



UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN

CIUDAD UNIVERSITARIA AV. MIRAFLORES S/N - CASILLA 316 - TELEFONO: 583000 ANEXOS 2020-2023 - EMAIL: sege@unjbg.edu.pe



RESOLUCIÓN Rectoral N° 14138-2024-UNJBG Tacna, 18 de noviembre de 2024

VISTOS:

El Oficio N° 4464-2024-OPEP/UNJBG, Proveídos N° 10897-2024-REDO y N° 4856-2024-SEGE, Informe N° 4529-2024-UPP-OPEP/UNJBG, Informe N° 634-2024-UPM-OPEP/UNJBG, Oficio N° 547-2024-ESIA/FCAG, Carta N° 028-2024-LEE-ESIA-UNJBG, Resolución Consejo de Facultad N° 5626-2024-FCAG, remitidos para aprobar el Proyecto "Fortalecimiento Formativo de Estudiantes en la Innovación y Desarrollo de Panetones Fortificados - 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 Panetones Fortificados - 2024"; a fin de impulsar la innovación y fortalecer los conocimientos de los estudiantes ESIA en la elaboración y formulación de panetones innovadores, además del paneton tradicional; por lo que solicita la continuidad de trámite;

Que, el Proyecto "Fortalecimiento Formativo de Estudiantes en la Innovación y Desarrollo de Panetones Fortificados - 2024"; tiene como objetivo elaborar panetones pro la comunidad estudiantil de la Escuela de Ingeniería en Industrias Alimentarias, haciendo énfasis en la innovación y desarrollo de productos fortificados como parte de formación académica y proyección hacia la comunidad Basadrina;

Que, la Jefa de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, remite el Informe N° 4529-2024-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/ 32 873,00 por la fuente de financiamiento y rubro 2-09 Recursos Directamente Recaudados, estando supeditado a una captación de S/ 42 000,00; asimismo, remite el Informe N° 634-2024-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° 10897-2024-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:

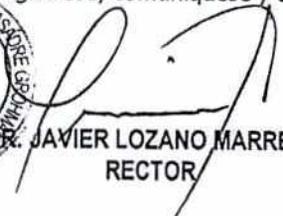
ARTÍCULO PRIMERO.- Aprobar el **PROYECTO "FORTALECIMIENTO FORMATIVO DE ESTUDIANTES EN LA INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PANETONES FORTIFICADOS - 2024"**; elaborado por la Escuela Académico Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, ello en virtud a los 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/ 32 873,00 por la fuente de financiamiento y rubro 2-09 Recursos Directamente Recaudados, estando supeditado a una captación de S/ 42 000,00 y se ejecutara de acuerdo al siguiente detalle:

CENTRO DE COSTO	: ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
META	: 0063
ACTIVIDAD OPERATIVA	: A0100010901133 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/ 32 873,00 (Treinta y dos mil ochocientos setenta y tres 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 PANETONES FORTIFICADOS – 2024”

1. Objetivo:

Elaborar panetones por la comunidad estudiantil de la Escuela de Ingeniería en Industrias Alimentarias, haciendo énfasis en la innovación y desarrollo de productos fortificados como parte de formación académica y proyección hacia la comunidad Basadrina.

2. Antecedentes

La Escuela de Ingeniería en Industrias Alimentarias, tiene a cargo el laboratorio de Panificación antes "Panificadora Don Jorge", que ha venido desarrollando a través de los años campañas de producción del "Panetón Don Jorge", elaborado por un responsable docente como parte de la formación del cuerpo estudiantil ESIA, con la finalidad de incorporar la participación de los estudiantes de la escuela en los sistemas de producción y complementar su formación profesional.

Durante este tiempo se ha desempeñado un rol fundamental para la comunidad Basadrina, al tener ya como parte de su tradición la oferta del Panetón Don Jorge, realizado con los más estrictos controles de calidad y mejores ingredientes del mercado.

El desarrollo e innovación en la elaboración de productos de panificación, no escapa a la comunidad académica; es más aquí; el origen de los diversos productos ofertados tienen como ente formulador la parte académica a través de la investigación. Así mismo, la comunidad universitaria demanda productos fuera del estándar comercial, desarrollados con ingredientes que mejoran las propiedades nutricionales de los productos que se ofertan en el mercado local. Siendo la Universidad Jorge Basadre Grohmann, un ente generador e impulsador de conocimientos, se presenta el proyecto a fin de impulsar la innovación y fortalecer los conocimientos de los estudiantes de la ESIA en la elaboración y formulación de panetones innovadores, además del panetón tradicional.

Noviembre 2024





Para el presente periodo se estima una producción de 2000 panetones de 900 g., como parte de la formación profesional del cuerpo estudiantil, cantidad considerablemente reducida por contar con los fondos limitados correspondiente a ingresos propios de la campaña 2023.

3. Datos Generales

- 3.1 Nombre del Producto : Panetón Basadrino
- 3.2 Presentación : Caja impreso a full color.
- 3.3 Fecha de estudio : Septiembre 2024.
- 3.4 Escuela : Ingeniería en Industrias Alimentarias
Laboratorio de panificación
- 3.5 Fecha de inicio : Noviembre 2024.

4. Proyección a la comunidad Basadrina:

La Escuela de Ingeniería en Industrias Alimentarias dentro de sus actividades donde se hace presente a la comunidad Basadrina, está entre las más importantes la elaboración de "Panetón Basadrino", producto de los excedentes solo se comercializará de forma interna hacia la comunidad universitaria siendo estas: Escuelas, oficinas administrativas, sindicatos que soliciten con antelación. El panetón basadrino es un producto elaborado con la finalidad de impartir conocimientos de procesos a nivel industrial en los estudiantes universitarios de los últimos ciclos, siendo así que el producto cumple con los estándares de calidad. En la ejecución del presente proyecto, se busca el apoyo y asesoramiento de la oficina de producción de bienes y servicios como ente facilitador para el desarrollo de la marca institucional "Panetón Basadrino".

5. Vinculación al plan estratégico institucional

0.1OBJETIVO 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 panificación con su producto de mayor representatividad denominado "Panetón Basadrino", cumple la función de adiestrar al cuerpo estudiantil en los procesos unitarios que concierne a la producción industrial de alimentos. Todos los años a cargo del responsable de la panificadora se presenta el proyecto de fortalecimiento formativo de estudiantes en la elaboración de panetones con fondos que directamente ha ido recaudando.

El producto que entrega a la comunidad Basadrina, está regida con los máximos controles de calidad y se elabora con insumos de primera calidad, cuya finalidad es entregar un producto de excelente calidad a menor precio para las facultades y escuela de nuestra universidad.

El desarrollo del presente proyecto, tiene por finalidad fortalecer los conocimientos en el proceso de formación profesional en los estudiantes de los últimos semestres a fin de que adquieran las capacidades para la producción de alimentos a nivel industrial; como parte del proceso de aprendizaje; el alumno va a desarrollar la gestión de la producción, control de procesos, control de calidad, envasado y etiquetado, y de manera complementaria el marketing para fortalecer la marca "Panetón basadrino" a través del asesoramiento del centro de producción de bienes y servicios de la UNJBG, así como motivar a los estudiantes a la generación de sus empresas a través de las incubadoras de empresas de la UNJBG. En este sentido el proyecto busca también articular las diferentes oficinas de apoyo al estudiante a fin de fortalecer las capacidades de los estudiantes en toda la cadena de valor de un producto, desde la producción, gestión empresarial y comercialización en las que convergen todos los conocimientos adquiridos durante su desarrollo académico.



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



7. Estudio de Mercado:

7.1 Definición del producto:

Panetón prémium de 900 gramos.

7.2 Características principales:

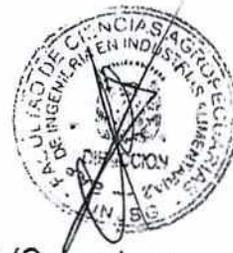
Panetón en caja full color y/o en bolsa trilaminada con cierre hermético, tiempo de duración 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

7.3 Presupuesto y Costos de Producción

El presupuesto total del proyecto asciende a S/. 32 873.00 con una producción de 2 000 Panetones de 900 gramos fórmula Premium, bajo el siguiente detalle:

Detalle	Unidad	Cantidad	Costo unitario (S/.)	Total (S/.)
Frutas confitadas grande	kg	105	S/ 9.00	S/ 945.00
Pasas medianas	kg	105	S/ 12.00	S/ 1,260.00
Azúcar Blanca	kg	240	S/ 4.50	S/ 1,080.00
Manteca vegetal	kg	120	S/ 12.00	S/ 1,440.00
Margarina Primavera	kg	30	S/ 12.00	S/ 360.00
Esencia de paneton súper especial	kg	4	S/ 300.00	S/ 1,200.00
Levadura	pq	80	S/ 9.00	S/ 720.00
Premezcla Backels Premium	bolsa	30	S/ 350.00	S/ 10,500.00
Pirotines base corrugada de 900 gr	ciento	22	S/ 24.00	S/ 528.00
Mano de obra Directa (servicio)	p/b	2000	S/ 2.50	S/ 5,000.00
Mano de Obra Indirecta (servicio)	p/b	2000	S/ 1.00	S/ 2,000.00
Otros Gastos	Unidad	1	S/ 660.00	S/ 660.00
Servicio de impresión	Unidad	2000	S/ 2.50	S/ 5,000.00
Otros materiales de escritorio (pistola de solicona, silicona en barra, amarres, tinta roja, engrampador, cuaderno de cargo, etc.)	Unidad	1	S/ 200.00	S/ 200.00
Bolsas de polietileno transparente	Paquete	220	S/ 9.00	S/ 1,980.00
Costo de Producción			S/ 32,873.00	
Unidades Producidas				2,000





7.4 Ingreso proyectado

Del expendio de los panetones se promedia recibir S/. 42 000,00 (Cuarenta y dos mil soles), con un precio de venta a la comunidad Basadrina de S/21,00 (Ventiun soles).

7.5 Proyección de Estado de Pérdidas y ganancias del proyecto

Considerando que la actividad es con fines académicos se estima un estado de pérdidas y ganancias:

Estado de Pérdidas y Ganancias

A. Ingresos	42,000.00
B. Gastos	32,873.00
C. Ingreso Neto	9,127.00
D. Intangible UNJBG 21% del ingreso bruto	8,820.00
Ingresos total (C - D)	307.00

7.6 Cronograma de actividades

Presentación de proyectos	Setiembre 2024
Requerimiento de insumos	Noviembre 2024
Adquisición y recepción materiales	Noviembre 2024
Elaboración de panetones	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 - Diciembre 2024

8.2 Fecha de culminación de producción

15 de diciembre del 2024

Noviembre 2024





8.3 Financiamiento

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

9. Comisión de Plan de Trabajo

Dr. Luis Enrique Espinoza Villalobos	Responsable
MSc. Norman Tomas Delgado Cabrera	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



Anexo 1



**TARIFARIO DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y BIENES Y SERVICIOS PRODUCIDOS Y
COMERCIALIZADOS POR LA UNJBG - 2023**

DEPENDENCIA:

ESCUELA DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ITEM	PRODUCTOS/SERVICIOS	REQUISITOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR s/.
01	PANETÓN PERMIUM en caja de 900 gr	1. Comprobante de Pago	Unidad	21.00

Fuente: ESCUELA DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS


LUIS ENRIQUE ESPINOZA V.
RESPONSABLE

