



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS
RESOLUCIÓN DECANAL N° 0704-2024-D-FI-UNAJMA
FACULTAD DE INGENIERÍA

Andahuaylas, 14 de noviembre de 2024

VISTO: La Hoja de Trámite Interno de la Facultad de Ingeniería del expediente N° 3976, de fecha 12 de noviembre de 2024; Carta N° 641-2024-UNAJMA-VRA, de fecha 12 de noviembre de 2024; Informe N° 0886-2024-OPP-UNAJMA, de fecha 08 de noviembre de 2024; Hoja de Trámite Interno de Vicerrectorado Académico del Expediente N° 3738, de fecha 05 de noviembre de 2024; Carta N° 01505-2023-UNAJMA-DFI, de fecha 05 de noviembre de 2024; Carta N° 539-2024-UNAJMA/FI/EPIA-D, de fecha 04 de noviembre de 2024; Carta N° 024-2024/H.D.A.P./EPIA/UNAJMA, de fecha 30 de octubre de 2024; y;

CONSIDERANDO:

Que, por Ley N° 28372 del 29 de octubre del 2004, se crea la Universidad Nacional José María Arguedas, con sede en la provincia de Andahuaylas, región Apurímac; y que por Resolución N° 035-2017-SUNEDU/CD de fecha 02 de octubre del 2017, el Consejo Directivo de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria, otorga la Licencia Institucional a la Universidad Nacional José María Arguedas para ofrecer el Servicio Educativo Superior Universitario;

Que, la Ley Universitaria 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 a la Constitución, las leyes y demás normativa aplicable, que se manifiestan en los siguientes regímenes: normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico;

Que, el Comité Electoral de la Universidad Nacional José María Arguedas otorga la credencial de reconocimiento como Decano de la Facultad de Ingeniería al Dr. Thomas Ancco Vizcarra el 27 de junio del 2023, con el fin de cumplir sus funciones a partir del 10 de julio del 2023;

Que, de conformidad con el artículo 70 de la Ley Universitaria N° 30220, y concordante con el artículo 48 del Estatuto de la Universidad Nacional José María Arguedas, aprobado con Resolución de Asamblea Universitaria N° 003-2024-UNAJMA/AU de fecha 01 de abril de 2024, son atribuciones del Decano dirigir administrativa y académicamente la Facultad, a través de los directores de los Departamentos Académicos, de las Escuelas Profesionales, Unidad de Investigación y Unidad de Posgrado;

Que, mediante Carta N° 024-2024/H.D.A.P./EPIA/UNAJMA de fecha 30 de octubre de 2024, el docente Mg. Herson Danny Arone Palomino, remite a la dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, propuesta del Plan "Producción de panetones UNAJMA como parte de la campaña navideña 2024";

Que, mediante Carta N° 539-2024-UNAJMA/FI/EPIA-D de fecha 04 de noviembre de 2024, el Dr. David Juan Ramos Huallpartupa, director de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial (EPIA), solicita al decano de la Facultad de Ingeniería, disponibilidad presupuestal y aprobación del Plan "Producción de panetones UNAJMA como parte de la campaña navideña 2024", que se ejecutará durante el mes de noviembre y diciembre de 2024, con un presupuesto que asciende a la suma de S/ 62,155.50;

Que, mediante Carta N° 01505-2023-UNAJMA-DFI de fecha 05 de noviembre de 2024, el Dr. Thomas Ancco Vizcarra, decano de la Facultad de Ingeniería, remite a la Dra. Cecilia Edith García Rivas Plata, Vicerrectora Académica de la UNAJMA, el Plan "Producción de panetones UNAJMA como parte de la campaña navideña 2024", para su evaluación y emisión de informe de disponibilidad presupuestal por el área correspondiente;

Que, mediante Hoja de Trámite Interno de Vicerrectorado Académico del Expediente N° 3738 de fecha 05 de noviembre de 2024, el Vicerrectorado Académico remite el Plan "Producción de panetones UNAJMA como parte de la campaña navideña 2024", a la Oficina de Planeamiento y Presupuesto para que emita informe sobre la disponibilidad presupuestal;

Que, mediante Informe N° 0886-2024-OPP-UNAJMA de fecha 08 de noviembre de 2024, la Econ. Susy Huamani Juárez, jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, informa al Vicerrectorado Académico de la UNAJMA, sobre la **disponibilidad presupuestal** para la ejecución del Plan "Producción de panetones UNAJMA como parte de la campaña navideña 2024", **por el monto de S/ 62,155.50**;

Que, mediante Carta N° 641-2024-UNAJMA-VRA de fecha 12 de noviembre de 2024, la Dra. Cecilia Edith García Rivas Plata, Vicerrectora Académica de la UNAJMA, remite al decano de la Facultad de Ingeniería, el informe de disponibilidad presupuestal del Plan "Producción de panetones UNAJMA como parte de la campaña navideña 2024";

Que, mediante Hoja de Trámite Interno de la Facultad de Ingeniería del expediente N° 3976 de fecha 12 de noviembre de 2024 y en atención a la Carta N° 539-2024-UNAJMA/FI/EPIA-D, el Dr. Thomas Ancco Vizcarra, decano de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional José María Arguedas, dispone proyectar la Resolución correspondiente, la que se aprueba con cargo a dar cuenta al Consejo de Facultad;



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS
RESOLUCIÓN DECANAL N° 0704-2024-D-FI-UNAJMA
FACULTAD DE INGENIERÍA

Andahuaylas, 14 de noviembre de 2024

Por estos considerandos y en ejercicio de las atribuciones conferidas al señor Decano de la Facultad, por la Ley Universitaria 30220 y el Estatuto vigente de la UNAJMA;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR el Plan "Producción de panetones UNAJMA como parte de la campaña navideña 2024", elaborado por la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, el cual se ejecutará durante los meses de noviembre y diciembre de 2024, y cuenta con disponibilidad presupuestal favorable por el monto de S/ 62,155.50. Se adjunta el plan de trabajo que consta de (05) folios y en anexo forma parte de la presente Resolución Decanal.

ARTÍCULO SEGUNDO: ENCARGAR a la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Nacional José María Arguedas, adopte las acciones correspondientes para el cumplimiento de la presente Resolución Decanal y que, **al culminar la actividad, emita informe de resultados a la Facultad de Ingeniería.**

ARTÍCULO TERCERO: ENCARGAR, a la Facultad de Ingeniería ejecute y adopte las acciones que correspondan, para el cabal cumplimiento de la presente Resolución Decanal, con cargo a dar cuenta al Consejo de Facultad cuando se realice su instalación.

ARTÍCULO CUARTO: ELEVAR la presente Resolución Decanal al Vicerrectorado Académico, para su aprobación y ratificación con Resolución de Consejo Universitario.

ARTÍCULO QUINTO: NOTIFICAR la presente resolución a la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, para su conocimiento y fines pertinentes.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.


UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSE MARÍA ARGUEDAS

Dr. Thomas Ancco Vizcarra
DECANO
FACULTAD DE INGENIERÍA

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS



“PLAN DE PRODUCCIÓN DE PANETONES UNAJMA COMO PARTE DE LA CAMPAÑA NAVIDEÑA 2024”

**Dirección de la Escuela Profesional de
Ingeniería Agroindustrial**

Aprobado con Resolución ...

Versión 1.0

**OCTUBRE - 2024
ANDAHUAYLAS**





VICERECTORADO ACADÉMICO:

Dra. Cecilia Edith García Rivas Plata

DECANO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA:

Dr. Thomas Ancco Vizcarra

DIRECTOR DE LA EPIA:

Dr. David Juan Ramos Huallpartupa

RESPONSABLES DE LA ACTIVIDAD:

- ✓ Mg Fredy Taípe Pardo – Docente responsable del taller de panificación
- ✓ Mg. Herson Danny Arone Palomino- Administrativo responsable del taller de panificación.

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Docente del DAITA/ técnico de laboratorio	Director de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial	Decano de la Facultad de Ingeniería
Mg. Fredy Taípe Pardo/ Mg. Herson D. Arone Palomino	Dr. David Juan Ramos Huallpartupa	Dr. Thomas Ancco Vizcarra
<i>Firma:</i>  UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS Ing. Fredy Taípe Pardo DOCENTE	<i>Firma:</i>  UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL Dr. David Juan Ramos Huallpartupa DIRECTOR	<i>Firma:</i>  UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS Dr. Thomas Ancco Vizcarra DECANO FACULTAD DE INGENIERÍA
 UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS Ing. Mg. Herson Danny Arone Palomino LABORATORIOS EPIA		



PRESENTACIÓN

La Universidad Nacional José María Arguedas mediante el rectorado y la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial promueven la producción de panetones UNAJMA, toda vez que estamos cerca de 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 2024.

Es así que la UNAJMA en conjunto con sus autoridades, docentes, estudiantes y personal administrativo, planean producir 3500 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 2024, 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.





ÍNDICE



I. PROPÓSITO.....	5
II. ALCANCE	5
III. BASE LEGAL.....	5
IV. TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....	6
VI. OBJETIVOS:.....	7
VII. RESPONSABLES DE LA ACTIVIDAD:	8
VIII. PROGRAMA:.....	8
IX. PRESUPUESTO:.....	8
X. FINANCIAMIENTO:.....	10



I. PROPÓSITO

La Universidad Nacional José María Arguedas (UNAJMA) establece como propósito fundamental la implementación de un programa de producción de panetones para la temporada navideña 2024, orientado exclusivamente a satisfacer la demanda de la comunidad universitaria. Esta iniciativa, liderada por el rectorado en conjunto con la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, busca fortalecer los lazos institucionales mediante la elaboración de un producto tradicional navideño, aprovechando las capacidades del Taller de Panificación y promoviendo la participación activa de todos los miembros de la comunidad universitaria. Esta actividad busca fomentar la confraternidad y unión dentro de la universidad, aprovechando la proximidad de las fiestas navideñas y de Año Nuevo. A su vez, se pretende fortalecer el sentido de pertenencia entre los estudiantes, docentes, personal administrativo y autoridades, impulsando el trabajo en equipo y la integración de todas las áreas de la institución.

II. ALCANCE

El plan de producción de panetones de la UNAJMA está dirigido exclusivamente a la comunidad universitaria. Se espera que esta iniciativa beneficie a los estudiantes, docentes, y personal administrativo, quienes participarán tanto en la producción como en la adquisición de los panetones. El proyecto tendrá un impacto significativo dentro de la universidad, no solo en términos de generación de productos alimenticios, sino también como una actividad que refuerza la colaboración interdepartamental y el compromiso con la misión institucional. Adicionalmente, este esfuerzo permitirá que el taller de panificación de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial adquiera experiencia práctica en la producción a gran escala, produciendo un total de 3500 panetones para los festejos navideños del año 2024.

III. BASE LEGAL

- Constitución Política del Perú.
- Ley N°30220 –Ley Universitaria.
- Ley N°28372 - Ley de Creación de la Universidad Nacional José María Arguedas.
- Estatuto de la Universidad Nacional José María Arguedas.
- Reglamento General de la Universidad Nacional José María Arguedas.
- Normativas sanitarias aplicables a la producción de alimentos
- Políticas institucionales de la UNAJMA referentes a proyectos internos y actividades de integración universitaria



- Normativas internas sobre el uso de recursos universitarios para actividades institucionales

IV. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

ABREVIACIONES	
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN
UNAJMA	Universidad Nacional José María Arguedas.
DAITA	Departamento Académico de Ingeniería y Tecnología Agroindustrial
EPIA	Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial

DEFINICIONES	
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN
Navidad	La Navidad es una festividad celebrada el 25 de diciembre que conmemora el nacimiento de Jesús y promueve la unión familiar, el intercambio de regalos y la celebración de valores como la paz y la generosidad.
Materia Prima	Ingredientes esenciales de alta calidad como harina, azúcar, levadura, huevos, mantequilla, frutas confitadas y esencias que garantizan el sabor auténtico del panetón
Taller de Panificación	Es el espacio ideal para quienes quieren comenzar desde cero en la elaboración de sus propios panificados. Aprenden sobre los tipos de harinas, levaduras y procedimientos para preparar las masas. Elaboran una línea de panes caseros aplicando las técnicas de fermentación y horneado.
Panetón	El panetón es un bollo hecho con una masa de tipo brioche, relleno con pasas, frutas confitadas, frutos secos o chocolate. Tiene forma de cúpula y la masa se elabora con harina de fuerza, masa madre o levadura fresca, huevos, mantequilla y azúcar.
Proceso productivo	Contempla el conjunto de operaciones que una empresa debe realizar con el fin de ofrecer un bien, un servicio o un producto. Abarca la totalidad de los procedimientos que permiten transformar un recurso, una idea o una materia prima en el resultado final que una empresa ofrece al mercado.
Horno Max1000	Es un horno rotativo a convección forzada, robusto y fiable, destinado a una línea de alta producción. Se caracteriza por el corto tiempo de duración en el precalentamiento y el consumo de energía, la tasa de energía de reposo, el rendimiento de vapor, la tasa de energía de horneado y la eficiencia, la uniformidad de cocción y la capacidad de producción. La velocidad y caudal de aire proporcionado por el impulso, combinado con la rotación lenta del coche permiten obtener una cocción uniforme, pudiendo utilizarse para todo tipo de productos de panadería y pastelería.
Proceso de Fermentación	Fase en la que la masa reposa para que el panetón adquiera una textura esponjosa y un sabor característico mediante tiempos y temperaturas controladas.
Control de Calidad	Procedimientos y pruebas para verificar que el producto final cumpla con estándares de frescura, sabor y textura, asegurando la satisfacción del cliente.
Autoridades	Se refiere al ejercicio de ciertas potestades de mando o conducción de carácter legítimo.
Docentes	Es un facilitador que domina su disciplina y que, a través de metodologías activas, ofrece las herramientas necesarias para que los estudiantes





	comprendan el mundo desde diversos lenguajes, aprendan a vivir con los demás y sean productivos.
Estudiantes	Persona que cursa estudios en un establecimiento de enseñanza.

V. 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 3500 unidades de panetones, para compartir alegría, unión y confraternidad por estas fiestas de fin de año 2024.

VI. OBJETIVOS:

6.1. Objetivo general

- Elaborar 3500 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 2024.

6.2. Objetivos específicos

- Promover la alegría, confraternidad y unión en estas fiestas de fin de año 2024.
- 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.

VII. RESPONSABLES DE LA ACTIVIDAD:

La Dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, la Dirección de Bienestar Universitario, la Dirección General de Administración, entre otros:

- Ing. David Juan Ramos Huallpartupa
- Ing. Nicmar Nico García Reynaga
- Lic. Adm. FRANKLIN PONCECA BARBOZA
- Ing. Thomas Ancco Vizcarra
- Ing. Fredy Taipe Pardo
- Ing. Herson Danny Arone Palomino



VIII. PROGRAMA:

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

DETALLE	Oct-24			Nov-24				Dic-24		
	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										
Contrato de personal técnico y ayudantes										
Desarrollo de la actividad (elaboración de panetones)										
Almacenamiento (Maduración del producto)										
Elaboración del informe final										

IX. PRESUPUESTO:

Presupuesto para la producción de 3500 panetones, de 900 g de peso neto:

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	P. U (S/)	COSTO TOTAL (S/)
9	Sacos	Azúcar de 50 kg	200.00	1800.00
59	Sacos	Premezcla panetonera de 25 kg	245.00	14455.00



42	Cajas	Pasas de 10 kg	150.00	6300.00
48	Cajas	Fruta confitada de 10 kg	105.00	5040.00
584	kg	Huevo	10.00	5840.00
35	Paquetes	Levadura de 0,5 kg	10.00	350.00
13	Cajas	Margarina	110.00	1430.00
7	Litros	Esencia de panetón	265.00	1855.00
3	Litro	Esencia de chirimoya para panetón	130.00	390.00
3	Litro	Esencia de lúcuma para panetón	130.00	390.00
5	Litros	Esencia de mantequilla para panetón	130.00	650.00
3	Litros	Esencia de vainilla para panetón	130.00	390.00
3	Litros	Esencia de naranja para panetón	130.00	390.00
13	Cajas	Manteca vegetal de 10 kg	100.00	1300.00
5	Millares	Pirotines con parafina	430.00	2150.00
5	Millares	Bolsas de panetón	180.00	900.00
7	Litros	Aceite vegetal	11.00	77.00
2	Kilogramo	Anti moho para panetón	35.00	70.00
59	Galón	Petróleo	18.50	1091.50
4	Millares de precinto	Precinto de seguridad	15.00	60.00
5	Millares	Bolsas con cierre hermético o cajas	1500.00	7500.00
2	Caja	Gorro desechable	25.00	50.00
2	Caja	Guantes quirúrgicos	25.00	50.00
2	Caja	Tapaboca o barbijo	25.00	50.00
2	Par	Guantes para horno resistente	400.00	800.00





1	Técnico	Técnico en panificación	5000.00	5000.00
3	Ayudantes	Ayudantes de panadería	1000.00	3000.00
1	Unidad	Hipoclorito de sodio de 5 L (lejía)	20.00	20.00
2	Unidad	Detergente de 5 kg	35.00	70.00
3	Recarga	Recarga de gas de 10 kg	60.00	180.00
4	Unidad	Lavavajilla líquido x 1L	18.00	72.00
2	Unidad	Imprevistos	217.50	435.00
TOTAL (S/.)				62155.50



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 panetón 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.

X. 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, octubre 2024.