



UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 443-2024-UNIA-CU

Yarinacocha, 23 de agosto de 2024

EL CONSEJO UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA. -

VISTO: El acuerdo adoptado en Sesión Extraordinaria de Consejo Universitario N° 33-2024-UNIA-CU de fecha 23 de agosto de 2024; la Carta N° 146-2024-DA.IAI-FICA-VRA/UNIA de fecha 08 de mayo de 2024, el Informe N° 002-2024-UNIA-VRA-FICA de fecha 17 de junio de 2024 y la Carta N° 1921-2024-UNIA-R/OPP de fecha 15 de agosto de 2024; con los demás recaudos que contiene, y;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú, establece que las Universidades tienen autonomía en su régimen normativo de gobierno, académico, administrativo y económico, concordancia que se expresa taxativamente en la Ley N° 30220, Ley Universitaria que en su artículo 8° establece: *"La Autonomía Universitaria es inherente a las universidades, se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativas aplicables. Esta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes: 8.1) Normativo, 8.2) de Gobierno, 8.3) Académico, 8.4) Administrativo y 8.5) Económico"*;

Que, mediante RESOLUCIÓN N° 014-2023-UNIA-CEU, de fecha 29 de septiembre del 2023, el Comité Electoral Universitario de la UNIA, resuelven declarar válida la elección de Rector, Vicerrector Académico y Vicerrector de Investigación de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, proclamando a los docentes ganadores del primer proceso electoral conforme a lo siguiente: para el cargo de Rector, al Dr. JUAN LOPEZ RUIZ; para el cargo de Vicerrector Académico, al Dr. HERNAN AVILA MORALES; para el cargo de Vicerrector de Investigación, al Dr. VICTOR ERASMO SOTERO SOLIS; disponiendo la entrega de credenciales a las autoridades electas para el periodo de 05 años, a partir del 05 de octubre del 2023 al 04 de octubre del 2028;

Que, mediante RESOLUCION N° 547-2023-UNIA-CO de fecha 03 de octubre del 2023, aprueba el informe final de los resultados de las elecciones de las Principales Autoridades de la UNIA para el periodo 05 de octubre del 2023 hasta el 04 de octubre del 2028, ratificando la validez del proceso electoral;

Que, mediante Oficio N° 6701-2023-SUNEDU-02-15-02, emitido por la Unidad de Grados y Títulos de la SUNEDU comunica el registro de datos de autoridades de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, conforme a lo siguiente: Dr. Juan López Ruiz - Rector; Dr. Hernán Ávila Morales - Vicerrector Académico y Dr. Víctor Erasmo Sotelo Solís - Vicerrector de Investigación; para el periodo del 05-10-2023 al 04-10-2028;

Que, mediante la Carta N° 146-2024-DA.IAI-FICA-VRA/UNIA de fecha 08 de mayo de 2024, suscrito por el Dr. Erick Guitton Lozano en su calidad de Director del Departamento de Ingeniería Agroindustrial, remite al Rector de la UNIA, el Plan de Producción para Múltiples Productos de las Diversas Líneas de Producción del Laboratorio de Procesos Agroindustriales de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial - UNIA; es por ello que mediante Proveído de fecha 08 de mayo de 2024, el Rectorado solicita a la Facultad de Ingeniería y Ciencias Ambientales realice evaluación y emita opinión;

Que, mediante Informe N° 002-2024-UNIA-VRA-FICA de fecha 17 de junio de 2024, suscrito por el Dr. Angel Amado Romero Cahuana en su calidad de Decano (E) de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Ambientales, remite al Rector de la UNIA el informe mencionado anteriormente, en donde opina que si se puede realizar el plan de producción para múltiples





UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 443-2024-UNIA-CU

productos de las diversas líneas de producción de laboratorio de procesos agroindustriales de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial – UNIA; asimismo, sugiere la aceptación del plan elaborado para la producción de productos para poder promocionar la Carrera de Ingeniería Agroindustrial; es por ello que mediante Proveído de fecha 19 de junio de 2024, el Rectorado solicita a la Oficina de Planeamiento y Presupuesto informe disponibilidad presupuestal;

Que, mediante Carta N° 1921-2024-UNIA-R/OPP de fecha 15 de agosto de 2024, suscrito por el CPC. Luis Alberto Urrea la Torre en su calidad de Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, remite al Rector de la UNIA el Informe Técnico N° 412-2024-UNIA-OPP/UPTO suscrito por el Ing. Sixto Ramos Moreno en su calidad de Jefe de la Unidad de Presupuesto en donde informa el marco presupuestal disponible;

Que, en Sesión Extraordinaria de Consejo Universitario N° 33-2024-UNIA-CU de fecha 23 de agosto de 2024, el consejo universitario acordó **POR UNANIMIDAD, APROBAR** el "**Plan de Producción para Múltiples Productos de las Diversas Líneas de Producción del Laboratorio de Procesos Agroindustriales de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial – UNIA**" de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia;

Que, estando a lo acordado por el Consejo Universitario de la UNIA y a las atribuciones conferidas al Rector por la Ley Universitaria N° 30220; por el Estatuto; por la RESOLUCIÓN N°014-2023-UNIA-CEU, del 29.SET.2023, del Comité Electoral Universitario de la UNIA, que proclamó y acreditó, a partir del 05.OCT.2023 hasta el 04.OCT.2028, al Rector y Vicerrectores de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia; Por el Oficio N° 6701-2023-SUNEDU-02-15-02, emitido por la Unidad de Grados y Títulos de la SUNEDU, a través del cual respecto a la solicitud de registro de datos de las autoridades titulares de la UNIA;

SE RESUELVE:

PRIMERO. – APROBAR el "**Plan de Producción para Múltiples Productos de las Diversas Líneas de Producción del Laboratorio de Procesos Agroindustriales de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial – UNIA**", que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.

SEGUNDO. – ENCARGAR al Vicerrector de Investigación, al Decano de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Ambientales, al Director del Departamento de Ingeniería Agroindustrial, a la Oficina de Planeamiento y Presupuesto y los demás órganos, unidades orgánicas y unidades funcionales competentes adopten las acciones complementarias que se requieran para el cumplimiento de la presente resolución.

TERCERO. – DEJAR SIN EFECTO, a partir de notificada la presente resolución, todo acuerdo o acto resolutorio de menor o igual jerarquía que se oponga a la presente decisión de Consejo Universitario de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia.

CUARTO. – ENCARGAR al Secretario General notificar la presente Resolución a la parte interesada y demás dependencias pertinentes de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.

C.E.
D. Planificación
D. VPM
D. VRI
D. UT
D. Copresidencia
D. Asesoría

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL
DE LA AMAZONIA

Dr. Juan López Ruiz
RECTOR

UNIA UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA

Dr. Alex Davis Astohuaman Huaranga
Secretario General



**UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA**
Licenciada con Resolución N° 131-2018-SUNEDU/CO

19
**LABORATORIO DE
PROCESOS
AGROINDUSTRIALES**

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

PLAN DE PRODUCCION PARA MULTIPLES PRODUCTOS DE LAS DIVERSAS LINEAS DE PRODUCCION DEL LABORATORIO DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA CARRERA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL- UNIA

RESPONSABLE: DR. BORIS MIRKO CHAVEZ CABELLOS

965986898



La primera universidad intercultural del Perú



**UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA**
Licenciada con Resolución N° 131-2018-SUNEDU/CD

**LABORATORIO DE
PROCESOS
AGROINDUSTRIALES**

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

I. INTRODUCCION.

En la carrera profesional de Ingeniería Agroindustrial a través del laboratorio de Procesos Agroindustriales se viene procesando diversos productos de gran aceptación tanto por la calidad e innovación de los mismos; se está trabajando con productos derivados de frutas (néctares, mermeladas, conserva de frutas, confitería y otros productos); en cuanto a productos lácteos (yogures, quesos, mantequillas y helados); en recursos hidrobiológicos elaboramos (conservas de pescados amazónicos tanto en la línea cruda y cocida); además contamos con una área de fermentación implementada para procesar cerveza artesanal, vinos de frutas y licores destilados).

Estos productos

Estos productos tienen una buena aprobación por los consumidores; sin embargo, por la falta de promoción y apoyo todavía no se logra expandir nuestro mercado a nivel regional; el cual sería una ventana para promocionar la carrera ante la colectividad.



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

II. OBJETIVO

2.1. Objetivo general.

Elaborar múltiples productos de las diversas líneas de producción del laboratorio de procesos agroindustriales de la carrera de ingeniería agroindustria- UNIA.

2.2. Objetivos específicos.

- Elaborar néctar de frutas.
- Elaborar chifles saborizados.
- Elaborar conserva de pescado “Entero de bagre tipo patarashca”.
- Elaborar conserva de pescado “Entero de paco en salsa de tomate”
- Elaborar Yogurt Frutado
- Elaborar Queso Ucayalino



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

III. DESCRIPCION DE LOS PRODUCTOS.

3.1. Néctar de frutas.

Definición. Es un producto elaborado a partir de fruta(s) con adición de agua potable, con o sin adición de azúcares y/o miel y/o jarabes, ácido orgánico, preservante químico y estabilizador si fuera necesario con adición de vitaminas y/o minerales, sometido a tratamiento térmico que asegure una larga vida útil. NTP 203.110:2009.

Tabla 1. Características Organolépticas y físico químicas de un néctar de frutas.

Organoléptica	Olor y Sabor. Según la naturaleza propia de la fruta(s) de la cual(es) procede(n), exento de olores y sabores extraños Color. Según la naturaleza propia de la fruta de la cual o cuales proceden. Aspecto. Fluido homogéneo, turbio, claro o clarificado, que podrá tener sólidos en suspensión o en sedimento a excepción de materias extrañas
Físico química	pH. 3.3 – 4.5 Sólidos solubles. Mínimo 12% a 20°C. Sólidos en suspensión en % (v/v) de 18 Benzoato de sodio y sorbato de potasio en g/100 ml: 0.05%

Fuente: NTP 203.110:2009 Y D.S. 017-2017-SA.

Presentación y envases. Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

- Envase primario: material de vidrio con tapa modelo corona de capacidad de 400 ml.
- Envase secundario: jabs de plástico de alta densidad. Con capacidad de 24 unidades.

Imagen 12. Néctares de frutas

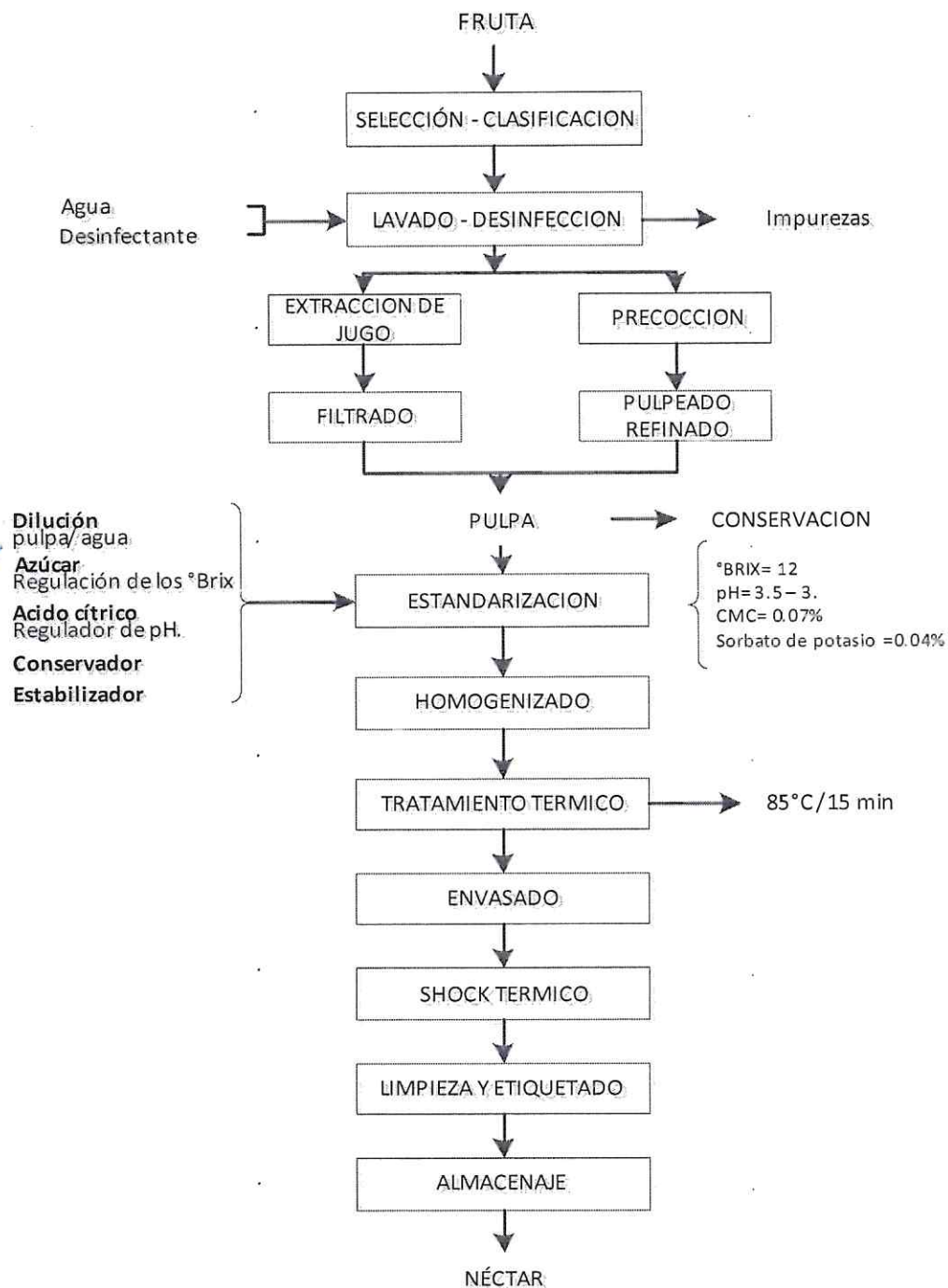


FUENTE: Elaboración propia.



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

imagen 2. Diagrama de flujo de elaboración de néctar de frutas.



Fuente: (Pérez s. f. 2015.).



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

3.2. Chifles saborizados.

Definición. Los chifles son bocaditos salados hechos de hojuelas de plátanos verdes fritos en aceite vegetal. Los bocaditos son productos alimenticios salados y/o dulces, fritos o extruidos no sometidos a la acción de leudantes químicos o biológicos que tienen diversas formas de presentación y generalmente son envasados. Así mismo esta norma refiere bocaditos fritos a aquellos que se obtienen luego de una fritura directa de la materia prima con el agregado posterior de sal o azúcar, saborizantes, colorantes u otros. NTP 209.226:1984.

En la elaboración de chifles se puede obtener un rendimiento de 67% con respecto a la pulpa de plátano. Se recomienda usar plátano verde de variedad bellaco de textura firme y de color de cáscara verde.

Características organolépticas.

- Proceso: Los snacks deberán ser procesados de acuerdo con las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Olor y sabor: Deberá estar libre de olores y sabores rancios u óxidos.
- Materias extrañas: Todos los ingredientes y el producto terminado deberá estar limpio, sano y libre de evidencias de plagas de roedores o insectos.

A la fecha, no existe norma o reglamento que establezca requisitos exclusivos para chifles.

Presentación.

Envase primario. Los chifles se envasarán en bolsas de polipropileno de 3x8x1/2 con un peso total de 30 gr. Su presentación será de cuatro sabores (saladitas, maduritas, con sabor a leche de tigre y sabor a cecina)

Enveses secundarios. Los chifles en empaquetarán en bolsas de mayor tamaño para su venta por mayor se envasarán cada 100 unidades.

Imagen 3. Chifles saborizados

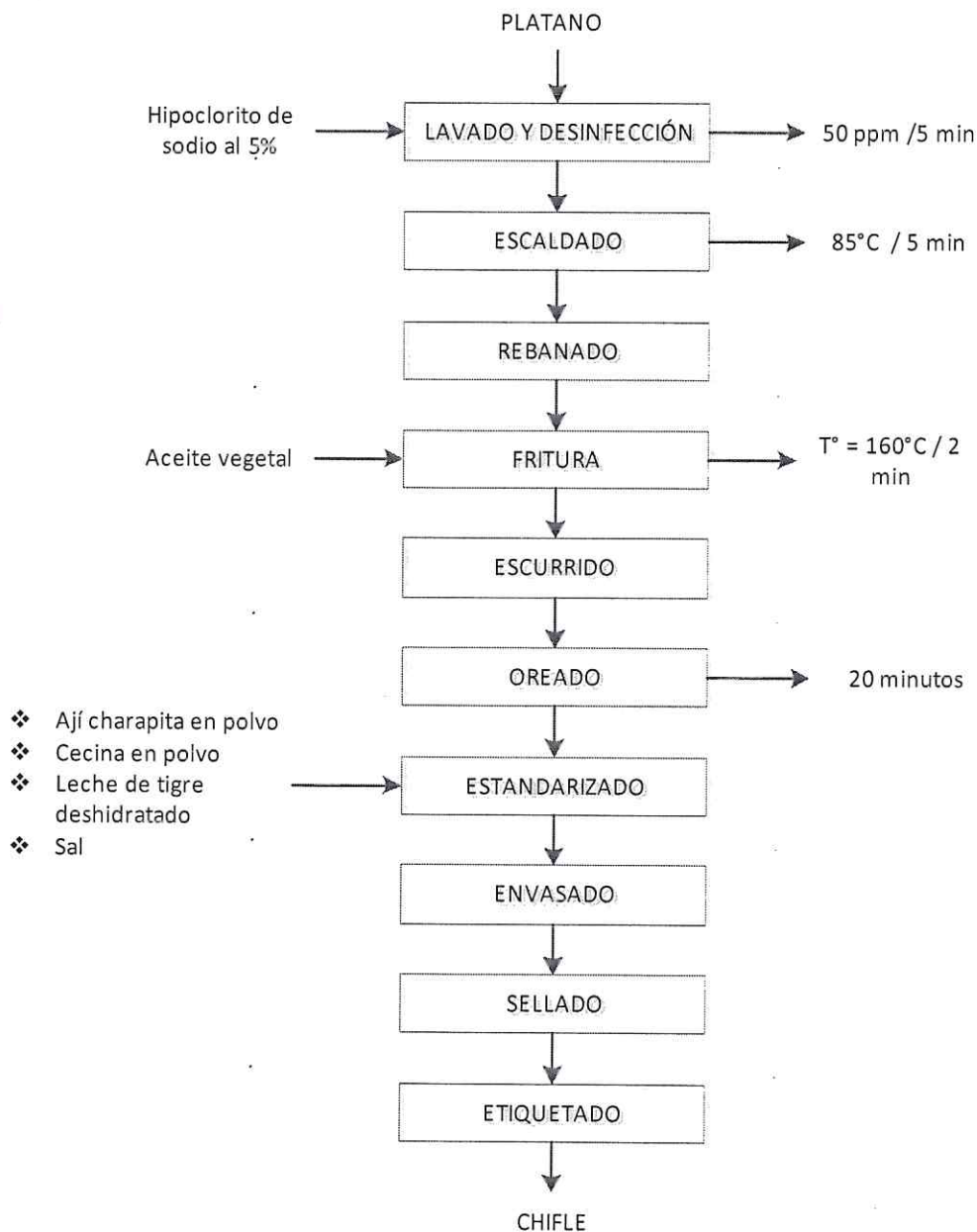


FUENTE: Elaboración propia.



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Imagen 4. Diagrama de flujo de proceso de elaboración chifles saborizados



FUENTE: Elaboración propia.



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

3.3. Conserva de pesado: Entero de bagre tipo patarashca y Entero de paco en salsa de tomate.

Definición. Las conservas de pescado son esos productos procedentes del mar o de aguas dulces, que han sido cocinados previamente y envasados herméticamente, de manera que están muy bien conservados y no necesitan refrigeración para aguantar en perfectas condiciones NTP 204.001: 2010.

Entero de bagre tipo patarashca. Es un producto innovador que estamos procesando, de gran aceptación debido a que se ha logrado conservar las características sensoriales de la patarashca tradicional, con este producto pretendemos dar un valor agregado a los recursos hidrobiológicos

Entero de Paco en Salsa de tomate. Es un producto de gran aceptación y de un bajo costo de producción debido que este pescado es procedente de la acuicultura de alta oferta en el mercado.

Clasificación de las conservas según el tipo de presentación.

- ✦ Filete.
- ✦ Trozos.
- ✦ Enteros.
- ✦ Grated.
- ✦ Lomitos.

Presentación.

Envase primario. Para los enteros se utilizarán envases tipo TALL de 425 gr. Los envases son metálicos herméticos y de uso alimentario. Marca EPINSA. Las cuales vienen con sus especificaciones técnicas para hacer el control de calidad en el doble sellado. NTP.700.002:2012

Envase secundario. Los envases TALL de 425 gr. Se empaquetarán en cajas de cartón de 24 unidades.

Imagen 5. Entero de paco en salsa de tomate

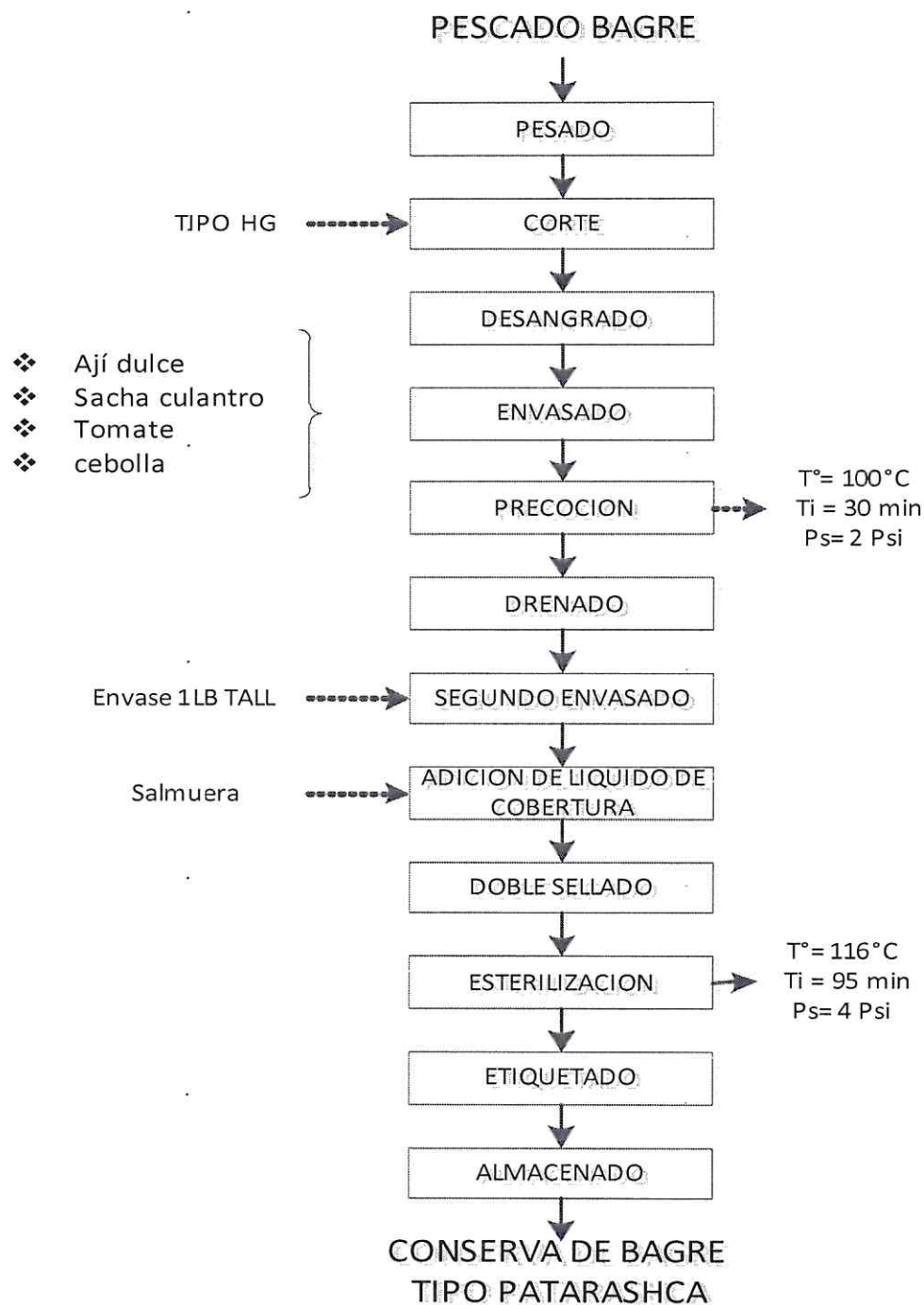


FUENTE: Elaboración propia



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Imagen 6. Diagrama de flujo de conserva de bagre tipo patarashca



FUENTE: Elaboración propia.



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

3.4. Yogurt frutado.

Definición. Se entiende por yogurt al producto de leche coagulada, obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus Bulgaricus* y *Streptococcus Thermophilus* a partir de leche pasteurizada o leche concentrada, crema de leche pasteurizada, o una mezcla de dos o más de estos productos y con o sin las adiciones facultativas de leche en polvo, cultivos de bacterias adecuadas productoras de ácido láctico NTP 202.092:2004.

Yogurt batido. Es el yogur cuya fermentación se realiza en los tanques de incubación, produciéndose en ellos la coagulación y el batido.

Yogurt bebible. Es el yogur batido, con un mayor tratamiento mecánico.

Yogurt coagulado o aflanado. Es el yogur cuya fermentación y coagulación se produce en el envase.

Yogurt tradicional o natural. Es el yogur sin adición de saborizantes, azúcares y colorantes, permitiéndose solo la adición de estabilizadores y conservadores según se indica en la NTP 202.092:2004

Presentación.

Envase primario. Se tendrá dos presentaciones, para los cuales se utilizarán envases de polietileno color blanco de 500 gramos y 1000 gramos. Los colores de las tapas serán de acorde al color del fruto que se está trabajando.

Envase secundario. Los yogures se empaquetarán cada 12 unidades de 500 gramos y 6 unidades de 1000 gramos.

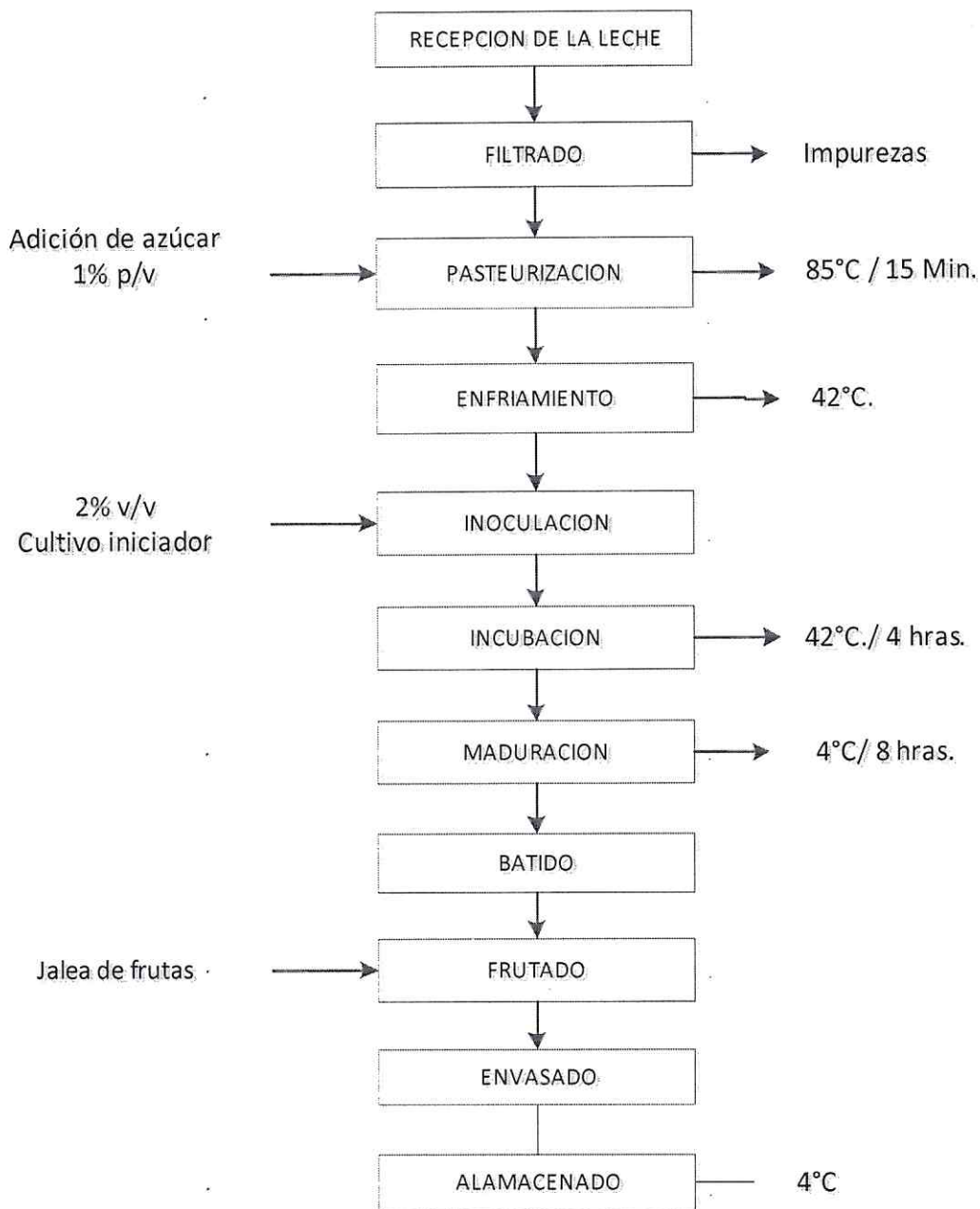
Imagen 7. Yogurt frutado





"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Imagen 8. Diagrama de flujo de elaboración de yogurt.



FUENTE: Elaboración propia.



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

3.5. Queso Ucayalino.

Definición. el queso es el producto sólido o semisólido, madurado o fresco, en el que el valor de la relación suero proteínas/caseína no supera al de la leche, y que es obtenido por coagulación (total o parcial) de la leche por medio de la acción del cuajo o de otros agentes. Codex Alimentarius de la FAO/OMS (2008)

El queso fresco, según la norma técnica peruana NTP 202.195 (2004), es el producto obtenido por coagulación de leche pasteurizada entera, sin madurar y listo para su consumo, cuyo contenido de humedad y grasa en extracto seco debe ser mayor a 46 y 40% respectivamente.

Clasificación del queso según: NTP 202.193: 2022.

- ✓ Consistencia o contenido de humedad: Extraduro, duro, semiduro y blando.
- ✓ Contenido de materia grasa: extragrasso, graso, semigraso, semidescremado y descremado
- ✓ Características del proceso (fresco, semimadurado, madurado y madurado por moho).

Requisitos del queso. La norma establece que se permite utilizar algunas sustancias como ingredientes, por ejemplo: la mantequilla, suero de mantequilla, crema de leche, leche en polvo, proteínas de leche, cloruro de calcio (como máximo 0,02 % m/m con respecto a la leche utilizada), cultivos lácticos inoos específicos (para conferir aroma y/o sabor), cuajo u otras enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, entre otros ingredientes aprobados por el Codex Alimentarius en su versión vigente. NTP 202.193: 2022.

Presentación.

Envase primario. Los quesos se envasaran en bolsas de poliamida y polietileno que luego serán envasados al vacío con un peso de 250 gramos.

Envase secundario. Se empaquetarán cada 20 unidades en cajas de cartón.

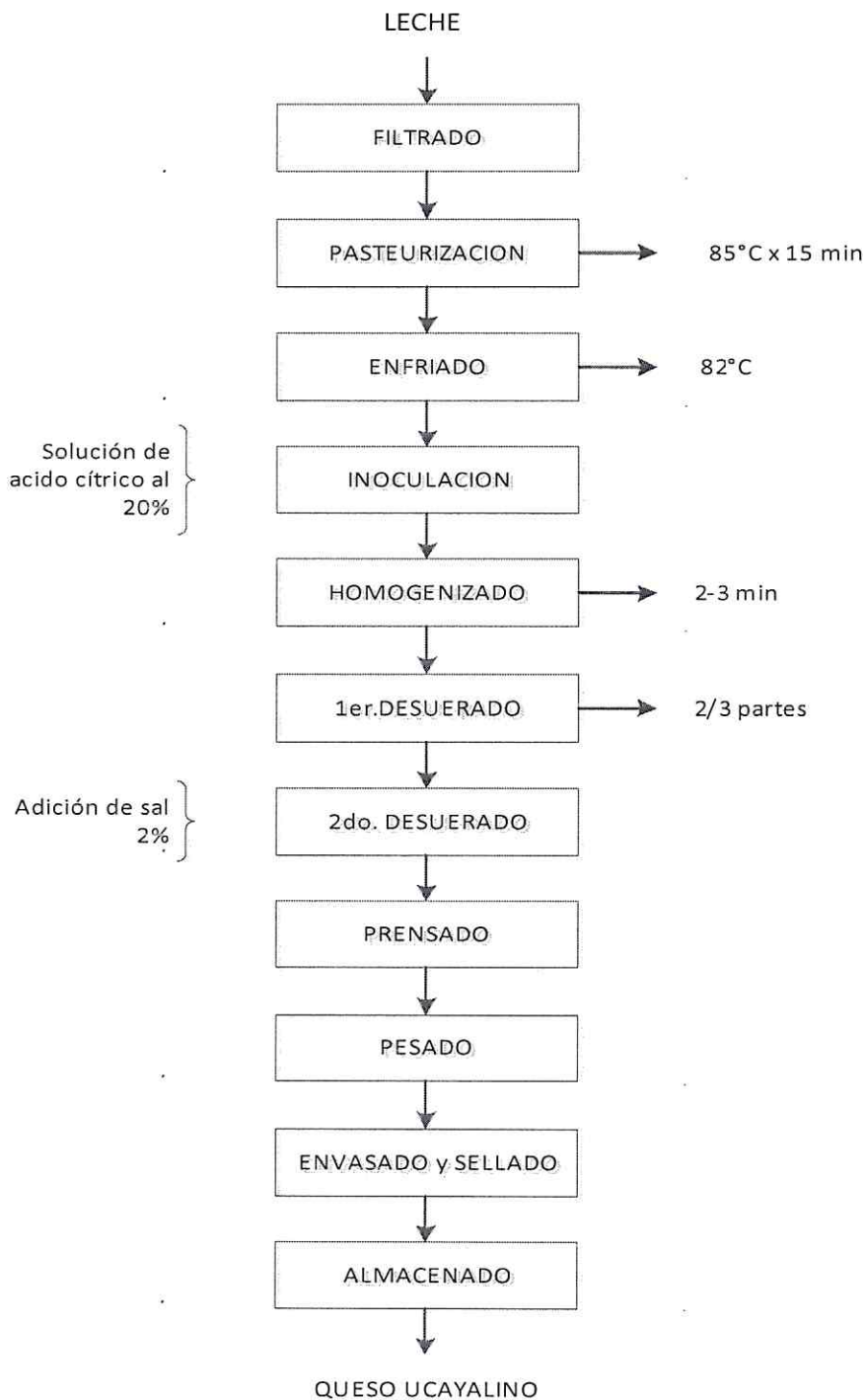
Imagen 9. Queso Ucayalino





"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Imagen 10. Diagrama de flujo de elaboración de queso Ucayalino





**UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA**
Licenciada con Resolución N° 131-2018-SUNEDU/CD

**LABORATORIO DE
PROCESOS
AGROINDUSTRIALES**

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

IV. PROGRAMA DE PRODUCCION PARA UN MES.

Tabla 2. Programa de producción para un mes de seis productos.

ITEM	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD
1	Néctar de frutas	Jabas de 24 unidades de 400 ml c/u	100
2	Chifles saborizados	Paquetes de 100 unidades de 30 gr. c/u	50
3, 4	Conserva de pescado	Cajas de 24 unidades de 425 gr. c/u Tipo Patarashca.	10
		Cajas de 24 unidades de 425 gr. c/u Paco en salsa de tomate.	10
5	Yogurt frutado	Paquetes de 12 unidades de 500 gramos c/u.	40
6	Queso Ucayalino	Cajas de 20 unidades de 250 gr. c/u	10

V. REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.

Tabla 3. Requerimiento para producción de néctares de frutas.

ESPECIFICAS DE GASTO	ACTIVIDADES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL
Elaborar néctares de frutas					
2.3.1.1.1.1	Compra de materia prima	400	kilogramos	S/. 1.50	S/ 600.00
2.3.1.1.1.1	Compra de CMC	1.34	kilogramos	S/. 60.00	S/ 80.64
2.3.1.1.1.1	Ácido cítrico	0.96	kilogramos	S/. 12.00	S/ 11.52
2.3.1.1.1.1	Compra de Azúcar blanca	141	kilogramos	S/. 4.00	S/ 564.97
2.3.1.1.1.1	Compra de sorbato de potasio	33.60	gramos	S/. 1.00	S/ 33.60
2.3.1.8.2.1	Envases de vidrio	2.4	millar	S/. 200.00	S/ 480.00
2.3.199.199	Jabas de plástico de 24 unidades	100	unidades	S/. 6.00	S/ 600.00
2.3.199.199	Chapas	2.4	millar	S/. 150.00	S/ 360.00
2.3.27.11.6	Etiqueta	16	láminas de vinil 120	S/. 50.00	S/ 800.00
2.3.1.5.3.1	Detergente	5	kilogramos	S/. 12.00	S/ 60.00
2.3.1.5.3.1	Desinfectante NaCLO	5	litro	S/. 20.00	S/ 100.00
2.3.1.5.3.1	Desinfectante Alcalino	0.25	litro	S/. 60.00	S/ 15.00
SUBTOTAL					S/ 3,705

La primera universidad intercultural del Perú



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Tabla 4. Requerimiento para producción de chifles saborizados

ESPECIFICAS DE GASTO	ACTIVIDADES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL
2.- Elaborar chifles saborizados (cecina, picantes, leche de tigre).					
2.3.1 1.1 1	Compra de plátano	50	racimos	S/. 15.00	S/ 750.00
2.3.1 1.1 1	Compra de aceite	25	galón	S/. 38.00	S/ 950.00
2.3.1 1.1 1	papel toalla	25	docena	S/. 25.00	S/ 625.00
2.3.199.199	bolsas de polietileno 3x 8	5	millar	S/. 28.00	S/ 140.00
2.3.1 1.1 1	ají charapita	0.1	kilogramos	S/. 85.00	S/ 8.50
2.3.1 1.1 1	saborizantes para leche de tigre	10	kilogramos	S/. 48.00	S/ 480.00
2.3.1 1.1 1	cecina	5	kilogramos	S/. 40.00	S/ 200.00
2.3.1 5.3 1	detergente	1	kilogramos	S/. 7.00	S/ 7.00
2.3.2 7.11.6	Etiqueta	12.5	láminas de vinil 120	S/. 65.00	S/ 812.50
TOTAL					S/. 3,973

Tabla 5. Requerimiento para la producción de conserva de pescado de bagre tipo patarashca.

ESPECIFICAS DE GASTO	ACTIVIDADES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL
3.- Elaborar conserva de pescado amazónico tipo patarashca					
2.3.1 1.1 1	Compra de materia prima	92.31	kilogramos	S/. 24.00	S/ 2,215.38
2.3.1 1.1 1	tomate	1	kilogramos	S/. 4.00	S/ 4.00
2.3.1 1.1 1	cebolla	1	kilogramos	S/. 2.00	S/ 2.00
2.3.1 1.1 1	sacha culantro	0.5	kilogramos	S/. 10.00	S/ 5.00
2.3.1 1.1 1	culantro	0.5	kilogramos	S/. 3.00	S/ 1.50
2.3.1 1.1 1	ají dulce	1	kilogramos	S/. 5.00	S/ 5.00
2.3.1 1.1 1	aceite	0.5	kilogramos	S/. 10.00	S/ 5.00
2.3.199.199	envase	240	unidades	S/. 3.00	S/ 720.00
2.3.199.199	Desengrasante alimentario	0.2	litro	S/. 10.00	S/ 2.00
2.3.2 7.11.6	Etiqueta	240	unidad	S/. 0.50	S/ 120.00
TOTAL					S/. 3,079



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Tabla 6. Requerimiento para la producción de conserva "Entero de paco en salsa de tomate"

ESPECIFICAS DE GASTO	ACTIVIDADES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL
4.- Elaborar conserva de pescado "Entero de paco en salsa de tomate"					
2.3.1 1.1 1	Compra de materia prima	120.00	kilogramos	S/. 15.00	S/. 1,800
2.3.1 1.1 1	tomate	120.00	kilogramos	S/. 4.00	S/. 480
2.3.1 1.1 1	sal	0.5	kilogramos	S/. 1.00	S/. 0.50
2.3.1 1.1 1	CMC	1.2	kilogramos	S/. 25.00	S/. 30
2.3.199.199	envase	240	unidad	S/. 3.00	S/. 720
2.3.199.199	desengrasante	0.1	kilogramos	S/. 10.00	S/. 0.83
2.3.2 7.11.6	Etiqueta	240	unidad	S/. 0.50	S/. 120
TOTAL					S/. 3,151

Tabla 7. Requerimiento para la producción de yogurt frutado

ESPECIFICAS DE GASTO	ACTIVIDADES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL
5.- Elaborar yogurt frutado					
2.3.1 1.1 1	leche	240	litros	S/. 4.00	S/. 960.00
2.3.1 1.1 1	azúcar	12.00	kilogramos	S/. 4.00	S/. 48.00
2.3.1 1.1 1	cultivo	4.8	sobres	S/. 20.00	S/. 96.00
2.3.1 1.1 1	CMC	0.288	kilogramos	S/. 25.00	S/. 7.20
2.3.1 1.1 1	frutas	57.6	kilogramos	S/. 3.00	S/. 172.80
2.3.199.199	envase	480	unidades	S/. 1.00	S/. 480.00
2.3.2 7.11.6	Etiqueta	480	unidades	S/. 0.35	S/. 168.00
TOTAL					S/. 1,932.00



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Tabla 8. Requerimiento para la producción de Queso Ucayalino

ESPECIFICAS DE GASTO	ACTIVIDADES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	MONTO TOTAL
6.- Elaborar Queso Ucayalino					
2.3.1 1.1 1	Leche fresca	400	litros	S/. 4.00	S/. 1,600.00
2.3.1 1.1 1	ácido cítrico cristalizado	1.6	kilogramos	S/. 12.00	S/. 19.20
2.3.1 1.1 1	Sal refinada	1.6	sobres	S/. 2.00	S/. 3.20
2.3.199.199	Envase (caja de cartón)	10	unidades	S/. 1.00	S/. 10.00
2.3.199.199	Envase (bolsa polietileno)	200.0	unidades	S/. 0.30	S/. 60.00
2.3.2 7.11.6	Etiqueta	200.0	unidades	S/. 0.30	S/. 60.00
TOTAL					S/. 1,752.40

VI. COSTOS DE PRODUCCION.

Tabla 9. Costos de materia prima e insumos

PRODUCTOS A ELABORAR	PRESENTACION	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Néctar de frutas	Jabas de 24 unidades de 400 ml c/u	100	S/. 3,705.73
Chifles saborizados	Paquetes de 100 unidades de 30 gr. c/u	50	S/. 3,973.00
Conserva de pescado tipo patarashca	Cajas de 24 unidades de 425 gr. c/u Tipo Patarashca.	10	S/. 3,079.88
Conserva de pescado Entero de paco en salsa de tomate	Cajas de 24 unidades de 425 gr. c/u Paco en salsa de tomate.	10	S/. 3,151.33
Yogurt frutado	Paquetes de 12 unidades de 500 gr c/u	40	S/. 1,932.00
Queso Ucayalino	caja de 20 unidades de 250 gr c/u	10	S/. 1,752.40
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA E INSUMOS			S/. 17,594.34



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Tabla 10. Costos de mano de obra

MANO DE OBRA	CANTIDAD	COSTO x PERSONA	COSTO TOTAL
Encargado de producción	1	S/. 2,000.00	S/. 2,000.00
Apoyo de producción.	2	S/. 1,500.00	S/. 3,000.00
COSTO TOTAL DE MANO DE OBRA			S/. 5,000.00

Tabla 11. Total, de gastos generales.

GASTOS GENERALES	MONTO
Pasaje para compra de insumos y distribución	S/. 800.00
Mantenimiento de equipos	S/. 200.00
Materiales de limpieza y otros	S/. 300.00
Combustible (gas propano)	S/. 500.00
TOTAL DE GASTOS GENERALES	S/. 1,800.00

TOTAL DE COSTO DE PRODUCCION	S/. 24,394.34
-------------------------------------	----------------------



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

VII. ESTIMACION DE INGRESOS.

Tabla 12. Estimación de los Ingresos.

PRODUCTOS A ELABORAR	PRESENTACION	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL INGRESO
Néctar de frutas	Jabas de 24 unidades de 400 ml c/u	100	S/. 48.00	S/. 4,800
Chifles saborizados	Paquetes de 100 unidades de 30 gr. c/u	50	S/. 150.00	S/. 7,500
Conserva de pescado tipo patarashca	Cajas de 24 unidades de 425 gr. c/u Tipo Patarashca.	10	S/. 480.00	S/. 4,800
Conserva de pescado Entero de paco en salsa de tomate	Cajas de 24 unidades de 425 gr. c/u Paco en salsa de tomate.	10	S/. 480.00	S/. 4,800
Yogurt frutado	Paquetes de 12 unidades de 500 gr c/u	40	S/. 72.00	S/. 2,880
Queso Ucayalino	caja de 20 unidades de 250 gr c/u	10	S/. 240.00	S/. 2,400
TOTAL DE INGRESOS				S/. 27,180

UTILIDAD BRUTA	S/. 2,785.66
-----------------------	---------------------