



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

RESOLUCIÓN N° 0451-2022-CO-UNAJMA

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

Andahuaylas, 3 de noviembre de 2022

-1-

VISTOS: La Carta N° 312-2022-UNAJMA-FI-EPIA-D, de fecha 10 de octubre de 2022; la Carta N° 580-2022-UNAJMA-VP/ACAD-FI, de fecha 11 de octubre de 2022; el Memorándum N° 271-2022-VP/ACAD-CO-UNAJMA, de fecha 18 de octubre de 2022; la Carta N° 288-2022-DBU/VPAC-UNAJMA-D, de fecha 20 de octubre de 2022; el Memorándum N° 285-2022-VP/ACAD-CO-UNAJMA, de fecha 25 de octubre de 2022; el Informe N° 063-2022-OPP-UNAJMA, de fecha 27 de octubre de 2022; el Informe N° 0878-2022-OPP-UNAJMA, de fecha 28 de octubre de 2022; el Oficio N° 179-2022-VP/ACAD-CO-UNAJMA, de fecha 02 de noviembre de 2022; el Acuerdo N° 05-2022-CO-UNAJMA, de fecha 03 de noviembre de 2022, de la Vigésimo Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Organizadora de la UNAJMA; y;

CONSIDERANDO:

Que, por Ley N° 28372 del 29 de octubre de 2004, se crea la Universidad Nacional José María Arguedas con sede en la Provincia de Andahuaylas, Región Apurímac; y por Resolución N° 035-2017-SUNEDU/CD del 02 de octubre de 2017, el Consejo Directivo de la SUNEDU, otorga la Licencia Institucional a la Universidad Nacional José María Arguedas;

Que, la Ley Universitaria **Ley N° 30220 en su Artículo 8°**, respecto a la autonomía universitaria, establece que *“El estado reconoce la autonomía universitaria. La autonomía inherente a las universidades se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativa aplicable. Esta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes: Normativo, De gobierno, Académico, Administrativo y Económico”*;

Que, según **Ley N° 30220 en su artículo 29°**, establece *“Aprobada la Ley de creación de una Universidad Pública, el Ministerio de Educación, constituye una comisión organizadora por tres (03) académicos de reconocido prestigio, que cumplan los mismos requisitos para ser Rector y como mínimo un (01) miembro en la especialidad que ofrece la Universidad. Esta comisión tiene a su cargo la aprobación del estatuto, reglamentos y documentos de gestión académica y administrativa de la Universidad formulados en el instrumento de planeamiento, así como su conducción y dirección hasta que constituyan los Órganos de Gobierno que, de acuerdo a la presente Ley, le correspondan”*;

Que, mediante Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, de fecha 27 de julio de 2021, se aprueba el Documento Normativo denominado **“Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución”**; en el punto V. **Disposiciones Generales**, numeral 5.2. **Comisión Organizadora**, define lo siguiente: *“Es un órgano de gestión constituido y designado por el Ministerio de Educación, el mismo que está integrado por tres académicos de reconocido prestigio a dedicación exclusiva. Tiene a su cargo la aprobación del estatuto, reglamentos y documentos de gestión académica y administrativa de la universidad, formulados en los instrumentos de planeamiento; así como, la conducción y dirección de la universidad hasta la constitución de los órganos de gobierno”*;

Que, mediante Decreto Supremo N° 015-2022-SA, en su Artículo 1° prorroga la declaratoria de emergencia sanitaria declarado mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA y N° 003-2022-SA, a partir del 29 de agosto de 2022 por un plazo de ciento ochenta (180) días calendario;

Que, mediante Carta N° 312-2022-UNAJMA-FI-EPIA-D, de fecha 10 de octubre de 2022, el Mg. Fredy Taipe Pardo, en su condición de Director de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, eleva al Coordinador de la Facultad de Ingeniería, Dr. David Juan Ramos Huallpartupa, el Plan de Proyecto denominado **“PRODUCCIÓN DE PANETONES UNAJMA COMO PARTE DE LA CAMPAÑA NAVIDEÑA 2022”**, toda vez que el referido proyecto no está contemplado en el POI 2022 de la EPIA;



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

RESOLUCIÓN N° 0451-2022-CO-UNAJMA

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

Andahuaylas, 3 de noviembre de 2022

-2-

Que, mediante Carta N° 580-2022-UNAJMA-VP/ACAD-FI, de fecha 11 de octubre de 2022, el Dr. David Juan Ramos Huallpartupa, en su condición de Coordinador de la Facultad de Ingeniería remite al Vicepresidente Académico de la Comisión Organizadora de la UNAJMA, Dr. Manuel Ernesto Paz López, el plan denominado "PRODUCCIÓN DE PANETONES UNAJMA COMO PARTE DE LA CAMPAÑA NAVIDEÑA 2022", para su evaluación considerando que dicho plan no se encuentra contemplado en el POI 2022, de la EPIA;

Que, mediante Memorándum N° 271-2022-VP/ACAD-CO-UNAJMA, de fecha 18 de octubre de 2022, el Dr. Manuel Ernesto Paz López, Vicepresidente Académico de la Comisión Organizadora de la UNAJMA, remite al Director de Bienestar Universitario, Mg. José Luis Estrada Pantia, el Plan de "PRODUCCIÓN DE PANETONES UNAJMA COMO PARTE DE LA CAMPAÑA NAVIDEÑA 2022", presentado por la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, para su revisión toda vez que la Oficina de Planeamiento y Presupuesto considera que debe ser atendido por la Dirección de Bienestar Universitario;

Que, mediante Carta N° 288-2022-DBU/VPAC-UNAJMA-D, de fecha 20 de octubre de 2022, el Mg. José Luis Estrada Pantia, en su condición de Director de Bienestar Universitario informa al Vicepresidente Académico de la Comisión Organizadora de la UNAJMA, Dr. Manuel Ernesto Paz López, sobre el Plan de "Producción de panetones UNAJMA como parte de la campaña navideña 2022", que es una actividad de importancia de socialización y confraternidad de la comunidad universitaria, por lo que solicita se apruebe el plan y su financiamiento;

Que, mediante Memorándum N° 285-2022-VP/ACAD-CO-UNAJMA, de fecha 25 de octubre de 2022, el Dr. Manuel Ernesto Paz López, Vicepresidente Académico de la Comisión Organizadora de la UNAJMA, solicita al Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, Lic. Adm. Elvis Cuicapusa Ccanto, el informe de existencia de disponibilidad presupuestal para el Plan de proyecto denominado "Producción de panetones UNAJMA como parte de la campaña navideña 2022", para la elaboración de 3000 unidades por el monto total de S/ 48,000.00;

Que, mediante Informe N° 063-2022-OPP-UNAJMA, de fecha 27 de octubre de 2022, el CPC. Jimmy Gidier López Pacheco, Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización emite al Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, Lic. Adm. Elvis Cuicapusa Ccanto, la disponibilidad presupuestal favorable para el Plan de proyecto denominado "Producción de panetones UNAJMA como parte de la campaña Navideña 2022", por el monto de S/ 48,000.00, el cual debe ser afectado a la cadena funcional programática (Meta 0016), fuente de financiamiento de Recursos Directamente Recaudados, debiendo atenderse los requerimiento por el sistema del SIGA;

Que, mediante Informe N° 0878-2022-OPP-UNAJMA, de fecha 28 de octubre de 2022, el Lic. Adm. Elvis Cuicapusa Ccanto, Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, remite al Vicepresidente Académico de la Comisión Organizadora de la UNAJMA, Dr. Manuel Ernesto Paz López, el Informe N° 063-2022-OPP-UNAJMA, sobre opinión técnica de disponibilidad presupuestal;

Que, mediante Oficio N° 179-2022-VP/ACAD-CO-UNAJMA, de fecha 02 de noviembre de 2022, el Dr. Manuel Ernesto Paz López, Vicepresidente Académico, remite al Presidente de la Comisión Organizadora de la UNAJMA, Dr. Ruggert's Neil De la Cruz Marcos, los actuados del plan de proyecto denominado "Producción de panetones UNAJMA como parte de la campaña Navideña 2022", para su aprobación mediante acto resolutivo de Comisión Organizadora;

Que, por Acuerdo N° 05-2022-CO-UNAJMA, de fecha 03 de noviembre de 2022, de la Vigésimo Primera Sesión Ordinaria, la Comisión Organizadora de la UNAJMA por **UNANIMIDAD APROBÓ** el proyecto de actividad denominado "Producción de panetones UNAJMA como parte de la campaña Navideña 2022", con un presupuesto de S/ 48,000.00 (Cuarenta y ocho mil y 00/100 Soles);

Por estos considerandos y en uso de las atribuciones, facultades y Autonomía Universitaria que le confiere el artículo 18° de la Constitución Política del Estado, la Ley Universitaria N° 30220, Ley





UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

RESOLUCIÓN N° 0451-2022-CO-UNAJMA

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

Andahuaylas, 3 de noviembre de 2022

-3-

N° 28372 que crea la Universidad Nacional José María Arguedas y la Resolución N° 035-2017-SUNEDU/CD que otorga la Licencia Institucional a la Universidad;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR el proyecto de actividad denominado “PRODUCCIÓN DE PANETONES UNAJMA COMO PARTE DE LA CAMPAÑA NAVIDEÑA 2022”; con un presupuesto de S/ 48,000.00 (Cuarenta y ocho mil y 00/100 Soles); que en anexo forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: ENCARGAR a la Vicepresidencia Académica, Bienestar Universitario, Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial y Dirección General de Administración de la Universidad Nacional José María Arguedas, adoptar las acciones correspondientes para el cumplimiento de la presente Resolución.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.


UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS
COMISIÓN ORGANIZADORA


Dr. Ruggiertho Neil De la Cruz Marcos
PRESIDENTE DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA


UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ MARÍA ARGUEDAS


Abog. Elva Chipana Ortega
SECRETARIA GENERAL

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



PROYECTO DE ACTIVIDAD:

**“PRODUCCIÓN DE PANETONES UNAJMA COMO
PARTE DE LA CAMPAÑA NAVIDEÑA 2022”**

PRESENTADO POR:

- Ing. FREDY TAIPE PARDO
Director de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial

REVISADO Y APROBADO POR:

- Dr. RUGGERTHS NEIL DE LA CRUZ MARCOS
Presidente de la Comisión Organizadora
- Dr. MANUEL ERNESTO PAZ LOPEZ
Vicepresidente Académico de la Comisión Organizadora.
- Dr. ZAIDA OLINDA PUMACAYO SANCHEZ
Vicepresidente de Investigación de la Comisión Organizadora.
- Dr. DAVID JUAN RAMOS HUALLPARTUPA
Coordinador de la Facultad de Ingeniería.
- Mg. ESTENI JUVENAL LEIVA ZAPATA
Director General de Administración.

Andahuaylas – Apurímac – Perú

2022

I. NOMBRE DEL PROYECTO:

PRODUCCIÓN DE PANETONES UNAJMA COMO PARTE DE LA CAMPAÑA NAVIDEÑA 2022.

II. RESPONSABLES E INTEGRANTES DE LA ACTIVIDAD:

- Presidencia de la Comisión Organizadora.
- Dirección General de Administración.
- Dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial.
- Taller de Panificación de la EPIA.
- Dirección de Bienestar Universitario.
- Imagen Institucional.

III. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La Universidad Nacional José María Arguedas mediante la Presidencia de la Comisión Organizadora y la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial promueven la producción de panetones UNAJMA, toda vez que estamos cerca a las fiestas de fin de año; tanto la comunidad universitaria como la población en general tiende a adquirir su panetón para celebrar la navidad o el recibimiento del nuevo año, son las fiestas de confraternidad, alegría y unión, por ello se propone la producción de panetones como parte de la campaña navideña 2022. Es así que la UNAJMA en conjunto con sus autoridades, docentes, estudiantes y personal administrativo, planean producir 3000 panetones. Las mismas que serán utilizadas en los festejos navideños y de fin de año del presente año.

Los panetones UNAJMA cuenta con el registro sanitario correspondiente, por tanto, la comunidad universitaria debe apoyar en la difusión y marketing para próximas campañas y llegar al paladar de la población.

La producción de panetones se realizará en el taller de panificación de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial.

El Taller de Panificación de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Nacional José María Arguedas, define sus principios fundamentales conducentes al éxito bajo acciones y normas que dependen de la capacidad de transformación y satisfacción de las necesidades de la sociedad con productos y servicios de calidad, generando un ambiente de confianza ante la comunidad universitaria, siempre con la intención diaria de mejorar la eficiencia de servicio para el cumplimiento en sus fines enmarcados en la Política Institucional.

El plan de producción de panetones para el presente año 2022, se ha diseñado teniendo presente la Misión, Visión y Objetivos estratégicos Institucionales, por lo que, la finalidad es poner en marcha el taller de panificación con miras a generar ideas de negocio, en esta ocasión se producirán panetones para dar a conocer a la población andahuaylina que la UNAJMA produce panetones de calidad, desde luego también, con miras al mercado local.

El presente plan de producción requiere de materias primas e insumos de panificación para la producción de panetones, asimismo requiere de mano de obra calificada y de apoyo, por lo cual se hace necesario el apoyo de las áreas administrativas para viabilizar el plan y para dar inicio con la presente propuesta.

IV. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO:

El paneton, producto elaborado a partir de un bollo de masa de tipo brioche, pasas y frutas confitadas (sandía, naranja, cidra y limón). Tiene forma de cúpula y la masa se elabora con harina, levadura, huevos, mantequilla y azúcar. Y su respectiva transformación en un producto agroindustrial con alto valor nutricional. Para que el producto tenga una mejor, consistencia, olor agradable, sabor característico, requiere de un tiempo de almacenamiento (proceso de maduración), la que se realiza después de su elaboración.

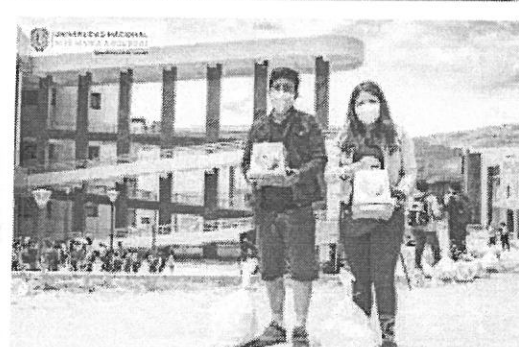
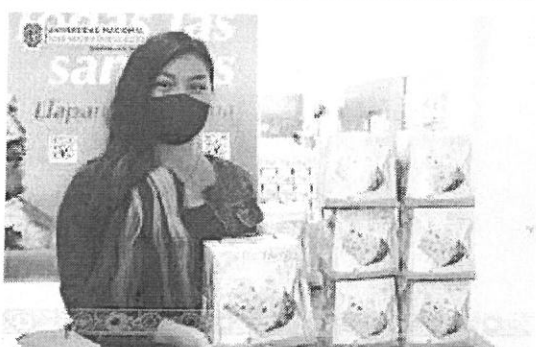
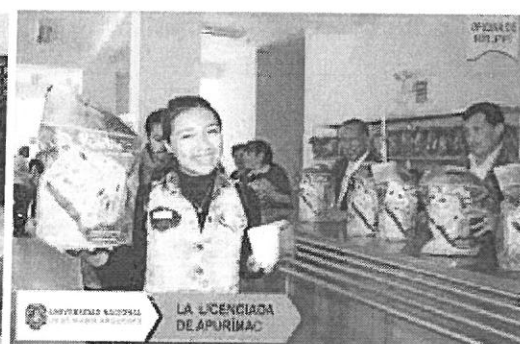
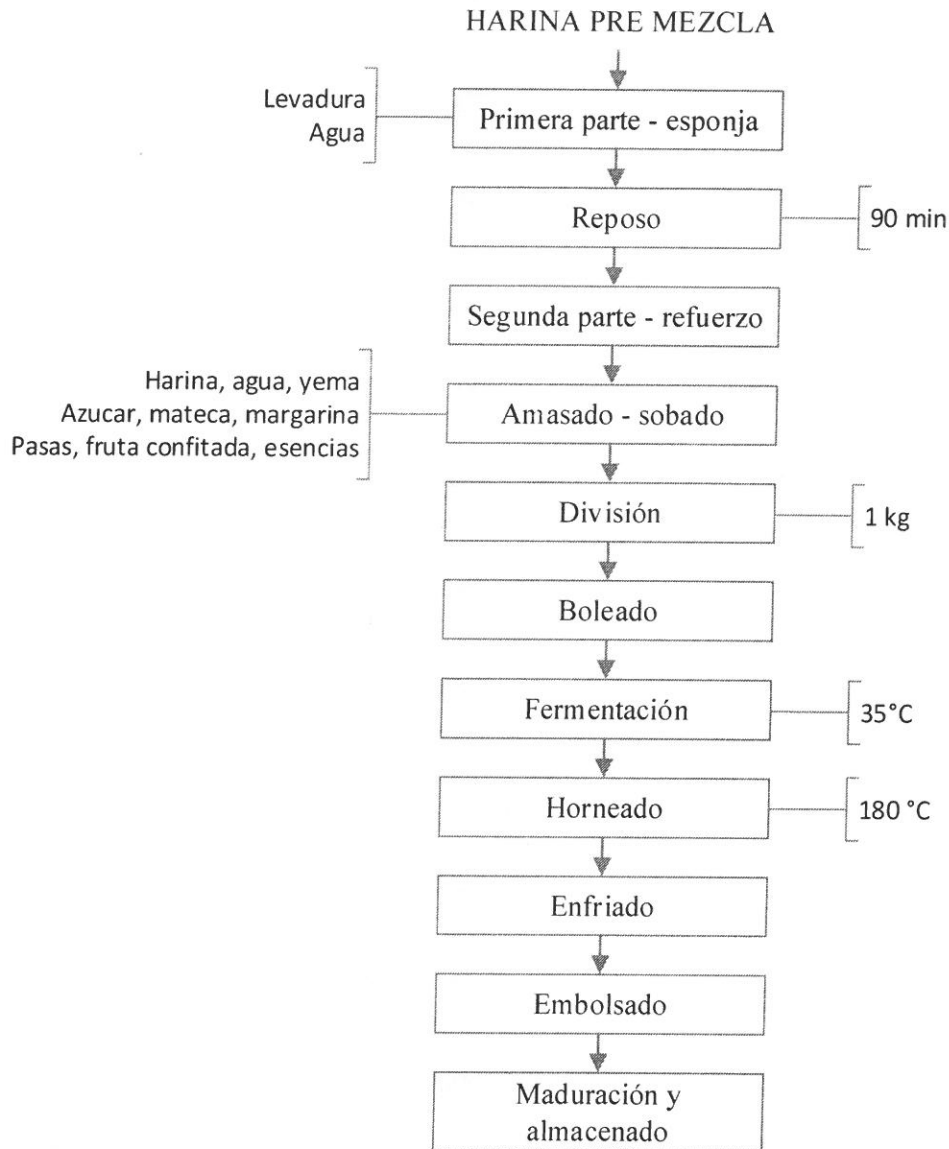


Diagrama de flujo para la elaboración de panetón



PREPARACIÓN Y FORMULACIÓN DEL PANETON

Receta primera parte la esponja:

- Harina pre mezcla panetón 10 kg.
- Levadura instantánea 0.25 kg.
- Agua 6 kg

Elaboración de la esponja:

- Mezclar en la amasadora los ingredientes secos a velocidad baja por 1 minuto
- Adicionar el agua y amasar hasta obtener un 50% del desarrollo de la masa
- Cubrir la masa con un plástico y dejar en reposo por 90 minutos

Receta Segunda parte: El refuerzo

➤ Harina pre mezcla paneton	15 kg.
➤ Agua	6 kg
➤ Yema de Huevo	3 kg
➤ Azúcar	6 kg
➤ Manteca	2.100 kg
➤ Margarina	2.100 kg
➤ Pasas	7 kg.
➤ Fruta Confitada	8 kg
➤ Esencia de paneton	0.12 kg

La elaboración del refuerzo:

- Colocar en la amasadora yemas, azúcar y la mitad del agua disolver un poca el azúcar, agregar la esponja en trozos pequeños y adicionar el resto de la pre mezcla.
- Cuando la primera parte del agua haya sido absorbida, adicionar progresivamente el resto del agua y continuar el amasado ayudándole con una espátula.
- Cuando toda el agua haya sido absorbida agregar la esencia y esperar su incorporación en la mezcla. Adicionar la margarina y la manteca en el momento en el que la masa se desprende fácilmente de la amasadora.
- Inmediatamente después de la incorporación de las grasas, adicionar las pasas y las frutas confitadas y mezclar hasta obtener una buena distribución. Revisar el desarrollo óptimo de la masa. Cortar, pesar y formar bollos del gramaje deseado ejemplo 1 kg ó 0.50 kg de acuerdo al tamaño del pirotín; y colocar en el pirotín
- Dejar fermentar hasta que el centro de la masa coincida con el borde del pirotin. Unos 15 min antes del horneo dejar secar ligeramente la superficie de la masa si se desea realizar un corte ligero o suave
- Hornear a 150 °C durante 60 si el paneton es de 1 kg.
- Dejar enfriar el producto horneado según la temperatura del ambiente.

V. OBJETIVOS DEL PROYECTO:

Objetivo general:

- ❖ Elaborar 3000 unidades de panetones para poder compartir alegría y confraternidad con cada uno de los integrantes de la comunidad universitaria (estudiantes, docentes, autoridades y personal administrativo) de la UNAJMA, así como ofrecer al público consumidor en estas fiestas de fin de año 2022.

Objetivo específicos:

- ❖ Promover la alegría, confraternidad y unión en estas fiestas de fin de año 2022.
- ❖ Contribuir en el desarrollo de capacidades y potencialidades del estudiantado de la UNAJMA.
- ❖ Elaborar productos agroindustriales de alto valor agregado y nutricional en nuestra universidad.
- ❖ Demostrar a la comunidad universitaria y a la población que en la UNAJMA se producen productos de calidad.

VI. JUSTIFICACIÓN:

La Universidad es el pilar de la difusión del conocimiento científico y tecnológico de acuerdo a las necesidades y problemas que perciben la sociedad, de esta manera contribuimos en el desarrollo sostenible de la sociedad.

Las funciones principales de la UNAJMA es el de promover y difundir el conocimiento científico en sus diferentes manifestaciones entre los miembros de la comunidad universitaria, a la sociedad en su conjunto, así como también cultivar, crear, rescatar, conservar, mejorar y difundir las manifestaciones del conocimiento científico a través de los docentes y estudiantes.

El taller de panificación de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial cuenta con una infraestructura adecuada y con todos los equipos necesarios para la producción de productos de panificación de calidad.

La Universidad Nacional José María Arguedas a través de la Comisión Organizadora y la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, han visto por conveniente la elaboración de 3000 unidades de panetones, para compartir alegría, unión y confraternidad por estas fiestas de fin de año 2022.

VII. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO:

Los beneficiarios directos de esta actividad será la comunidad Universitaria de la UNAJMA (estudiantes, docentes, autoridades y personal administrativo) de nuestra casa superior de estudios y la población en general.

VIII. IMPACTO DEL PROYECTO:

Lograr momentos de confraternidad, alegría, amistad y unión de la comunidad Universitaria (Universidad Nacional José María Arguedas).

Extender los conocimientos adquiridos a toda la comunidad universitaria, quienes serán los evaluadores de la calidad del producto.

IX. MEDIOS DE VERIFICACIÓN:

- Trabajo en equipo: Fotografías, videos y notas de prensa.
- Informes de participación por los encargados o responsables del proyecto.
- Registro de asistencia de los participantes en cada uno de los procesos de elaboración.

X. PRINCIPALES AMENAZAS DEL PROYECTO:

- ✓ Aprobación tardía del plan de trabajo y su correspondiente financiamiento y autorización de la ejecución del proyecto.
- ✓ La poca identificación y participación de algunos docentes, estudiantes y trabajadores de la UNAJMA.
- ✓ La indiferencia y cuestionamientos a actividades de esta naturaleza.

XI. PRINCIPALES OPORTUNIDADES DEL PROYECTO:

- ✓ Apoyo de autoridades y personal administrativo de la UNAJMA
- ✓ La Venida de las fiestas navideñas y año nuevo 2023.
- ✓ La buena voluntad de las autoridades universitarias.
- ✓ Estudiantes y trabajadores responsables y promotores de la actividad.

XII. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO:

La elaboración de los panetones se realiza de acuerdo al siguiente detalle:

DETALLE	Oct-22			Nov-22				Dic-22		
	Semana 02	Semana 03	Semana 04	Semana 01	Semana 02	Semana 03	Semana 04	Semana 01	Semana 02	Semana 03
Elaboración del proyecto										
Presentación de proyecto										
Aprobación del proyecto										
Requerimiento y compra de los insumos										
Control de personal técnico y ayudantes										
Desarrollo de la actividad (elaboración de panetones)										
Almacenamiento (Maduración del producto)										
Elaboración del informe final										

XIII. PRESUPUESTO:

Presupuesto para la producción de 3000 panetones, de 900 g:

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PRECIO UNITARIO (S/.) REFERENCIAL	COSTO TOTAL (S/)
8	Sacos	Azúcar de 50 kg	180.00	1440.00
52	Sacos	Premezcla panetonera de 25 kg	250.00	13000.00
37	Cajas	Pasas de 10 kg	95.00	3515.00
42	Cajas	Fruta confitada de 10 kg	80.00	3360.00
500	kg	Huevo	8.50	4250.00
30	Paquetes	Levadura de 0,5 kg	12.00	360.00
11	Cajas	Margarina	250.00	2750.00
6	Litros	Esencia de panetón	150.00	900.00
2	Litro	Esencia de chirimoya para panetón	150.00	300.00
2	Litro	Esencia de lúcuma para panetón	150.00	300.00
4	Litros	Esencia de mantequilla para panetón	150.00	600.00
2	Litros	Esencia de vainilla para panetón	150.00	300.00
2	Litros	Esencia de naranja para panetón	150.00	300.00
11	Cajas	Manteca vegetal de 10 kg	90.00	990.00
3.5	Millares	Pirotines con parafina	360.00	1260.00
3.5	Millares	Bolsas de panetón	180.00	630.00
6	Litros	Aceite vegetal	7.00	42.00
1	Kilogramo	Anti moho para panetón	25.00	25.00
50	Galón	Petróleo	18.50	925.00
3.5	Millares de precinto	Precinto de seguridad	15.00	52.50
3.5	Millares	Bolsas con cierre hermético o cajas	1500.00	5250.00
1	Caja	Gorro desechable	25.00	25.00
1	Caja	Guantes quirúrgicos	25.00	25.00
1	Caja	Tapaboca o barbijo	25.00	25.00
2	Pares	Guantes para horno resistente	400.00	800.00
2	Meses	Técnico en panificación	2500.00	5000.00
1	Mes	05 ayudantes de panadería	1000.00	1000.00
2	Unidad	Hipoclorito de sodio de 5 L (lejía)	20.00	40.00
1	Unidad	Detergente de 5 kg	35.00	35.00
5	Unidad	Lavavajilla líquido * L	18.00	90.00
1	Unidad	Imprevistos	410.50	410.50
TOTAL (S/.)				48000.00

Observación: El costo de producción que se detalla es sin considerar el costo de depreciación de equipos, consumo de agua y energía eléctrica.

Los pirotines tienen que ser de material cartón corrugado o Pirotines con parafina; las diferentes esencias de paneton deben ser de puratos, para garantizar la calidad del producto final.

Por otro lado, los envases de presentación que se consideran en el presupuesto son bolsas, si se toma la decisión de presentar en cajas, entonces el presupuesto cambia.

MATERIALES Y EQUIPOS:

- Horno Max 1000
- Amasadora
- Sobadora
- Cámara de fermentación
- Mesa de trabajo
- Coches para horneado
- Balanza digital de 200g.
- Cocina a gas.
- Materiales de plástico
- Insumos alimentarios

Los materiales y equipos serán facilitados por la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial a la medida de sus posibilidades.

XIV. FINANCIAMIENTO:

La fuente de financiamiento será la UNAJMA con todo lo necesario propuesto en el presupuesto para cumplir con los objetivos de la presente propuesta y dejar huellas en la comunidad Universitaria.

Andahuaylas, 03 de octubre del 2022.