



INFORME N°075-2024-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 PROYECCIÓN DE RESOLUCIÓN DIRECTORAL PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA : MARCO, 05 DE NOVIEMBRE 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 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - Plan de Estudios Modular; denominado **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y TUBÉRCULOS**.

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°047- 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 047- 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°069-2024-CAAIA-IESTP “M”, para
que presente a Dirección General, para su aprobación,
mediante R.D.

FECHA : Marco, 05 de noviembre del 2024.

Por el presente documento se deriva a su despacho el INFORME N°069-2024-CAAIA-IESTP “M”, con el que su despacho aprueba el plan de trabajo de la Ing. **Elena Eulalia ORTEGA RETAMOZO**, denominado “**PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y TUBÉRCULOS**”, la cual esta concordante con los lineamiento académicos generales establecidos en la RVM N.º 049-2022-MINEDU, por lo que este despacho no tiene observación alguna y sugiere que debe continuar con su procedimiento administrativo, para su ejecución.

Atte.



JEFE DE
UNIDAD
ACADÉMICA
MARCO

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



INFORME N°069-2024-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 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA : MARCO, 04 DE NOVIEMBRE 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 PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS denominado **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y TUBÉRCULOS**.

Responsable de asesoramiento:
ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

Responsable de la supervisión
ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO
MG. 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 DE PROYECTO PRODUCTIVO

MODULO PROFESIONAL

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y
TUBÉRCULOS**

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

MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA

MARCO – 2024

MÓDULO PROFESIONAL DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

I. DATOS INFORMATIVOS:

1.1. Módulo	: Procesamiento de Alimentos
1.2. Denominación	: Elaboración de productos a base de cereales y tubérculos
1.3. Carrera Profesional	: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
1.4. Cantidad de créditos/horas	: 2/64 horas
1.5. Fecha de prácticas	: Inicio : 04 de noviembre del 2024 Termino: 13 de diciembre 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 de 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 aprendió.

Los proyectos productivos pueden realizarse en la institución ya que se cuentan con los equipos y utensilios básico para poder elaborar diversos productos como panes, pasteles, queques y tortas.

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas, la elaboración de productos a base de cereales y tubérculos; 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: Recepción y almacenamiento de materias primas, limpieza y selección, procesamiento, horneado, enfriado, empaque y etiquetado, control de calidad, comercialización y marketing.

III. OBJETIVOS:

- Realizar las EFSRT por proyectos productivos en el módulo profesional de procesamiento de alimentos - Elaboración de productos a base de cereales y tubérculos.
- Elaborar y comercializar diversos productos a base de cereales y tubérculos 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 Procesamiento de Alimentos- Elaboración de productos a base de cereales y tubérculos (turrone de doña pepa, alfajores, empanadas, pastel de manzana, enrollados de hot dog.
- Se producirán 100 turrone de medio kilo, 400 alfajores, 200 empanadas, 200 pastel de manzana y 200 enrollados de hot dog.
- Participación del 100% del estudiante

5.2. Metas cualitativas:

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, lograran realizar las EFSRT correspondientes al módulo profesional de Procesamiento de Alimentos.
- Estudiantes con habilidades y destrezas para el procesamiento de alimentos.
- Obtención de sus constancias de EFSRT en el módulo profesional de **Procesamiento de Alimentos - Elaboración de productos a base de cereales y tubérculos**

VI. ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIO MODULAR

ACTIVIDADES	HORAS
Recepción y Almacenamiento de Materias Primas	2
Limpieza y Selección	3
Procesamiento	20
Horneado	10
Enfriado	10
Empaque y Etiquetado	7
Control de Calidad	3
Comercialización y Marketing	10
TOTAL DE HORAS	65

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
TOTAL DE HORAS DE EFSRT	65					

VII. PRESUPUESTO DEL PLAN DE TRABAJO:

INGRESO:

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
Turrón de doña pepa	100	U	5.00	500.00
alfajores	400	U	1.00	400.00
empanadas	200	U	1.50	300.00
pastel de manzana	200	U	1.50	300.00
enrollados de hot dog.	200	U	1.00	200.00
TOTAL				1 700.00

EGRESO

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (S/)	IMPORTE TOTAL (S/)
HARINA	Kg	70	4.00	280.00
MANTECA	Kg	18	10.00	180.00
MARGARINA	Kg	5	12.00	60.00
AZÚCAR	Kg	15	4.00	60.00
MARGARINA HOJALDRE	Kg	5	18.00	90.00
POLVO DE HORNEAR	Kg	1	10.00	10.00
MANZANA	Kg	10	5.00	50.00

MANJAR PASTELERO	Kg	2	11.00	22.00
COCO RALLADO	Kg	1	15.00	15.00
AZÚCAR IMPALPABLE	Kg	1	6.00	6.00
CEBOLLA	Kg	8	2.00	16.00
CARNE	Kg	3	18.00	54.00
CONDIMENTOS (pimienta, orégano y palillo)	unid	20	0.30	6.00
GRAGEAS	Kg	0.5	12.00	6.00
Gas	Balón	3	51.00	153.00
TOTAL				1 008.00

VIII. BALANCE:

Descripción	Total S/.
Total de Ingreso	1 700.00
Total de egresos: - Materia Prima e insumos 1008.00 - Mano de obra (40.7 %) 692.00	1 700.00
Utilidad	0.00

IX. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
INGRESO					
Ingreso de ventas	340	340	340	340	340
TOTAL INGRESO	340	340	340	340	340
EGRESO					
Costo producción	201.6	201.6	201.6	201.6	201.6
TOTAL EGRESO	201.6	201.6	201.6	201.6	201.6
UTILIDAD	138.4	138.4	138.4	138.4	138.4
MANO DE OBRA (40.7%)	138.4	138.4	138.4	138.4	138.4
UTILIDAD NETA	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

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 Retamozo
Ing. Elena Ortega Retamozo
INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Ing. ELENA ORTEGA RETAMOZO