



**INFORME N°038-2024-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 OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA - Plan de  
Estudio Modular

**FECHA** : MARCO, 28 DE MAYO DE 2024

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 PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA - Plan de Estudios Modular; denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK.

Responsable de asesoramiento:  
ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

Responsable de la supervisión  
ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO  
ING. 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°034- JUA-2024-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 034- JUA-2024-IESTP”M”**

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

A : Mg. Greys Karen Puentes Ancieta  
Coordinadora del Área Académica de Industrias  
Alimentarias del IESTP “M”

ASUNTO : Derivo INFORME N°035-2024-CAAIA-IESTP “M”, que  
presento con Proyecto Productivo del módulo de  
operaciones básicas y manejo de materia prima –  
elaboración de productos de chocolatería, confitería y  
snak..

FECHA : Marco, 28 de mayo del 2024.

---

Por el presente documento se deriva a su despacho el **INFORME N°035-2024-CAAIA-IESTP “M”**, derivado por su despacho, en el cual aprueba el proyecto productivo **“ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, CONFITERÍA Y SNACK”** presentado por los estudiantes del I semestre del programa de estudios de **Industrias Alimentarias**, con la finalidad de realizar sus EFSRT en el **MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE LA MATERIA PRIMA**. Cuya responsable del asesoramiento es la Ing. Elena Eulalia Ortega Retamozo.

Al proyecto presentado y aprobado por su despacho, esta jefatura no tiene observaciones que realizar, por lo tanto, se le retorna a fin de que continúe con su proceso.

Atte.

  


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



**INFORME N°035-2024-CAAIA-IESTP “M”**

**A** : ING. RAÚL G. TORRES CÓRDOVA  
**JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA DEL IESTP “MARCO”**

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

**ASUNTO** : PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE  
**MATERIA PRIMA - Plan de Estudio Modular**

**FECHA** : MARCO, 10 DE MAYO DE 2024

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted para saludarlo 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 siendo este requisito para su titulación.

Remito a su despacho el PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS Y MANEJO DE MATERIA PRIMA - Plan de Estudio Modular, denominado ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, CONFITERIA Y SNACK.

Responsable de asesoramiento:  
ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

Responsable de la supervisión  
ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO  
ING. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA

Dicho plan de trabajo ha sido revisado y aprobado por la coordinación del área académica y el responsable de Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo del P.E. Industrias Alimentarias.

Solicito a su despacho su 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 Puentes 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 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. CARBAJAL MEJICO, ROXANA DIANELA
6. DE LA CRUZ AYLAS, ELIANE SOFIA
7. FALCON ATAVILLOS, SADHY BETTY
8. GAGO CHAVEZ, ALBERT FRAN
9. HUALIASQUISPE BARZOLA, SARA LEA
10. LOPEZ DE LA CRUZ, JHOSIMAR ROMARIO
11. RIVAS LUJAN, JHESILINE DANITZA
12. RIVAS ROSALES, DELCY ANTONNELA
13. ROJAS ROMERO, ROSARIO CELIA
14. SUAREZ ESPINOZA, LEYSSI ROSA
15. 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

**MARCO – 2024**

## 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 básicos 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. CARBAJAL MEJICO, ROXANA DIANELA
6. DE LA CRUZ AYLAS, ELIANE SOFIA
7. FALCON ATAVILLOS, SADHY BETTY
8. GAGO CHAVEZ, ALBERT FRAN
9. HUALIASQUISPE BARZOLA, SARA LEA
10. LOPEZ DE LA CRUZ, JHOSIMAR ROMARIO
11. RIVAS LUJAN, JHESILINE DANITZA
12. RIVAS ROSALES, DELCY ANTONNELA
13. ROJAS ROMERO, ROSARIO CELIA
14. SUAREZ ESPINOZA, LEYSSI ROSA
15. 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, lograran 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	600
CONFITERIA	400	U	1.00	400
SNACK	500	U	1.00	500
<b>TOTAL</b>				<b>1500</b>

### EGRESO

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
MANI	Kg	10	10	100
CHOCOLATE	Kg	15	10	150
AZÚCAR	Kg	16	4.5	72
FRUTAS	Kg	10	4.3	43
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>750</b>

### VIII. BALANCE:

Descripción	Total S/.
Total de Ingreso	1500.00
Total de egresos: - Materia Prima e insumos 750 - Mano de obra (50 %) 750	1500.00
Utilidad	0.00

### IX. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6
<b>INGRESO</b>						
Ingreso de ventas	250	250	250	250	250	250
<b>TOTAL INGRESO</b>	250	250	250	250	250	250
<b>EGRESO</b>						
Costo producción	125	125	125	125	125	125
<b>TOTAL EGRESO</b>	125	125	125	125	125	125
UTILIDAD	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5
MANO DE OBRA (50%)	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5
<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