



Rectorado

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

RESOLUCIÓN RECTORAL N° 079-2023-UNAJMA/R

Andahuaylas, 19 de diciembre de 2023

VISTOS: La Carta N° 069-2023-D-EPIA/FI/UNAJMA, de fecha 12 de setiembre de 2023, la Carta N° 0352-2023-UNAJMA-VP/ACAD-FI, de fecha 12 de setiembre de 2023; el Informe N° 0364-2023-OPP-UNAJMA/AND, de fecha 18 de diciembre de 2023; el Oficio N° 131-2023-VRA-UNAJMA, de fecha 18 de diciembre de 2023; el Proveído N° 1617 de fecha 19 de diciembre de 2023; por el que el rector dispone la emisión de la presente con cargo a dar cuenta al Consejo Universitario,

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, en el artículo 60 de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, respecto al rector, establece que *"El Rector es el personero y representante legal de la universidad. Tiene a su cargo y a dedicación exclusiva, la dirección, conducción y gestión del gobierno universitario en todos sus ámbitos, dentro de los límites de la presente Ley y del Estatuto"*;

Que, mediante Resolución N° 007-2023-CU-UNAJMA, de fecha 26 de junio de 2023, el Comité Electoral Universitario de la UNAJMA, reconoce al **Dr. Edgar Luis Martínez Huamán**, como Rector, **Dra. Cecilia Edith García Rivas Plata**, Vicerrectora Académica y **Dra. Mery Luz Masco Arriola**, Vicerrectora de Investigación, de la Universidad Nacional José María Arguedas;

Que, mediante Carta N° 069-2023-D-EPIA/FI/UNAJMA, de fecha 12 de setiembre de 2023, el Dr. David Juan Ramos Huallpartupa, en su condición de director de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, remite al decano de la Facultad de Ingeniería, M.Sc. Thomas Ancco Vizcarra, el Plan de Proyecto denominado "ELABORACIÓN DE PANETONES 2023", con la finalidad de confraternizar con la comunidad universitaria en estas fiestas navideñas 2023; toda vez que el referido proyecto no está contemplado en el POI 2023 de la EPIA;

Que, mediante Carta N° 0352-2023-UNAJMA-VP/ACAD-FI, de fecha 12 de setiembre de 2023, el M.Sc. Thomas Ancco Vizcarra, en su condición de decano de la Facultad de Ingeniería, remite a la vicerrectora académica de la Unajma, Dra. Cecilia Edith García Rivas Plata, el plan del proyecto denominado "ELABORACIÓN DE PANETONES 2023", presentado por la dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, para su evaluación y disposición a quien corresponda del informe de disponibilidad presupuestal;

Que, mediante Informe N° 0364-2023-OPP-UNAJMA/AND, de fecha 18 de diciembre de 2023, el Lic. Adm. Eduardo Guía Alcarraz, jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, informa a la vicerrectora académica de la Unajma, Dra. Cecilia Edith García Rivas Plata, la viabilidad para la aprobación del Plan de Elaboración de Panetones 2023, toda vez que se cuenta con la solicitud de ampliación de límites máximos en el marco del artículo 50 numeral 50.1 del Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo de Sistema Nacional de Presupuesto;

Que, mediante Oficio N° 131-2023-VRA-UNAJMA, de fecha 18 de diciembre de 2023, la Dra. Cecilia Edith García Rivas Plata, vicerrectora académica, remite al rector de la Unajma, Dr. Edgar Luis Martínez Huamán, el expediente del proyecto de actividad denominado Plan de Elaboración de Panetones 2023, con el informe de viabilidad emitido por la Oficina de Planeamiento y Presupuesto con un presupuesto de S/ 47,219.00



Rectorado

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

RESOLUCIÓN RECTORAL

N° 079-2023-UNAJMA/R

Andahuaylas, 19 de diciembre de 2023

(cuarenta y siete mil doscientos diecinueve con 00/100 soles); por lo que la vicerrectora académica opina de manera favorable para su aprobación mediante acto resolutivo;

Que, con Proveído N° 1617-2023-R, de fecha 19 de diciembre de 2023, el Dr. Edgar Luis Martínez Huamán, rector de la Unajma, dispone al secretario general proyectar la presente resolución con cargo a dar cuenta al Consejo Universitario;

Por estos considerandos y en uso de las atribuciones que le confiere la Ley N° 30220, Ley Universitaria, y el Estatuto de la Unajma, al rector y con cargo a dar cuenta al Consejo Universitario;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR el Proyecto de actividad: "Elaboración de Panetones 2023" presentado por la dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Nacional José María Arguedas; que en anexo forma parte de la presente resolución.


ARTÍCULO SEGUNDO: ENCARGAR a la Dirección General de Administración para que proceda de acuerdo a sus funciones para el cumplimiento y ejecución del Proyecto aprobado en el artículo precedente.

ARTÍCULO TERCERO: ENCARGAR al Vicerrectorado Académico, Facultad de Ingeniería, Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, Dirección General de Administración, y Oficina de Planeamiento y Presupuesto 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


Dr. Edgar Luis Martínez Huamán
RECTOR

UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ MARÍA ARGUEDAS


Abog. Rodney Veliz Montesinos
SECRETARIO GENERAL

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS
FACULTAD DE INGENIERIA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AROINDUSTRIAL



PROYECTO DE ACTIVIDAD:

“ELABORACIÓN DE PANETONES 2023”

PRESENTADO POR:

- Ing. David Juan Ramos Huallpartupa (Director de la EPIA)
- Ing. Fredy Taípe Pardo (Responsable de taller de panificación).
- Ing. Yuber Taípe Flores
- Ing. Jimmy Aroni Huaman
- Ing. Ridher Remigio Antay Ccaccya
- Ing. Ivan Flores Quintana
- Ruth Nayra Perez Garcia
- Elizabeth Huailas Puca
- Jhonnatan Mesco Cruz

APROBADO POR:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| ➤ Dr. David Juan Ramos Huallpartupa | Director de la EPIA |
| ➤ Dr. Thomas Ancco Vizacarra | Decano de la Facultad de Ingeniería |
| ➤ Dra. Cecilia Edith Garcia Rivas Plata | Vicerrectora Académica |

Andahuaylas – Apurímac – Perú
2023

I. NOMBRE DEL PROYECTO:

ELABORACIÓN DE PANETONES 2023

II. RESPONSABLES E INTEGRANTES:

- Ing. Fredy Taipe Pardo. Responsable de Taller panificación.
- Ing. Ivan Flores Quintana Auxiliar en taller de panificación
- Ruth Nayra Perez Garcia
- Elizabeth Huailas Puca
- Jhonnatan Mesco Cruz
- Estudiantes VII semestre



III. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La Universidad Nacional José María Arguedas mediante la EPIA en marco de tener un día de confraternidad, alegría, unión de toda la comunidad Universitaria por las fiestas navideñas 2023 y poner en actividad el “Taller de Panificación”, se propone realizar la elaboración de panetones.

Es así que la EPIA, docentes, estudiantes y personal administrativo de la misma, planea realizar la elaboración de 2500 panetones. Las mismas que serán utilizadas en los festejos navideños del presente año y actividades de proyección social.

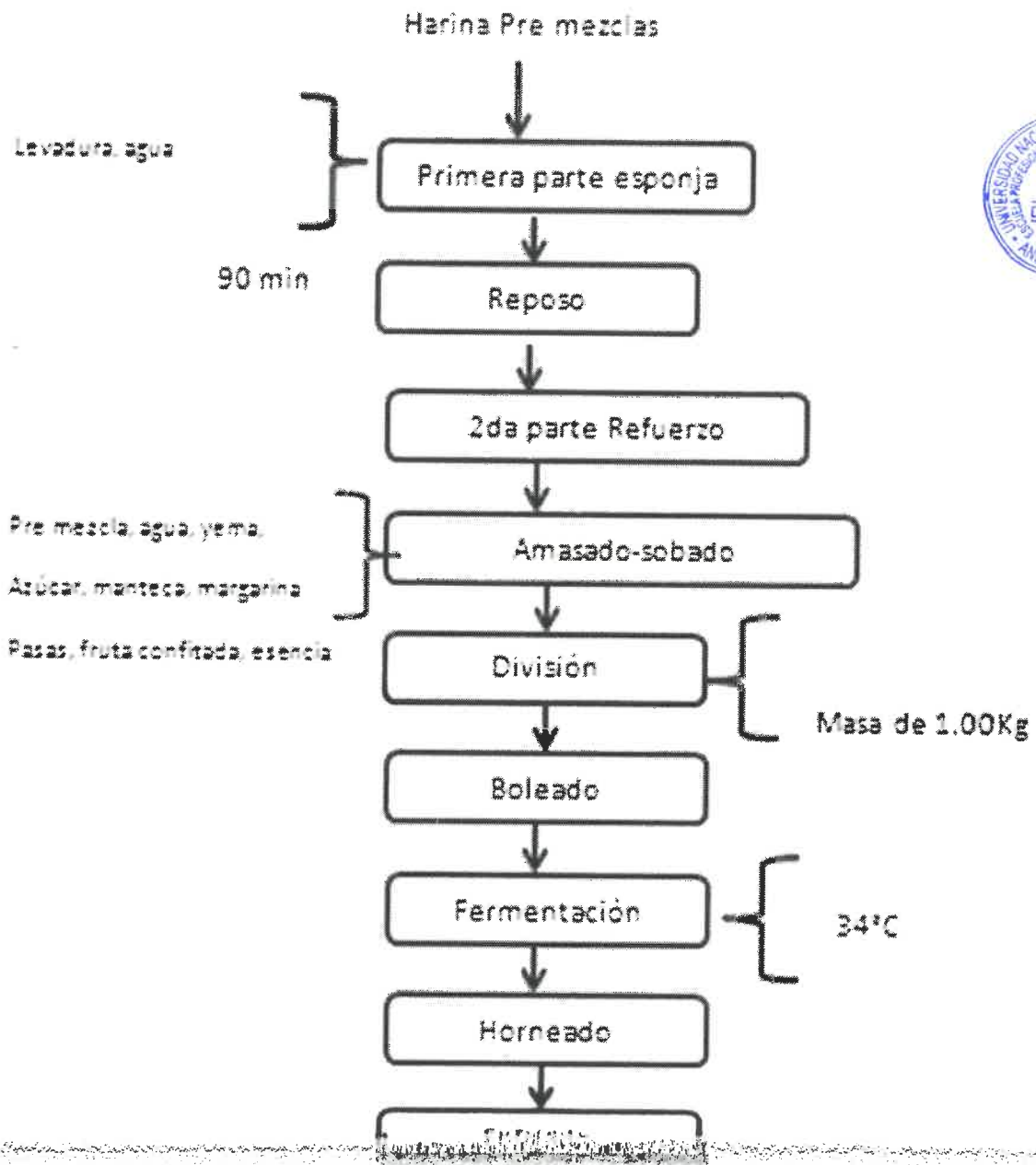
La elaboración de panetones se realizará en el taller de panificación de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial.

IV. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO:

El panetón, 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 productos agroindustriales con alto valor nutricional, adicionándose para ello productos de la región.

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 panetón 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 panetón 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 pirotín. Unos 15 min antes del horneado 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 panetón es de 900 gr.



Dejar enfriar el producto horneado según la temperatura del ambiente.

V. OBJETIVOS DEL PROYECTO:

Objetivo general:

- ❖ Elaborar de 2500 unidades de panetones de 900 gr, en marco de poder compartir una alegría y confraternidad, en cada uno de los integrantes (estudiantes, docentes, autoridades y personal administrativo) de la UNAJMA, en estas fiestas navideñas 2023, así como en la proyección social que se realice en la comunidad Andahuaylina.

Objetivos específicos:

- ❖ Promover la alegría, confraternidad y unión en estas fiestas navideñas 2023.
- ❖ Contribuir en el desarrollo de capacidades y potencialidades del estudiantado de la EPIA
- ❖ Promover productos agroindustriales de alto valor agregado y nutricional.
- ❖ Difundir la producción que puede realizar el Taller de Panificación.

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.

La Universidad Nacional José María Arguedas a través de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, ha visto por conveniente la elaboración de 2500 unidades de panetones, en marco de poder compartir alegría, unión y confraternidad por estas fiestas navideñas 2023.



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.

VIII. IMPACTO DEL PROYECTO:

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

Fortalecimiento de las capacidades de los estudiantes, organización, unión y confraternidad.

Difusión de la producción del Taller de Panificación.

IX. MEDIOS DE VERIFICACIÓN:

- Fotografías, videos.
- 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. ORGANIZACIONES O GRUPOS ORGANIZACIONALES QUE INTERVIENEN EN EL PROYECTO:

A) LOS RESPONSABLES DEL PROYECTO:

- Ing. Fredy Taipe Pardo. Responsable de Taller panificación.
- Ing. Ivan Flores Quintana. Auxiliar en taller de panificación
- Ruth Nayra Perez Garcia
- Elizabeth Huailas Puca
- Jhonnatan Mesco Cruz
- Estudiantes VII semestre

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.

XI. PRINCIPALES OPORTUNIDADES DEL PROYECTO:

- ✓ Apoyo de autoridades y personal administrativo de la UNAJMA
- ✓ Acercamiento de las fiestas navideñas, año nuevo.
- ✓ Presentación de la Universidad frente a la población Andahuaylina.



XII. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO:

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

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO

DETALLE	AGO		SET. - 2023				OCT. - 2023				NOV. - 2023				DIC. - 2023			
	S-4	S-1	S-2	S-3	S-4	S-1	S-2	S-3	S-4	S-1	S-2	S-3	S-4	S-1	S-2	S-3	S-4	
Elaboración del proyecto	■																	
Presentación de proyecto	■																	
Aprobación del proyecto		■	■	■														
Coordinación	■	■	■	■														
Desarrollo de la actividad (elaboración de panetones)					■	■	■	■	■	■	■	■	■					
Almacenamiento (Maduración del producto)							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Elaboración del informe final																	■	■

XIII. PRESUPUESTO:

✓ **MATERIALES Y EQUIPOS:**

- Horno Max 1000
- Amasadora
- Sobadora
- Cámara de fermentación
- Mesa de trabajo
- Divisora de masa
- Coches para horneado
- 01 Licuadora
- 01 Balanza digital de 200g.
- 01 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.

PRESUPUESTO PAR LA ELABORACION DE 2500 PANETONES DE 900 g.

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO REF. (S/.)	PRECIO REFERENCIAL (S/.)
7	Sacos	Azúcar de 50 kg	190	1.330,00
45	sacos	Premezcla de 25 kg	252	11.340,00
33	Cajas	Pasas de 10 kg	145	4.785,00
37	Caja	Fruta confitada de 10 kg	90	3.330,00
435	kg	Huevo	6	2.610,00
28	Paquetes	Levadura de 0,5 kg	11	308,00
10	Cajas	Margarina	130	1.300,00
5	Litros	Esencia de panetón	410	2.050,00
3	Litro	Esencia de chirimoya para paneton	130	390,00
2	Litro	Esencia de lúcuma para paneton	130	260,00
4	Litros	Esencia de mantequilla para paneton	130	520,00
2	Litros	Esencia de vainilla para paneton	130	260,00
2	Litros	Esencia de naranja para paneton	130	260,00
10	Caja	Manteca de 10 kg	125	1.250,00
3	Millares	Pirotines con parafina	450	1.350,00
1	kg	conservante para panaderia (antimoho)	32	32,00
4	Millares	Bolsas de paneton	85	340,00
4	Millares	BOLSA CON CIERRE HERMETICO	1500	6.000,00
6	Litros	Aceite	15	90,00
45	galón	Petróleo	17	765,00
4	Millares de precinto	Precinto de seguridad	13	52,00
4	caja	gorra desechable (color blanco)	11	44,00
2	caja	tapa boca (50 unidades)	10	20,00
3	cajas	GUANTES DE LATEX	45	135,00
1	maestro panadero	maestro panadero	5000	5.000,00
3	ayudantes en panader	ayudantes en panadería	1000	3.000,00
2	bolsa de 4 kilos	detergente	47	94,00
2	lejía de 5 litros	lejía	12	24,00
5	LITRO	LAVA VAJILLA LIQUIDA (1 LITRO)	11	55,00
5	LITRO	ALCOHOL EN GEL	15	75,00
5	unidad	Brocha de repostería	20	100,00
5	Unidad	cutter	10	50,00
				47.219,00



Observación: El costo de producción que se detalla es sin considerar el costo de depreciación de equipos, consumo de agua, energía eléctrica, mano de obra calificada. Los pirotines tienen que ser de material cartón corrugado o Pirotines con parafina, las diferentes esencias de panetón de puratos, para garantizar la calidad del producto final.

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, agosto del 2023.



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARCE Y CÉSPEDAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGRICOLA INDUSTRIAL

[Handwritten signature]
David Juan Ramos Huallpartupa



[Handwritten signature]
Ing. F. Taipe P.