Municipalidad de
Puente Piedra
ALCALDIA

"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 028-2025-ALC/MDPP

Puente Piedra, 27 de marzo de 2025

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA;

VISTOS: El Informe N° 0057-2025/MDPP-GP-SGPA, de la Subgerencia de Programas Alimentarios; el Informe N° 0008-2025/MDPP-GP, de la Gerencia de Prevención; el Proveído N° 0144-2025-GM/MDPP de la Gerencia Municipal, el Memorándum N° 0540-2025/MDPP-OGPPI, de la Oficina General de Planeamiento, Presupuesto e Inversiones, el Informe N° 0107-2025/MDPP-OGAJ de la Oficina General de Asesoría Jurídica, y;

CONSIDERANDO:

Que, de acuerdo con lo establecido en el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, modificado por la Ley N° 30305, establece que las municipalidades son órganos de gobierno local, con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, lo cual es concordante con lo dispuesto en el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, ya que dicha autonomía radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias, establece el artículo I de su Título Preliminar, que tanto las municipalidades provinciales y distritales son los órganos de gobierno promotores del desarrollo local, con personería jurídica de derecho público y plena capacidad para el cumplimiento de sus fines;

Que, el artículo IV del Título Preliminar del mismo precepto normativo, indica que los gobiernos locales representan el vecindario, promueven la adecuada prestación de los servicios públicos locales y el desarrollo integral, sostenible y armónico de su circunscripción. Aunado a ello, su artículo X refiere que los Gobiernos Locales promueven el desarrollo integral, para viabilizar el crecimiento económico, la justicia social y sostenibilidad local, en coordinación y asociación con los Niveles de Gobierno Regional y Nacional, con el objeto de facilitar la competitividad local y propiciar las mejores condiciones de vida de su población;

Que, el mismo texto normativo establece en el numeral 2.4, del inciso 2, del artículo 84°, establece como función específica de la municipalidad distrital, el organizar, administrar y ejecutar los programas locales de asistencia, protección y apoyo a la población en riesgo, de niños, adolescentes, mujeres, adultos mayores, personas con discapacidad y otros grupos de la población en situación de discriminación;

Que, de acuerdo a lo establecido en el artículo IV numeral 1.1 del Título Preliminar del Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, las autoridades administrativas deben actuar en mérito al principio de legalidad, lo que implica que su actuar guarde respeto por la Constitución, la ley y el derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que fueron conferidas;

Que, el Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad Distrital de Puente Piedra, aprobado con Ordenanza N° 459-MDPP, señala en su artículo 73°, las funciones de la Gerencia de Prevención, siendo una de ellas, gestionar los programas y servicios sociales que apoyen a mejorar la calidad de vida de la población vulnerable (niños y niñas, adultos mayores, madres jóvenes y personas con discapacidad), promoviendo la participación de la sociedad civil y de los organismos públicos;

Que, del mismo modo, el artículo 76°, del mismo texto normativo, enumera las funciones de la Subgerencia de Programas Alimentarios, estableciendo en sus literales g), h) e i), entre otras, las siguientes funciones: "*(...) g) Promover y concertar la cooperación pública y privada en los*

distintos programas alimentarios locales. h) Facilitar y participar en los espacios de concertación y participación ciudadana para la planificación, gestión y vigilancia de los programas alimentarios, así como de apoyo a la población en riesgo, i) Establecer canales de comunicación y cooperación entre los vecinos y los programas alimentarios. (...)";

Que, estando a lo señalado, Informe N° 0057-2025/MDPP-GP-SGPA del 27 de febrero de 2025, la Subgerencia de Programas Alimentarios, remite a la Gerencia de Prevención, la propuesta de Plan de Trabajo "Programa Mujeres de Hierro – 2025";

Que, mediante Informe N° 0008-2025/MDPP-GP del 04 de marzo de 2025, la Gerencia de Prevención, traslada a la Gerencia Municipal, la propuesta de Plan de Trabajo, para su respectiva revisión o modificación, y consecuente aprobación;

Que, con Proveído N° 0144-2025-GM/MDPP del 06 de marzo de 2025, la Gerencia Municipal solicita a la Oficina General de Planeamiento, Presupuesto e Inversiones, realice la evaluación técnica según el marco presupuestal respectivo, de la propuesta de Plan de Trabajo;

Que, el numeral 4.2 del artículo 4° de la Ley N° 32185, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025, establece que, todo acto administrativo, acto de administración o las resoluciones administrativas que autoricen gastos no son eficaces si no cuentan con el crédito presupuestario correspondiente en el presupuesto institucional o condicionan la misma a la asignación de mayores créditos presupuestarios, bajo exclusiva responsabilidad del titular de la entidad, así como del jefe de la oficina de presupuesto y del jefe de la oficina de administración, o las que hagan sus veces, en el marco de lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público;

Que, la Oficina General de Planeamiento Presupuesto e Inversiones, mediante Memorándum N° 0540-2025/MDPP-OGPPI del 14 de marzo de 2025, emite opinión técnica favorable a la aprobación del Plan de Trabajo: "Programa Mujeres de Hierro – 2025". Señalando que *"la ejecución del presente plan se viene llevando a cabo con cargo a su presupuesto asignado, (...) pudiendo realizarse modificaciones presupuestales en caso sea necesario"*. Ello garantiza que la entidad cuenta con la capacidad presupuestaria, existencia de crédito presupuestal disponible y libre de afectación, para financiar el compromiso de gasto, que supone la aprobación y ejecución del Plan de Trabajo: "Programa Mujeres de Hierro – 2025";

Que, el Plan de Trabajo: "Programa Mujeres de Hierro – 2025", está contemplada como una Actividad Operativa AOI30127400273, denominada "Promover la Alimentación Saludable y Balanceada", establecido en el Plan Operativo Institucional 2025, aprobado mediante Resolución de Alcaldía N° 0100- 2024-ALC/MDP; enmarcado en la Acción Estratégica Institucional AEI.06.01 "Monitoreo y Evaluación de la Cobertura y Calidad de las Atenciones en Ollas Comunes y Comedores Populares en el distrito de Puente Piedra"; y Objetivo Estratégico Institucional OEI.06 "Mejorar los Servicios de Protección Social en el Distrito de Puente Piedra", todos establecidos en el Plan Estratégico Institucional PEI - Ampliación del horizonte temporal del 2025- 2030, aprobado mediante Resolución de Alcaldía N° 099-2024-ALC/MDPP;

Que, la Oficina General de Asesoría Jurídica, mediante Informe N° 0107-2025/MDPP-OGAJ de fecha 27 de marzo de 2025, menciona que estando a los informes técnicos remitidos por parte de las Unidades de Organización competentes, emite opinión favorable para la aprobación del Plan de Trabajo: "Programa Mujeres de Hierro – 2025";

Que, del análisis realizado por la Oficina General de Asesoría Jurídica, considera que el Plan, enmarca su contenido en dos actividades, que son el fundamento del plan: 1) Talleres Productivos, y 2) Capacitaciones y Charlas, los cuales son desarrollados a lo largo de todo el año 2025, dichas actividades permiten cumplir a cabalidad el objetivo trazado por el área usuaria, el mismo que se encuentra acorde a las normas de su especialidad, por ende, no contraviene ninguna norma constitucional, por ello se concluye que su aprobación debería realizarse

mediante Resolución de Alcaldía, conforme a La Ley Orgánica de Municipalidades y el Reglamento de Organización y Funciones;

Que, es así como el artículo 6° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias, señala que es Alcaldía el órgano ejecutivo de gobierno local, el alcalde es el representante legal de la municipalidad y su máxima autoridad administrativa; por lo que, corresponde aprobar y resolver asuntos administrativos a través de las resoluciones de alcaldía y dictarlos con sujeción a las leyes;

Estando a lo expuesto, y en uso de las facultades conferidas en el numeral 6 del artículo 20° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades; y lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR el Plan de Trabajo denominado: "Programa Mujeres de Hierro – 2025", y el anexo que lo acompaña, planteado por la Subgerencia de Programas Alimentarios, el mismo que presupuestalmente se encuentra asignado en el PIA 2025.

ARTÍCULO SEGUNDO: ENCARGAR a la Oficina General de Planeamiento, Presupuesto e Inversiones, a la Gerencia de Prevención, y a la Subgerencia de Programas Alimentarios las acciones para la ejecución del presente Plan de Trabajo: "Programa Mujeres de Hierro – 2025", y cualquier acción que se requieran como consecuencia de lo dispuesto en la presente Resolución.

ARTÍCULO TERCERO: ENCARGAR a la Oficina de Tecnologías de Información, la publicación de la presente Resolución en el portal web institucional: www.munipuentepiedra.gob.pe de la Municipalidad Distrital de Puente Piedra.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA

DENNAN SAMUEL ESPINOZA ROSALES
ALCALDE

Municipalidad de
Puente Piedra

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

PLAN DE TRABAJO

"PROGRAMA MUJERES DE HIERRO"

2025

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
Vº Bº
GERENCIA MUNICIPAL

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
Vº Bº
OFICINA GENERAL DE ASESORÍA JURÍDICA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
Vº Bº
OFICINA GENERAL DE PLANEAMIENTO PRESUPUESTO E INVERSIONES

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
Vº Bº
GERENCIA DE PREVENCION

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
Vº Bº
SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

Municipalidad de
Puente Piedra
SUBGERENCIA DE
PROGRAMAS ALIMENTARIOS

ÍNDICE

I. ANTECEDENTES 3

II. BASE LEGAL 3

III. JUSTIFICACIÓN 4

IV. OBJETIVO GENERAL 4

V. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 4

VII. META 5

VIII. NUMERO DE PARTICIPANTES 5

IX. PROGRAMAS MUNICIPALES SÁBADOS Y DOMINGOS 7

X. HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS PARA EL EMPRENDIMIENTO 8

XI. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD 9

11.1. CHARLAS Y EXPOSICIONES 9

11.2. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS 11

XII. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 12

XIII. PRESUPUESTO 14

13.1. PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA, INSUMOS Y ENVASES 14

13.2. PRESUPUESTO DE EQUIPO Y UTENSILIOS 15

13.3. PRESUPUESTO TOTAL 15

ANEXO 16-39

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA - GERENCIA MUNICIPAL - V° B°

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA V° B° OFICINA GENERAL DE ASESORÍA JURÍDICA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA V° B° OFICINA GENERAL DE PLANEAMIENTO PRESUPUESTO E INVERSIONES

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA V° B° GERENCIA DE PREVENCION

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA V° B° SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

I. ANTECEDENTES

El distrito tiene una larga tradición culinaria, siendo conocido por sus platos típicos como el ceviche, el anticucho y el arroz con pato. En los últimos años, la Municipalidad Distrital de Puente Piedra ha realizado esfuerzos para promover la gastronomía del distrito, organizando festivales gastronómicos y otras actividades relacionadas con la cocina.

De acuerdo con el Sistema de Información Distrital para la Gestión Pública del Instituto Nacional de Estadística e Informática, se estima que la población del distrito de Puente Piedra alcanzará los 435, 888 habitantes para el año 2025. Así mismo, según el censo de población realizado el año 2017, las mujeres representan el 50,2% de la población, mientras que los hombres conforman el 49,8%. Dentro de la población puentepedrina se encuentra una sector joven y dinámico, que constituye una fuerza impulsora clave para el desarrollo económico y social del distrito.

En este contexto, los antecedentes para el desarrollo de talleres de elaboración de productos alimenticios en Puente Piedra son altamente prometedores, dada la creciente demanda entre jóvenes y adultos por adquirir nuevas habilidades y desarrollar sus talentos.

En consecuencia, los talleres de elaboración de productos alimenticios constituirán una herramienta valiosa para fomentar el desarrollo cultural, económico y social del distrito. Además, dichos talleres pueden beneficiar a mujeres gestantes con anemia, así como a madres y mujeres que se encuentran en situación de vulnerabilidad económica, brindándoles la oportunidad de aprender nuevas habilidades, desarrollar sus talentos y generar nuevas oportunidades laborales.

II. BASE LEGAL

- Constitución Política del Perú.
- Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificatorias.
- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

III. JUSTIFICACIÓN

El *Programa Mujeres de Hierro* es una herramienta esencial para promover una alimentación balanceada y saludable, así como para el desarrollo integral de las mujeres en situación de vulnerabilidad en el distrito de Puente Piedra. A través de talleres de formación, las participantes adquieren conocimientos y habilidades para preparar alimentos nutritivos y seguros, lo que contribuye a mejorar su salud y calidad de vida. Además, el programa ofrece la posibilidad de emprender en el sector de la alimentación saludable, generando nuevas oportunidades económicas. Al fortalecer la confianza en sí mismas y fomentar el trabajo en equipo, el programa promueve tanto el bienestar individual como el desarrollo comunitario.

Los beneficios del Programa Mujeres de Hierro son, en primer lugar, contribuir a la mejora de la salud de las participantes, al proporcionarles nutrientes esenciales o al reducir el contenido de componentes nocivos para la salud; y, en segundo lugar, también favorecer la reducción del desperdicio de alimentos, al aumentar la vida útil de los productos o facilitar su preparación. Finalmente, el programa tendrá un impacto positivo en la economía de las participantes, al generar nuevas oportunidades de negocio y crear fuentes de empleo.

IV. OBJETIVO GENERAL

Contribuir al desarrollo integral de las mujeres gestantes con anemia, así como de madres y mujeres en situación de vulnerabilidad económica en el distrito de Puente Piedra, a través de la formación en técnicas y conocimientos para la elaboración de alimentos saludables, seguros e innovadores, promoviendo la adopción de hábitos de consumo y preparación de alimentos balanceados que favorezcan su salud, desarrollo profesional y personal.

V. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Combatir la anemia en mujeres gestantes mediante la promoción de hábitos alimenticios saludables y la elaboración de alimentos nutritivos que contribuyan a su bienestar.
2. Brindar conocimiento y dominio de diversas técnicas de elaboración de alimentos, enfocándose en su preparación segura y saludable.

3. Capacitar sobre los principios fundamentales de la nutrición y la seguridad alimentaria, para garantizar la calidad y la seguridad de los productos elaborados.
4. Brindar conocimientos sobre los beneficios de una alimentación balanceada y saludable, y cómo estos pueden mejorar la calidad de vida de las participantes.
5. Desarrollar habilidades emprendedoras que permitan a las participantes generar oportunidades económicas a través de la producción y comercialización de productos alimenticios.
6. Brindar herramientas que permitan fortalecer la confianza en sí mismas y fomentar el trabajo en equipo, promoviendo el desarrollo personal y la colaboración entre las participantes.

VI. META

El *Programa Mujeres de Hierro* tiene como meta capacitar a las mujeres del distrito de Puente Piedra en la elaboración de productos alimenticios seguros, nutritivos, sostenibles y rentables, brindándoles las herramientas necesarias para mejorar sus habilidades en la elaboración de alimentos y promover prácticas de alimentación saludable. A través de talleres prácticos y charlas educativas sobre alimentación balanceada, el programa busca reducir la inseguridad alimentaria, mejorar la calidad de vida de las participantes y fomentar el desarrollo de nuevas oportunidades económicas, contribuyendo así a la autonomía y bienestar de las mujeres en el distrito.

VII. NUMERO DE PARTICIPANTES

7.1. TALLERES PRODUCTIVOS

El Programa Mujeres de Hierro capacitan a 50 mujeres por taller. En total, se realizarán 20 talleres, beneficiando directamente a 1000 mujeres. A través de estos talleres las participantes adquirirán conocimientos y habilidades para producir alimentos de forma segura e higiénica, lo que les permitirá mejorar sus ingresos y la calidad de vida de sus familias.

Además, las participantes compartirán los conocimientos adquiridos con sus familias y comunidades, beneficiando indirectamente a más de 5,000 personas, considerando que, en promedio, cada familia está compuesta por cinco miembros. Este programa también impactará positivamente en la economía

local, generando nuevos ingresos para las familias participantes y mejorando la calidad de los alimentos producidos.

Número de talleres	Beneficiados directos por taller	Total beneficiarios directos de los talleres
20	50	1000
	Coeficiente de beneficiarios*	5
	Total, te beneficiarios indirectos	5000
	Total, de beneficiarios totales	6,000

* El dato de que en Puente Piedra hay 5 personas por hogar en promedio proviene del Censo Nacional 2017 del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), a la vez, el beneficiario directo compartirá la información con 10 personas más de su comunidad.

7.2. CAPACITACIONES Y CHARLAS

El Programa Mujeres de Hierro, impulsado por la Municipalidad Distrital de Puente Piedra, tiene como objetivo promover la alimentación balanceada y saludable en las familias de Puente Piedra. Para ello, el Programa ofrece capacitaciones y charlas sobre alimentación balanceada a mujeres gestantes con anemia, así como a madres y mujeres que se encuentran en una situación de vulnerabilidad económica.

Las capacitaciones se realizan en talleres de 50 participantes cada uno, realizándose una vez por semana. En total, se ofrecerán 20 capacitaciones durante el año, lo que beneficiará directamente a 1000 mujeres. Estas mujeres podrán adquirir conocimientos y habilidades para preparar alimentos saludables y nutritivos, lo que les permitirá mejorar la salud de sus familias.

Número de talleres	Beneficiados directos por taller	Total beneficiarios directos de los talleres
20	50	1000
	Coeficiente de beneficiarios*	5
	Total, te beneficiarios indirectos	5,000
	Total, de beneficiarios totales	6,000

* El dato de que en Puente Piedra hay 5 personas por hogar en promedio proviene del Censo Nacional 2017 del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), a la vez, el beneficiario directo compartirá la información con 10 personas más de su comunidad.

Las capacitaciones y charlas también se realizarán en los Programas municipales de los sábados y domingos, en donde se promoverá la alimentación balanceada y saludable en las familias. Estas capacitaciones contaran con la participación de los asistentes a estos Programas, se contará con la participación de 50 participantes por día, teniendo así a 25,024 beneficiarios en total, los cuales

obtendrán conocimientos de una adecuada alimentación balanceada. Estas capacitaciones se realizarán en los centros de las organizaciones sociales.

Programas municipales sábados y domingos	Cantidad de días	
	Sábado	Domingo
Abril	4	4
Mayo	5	4
Junio	4	5
Julio	4	4
Agosto	5	5
Setiembre	4	4
Octubre	4	4
Noviembre	5	4
Diciembre	4	4
Total	39	38
Total, de días	77	
Total, de participantes por cada charla	50	
Total, de participantes de las charlas	3,850	
Coeficiente de beneficiarios indirectos*	5	
Total, de beneficiarios indirectos	18,250	
Total, de beneficiarios totales	23,100	

VIII. PROGRAMAS MUNICIPALES SÁBADOS Y DOMINGOS

Las mujeres y madres participantes de los talleres de elaboración de alimentos del Programa Mujeres de Hierro organizado por la Municipalidad distrital de Puente Piedra tendrán la oportunidad de participar en los Programas como Sábado en Familia, Domingo con Rennán, entre otras. Estos Programas son una oportunidad única para que las mujeres comercialicen sus productos y generen ingresos adicionales, lo que les permite mejorar sus condiciones económicas y contribuir al desarrollo de su comunidad.

Programas municipales sábados y domingos	Cantidad de días	
	Sábado	Domingo
Marzo	5	5
Abril	4	4
Mayo	5	4
Junio	4	5
Julio	4	4
Agosto	5	5
Setiembre	4	4

Octubre	4	4
Noviembre	5	4
Diciembre	4	4
Total	39	38
Total, de días	77	
Participantes por cada día de participación de Programas municipales sábados y domingos	2	
Total, de participantes por cada charla	154	
Coeficiente de beneficiarios indirectos*	5	
Total, de beneficiarios indirectos	770	
Total, de beneficiarios totales	924	

* El dato de que en Puente Piedra hay 5 personas por hogar en promedio proviene del Censo Nacional 2017 del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), a la vez, el beneficiario directo compartirá la información con 10 personas más de su comunidad.

En total, el Programa Mujeres de Hierro está dirigido a mujeres gestantes con anemia, así como a madres y mujeres que pertenecen a las organizaciones sociales y se encuentran en una situación de vulnerabilidad económica contará con la participación total de 174720 de participantes.

RESUMEN DE ACTIVIDADES	# MENSUAL	ANUAL (10)	#BENEFICIARIOS DIRECTOS	#BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Talleres productivos	2	20	1,000	5,000
Capacitaciones y Charlas	2	20	1,000	5,000
Programas municipales sábados y domingos	8	88	3,850	18,250
Participantes en Programas municipales sábados y domingos	8	88	154	770
TOTAL	20	216	6,004	19,020

IX. HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS PARA EL EMPRENDIMIENTO

En este taller, los participantes aprenderán a desarrollar las habilidades y competencias necesarias para iniciar y gestionar su propio negocio.

Además, recibirán información y orientación sobre temas relacionados con el emprendimiento, como la formalización de negocios, los aspectos legales y tributarios, el financiamiento para emprendedores, la mercadotecnia y ventas, la logística y distribución, y las herramientas y metodologías para el emprendimiento.

Este taller les brindará las herramientas y el conocimiento que necesitan para alcanzar sus objetivos de emprendimiento.

X. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

10.1. CHARLAS Y EXPOSICIONES

10.1.1. Charla de alimentación balanceada y saludable

Objetivo: Educar a la población sobre la importancia de una alimentación balanceada y saludable.

Contenido:

- ¿Qué es una alimentación balanceada y saludable?
  Una alimentación saludable es aquella que proporciona todos los nutrientes que el cuerpo necesita para funcionar correctamente. Los nutrientes son sustancias que el cuerpo necesita para crecer, desarrollarse y mantenerse sano.
- ¿Cuáles son los grupos alimenticios?
  Los grupos alimenticios son:
  - Frutas: Son ricas en vitaminas, minerales y fibra.
  - Verduras: Son ricas en vitaminas, minerales y fibra.
  - Cereales integrales: Son ricos en fibra y nutrientes.
  - Legumbres y proteínas: Son ricas en proteínas y fibra.
  - Lácteos: Son ricos en calcio y otros nutrientes.
  - Grasas saludables: Son necesarias para el crecimiento y el desarrollo, así como para la función celular.
- ¿Por qué es importante una alimentación balanceada y saludable?
  Una alimentación balanceada y saludable es importante para:
  - Mantener un peso saludable: Una alimentación saludable ayuda a controlar el peso.
  - Prevenir enfermedades: Una alimentación saludable ayuda a prevenir enfermedades crónicas, como las enfermedades cardíacas, el accidente cerebrovascular, la diabetes tipo 2 y algunos tipos de cáncer.

- Mejorar el estado de ánimo: Una alimentación saludable puede ayudar a mejorar el estado de ánimo y la función cognitiva.
- Tener más energía: Una alimentación saludable proporciona al cuerpo la energía que necesita para funcionar correctamente.

- Consejos para una alimentación balanceada y saludable:
  - Consuma una variedad de alimentos de todos los grupos alimenticios.
  - Limite el consumo de alimentos procesados y bebidas azucaradas.
  - Lea las etiquetas de los alimentos para conocer la cantidad de calorías, grasas, azúcares y sodio que contienen.
  - Prepárese sus propias comidas y refrigerios con ingredientes frescos.
  - Ingiera alimentos con moderación.
- Actividades:
  - Preguntas y respuestas: Se realizarán preguntas a la audiencia para verificar su comprensión de los temas abordados.
  - Repartición de material educativo: Se repartirá material educativo a la audiencia para que puedan llevar la información a casa y compartirla con sus familias.

10.1.2. Charla de alimentación balanceada y saludable para madres gestantes con anemia

Objetivo: Educar a las madres gestantes con anemia sobre la importancia de una alimentación balanceada y saludable para prevenir y tratar la anemia.

Contenido:

- La importancia de una alimentación balanceada y saludable durante el embarazo:
  - La alimentación saludable es esencial para el desarrollo del bebé y la salud de la madre.
  - Las madres gestantes con anemia necesitan consumir más hierro y otros nutrientes para prevenir y tratar la anemia.
- Los alimentos que son ricos en hierro:
  - Carnes rojas, aves, pescado, huevos, legumbres, verduras de hoja verde y cereales integrales.

- ¿Cómo preparar alimentos ricos en hierro?
  - Las carnes rojas, las aves y el pescado deben cocinarse a la plancha, al horno o a la parrilla.
  - Las legumbres deben remojarse antes de cocinarlas.
  - Las verduras de hoja verde deben consumirse crudas o cocidas al vapor.
  - Los cereales integrales deben consumirse en su forma integral.
- La importancia de la lactancia materna:
  - La lactancia materna es la mejor forma de alimentar a los bebés.
  - La leche materna contiene hierro y otros nutrientes esenciales para el desarrollo del bebé.
- Actividades:
  - Repartición de material educativo: Para que las madres gestantes con anemia puedan llevar la información a casa y compartirla con sus familias.
  - Recomendaciones de recetas: Para que las madres gestantes con anemia puedan preparar alimentos saludables y ricos en hierro.

10.2. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- El Programa mujeres de hierro se llevarán a cabo en los meses del año 2025.

XI. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

12.1 TALLERES PRODUCTIVOS

	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
NECTAR DE DURAZNO											
NECTAR DE MANZANA											
NECTAR DE PIÑA											
NECTAR DE MANGO											
NECTAR DE FRESA											
NECTAR DE CAMU CAMU											
MERMELADA DE DURAZNO											
MERMELADA DE MANZANA											
MERMELADA DE PIÑA											
MERMELADA DE MANGO											
MERMELADA DE FRESA											
MERMELADA DE CAMU CAMU											
CONSERVA DE DURAZNO											
CONSERVA DE MANZANA											
CONSERVA DE PIÑA											
CONSERVA DE MANGO											
CONSERVA DE FRESA											
CONSERVA DE CAMU CAMU											
PASTA DE TOMATE CON CARNE											
FRUTA CONFITADA											
BEBIDA A BASE DE SOYA											
CONSERVA DE ESPARRAGO											

12.2 CAPACITACIONES Y CHARLAS

FEBRERO						
D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

MARZO						
D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ABRIL						
D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

MAYO						
D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

JUNIO						
D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

JULIO						
D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

AGOSTO						
D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

SETIEMBRE						
D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

OCTUBRE						
D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

NOVIEMBRE						
D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

XII. PRESUPUESTO

12.1. PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA, INSUMOS Y ENVASES

N°	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidades	Costo unitario	Total
1	Manzana	Kilo	42	S/ 6.75	S/ 283.50
2	Fresa	Kilo	48	S/ 8.10	S/ 388.80
3	Piña	Kilo	45	S/ 8.10	S/ 364.50
4	Tomate	Kilo	36	S/ 5.40	S/ 194.40
5	Carne	Kilo	6	S/ 28.80	S/ 172.80
6	Papaya verde	Kilo	36	S/ 7.15	S/ 257.40
7	Esparrago	Kilo	42	S/ 27.00	S/ 1,134.00
8	Soya	Kilo	24	S/ 5.40	S/ 129.60
9	Durazno	Kilo	42	S/ 16.20	S/ 680.40
10	Mango	Kilo	42	S/ 10.80	S/ 453.60
11	Camú Camú	Kilo	42	S/ 12.20	S/ 512.40
12	Cebolla	Kilo	6	S/ 3.70	S/ 22.20
13	Aceite	Litro	9	S/ 12.20	S/ 109.80
14	Sal	Kilo	15	S/ 2.70	S/ 40.50
15	Azúcar	Saco	12	S/ 225.00	S/ 2,700.00
16	Ácido cítrico	Kilo	6	S/ 64.20	S/ 385.20
17	CMC (carboximetilcelulosa)	Kilo	3	S/ 138.80	S/ 416.40
18	Pectina	Kilo	3	S/ 77.50	S/ 232.50
19	Botella de vidrio 300ml Tapa 38 mm	Bandeja x 49 unid	20	S/ 54.50	S/ 1,090.00
20	Tapa 38mm Twist off C/B	Bolsa x 50 unid	20	S/ 27.00	S/ 540.00
21	Frasco de Vidrio 212ml Food Tapa 58mm	Bandeja x 49 unid	22	S/ 58.00	S/ 1,276.00
22	Tapa 58mm Twist off Metálica C/B	Bolsa x 50 unid	22	S/ 28.00	S/ 616.00
TOTAL					**S/ 12,000.00**

N°	DESCRIPCIÓN	TOTAL
1	Materia prima e insumos	S/ 12,000.00
	TOTAL	S/ 12,000.00

12.2. PRESUPUESTO DE EQUIPO Y UTENSILIOS *

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	PRECIO TOTAL
1	Impresora a color laser multifuncional con recarga de tinta	UNIDAD	S/ 2,500.00	1	S/ 2,500.00
	TOTAL				S/ 2,500.00

* No se ha considerado utensilios en el presente año, dado que se cuenta con dicho material de años anteriores en el área

12.3. PRESUPUESTO TOTAL

Materia prima e insumos	S/ 12,000.00
Equipos y utensilios	S/ 2,500.00
TOTAL, GENERAL	S/ 14,500.00

ANEXOS

ELABORACIÓN DE NÉCTAR

OBJETIVO:

Determinar el flujo óptimo y los parámetros respectivos para elaborar un néctar.

NOCIÓN TEÓRICA:

La falta de un estilo de vida saludable debido al ritmo acelerado del día a día de la población, así como el incremento demográfico llevan a una creciente demanda tanto de alimentos como de bebidas.

El néctar es un producto alimenticio líquido, obtenido de la extracción del jugo o pulpa de la fruta, diluido con agua y añadiendo aditivos permitidos como: edulcorantes, estabilizadores, ácido cítrico y conservador; envasado en recipiente hermético y sometido a un proceso de conservación.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
Vº Bº
GERENCIA MUNICIPAL

Conceptos:

ZUMO: Es el líquido obtenido de la expresión del fruto en condiciones óptimas (grado de madurez, características organolépticas, etc.) y luego sometidas a un proceso de estabilización con el objeto de conservarlo con el tiempo.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
Vº Bº
OFICINA GENERAL DE ASESORÍA JURÍDICA

JUGO: Deberá ser extraído de frutas sanas, frescas, convenientemente lavadas, trituradas y libres de restos de plaguicidas y otras sustancias nocivas y en condiciones sanitarias apropiadas.

NÉCTAR: Producto constituido por el jugo y/o la pulpa de frutos, finamente dividida y tamizada, diluida con agua potable, azúcar, ácido orgánico, preservante químico y estabilizador si fuera necesario.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
Vº Bº
OFICINA GENERAL DE PLANEAMIENTO PRESUPUESTO E INVERSIONES

Operaciones a la Conservación:

El producto obtenido para conservarse como néctar dependerá del tiempo de vida que se le quiera dar.

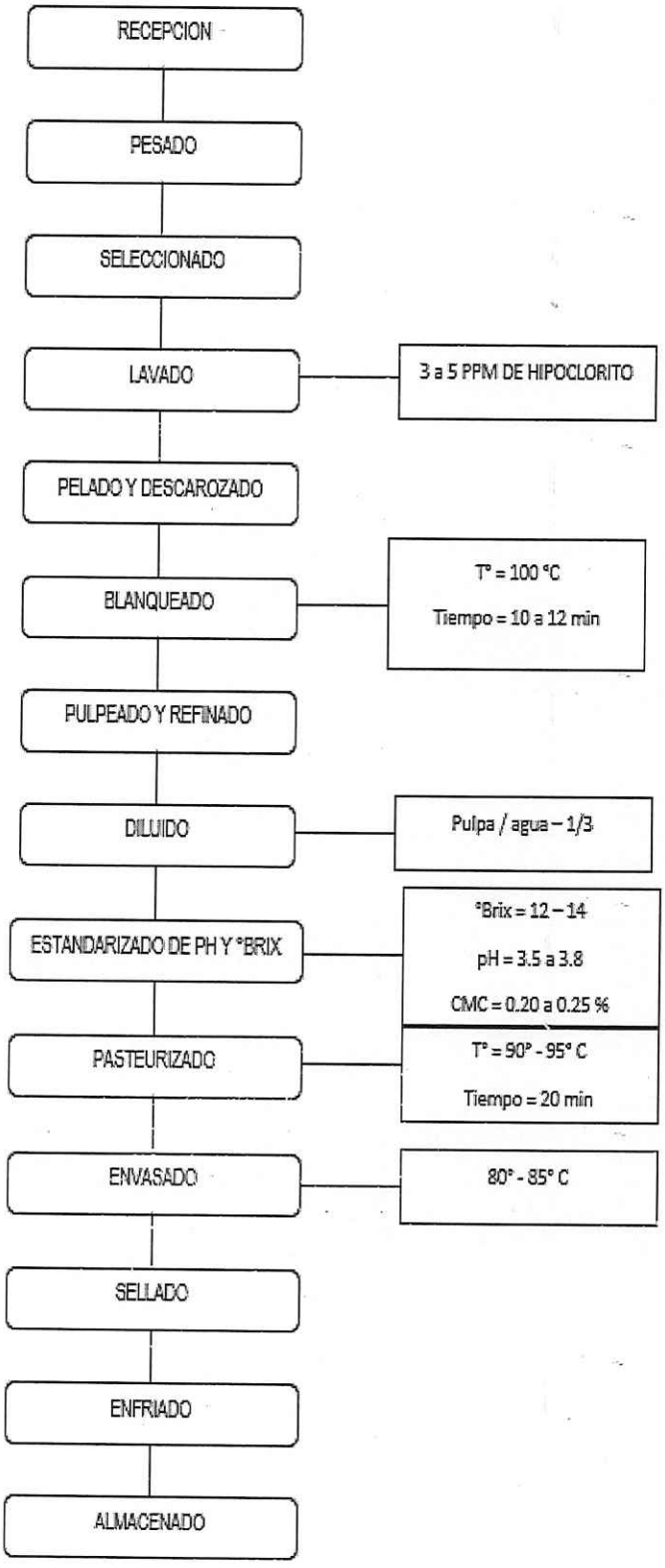
Para ello se puede recurrir a tres métodos:

a) Pasteurizado-envasado-sellado y almacenamiento.
b) Pasteurizado y aditivos químicos-envasado-sellado y almacenamiento.
c) Envasado-evacuado-sellado-pasteurizado y almacenamiento.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
Vº Bº
GERENCIA DE PREVENCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
Vº Bº
SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

FLUJOGRAMA DE ELABORACION DEL NÉCTAR



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
GERENCIA MUNICIPAL
OFICINA GENERAL DE ASESORÍA JURÍDICA
OFICINA GENERAL DE PLANEAMIENTO, PRESUPUESTO E INVERSIONES
GERENCIA DE PREVENCIÓN
SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

Descripción del proceso

Recepción

El proceso de recepción consiste en recibir las materias primas o ingredientes para la producción de alimentos. Durante este proceso, se verifica la calidad de las materias primas, se registra su cantidad y se almacenan en condiciones adecuadas.

Pesado

El proceso de pesado consiste en medir la cantidad de materias primas o ingredientes que se necesitan para la producción de alimentos. Este proceso es importante para garantizar que la producción se realice de acuerdo con las especificaciones del producto final.

Selección

El proceso de selección consiste en separar las materias primas o ingredientes que cumplen con los requisitos de calidad de las que no cumplen. Este proceso es importante para garantizar que el producto final sea seguro y de buena calidad.

Lavado

El proceso de lavado consiste en eliminar la suciedad, las impurezas y los microorganismos de las materias primas o ingredientes. Este proceso es importante para garantizar la seguridad del producto final.

Pelado

El proceso de pelado consiste en eliminar la piel de las frutas, verduras u otros alimentos. Este proceso puede realizarse de forma manual o mecánica.

Descarozado

El proceso de descarozado consiste en eliminar las semillas de las frutas, verduras u otros alimentos. Este proceso puede realizarse de forma manual o mecánica.

Blanqueado

El proceso de blanqueado consiste en someter las materias primas o ingredientes a un tratamiento térmico breve para inactivar los microorganismos y mejorar la textura y el color del producto final.

Pulpeado y refinado

El proceso de pulpeado y refinado consiste en convertir las materias primas o ingredientes en una pulpa homogénea. Este proceso puede realizarse de forma manual o mecánica.

Diluido

El proceso de diluido consiste en agregar agua o algún otro líquido a las materias primas o ingredientes. Este proceso se utiliza para ajustar la consistencia del producto final.

Estandarizado

El proceso de estandarizado consiste en ajustar la concentración de sólidos o nutrientes de las materias primas o ingredientes. Este proceso se utiliza para garantizar que el producto final tenga un contenido uniforme.

Pasteurizado

El proceso de pasteurización consiste en someter a un tratamiento térmico breve para destruir los microorganismos patógenos. Este proceso se utiliza para garantizar la seguridad del producto final.

Envasado

El proceso de envasado consiste en colocar los alimentos en un recipiente para su conservación. El envasado puede realizarse de forma manual o mecánica.

Sellado

El proceso de sellado consiste en cerrar herméticamente el recipiente que contiene los alimentos. Este proceso es importante para garantizar la conservación del producto final.

Enfriado

El proceso de enfriamiento consiste en reducir la temperatura de los alimentos para prolongar su vida útil.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
GERENCIA MUNICIPAL
OFICINA GENERAL DE ASESORÍA JURÍDICA
OFICINA GENERAL DE PLANEAMIENTO, PRESUPUESTO E INVERSIONES
GERENCIA DE PREVENCIÓN
SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

Almacenado
El proceso de almacenamiento consiste en mantener los alimentos en condiciones adecuadas para su conservación.

ELABORACIÓN DE MERMELADA

OBJETIVO:
Determinar el flujo óptimo y los parámetros respectivos para elaborar una mermelada

NOCIÓN TEÓRICA:
La mermelada es un producto alimenticio elaborado a partir de la cocción de frutas con azúcar, hasta obtener una consistencia espesa y gelatinosa. Es un producto de larga vida útil, debido a su alto contenido de azúcar, que actúa como conservante.

Conceptos:

Fruta:
Es el producto obtenido de la maduración del ovario de las plantas, y se caracteriza por su alto contenido de azúcares, vitaminas y minerales.

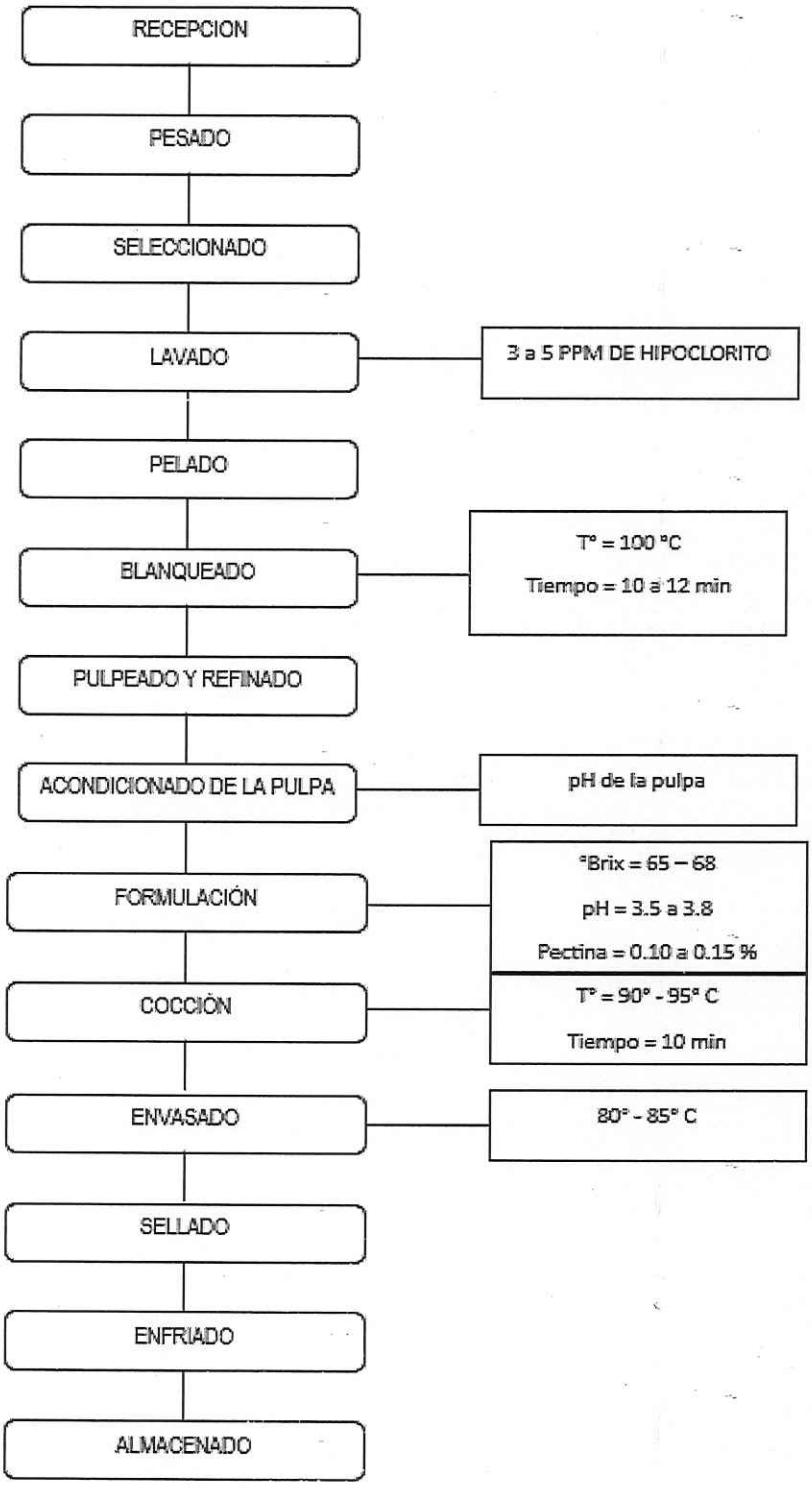
Azúcar:
Es un compuesto orgánico que se encuentra en muchas frutas y plantas, y se utiliza como edulcorante y conservante.

Operaciones a la Conservación:
El producto obtenido para conservarse como mermelada dependerá del tiempo de vida que se le quiera dar. Para ello se puede recurrir a dos métodos:

Pasteurización:
Es un proceso térmico que destruye los microorganismos patógenos, pero no los esporulados. La mermelada pasteurizada debe conservarse refrigerada después de abrirse.

Envasado al vacío:
Es un proceso que elimina el aire del interior del envase, lo que crea un ambiente desfavorable para el crecimiento de microorganismos. La mermelada envasada al vacío puede conservarse a temperatura ambiente.

FLUJOGRAMA DE ELABORACION DE LA MERMELADA



Descripción del proceso

Recepción

El proceso de recepción consiste en recibir las materias primas o ingredientes para la producción de alimentos. Durante este proceso, se verifica la calidad de las materias primas, se registra su cantidad y se almacenan en condiciones adecuadas.

Pesado

El proceso de pesado consiste en medir la cantidad de materias primas o ingredientes que se necesitan para la producción de alimentos. Este proceso es importante para garantizar que la producción se realice de acuerdo con las especificaciones del producto final.

Selección

El proceso de selección consiste en separar las materias primas o ingredientes que cumplen con los requisitos de calidad de las que no cumplen. Este proceso es importante para garantizar que el producto final sea seguro y de buena calidad.

Lavado

El proceso de lavado consiste en eliminar la suciedad, las impurezas y los microorganismos de las materias primas o ingredientes. Este proceso es importante para garantizar la seguridad del producto final.

Pelado

El proceso de pelado consiste en eliminar la piel de las frutas, verduras u otros alimentos. Este proceso puede realizarse de forma manual o mecánica.

Descarozado

El proceso de descarozado consiste en eliminar las semillas de las frutas, verduras u otros alimentos. Este proceso puede realizarse de forma manual o mecánica.

Blanqueado

El proceso de blanqueado consiste en someter las materias primas o ingredientes a un tratamiento térmico breve para inactivar los microorganismos y mejorar la textura y el color del producto final.

Pulpeado y refinado

El proceso de pulpeado y refinado consiste en convertir las materias primas o ingredientes en una pulpa homogénea. Este proceso puede realizarse de forma manual o mecánica.

Acondicionamiento de la pulpa

El acondicionamiento de la pulpa es un proceso que se realiza para preparar la pulpa de frutas o verduras para su uso en la producción de alimentos

Formulación

La formulación es el proceso de combinar los ingredientes para crear un producto alimenticio específico. Este proceso es importante para garantizar que el producto tenga el sabor, la textura y la apariencia deseados

Cocción

La cocción es un proceso que se utiliza para modificar las propiedades físicas y químicas de los alimentos. En la producción de alimentos.

Envasado

El proceso de envasado consiste en colocar los alimentos en un recipiente para su conservación. El envasado puede realizarse de forma manual o mecánica.

Sellado

El proceso de sellado consiste en cerrar herméticamente el recipiente que contiene los alimentos. Este proceso es importante para garantizar la conservación del producto final.

Enfriado

El proceso de enfriamiento consiste en reducir la temperatura de los alimentos para prolongar su vida útil.

Almacenado

El proceso de almacenamiento consiste en mantener los alimentos en condiciones adecuadas para su conservación.

ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTA

OBJETIVO:

Dar el conocimiento experimental de las etapas del enlatado con los parámetros que gobiernan estos procesos.

NOCIÓN TEÓRICA:

Son varias operaciones por las que un alimento pasa al ser procesado, siendo tres las etapas bien marcadas: Preparación de la materia prima, tratamiento térmico y almacenamiento.

Dentro de la preparación de la materia prima la selección, blanqueado y envasado del producto. El tratamiento térmico de los alimentos es asegurar la destrucción de todos los microorganismos vivos capaces de deteriorarlo o perjudicar la salud del consumidor y por último en el almacenamiento observar para poder separar las conservas mal esterilizadas o que tengan algún defecto.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
GERENCIA MUNICIPAL

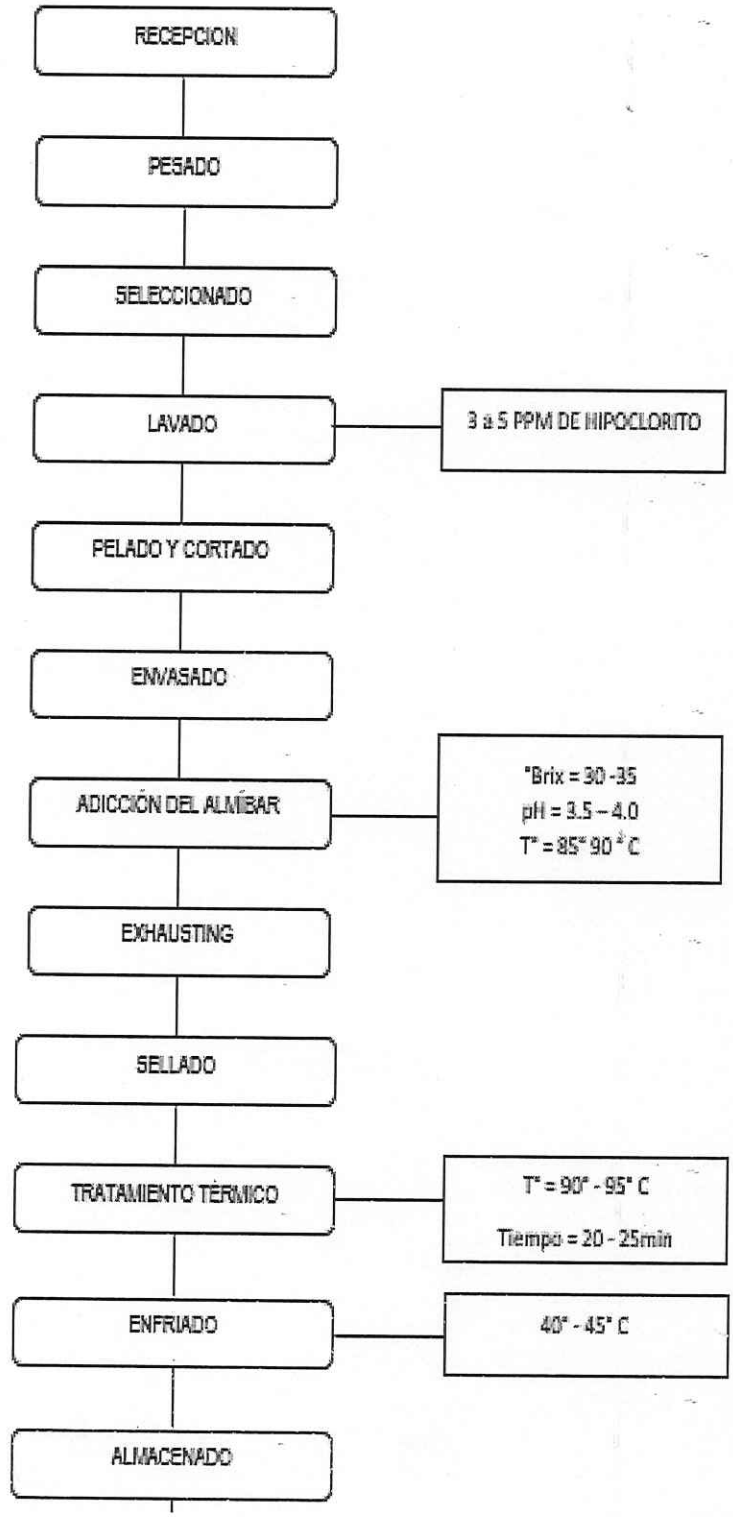
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
OFICINA GENERAL DE ASESORÍA JURÍDICA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
OFICINA GENERAL DE PLANEAMIENTO, PRESUPUESTO E INVERSIONES

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
GERENCIA DE PREVENCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

FLUJOGRAMA DE ELABORACIÓN DE LA CONSERVA DE FRUTA



Descripción del proceso

Recepción

El proceso de recepción consiste en recibir las materias primas o ingredientes para la producción de alimentos. Durante este proceso, se verifica la calidad de las materias primas, se registra su cantidad y se almacenan en condiciones adecuadas.

Pesado

El proceso de pesado consiste en medir la cantidad de materias primas o ingredientes que se necesitan para la producción de alimentos. Este proceso es importante para garantizar que la producción se realice de acuerdo con las especificaciones del producto final.

Selección

El proceso de selección consiste en separar las materias primas o ingredientes que cumplen con los requisitos de calidad de las que no cumplen. Este proceso es importante para garantizar que el producto final sea seguro y de buena calidad.

Lavado

El proceso de lavado consiste en eliminar la suciedad, las impurezas y los microorganismos de las materias primas o ingredientes. Este proceso es importante para garantizar la seguridad del producto final.

Pelado y cortado

El pelado es el proceso de remover la piel o cáscara de las frutas o verduras. El cortado es el proceso de cortar los alimentos en trozos del tamaño deseado. Ambos procesos se realizan para mejorar la apariencia, textura y digestibilidad del producto final.

Adición del almíbar

La adición del almíbar es el proceso de incorporar una solución concentrada de agua y azúcar al producto ya pelado y cortado. El almíbar sirve para conservar, mejorar la textura y apariencia, y contribuir al sabor del producto final.

Exhausting

El exhausting es el proceso de eliminar el aire del envase antes de sellarlo. Esto se hace para aumentar la vida útil del producto al evitar la oxidación. El exhausting puede realizarse por desaireación o precalentamiento.

Envasado

El proceso de envasado consiste en colocar los alimentos en un recipiente para su conservación. El envasado puede realizarse de forma manual o mecánica.

Sellado

El proceso de sellado consiste en cerrar herméticamente el recipiente que contiene los alimentos. Este proceso es importante para garantizar la conservación del producto final.

Tratamiento térmico

El tratamiento térmico es el proceso de aplicar calor a los alimentos para matar los microorganismos que pueden causar enfermedades.

Enfriado

El proceso de enfriamiento consiste en reducir la temperatura de los alimentos para prolongar su vida útil.

Almacenado

El proceso de almacenamiento consiste en mantener los alimentos en condiciones adecuadas para su conservación.

ELABORACIÓN DE PASTA DE TOMATE CON CARNE

OBJETIVO:

Determinar el flujo óptimo y los parámetros respectivos para elaborar una conserva de pasta de tomate con carne.

NOCIÓN TEÓRICA:

La pasta de tomate es un concentrado de tomate a la que se le ha quitado tanto la piel como las semillas y que posee una textura final en forma de pasta de color rojo. Dependiendo de las condiciones de manufactura se puede emplear para la elaboración del ketchup o diluir para acabar haciendo una bebida de tomate. El empleo culinario más popular es en la elaboración de la salsa para pizza que se extiende sobre la base de las mismas, pero de la que se hace uso de pequeñas cantidades. La forma más común de comercialización es mediante latas de conserva o en vidrio. Tienen la ventaja de poder soportar periodos largos de conserva, superiores a otros productos enlatados del tomate.

Hay tantas formas de hacer un tuco como gustos de comidas, hay tucos excéntricos, tucos simples, tucos picantes, tucos más dulces, tucos pesados, etc. Esta es una receta base de cualquier tuco. De aquí se puede combinar con mil cosas, y dependerá del gusto y la creatividad de quien lo haga.

La salsa de tomate o salsa roja es una salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, a la que se le añade, dependiendo del tipo particular de salsa y del país en que sea elaborada: en el caso de México chiles rojos, cilantro, cebolla, vinagre y sal, en el caso de España e Italia, una fritura de ajo, albahaca, sal, aceite y varias especias. La salsa de tomate hoy en día puede adquirirse envasada en múltiples formas. Conviene saber que en otros países tales como Australia, Nueva Zelanda, India y Gran Bretaña el término salsa de tomate ("tomato sauce") se refiere mayormente al condimento azucarado a base de tomates denominado kétchup. En estos países, las salsas hechas con tomate se denominan salsas para pastas, salsa de pollo, etc., dependiendo de su uso.

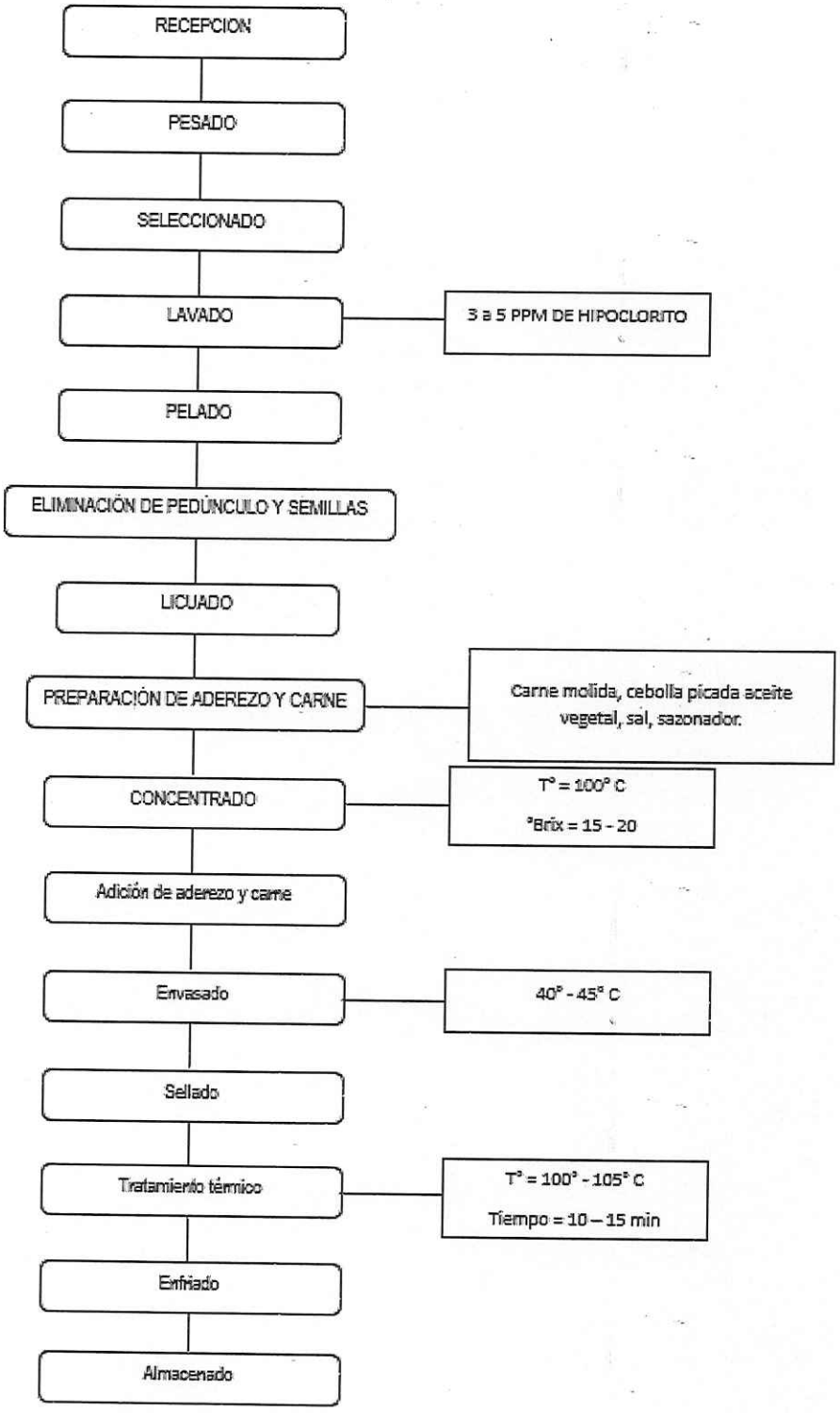
Kétchup, cátchup o cátsup, es una salsa agridulce de origen chino hecha de tomates, azúcar y vinagre, con condimentos y diversas especias.

El kétchup se usa con mayor frecuencia como condimento para platos típicamente considerados como de comida rápida.

Diferencias del Kétchup con la Salsa de Tomate

Podría pensarse que en España la salsa de tomate frito es el equivalente al kétchup en otros países, pero cabe resaltar que entre ambas hay muchas diferencias: la salsa de tomate contiene aceite y el kétchup no; el kétchup contiene vinagre y la salsa de tomate no; el kétchup se elabora a partir de concentrado de tomate, mientras que la salsa de tomate se prepara a partir de tomates frescos triturados. En el terreno de los aditivos, el kétchup contiene más tipos y cantidad que la salsa de tomate. En el kétchup el contenido de azúcar está entre el 3 % y el 10 %, mientras que en la salsa de tomate se encuentra apenas (entre 0,2 % y el 2 %) o se incluye como un aditivo corrector de la acidez de los tomates no maduros incluidos en el proceso. El kétchup tiene más sal que la salsa de tomate. El kétchup tiene un aporte de calorías de un 25 % mayor que la salsa de tomate,5 siendo además el contenido en tomate ligeramente superior en el kétchup al emplearse concentrado.

FLUJOGRAMA DE ELABORACIÓN DE PASTA DE TOMATE CON CARNE



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
GERENCIA MUNICIPAL
OFICINA GENERAL DE ASESORÍA JURÍDICA
OFICINA GENERAL DE PLANEAMIENTO PRESUPUESTO E INVERSIONES
GERENCIA DE PREVENCIÓN
SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

Descripción del proceso

Recepción

El proceso de recepción consiste en recibir las materias primas o ingredientes para la producción de alimentos. Durante este proceso, se verifica la calidad de las materias primas, se registra su cantidad y se almacenan en condiciones adecuadas.

Pesado

El proceso de pesado consiste en medir la cantidad de materias primas o ingredientes que se necesitan para la producción de alimentos. Este proceso es importante para garantizar que la producción se realice de acuerdo con las especificaciones del producto final.

Selección

El proceso de selección consiste en separar las materias primas o ingredientes que cumplen con los requisitos de calidad de las que no cumplen. Este proceso es importante para garantizar que el producto final sea seguro y de buena calidad.

Lavado

El proceso de lavado consiste en eliminar la suciedad, las impurezas y los microorganismos de las materias primas o ingredientes. Este proceso es importante para garantizar la seguridad del producto final.

Pelado

El proceso de pelado consiste en eliminar la piel de las frutas, verduras u otros alimentos. Este proceso puede realizarse de forma manual o mecánica.

Eliminación de pedúnculo y semilla

Los tomates tienen un pedúnculo o tallo que se une a la planta. También tienen semillas que se encuentran en el interior de la fruta. El pedúnculo y las semillas no son comestibles y pueden afectar negativamente el sabor y la textura de la salsa. Por lo tanto, es importante eliminarlos antes de preparar la salsa.

Licuado

El licuado es el proceso de triturar los tomates hasta obtener una pasta. Esto se puede hacer con una licuadora, una procesadora de alimentos o un molino.

Preparación de aderezo y carne

El aderezo de carne es una mezcla de ingredientes que se utiliza para condimentar la carne. Puede incluir aceite, vinagre, especias, hierbas y otros ingredientes.

Concentrado

La concentración es el proceso de reducir el volumen de la salsa sin alterar su composición.

Adición de aderezo y carne

Una vez que la salsa se haya concentrado, se pueden agregar aderezo y carne. El aderezo ayudará a dar sabor a la salsa y la carne ayudará a espesarla.

Envasado

El proceso de envasado consiste en colocar los alimentos en un recipiente para su conservación. El envasado puede realizarse de forma manual o mecánica.

Sellado

El proceso de sellado consiste en cerrar herméticamente el recipiente que contiene los alimentos. Este proceso es importante para garantizar la conservación del producto final.

Tratamiento térmico

El tratamiento térmico es el proceso de aplicar calor a los alimentos para matar los microorganismos que pueden causar enfermedades.

Enfriado

El proceso de enfriamiento consiste en reducir la temperatura de los alimentos para prolongar su vida útil.

Almacenado

El proceso de almacenamiento consiste en mantener los alimentos en condiciones adecuadas para su conservación.

ELABORACIÓN DE FRUTA CONFITADA

OBJETIVO:

Determinar el flujo óptimo y los parámetros respectivos para elaborar una fruta confitada.

NOCIÓN TEÓRICA:

Se puede definir a la fruta confitada como el producto obtenido por la impregnación de azúcar hasta niveles de 70% a 75% de sólidos solubles en frutas enteras o en trozos, tallos, cortezas o verduras, con cocciones repetidas o sin transparencia y brillantez.

Indecopi (Norma Técnica Nacional), la define como «el producto obtenido a partir de pulpa de fruta, cáscara de fruta o ambos; que ha sido sometido a un proceso gobernado por leyes de osmosis y capilaridad, el cual ha producido un intercambio del agua de la fruta por la del jarabe concentrado y que puede o no estar adicionado de colorantes, saborizantes u otros aditivos permitidos

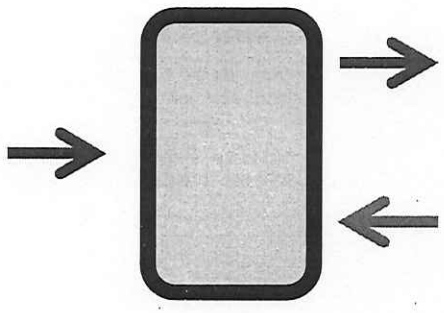
Para hacer fruta confitada vistosa, apta para el consumo y que se conserve bien durante tiempo es necesario escoger la especie apropiada para este trabajo.

Los mejores productos o utilizar para el confitado no deben ser completamente maduros, sino aquellos que todavía tienen la pulpa dura y estén ligeramente verdes ya que así podrán soportar mejor los incrementos de concentración de jarabe y las repetidas cocciones a la que serán sometidos.

La calidad de todo producto elaborado depende de la calidad de la materia prima, la que a su vez depende de factores tales como: Variedad, grado de madurez, métodos utilizados en la cosecha, tiempo transcurrido entre la cosecha y el procesamiento, condiciones de transporte y almacenamiento, etc.

FUNDAMENTOS DE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA

Diagrama de los fenómenos de transferencia de masa que ocurren en las células de los alimentos durante la Deshidratación Osmótica.



Se puede utilizar algunos vegetales tales como la papaya verde, nabos, corteza de sandías, etc.

Función de los insumos:

- **Sal:** Se mezcla con el agua para obtener la salmuera, en una proporción de 12% que equivale a 120 gr de sal por litro de agua; la salmuera facilita la penetración de los jarabes de azúcar en la fruta.

-

- **Azúcar:** Se mezcla con el agua para obtener el "jarabe". E azúcar se utiliza en cantidades cada vez mayores, incrementándose día a día desde 30% hasta 75% de concentración.

Cloruro de calcio: Es un tipo de sal muy utilizado para dar firmeza a los tejidos de la fruta usado al 1% que equivale a 10 gr de Cl2Caq por litro de agua.

Bisulfito de sodio: Se usa para evitar la contaminación de la salmuera con microorganismos como los hongos y levaduras, la cantidad recomendable de uso es del 0.5% ó 5 gr de bisulfito por litro de agua.

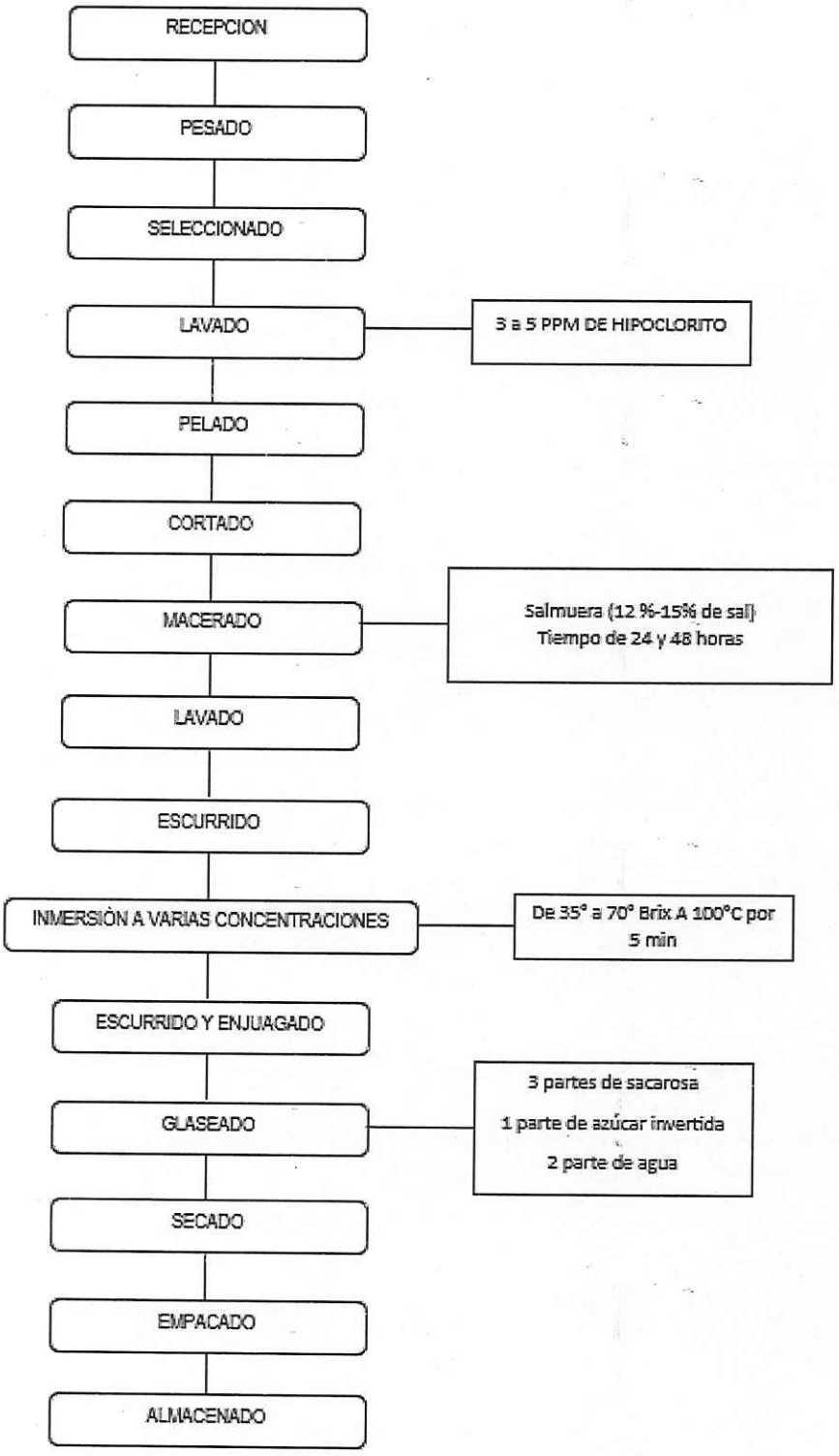
- **Ácido cítrico:** Se emplea para evitar la caramelización de los jarabes que contienen alta concentración de azúcar (5 gr de ácido cítrico por 20 litros de jarabe).

- **Bicarbonato de sodio:** Se emplea para regular la acidez del jarabe (5 gr de bicarbonato por 20 litros de jarabe).

- **Colorantes:** Se emplean colorantes permitidos para alimentos, siendo los mas usuales el verde, amarillo y rojo (las cantidades a usar son de acuerdo a recomendaciones técnicas).

Municipalidad de
Puente Piedra
SUBGERENCIA DE
PROGRAMAS ALIMENTARIOS

FLUJOGRAMA DE ELABORACIÓN DE FRUTA CONFITADA



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
GERENCIA MUNICIPAL

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
OFICINA GENERAL DE ASESORÍA JURÍDICA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
OFICINA GENERAL DE PLANEAMIENTO PRESUPUESTO E INVERSIONES

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
GERENCIA DE PREVENCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUENTE PIEDRA
V° B°
SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS

Descripción del proceso

Recepción

El proceso de recepción consiste en recibir las materias primas o ingredientes para la producción de alimentos. Durante este proceso, se verifica la calidad de las materias primas, se registra su cantidad y se almacenan en condiciones adecuadas.

Pesado

El proceso de pesado consiste en medir la cantidad de materias primas o ingredientes que se necesitan para la producción de alimentos. Este proceso es importante para garantizar que la producción se realice de acuerdo con las especificaciones del producto final.

Selección

El proceso de selección consiste en separar las materias primas o ingredientes que cumplen con los requisitos de calidad de las que no cumplen. Este proceso es importante para garantizar que el producto final sea seguro y de buena calidad.

Lavado

El proceso de lavado consiste en eliminar la suciedad, las impurezas y los microorganismos de las materias primas o ingredientes. Este proceso es importante para garantizar la seguridad del producto final.

Pelado

El proceso de pelado consiste en eliminar la piel de las frutas, verduras u otros alimentos. Este proceso puede realizarse de forma manual o mecánica.

Cortado

Cortar la fruta en trozos de tamaño uniforme.

Macerado

El macerado es el proceso de mezclar la fruta con azúcar y especias. Esto ayuda a ablandar la fruta y a darle sabor. **Escurrido y enjuagado**

Después del macerado, la fruta se debe enjuagar con agua fría para eliminar el exceso de azúcar y especias. Luego, la fruta se debe escurrir para eliminar el exceso de agua.

Inmersión a varias concentraciones

El jarabe se prepara hirviendo azúcar y agua. La concentración del jarabe se incrementa gradualmente durante el proceso de confitado.

Glaseado

El glaseado es el proceso de cubrir la fruta con un jarabe espeso. Esto ayuda a crear una capa protectora alrededor de la fruta y le da un brillo lustroso.

Secado

El secado es el proceso de reducir el contenido de humedad de la fruta. Esto ayuda a conservar la fruta y a evitar que se deteriore.

Empacado

La fruta confitada se puede empacar en frascos, bolsas o cajas. Se debe almacenar en un lugar fresco y seco para conservarla.

Almacenado

El proceso de almacenamiento consiste en mantener los alimentos en condiciones adecuadas para su conservación.

ELABORACIÓN DE BEBIDA A BASE DE SOYA

OBJETIVO:

Determinar el flujo óptimo y los parámetros respectivos para elaborar una bebida base de soya.

NOCIÓN TEÓRICA:

La "Leche de soja" o bebida base de soja, es un derivado de la legumbre que le da nombre. Se obtienen a partir de las semillas de soya, molidas con agua y calentadas al vapor durante un periodo de tiempo comprendido entre 15 y 20 minutos. Posteriormente se le añaden minerales como el calcio y vitaminas. Algunos expertos, como el experto Francisco Botella Romero, del área de Nutrición de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN), consideran que esta bebida de soja no debe denominarse "leche", aunque tenga un aspecto parecido.
La leche de soja tiene alto contenido en vitamina A y E, fitosteroles y en polifenoles.
Tiene muchas ventajas nutricionales, proteínas y elementos antioxidantes beneficiosos para el organismo. Es un alimento que no tiene colesterol y es bajo en calorías y en grasas, de las cuales el 20 por ciento son saturadas y ácidos grasos poliinsaturados.

Propiedades

Esta bebida se fabrica a partir de una base de soja seleccionada, después se somete a tratamientos térmicos para incrementar sus valores nutricionales y se complementa con vitaminas y minerales. Finalmente se pasteuriza y homogeneiza. El resultado final es un líquido con un aspecto similar a la leche, insípido, que puede combinarse con otros productos para proporcionarle sabor.

Diferencias con la leche de vaca

La leche de soja tiene diferencias considerables frente a la leche de vaca. Fundamentalmente se distingue por los tipos de nutrientes que contiene. Otra diferencia es la cantidad de hierro: La leche de vaca contiene más cantidad que la de soja, sobre todo la leche entera. Según Josep Antoni Tur, catedrático de fisiología de la Universidad de las Islas Baleares, la leche entera es rica en ácidos grasos saturados y tiene colesterol; por el contrario, la leche de soja carece de colesterol, que se sustituye por el citesterol (colesteroles vegetales) y posee ácidos grasos polisaturados.
El citosterol no tiene efectos perniciosos sobre el organismo. La cantidad de grasa de la bebida de soja es inferior, con una cantidad equivalente a la de la leche semidesnatada.

Beneficios

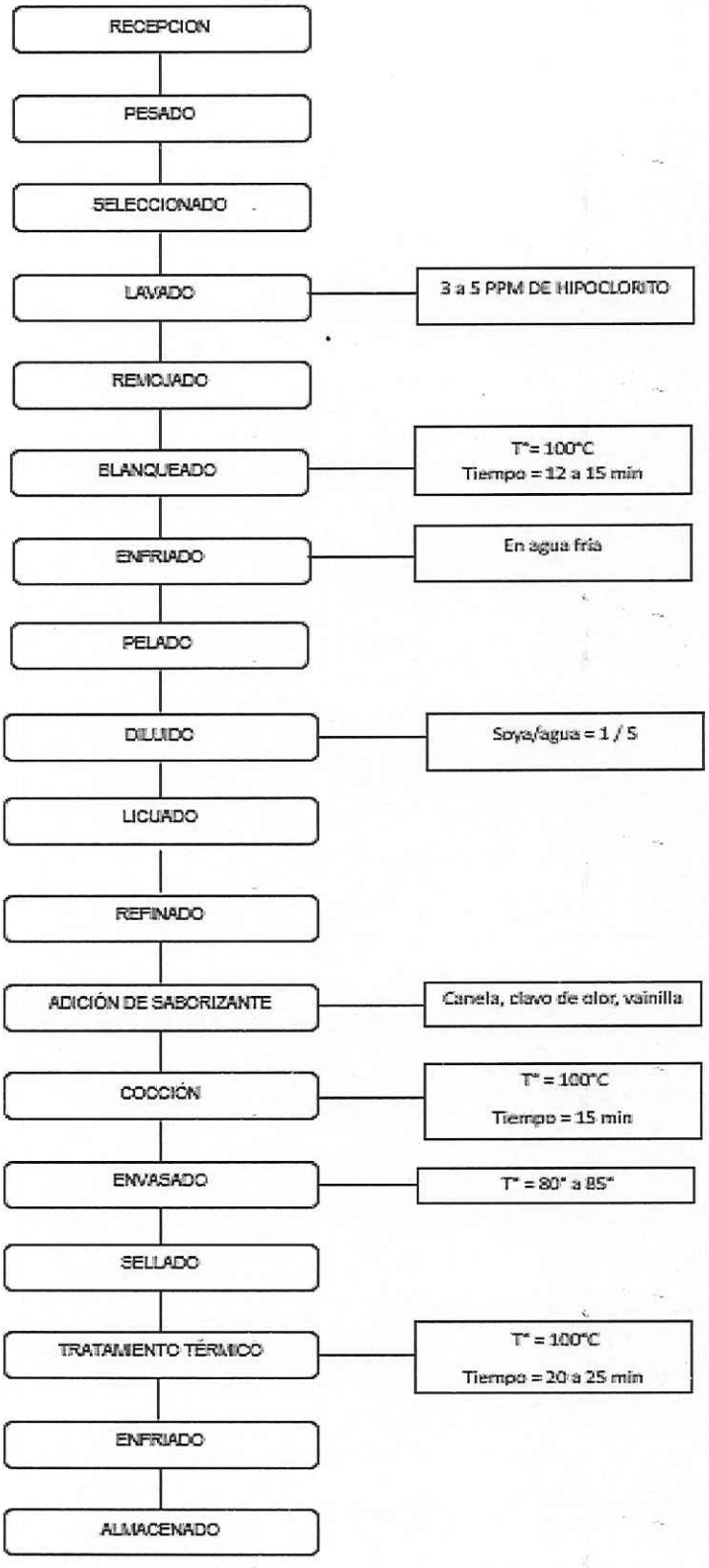
La leche de soja, al carecer de colesterol, es beneficiosa para el corazón y para el sistema circulatorio. Puede ayudar a prevenir la osteoporosis, al proveer al hueso de calcio, aunque este no es el único factor importante. La osteoporosis depende también de la matriz orgánica del hueso, pero la leche de soja ayuda a prevenir esta patología. Es un producto óptimo para personas que tengan alergia a las proteínas de la leche de vaca y para los intolerantes a la lactosa.

¿Por qué ya no es tan popular la leche de soja?

En las cafeterías de todo el mundo, las leches vegetales ahora son más populares que nunca. De hecho, según Meticulous Market Research, se espera que el valor del mercado mundial de leche de origen vegetal supere los US $42 800 millones para 2029.
A pesar del reciente aumento en la popularidad de las alternativas lácteas, algunas leches vegetales se han utilizado durante siglos, como la leche de soja, que se remonta a la China del siglo XIV. Durante la década de 1990, el consumo de leche de soja comenzó a aumentar de forma constante, principalmente en Estados Unidos. Desde entonces, la leche de soja se ha vuelto cada vez menos popular entre los

consumidores debido a que las ventas de otras alternativas a los lácteos se han disparado, en particular las leches de almendras y avena.

FLUJOGRAMA DE ELABORACIÓN DE BEBIDA A BASE DE SOYA



Descripción del proceso

Recepción

El proceso de recepción consiste en recibir las materias primas o ingredientes para la producción de alimentos. Durante este proceso, se verifica la calidad de las materias primas, se registra su cantidad y se almacenan en condiciones adecuadas.

Pesado

El proceso de pesado consiste en medir la cantidad de materias primas o ingredientes que se necesitan para la producción de alimentos. Este proceso es importante para garantizar que la producción se realice de acuerdo con las especificaciones del producto final.

Selección

El proceso de selección consiste en separar las materias primas o ingredientes que cumplen con los requisitos de calidad de las que no cumplen. Este proceso es importante para garantizar que el producto final sea seguro y de buena calidad.

Lavado

El proceso de lavado consiste en eliminar la suciedad, las impurezas y los microorganismos de las materias primas o ingredientes. Este proceso es importante para garantizar la seguridad del producto final.

Pelado

El proceso de pelado consiste en eliminar la piel de las frutas, verduras u otros alimentos. Este proceso puede realizarse de forma manual o mecánica.

Descarozado

El proceso de descarozado consiste en eliminar las semillas de las frutas, verduras u otros alimentos. Este proceso puede realizarse de forma manual o mecánica.

Blanqueado

El proceso de blanqueado consiste en someter las materias primas o ingredientes a un tratamiento térmico breve para inactivar los microorganismos y mejorar la textura y el color del producto final.

Diluido

El proceso de diluido consiste en agregar agua o algún otro líquido a las materias primas o ingredientes. Este proceso se utiliza para ajustar la consistencia del producto final.

Licuado

Es el proceso de triturar los alimentos hasta obtener una mezcla homogénea.

Refinado

Es el proceso de eliminar las impurezas de los alimentos. Esto se puede hacer mediante tamizado, centrifugación o otros métodos

Adición de saborizantes

Es el proceso de agregar sabor a los alimentos. Esto se puede hacer con ingredientes naturales, como frutas, verduras, especias o hierbas, o con ingredientes artificiales.

Cocción

Es el proceso de aplicar calor a los alimentos.

Envasado

El proceso de envasado consiste en colocar los alimentos en un recipiente para su conservación. El envasado puede realizarse de forma manual o mecánica.

Sellado

El proceso de sellado consiste en cerrar herméticamente el recipiente que contiene los alimentos. Este proceso es importante para garantizar la conservación del producto final.

Tratamiento térmico

El tratamiento térmico es el proceso de aplicar calor a los alimentos para matar los microorganismos que pueden causar enfermedades.

Enfriado

El proceso de enfriamiento consiste en reducir la temperatura de los alimentos para prolongar su vida útil.

Almacenado

El proceso de almacenamiento consiste en mantener los alimentos en condiciones adecuadas para su conservación.

ELABORACIÓN DE CONSERVA DE ESPARRAGO

OBJETIVO

Determinar el flujo óptimo y los parámetros respectivos para elaborar una conserva de espárragos.

NOCIÓN TEÓRICA

La palabra *espárrago* (del latín) *sparagus* deriva a su vez del griego *aspharagos* o *asparagos* y el término griego se originó en el persa *asparag* que significa "brote". Ha sido usado desde tiempos muy antiguos como verdura culinaria, debido a su delicado sabor y a sus propiedades diuréticas.

La planta de espárrago está formada por tallos aéreos ramificados y una parte subterránea constituida por raíces y yemas, que es lo que se denomina comúnmente "garra".

VARIEDADES DE ESPARRAGOS

Espárrago Blanco. -

Se corta antes que sobresalga de la capa de tierra que lo cubre y se corta con un cuchillo especial que penetra en la tierra, la cual cuenta con aproximadamente 35 cm. de terraza, lo cual permite cosechar espárragos con longitudes mínimas de 25 cm. Sin herir los retoños en mata. Para cosechar espárragos con la cabeza bien cerrada (no florecida) y que tengan color blanco o levemente morado, se debe cosechar dos veces diarias. En el caso de hacerlo una sola vez, puede pasar que algunas cabezas de espárragos que quedan se abran y cambien de color en muy corto tiempo.

Espárrago Verde. -

Se recorta antes que las hojas en forma de escamas de la cabeza de espárragos que separen, pues una cabeza cerrada o sea no florecida es un signo de calidad. Los turiones deben tener una longitud máxima de 27 cm.

Espárrago Morado. -

Se diferencian de los espárragos verdes o blancos en que son en su mayoría altos en azúcar y bajos en fibra. Originalmente se cultivó en Italia y se 11 comercializó como Violeta o Albenga. Todavía se cultiva en países como Estados Unidos y Nueva Zelanda.

Espárrago Triguero. -

Se utiliza en el Mediterráneo como seto para marcar parcelas de terreno, utilizando sus hojas para crear espárragos' como desagradables pinchos para comer. Estas plantas son susceptibles al fuego incluso durante la temporada de lluvias, y los agricultores a menudo las queman para facilitar el crecimiento de nuevos brotes.

Características del uso industrial del esparrago

Los espárragos a nivel mundial tienen una gran aceptación ya sea al estado fresco, en conservas, congelados o para sopas instantáneas.

Por lo que su consumo es muy cotizado para la alimentación humana.

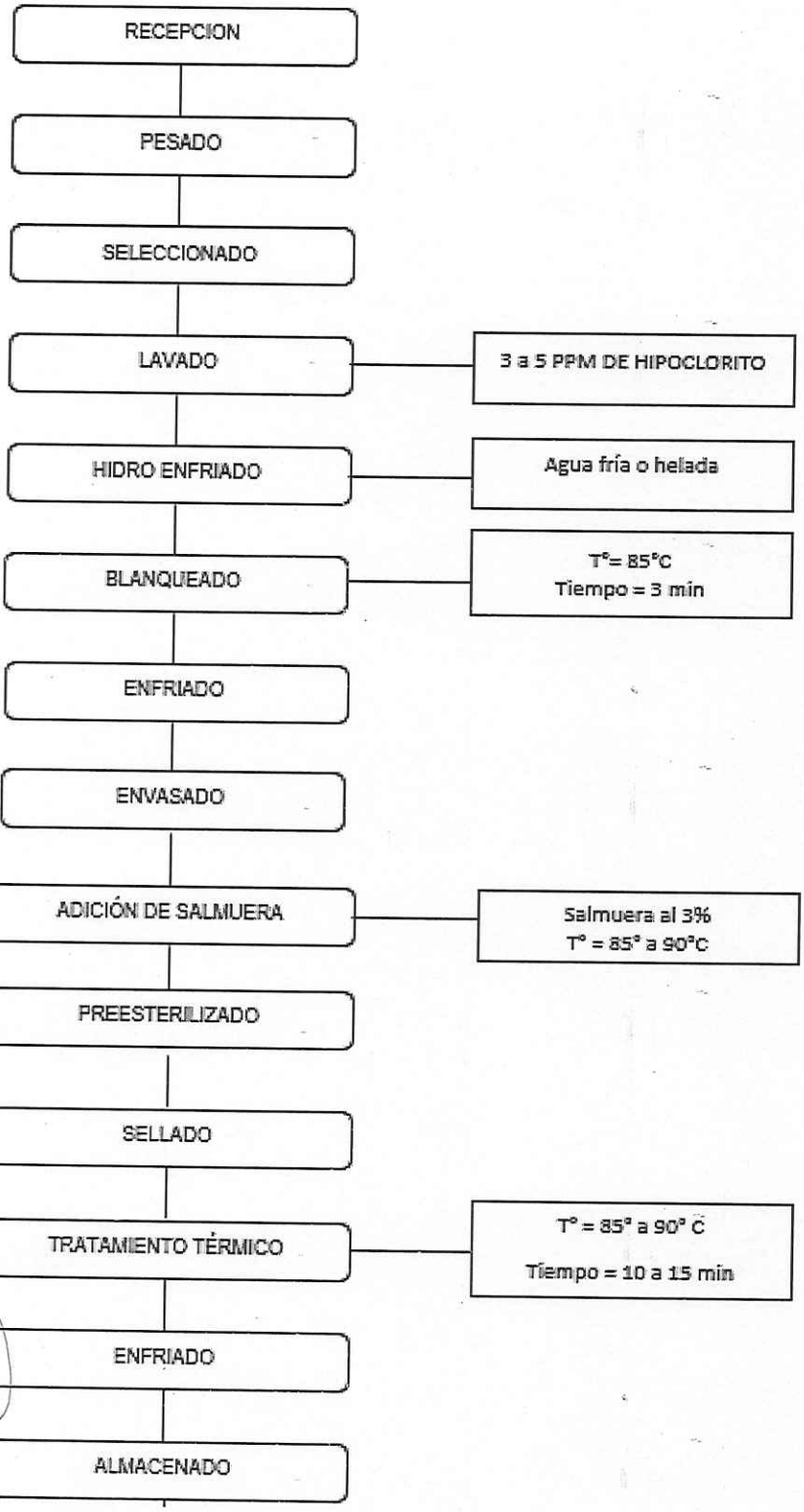
De la misma manera, en el ranking de las agro exportaciones peruanas por partidas, los espárragos frescos o refrigerados se ubicaron en el segundo lugar al representar el 9.9% del total, en tanto que los espárragos preparados o conservados sin congelar se ubica en el puesto número tres (8.8%). Se debe indicar que los espárragos exportados en el periodo enero-junio de este año proceden de regiones como La Libertad, Ica, Lima, Ancash, Callao, Junín, Amazonas, Piura, Arequipa y Moquegua.

Producción de espárragos en el Perú

En el Perú las regiones de Ica y la Libertad son las principales áreas de cultivo, en el 2021 la cosecha de esparrago alcanzo un máximo de 370.000 toneladas superando en un 5% al 2020 la cual tuvo un déficit debido a la baja de mano de obra como consecuencia del confinamiento de la población por pandemia, en el año 2019 la cosecha alcanzo 367.000 toneladas, así lo estimo el departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) que señalo que en el 2020 la superficie cosechada alcanzo las 32.000 ha con un rendimiento promedio de 14 t/ha.

Municipalidad de
Puente Piedra
SUBGERENCIA DE
PROGRAMAS ALIMENTARIOS

FLUJOGRAMA DE ELABORACIÓN DE CONSERVA DE ESPARRAGO



Descripción del proceso

Recepción

El proceso de recepción consiste en recibir las materias primas o ingredientes para la producción de alimentos. Durante este proceso, se verifica la calidad de las materias primas, se registra su cantidad y se almacenan en condiciones adecuadas.

Pesado

El proceso de pesado consiste en medir la cantidad de materias primas o ingredientes que se necesitan para la producción de alimentos. Este proceso es importante para garantizar que la producción se realice de acuerdo con las especificaciones del producto final.

Selección

El proceso de selección consiste en separar las materias primas o ingredientes que cumplen con los requisitos de calidad de las que no cumplen. Este proceso es importante para garantizar que el producto final sea seguro y de buena calidad.

Lavado

El proceso de lavado consiste en eliminar la suciedad, las impurezas y los microorganismos de las materias primas o ingredientes. Este proceso es importante para garantizar la seguridad del producto final.

Hidro enfriado

El hidro enfriado es un proceso de enfriamiento rápido que utiliza agua pulverizada o nebulizada para bajar la temperatura de los alimentos. Esto ayuda a mantener la frescura, la calidad y la vida útil de los alimentos al reducir la actividad metabólica y la tasa de crecimiento de microorganismos.

Blanqueado

El proceso de blanqueado consiste en someter las materias primas o ingredientes a un tratamiento térmico breve para inactivar los microorganismos y mejorar la textura y el color del producto final.

Adición de salmuera

La adición de salmuera es el proceso de sumergir los alimentos en una solución de agua y sal. Esto ayuda a conservar los alimentos, realzar el sabor y mejorar la textura.

Pre esterilizado

El pre esterilizado es un proceso de aplicar un tratamiento térmico suave a los alimentos antes de envasarlos. Esto ayuda a reducir la carga bacteriana y aumentar la vida útil de los alimentos.

Envasado

El proceso de envasado consiste en colocar los alimentos en un recipiente para su conservación. El envasado puede realizarse de forma manual o mecánica.

Sellado

El proceso de sellado consiste en cerrar herméticamente el recipiente que contiene los alimentos. Este proceso es importante para garantizar la conservación del producto final.

Tratamiento térmico

El tratamiento térmico es el proceso de aplicar calor a los alimentos para matar los microorganismos que pueden causar enfermedades.

Enfriado

El proceso de enfriamiento consiste en reducir la temperatura de los alimentos para prolongar su vida útil.

Almacenado

El proceso de almacenamiento consiste en mantener los alimentos en condiciones adecuadas para su conservación.