

**PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS**

**ALIMENTARIAS**



**PLAN DE TRABAJO:**

**PROYECTO PRODUCTIVO DEL MODULO DE OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK**

**PRESENTADO POR:**

1. ALVAREZ RAVICHAGUA, ANGELA JOHANNY
2. ALVARO FLORES, RUBILA LUZ
3. AMAYA AGUILAR, LUZ MARIA
4. AQUINO ROJAS, BERTHA
5. BALDEON MONTALVO, IOJANA BRIGITH
6. CARBAJAL MEJICO, ROXANA DIANELA
7. CRISOSTOMO RODRIGUEZ CARMEN
8. DE LA CRUZ AYLAS, ELIANE SOFIA
9. FALCON ATAVILLOS, SADHY BETTY
10. GAGO CHAVEZ, ALBERT FRAN
11. HUALIASQUISPE BARZOLA, SARA LEA
12. LOPEZ DE LA CRUZ, JHOSIMAR ROMARIO
13. RIVAS LUJAN, JHESILINE DANITZA
14. RIVAS ROSALES, DELCY ANTONNELA
15. ROJAS ROMERO, ROSARIO CELIA
16. SUAREZ ESPINOZA, LEYSSI ROSA
17. TORRES NINANYA YANETH LILIANA

**RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:**

ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

**RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:**

ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

ING. GREYS K. PUENTE ANCIETA

## MÓDULO PROFESIONAL

### OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

#### I. DATOS INFORMATIVOS:

<b>1.1. Módulo</b>	: Operaciones Básicas y manejo de la Materia Prima
<b>1.2. Denominación</b>	: Elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack
<b>1.3. Carrera Profesional</b>	: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
<b>1.4. Cantidad de créditos/horas</b>	: 2/64 horas
<b>1.5. Fecha de prácticas</b>	: Inicio 27 de mayo del 2024 Termino 05 de julio del 2024

#### II. JUSTIFICACIÓN:

Las Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo son actividades que nos permitirán ampliar conocimientos, habilidades y actitudes involucrándonos en la dinámica laboral y de esta manera podamos insertarnos más rápido al mercado laboral. Esta consolidación de aptitudes se va desarrollando en cada módulo formativo, a fin de complementar las competencias (específicas y de empleabilidad) vinculadas con la carrera profesional.

Estas pueden llevarse a cabo en dos formas: En empresas, organizaciones u otras instituciones mediante convenios para tales fines y en el Instituto, mediante la realización de proyectos o actividades productivas de bienes y servicios relacionados con el plan de estudio de la carrera profesional. Las EFSRT son importantes para desarrollar habilidades y actitudes frente a un trabajo o puesto de trabajo específico, mostrando todo lo que se aprendiendo.

Los proyectos productivos pueden realizarse en la institución ya que se cuentan con los equipos y utensilios básico para poder elaborar diversos productos como chocolatería, confitería y snack

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas, la elaboración de productos de chocolatería, confitería, snack 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: logística en el abastecimiento de la materia prima e insumos; operaciones de clasificación y selección de la materia prima, acondicionamiento de la materia, uso de equipo, maquinarias y utensilios para el proceso de elaboración de los productos y el despacho de la materia prima; finalmente la distribución y venta de los productos al consumidor final, control de la calidad; mantenimiento de equipos e instalaciones.

#### III. OBJETIVOS:

- Realizar las EFSRT por proyectos productivos en el módulo profesional de Operaciones Básicas y Manejo de Materia Prima - Elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack.
- Elaborar y comerciales diversos productos de chocolatería, confitería y snack de acuerdo a los parámetros establecidos.
- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.

#### **IV. RECURSOS:**

##### **4.1. RECURSOS HUMANOS:**

###### **ASESORA**

Ing. ELENA ORTEGA RETAMOZO

###### **ESTUDIANTES**

1. ALVAREZ RAVICHAGUA, ANGELA JOHANNY
2. ALVARO FLORES, RUBILA LUZ
3. AMAYA AGUILAR, LUZ MARIA
4. AQUINO ROJAS, BERTHA
5. BALDEON MONTALVO, IOJANA BRIGITH
6. CARBAJAL MEJICO, ROXANA DIANELA
7. CRISOSTOMO RODRIGUEZ CARMEN
8. DE LA CRUZ AYLAS, ELIANE SOFIA
9. FALCON ATAVILLOS, SADHY BETTY
10. GAGO CHAVEZ, ALBERT FRAN
11. HUALIASQUISPE BARZOLA, SARA LEA
12. LOPEZ DE LA CRUZ, JHOSIMAR ROMARIO
13. RIVAS LUJAN, JHESILINE DANITZA
14. RIVAS ROSALES, DELCY ANTONNELA
15. ROJAS ROMERO, ROSARIO CELIA
16. SUAREZ ESPINOZA, LEYSSI ROSA
17. TORRES NINANYA YANETH LILIANA

##### **4.2. RECURSOS FÍSICOS:**

- Taller de Cereales y Tubérculos.

#### **V. METAS:**

##### **5.1. Metas cuantitativas:**

- Cada estudiante acumulara 2 créditos prácticos 64 horas en el módulo profesional de operaciones básicas y manejo de materia - Elaboración de productos de chocolatería, confitería y snack
- Se producirán 600 unidades en chocolaterías, confitería 400 unidades y snack 340 unidades.
- Participación del 100% del estudiante

##### **5.2. Metas cualitativas:**

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, logran realizar las EFSRT correspondientes al módulo profesional de operaciones básicas y manejo de materia prima.
- Estudiantes con habilidades y destrezas para el procesamiento de alimentos.
- Obtención de sus constancias de EFSRT en el módulo profesional de **OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA (Productos de chocolatería, confitería y snack).**

## VI. ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIO MODULAR

ACTIVIDADES	HORAS
Logística de abastecimiento de materia prima	6
Operaciones de selección y clasificación de materia prima	6
Acondicionamiento de la materia prima	20
Usos de Máquinas y equipo para la materia prima	10
Despacho y comercialización	6
Acondicionamiento de área	5
Limpieza de área	6
Control de calidad	6
<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>65</b>

La producción se realizará durante 6 semanas (lunes a viernes) por día 2 -3 horas.

SEMANA	1	2	3	4	5	6
DÍAS	5	5	5	5	5	5
HORAS POR DÍA	2	2	2	2	2	3
HORAS SEMANALES	10	10	10	10	10	15
<b>TOTAL DE HORAS DE EFSRT</b>	<b>65</b>					

## VII. PRESUPUESTO DEL PLAN DE TRABAJO:

### INGRESO

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
CHOCOLATERIA	600	U	1.00	60
CONFITERIA	400	U	1.00	400
SNACK	340	U	1.00	340
<b>TOTAL</b>				<b>1340</b>

### EGRESO

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
MANI	Kg	10	9	90
CHOCOLATE	Kg	15	10	150
AZÚCAR	Kg	16	4.5	72
FRUTAS	Kg	10	4	40
HABAS	Kg	5	8	40
ACEITE	L	15	10	150
ENVASES	PQT	15	5	75
COMPRA DE GAS	U	3	40	120
<b>TOTAL</b>				<b>737</b>

**VIII. BALANCE:****INGRESO:**

<b>CANTIDAD</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>PRECIO S/</b>	<b>COSTOS S/</b>
600	CHOCOLATERIA	1	600
400	CONFITERIA	1	400
340	SNACK	1	340
<b>Ingreso total</b>			<b>1340</b>
<b>Mano de obra(45%)</b>			<b>603</b>
<b>Total de egreso</b>			<b>737</b>
<b>Utilidad</b>			<b>0.00</b>

**IX. FLUJO DE CAJA**

<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>SEMANA1</b>	<b>SEMANA2</b>	<b>SEMANA3</b>	<b>SEMANA4</b>	<b>SEMANA5</b>	<b>SEMANA6</b>
<b>INGRESO</b>						
Ingreso de ventas	223.3	223.3	223.3	223.3	223.3	223.3
<b>TOTAL INGRESO</b>	<b>223.3</b>	<b>223.3</b>	<b>223.3</b>	<b>223.3</b>	<b>223.3</b>	<b>223.3</b>
<b>EGRESO</b>						
Costo producción	122.8	122.8	122.8	122.8	122.8	122.8
<b>TOTAL EGRESO</b>	<b>122.8</b>	<b>122.8</b>	<b>122.8</b>	<b>122.8</b>	<b>122.8</b>	<b>122.8</b>
UTILIDAD	100.5	100.5	100.5	100.5	100.5	100.5
MANO DE OBRA (45%)	100.5	100.5	100.5	100.5	100.5	100.5
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>

**X. FUENTES DE FINANCIAMIENTO:**

- Autofinanciado
- Recursos generados por la comercialización de los productos elaborados.

**XI. 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							
Adquisición de la carpeta de EFSRT			X							
Producción			X	X	X					
Supervisión				X	X					
Elaboración de su informe de proyecto productivo con sus respectivas fichas de practica					X					
Evaluación final					X					
Entrega de su constancia de practica (Coordinación de área académica)						X				

**XII. 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 estudio modular) emitido por la coordinación de área académica

*E. Ortega R*

Ing. ELENA ORTEGA REMATOZO