervisión en experiencias formativas en situación real de trabajo de trabajo	100%		Aprobación del plan de trabajo	RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 035 - 2023-DG-IESTP "M"
Sensibilización a los estudiantes sobre la importancia de las practica pre profesionales y EFSRT	100%	Charlas en cada semestre	Estudiantes sensibilizados	Se les proyecto y explico sobre la importancia de las EFSRT.  
Elaboración de encuesta a los estudiantes sobre la modalidad de las prácticas que van a realizar	100%	Elaboración de una encuesta a online	Validación de encuesta	<b>ENCUESTA DE EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO</b> Las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo buscan que el estudiante consolide sus conocimientos, habilidades y actitudes, involucrándose en la dinámica laboral. INDICACIONES Marcar su respuesta de acuerdo al cuestionario que se plantea M1-Operaciones básicas y manejo de materia prima 2CRÉDITOS/64HORAS Semestre I APELLIDOS Y NOMBRES CORREO ELECTRONICO N° de DNI 1. ¿Qué modalidad optarías para realizar la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo?



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

## "MARCO"

				PROYECTO PRODUCTIVO EMPRESAS PÚBLICAS EMPRESAS PRIVADAS
Aplicación de la encuesta	100%	Entrega del link de encuesta	Estudiantes encuestados	Link de la encuesta I-III-V Semestre  <div style="border: 2px solid orange; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <a href="https://forms.gle/YyA74593bmocnum69">https://forms.gle/YyA74593bmocnum69</a> </div>  <div style="border: 2px solid green; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <a href="https://forms.gle/6Rwm2U1yehuLVGWH6">https://forms.gle/6Rwm2U1yehuLVGWH6</a> </div>  <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <a href="https://forms.gle/6LXc8EdeweTSA2oU8">https://forms.gle/6LXc8EdeweTSA2oU8</a> </div>
Procesamiento de datos	100%	Conteo de los resultados	Presentación de los resultados	<p><b>RESULTADOS</b></p> <p><b>I-SEMESTRE</b></p> <p>1. ¿Qué modalidad optarías para realizar la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo?</p> <p>11 respuestas</p> <p style="text-align: right;"> <span style="color: blue;">●</span> PROYECTO PRODUCTIVO  <span style="color: red;">●</span> EMPRESAS PÚBLICAS  <span style="color: orange;">●</span> EMPRESAS PRIVADAS         </p> <p><b>II-SEMESTRE</b></p> <p>1. ¿Qué modalidad optarías para realizar la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo?</p> <p>7 respuestas</p> <p style="text-align: right;"> <span style="color: blue;">●</span> PROYECTO PRODUCTIVO  <span style="color: red;">●</span> EMPRESAS PÚBLICAS  <span style="color: orange;">●</span> EMPRESAS PRIVADAS         </p> <p><b>V-SEMESTRE</b></p> <p>1. ¿Qué modalidad optarías para realizar la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo?</p> <p>7 respuestas</p> <p style="text-align: right;"> <span style="color: blue;">●</span> PROYECTO PRODUCTIVO  <span style="color: red;">●</span> EMPRESAS PÚBLICAS  <span style="color: orange;">●</span> EMPRESAS PRIVADAS         </p> <p><b>El 100% de los encuestados de estudiantes del programa de estudios de industrias alimentarias indicaron que prefieren realizara los proyectos productivos</b></p>



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO


## "MARCO"

Informe de la encuesta	100%	Elaboración del informe	Presentación del informe	<p style="text-align: center;"><b>INFORME N° 001-PEIA/IESTP" M" 2023</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">A</td> <td style="width: 90%;">: Ing. Greys Puentes Ancieta Coordinador de Área Académica de Industrias Alimentarias</td> </tr> <tr> <td>DEL</td> <td>: Ing. Elida Huamán Vela</td> </tr> <tr> <td>ASUNTO</td> <td>: Remito informe de trabajo de las horas no lectivas EFSRT</td> </tr> <tr> <td>NOECHA</td> <td>: Marco, 8 de agosto del 2023</td> </tr> </table> <p>El informe se entregó a la coordinación académica en su oportunidad</p>	A	: Ing. Greys Puentes Ancieta Coordinador de Área Académica de Industrias Alimentarias	DEL	: Ing. Elida Huamán Vela	ASUNTO	: Remito informe de trabajo de las horas no lectivas EFSRT	NOECHA	: Marco, 8 de agosto del 2023
A	: Ing. Greys Puentes Ancieta Coordinador de Área Académica de Industrias Alimentarias											
DEL	: Ing. Elida Huamán Vela											
ASUNTO	: Remito informe de trabajo de las horas no lectivas EFSRT											
NOECHA	: Marco, 8 de agosto del 2023											
Actualización de las ficha de supervisión	100%	Revisión de la ficha de evaluación	Presentación de la ficha de evaluación	<p style="text-align: center;"><b>OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA</b></p> <p>APELLIDOS Y NOMBRES ..... TOTAL DE HORAS REALIZADAS ..... N° DE CRÉDITOS .....</p> <div style="text-align: center;"> <p>Materias Primas → Producción → Transporte y Logística → Agencias o Sucursales → Almacenamiento o Bodegaje → Distribución y Entregas → Facturación → Venta</p> </div> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS</b></p> <p>APELLIDOS Y NOMBRES ..... PROCESO DE ELABORACIÓN ..... TOTAL DE HORAS REALIZADAS ..... N° DE CRÉDITOS .....</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p style="text-align: center;"><b>ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS</b></p> <p>APELLIDOS Y NOMBRES ..... TOTAL DE HORAS REALIZADAS ..... N° DE CRÉDITOS .....</p> <div style="text-align: center;"> </div>								





# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

## "MARCO"

				<b>CONTROL PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS</b> APELLIDOS Y NOMBRES ..... TOTAL DE HORAS REALIZADAS ..... N° DE CRÉDITOS ..... 
Elaboración de plan del proyecto productivo por módulo	100%	Entrega del modelo del proyecto productivo	Esquema del proyecto productivo	<b>INDICE</b>  CARATULA ASESOR INDICE INTRODUCCIÓN <b>1. DATOS INFORMATIVOS</b> 1.1. Denominación del proyecto 1.2. Localización 1.3. Fecha de inicio 1.4. Fecha de termino 1.5. Total, de horas <b>2. ASPECTOS GENERALES</b> 2.1. Responsables del proyecto productivo 2.2. Marco de referencia <b>3. DESCRIPCION DEL PROYECTO</b> 3.1. Justificación 3.2. Objetivos generales 3.3. Beneficiarios 3.4. Meta <b>4. ASPECTOS TECNICOS</b> 4.1. Descripción del producto 4.2. Productos 4.3. Presupuesto general del proyecto 4.4. Plan de producción  CONCLUSIONES RECOMENDACIONES BIBLIOGRAFIA  <b>ANEXOS</b> FOTOGRAFÍAS CONSTANCIA DE PRÁCTICAS
Presentación del proyecto productivo a dirección para su aprobación con una R.D	100%	Desarrollo del proyecto productivo	Aprobación del PP por Resolución Directoral	RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 088 - 2023-DG-IESTP "M" RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 089 - 2023-DG-IESTP "M". RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 363 - 2023-DG-I.E.S.T.P. "M". RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 293 - 2023-DG-I.E.S.T.P. "M".



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

Ejecución del proyecto productivo	100%	Monitorio del proyecto productivo	Cumplimiento de los proyectos productivos																																														
Reuniones de coordinación	100%	Convocatoria a las reuniones	Acuerdos	<p style="text-align: center;"><b>RESPONSABILIDADES DE SUPERVISIÓN DE EFSRT (EMPRESA-PROYECTO PRODUCTIVO)</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="5" style="text-align: center; background-color: #f2f2f2;">PLAN DE ESTUDIO MODULAR</th> </tr> <tr> <th style="background-color: #ffff00;">MODULO</th> <th style="background-color: #ffff00;">CREDITO/HORAS</th> <th style="background-color: #ffff00;">RESPONSABLE</th> <th style="background-color: #ffff00;"></th> <th style="background-color: #ffff00;">SEM</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #ffccff;">1. Operaciones básicas y manejo de materia prima</td> <td style="background-color: #ffccff;">2/64</td> <td style="background-color: #ffccff;">Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS</td> <td style="background-color: #ffccff;">IMPAR</td> <td style="background-color: #ffccff;">I</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center; background-color: #ffccff;"><b>2. Procesamiento de alimentos</b></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ccffcc;">Producto lácteos y derivados</td> <td style="background-color: #ccffcc;">2/64</td> <td style="background-color: #ccffcc;">Ing. ELA OLIVERA BORDAES</td> <td style="background-color: #ccffcc;">IMPAR</td> <td style="background-color: #ccffcc;">III</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ccffcc;">Productos cárnicos e hidrobiológicos</td> <td style="background-color: #ccffcc;">2/64</td> <td style="background-color: #ccffcc;">Ing. ELIDA HUAMAN VILA</td> <td style="background-color: #ccffcc;">IMPAR</td> <td style="background-color: #ccffcc;">III</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ccffcc;">Producto a base de frutas hortalizas y azúcares</td> <td style="background-color: #ccffcc;">2/64</td> <td style="background-color: #ccffcc;">Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS</td> <td style="background-color: #ccffcc;">PAR</td> <td style="background-color: #ccffcc;">IV</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffccff;">3. Envasado y embalado de alimentos</td> <td style="background-color: #ffccff;">2/64</td> <td style="background-color: #ffccff;">Ing. ELIDA HUAMAN VILA</td> <td style="background-color: #ffccff;">IMPAR</td> <td style="background-color: #ffccff;">V</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffccff;">4. Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos</td> <td style="background-color: #ffccff;">2/64</td> <td style="background-color: #ffccff;">Ing. ELA OLIVERA BORDAES</td> <td style="background-color: #ffccff;">PAR</td> <td style="background-color: #ffccff;">VI</td> </tr> </tbody> </table>	PLAN DE ESTUDIO MODULAR					MODULO	CREDITO/HORAS	RESPONSABLE		SEM	1. Operaciones básicas y manejo de materia prima	2/64	Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS	IMPAR	I	<b>2. Procesamiento de alimentos</b>					Producto lácteos y derivados	2/64	Ing. ELA OLIVERA BORDAES	IMPAR	III	Productos cárnicos e hidrobiológicos	2/64	Ing. ELIDA HUAMAN VILA	IMPAR	III	Producto a base de frutas hortalizas y azúcares	2/64	Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS	PAR	IV	3. Envasado y embalado de alimentos	2/64	Ing. ELIDA HUAMAN VILA	IMPAR	V	4. Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos	2/64	Ing. ELA OLIVERA BORDAES	PAR	VI
PLAN DE ESTUDIO MODULAR																																																	
MODULO	CREDITO/HORAS	RESPONSABLE		SEM																																													
1. Operaciones básicas y manejo de materia prima	2/64	Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS	IMPAR	I																																													
<b>2. Procesamiento de alimentos</b>																																																	
Producto lácteos y derivados	2/64	Ing. ELA OLIVERA BORDAES	IMPAR	III																																													
Productos cárnicos e hidrobiológicos	2/64	Ing. ELIDA HUAMAN VILA	IMPAR	III																																													
Producto a base de frutas hortalizas y azúcares	2/64	Ing. ROSMERY ROSALES PORRAS	PAR	IV																																													
3. Envasado y embalado de alimentos	2/64	Ing. ELIDA HUAMAN VILA	IMPAR	V																																													
4. Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos	2/64	Ing. ELA OLIVERA BORDAES	PAR	VI																																													
Presentación de Pre – Convenio	100%	Entrega del modelo de convenio	Correcciones de los convenios	<div style="text-align: center;">  <p><b>CONVENIO ESPECIFICO DE COOPERACION INTER INSTITUCIONAL DE PRACTICAS PRE PROFESIONALES Y EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO</b></p> </div> <p>Conste por el presente documento que se firma por cuadruplicado, el Convenio de Práctica Pre profesional, celebrado de conformidad con el Artículo 12° y siguientes, de la Ley sobre Modalidades Formativas Laborales, Ley N° 28518 aprobado mediante el Decreto Supremo N° 007-2005- TR, Ley de Educación Superior N° 30512 y su Reglamentación, que se celebra entre <b>LA EMPRESA, EL CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL I.E.S.T.P. "MARCO" Y EL (LA) PRACTICANTE</b>, identificados en este documento, de acuerdo a los términos y condiciones siguientes:</p> <p><b>DATOS GENERALES:</b></p> <p><b>A) LA EMPRESA</b>  Razón Social:  RUC:  Domicilio:  Actividad Económica:  Representante:</p>																																													
Firma de Convenio	100%	Mutuo acuerdo del convenio	Firma de convenio	<p><b>1. LA EMPRESA</b>  Razón Social: PANADERIA Y PASTERIA PIOLIN  RUC: 10198294239  Domicilio: Av. Ricardo Palma N° 223-Juaja  Representante: Gerente General Sr. ROSALES IDONE EDUARDO ANGEL  Doc. De Identidad del Representante: DNI: N° 19829423  Actividad económica: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA</p> <p><b>2. LA EMPRESA</b>  Razón Social: SANTA LUCIA AGROINDUSTRIA  RUC: 10206536395  Domicilio: Jr. Bolívar N° 550-Juaja  Representante Legal: Gerente General Sr. MAYOR PALOMINO ROSENDO ALEJANDRINO  Doc. de Identidad del Representante: 20653639  Actividad económica: DESTILACIÓN, RECTIFICACIÓN Y MEZCLA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS</p>																																													









# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

## "MARCO"

Revisión de informes y calificación de las EFSRT	de 100%	Entrega de los informes	Revisión de los informes	<p style="text-align: center;">INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO MARCO</p>  <p style="text-align: center;"><b>MODULO PROFESIONAL</b> <b>PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS</b> Productos cárnicos e hidrobiológicos <b>INFORME DEL PROYECTO PRODUCTIVO</b></p> <div style="text-align: center; background-color: #FFD700; padding: 5px; border-radius: 10px; margin: 10px 0;"> <b>ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS</b> </div> <p><b>INTEGRANTES</b></p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ</li> <li>▪ BAQUERIZO CASAS, ALFREDO</li> <li>▪ BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY</li> <li>▪ HILARIO INGA, MELANY MARICIELO</li> <li>▪ HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA</li> <li>▪ MUJCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN</li> <li>▪ PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO</li> </ul> </div> <p><b>ASESORA</b> ING. ELIDA HUAMÁN VILA</p> <p style="text-align: center;">INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO MARCO</p>  <p style="text-align: center;"><b>MODULO PROFESIONAL</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Envasado y embalado de alimentos</b> <b>INFORME DEL PROYECTO PRODUCTIVO</b></p> <div style="text-align: center; background-color: #FFD700; padding: 5px; border-radius: 10px; margin: 10px 0;"> <b>ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS</b> </div> <p><b>INTEGRANTES</b></p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA</p> </div>
--	---------	-------------------------	--------------------------	---



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO  
**"MARCO"**

Entrega del informe EFSRT	del de	100%	Remitir el informe por mesa de partes	Informe número expediente	con de	 <p>INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"</p> <p><b>MESA DE PARTES</b></p> <p>Expediente N°: <b>M-2023-07069</b> Fecha: <b>2023-11-13</b></p> <p>N° de Folios: <b>30</b> Hora: <b>08:41:54</b></p>  <p>INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"</p> <p><b>MESA DE PARTES</b></p> <p>Expediente N°: <b>M-2023-06964</b> Fecha: <b>2023-11-03</b></p> <p>N° de Folios: <b>48</b> Hora: <b>21:12:01</b></p>
---------------------------	--------	------	---------------------------------------	---------------------------	--------	---

- **LAS DOCENTES ENCARGADAS DE LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS HASN CUMPLIDO CON LA EJECUCIÓN, INFORME Y REPORTE DE LOS FOLDERES Y NOTAS**
- **REPORTE DE NOTAS DE ACUERDO A LOS MODULOS**

**1. Operaciones básicas y manejo de materia prima**

**RESPONSABLE: Ing. Rosmery Rosales Porras**

SEMESTRE I

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

**2. Procesamiento de alimentos**

**Producto a base de frutas hortalizas y azucares**

**RESPONSABLE: Ing. Rosmery Rosales Porras**

**SEMESTRE IV**





# "MARCO"

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUALITATIVA
1	ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ	66	17B
2	BAQUERIZO CASAS, ALFREDO	66	18A
3	BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY	66	16B
4	HILARIO INGA, MELANY MARICIELO	66	16B
5	HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA	66	16B
6	MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN	66	18A
7	PENA CANO, YOSMERI ROSARIO	66	18A

## Productos cárnicos e hidrobiológicos

**RESPONSABLE: Ing. Elida Huamán Vila**

**SEMESTRE: III**

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUALITATIVA
1	ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ	65	17-B
2	BAQUERIZO CASAS, ALFREDO	65	17-B
3	BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY	65	16-B
4	HILARIO INGA, MELANY MARICIELO	65	16-B
5	HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA	65	16-B
6	MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN	65	18-A
7	PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO	65	18-A
8	MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA	65	14-B



## Productos Lácteos y Derivados

**RESPONSABLE: Ing. Ela Olivera Bordaes**

**SEMESTRE: III**

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. Envasado y embalado de alimentos

**RESPONSABLE: Ing. Elida Huamán Vila**

**SEMESTRE: V**

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUANTITATIVA CUALITATIVA
1	CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO	64	18-A
2	HINOSTROZA AQUINO LUZMERY ELITZA	64	15-B
3	MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY	64	14-B
4	MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA	64	14-B
5	MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL	64	18-A
6	MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS	64	18-A
7	TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA	64	18-A

## 4. Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos

**RESPONSABLE: Ing. Ela Olivera Bordaes**

**SEMESTRE: VI**



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

# "MARCO"

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	HORAS DE PRACTICAS	NOTA CUALITATIVA
1	CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO	65	16-B
2	MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY	65	16-B
3	MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA	65	15-B
4	MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL	65	17-B
5	MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS	65	18-A
6	TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA	65	16-B

## REPORTE FINAL DE LAS EFSRT

### INGRESANTES 2021

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	MODULO-1	MODULO -2			MODULO-3	MODULO-4
		2-CREDITOS-	6-CREDITOS-192 HORAS			2-CREDITOS-	2-CREDITOS-
		Operaciones básicas y manejo de materia prima	Procesamiento de alimentos			Envasado y embalado de alimento	Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos
Productos a base de frutas, hortalizas y azúcares (2 CREDITOS)	Productos lácteos y derivados (2 CREDITOS)		Productos cárnicos e hidrobiológicos (2 CREDITOS)				
1	CONTRERAS QUISPE CATHYLEE TANICO	18	18	18	18	16	
2	DELGADO VENTURA BRENDA CRISTINA	17	17	15	15		
4	HINOSTROZA AQUINO LUZMERY YELITZA		16		15	15	
6	LIMAYLLA HUAMALLI JACK BRANDON				15		
9	MAYTA SALAZAR ESPERANZA MERY	16	16	15	15	14	
10	MAYTA SALAZAR NORMA MARTHA	16	16	15	14	15	
11	MISARI FABIAN ESPERANZA ISABEL	17	18	18	18	17	
12	MORALES MOYA KATHERINE MILAGROS	17	17	17	17	18	
15	TAPARA CANCHIHUAMAN TANIA GABRIELA	18	17	17	17	18	

### INGRESANTES 2022

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	MODULO-1	MODULO -2			MODULO-3	MODULO-4
		2-CREDITOS-64 HORAS	6-CREDITOS-192 HORAS			2-CREDITOS-64 HORAS	2-CREDITOS-64 HORAS
		Operaciones básicas y manejo de materia prima	Procesamiento de alimentos			Envasado y embalado de alimento	Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos
Productos a base de frutas, hortalizas	Productos lácteos y derivados		Productos cárnicos e hidrobiológicos				
1	ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ	17	17	16	17		
2	BAQUERIZO CASAS, ALFREDO	16	18	18	17		
3	BARZOLA GALARZA, DANY KENEDY	16	16	14	16		
5	HILARIO INGA, MELANY MARICIELO	17	16	15	16		
6	HUATUCO ROBLADILLO, LESLIE LINA	17	16	15	16		
7	MUCHA GOMEZ, NILVER YOSLIN	18	18	18	18		
8	PEÑA CANO, YOSMERI ROSARIO	18	18	18	18		



# "MARCO"

## INGRESANTES 2023

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	MODULO-1	MODULO -2			MODULO-3	MODULO-4
		2-CREDITOS-64 HC	6-CREDITOS-192 HORAS			2-CREDITOS-64 HORAS	2-CREDITOS-64 HORAS
		Operaciones básicas y manejo de materia prima	Procesamiento de alimentos			Envasado y embalado de alimento	Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos
Productos a base de frutas, hortalizas y	Productos lácteos y derivados		Productos cárnicos e hidrobiológicos				
1	BERRIOS DUEÑAS, Humberto	18					
2	CARHUANCHO BARZOLA, Nelgda Andrea	17					
3	CARHUANCHO HUATUCO, Yadira	18					
5	CASTRO YELIZ, Jairo Hernan	17					
6	CHUQUICHAICO YILCA, Maneli Leonela	16					
7	DE LA CRUZ ALYAREZ, Liz Lengy	17					
8	GAMARRA GALARZA, Miguel Angel	16					
9	GARCIA CARHUALLANQUI, Marcelino	17					
10	MEDINA PAREDES, Andrea Irene	17					
11	MEZA ZUÑIGA, Lisbeth Iris	18					
12	NONALAYA YARINGAÑO, Mabel Paola	18					
13	NUÑEZ CUEVA, Sandy Lady	17					

## RECOMEDACIONES

- Se solicita las RESOLUCIONES DIRECTORAL DE FELICTACIÓN para las docentes por el trabajo que han realizado en beneficio de la institución y estudiantes.
- Brindar más apoyo por la institución para brindar facilidades para la realización de los proyectos productivo.
- Algunos estudiantes no han realizado las EFSRT por motivos personales y económicos.

## 2. DISEÑO Y DESARROLLO INSTUCIONAL

Entrega de sílabos:

UNIDADES DIDÁCTICAS	PE	SEM	HORAS		TOTAL
			M	T	
OPERACIONES DE ACONDICIONAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	I	03		03
PRODUCTOS CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	III	09		09
EMPACADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	V	05		05
LOGÍSTICA DE PRODUCTO TERMINADO	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	V	03		03
<b>TOTAL HORAS</b>			20		20



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO

## "MARCO"

UNIDADES DIDÁCTICAS	PE	SEM	HORAS		TOTAL
			M	T	
CONTROL FÍSICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS	IND.ALIMENTARIAS	VI	07		07
FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE	IND.ALIMENTARIAS	IV	06		06
PROD A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS	IND.ALIMENTARIAS	II	08		08
<b>TOTAL HORAS</b>			<b>21</b>		<b>21</b>

### 3. DESARROLLO INSTITUCIONAL

- Elaboración del plan y reglamento de prácticas pre profesionales y EFSRT RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 068 - 2023-DG-IESTP "M".



- Ejecución y monitores de proyectos productivos

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 088 - 2023-DG-IESTP "M"

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 089 - 2023-DG-IESTP "M".

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 363 - 2023-DG-I.E.S.T.P. "M".



BAQUERIZO CASAS, ALFREDO



ANGLAS BARRERA, ROSA LUZ







# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

## Participación en la semana técnica



## PROYECCIÓN SOCIAL- Chocolatada navideña







INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO  
**"MARCO"**

**ASESORAMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO**



**JURADO DE OBTENCIÓN DE TÍTULO**

**SE RESUELVE:**

- 1º. **DESIGNAR**, el Jurado Evaluador para el Examen de Suficiencia Profesional de **LORIE SHEILA CACHUAN VALVERDE** egresada de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias, para optar el título profesional correspondiente a través del Proceso de Titulación, conformado por las siguientes profesionales:
  - Presidente : Mg. Greys Karen Puente Ancieta
  - Secretaria : Ing. Ela Inés Olivera Bordaes
  - Vocal : Ing. Elida Huamán Vila
- 2º. **ESTABLECER**, la sustentación del Examen de Suficiencia Profesional para Titulación, para el día 12 de diciembre del 2023 a horas 09:00 am en la sala de Procesos de Frutas, Hortalizas y Azúcares del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias.
- 3º. **ENCARGAR**, al jurado evaluador realizar el proceso en cumplimiento a las normas legales vigentes, bajo responsabilidad.

Registrarse, comuníquese, cúmplase y archivase.



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

## SE RESUELVE:

1°. **DESIGNAR**, el Jurado Evaluador para el Examen de Suficiencia Profesional de **ISABEL CUADROS CURO** egresada de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias, para optar el título profesional correspondiente a través del Proceso de Titulación, conformado por las siguientes profesionales:

- Presidente : Mg. Greys Karen Puente Ancieta
- Secretaria : Ing. Elida Huamán Vila
- Vocal : Ing. Ela Inés Olivera Bordaes

## SE RESUELVE:

1°. **DESIGNAR**, el Jurado Evaluador para el Examen de Suficiencia Profesional de **MARIA LUZ CASAS MUNIVE** egresada de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias, para optar el título profesional correspondiente a través del Proceso de Titulación, conformado por las siguientes profesionales:

- Presidente : Mg. Greys Karen Puente Ancieta
- Secretario : Ing. Elida Huamán Vila
- Vocal : Ing. Rosmery Olga Rosales Porras

## SE RESUELVE:

1°. **DESIGNAR**, el Jurado Evaluador para el Examen de Suficiencia Profesional de **MARIBEL DE LA CRUZ PEREZ** egresada de la Carrera Profesional de Industrias Alimentarias, para optar el título profesional correspondiente a través del Proceso de Titulación, conformado por las siguientes profesionales:

- Presidente : Mg. Greys Karen Puente Ancieta
- Secretario : Ing. Rosmery Olga Rosales Porras
- Vocal : Ing. Elida Huamán Vila

## PREPARACIÓN DE CLASES

- Elaboración de los planes de actividades de aprendizaje de acuerdo al sílabo que han sido firmados por la Coordinación académica de industrias alimentarias
- Cada unidad didáctica conto con su guía de practica y cuaderno de trabajo



# INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO"

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
PÚBLICO MARCO



R.M. N° 1951-ED-91-12-27  
Revalidado R.D. N°0413-2006-ED

PROGRAMA DE ESTUDIOS  
**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MODULO I**  
OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA  
PRIMA

GUÍA DE PRÁCTICA DE LA UNIDAD DIDÁCTICA  
**OPERACIONES DE ACONDICIONAMIENTO DE LA  
MATERIA PRIMA**

DOCENTE : ING. ELIDA HUAMAN VILA

ESTUDIANTE :  
SEMESTRE : I

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
PÚBLICO MARCO



R.M. N° 1951-ED-91-12-27  
Revalidado R.D. N°0413-2006-ED

PROGRAMA DE ESTUDIOS  
**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MODULO II**  
PROCESAMIENTO DE  
ALIMENTOS

GUÍA DE PRÁCTICA DE LA UNIDAD DIDÁCTICA  
**PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLÓGICOS**

DOCENTE : ING. ELIDA HUAMAN VILA

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
PÚBLICO MARCO



R.M. N° 1951-ED-91-12-27  
Revalidado R.D. N°0413-2006-ED

PROGRAMA DE ESTUDIOS  
**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MODULO III**  
ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS  
CUADERNO DE TRABAJO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA  
**LOGÍSTICA DE PRODUCTO TERMINADO**

DOCENTE : ING. ELIDA HUAMAN VILA

ESTUDIANTE :

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
PÚBLICO MARCO



R.M. N° 1951-ED-91-12-27  
Revalidado R.D. N°0413-2006-ED

PROGRAMA DE ESTUDIOS  
**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**MODULO III**  
ENVASADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS  
CUADERNO DE TRABAJO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA  
**EMPACADO Y EMBALADO DE ALIMENTOS**

DOCENTE : ING. ELIDA HUAMAN VILA

## OTROS

1. En la comisión de danzas
2. En la COMISIÓN DE AJEDREZ que se quedó en tercer puesto en la participación de las olimpiadas inter institutos.
3. En la comisión de apertura y clausura
4. Participación en los diferentes desfiles y actividades extracurriculares.

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

Atte.

  
HUAMAN VILA Elida  
ING. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
CIP. 99414