



RESOLUCIÓN RECTORAL N° 14139-2024-UNJBG

Tacna, 18 de noviembre de 2024

VISTOS:

El Oficio N° 4465-2024-OPEP/UNJBG, Proveídos N° 10896-2024-REDO y N° 4855-2024-SEGE, Informe N° 4530-2024-UPP-OPEP/UNJBG, Informe N° 637-2024-UPM-OPEP/UNJBG, Oficio N° 548-2024-ESIA/FCAG, Carta N° 029-2024-LEE-ESIA-UNJBG, Resolución Consejo de Facultad N° 5629-2024-FCAG, remitidos para aprobar el Proyecto "Fortalecimiento Formativo de Estudiantes en la Innovación y Desarrollo de Vinos y Mistelas - 2024";

CONSIDERANDO:

Que, el Director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, remite el Proyecto "Fortalecimiento Formativo de Estudiantes en la Innovación y Desarrollo de Vinos y Mistelas - 2024"; a fin de impulsar la innovación y fortalecer los conocimientos de los estudiantes ESIA en el manejo y proceso de productos semi-elaborados para su correcta comercialización, de acuerdo al cumplimiento de normativas sanitarias vigentes, en tal sentido, solicita la continuidad de trámite;

Que, el Proyecto "Fortalecimiento Formativo de Estudiantes en la Innovación y Desarrollo de Vinos y Mistelas - 2024"; tiene como objetivo promover la innovación y desarrollo de productos mediante el desarrollo de vinos y mistelas mediante proceso de mezclado (blends), envasado y comercialización pro los estudiantes de la Escuela de Ingeniería en Industrias Alimentarias. La ejecución del proyecto tiene por finalidad fortalecer las competencias de los estudiantes en el manejo de productos semi-elaborados, la formulación de mezclas equilibradas, así como envasado, etiquetado y comercialización. Este enfoque practico permitirá a los estudiantes adquirir experiencia real en la gestión integral de la producción y el lanzamiento de productos competitivos en el mercado contribuyendo a su formación profesional;

Que, la Jefa de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, remite el Informe N° 4530-2024-UPP-OPEP/UNJBG, mediante el cual la Jefa de la Unidad de Presupuesto, a la evaluación realizada determina que se cuenta con disponibilidad presupuestal para atender lo solicitado por lo que otorga opinión viable, cuyo gasto no podrá exceder el monto de S/ 14 385,00 por la fuente de financiamiento y rubro 2-09 Recursos Directamente Recaudados, estando supeditado a una captación de S/ 18 500,00; asimismo, remite el Informe N° 637-2024-UPM-OPEP/UNJBG, mediante el cual el Jefe de la Unidad de Planeamiento y Modernización remite las conclusiones y recomienda la continuidad de trámite;

Que, en virtud de lo expuesto, la Autoridad mediante Proveído N° 10896-2024-REDO autoriza la emisión de la Resolución pertinente, para los trámites administrativos a que diere lugar, y;

De conformidad con el inciso 62.2 del Art. 62° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, Art. 30° del Estatuto de la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann, y en uso de las atribuciones conferidas al señor Rector;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- Aprobar el **PROYECTO "FORTALECIMIENTO FORMATIVO DE ESTUDIANTES EN LA INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE VINOS Y MISTELAS - 2024"**; elaborado por la Escuela Académico Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, ello en virtud a los considerandos expuestos en la presente Resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Establecer que el gasto de la Actividad aprobada en el Artículo precedente no podrá exceder el monto de S/ 14 385,00 por la fuente de financiamiento y rubro 2-09 Recursos Directamente Recaudados, estando supeditado a una captación de S/ 18 500,00 y se ejecutara de acuerdo al siguiente detalle:

CENTRO DE COSTO	: ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
META	: 0063
ACTIVIDAD OPERATIVA	: AOI00010901133 GESTIÓN DE LABORATORIOS Y TALLERES – ESIA
FTE FTO. Y RUBRO	: 2-09 RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
GENÉRICA DE GASTO	: 2.3 BIENES Y SERVICIOS
MONTO TOTAL	: S/ 14 385,00 (Catorce mil trescientos ochenta y cinco con 00/100 soles)

Regístrese, comuníquese y archívese.




DR. JAVIER LOZANO MARREROS
RECTOR




DR. JORGE LUIS LOZANO CERVERA
SECRETARIO GENERAL



“FORTALECIMIENTO FORMATIVO DE ESTUDIANTES EN LA INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE VINOS Y MISTELAS – 2024”

1. Objetivo:

Promover la innovación y desarrollo de productos mediante el desarrollo de vinos y mistelas mediante el proceso de mezclado (blends), envasado y comercialización por los estudiantes de la Escuela de Ingeniería de Industrias Alimentarias. La ejecución del proyecto tiene por finalidad fortalecer las competencias de los estudiantes en el manejo de productos semi-elaborados, la formulación de mezclas equilibradas, así como envasado, etiquetado y comercialización.

Este enfoque práctico permitirá a los estudiantes adquirir experiencia real en la gestión integral de la producción y el lanzamiento de productos competitivos en el mercado, contribuyendo a su formación profesional.

2. Antecedentes:

La Escuela de Ingeniería en Industrias Alimentarias tiene una sólida tradición en el desarrollo de proyectos formativos enfocados en la innovación agroindustrial. Tradicionalmente esta producción se desarrollaba a nivel demostrativo; sin embargo, el proceso de formación profesional del estudiante requiere un acercamiento al desarrollo de alimentos a escala industrial. La ley universitaria 3220 en sus lineamientos establece que la universidad debe promover las actividades que fortalezcan el desempeño de los estudiantes. En el año 2024, se plantea un enfoque hacia la producción de vinos y mistelas, bebidas con valor agregado que permiten a los estudiantes aplicar conocimientos de ingeniería, control de calidad y tecnologías de procesamiento.

El proyecto se desarrollará en el laboratorio de enología, donde los estudiantes participarán activamente en todas las etapas del proceso productivo, desde la formulación hasta el embotellado y etiquetado. Se espera producir 500 botellas de vinos y mistelas, utilizando frutas locales y procesos controlados que cumplan con altos estándares de calidad.

3. Datos Generales:

3.1 Nombre del Producto: Vinos y Mistelas Basadrinas

3.2 Presentación: Botellas de vidrio de 750 ml con etiqueta personalizada.

3.3 Fecha de estudio: octubre 2024.

3.4 Escuela: Ingeniería en Industrias Alimentarias

Laboratorio de enología

3.5 Fecha de inicio: noviembre 2024.





4. Proyección a la Comunidad Basadrina:

El proyecto busca involucrar a los estudiantes en un entorno de desarrollo de productos alimenticios a escala industrial, donde podrán aplicar sus conocimientos en la formulación de mezclas (blends), envasado y comercialización de vinos y mistelas. Estos productos solo se comercializarán de forma interna hacia la comunidad universitaria siendo estas: Escuelas, oficinas administrativas, sindicatos que soliciten con antelación.

Esta actividad fortalece la relación de los futuros profesionales con proveedores locales de insumos, fomentando el desarrollo sostenible en la región y ofreciendo a los estudiantes una experiencia completa en la gestión de productos desde la elaboración hasta su venta.

5. Vinculación al plan estratégico institucional

0.1 OBJETIVO ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL	01.07 ACCIÓN ESTRATÉGICA INSTITUCIONAL	ACTIVIDAD OPERATIVA	UNIDAD DE MEDIDA
MEJORAR LA CALIDAD DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS	SERVICIOS DE BIENESTAR Y APOYO ACADÉMICO ADECUADOS PARA EL ESTUDIANTE UNIVERSITARIO	GESTION DE LABORATORIOS Y TALLERES - ESIA	ESTUDIANTE

6. Fundamento, diferenciación y oportunidad:

El laboratorio de enología tiene como meta la elaboración a escala industrial de vinos y mistelas a partir de ingredientes locales, que no solo fortalece las competencias técnicas de los estudiantes, sino que también responde a una demanda creciente de productos innovadores y de alta calidad en el mercado local. El proyecto, además de su enfoque formativo, permite a los estudiantes familiarizarse con la gestión de la cadena productiva y las herramientas de comercialización, apoyados por la Dirección de Producción de Bienes y Servicios (DPRO) de la UNJBG.

7. Presupuesto y costo de producción:

El presupuesto total del proyecto asciende a S/ 31 430,00, para la producción de 500 botellas. El desglose es el siguiente:



UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN
 ESCUELA DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 LABORATORIO DE ENOLOGIA



Insumo	Unidad	Cantidad	Costo unitario (S/)	Total (S/)
INVERSIÓN				
Tanque Vitivinícola 1100 Lts	Unidad	1	850	850
Bomba de líquidos 1 HP	Unidad	1	1000	1,000.00
Mangueras grado alimenticio	Metros	30	20	600
Pistola de calor 1800 W Stanley	Unidad	1	400	400
COSTOS DE PRODUCCION				
Destilado de uva	Litros	20	45	900.00
Vino seco	Litros	380	15	5,700.00
Metabisulfito de potasio	Kilogramos	1.5	80	120.00
Azúcar rubia	Saco	1	250	250.00
Botellas de vidrio	Millar	0.5	1600	800.00
Corchos	Millar	0.5	550	275.00
Cápsulas	Millar	0.5	550	275.00
Etiquetas	Millar	0.5	650	325.00
Cajas de cartón y separadores	Unidad	40	10	400.00
Mano de obra directa (Servicio)	p/b	500	2.5	1,250.00
Mano de obra indirecta (Servicio)	p/b	500	1	500.00
Otros Gastos	Unidad	1	440	440.00
Otros materiales de escritorio	Unidad	1	300	300.00
Costo de producción total				S/ 14,385.00
Unidades producidas		500	botellas	

7.4 Ingreso proyectado:

Con un precio de venta estimado de **S/ 37,00** por botella de Vinos y Mistelas Basadrinas, se espera obtener un ingreso total de **S/ 18 500,00**, con un ingreso neto de **S/ 4 115,00** al considerar los costos de producción.

7.5 Proyección de Estado de Pérdidas y Ganancias Proyecto Vinos y Mistelas 2024
 Considerando que la actividad tiene fines académicos, se estima el siguiente estado de pérdidas y ganancias:

A. Ingresos	18,500.00
B. Gastos	14,385.00
C. Ingreso Neto	4,115.00
D. Intangible UNJBG 21% del ingreso bruto	3,885.00
Ingresos total (C - D)	230.00

7.6 Cronograma de actividades:

- **Presentación de proyecto:** Noviembre 2024
- **Requerimiento de insumos:** Noviembre 2024



UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN
ESCUELA DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
LABORATORIO DE ENOLOGIA



- **Adquisición y recepción de materiales:** Noviembre 2024
- **Elaboración de vinos y mistelas:** Noviembre – Diciembre 2024
- **Recepción y entrega de pedidos:** Diciembre 2024
- **Entrega de informe:** 31 Diciembre 2024

8. Otros:

8.1 Fecha de inicio de producción:

Noviembre del 2024

8.2 Fecha de culminación de producción:

Diciembre 2024

8.3 Financiamiento:

Se realizará con recursos directamente recaudados de la Escuela de Ingeniería en Industrias Alimentarias, Facultad de Ciencias Agropecuarias.

9. Comisión de plan de trabajo:

Dr. Luis Enrique Espinoza Villalobos	Responsable
Dr. Samuel Cerro Ruiz	Integrante
Mgr. Dennys Sihuayro Larico	Integrante

10. Oficinas de apoyo:

- Escuela de Ingeniería en Industrias Alimentarias
- Dirección de Producción de Bienes y Servicios
- Dirección de Incubadora de empresas
- Oficina de Abastecimiento
- Oficina de Planificación y Presupuesto

