



INFORME N°0071-2024- CAA-PA-IESTP "M"

A : **Mg. ELSA LUISA AQUINO CASTRO**
DIRECTORA DEL IESTP "MARCO"

DE : **ING. MARIA MAGDALENA TAIPE FLORES**
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA PRODUCCIÓN
AGROPECUARIA

ASUNTO : **PRESENTO INFORME DE SALIDA DE PRACTICAS DE ING.TATIANA
MANYARI MENDOZA U.D. PROCESAMIENTO PRIMARIO DE
PRODUCTOS PECUARIOS del VI SEMESTRE**

FECHA : **Marco, 23 de setiembre del 2024**

Me dirijo a Ud. para saludarle cordialmente y hacerle mención que la Ing. Tatiana Manyari Manyari el día viernes 20 de setiembre al promediar las 9:10am cuando me encontraba en reunión con Jefatura de Unidad Académica y coordinadores de Área Académica de los 5 programas de estudio, me llama para entregarme un plan de práctica de la sesión de aprendizaje N°3 en su silabo menciona Técnicas de Acopio de la materia prima de la Unidad Didáctica Procesamiento Primario de Productos pecuarios; debo indicar que esa unidad didáctica se tiene que trabajar con practica en taller para que los estudiantes aprendan a realizar diferentes productos a base de leche, no para que sea solo visita a un centro de acopio, sino que ellos aprendan a procesar ; indico así mismo que la docente Tatiana no debe hacerme entrega de un documento el mismo día de la práctica , sino por lo menos un día antes para cotejar con su silabo si esta programado esa visita en su silabo y otro para verificar si este corresponde al tema de clase .

Adjunto:

- 1.Foto de hoja de Silabo de U.D. Procesamiento Primario de Productos Pecuarios
- 2.Foto de Plan de Actividad de Aprendizaje
- 3.Foto de Informe de salida a practica de unidad didáctica

Es todo cuanto informo para los fines correspondientes.

Atentamente,

Ing. María M. Taipe Flores
COORDINADORA DE AREA ACADÉMICA
I.E.S.T.P. MARCO



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"MARCO"

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS Y ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

INDICADOR DE LOGRO	SEMANA /FECHA	CONTENIDO BÁSICO	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
C3.I1 Realiza el flujograma de procesamiento primario de productos pecuarios, teniendo en cuenta criterios técnicos establecidos y la especie animal.	1 16/08/2024	✓ Introducción a de procesamiento alimentos	N°1 Realiza un flujograma de un producto
	2 23/08/2024	✓ Establecer el procedimiento primario de todos los puntos, desde la materia prima de origen animal hasta su consumo.	N°2 Realiza un Manual de buenas practicas de ordeño
	3 30/08/2024	✓ Técnicas de Acopio de la materia prima ✓ Traslado de la materia prima.	N°3 Realiza un Manual de buenas practicas de acopio de leche
	4 06/09/2024	✓ Criterios de rección ✓ La temperatura ✓ Puntos críticos de la recepcion	N°4 Realiza un Manual de buenas practicas recepción de la materia prima.
C3.I2 Aplica las técnicas de procesamiento primario de productos pecuarios, teniendo en cuenta procedimientos establecidos y BPM.	5 13/09/2024	✓ Técnicas de transformación de la materia prima, en sus diversos derivados. Buenas prácticas de manufactura.	N°5 Elaboración de manjar
	6 20/09/2024	✓ Tipos de quesos ✓ Queso fresco ✓ Queso pasteurizado ✓ Queco con limon ✓ Queso madurado ✓ Queso saborizado	N°6 Elaboración de queso
	7 27/09/2024	✓ Tipos de yogur ✓ Yogurt aflanado ✓ Yogurt frutado ✓ Yogur griego	N°7 Elaboración de yogu
	8 04/10/2024	✓ La mantequilla ✓ Tipos de mantequilla ✓ Mantequilla artesanal ✓ Mantequilla saborizada	N°8 Elaboración de mantequilla
C3.I3 Procesa insumos de origen animal, aplicando medidas	9 11/10/2024	✓ Procesos manteniendo la inocuidad del producto y las condiciones sanitarias del lugar donde se realizan las operaciones, BPM y	N°9 La inocuidad -

PLAN DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

DATOS INFORMATIVOS

Modulo	Aprovechamiento y mercadeo de productos agropecuarios.	Plan N°	03
Unidad Didáctica	Procesamiento primario de productos Pecuarios	Periodo Académico	2024-II
Actividad de Aprendizaje	Realiza un Manual de buenas practicas de acopio de leche		
Fecha	20/09/2024	Horas	04
Docente	MANYARI MENDOZA, TATIANA		

LOGRO DE LA CAPACIDAD

INDICADOR DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS BÁSICOS
Identifica la estructura que conforman el sistema músculo-léctico y sistema nervioso de las principales especies animales de importancia comercial, teniendo en cuenta los planos topográficos técnicos establecidas.	Estudio de la anatomía ósea, huesos característicos, tipos de huesos, músculos.

SECUENCIA METODOLÓGICA

Estrategias de Enseñanza-Aprendizaje	Métodos y Técnicas	Recursos y Materiales	Temporalidad
PROPOSITO DE LA SESION : EL ESTUDIANTE LOGRARA RELIZAR UN BPM	<ul style="list-style-type: none"> Deductivo EXPOSITIVO 	<ul style="list-style-type: none"> Motivación. Video. 	1 h
Estrategia: Demostración, debate. METODOLOGIA El docente realiza la explicación del PPT PREGUNTAS ORIENTADAS AL TEMA . ¿QUE ES LA LECHE ¿QUE ES EL ACOPIO DE LA LECHE CONSTRUCCION Los estudiantes participan activamente acerca de los objetivos e importancia de las DEL ACOPIO DE LECHE, Y DE TENER UN MANUAL DE BPM	<ul style="list-style-type: none"> Expositivo Explicativo Observación 	<ul style="list-style-type: none"> PPT. Separatas. Guía de práctica. Anatomía ósea y muscular. Granja del IESTP MARCO. 	1 h
TRANSFERENCIA El docente responde las dudas de los estudiantes con respecto al tema de la sesión El docente realiza las practicas estudiantes con respecto al tema de la sesión. El docente plantea un caso práctico	<ul style="list-style-type: none"> Demostrativo 	<ul style="list-style-type: none"> Guías de práctica. Evaluación de actividad. 	1h
EVALUACION El docente revisa y califica el material creado y da la retroalimentación respectiva.	<ul style="list-style-type: none"> Demostrativo Comparativo 	<ul style="list-style-type: none"> Planta de lácteos. Proyector. Laptop. Guía de práctica. 	1h

EVALUACIÓN

INDICADOR DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Manual de buenas practicas para un adecuado acopio de leche del valle	LISTA DE COTEJO.

Marco, 11 de abril del 2024.



INFORME N° 030 -TMM-IESTP MARCO

: Ing. María M. Taype Flores

Coordinadora de Producción Agropecuaria IESTP MARCO

: Manyari Mendoza Tatiana

Docente Del IESTP- Marco

: 20 de septiembre de 2024

Tengo el agrado de dirigirme a Usted para saludarla cordialmente e solicitar por favor realizar las practicas de sesión de aprendizaje 3 "Realiza un Manual de buenas practicas de leche" en la planta de lácteos la JAUJINITA.ya que en el instituto no contamos con un material didáctico para realizar dicha practica.

Sin otro en particular aprovecho la oportunidad para expresarle mi especial cordiosidad y estima personal.