



**INFORME N°077-2024-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, 07 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 DE BEBIDAS INDUSTRIALES**.

Responsable de asesoramiento:  
ING. ELA INÉS OLIVERA BORDAES

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 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°050-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 050- 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°073-2024-CAAIA-IESTP “M”, para  
que presente a Dirección General, para su aprobación,  
mediante R.D.

FECHA : Marco, 07 de noviembre del 2024.

---

Por el presente documento se deriva a su despacho el INFORME N°072-2024-CAAIA-IESTP “M”, con el que su despacho aprueba el plan de PLAN DE TRABAJO PROYECTO PRODUCTIVO DEL MÓDULO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS de la **ING. ELA INÉS OLIVERA BORDAES**, denominado **“ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BEBIDAS INDUSTRIALES.”** la cual es procedente y está establecida en el reglamento de EFSRT y es concordante con la RVM N.º 049-2022-MINEDU, por lo tanto, 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°073-2024-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, 05 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 DE BEBIDAS INDUSTRIALES.

Responsable de asesoramiento:  
ING. ELA INÉS OLIVERA BORDAES

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 Puente 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 DE BEBIDAS**  
**INDUSTRIALES**

**PRESENTADO POR:**

1. BERRIOS DUEÑAS, HUMBERTO
2. CARHUANCHO BARZOLA, NELYDA ANDREA
3. CARHUANCHO HUATUCO, YADIRA
4. CASTRO VELIZ, JAIRO HERNAN
5. DE LA CRUZ ALVAREZ LIZ LENCY
6. CHUQUICHAICO VILCA, MANELI LEONELA
7. GAMARRA GALARZA, MIGUEL ANGEL
8. GARCIA CARHUALLANQUI, MARCELINO
9. MEDINA PAREDES, ANDREA IRENE
10. NONALAYA YARINGAÑO, MABEL PAOLA

**RESPONSABLE DE ASESORAMIENTO:**

ING. ELA INÉS OLIVERA BORDAES

**RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN:**

ING. ELENA EULALIA ORTEGA RETAMOZO

ING. 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 de bebidas industriales
- 1.3. Carrera Profesional** : Industrias Alimentarias
- 1.4. Cantidad de horas** : 130 horas
- 1.5. Fecha de prácticas** : Inicio 28 de octubre del 2024  
Termino 29 de noviembre del 2022

### II. JUSTIFICACIÓN:

Con el desarrollo productivo a mayor escala se busca abrir un camino práctico que permita acceder a la capacitación de los participantes en el aprovechamiento de sus recursos.

Los estudiantes no pueden acceder a realizar sus prácticas a las empresas debido a que nuestro medio no hay empresas que se dedican a este rubro de bebidas industriales es, por ello que se da la alternativa de desarrollar proyectos productivos en el instituto ya que cuentan con los equipos y utensilios básico para poder elaborar diversos productos de bebidas industriales.

Es una alternativa de industrialización de nuestras materias primas es la elaboración de productos de bebidas industriales como bebidas fermentadas, bebidas maceradas, bebidas de fantasía 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 será: comprar insumos y materia prima; producir las bebidas (en diversos tipos y variedades); vender el producto al consumidor final, control de la calidad; mantenimiento de equipos e instalaciones.

### III. OBJETIVOS:

- Desarrollar capacidades emprendedoras, productivas y empresariales.
- Realizar las EFSRT por proyectos productivos en el módulo profesional de Procesamiento de Alimentos - Elaboración productos en bebidas industriales
- Elaborar y comerciales diversos productos en bebidas industriales de acuerdo a los parámetros establecidos.

#### IV. RECURSOS:

##### 4.1. RECURSOS HUMANOS:

###### ASESORA

Ing. ELA OLIVERA BORDAES

###### ESTUDIANTES

- 1.-BERRIOS DUEÑAS, HUMBERTO
- 2.-CARHUANCHO BARZOLA, NELYDA ANDREA
- 3.-CARHUANCHO HUATUCO, YADIRA
- 4.-CASTRO VELIZ, JAIRO HERNAN
- 5.-DE LA CRUZ ALVAREZ LIZ LENCY
- 6.-CHUQUICHAICO VILCA, MANELI LEONELA
- 7.-GAMARRA GALARZA, MIGUEL ANGEL
- 8.-GARCIA CARHUALLANQUI, MARCELINO
- 9.-MEDINA PAREDES, ANDREA IRENE
- 10.-NONALAYA YARINGAÑO, MABEL PAOLA

##### 4.2. RECURSOS FÍSICOS:

- Taller de bebidas industriales.

#### V. METAS:

##### Metas cuantitativas:

- Cada estudiante acumulara 4 créditos prácticos 128 horas en el módulo profesional de Procesamiento de Alimentos - Elaboración de productos de bebidas industriales (Chicha de jora, macerado de hierbas aromáticas y licor de fantasía).
- Participación del 100% del estudiante

##### Metas cualitativas:

- Los estudiantes participantes del proyecto productivo, logran 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 de bebidas industriales.

#### VI. ACTIVIDADES EN EL PLAN DE ESTUDIO MODULAR

ACTIVIDADES	HORAS
Recepción y Almacenamiento de materias primas	10
Limpieza y Selección	10
Procesamiento, fermentado, macerado	70
Envasado	10

Etiquetado	5
Control de Calidad	5
Comercialización y Marketing	20
<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>130</b>

La producción se realizará durante 6 semanas (lunes a viernes) por día 4 – 5 horas.

SEMANA	1	2	3	4	5	6
DÍAS	5	5	5	5	5	5
HORAS POR DÍA	4	4	4	4	5	5
HORAS SEMANALES	20	20	20	20	25	25
<b>TOTAL DE HORAS DE EFSRT</b>	<b>130</b>					

## VII. PRESUPUESTO DEL PLAN DE TRABAJO:

### INGRESO

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Chicha de jora	120	U	2.8	336.00
Macerado de hierbas aromáticas	22	U	3.10	68.20
Licor de fantasía	60	U	6.60	396
<b>TOTAL</b>				<b>800.20</b>

### EGRESO

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Chicha de jora blanca	10	Kg	5.00	50.00
Chicha d jora negra	10	Kg.	5.00	50.00
Salvado	0.5	Kg.	5.02	2.51
Chancaca	10	U	2.00	20.00
Piña	2	U	3.00	6.00
Hierba luisa	4	U	1.00	4.00
Hierba para tomar	4	U	1.00	4.00
Canela	0,3	Gr.	40.00	12.00
Anís	0,3	Gr.	20.00	6.00
Ron	0,5	L	40.00	20.00
Azúcar	6	Kg	4.00	24.00
Hierbas aromáticas	0,6	Kg.	5.00	2,50
Frutas	0,5	Kg.	6.00	3.00
Cortezas	0,4	Kg.	10,00	4,00
Pisco	4.5	L	20.00	90.00

Esencia	0,05	L	6.03	0,362
Colorante	0.06	L	6.02	0,362
Ácido cítrico	0,06	Kg	25,00	1,50
<b>TOTAL</b>				<b>300.20</b>

#### VIII. BALANCE:

Descripción	Total S/.
<b>Total de Ingreso</b>	<b>800.20</b>
<b>Total, de egresos:</b> - Materia Prima e insumos	<b>300.20</b>
- Mano de obra (16.66 %)	<b>500</b>
<b>Utilidad</b>	<b>0.00</b>

#### IX. FLUJO DE CAJA

DESCRIPCIÓN	SEMANA1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6
<b>INGRESO</b>						
Ingreso de ventas	133.366	133.366	133.366	133.366	133.366	133.366
<b>TOTAL INGRESO</b>	<b>133.366</b>	<b>133.366</b>	<b>133.366</b>	<b>133.366</b>	<b>133.366</b>	<b>133.366</b>
<b>EGRESO</b>						
Costo producción	50.033	50.033	50.033	50.033	50.033	50.033
<b>TOTAL EGRESO</b>	<b>50.033</b>	<b>50.033</b>	<b>50.033</b>	<b>50.033</b>	<b>50.033</b>	<b>50.033</b>
UTILIDAD	83.333	83.333	83.333	83.333	83.333	83.333
MANO DE OBRA (16.66%)	83.333	83.333	83.333	83.333	83.333	83.333
<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>

#### VII. FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

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



**VIII. 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	
Compra de su carpeta de practicas									X	
Producción									X	
Supervisión									X	
Elaboración de su informe de proyecto productivo con sus respectivas fichas de practica									X	X
Ingreso de utilidad por tesorería									X	X
Evaluación final									X	X
Entrega de su constancia de practica (Coordinación de área académica)									X	X

**IX. MONITOREO Y SEGUIMIENTO:**

- Se controlará semanalmente con la ficha de supervisión (carpeta de prácticas)
- Ficha de producción.
- Se entregará el informe del proyecto productivo
- Ficha de supervisión
- Constancia de experiencias formativas reales de trabajo emitido por la coordinación de área académica



Ing. ELA OLIVERA BORDAES