

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS
INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Título del proyecto

**“FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN LA
ELABORACIÓN DE YOGURT Y NÉCTAR EN LA ASOCIACIÓN
HERALDOS CENTRAL-CENTRO POBLADO MUNI GRANDE”**

Estudiantes

Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire

Yesica Baños Turpo

Renzo Jesús Silva Ferrándiz

Cintia Rocio Chalco Zea

Habner Romael Evedos Mamani

Liliana Chura Tunque

Yeny Yesela Condori Mamani

Guido Denis Huaricallo Turpo

Kevin Vidal Inofuente Pelinco

Enrique Quispe Otazu

Asesores

M.Sc. Lenin Quille Quille

Juliaca - Perú, 2023

Universidad Nacional de Juliaca



Facultad de Ingeniería de Procesos Industriales

Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias

PROYECTO:

“Fortalecimiento de capacidades en la elaboración de yogurt y néctar en la Asociación
Heraldos Central-Centro poblado Muni Grande”

Asociación “Heraldos central del Centro Poblado de Muni Grande, Provincia de Azángaro

Modalidad : Monovalente

Nombre del equipo : Sumac Ñaupari

N°	Integrantes	Código	Semestre	Escuela profesional
01.	Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire	9174820384	VIII	EPIIA
02.	Yesica Baños Turpo	9175446450	VIII	EPIIA
03.	Renzo Jesús Silva Ferrándiz	9174581343	VIII	EPIIA
04.	Cintia Rocio Chalco Zea	9175600902	VIII	EPIIA
05.	Habner Romael Evedos Mamani	9174214665	VI	EPIIA
06.	Liliana Chura Tunque	9173494801	VIII	EPIIA
07.	Yeny Yesela Condori Mamani	9175363930	VIII	EPIIA
08.	Guido Denis Huaricallo Turpo	9171833365	VIII	EPIIA
09.	Kevin Vidal Inofuente Pelinco	8275531856	VIII	EPIIA
10.	Enrique Quispe Otazu	9175944076	VIII	EPIIA

Asesores:

M.Sc. Lenin Quille Quille

Fecha de inicio : (19/08/2022)

Fecha de finalización : (25/11/2022)

DEDICATORIA

Dedicamos este proyecto a nuestros padres por ser el pilar y la guía en el sendero de cada acto que realizamos hoy, mañana y siempre.

Asimismo, dedicamos este proyecto de capacitación a todos los socios (as) que conforman la Asociación Heraldos Central y que han hecho posible este proyecto.

Como también, a cada uno de los integrantes de este grupo de proyección social, quienes brindaron su tiempo y esfuerzo para fortalecer los conocimientos de los socios(as) y compartir el aprendizaje adquirido en la universidad.

AGRADECIMIENTO

Expresamos nuestro agradecimiento a la “Universidad Nacional De Juliaca” de posibilitar la oportunidad que nos han brindado durante este proyecto de proyección social.

Agradecemos a nuestro asesor M.sc Lenin Quille Quille por su ayuda y compromiso para la ejecución del presente proyecto.

Agradecemos, la Sra. Lourdes Yanet Mamani Flores presidente de la asociación “Heraldos Central de Muni Grande” y a los asociados por la oportunidad de colaborar y de aprender de su compromiso y dedicación.

INDICE GENERAL

Dedicatoria	3
Agradecimiento	4
Indice general	5
Índice de tablas	8
Índice de figuras	9
Índice de anexos	10
Resumen	12
Introducción	13
Capítulo I	15
Antecedentes	15
1.1. Primer antecedente	15
1.2. Segundo antecedente	15
1.3. Tercer antecedente	15
1.4. Cuarto antecedente	16
Capítulo II	17
Marco teórico	17
2.1. Desarrollo Rural	17
2.2. Empresa	17
2.3. Microempresa	17
2.4. Microempresa rural	18
2.5. Responsabilidades del manipulador de alimentos	18
2.6. Controles de producción de BPM en proceso lácteo	18
2.7. Néctar	19
2.8. Néctar de papaya	19
2.9. Papaya	19
2.9.1. Origen	20
2.9.2. Taxonomía	20
2.9.3. Composición de la papaya	21
2.10. Leche	21
2.10.1. Composición de la leche	21
2.10.2. Agua	22
2.10.3. Proteína	22
2.10.4. Características fisicoquímicas	22

2.10.5.	Características microbiológicas	23
2.11.	Yogurt	23
2.11.1.	Yogurt bebible	23
2.11.2.	Yogurt batido	23
2.11.3.	Características fisicoquímicas del yogurt	24
2.11.4.	Características microbiológicas	25
2.12.	Dulce de leche	26
2.12.1.	Historia	26
2.12.2.	Descripción del producto	26
2.12.3.	Requisitos generales	26
2.12.4.	Formulación	27
2.12.5.	Diagrama de flujo	28
2.13.	Licor de leche	29
2.13.1.	Pisco	29
2.14.	Costos de producción y operación	29
2.14.1.	Costos de producción	29
2.14.2.	Costos de operación	29
2.14.3.	Costos fijos, variables y primos	30
2.14.4.	Punto de equilibrio	30
Capítulo III		31
Objetivos logrados		31
3.1.	Líneas de intervención de proyección social	31
3.1.1.	De acuerdo al objetivo general	31
3.1.2.	De acuerdo a los objetivos específicos	31
3.2.	Descripción de actividades cronológicamente	32
3.2.1.	Actividad 1: Capacitación en el desarrollo microempresa rural	32
3.2.2.	Actividad 2: Taller de elaboración de bebida tipo néctar	33
3.2.3.	Actividad 3: Taller de elaboración de yogurt bebible	36
3.2.4.	Diagrama de flujo	37
3.2.5.	Descripción del diagrama de flujo	38
3.2.6.	Actividad 4: Taller de elaboración de yogurt batido	39
3.2.7.	Actividad 5: Taller de elaboración de dulce de leche	43
3.2.8.	Actividad 6: Taller de elaboración de licor de leche	44
3.2.9.	Actividad 7: Determinación del costo de producción	46
3.3.	Descripción de actividades complementarias	48

3.3.1.	Actividad: Elaboración del banner y logo del grupo	48
3.3.2.	Actividad: Confección y adquisición del banner	48
3.3.3.	Actividad: Adquisición de mandiles para la asociación	48
3.4.	Diagnóstico de impacto de las actividades	49
3.5.	Número de beneficiarios	50
3.6.	Encuesta de satisfaccion	52
3.6.1.	Resultado de encuesta de satisfacción	52
Capitulo IV		59
Cronograma de actividades y costos		59
4.1.	Cronograma	59
4.2.	Informe económico	61
Conclusiones		63
Recomendaciones		64
Bibliografía		65
Anexos		68

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Clasificación taxonómica de la papaya.	20
Tabla 2	Propiedades nutricionales de la papaya.	21
Tabla 3	Especificaciones técnicas - fisicoquímicas.	22
Tabla 4	Especificaciones microbiológicas de la leche cruda.	23
Tabla 5	Clasificación del yogur según su textura.	24
Tabla 6	Especificaciones técnicas del yogurt.	24
Tabla 7	Especificaciones técnicas microbiológicas del yogurt.	25
Tabla 8	Formulación básica para una tanda de 60 kg de mezcla.	27
Tabla 9	Lista de los asistentes a la Actividad N° 01.	33
Tabla 10	Lista de asistentes actividad N° 2.	34
Tabla 11	Lista de asistentes actividad N° 3.	38
Tabla 12	Lista de asistentes actividad N° 4.	42
Tabla 13	Lista de los asistentes a la capacitación N° 05.	44
Tabla 14	Lista de los asistentes a la capacitación N° 06.	44
Tabla 15	Lista de los participantes actividad N° 7.	47
Tabla 16	Número de beneficiarios de la asociación.	51
Tabla 17	Cronograma de Actividades	59
Tabla 18	Informe económico.	61

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Diagrama de flujo para la elaboración de Dulce de leche.	28
Figura 2 Diagrama de flujo para el néctar.	34
Figura 3 Diagrama de flujo del yogurt bebible	37
Figura 4 Diagrama de flujo del yogurt batido	41
Figura 5 Vista satelital del centro poblado de Muni grande.	49
Figura 6 Croquis de la llegada al centro poblado de Muni Grande.	49
Figura 7 ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?	52
Figura 8 Porcentaje de calificación de programa de capacitación.	53
Figura 9 ¿Cómo califica a los estudiantes a cargo de las exposiciones?	53
Figura 10 Porcentaje de calificación del desempeño de los estudiantes.	54
Figura 11 ¿Cómo califica los talleres proporcionados por los estudiantes?	54
Figura 12 Porcentaje de calificación de talleres y capacitación.	55
Figura 13 ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?	55
Figura 14 Porcentaje de calificación del taller de elaboración de néctar y yogurt.	56
Figura 15 ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce y licor de leche?	57
Figura 16 Porcentaje de calificación del taller de dulce y licor de leche	57
Figura 17 ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?	58
Figura 18 Porcentaje de calificación de la capacitación de costos y presupuestos.	58

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Constancia de conformidad del asesor.	68
Anexo 2. Constancia de conformidad de la asociación.	69
Anexo 3. Comprobantes de pagos.	70
Anexo 4. Declaraciones juradas de los pagos realizados.	77
Anexo 5. Conformidad de grupo de interés (encuesta de satisfacción).	83
Anexo 6. Resolución de aprobación.	96
Anexo 7. Inicio de la actividad N°1 “desarrollo de microempresa rural”.	98
Anexo 8. Desarrollo de la actividad “Desarrollo de microempresa rural”.	98
Anexo 9. Culminación de la actividad “Desarrollo de microempresa rural”.	98
Anexo 10. Inicio de la actividad N°2 “Elaboración de bebida tipo néctar”.	100
Anexo 11. Desarrollo de la bebida tipo néctar.	100
Anexo 12. Culminación del "taller de elaboración de bebida tipo néctar".	101
Anexo 13. Exposición de la actividad N°3 “Elaboracion de yogurt bebible”.	101
Anexo 14. Producto final del yogurt bebible	102
Anexo 15. Culminación de la actividad de yogurt bebible.	102
Anexo 16. Inicio de la actividad N°4 “Taller de elaboración de yogurt batido”.	103
Anexo 17. Exposición sobre la elaboración de yogurt batido	104
Anexo 18. Taller de elaboración de yogur batido concluida.	104
Anexo 19. Inicio de la actividad N°5 “Elaboración de dulce de leche”.	105
Anexo 20. Explicación sobre la elaboración de dulce de leche.	106
Anexo 21. Taller de elaboración de dulce de leche concluida.	106
Anexo 22. Inicio de la actividad N°6 “Elaboración de licor de leche”.	107
Anexo 23. Desarrollo de la exposición y entrega de trípticos.	108
Anexo 24. Degustación del licor de leche.	109
Anexo 25. Culminación del taller de licor de leche.	109
Anexo 26. Llegada a la comunidad.	110
Anexo 27. Inicio de la actividad N°7 “Costos y presupuestos”.	110
Anexo 28. Finalización de la actividad de costos y presupuestos.	111
Anexo 29. Diseño del logo del grupo Sumac Ñaupari.	111
Anexo 30. Diseño del Banner del grupo Sumac Ñaupari.	112
Anexo 31. Indumentaria para la manipulación de alimentos.	113
Anexo 32. Asistencia de Actividad N°1.	114

Anexo 33. Asistencia de Actividad N°2.	115
Anexo 34. Asistencia de Actividad N°3.	117
Anexo 35. Asistencia de Actividad N°4.	118
Anexo 36. Asistencia de Actividad N°5.	119
Anexo 37. Asistencia de Actividad N°6.	120
Anexo 38. Asistencia de Actividad N°7.	121
Anexo 39. Fotografías – enlace drive.	124

RESUMEN

El presente proyecto “Sumac Ñaupari” tuvo como objetivo capacitar, lo cual se ejecutó en la asociación “Heraldos Central” perteneciente al centro poblado muni grande distrito de Samán, provincia de Azángaro, donde se desarrolló siete temas específicos tales como: Actividad 1: capacitación en el desarrollo microempresa rural, Actividad 2: taller de elaboración de bebida tipo néctar, Actividad 3: taller de elaboración de yogurt bebible, Actividad 4: taller de elaboración de yogurt batido, Actividad 5: taller de elaboración de dulce de leche, Actividad 6: taller de elaboración de licor de leche, Actividad 7: determinación del costo de producción y en base a estas capacitaciones los beneficiarios directos lograron mejorar su conocimiento en la elaboración de los ya mencionados productos realizados en cada actividad teniendo así como resultado que los mismos conocimiento contribuirá en fortalecer sus capacidades para emprender una microempresa rural en el área de lácteos y bebidas tipo néctar del centro poblado muni grande distrito de Samán, provincia de Azángaro aprovechando los recursos de la zona.

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto tuvo por objetivo general “Fortalecer las capacidades en la elaboración de yogurt y néctar con la aplicación de un pseudocereal (quinua) en la asociación Heraldos Central en el Centro Poblado de Muni Grande” ubicado en el centro poblado de Muni Grande, distrito de Samán, provincia de Azángaro se encuentra a 3862 m.s.n.m, cuenta con una población de 221 personas, tomando en consideración los registros obtenidos de INEI. Para cumplir nuestros objetivos planteados se realizaron en siete talleres de capacitación denominadas: capacitación en el desarrollo microempresa rural, taller de elaboración de bebida tipo néctar, taller de elaboración de yogurt bebible, taller de elaboración de yogur batido, taller de elaboración de dulce de leche, taller de elaboración de licor de leche y determinación del costo de producción de los productos elaborados. Teniendo como fecha de inicio el 19 de agosto y concluyo el 25 de noviembre del 2022. Por lo tanto, el equipo de Sumac Ñaupari, tiene la posición, disponibilidad de capacitar y asesorar técnicamente a los beneficiarios, a partir de la experiencia, conocimientos adquiridos durante esta etapa universitaria y entendimiento en el uso de herramientas, conocimiento en el desarrollo sobre la microempresa rural y aplicación de metodologías, estandarización de procesos para una producción sostenible, con calidad sanitaria e inocuidad con la finalidad de elaborar productos con una mejor calidad y durabilidad.

La asociación los “Heraldos Central” del centro poblado de Muni Grande, tiene el objetivo de elaborar productos lácteos y néctares aprovechando la materia prima de la zona de manera artesanal con una visión a convertirse en una microempresa. El cual cuenta con un ambiente acondicionado y utensilios básicos para la elaboración de yogures y néctares.

El compromiso que tiene Sumac Ñaupari se traduce en proyección social a través del respaldo a la investigación científica, oportunidad de desarrollo, emprendimiento, las iniciativas de los beneficiarios motiva y apoya con las actividades en las fechas determinadas, la entrega de su voluntad hace que Sumac Ñaupari tenga un trabajo en equipo formal. Nuestra visión apunta a áreas en las que podamos agregar valor, contribuir con las personas del centro poblado de Muni Grande por medio de este proyecto, somos un equipo, ayudamos a nuestros beneficiarios a que deseen involucrarse activamente en la elaboración de productos lácteos y néctares con

conocimientos de BPM muy importantes en su formación como productores, dejando a su criterio la elección del tipo de trabajo que dependa de otros individuos lo que se quiere es desarrollar productos con las materias primas a su alcance de la propia comunidad y de la región, de esa manera pueda salir al exterior con sus productos de buena calidad, competitiva en el margen de la inocuidad alimentaria y variedad. En ese sentido, como estudiantes de la Universidad Nacional de Juliaca de la escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, presentamos este proyecto.

CAPÍTULO I

ANTECEDENTES

1.1. Primer antecedente

Vilcapaza (2018), realizó una investigación con la finalidad de identificar las limitantes de la competitividad que influyen en el desarrollo de la cadena productiva vacunos lácteos, en el distrito de Samán. Llegando a la conclusión que la cadena productiva de vacunos lácteos está considerada como una actividad de prioridad para el desarrollo del distrito de samán. En el análisis de actores directos e indirectos se ha identificado: Productores individuales, productores asociados en 29 asociaciones con registros públicos en SUNARP, procesadores y/o pequeños transformadores y mayoristas y consumidores. Los principales puntos críticos fueron identificados dentro de la organización de los actores principales de la cadena. En ella planteo un “Plan estratégico para el fortalecimiento de la cadena productiva de vacunos – lácteos”, en el cual se tiene identificado: El escenario apuesta, la visión, objetivos estratégicos ofensivos y defensivos, acciones estratégicas ofensivos y defensivos y una ruta estratégica lo cual es una herramienta de mucha utilidad para la toma de decisiones y así poder fortalecer la cadena productiva vacunos lácteos.

1.2. Segundo antecedente

Quispe, Valverde y Huamani (2022), en su proyecto “Capacidad antioxidante y análisis proximal de néctar a base de *Solanum sessiliflorum* y *Chenopodium quinoa Willdenow*”, realizaron una bebida con cocona y semillas de quinua, estos presentaron buenos niveles en cuanto a compuestos nutricionales y funcionales. Por ende, se desarrolló una bebida nutracéutica con características sensoriales agradables. El desarrollo de este tipo de bebidas beneficia a la población, en caso de un centro poblado con la mira hacia la elaboración de un producto con nutricional y nutracéutica. En el desarrollo de este tipo de bebidas se pueden aprovechar los cultivos de quinua si estos se producen, así mismo con frutas.

1.3. Tercer antecedente

Ambriz et al. (2010), las microempresas se han convertido en estrategias socioeconómicas, esto apoya la economía de una comunidad o región, también contribuyen a la conservación de recursos naturales y tradicionales, así mismo es posible aprovechar actividades agrícolas, a estos se le añaden valor a los productos

que se cosechan en la misma región o localidad. Las microempresas que están en zonas rurales sirven como estrategia de diversificación ante la crisis agrícola, también contribuyen a reevaluar e introducir nuevos productos agrícolas en la región.

1.4. Cuarto antecedente

Carvajal (2014), en su diagnóstico denominado “La asociatividad en el sector agropecuario del Carchi y su potencial de producir y comercializar semielaborados de papa y leche”, se indica que la asociatividad se realiza con el fin de poder desarrollar un modelo económico que se acople, estos aportaran gradualmente una mejora sostenible para el sector agropecuario. Por ello la asociatividad es un enfoque que se desarrolla con el trabajo en conjunto y cooperación de las personas, miembros de una comunidad, unen sus capacidades para mejorar la productividad, para estimular economías aprovechando sus recursos y productos agrícolas esto desde una vista de asociatividad comunitaria para el emprendimiento rural.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Desarrollo Rural

Escobar (2006), menciona que con el fin de superar la pobreza rural y poder incrementar los ingresos de la población y que estas se encuentren por encima de la línea de pobreza y los índices de esta disminuyan. De tal manera se pueda cimentar las bases para que una población rural tenga un desarrollo sostenible.

2.2. Empresa

Una empresa es una organización el objetivo de esta es obtener un beneficio cubriendo la necesidad de un mercado. Parra (2009), menciona que, la empresa es una unidad económica de producción.

Se caracteriza por:

- Ser una unidad autónoma de producción
- Utiliza trabajo ajeno
- Tiene ánimo de lucro
- Posee capital
- Está sometida a un riesgo
- Existe innovación

A lo largo de esta existen diferentes tipos de empresa entre estas están:

- Microempresa
- Pequeñas empresas
- Mediana empresa
- Gran empresa

2.3. Microempresa

Esta se denomina por presentar una pequeña cantidad de mano de obra y una facturación delimitada.

Según Escobar (2006), consiste en la diferencia de conceptos entre “unidad tradicional de economía campesina y agricultura comercial capitalista moderna”, la diferencia entre estas radica en que una unidad tradicional de economía campesina

se limita a producción primaria que conlleva a una producción primaria obviando cualquier procesos de transformación, en la microempresa se produce para el mercado empleando sistemas modernos de producción o realizando actividades de postcosecha en áreas de transformación y comercialización.

2.4. Microempresa rural

“Esta es una unidad permanente de producción de bienes o servicios, busca la rentabilidad en su operación, para obtener un resultado económico por encima de costos de insumos, trabajo y maquinaria” (Escobar, 2006).

Tipos de microempresas

- Producción agropecuaria tecnificada para el mercado moderno
- Comercialización
- Agroindustria
- Bienes o servicios no agropecuarias

2.5. Responsabilidades del manipulador de alimentos

Todas las personas que entren en contacto con los alimentos durante el procesamiento, la transformación y la recepción deben tener cuidado de no exponer el producto a productos químicos o contaminantes. El manipulador de alimentos debe vigilar las fechas de caducidad y retirar aquellos productos que hayan caducado. Además, debe controlar la higiene y limpieza de los lugares donde se almacenan los productos alimenticios.

En la actualidad la higiene personal y los hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos son las formas más efectivas de combatir las infecciones e intoxicaciones alimentarias entre los consumidores. Por eso las empresas y emprendimientos dedicados a la industria alimentaria deben priorizar las normas y regulaciones de higiene que se aplican en cada establecimiento de producción de un producto alimenticio. (Fude, 2019)

2.6. Controles de producción de BPM en proceso lácteo

Para obtener un resultado óptimo en las Buenas Prácticas de Manufactura son necesarios ciertos controles que aseguren el cumplimiento de los procedimientos y los criterios para lograr la calidad esperada en un alimento, garantizar la inocuidad y

la genuinidad de los alimentos. Los controles sirven para detectar la presencia de contaminantes físicos, químicos y/o microbiológicos. Para verificar que los controles se lleven a cabo correctamente, deben realizarse análisis que monitoreen si los parámetros indicadores de los procesos y productos reflejan su real estado. Lo importante es que estos controles deben tener al menos, un responsable. Todo ello se debe llevar a cabo desde la recepción de materia prima hasta la obtención del producto final y así prevenir la contaminación cruzada (Soruco, 2018).

2.7. Néctar

Según la NTP (2009), se entiende por néctar al producto sin fermentar, pero fermentable, que se obtiene añadiendo agua con o sin la adición de azúcares, miel jarabes y/o edulcorantes a zumo (jugo) de fruta, zumo (jugo) concentrado de fruta, zumo de fruta extraído con agua, puré de fruta, puré concentrado de fruta o a una mezcla de éstos. Podrán añadirse sustancias aromáticas, componentes aromatizantes volátiles, pulpa y células, todos los cuales deberán proceder del mismo tipo de fruta y obtenerse por procedimientos físicos. Un néctar mixto de fruta se obtiene a partir de dos o más tipos diferentes de fruta. El contenido mínimo de jugo o pulpa en néctares de fruta en términos de volumen/volumen es del 25% para todas las variedades de frutas, excepto para aquellas frutas que por su alta acidez no permiten estos porcentajes. Para estas frutas de alta acidez, el contenido de jugo o pulpa deberá ser el suficiente para alcanzar una acidez mínima de 0.5% expresada en el ácido orgánico correspondiente según el tipo de fruta.

2.8. Néctar de papaya

Es una bebida elaborada a partir de la fruta de la papaya, que ha sido procesada y mezclada con otros ingredientes para crear una bebida dulce y refrescante.

2.9. Papaya

La papaya es una fruta tropical originaria de América Central y del Sur. Es rica en nutrientes como la vitamina C, el folato y la fibra, y se ha demostrado que tiene propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, tiene forma ovalada y al momento de madurez en su exterior presenta un color amarillento, indicativo de que esta lista para ser consumida, Desde el punto de vista botánico, la papaya pertenece a la familia *Caricaceae*. Es originaria de una planta dicotiledónea que tiene flores en la parte axilar

de la hoja, las cuales se dividen en cinco tipos diferentes. El fruto es una baya de forma ovalada que contiene semillas de color castaño oscuro con una capa mucilaginoso (Chia y Paredes, 2018).

2.9.1. Origen

Originaria de Mesoamérica. Su lugar de origen exacto se desconoce (sur de México, Centroamérica, Costa Rica o noroeste de América del Sur en Brasil). En la actualidad la encontramos cultivada en todas las regiones tropicales de América, desde México a Argentina y Brasil; naturalizada en los trópicos del Viejo Mundo (Conabio, 2010).

2.9.2. Taxonomía

Tabla 1

Clasificación taxonómica de la papaya.

Clasificación taxonómica	
Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Clase	Magnoliopsida
Orden	Brassicales
Familia	Caricaceae
Género	Carica
Especie	C. papaya

Nota. En el cuadro se muestra la clasificación taxonómica de la papaya de selva.

FUENTE: Calzada (1980).

2.9.3. Composición de la papaya

Tabla 2

Propiedades nutricionales de la papaya.

Propiedades Nutricionales (100 g)	
Agua	88,83 g
Energía	39 kcal
Proteína	0,61 g
Lípidos Totales (grasa)	0,14 g
Cenizas	0,61 g
Carbohidratos	9,81 g
Fibra	1,8 g
Azúcares, total	5,90 g
Calcio Hierro	24 mg
Vitamina C (A. ascórbico)	0,10 mg
	61,8 mg
Vitamina B ₆	0,019 mg
Folato, total	38 mcg
Vitamina E (alfa-tocoferol)	0,73 mg
Vitamina K (filloquinona)	2,6 mcg

Nota. En el cuadro se muestra las propiedades nutricionales de la papaya.

FUENTE: Maurer (2018).

2.10. Leche

Se denomina a la secreción mamaria normal de animales el cual se adquiere mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo de leche líquida o para la obtención de derivados (González, 2018).

2.10.1. Composición de la leche

La leche es una mezcla de diferentes sustancias y estas se conocen como extracto seco o sólidos totales, las cuales definiremos a continuación:

2.10.2. Agua

El agua es la fase dispersante de la leche, en ella se encuentran suspendidos los componentes de mayor tamaño y los glóbulos grasos. El peso específico de la leche se encuentra entre 1.0227 y 1.035 g/cm³, el punto de congelación se encuentra entre 0.54 °C y -0.55 °C , la crioscopia se adoptó para analizar posibles adulteraciones en la leche como es la adición de agua, ya que esta influye sobre el punto de congelación, en caso de se haya añadido agua el punto crioscópico disminuya (Gómez & Mejía, 2005).

2.10.3. Proteína

La concentración de proteína se encuentra entre 3 – 4 %, cuyo porcentaje varía según la raza del animal y la relación de cantidad de grasas en la leche. Las proteínas presentes en la leche se clasifican de dos grandes grupos: Caseína presente al 80 % y proteínas séricas al 20 % (Bavera, 2006).

2.10.4. Características fisicoquímicas

Tabla 3

Especificaciones técnicas - fisicoquímicas.

Características	Unidad	Especificaciones	
		Mínimo	Máximo
Densidad a 15 °C	g/ml	1,0296	1,0340
Materia grasa láctea	g/100 g	3,2	-
Acidez titulable como ácido láctico	g/100 g	0,13	0,17
Ceniza	g/100 g	-	0,7
Extracto seco	g/100 g	11,4	-
Extracto seco magro	g/100 g	8,2	-
Caseína en la proteína láctea	g/100 g	Proporción natural entre la caseína y la proteína	

Nota. En el cuadro se muestra las características fisicoquímicas de la leche.

FUENTE: MINAGRI (2017).

2.10.5. Características microbiológicas

Tabla 4

Especificaciones microbiológicas de la leche cruda.

Agente microbiano	Unidad	Categoría	Clase	N	C	Limite por ml	
						m	M
Aerobios mesófilos	UFC/ml	3	3	5	1	5 x 10 ⁵	10 ⁶
Coliformes	UFC/ml	4	3	5	3	10 ²	10 ³

Nota. En el cuadro se muestra las características microbiológicas de la leche cruda.

FUENTE: (MINAGRI, 2017).

2.11. Yogurt

Se le denomina a la leche coagulada, obtenida mediante la fermentación láctica producida por la acción de bacterias *Lactobacillus bulgaricus* Y *Streptococcus thermophilus* (Babio et al., 2017).

2.11.1. Yogurt bebible

Se denomina como un yogurt bebible aquella que está hecha a base de leche pasteurizada, presenta baja viscosidad por ende es líquida (Vera, 2017).

2.11.2. Yogurt batido

Presente mayor viscosidad, asimismo debe presentar una textura suave, es por ello que en las etapas de agitación y bombeo se rompe la red de proteínas del yogurt (Andueza, 2015).

Tabla 5*Clasificación del yogurt según su textura.*

Composición	Yogurt líquido	Yogurt batido	Yogurt aplanado
Agua (antes de agregar azúcar y frutas)	87,5%	86%	85%
Sólidos totales (antes de agregar azúcar y frutas)	12,5%	14%	15%
Grasa	3%	3%	3%
Acidez	Mínimo 0,7%	Mínimo 0,8%	Mínimo 0,8%
pH	4,65	4,50	4,50
Cantidad de bacterias en el yogurt	abundante	abundante	Abundante

Nota. En el cuadro se muestra la clasificación del yogurt según su textura.

FUENTE: (Ruiz, 2018).

2.11.3. Características fisicoquímicas del yogurt

Tabla 6*Especificaciones técnicas del yogurt.*

Características	Unidad	Yogurt entero *	Yogur parcialmente descremado **	Yogur descremado **
Materia grasa láctea	g/100 g	Mínimo 3	0,6 – 2,9	Máximo 0,5
Sólidos no grasos lácteos	g/100 g	Mínimo 8,2	Mínimo 8,2	Mínimo 8,2

Acidez valorable expresada como % de ácido láctico	g/100 g	Mínimo 0,6	Mínimo 0,6 máximo 1,5	Mínimo 0,6 máximo 1,5
Proteína láctea (N x 6.38)	g/100 g	Mínimo 2,7	Mínimo 2,7	Mínimo 2,7

Nota. En el cuadro se muestra las características fisicoquímicas del yogurt, tanto en entero, parcialmente descremado y descremado.

FUENTE: (MINAGRI, 2017).

Según el Codex Alimentarios los que presentan * se aplica para elaborado a base de leche entera, los que presentan ** para el elaborado a base de leche parcialmente descremada y descremada.

2.11.4. Características microbiológicas

Según (MINAGRI, 2017) las características microbiológicas del yogurt son las siguientes:

Tabla 7

Especificaciones técnicas microbiológicas del yogurt

Agente microbiano	Unidad	Categoría	Clase	n	c	Limite	
						m	M
Coliformes	UFC/g	5	3	5	2	10	10 ²
Mohos	UFC/g	2	3	5	2	10	10 ²
Levaduras	UFC/g	2	3	5	2	10	10 ²

Nota. En el cuadro se muestra las características microbiológicas del yogurt.

FUENTE: (MINAGRI, 2017).

2.12. Dulce de leche

2.12.1. Historia

El dulce de leche constituye uno de los hábitos más arraigados en la alimentación rioplatense, pero aún su origen no es bien reconocido, porque tanto Chile, Perú y Uruguay se disputan con Argentina la paternidad del dulce de leche, la tradición oral bonaerense cuenta que el 24 de junio de 1829 en la estancia La Caledonia, se firmó el Pacto de Cañuelas entre Juan Manuel de Rosas, jefe de la fuerza Federal y el comandante del ejército unitario Juan Lavalle. Supuestamente una criada estaba a cargo de la lechada (leche caliente azucarada) con que tomaba sus mates Rosas, al llegar Lavalle. La criada, que fue a llevarle un mate al Restaurador, encontró ocupado el lugar por el jefe enemigo y dio aviso a la guardia. Mientras tanto, la lechada olvidada hervía en la olla y su contenido se transformó en la mezcla que hoy todos conocemos como dulce de leche (Méd Vet, 1998).

2.12.2. Descripción del producto

Según Montero (2000), el manjar blanco es un producto lácteo obtenido por concentración mediante el sometimiento al calor a presión normal, en todo o en parte del proceso, de leche cruda o leches procesadas, con el agregado de azúcares y otros ingredientes o aditivos permitidos. El producto resultante tiene una consistencia pastosa, más o menos untable y de color amarronado.

El proceso de elaboración del dulce de leche o manjar blanco y el principio de su conservación se basan en la concentración de azúcares por evaporación del agua contenida en la leche, lo que impide el ataque de microorganismos.

2.12.3. Requisitos generales

Según NTE INEN 700 (2011), establece algunos requisitos para el dulce de leche tales como:

- El manjar blanco, cualquiera que fuese su designación. debe presentar un aspecto homogéneo, consistencia blanda, textura suave, uniforme, sabor dulce, olor característico del producto fresco.
- Debe estar libre de microorganismos patógenos, causantes de la descomposición del producto, de hongos y levaduras.

2.12.4. Formulación

Según Méd Vet (1998), Para la elaboración de dulce de leche se utiliza

- Leche: ésta puede ser fluida o en polvo reconstituida, entera o parcialmente descremada, según el contenido de grasa inicial y final del dulce deseado.
- Azúcar: se refiere a azúcar de caña, además de su importancia como componente del sabor típico del dulce de leche tiene un papel clave en la determinación del color final, consistencia y cristalización.
- Glucosa: el jarabe de glucosa es un derivado vegetal, fácilmente digestible. Su poder edulcorante es inferior al de la sacarosa y su utilización como sustituto obedece a varias razones: es económico, agrega brillo al producto y ayuda en parte a disimular la velocidad de cristalización.
- Bicarbonato: se utiliza como neutralizante (es el más usado). Durante el proceso de elaboración el producto va evaporando humedad, el ácido láctico se va concentrando en fase acuosa progresivamente más pobre, y la acidez va aumentando de una manera tal que el proceso podría culminar por producir una Sinéresis (el dulce se corta). El uso de leche con acidez elevada produciría un dulce de leche de textura arenosa, áspera. Así mismo, una acidez excesiva impide que el producto terminado adquiera su color característico, ya que las reacciones de MAILLARD son retardadas por el descenso de pH.

Tabla 8

Formulación básica para una tanda de 60 kg de mezcla.

Ingrediente	Cantidad	Función
Leche fresca	50 litros	Ingrediente principal
Azúcar	9.5 kg	Aporta los sólidos solubles que ayudan a concentrar el producto
Glucosa	0.4 kg	Mejora la viscosidad y previne la cristalización
Bicarbonato de Sodio	23 g	Neutraliza la acidez de la leche
Almidón	250 g	Mejora la consistencia y reduce el tamaño de los cristales

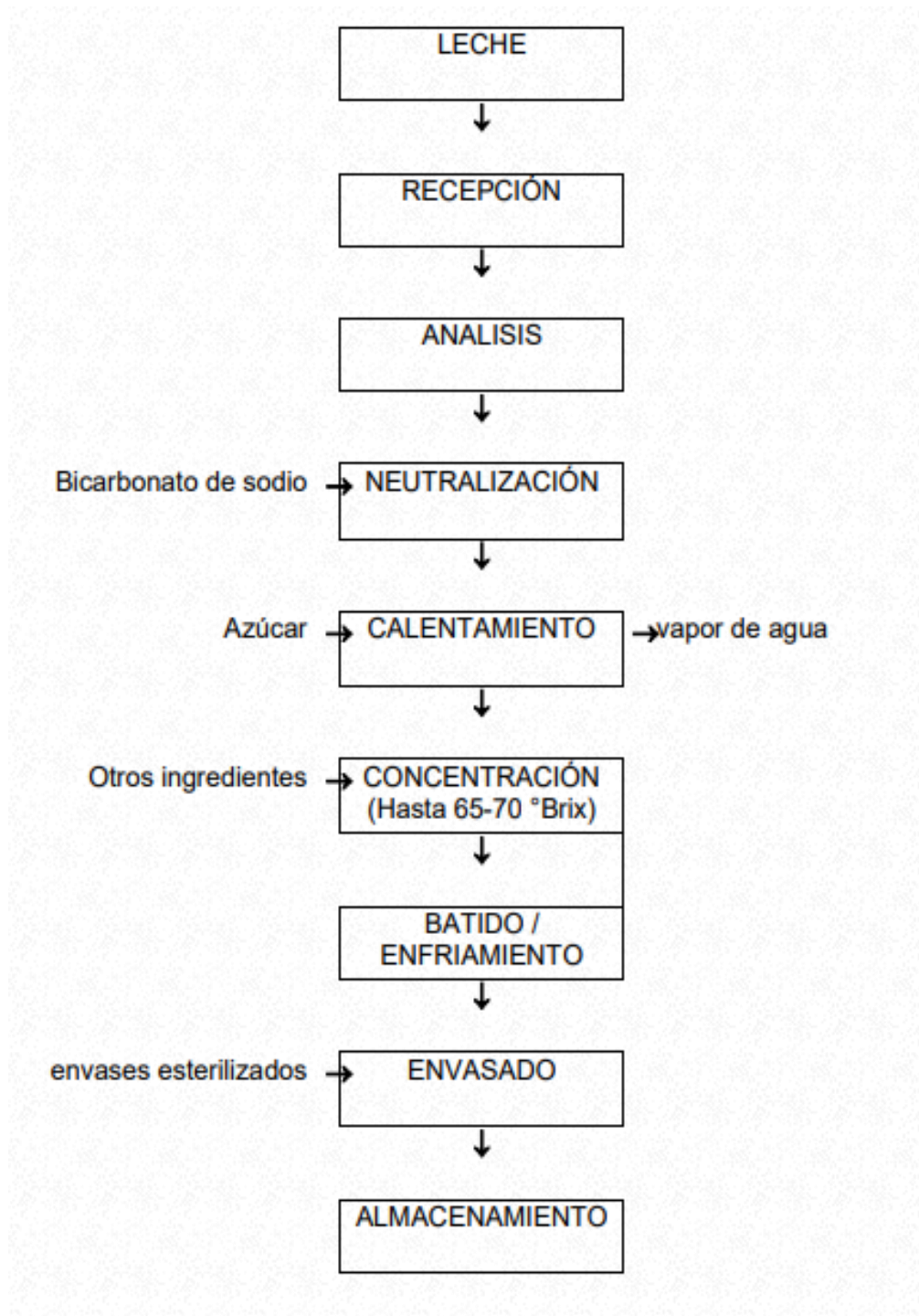
Nota. Observamos la formulación básica para una mezcla.

FUENTE: Montero (2000)

2.12.5. Diagrama de flujo

Figura 1

Diagrama de flujo para la elaboración de Dulce de leche.



Nota. En el siguiente diagrama de flujo se visualiza el proceso para la elaboración de dulce de leche.

FUENTE: Food and Agricultural Organization of the United Nations – FAO, (2000)

2.13. Licor de leche

El licor se describe como una bebida alcohólica, los licores a base de leche son bebidas azucaradas, a estas se les puede agregar diferentes aromatizantes (Arroyo et al., 2015). Su graduación alcohólica podrá estar comprendida entre 15 y 18° GL (Moya, 2013).

2.13.1. Pisco

El pisco se produce destilando vinos obtenidos de vides cultivadas, esto es, con orujos, para mantener el aroma propio de la cepa y destilan el vino en bruto, sin elaborar. En cuanto al contenido de impurezas las normas exigen para el pisco un mínimo de 3,5 gramos por litro. La acidez volátil no puede exceder de 1,5 gramos por litro. El contenido máximo de azúcar es de 5 gramos por litro. Las normas, en fin, contemplan cuatro tipos de pisco, según su graduación alcohólica, a saber: Gran Pisco: 43° G.L.; Reservado: 40° G.L.; Especial: 35° G.L. y Tradicional: 30° G.L. (Simunovic, 1999).

2.14. Costos de producción y operación

2.14.1. Costos de producción

Son los que se generan en cualquier proceso productivo en donde se hagan transformaciones de materia prima para finalmente conseguir un producto terminado. Entre los costos de producción se encuentran costos de materia prima, costos de mano de obra y costos generales de fabricación. (Salinas, 2012)

2.14.2. Costos de operación

Capeco, C. (2003) Afirma lo siguiente:

- Los costos de operación se les llama de esta manera porque son los que “operan” o permiten que las ventas se puedan lograr. Representan las inversiones que provocan una satisfacción al cliente y que el negocio pueda continuar en marcha. Si bien es cierto que la producción es importante porque proporciona el elemento a vender, si no se promueve un producto, si no existen funciones administrativas o recursos financieros, no habría negocio.
- Las actividades relacionadas con el costo de operación son: la promoción de los productos, la realización de la venta, la cobranza, la inversión, el funcionamiento y la gestión empresarial en general. El licenciado en informática debe conocer no sólo el costo de producción, sino también el costo total que se integra por el costo

de producción, el costo de distribución, el costo de administración, el costo de financiación y otros costos.

2.14.3. Costos fijos, variables y primos

Benítez, O. V. (2019) y Torres, S. A (1996) Afirman lo siguiente:

- Costos fijos son aquellos costos que no son sensibles a pequeños cambios en los niveles de actividad, sino que permanecen invariables ante esos cambios
- Un costo variable es aquel que se modifica de acuerdo a variaciones del volumen de producción (o nivel de actividad), se trate de bienes o servicios.
- Un costo primo corresponde a la suma de mano de obra y costos de materiales.

2.14.4. Punto de equilibrio

Según Negocios, C. (2012) El punto de equilibrio, en términos de contabilidad de costos, es aquel punto de actividad (volumen de ventas) en donde los ingresos son iguales a los costos, es decir, es el punto de actividad en donde no existe utilidad ni pérdida.

CAPÍTULO III

OBJETIVOS LOGRADOS

3.1. Líneas de intervención de proyección social

- Fortalecimiento de capacidades en las cadenas productivas para la mejora continua de la empresa rural y emprendimientos.

3.1.1. De acuerdo al objetivo general

- Se fortaleció las capacidades en la elaboración de yogurt y néctar en la asociación Heraldos Central en el Centro Poblado de Muni Grande.

3.1.2. De acuerdo a los objetivos específicos

- Se estableció las capacidades sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de yogurt y néctar esto para que los beneficiarios tengan una idea de cómo elaborar ambos productos correctamente para así poder realizar los siguientes objetivos de una forma adecuada.
- Se realizaron con un buen nivel de satisfacción de fortalecimiento de capacidades para la elaboración de yogurt (bebible, batido), esta capacitación se realizó para que los beneficiarios sepan la diferencia entre la elaboración de un yogurt bebible y yogurt batido, aquí se observaron características como la consistencia, viscosidad, tiempo de fermentación, etc.
- Se ha fortalecido las capacidades para la elaboración de yogurt y néctar, esta actividad se realizó con el fin de que los beneficiarios aprendan a elaborar yogurt y néctar siguiendo los pasos adecuados que fueron especificados en los diagramas de flujo de cada producto, esto conociendo los parámetros adecuados para la elaboración de ambos productos.
- Se realizó el fortalecimiento de capacidades para la elaboración de dulce de leche y licor de leche, esta actividad se realizó con el fin de que los beneficiarios aprendan a elaborar dulce de leche y licor de leche siguiendo los pasos adecuados que fueron especificados en los diagramas de flujo de cada producto, esto conociendo los parámetros adecuados para la elaboración de ambos productos.
- Se realizó satisfactoriamente el taller de costos y presupuestos de la elaboración de yogurt, néctar, licor de leche y dulce de leche, donde se trataron

temas como el costo de los productos, insumos, materiales, etc. Esta actividad se realizó con el fin de que los beneficiarios sepan de cuanto fue el costo de producción de todos los productos elaborados.

3.2. Descripción de actividades cronológicamente

El proyecto de proyección social y extensión cultural: “Fortalecimiento de capacidades en la elaboración de yogurt y néctar en la Asociación Heraldos Central, Centro Poblado Muni Grande”, Agosto – noviembre 2022, tuvo como objetivo fortalecer capacidades en la elaboración de yogurt, néctar y otros derivados lácteos con la finalidad de que los pobladores del Centro poblado Muni Grande aprovechen la materia prima que es la leche e ingresar al mundo del microemprendimiento.

El programa de las capacitaciones se realizó en los días 19 de agosto, 22 de agosto, 12 de octubre, 22 de octubre, 04 de noviembre, 11 de noviembre y 25 de noviembre con una duración de 5 horas a más en cada capacitación y taller realizado, los cuales se desarrollaron en el Centro poblado Muni Grande provincia de Azángaro y una actividad que se desarrolló en los talleres de la Universidad Nacional De Juliaca De La Escuela Profesional De Ingeniería En Industrias Alimentarias.

Las actividades que se desarrollaron directamente con los beneficiarios se detallan a continuación:

3.2.1. Actividad 1: Capacitación en el desarrollo microempresa rural

El 19/08/2022 se llevó a cabo la primera actividad: “Promover el desarrollo de la microempresa rural aprovechando los recursos agrícolas y pecuarios de la zona”, tuvo una duración de dos horas y 40 minutos, se realizó desde las 10:00 am a 12:40 pm, se llevó a cabo en el domicilio de la presidenta de la asociación “Heraldos Central” en el centro poblado de Muni Grande, Distrito Samán, provincia de Azángaro, en dicha actividad se tuvo una participación de 16 beneficiarios. Se realizó la capacitación y entrega de material informativo (tríptico), acerca de microempresa rural.

Tabla 9*Lista de los asistentes a la Actividad N° 01*

N°	Apellidos y nombres	DNI
1	Yana Vilca Juana	42390695
2	Cari Sanchez Candelaria	41493123
3	Mamani Flores Eber Wilfredo	70220569
4	Vilca Adco Jesus	02440350
5	Sumi Mamani Eladio	01519778
6	Quispe Montalvo Cesar	71693063
7	Mamani Huaman Basilia	02416581
8	Valera Condori Gregoria	02360209
9	Machaca Jilapa	80028403
11	Calsin Sanchez Flora	02379319
12	Sanchez Sanchez Noemi	70191440
13	Mamani Caccasaca Francisca	02362457
14	Flores Sanchez Basilia	01520312
15	Noa Vilca Toribia	10223352
16	Valera Quispe Martin	01520086

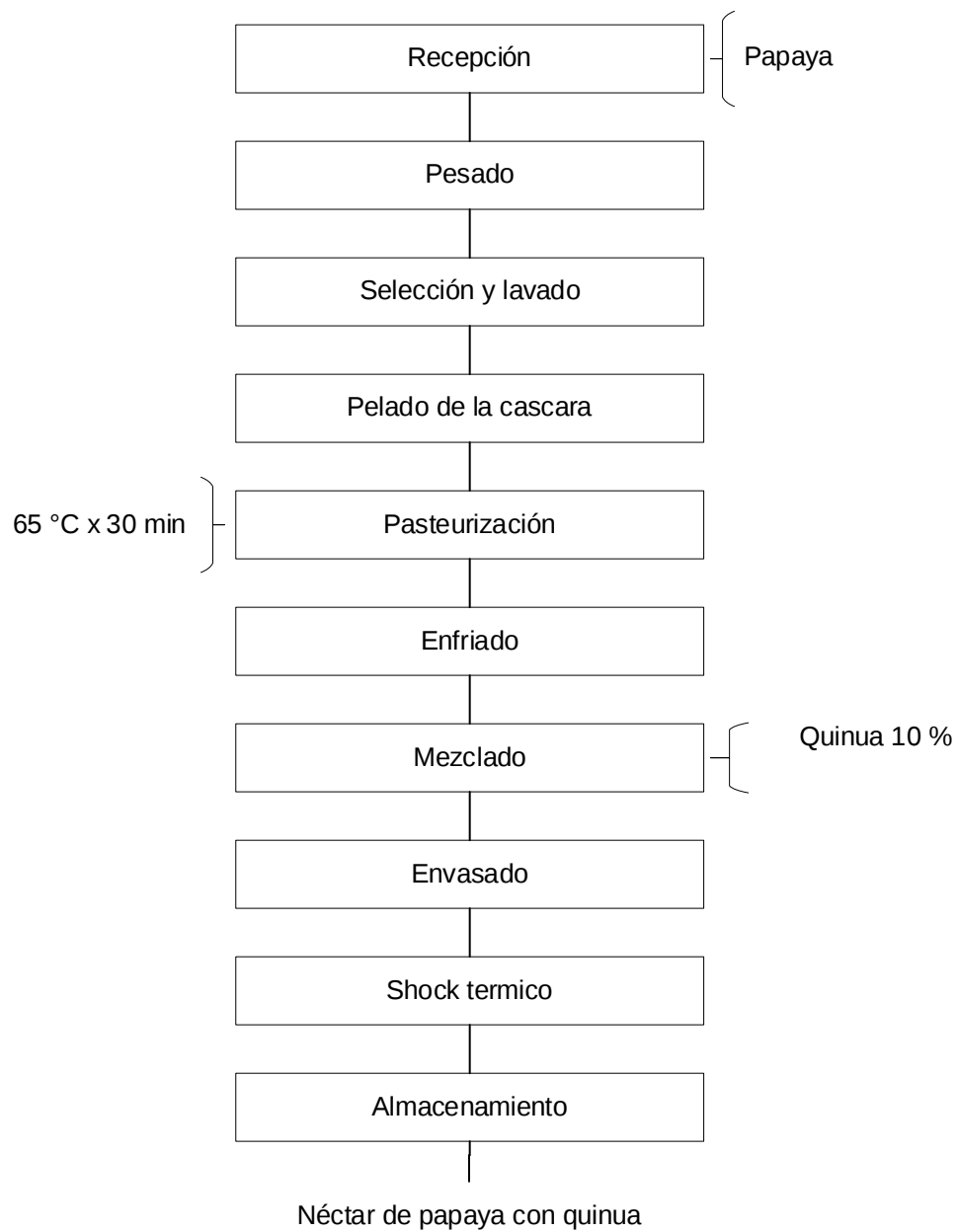
En la Tabla 9. se puede evidenciar que en la primera actividad que es desarrollo rural asistieron 16 de los 29 beneficiarios.

3.2.2. Actividad 2: Taller de elaboración de bebida tipo néctar

El 08/09/2022 se realizó la actividad del Taller de Elaboración de Néctar de papaya, inicio la sesión de actividad a las 8:00 am y culmino a las 2:00 pm, se recibió a los 25 beneficiarios en esta actividad de la asociación Heraldos Central del centro poblado de Muni Grande, dando inicio con el tema de Buenas Prácticas de Manufactura, detallando e informando sobre la importancia sobre los procesos de elaboración a seguir para obtener un producto deseado en buenas condiciones, así mismo se procedió a elaborar el producto con la asociación en conjunto dando indicaciones y sugerencias, guiando los pasos hasta obtener el producto final, se desarrolló en el taller de la Universidad Nacional de Juliaca, sede Ayabacas.

Figura 2

Diagrama de flujo para el néctar.



FUENTE: (Ancieta, 2022)

Tabla 10*Lista de asistentes actividad N° 2*

N°	Apellidos y Nombres	DNI
1	Sanchez Mamani Santos Paulo	02437366
2	Valera Quispe Martin	01520086
3	Sumi Mamani Eladio	08519770
4	Huaman Sanchez Petrona	01520754
5	Calsin Mamani Marcelina	29667115
6	Calsin Sanchez Flora	02379319
7	Sanchez Flora Mamani	02413170
8	Sanchez Mamani Mariluz	41447023
9	Vilca Vilca Dolores	02439578
10	Fonseca Mamani Antonia	02377518
11	Sanchez Yana Pedro	41421793
12	Montalvo Gutierrez Juana	42005355
13	Flores Sanchez Basilia	01520312
14	Mamani Ccaccasaca Francisca	02369333
15	Chino Vilca Juana	40204960
16	Vilca Adco Jesus	02440350
17	Noa Vilca Toribia	10228352
18	Vilca Jilapa Rosa	01523064
19	Valera Condori Gregoria	02360209
20	Machaca Jilapa Cirilo	80028403

21	Mamani Flores Lurdes	70220567
22	Yana Vilca Juana	42390695
23	Sanchez Condori Candelaria	40429526
24	Sanchez Sanchez Noemi	70191440
25	Mamani Flores Eber Wilfredo	70220569

En la Tabla 10. se puede observar que asistieron 25 de los 29 beneficiarios directos en la capacitación de elaboración de bebida tipo néctar.

3.2.3. Actividad 3: Taller de elaboración de yogurt bebible

El día 12/10/22, Se realizó la capacitación en la elaboración de yogurt bebible a 15 beneficiarios, dicha actividad comenzó a las 8:00 am hasta las 3:00 pm, en lo cual primeramente se les dio a conocer las BPM (buenas prácticas de manufactura) para así elaborar un producto con los estándares de calidad establecidos por normas. Así mismo, se usó un flujograma para así captar la atención de los asociados y se comenzó a elaborar el yogurt bebible, donde se explicó los parámetros y controles que se debe tener durante la elaboración, una vez terminado el proceso de elaboración se pasó a mostrar el producto final.

3.2.3.1. Materiales

a. Materia prima

- Leche

b. Insumos

- Azúcar
- Cultivo láctico

c. Utensilios

- Olla 20 L
- Jarras medidoras
- Cucharon
- Cocina
- Gas
- Mantas

d. Instrumentos

- Balanza
- Termómetro

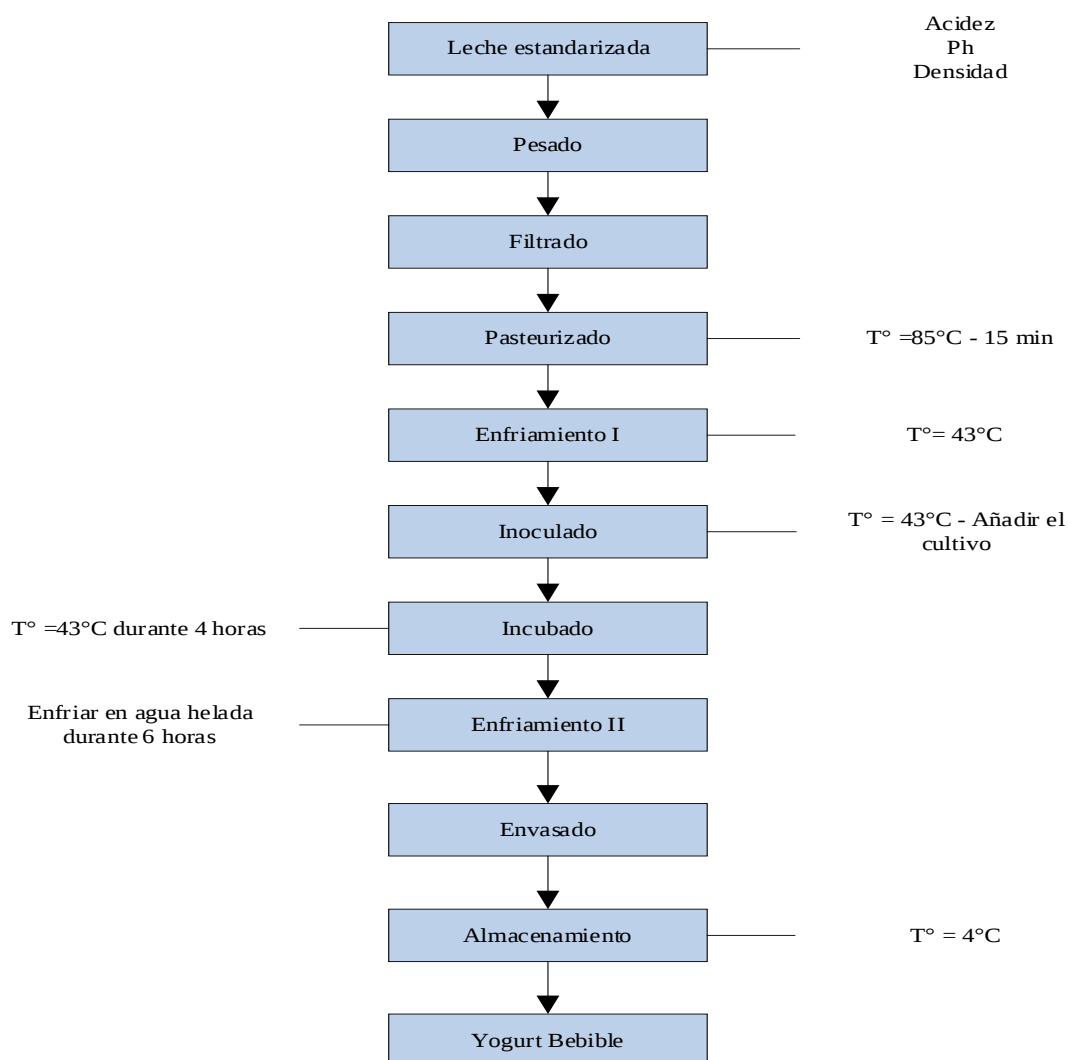
3.2.3.2. Métodos

La presente actividad se llevó a cabo en la asociación heraldos central, para la cual se aplicó la metodología empírica el cual nos permitirá someter las variables para la elaboración de yogurt bebible.

3.2.4. Diagrama de flujo

Figura 3

Diagrama de flujo del yogurt bebible



FUENTE: (Nuñez, 2004)

3.2.5. Descripción del diagrama de flujo

- Recepción: Se realizó con el fin de obtener una leche de buena calidad, se controla la densidad, acidez, pH y temperatura.
- Pesado: Se realizó con la finalidad de saber la cantidad de leche que se tiene.
- Filtrado: Con una tela filtrante esterilizada, para eliminar impurezas.
- Pasteurización: La leche se calentó a 85° C por 15 minutos para reducir la carga microbiana.
- Enfriado I: Esta leche hervida se enfrió rápidamente con la finalidad de mantener la calidad de la leche a una temperatura de 43 °C, además para facilitar el desarrollo de las bacterias.
- Inoculación: Se adicionó el cultivo LYOFAS 20 gr de código Y456 B.
- Incubado: Mantener la leche incubada en una estufa a una temperatura de 43°C por 4 horas, hasta que haya alcanzado un pH de 4.5.
- Enfriamiento II: Se redujo la temperatura con agua helada, para parar la actividad del cultivo, estabilizar el producto y producir la maduración del yogurt.
- Envasado: El proceso del envasado se realizó en botellas de 1 litro

Tabla 11

Lista de asistentes actividad N° 3

N°	Apellidos Y Nombres	DNI
1	Montalvo Guitierrez Juana	42005355
2	Calsin Sanchez Flora	02379319
3	Valera Condori Gregoria	02360209
4	Vilca Jilapa Rosa	01523064
5	Vilca Adco Jesus	02440305
6	Valera Quispe Martin	01520086
7	Sumi Mamani Eladio	01519770
8	Huaman Sanchez Petrona	01520754
9	Noa Vilca Toribia	10228352
10	Sanchez Condori Candelaria	40424526

11	Huaman Mamani Bacilia	02416581
12	Sanchez Sanchez Noemi	70191440
13	Yana Vilca Juana	42390695
14	Mamani Flores Lurdes	70220567
15	Vilca Vilca Dolores	02439578

En la Tabla 11. Se aprecia la lista de asistencia de los 29 beneficiarios directos solo asistieron 15.

3.2.6. Actividad 4: Taller de elaboración de yogurt batido

El día 22/10/22 se realizó la capacitación en la elaboración de yogurt batido a 15 beneficiarios, dicha actividad comenzó a las 8:00 am hasta las 1:00 pm, en lo cual primeramente se les dio a conocer las BPM (buenas prácticas de manufactura) para así elaborar un producto con los estándares de calidad establecidos por normas. Así mismo, se usó un flujograma para así captar la atención de los asociados y se comenzó a elaborar el yogurt batido, en lo cual se fue explicando los parámetros y controles que se debe tener durante la elaboración, una vez terminado el proceso de elaboración se pasó a mostrar el producto final.

Materiales

a. Materia prima

- Leche

b. Insumos

- Azúcar
- Leche en polvo
- Cultivo láctico
- Colorante
- Saborizante sabor fresa

c. Utensilios

- Olla 20 L
- Jarra medidora
- Cucharon
- Cocina

- Gas
- Mantas

d. Instrumentos

- Balanza
- Termómetro

Métodos

Se llevó a cabo en la asociación heraldos central, para la estandarización de la leche, se aplicó la metodología empírica el cual nos permitirá someter las variables y observar los efectos sobre los parámetros en la estandarización de la leche para la elaboración de yogur batido.

Cálculos realizados

Se tiene una cantidad de sólidos totales de 12.53

ST = Sólidos grasos + Sólidos no grasos

$$ST = 3.93 + 8.6$$

ST = 12.53

Para un yogurt batido, la leche debe alcanzar un 14 % de sólidos totales.

Diferencia: $14 - 12.35 = 1.47$

$$\rho = 1.02918$$

Según formula

$$m = \rho \times V$$

$$m = 1.02918 \times 3000$$

$$m = 3087.54 \text{ gr}$$

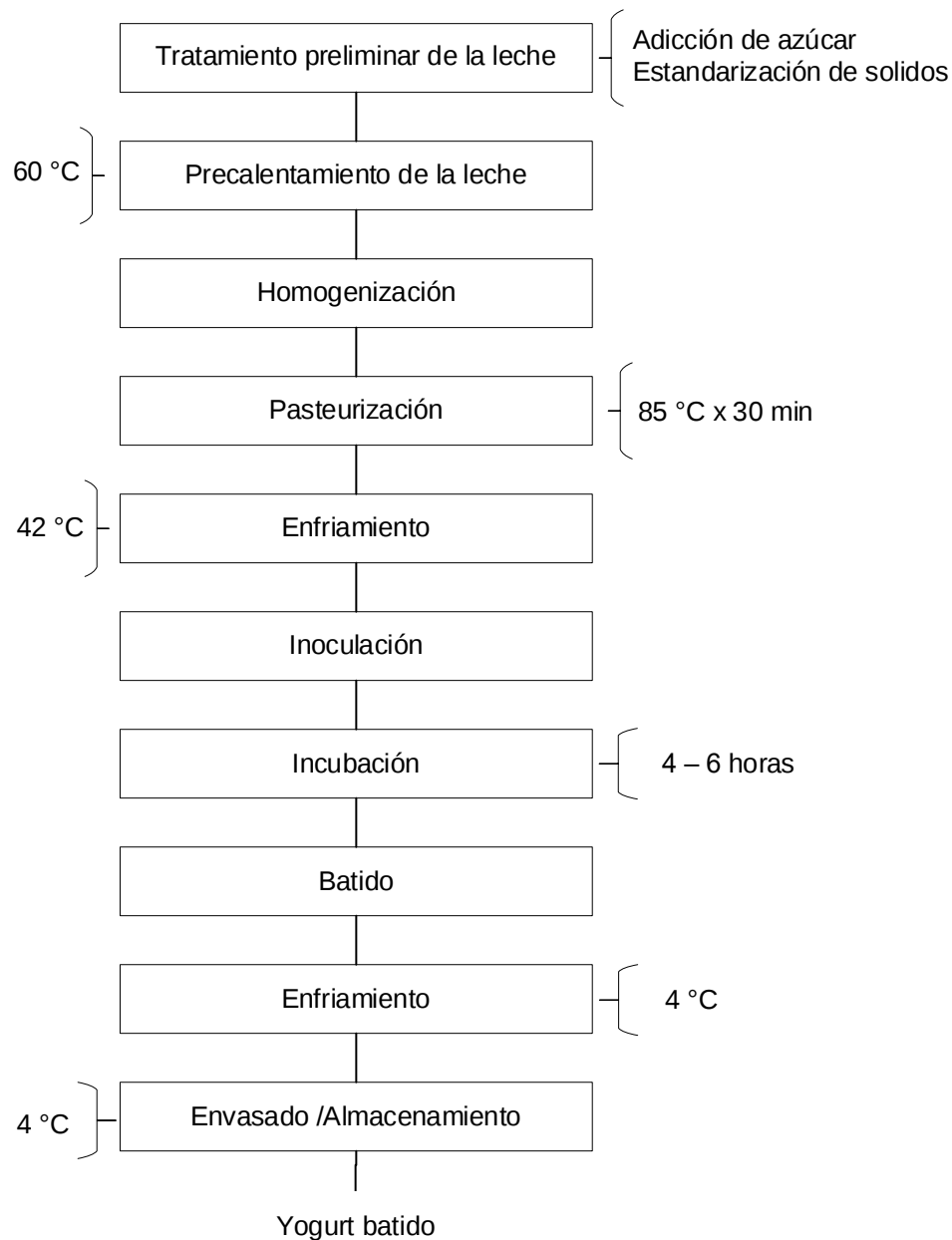
Determinamos la cantidad de leche en polvo a usar

$$\frac{3087.54 \text{ gr} \times 1.47 \%}{100 \%} = 45 \text{ gr de leche en polvo}$$

Diagrama de flujo

Figura 4

Diagrama de flujo del yogurt batido



FUENTE : (Simanca et al., 2013)

Descripción del diagrama de flujo

- Tratamiento preliminar: Se realizó con el fin de obtener una leche de buena calidad, se controla la densidad, acidez, pH y temperatura. Asimismo, se estandarizo los sólidos de la leche.

- Homogenizado: Una vez que se realizó el precalentamiento de la leche se procedió a homogenizar.
- Pasteurización: La leche se calentó a 85° C por 15 minutos para reducir la carga microbiana.
- Enfriado: Esta leche hervida se enfrió rápidamente con la finalidad de mantener la calidad de la leche a una temperatura de 43 °C, además para facilitar el desarrollo de las bacterias.
- Inoculación: Se adicionó el cultivo LYOFAS 20 gr de código Y456 B.
- Incubado: Mantener la leche incubada en una estufa a una temperatura de 43°C por 4 horas, hasta que haya alcanzado un pH de 4.5.
- Enfriamiento: Esto se hizo con el fin de reducir la temperatura con agua helada, para parar la actividad del cultivo, estabilizar el producto y producir la maduración del yogurt.
- Batido: se realizo con la finalidad de romper los coágulos que se formaron.
- Envasado: Se envasó en 15 vasos de 4 oz cada una rotulada 5 vasos para pH, 5 vasos para almacenamiento en refrigeración, 5 vasos para almacenamiento a temperatura ambiente.

Tabla 12

Lista de asistentes actividad N° 4

N°	Apellidos y nombres	DNI
1	Huaman Mamani Bacilia	02416581
2	Sanchez Condori Candelaria	40424526
3	Sumi Mamani Eladio	01519770
4	Valera Quispe Martin	01520086
5	Noa Vilca Toribia	10228352
6	Vilca Adco Jesus	02440305
7	Sanchez Sanchez Noemi	70191440
8	Yana Vilca Juana	42390695
9	Montalvo Guitierrez Juana	42005355

10	Vilca Jilapa Rosa	01523064
11	Valera Condori Gregoria	02360209
12	Vilca Vilca Dolores	02439578
13	Huaman Sanchez Petrona	01520754
14	Calsin Sanchez Flora	02379319
15	Mamani Flores Lurdes	70220567

En la Tabla 12, se presenta la lista de asistentes al taller de elaboración de yogurt batido.

3.2.7. Actividad 5: Taller de elaboración de dulce de leche

En la fecha 04/11/2022. Se realizo la capacitación de “Taller de elaboración de dulce de leche” cuya iniciación fue a las 7:00 am y culmino al medio día 12:00 pm. Se tuvo la presencia de 15 asociados los cuales asistieron con hijos o familiares extras no asociados.

En este taller de capacitación, primeramente, se empezó recordándoles como siempre el correcto lavado de manos y uso de vestimenta adecuada para la elaboración del producto, se les dio a conocer a la asociación las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) con buenos estándares de calidad establecidos por normas para la elaboración del dulce de leche. Así mismo, se les facilito un tríptico con el diagrama de flujo en la elaboración de dulce de leche o manjar, esto con el fin de realizar una explicación practica para los asociados y de este modo darles a conocer los puntos críticos de control más importantes en el producto realizado, posteriormente se elaboró el dulce de leche o manjar con la participación de los asociados donde se absolvió todas las dudas de los asociados acerca de la elaboración del dulce de leche, una vez terminado el producto, finalmente se realizó una degustación por parte de los asociados, con lo cual quedaron satisfechos.

Tabla 13*Lista de los asistentes a la capacitación N° 05*

N°	Apellidos Y Nombres	DNI
1	Montalvo Guitierrez Juana	42005355
2	Calsin Sanchez Flora	02379319
3	Valera Condori Gregoria	02360209
4	Vilca Jilapa Rosa	01523064
5	Vilca Adco Jesus	02440305
6	Valera Quispe Martin	01520086
7	Sumi Mamani Eladio	01519770
8	Huaman Sanchez Petrona	01520754
9	Noa Vilca Toribia	10228352
10	Sanchez Condori Candelaria	40424526
11	Huaman Mamani Bacilia	02416581
12	Sanchez Sanchez Noemi	70191440
13	Yana Vilca Juana	42390695
14	Mamani Flores Lurdes	70220567
15	Vilca Vilca Dolores	02439578

En la Tabla 13 se muestra la lista de los asistentes a la capacitación N° 05 (Taller de elaboración de dulce de leche).

3.2.8. Actividad 6: Taller de elaboración de licor de leche

Se realizó la capacitación en la elaboración de licor de leche el día 11/11/2022, dicha actividad contó con 15 beneficiarios, comenzó a las 8:30 am hasta las 12:00 pm, en lo cual primeramente se les dio a conocer las BPM (buenas prácticas de manufactura) para así elaborar un producto con los estándares de calidad establecidos por normas. Así mismo, se usó un flujograma (Anexo. 22) para así captar la atención de los asociados y se comenzó a elaborar el licor de leche, en lo cual se fue explicando los

parámetros y controles que se debe tener durante la elaboración, una vez terminado el proceso de elaboración se pasó a mostrar el producto final, con lo cual quedaron satisfechos (Anexo. 24).

Materiales y equipos

Materia prima

- Leche

Insumos

- Pisco de 40 a 42
- Azúcar blanca
- C.M.C.
- Algarrobina
- Canela y clavo de olor
- Esencia de vainilla
- Esencia de coco
- Esencia de chirimoya
- Café

Materiales

- Termómetro
- Cucharones
- Cucharas
- Cocina
- Jarra medidora
- Balanza
- Embudo
- Tazón
- Olla
- Colador
- Botellas

Tabla 14*Lista de los asistentes a la capacitación N° 06*

N°	Apellidos y nombres	DNI
1	Huaman Mamani Bacilia	02416581
2	Sanchez Condori Candelaria	40424526
3	Sumi Mamani Eladio	01519770
4	Valera Quispe Martin	01520086
5	Noa Vilca Toribia	10228352
6	Vilca Adco Jesus	02440305
7	Sanchez Sanchez Noemi	70191440
8	Yana Vilca Juana	42390695
9	Montalvo Guitierrez Juana	42005355
10	Vilca Jilapa Rosa	01523064
11	Valera Condori Gregoria	02360209
12	Vilca Vilca Dolores	02439578
13	Huaman Sanchez Petrona	01520754
14	Calsin Sanchez Flora	02379319
15	Mamani Flores Lurdes	70220567

3.2.9. Actividad 7: Determinación del costo de producción

El día 25/11/2022 se realizó la capacitación sobre la determinación de costos de producción de los productos elaborados, este conto con 23 beneficiarios, el proyecto de proyección social y extensión universitaria: “fortalecimiento de capacidades en la

elaboración de yogurt y néctar en la Asociación Heraldos Central” Centro Poblado Muni grande - 2022”, con una duración de 3 horas, tuvo como objetivo en esta última visita de capacitación desarrollar capacidades necesarias sobre la determinación de costos de producción de los productos ya elaborados en las anteriores visitas y capacitaciones realizadas dicha actividad se desarrolló en el mismo centro poblado “muni grande.

Tabla 15

Lista de los participantes actividad N° 7

N°	Apellidos Y Nombres	DNI
1	Valera Condori Gregoria	02360209
2	Fonseca Mamani Antonia	02377518
3	Sanchez Condori Candelaria	40429526
4	Mamani Ccaccasaca Francisca	02362857
5	Mamani Flores Eber Wilfredo	70220569
6	Calsin Sanchez Flora	02379319
7	Vilca Jilapa Rosa	01523064
8	Huaman Sanches Petrona	01520754
9	Mamani Condori Carmela	40453993
10	Noa Vilca Toribia	10228353
11	Tacora Pacori Luz Maria	43631927
12	Jilapa Vilca Primitivo	02438547
13	Flores Sanchez Bacilia	01520312
14	Adco Mamani Santiago	01519721
15	Ramos Ccarita Juny	70228106
16	Valera Quispe Martin	01520086
17	Machaca Jilapa Cirilo	-
18	Mamani Flores Lourdes Yanet	70220567
19	Sanchez Yana Ana	02412515
20	Montalvo Gutierrez Juana	42005355

21	Laura Sanchez Elsa	70190379
22	Laura Machaca Agustin	02434637
23	Mamani Mamani Feliciano	02448481

3.3. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

3.3.1. Actividad: Elaboración del banner y logo del grupo

Se diseño el banner un 04 de setiembre del 2022, con el objetivo de dar una mejor presentación en el momento de realizar las capacitaciones a la asociación, para tal diseño se tomaron aspectos importantes tales como se muestra en el (Anexo 16).

Así mismo se diseñó el logo del grupo, teniendo así una imagen que nos caracteriza, dicho logo se observa en el (Anexo 29).

3.3.2. Actividad: Confección y adquisición del banner

El banner se mandó a confeccionar un día antes de realizar la segunda actividad del proyecto la cual es “Taller de BPM y elaboración de bebida tipo néctar”, tuvo un costo de S/130 puesto que sus medidas fueron de 2 metros de largo con 1 metro de ancho, como se observa en el (Anexo 30).

3.3.3. Actividad: Adquisición de mandiles para la asociación

Se realizo la adquisición de mandiles con el motivo de obsequiar a la asociación, para así incentivarlos y así mismo enseñarles la indumentaria correcta que se debe portar para poder procesar un alimento o producto, puesto que esta prenda cumple la función de barrera entre la piel y la vestimenta de calle, y los ingredientes, alimentos y ambiente de trabajo.

En la segunda actividad la cual era “Taller de BPM y elaboración de bebida tipo néctar”, se realizó la imposición de mandiles a la asociación (Anexo 10 y 12 “donde se les visualiza a los miembros de la asociación dando uso a los mandiles”) en lo cual se les dio a conocer que dicha prenda debe estar limpia y cambiarse cada día, si es posible. La prenda sucia puede ser portadora de gérmenes que aceleran la alteración de los alimentos o pueden causar contaminaciones al consumidor.

3.4. DIAGNÓSTICO DE IMPACTO DE LAS ACTIVIDADES

Figura 5

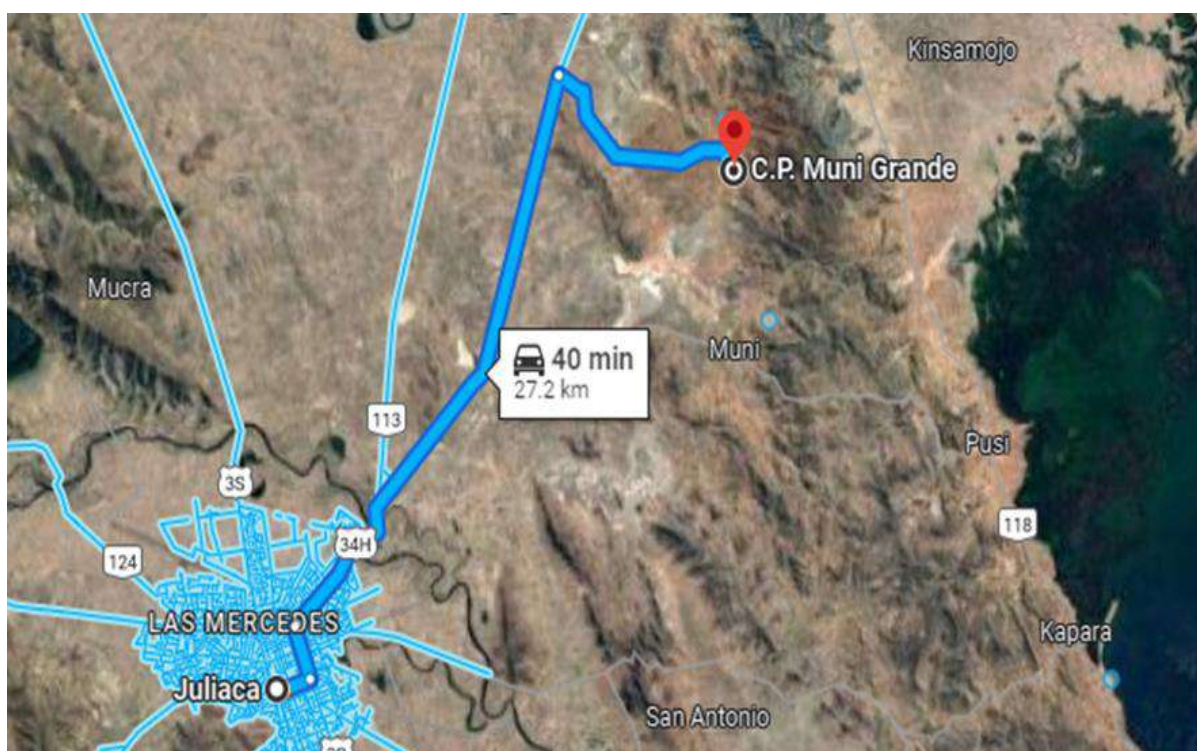
Vista satelital del centro poblado de Muni grande.



El presente proyecto se realizó en el Centro Poblado “Muni grande”, perteneciente al distrito de Samán, provincia de Azángaro, departamento de Puno.

Figura 6

Croquis de la llegada al centro poblado de Muni Grande.



La asociación los Heraldos Central del centro poblado de Muni grande, distrito de Samán, provincia de Azángaro cuentan con un taller que cuenta con equipamiento básico con el cual elaboran néctares y yogures, teniendo tantas limitaciones de producción y variedades de productos y limitaciones de acceso, no cuenta con la infraestructura adecuada, no cuentan con un ambiente adecuado para realizar sus actividades de elaboración, los beneficiarios tienen casi un previo conocimiento de los temas que se abordó en las capacitaciones dadas, actualmente la asociación Heraldos central, tienen los conocimientos adquiridos a base de ello en un futuro próximo puedan tener los requisitos necesarios para establecer y dar funcionamiento a su propia planta, y desarrollar sus actividades de producción en condiciones adecuadas y óptimas aplicando las buenas prácticas de manufactura en sus capacidades y fortalecimiento de las capacidades en la elaboración de productos lácteos (yogures, licor y dulce de leche) y néctar de papaya.

Se donó indumentaria a los beneficiarios para que puedan empezar con su proyecto, así como con los conocimientos que los beneficiarios obtuvieron a lo largo de todas las capacitaciones realizadas ya tengan una iniciativa y así poder proyectarse a los diversos programas de financiamiento del estado (Agroideas, FAE-MYPE, COFIDE y PAE-MYPE), para que puedan realizar la infraestructura y también adquirir el equipamiento necesario para la elaboración de sus productos.

3.5. NÚMERO DE BENEFICIARIOS

El proyecto se realizó en la Asociación “Los Heraldos Central” del Centro Poblado Muni Grande, Según la INEI, por un censo realizado en el años 2021, cuenta con una población de 221 habitantes, de lo cual para este proyecto se contó con 29 beneficiario directos y 130 beneficiarios indirectos (familias de los beneficiarios directos) teniéndose así un total de 159 beneficiarios para el proyecto, esté número de beneficiaros representa un total del 70.59 % de la población del centro poblado Muni Grande.

Tabla 16*Número de beneficiarios de la asociación*

Lista de beneficiarios de la asociación “HERALDOS CENTRAL”		
N°	Apellidos Y Nombres	DNI
1	Valera Condori Gregoria	02360209
2	Fonseca Mamani Antonia	02377518
3	Sanchez Condori Candelaria	40429526
4	Mamani Ccaccasaca Francisca	02362857
5	Mamani Flores Ever Wilfredo	70220569
6	Calsin Sanchez Flora	02379319
7	Vilca Jilapa Rosa	01523064
8	Huaman Sanches Petrona	01520754
9	Mamani Condori Carmela	40453993
10	Noa Vilca Toribia	10228353
11	Tacora Pacori Luz Maria	43631927
12	Jilapa Vilca Primitivo	02438547
13	Flores Sanchez Bacilia	01520312
14	Adco Mamani Santiago	01519721
15	Ramos Ccarita Juny	70228106
16	Valera Quispe Martin	01520086
17	Machaca Jilapa Cirila	80028403
18	Mamani Flores Lourdes Yanet	70220567
19	Sanchez Yana Ana	02412515
20	Montalvo Gutierrez Juana	42005355
21	Laura Sanchez Elsa	70190379
22	Laura Machaca Agustin	02434637

23	Mamani Mamani Feliciano	02448481
24	Jilapa Sumi Lino	40760011
25	Yana Vilca Juana	42390695
26	Vilca Vilca Dolores	02439578
27	Cari Sanchez Candelaria	41493123
28	Huaman Mamani Basilia	02360209
29	Huaman Sumi Natividad	42721328

3.6. ENCUESTA DE SATISFACCION

Para la encuesta de satisfacción se realizó seis preguntas objetivas, de las cuales tienen como respuesta: a) bueno, b) regular, c) bueno, d) muy bueno e) excelente el cual se dio a los socios de la Asociación Heraldos Central, dicha evaluación se puede apreciar en el anexo 39.

3.6.1. RESULTADO DE ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

Figura 7

¿Cómo califica en general el programa de capacitación?

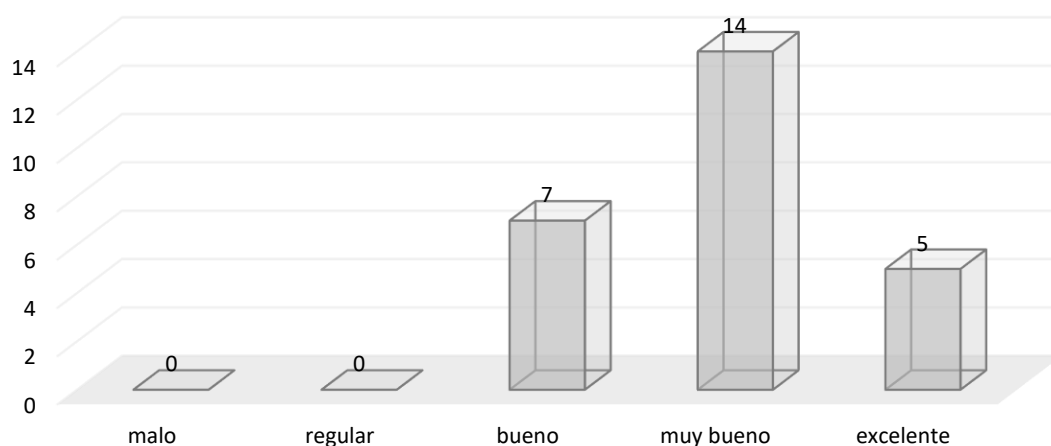
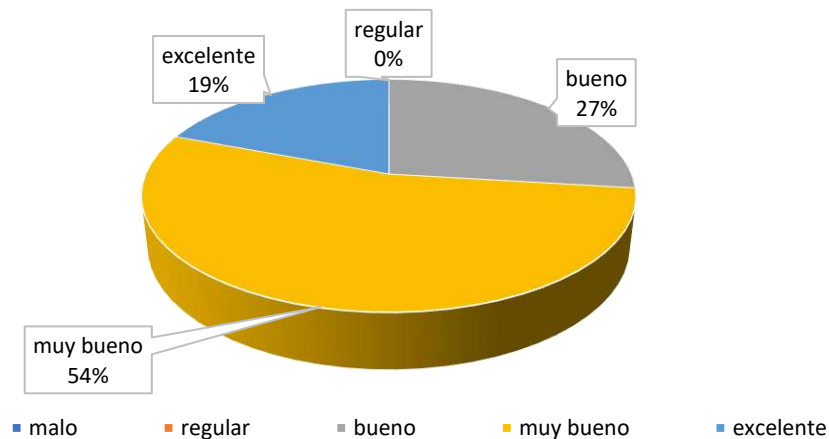


Figura 8

Porcentaje de calificación de programa de capacitación.



Interpretación: En la Figura N°6 y N°7 se aprecia el conteo y porcentaje de calificaciones de la primera pregunta de la encuesta realizada, donde se resalta que a 14 encuestados, que son el 54% de los asociados, calificaron como “Muy bueno”, así mismo, hubo una pequeña parte que calificó como “bueno” (7 votos) y “Excelente” (5 votos), mas no hubo ninguna calificación como “regular” o “mala”. Entonces en total se obtuvo buena calificación del 100% de los asociados, esto significa que en general les gusto el programa de capacitación a todos los integrantes de la asociación Heraldos Central de Muni Grande.

Figura 9

¿Cómo califica a los estudiantes a cargo de las exposiciones?

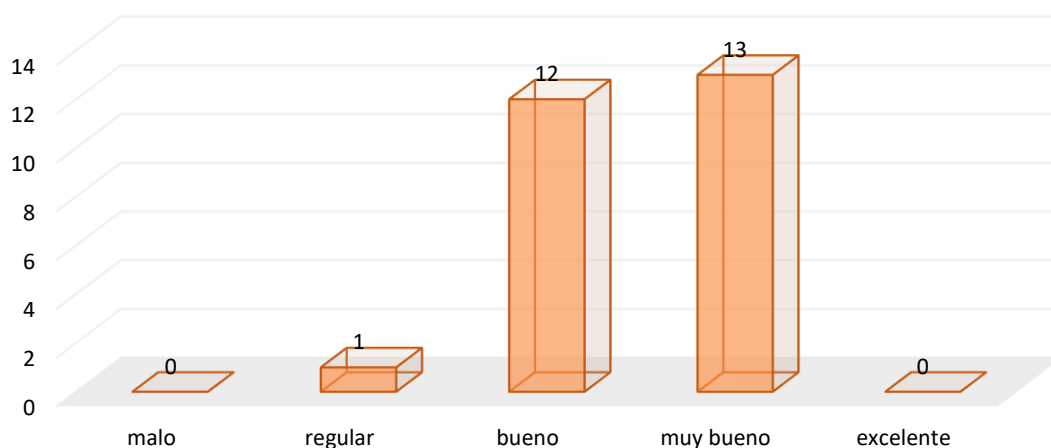
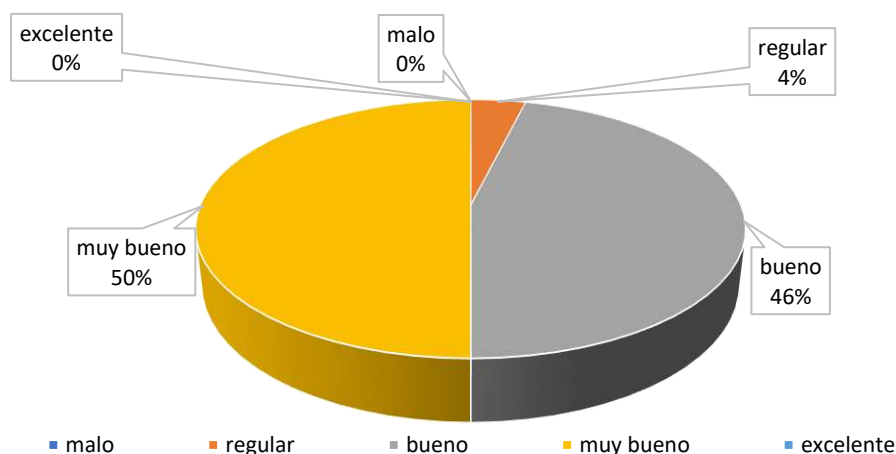


Figura 10

Porcentaje de calificación del desempeño de los estudiantes.



Interpretación: En la Figura N°8 y N°9 se aprecia el conteo y porcentaje de calificaciones de la Segunda pregunta de la encuesta realizada, donde se resalta que a 13 encuestados, que son el 50% de los asociados, calificaron como “Muy bueno”, así mismo, 12 encuestados que son el 47% de los asociados calificaron como “Bueno”, En este caso hubo un encuestado que calificó como “Regular” (5 votos), Entonces se obtuvo una aprobación del 96% por parte de los asociados, esto significa que a la mayoría de los asociados si les gusto nuestro desempeño en las exposiciones del programa de capacitación a todos los integrantes de la asociación Heraldos Central de Muni Grande.

Figura 11

¿Cómo califica los talleres proporcionados por los estudiantes?

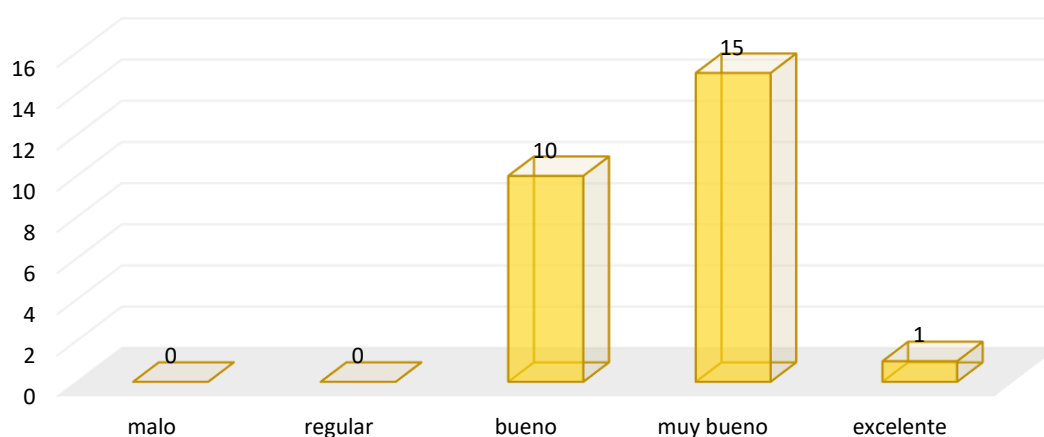
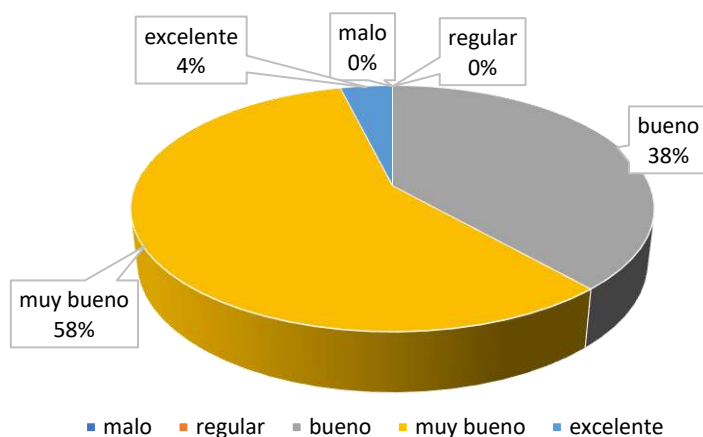


Figura 12

Porcentaje de calificación de talleres y capacitación.



Interpretación: En la Figura N°10 y N°11 se aprecia el conteo y porcentaje de calificaciones de la tercera pregunta de la encuesta realizada, donde se resalta que a 15 encuestados, que son el 58% de los asociados, calificaron como “Muy bueno”, así mismo, hubo un encuestado que calificó como “Excelente” y 10 votos como “Bueno”, mas no hubo ninguna calificación como “regular” o “mala”. Entonces se obtuvo una aprobación del 100% de los asociados, esto significa que si les gusto las capacitaciones y talleres de elaboración de productos realizados en el programa de capacitación a todos los integrantes de la asociación Heraldos Central de Muni Grande.

Figura 13

¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?

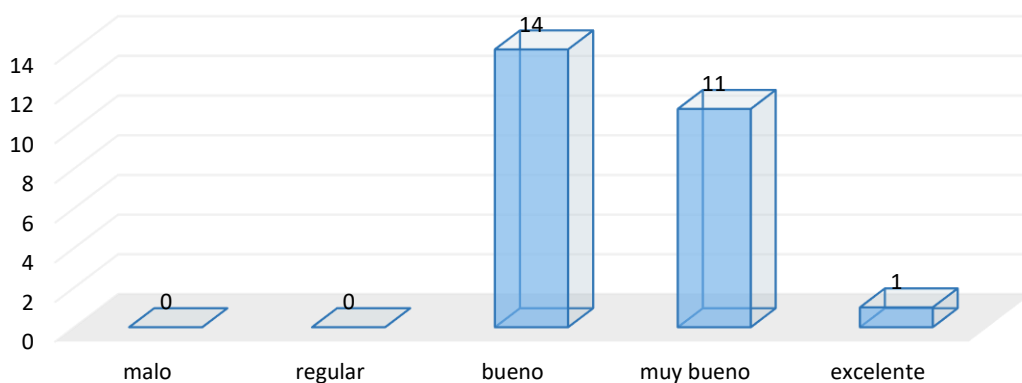
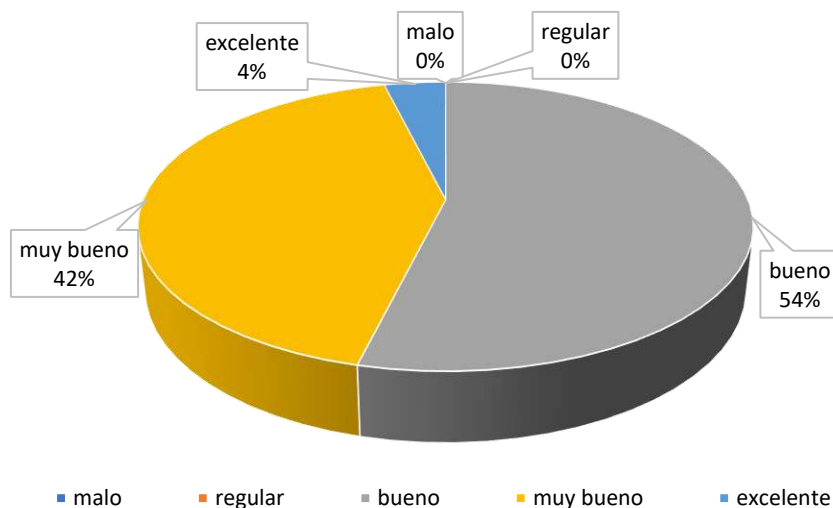


Figura 14

Porcentaje de calificación del taller de elaboración de néctar y yogurt.



Interpretación: En la Figura N°12 y N°13 se aprecia el conteo y porcentaje de calificaciones de la cuarta pregunta de la encuesta realizada, donde se resalta que a 14 encuestados, que son el 54% de los asociados, calificaron como “Bueno”, así mismo, a 11 encuestados que son el 42% calificaron como “Muy bueno”, hubo un asociado que calificó como “Excelente” (1 votos), mas no hubo ninguna calificación como “regular” o “mala”. Entonces obtuvimos una aprobación del 100% de los asociados, esto significa que si les gustaron los talleres de elaboración de néctar y yogurt a todos los integrantes de la asociación Heraldos Central de Muni Grande.

En este caso en específico, la mayoría de los asociados califico como “Buena”, esto puede deberse a que los integrantes ya están familiarizados con la elaboración de estos productos, pero de igual manera el objetivo fue reforzar los conocimientos que tuvieran sobre estos productos.

Figura 15

¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce y licor de leche?

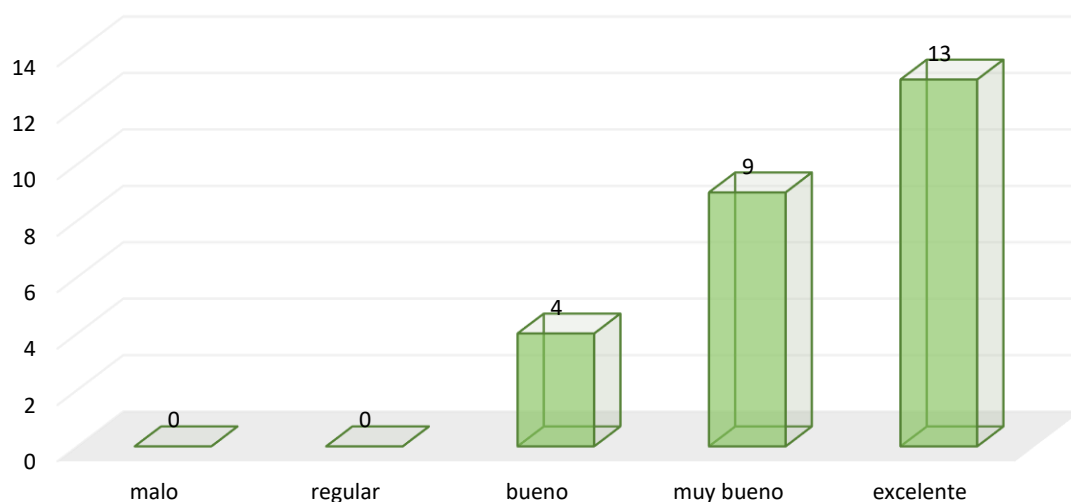
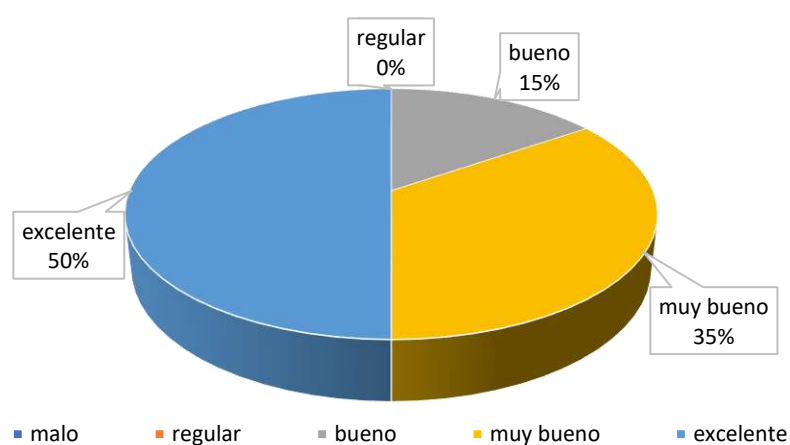


Figura 16

Porcentaje de calificación del taller de dulce y licor de leche



Interpretación: En la Figura N°14 y N°15 se aprecia el conteo y porcentaje de calificaciones de la quinta pregunta de la encuesta realizada, donde se resalta que a 13 encuestados, que son el 50% de los asociados, calificaron como “Excelente”, así mismo el otro 50% de los asociados calificaron como “Muy bueno” (9 votos) y “Bueno” (4 votos), mas no hubo ninguna calificación como “regular” o “mala”. Entonces se obtuvo la aprobación del 100% de los asociados esto significa que les pareció excelente e interesante los talleres de dulce de leche y licor de leche a todos los integrantes de la asociación Heraldos Central de Muni Grande.

Figura 17

¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?

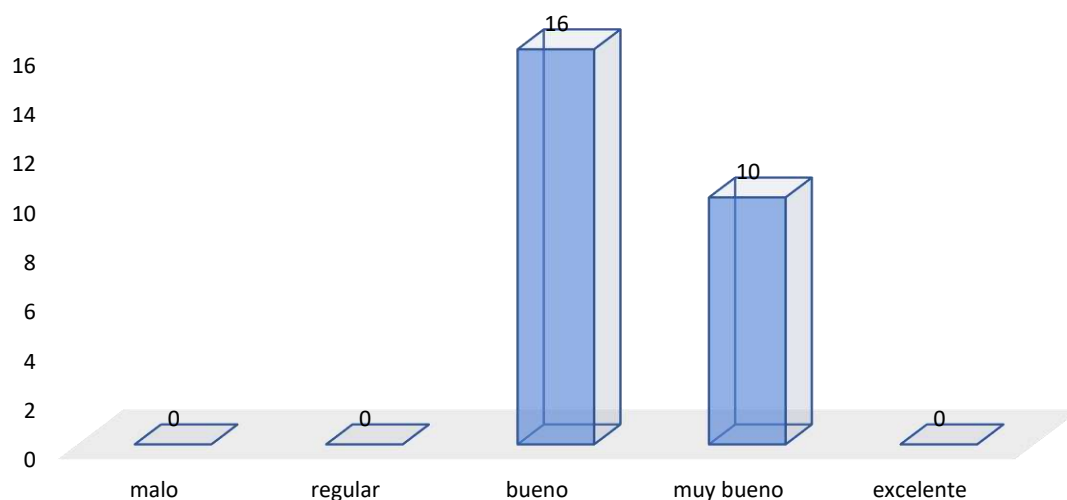
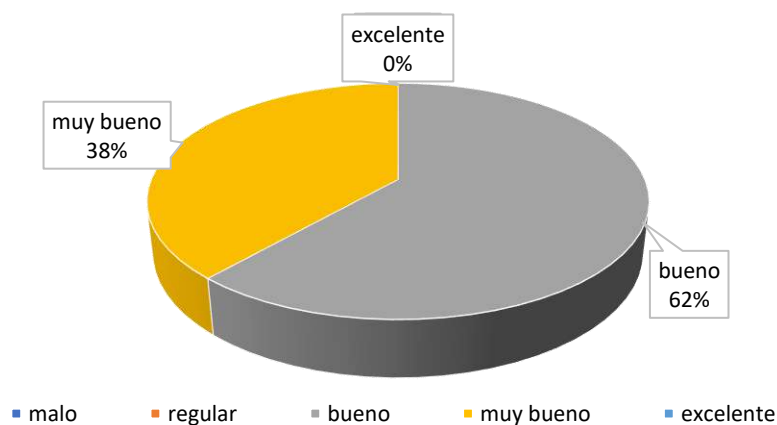


Figura 18

Porcentaje de calificación de la capacitación de costos y presupuestos.



Interpretación: En la Figura N°16 y N°17 se aprecia el conteo y porcentaje de calificaciones de la sexta pregunta de la encuesta realizada, donde se resalta que a 16 encuestados, que son el 62% de los asociados, calificaron como “Bueno”, así mismo, hubo otra parte que calificó como “Muy bueno” (10 votos), mas no hubo ninguna calificación como “regular” o “mala”. Entonces se obtuvo la aprobación del 100% de los asociados esto significa que en general si fue de su agrado conocer acerca de los costos y presupuestos de los productos elaborados a todos los integrantes de la asociación Heraldos Central de Muni Grande.

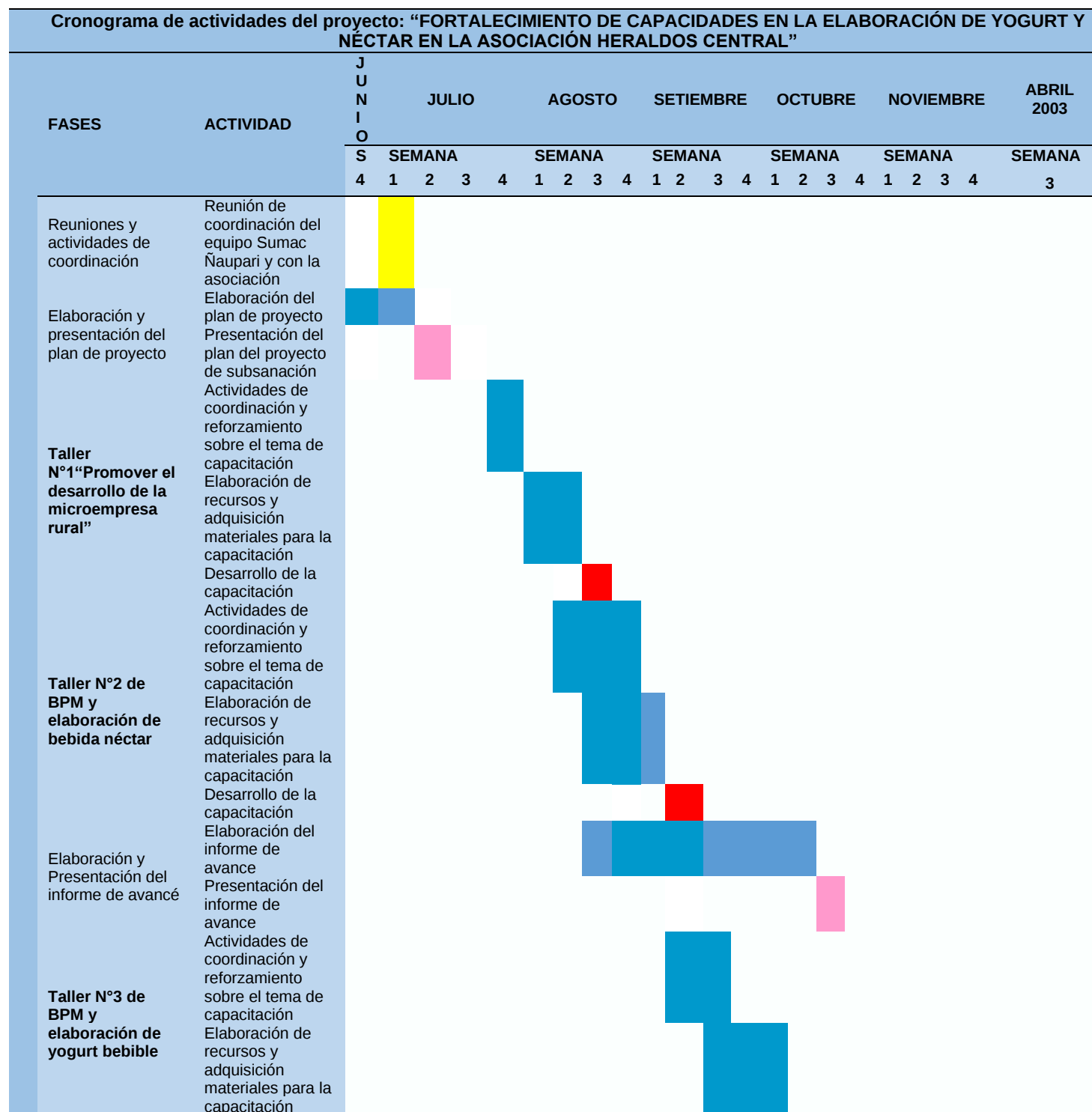
CAPITULO IV

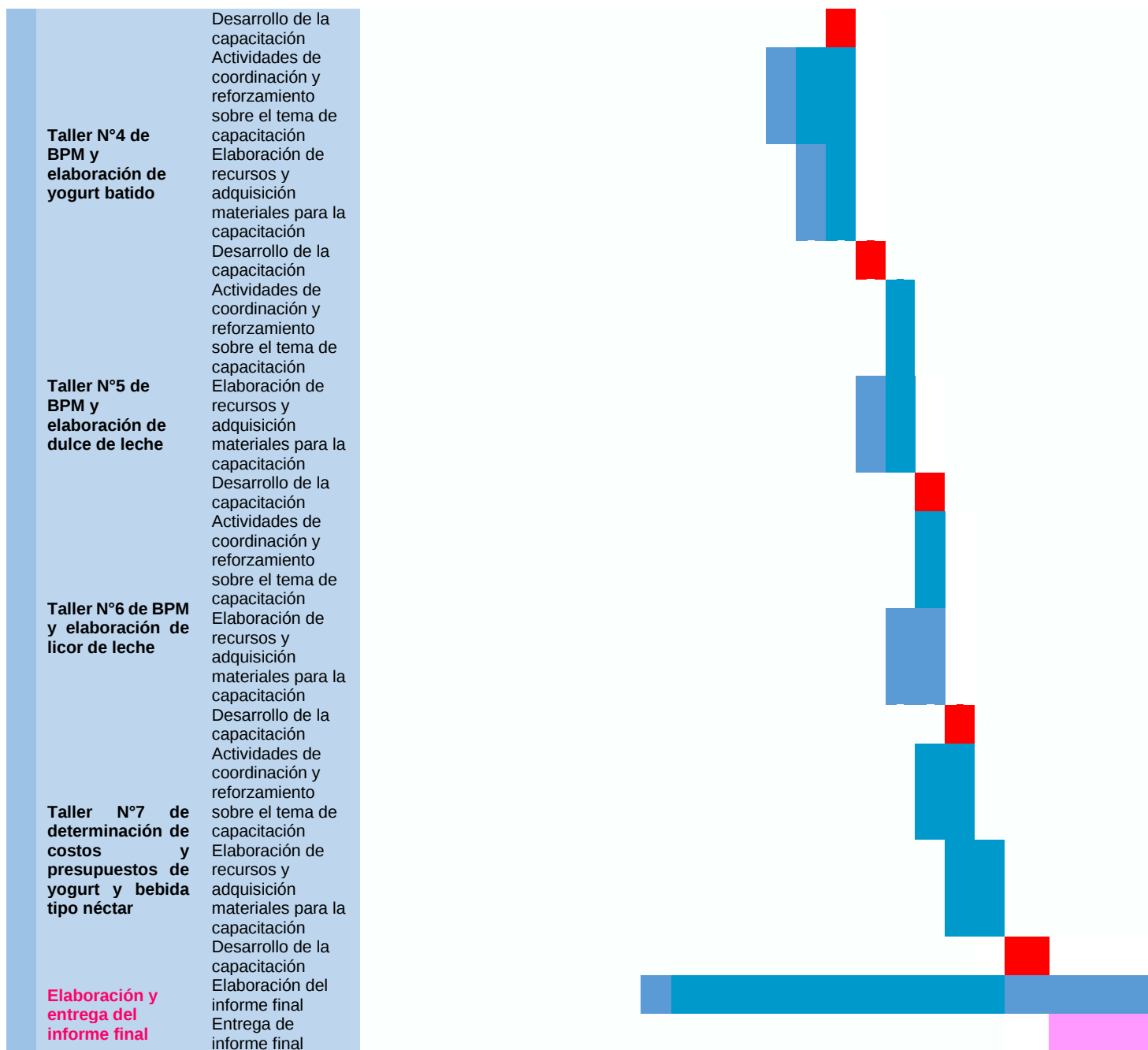
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y COSTOS

4.1. CRONOGRAMA

Tabla 17

Cronograma de Actividades.





Leyenda:

- Reunión de coordinación de actividades.
- Presentación de informes
- Actividades de coordinación
- Desarrollo de las capacitaciones

4.2. INFORME ECONÓMICO

Equipo de proyección social : SUMAC ÑAUPARI

Título del proyecto : FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN LA ELABORACIÓN DE YOGURT Y NÉCTAR EN LA ASOCIACIÓN HERALDOS CENTRAL DEL CENTRO POBLADO DE MUNI GRANDE

Fecha de Inicio : 19/08/2022

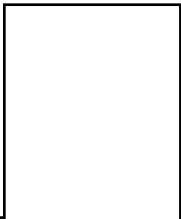
Fecha de finalización : 25/11/2022

Tabla 18

Informe económico.

N°	FECHA	COMPROBANTE		DETALLE DEL GASTO	IMPORTE S/.
		C/P	N°		
1	24/08/2022	D.J.	N° 001	Movilidad adquirida para realizar la primera actividad.	106.00
2	24/08/2022	D.J.	N° 001	Impresiones de materiales de apoyo para la primera actividad	8.00
3	24/08/2022	D.J.	N° 001	Compra de papelotes para la primera actividad	2.00
4	07/09/2022	Boleta	005978	Compra de mandiles para obsequiar a los asociados en la segunda actividad	700.00
5	06/09/2022	Boleta	EB01-146	Roll screem 2*1	130.00
6	12/10/2022	Comprobante de pago	EB01-9	Movilidad adquirida para la tercera actividad	106.00
7	18/08/2022	Boleta	006369	Compra de cultivo láctico para la tercera actividad	12.50
8	18/08/2022	Boleta	s/n	25 botellas de 1 litro	10.00
9	13/10/2022	D.J.	N° 002	Impresiones realizadas para la tercera actividad	5.00
10	13/10/2022	D.J.	N° 002	Papelotes adquiridos para la tercera actividad	2.00
11	13/10/2022	D.J.	N° 002	Azúcar	5.30

12	22/10/2022	D.J.	N°003	Adquisición de movilidad para realizar la cuarta actividad	106.00
13	22/10/2022	D.J.	N°003	Compra de cultivo láctico	12.50
14	22/10/2022	D.J.	N°003	Azúcar	6.00
15	18/08/2022	Boleta	SN	Colorantes y esencias	10.50
16	04/11/2022	D.J.	N°004	Adquisición de movilidad para realizar la quinta actividad	106.00
17	04/11/2022	D.J.	N°004	Compra de bicarbonato de sodio para realizar el taller de capacitación en la elaboración de dulce de leche	3.00
18	04/11/2022	D.J.	N°004	Azúcar	6.80
19	11/11/2022	D.J.	N°005	Adquisición de movilidad para realizar la sexta actividad	106.00
20	11/11/2022	D.J.	N°005	Ron	32.00
21	11/11/2022	D.J.	N°005	Azúcar	4.00
22	11/11/2022	D.J.	N°005	Esencias	2.00
23	11/11/2022	D.J.	N°005	Papelote	2.00
24	25/11/2022	D.J.	N°006	Adquisición de movilidad para realizar la última actividad	106.00
25	25/11/2022	D.J.	N°006	Material de apoyo	5.00
TOTAL S/					1594.60


 Jhosep Wilbert Peralta
 Sucasaire
Presidente


 Renzo Jesús Silva
 Ferrándiz
Tesorero

Juliaca, 14 de diciembre del 2022

CONCLUSIONES

- En conclusión, con la actividad de proyección social en la asociación Heraldos Central, con el tema de desarrollo micro rural, se logró fortalecer las capacidades el microemprendimiento, como también, se dio a conocer sobre algunos programas que financian proyectos como son PROCOMPITE, AGROIDEAS.
- Por otro lado, se logró fortalecer sus capacidades en cuanto a la elaboración de néctar de papaya y este se le añadió quinua con la finalidad de aprovechar la materia prima que se produce en la región de Puno, asimismo, se puso en práctica las buenas prácticas de manufactura y el uso correcto de la indumentaria durante la producción.
- Se logró fortalecer las capacidades en la elaboración de yogurt bebible, el cual se desarrolló mediante la explicación de diagramas de flujo del proceso, control de calidad y la evaluación sensorial del producto final obtenido.
- Se logró fortalecer sus capacidades en cuanto a la producción de yogurt batido. Asimismo, hacer notar la diferencia de solidos que existen entre el yogur bebible y batido en cuanto a sus características como son la viscosidad, consistencia y el tiempo de fermentación, como también la importancia de los diagramas de flujo y los materiales entregados al momento de elaborar productos y controlar los parámetros establecidos según la norma técnica peruana para obtener productos de calidad.
- Se logró fortalecer las capacidades en dulce de leche en la cual se dió a conocer a la asociación las BPM (buenas prácticas de manufactura) para que se obtenga un producto de calidad, como también al finalizar el taller se realizó una prueba sensorial.
- Se logró fortalecer las capacidades en el tema de licor de leche, donde se abordó el tema de las buenas prácticas de manufactura, haciendo el uso correcto de la indumentaria, asimismo se realizó la entrega de los trípticos para su mejor entendimiento y obtener un producto de calidad.
- Se logró fortalecer las capacidades en cuanto, al costo de producción en el cual se dio a entender a los beneficiarios que los productos que se elaboraron durante los talleres son rentables para su posterior comercialización y dar un paso hacia la micro comercialización.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a los productores construir o establecer un lugar para que se elaboren los productos de manera adecuada y que si se cumpla y aplique las buenas prácticas de manufactura que se abordó en las capacitaciones.
- Se recomienda poner en práctica las capacidades adquiridas en cuanto a elaboración de yogures, néctares, licores, dulce de leche. Los mismos que durante este proceso de proyecto social se fueron realizando mediante “capacitaciones y talleres”.
- Se recomienda aprovechar otras materias primas con la finalidad de innovar y ofrecer productos innovadores al mercado.
- Se recomienda que los productores busquen y se presenten a financiamiento a través de programas como Agro Ideas, Procompite, etc.

BIBLIOGRAFÍA

- Ambriz, J. J., Arras Vota, A. M., Basaldúa Hernández, M., Domínguez Ríos, M., del Carmen, D., Dosil Mancilla, F. J., ... & Vera, G. (2010). Aprendizaje e innovación en microempresas rurales. Universidad Veracruzana.
- Andueza, B. (2015). Estudio de los efectos de proceso en las propiedades fisico-químicas del yogur batido. Tesis.
- Babio, N., Mena-Sánchez, G., & Salas-Salvadó, J. (2017). Beyond the nutritional value of yogurt: a diet quality indicator? *Nutricion Hospitalaria*, 34, 26–30. <https://doi.org/10.20960/NH.1567>
- Bavera, G. (2006). Composición de leche y su valor nutritivo. Sitio Argentino de Produccion Animal, 1, 1–4. www.produccion-animal.com.ar
- Benítez Salinas, O. V. (2019). Introducción a los costos.
- Calzada, B. 1980. Frutales Nativos de la Amazonia Peruana. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima. Perú.
- Capeco, C. (2003). Costos y Presupuestos en edificación
- Carvajal, L. (2014). La asociatividad en el sector agropecuario del Carchi y su potencial de producir y comercializar semielaborados de papa y leche. *Sathiri*, 7, 153. <https://doi.org/10.32645/13906925.348>
- Chia, Mónica, and Danessa Paredes. 2018. “Elaboración de Mermelada Ligth, Utilizando Carica Papaya I. (Papaya), Enriquecida Con Myrciaria Dubia h.b.k. (Camu Camu), Planta Piloto Fia-Unap 2016.” 1–94.
- CODEX STAN 247. (2005). CXS_247s. 1–21.
- Conabio. 2010. “Caricaceae-Carica Papaya.” *Species Plantarum* 2(1753):96–99.
- Escobar, E. P. (2006). El impacto de la microempresa rural en la economía latinoamericana.
- Food and Agricultural Organization of the United Nations – FAO. (2000). Procesados de lácteos Fichas técnicas.

- Fude. (15 de marzo de 2019). FUDE by Education . Obtenido de ¿En qué consiste la manipulación de alimentos?: <https://www.educativo.net/articulos/en-que-consiste-la-manipulacion-de-alimentos>.
- G, Maurer. 2018. "Papaya, Fruta Ideal Para El Desayuno. - Conoce El Valor Real de Los Alimentos - Alertanutricional." Retrieved April 15, 2023 (<https://alertanutricional.org/papaya.html>).
- Gómez Agudelo, D. A., & Mejía Bedoya, O. (2005). Composición nutricional de la leche de ganado vacuno. *Revista Lasallista de Investigación*, 2(1), 38–42. <https://www.redalyc.org/pdf/695/69520107.pdf>
- González, P. (2018). Definiciones de Leche y Queso. 2. <http://bcn.cl/22oic>
- Méd Vet, A. Z. (1998). DULCE DE LECHE. Aspectos basicos para su adecuada elaboración.
- MINAGRI. (2017). Reglamento de la leche y productos lacteos (p. 34). http://www.digesa.minsa.gob.pe/orientacion/DS_7_2017_MINAGRI.pdf
- Montero, R. (2000). Manjarblanco. Intermediate Technology Development Group [ITDG].
- Negocios, C. (2012). El punto de equilibrio. *CN Crece Negocios*.
- Norma Técnica Peruana (NTP). 203.110.2009. Jugos, Néctares y bebidas de fruta. Lima
- NTE INEN 700. (2011). Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 700 (Manjar o dulce de leche. Requisitos). In MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD.
- Núñez, C. (2004). *Yogurt natural con manzana deshidratada*. http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/2419/1/Castañeda_Yogufrux_SAC.pdf
- Parra, V. (2009). Economía de la empresa. Universidad de Malaga. España.
- Quispe-Herrera, R., Valverde, Y. P., & Huamani, J. R. R. (2022). Capacidad antioxidante y análisis proximal de néctar a base de *Solanum sessiliflorum* y *Chenopodium quinoa* Willdenow. *Agronomy Mesoamerican*, 47706-47706.

- Ruiz, J. (2018). Elaboración de yogurt saborizado con pulpa de cocona (*Solanum Sessiliflorum*) edulcorado con manitol con fines de aceptabilidad. Tesis, 112. <http://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/1149/IND-RUI-MOR-18.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Salinas Bonilla, G. V. (2012). *Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la planta fibra de vidrio en Cepolfi Industrial CA de la ciudad de Ambato* (Bachelor's thesis).
- Simanca, M. M., Andrade, R. D., & Arteaga, M. R. (2013). Efecto del salvado de trigo en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales del yogurt de leche de búfala. *Informacion Tecnologica*, 24(1), 79–86. <https://doi.org/10.4067/S0718-07642013000100010>
- Soruco, A. M. (2018). Manual de Procedimientos y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la elaboración artesanal de productos lácteos. , BOLIVIA: LOUVAIN COOPERATION.
- Torres, S. A. (1996). Contabilidad de costos.
- Vera, A. (2017). Desarrollo de un yogur bebible enriquecido con péptidos bioactivos obtenidos de la hidrólisis enzimática de proteínas de suero lácteo utilizando papaína. 9–12. [file:///C:/Users/LENOVO/Documents/MAESTRÍA/Desarrollo de Yogur bebible con BPs.pdf](file:///C:/Users/LENOVO/Documents/MAESTRÍA/Desarrollo%20de%20Yogur%20bebible%20con%20BPs.pdf)
- Vilcapaza, Y. (2018). Universidad Nacional Del Altiplano Universidad Nacional Del Altiplano. Tesis, 1–168. http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/7104/Molleapaza_Mamani_Joel_Neftali.pdf?sequence=1&isAllowed=y

ANEXOS

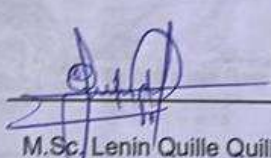
Anexo 1

Constancia de conformidad del asesor

Constancia de conformidad del asesor sobre el informe final

Yo Lenin Quille Quille ; identificado con DNI° 41508896; adscrito a la Escuela Profesional de Ing. en Industrias Alimentarias doy fe que el informe final presentado por el equipo de proyección social "Sumac Ñaupari", es conforme, han cumplido al 100% con lo programado en el proyecto denominado "Fortalecimiento de Capacidades en la Elaboración de Yogurt y Néctar en la Asociación Heraldos Central – Centro Poblado de Muni Grande", y que los gastos realizados se adjuntan a la verdad, por lo que firmo al reverso de cada comprobante de pago, boleta y declaración jurada de gastos.

Atentamente


M.Sc. Lenin Quille Quille
DNI N° 41508896



Juliaca, 14 de diciembre del 2022

Anexo 2

Constancia de conformidad de la asociación

Constancia de conformidad de la asociación Heraldos Central de Muni Grande

Yo Lurdes Yanet Mamani Flores, identificada con DNI° 70220567; presidenta de la asociación "Heraldos Central de Muni Grande"; mi persona junto a mi asociación damos por conforme satisfactoriamente las capacitaciones y talleres otorgados por el grupo "Sumac Ñaupari" mediante su proyecto **"Fortalecimiento de Capacidades en la Elaboración de Yogurt y Néctar en la Asociación Heraldos Central – Centro Poblado de Muni Grande"**. Así mismo agradecemos las capacitaciones, por lo que firmo mi conformidad.

Atentamente

 
Lurdes Yanet Mamani Flores
DNI 70220567
PRESIDENTA



Presidenta: Lurdes Yanet Mamani Flores
DNI N°: 70220567

Juliaca, 3 de diciembre del 2022

Anexo 3

Comprobantes de pagos

COMERCIAL "M A R U" DE: ILBER ERNAN CAYCHIHUA QUISPE VENTA DE PRENDAS DE VESTIR TERNOS, PANTALONES, FALDAS, CAMISAS, CHALECOS CORBATAS Y OTROS PARA DAMAS, CABALLEROS Y NIÑOS TIENDA: JR. MOQUEGUA N° 427 DOM. FISCAL: JR. TUMBES N° 880 - CEL. 951-517910 - 951-846067 JULIACA - SAN ROMAN - PUNO		RUC. 10107342171 BOLETA DE VENTA 001- N° 005978	
Señor(es): <u>Sumay N. Lopez</u>		DIA <u>7</u> MES <u>9</u> AÑO <u>22</u>	
Dirección: _____ DNI: _____			
Cant.	DESCRIPCION	P. Unit.	IMPORTE
20	MAY DILES 6624-665	25.00	700.00
	CARDIT POLYSTE		
	ARRINGTON		
SON: _____ Soles			
IMPRENTA OFFSET "EL CHANGUI" Jr. Tumbes N° 880 - JULIACA Tel. N° 051-846067 - 051-517910 Serie 001- del 005001 al 005000		TOTAL S/ 700.00 USUARIO	
X CANCELADO			

EMPRESA DE TRANSPORTES SAN SEBASTIAN DE CAMINACA
JR. RAMON CASTILLA 1540 CERCADO AL FRENTE DEL GRIFO ROBY
JULIACA - SAN ROMAN - PUNO

BOLETA DE VENTA ELECTRONICA
RUC: 20448223346
EB01-4

Fecha de Vencimiento :
Fecha de Emisión : **19/08/2022**
Señor(es) : **SUMAC ÑAUPARI**
Tipo de Moneda : **SOLES**
Observación :

Cantidad	Unidad Medida	Descripción	Valor Unitario(*)	Descuento(*)	Importe de Venta(**)	ICBPER
1.00	UNIDAD	POR EL EXPRESO DESDE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA AL CENTRO POBLADO DE MUNI GRANDE (SAMAN) Y VICEVERSA	89.8305084745	0.00	105.9999999999	0.00

Otros Cargos : S/ 0.00
Otros Tributos : S/ 0.00
ICBPER : S/ 0.00
Importe Total : S/ 106.00
Otros Cargos : S/ 0.00
Otros Tributos : S/ 0.00
ICBPER : S/ 0.00
Importe Total : S/ 106.00

SON: CIENTO SEIS Y 00/100 SOLES

(*) Sin impuestos.
(**) Incluye impuestos, de ser Op. Gravada.

Op. Gravada : S/ 89.83
Op. Exonerada : S/ 0.00
Op. Inafecta : S/ 0.00
ISC : S/ 0.00
IGV : S/ 16.17
ICBPER : S/ 0.00
Otros Cargos : S/ 0.00
Otros Tributos : S/ 0.00
Monto de Redondeo : S/ 0.00
Importe Total : S/ 106.00

Esta es una representación impresa de la Boleta de Venta Electrónica, generada en el Sistema de la SUNAT. El Emisor Electrónico puede verificarla utilizando su clave SOL, el Adquirente o Usuario puede consultar su validez en SUNAT Virtual: www.sunat.gob.pe, en Opciones sin Clave SOL/ Consulta de Validez del CPE.

QUISPE QUIRO MARYORI FIORELA JR. GONZALES PRADA 446 URB. TUPAC AMARU JULIACA - SAN ROMAN - PUNO				BOLETA DE VENTA ELECTRÓNICA RUC: 10485702828 EB01-146		
Fecha de Vencimiento : Fecha de Emisión : 06/09/2022 Señor(es) : SUMAC ÑAUPARI Tipo de Moneda : SOLES Observación :						
Cantidad	Unidad Medida	Descripción	Valor Unitario(*)	Descuento(*)	Importe de Venta(**)	ICBPER
1.00	UNIDAD	1 ROLL SCREEN DE 2X1 CON IMPRESION BANNER DE 12 ONZAS	110.1694	0.00	129.999892	0.00
				Otros Cargos :	S/0.00	
				Otros Tributos :	S/0.00	
				ICBPER :	S/ 0.00	
				Importe Total :	S/130.00	
(*) Sin impuestos. (**) Incluye impuestos, de ser Op. Gravada.				SON: CIENTO TREINTA Y 00/100 SOLES		
				Op. Gravada :	S/ 110.17	
				Op. Exonerada :	S/ 0.00	
				Op. Inafecta :	S/ 0.00	
				ISC :	S/ 0.00	
				IGV :	S/ 19.83	
				ICBPER :	S/ 0.00	
				Otros Cargos :	S/ 0.00	
				Otros Tributos :	S/ 0.00	
Monto de Redondeo :				S/ 0.00		
Importe Total :				S/ 130.00		
Esta es una representación impresa de la Boleta de Venta Electrónica, generada en el Sistema de la SUNAT. El Emisor Electrónico puede verificarla utilizando su clave SOL, el Adquirente o Usuario puede consultar su validez en SUNAT Virtual: www.sunat.gob.pe , en Opciones sin Clave SOL/ Consulta de Validez del CPE.						

EMPRESA DE TRANSPORTES SAN SEBASTIAN DE CAMINACA
JR. RAMON CASTILLA 1540 CERCADO AL FRENTE DEL GRIFO ROBY
JULIACA - SAN ROMAN - PUNO

BOLETA DE VENTA ELECTRONICA
RUC: 20448223346
EB01-9

Fecha de Vencimiento :
Fecha de Emisión : **12/10/2022**
Señor(es) : **SUMAC NAUPARI**
Tipo de Moneda : **SOLES**
Observación :

Cantidad	Unidad Medida	Descripción	Valor Unitario(*)	Descuento(*)	Importe de Venta(**)	ICBPER
1.00	UNIDAD	POR EL EXPRESO DESDE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA AL CENTRO POBLADO DE MUNI GRANDE (SAMÁN) Y VICEVERSA	89.830508	0.00	105.99999944	0.00

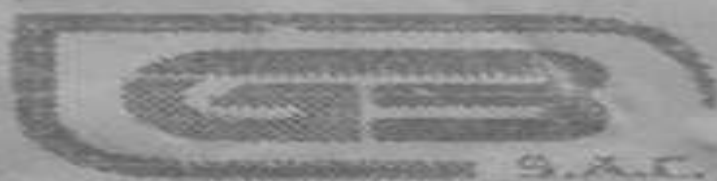
Otros Cargos : S/0.00
Otros Tributos : S/0.00
ICBPER : S/ 0.00
Importe Total : S/106.00

SON: CIENTO SEIS Y 00/100 SOLES

(*) Sin impuestos.
(**) Incluye impuestos, de ser Op. Gravada.

Op. Gravada : S/ 89.83
Op. Exonerada : S/ 0.00
Op. Inafecta : S/ 0.00
ISC : S/ 0.00
IGV : S/ 16.17
ICBPER : S/ 0.00
Otros Cargos : S/ 0.00
Otros Tributos : S/ 0.00
Monto de Redondeo : S/ 0.00
Importe Total : S/ 106.00

Esta es una representación impresa de la Boleta de Venta Electrónica, generada en el Sistema de la SUNAT. El Emisor Electrónico puede verificarla utilizando su clave SOL, el Adquirente o Usuario puede consultar su validez en SUNAT Virtual: www.sunat.gob.pe, en Opciones sin Clave SOL/ Consulta de Validez del CPE.



GRUPO BETANCOURT S.A.C.

RUC: 20600274094
AV. INDUSTRIAL MUJICA, A LOTE 7 APTA 1
Julimar, San Ramón, Perú
Tel: 0980000012
Email: gbetancourt@gmail.com
Web: www.grupobetancourt.com

NOTA DE VENTA

000399

Fecha de Emisión: 19-08-2023 / 16:57 PM

Nombre: GINTA TIOCO CHALCOZEN

D.L. 12-120900

Presidencia:

Forma de pago: Contado

CANTIDAD		DESCRIPCION		VALOR	
1	CULTIVO	455			
		UNIDADAS			
				0	50
				10	00
				Desc	0
				Tot	50
				Tot \$	0

Importe en Letras: SON DOCE CON 50/100 Soles.



Registron: 12-08-2023 16:57 da Venta

GRUPO BETANCOURT S.A.C.
Calle Industrial Mujica, Lote 7 APTA 1
Julimar, San Ramón, Perú

Se emite por: WEB / APP / IMPRESORA / FAX / TELEFONO
WhatsApp: 0980000012

ANEXOS	TIPO DE DOCUMENTO	FECHA DE EMISION
DOCUMENTO	ELECTRONICO	19-08-2023
	BOLETA	

Emite: gbetancourt@gmail.com

FECHA	DÍA	MES	AÑO
	21	00	22

Señor (a): SUMAC NAU PAIRI

Dirección:

Nº	CANT.	DESCRIPCIÓN	P. U.	IMPORTE
1	25	Botellas 12		10 00
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				

Grafisur - 971 095166

TOTAL S/ 10.00

CANCELADO

COMERCIAL BARQUICENTRO

VENTA DE PLASTICOS: BOLSAS CHISMOSAS, TALONERAS,
PAPELILLOS, ENVASES DESCARTABLES, BARQUILLOS,
SERVILLETAS, HULES, MICAS, BOLSAS DE TODA DIMENSION

AL POR MAYOR Y MENOR

JR. SANDIA 410 - CEL. 938309728 - 900999068



NOTA DE VENTA

FECHA DIA MES AÑO
18 08 22

Señor(es): Sumac Naupari

Dirección:

N°	CANT.	DESCRIPCION	P. UNIT	IMPORTE
01	100	granios colorant		2.00
02	1	Esencia Jreca		3.50
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				



NOTA: No es responsable de Pago. Conectar por BOLSA o FACTURA.
Una vez soldo la Mercaderia no se aceptan cambios ni devoluciones.

TOTAL

16.50

Anexo 4

Declaraciones juradas de los pagos realizados

DECLARACION JURADA DE GASTOS N° 001

Yo Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire identificado con DNI N° 74820384, presidente del equipo Sumac Naupari, declaro bajo juramento haber realizado junto a mi equipo los siguientes gastos correspondiente a las actividades realizadas en el mes de agosto:

Cantidad	Unidad Medida	Descripción	Valor (Unidad S/)	Importe
DETALLE				MONTO DEL GASTO S/
		MOVILIDAD		106
		IMPRESIONES		8
		PAPELOTES		2
		TOTAL, S/		116

Me ratifico en lo expuesto, en señal de lo cual firmo el presente documento.

Juliaca, 24 de agosto de 2022



Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire

PRESIDENTE



DECLARACION JURADA DE GASTOS N° 002

Yo Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire identificado con DNI N° 74820384, presidente del equipo Sumac Ñaupari, declaro bajo juramento haber realizado junto a mi equipo los siguientes gastos correspondiente a las actividades realizadas en el mes de octubre para el taller de elaboración de yogurt bebible:

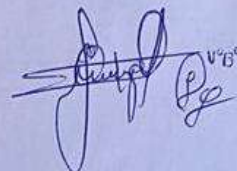
DETALLE	MONTO DEL GASTO S/
IMPRESIONES	5.00
PAPELOTES	2
AZÚCAR	5.3
TOTAL, S/	12.30

Me ratifico en lo expuesto, en señal de lo cual firmo el presente documento.

Juliaca, 13 de octubre de 2022



Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire
PRESIDENTE


V. Bm

DECLARACION JURADA DE GASTOS N° 003

Yo Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire identificado con DNI N° 74820384, presidente del equipo "Sumac Naupari" de proyección social, declaro bajo juramento haber realizado junto a mi equipo los siguientes gastos correspondiente a la cuarta actividad realizada en el mes de octubre para el taller de elaboración de yogurt batido:

DETALLE	MONTO DEL GASTO S/
MOVILIDAD	106.00
CULTIVO LACTICO	12.5
AZUCAR	6.00
TOTAL S/	124.50

Me ratifico en lo expuesto, en señal de lo cual firmo el presente documento.

Juliaca, 22 de octubre de 2022



Nombre y Apellidos

Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire

DNI N°: 74820384



C.B.

DECLARACION JURADA DE GASTOS N° 004

Yo Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire identificado con DNI N° 74820384, presidente del equipo "Sumac Naupari" de proyección social, declaro bajo juramento haber realizado junto a mi equipo los siguientes gastos correspondiente a la quinta actividad realizada en el mes de noviembre para el taller de elaboración de dulce de leche:

DETALLE	MONTO DEL GASTO S/
MOVILIDAD	106.00
BICARBONATO DE SODIO	3.00
AZUCAR	6.80
TOTAL S/	115.80

Me ratifico en lo expuesto, en señal de lo cual firmo el presente documento.

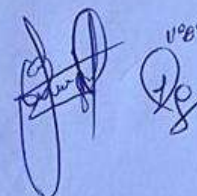
Juliaca, 04 de noviembre de 2022



Nombre y Apellidos

Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire

DNI N°: 74820384



DECLARACION JURADA DE GASTOS N° 005

Yo Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire identificado con DNI N° 74820384, presidente del equipo "Sumac Naupari" de proyección social, declaro bajo juramento haber realizado junto a mi equipo los siguientes gastos correspondiente a la sexta actividad realizada en el mes de noviembre para el taller de elaboración de licor de leche:

DETALLE	MONTO DEL GASTO S/
MOVILIDAD	106.00
RON	32.00
AZUCAR	4.00
ESENCIAS	2.00
PAPELOTE	2.00
TOTAL S/	146.00

Me ratifico en lo expuesto, en señal de lo cual firmo el presente documento.

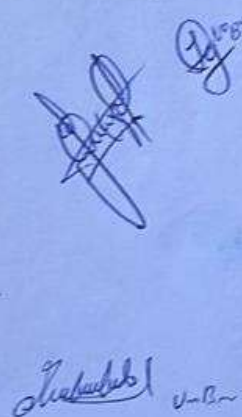
Juliaca, 11 de noviembre de 2022



Nombre y Apellidos

Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire

DNI N°: 74820384



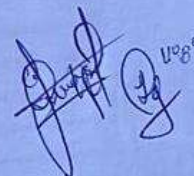
DECLARACION JURADA DE GASTOS N° 006

Yo Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire identificado con DNI N° 74820384, presidente del equipo "Sumac Naupari" de proyección social, declaro bajo juramento haber realizado junto a mi equipo los siguientes gastos correspondiente a la séptima actividad realizada en el mes de noviembre que por título lleva determinación del Costos de producción de los productos elaborados:

DETALLE	MONTO DEL GASTO S/
MOVILIDAD	106.00
MATERIAL DE APOYO	5.00
TOTAL S/	111.00

Me ratifico en lo expuesto, en señal de lo cual firmo el presente documento.

Juliaca, 25 de noviembre de 2022



Nombre y Apellidos

Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire

DNI N°: 74820384



U. B. m

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Evaluación del Programa de Capacitación
"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La Asociación Heraldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno c) Muy bueno e) Excelente

3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno c) Muy bueno e) Excelente

5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno c) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

.....
.....
.....

!!!! Muchas gracias por su participación.....!!!!

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Evaluación del Programa de Capacitación
"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La Asociación Heraldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno c) Muy bueno e) Excelente

3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente

4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente

6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

.....
.....
.....

!!!! Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

Evaluación del Programa de Capacitación
 "Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La
 Asociación Heraldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
 a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
 a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los
 estudiantes?
 a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ Excelente
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
 a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
 a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ Excelente
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos ?
 a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!!Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

Evaluación del Programa de Capacitación
 "Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La
 Asociación Heraldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
 a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
 a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los
 estudiantes?
 a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
 a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
 a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ Excelente
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos ?
 a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!!Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JILISCO
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación
"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La
Asociación Heráldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
☒ e) Excelente
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
☒ d) Muy bueno
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
☒ c) Bueno
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
☒ d) Muy bueno
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
☒ d) Muy bueno
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
☒ c) Bueno

Sugerencias:

!!!!Muchas gracias por su participación.!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JILISCO
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación
"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La
Asociación Heráldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
☒ b) Regular
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
☒ c) Bueno
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
☒ d) Muy bueno
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
☒ c) Bueno
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
☒ d) Muy bueno
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
☒ d) Muy bueno

Sugerencias:

!!!!Muchas gracias por su participación.!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JILISCO
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación

"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La Asociación Heraldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?

a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?

a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente

3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?

a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?

a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente

5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?

a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos ?

a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!!Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JILISCO
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación

"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La Asociación Heraldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?

a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?

a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?

a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente

4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?

a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?

a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ Excelente

6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos ?

a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!!Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JILISCO

FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación

“Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La Asociación Heraldos Central” Centro Poblado Muni Grande”

- ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ e) Excelente
- ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ e) Excelente
- ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ e) Excelente
- ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!!Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JILISCO

FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación

“Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La Asociación Heraldos Central” Centro Poblado Muni Grande”

- ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ e) Excelente
- ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ e) Excelente
- ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!!Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación

"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La Asociación Heraldos Central" Centro Poblado Mimi Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?

a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente

2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?

a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente

3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?

a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente

4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?

a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?

a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ e) Excelente

6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?

a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

¡!!! Muchas gracias por su participación...!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación

"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La Asociación Heraldos Central" Centro Poblado Mimi Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?

a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente

2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?

a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?

a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?

a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente

5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?

a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?

a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

¡!!! Muchas gracias por su participación...!!!



Evaluación del Programa de Capacitación

"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La
Asociación Heraldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los
estudiantes?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

Exterior en su exposiciones de una
manera mejor

!!!! Muchas gracias por su participación.....!!!!



Evaluación del Programa de Capacitación

"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La
Asociación Heraldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los
estudiantes?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!! Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JIJIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE JIJIACA

Evaluación del Programa de Capacitación
 "Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Nectar En La
 Asociación Heraldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
 a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ e) Excelente
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
 a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
 a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ e) Excelente
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
 a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
 a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ e) Excelente
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
 a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!! Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JIJIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE JIJIACA

Evaluación del Programa de Capacitación
 "Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Nectar En La
 Asociación Heraldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
 a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
 a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
 a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
 a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
 a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
 a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!! Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación

"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La
Asociación Heráldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno c) Muy bueno e) Excelente
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno c) Muy bueno e) Excelente
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno c) Muy bueno e) Excelente
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular ☒ Bueno c) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!!Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación

"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La
Asociación Heráldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!!Muchas gracias por su participación.....!!!!

Evaluación del Programa de Capacitación

"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La
Asociación Heraldo Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente ☒
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente ☒
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente ☒
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente ☒
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente ☒
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente ☒

Sugerencias:

!!!! Muchas gracias por su participación!!!!

Evaluación del Programa de Capacitación

"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La
Asociación Heraldo Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente ☒
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente ☒
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente ☒
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente ☒
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente ☒
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente ☒

Sugerencias:

!!!! Muchas gracias por su participación!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



UNU

Evaluación del Programa de Capacitación
 "Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Nectar En La
 Asociación Heráldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
 a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno **e) Excelente**
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
 a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno **e) Excelente**
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
 a) Malo b) Regular **c) Bueno** d) Muy bueno e) Excelente
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
 a) Malo b) Regular c) Bueno **d) Muy bueno** e) Excelente
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
 a) Malo b) Regular c) Bueno **d) Muy bueno** e) Excelente
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
 a) Malo b) Regular **c) Bueno** d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!!Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



UNU

Evaluación del Programa de Capacitación
 "Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Nectar En La
 Asociación Heráldos Central" Centro Poblado Muni Grande"

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
 a) Malo b) Regular **c) Bueno** d) Muy bueno e) Excelente
2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
 a) Malo b) Regular **c) Bueno** d) Muy bueno e) Excelente
3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
 a) Malo b) Regular c) Bueno **d) Muy bueno** e) Excelente
4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
 a) Malo b) Regular **c) Bueno** d) Muy bueno e) Excelente
5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
 a) Malo b) Regular c) Bueno **d) Muy bueno** e) Excelente
6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
 a) Malo b) Regular **c) Bueno** d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

!!!!Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JILISCO

FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación

"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La Asociación Herederos Central" Centro Poblado Muni Grande"

- ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno ☒ e) Excelente
- ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

Pedidos los talleres más

repetido

!!!!!! Muchas gracias por su participación.....!!!!



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JILISCO

FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación

"Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt Néctar En La Asociación Herederos Central" Centro Poblado Muni Grande"

- ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?
a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?
a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los estudiantes?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?
a) Malo b) Regular c) Bueno ☒ d) Muy bueno e) Excelente
- ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?
a) Malo b) Regular ☒ c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

Pedidos los talleres más

repetido

!!!!!! Muchas gracias por su participación.....!!!!

Anexo 6

Resolución de aprobación.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Creada por Ley N°29074

COMISIÓN ORGANIZADORA



RESOLUCIÓN DE CONSEJO DE COMISIÓN ORGANIZADORA **N° 378-2022-CCO-UNAJ**

Juliaca, 08 de agosto del 2022.

VISTOS:

Solicitud S/N de fecha de emisión 12 de julio del 2022; Informe N° 008-2022-UNAJ/EPHIA-RUPSYEC-LQQ, de fecha 14 de julio del 2021; Informe N° 051-2022/DMCC/DPSyEC/UNAJ, de fecha 21 de julio del 2022; Informe N° 028-2022-UNAJ-VPAC-ES-MEHF, de fecha 01 de agosto del 2022; Oficio N° 0225-2022/VAC-CO-UNAJ, de fecha 03 de agosto del 2022; y el Acuerdo N° 528-2022-SE-CCO-UNAJ de Sesión Extraordinaria de Comisión Organizadora de la UNAJ, de fecha 05 de agosto del 2022, y;

CONSIDERANDO:

Que, conforme a lo dispuesto por el Art. 18, 4to párrafo de la Constitución Política del Estado, cada Universidad es autónoma en su régimen normativo de gobierno, académico, administrativo y económico. Las Universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la constitución y las leyes.

Que, según la Ley Universitaria N° 30220, en su Art. 8, establece que el Estado reconoce la autonomía Universitaria, la autonomía inherente a las Universidades se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativa aplicable, esta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes: Normativo, de Gobierno, Académico, Administrativo y Económico.

Que, así mismo conforme al Art. 62, Numeral 62.2, de la Ley Universitaria N° 30220, señala es atribución del Señor Presidente de la Comisión Organizadora Dirigir la actividad académica de la universidad y su gestión administrativa, Económica y Financiera.

Que, la Norma Técnica "Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las Comisiones Organizadoras de las Universidades Públicas en proceso de Constitución", aprobado mediante Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, en el numeral 8.1.4, establece las funciones de la Comisión Organizadora; señalando son funciones de la Comisión Organizadora, literal b) Aprobar y velar por el adecuado cumplimiento del Estatuto, Reglamentos y documentos de gestión de la universidad emitir resoluciones en el ámbito de su competencia; literal s) Otras que le sean encargadas por el Minedu, en el marco de sus competencias.

Que, mediante Solicitud S/N de fecha de emisión 12 de julio del 2022, el estudiante Josep Wilbert Peralta Sucasaire, en calidad de Presidente del Equipo de Proyección Social denominado "SUMAC ÑAUPARI" solicita la inscripción del Proyecto titulado "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN LA ELABORACIÓN DE YOGURT Y NÉCTAR EN LA ASOCIACIÓN HERALDOS CENTRAL - CENTRO POBLADO MUNI GRANDE", para brindar y promover servicios profesionales para mejorar la calidad de elaboración de productos, tales como yogurt y néctar de la asociación.

Que, mediante Informe N° 008-2022-UNAJ/EPHIA-RUPSYEC-LQQ, de fecha 14 de julio del 2022, el Responsable de la Unidad de Proyección Social y Extensión Cultural de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, M.Sc. Lenin Quille Quille, remite el Proyecto de proyección Social y Extensión Cultural denominado "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN LA ELABORACIÓN DE YOGURT Y NÉCTAR EN LA ASOCIACIÓN HERALDOS CENTRAL - CENTRO POBLADO MUNI GRANDE", presentado por el estudiante Josep Wilbert Peralta Sucasaire, en calidad de Presidente del Equipo de Proyección Social denominado "SUMAC ÑAUPARI", para su evaluación, determinación y se prosiga con el trámite correspondiente.

Que, mediante Carta N° 028-2022-1-URSyc-FIPI-UNAJ, de fecha 15 de julio del 2022, el Responsable de la Unidad de Proyección Social y Extensión Cultural, M.Sc. Wilber Antonio Figueroa Quispe, remite el Proyecto de proyección Social y Extensión Cultural denominado "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN LA ELABORACIÓN DE YOGURT Y NÉCTAR EN LA ASOCIACIÓN HERALDOS CENTRAL - CENTRO POBLADO MUNI GRANDE", presentado por el estudiante Josep Wilbert Peralta Sucasaire, en calidad de Presidente del Equipo de Proyección Social denominado "SUMAC ÑAUPARI", para su evaluación, determinación y se prosiga con el trámite correspondiente.

Que, mediante Informe N° 051-2022/DMCC/DPSyEC/UNAJ, de fecha 21 de julio del 2022, la Dra. Dominga Micaela Cano Coca, Directora de Proyección Social y Extensión Cultural, solicita se emita bajo resolución la inscripción del Proyecto de Proyección Social y Extensión Cultural Universitaria denominado "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN LA ELABORACIÓN DE YOGURT Y NÉCTAR EN LA ASOCIACIÓN HERALDOS CENTRAL - CENTRO POBLADO MUNI GRANDE", el cual cuenta con el V°B° de esta dirección habiéndose realizado la evaluación pertinente, el cual se encuentra dentro de las líneas de intervención de Proyección Social y Extensión Cultural de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

Que, mediante Informe N° 028-2022-UNAJ-VPAC-EA-MEHF, de fecha 01 de agosto del 2022, el Especialista Académico M.Sc. Milton Edward Humpiri Flores, informa que revisado y subsanado las observaciones se da visto bueno del proyecto de Textil y Confecciones denominado "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN LA

Página 1 de 2

Av. Nueva Zelanda N°631 - Juliaca. Teléfono N° 051-925280

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Sistema de Trámite Documentario

Expediente N°

J-94-0052-2022



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Creada por Ley N°29074



COMISIÓN ORGANIZADORA

N° 378-2022-CCO-UNAJ

ELABORACIÓN DE YOGURT Y NÉCTAR EN LA ASOCIACIÓN HERALDOS CENTRAL – CENTRO POBLADO MUNI GRANDE, presentado por la Dra. Dominga Micaela Cano Coas Directora de Proyecto de Proyección Social y Extensión Cultural.

Que, mediante Oficio N° 0225-2022/VAC-CO-UNAJ, de fecha 03 de agosto del 2022, el Vicepresidente Académico Dr. Arrufo Alcantara Hernández, informa que en relación al Informe N° 051-2022/DMCC/DPSyEC/UNAJ, se observa que la Dirección de Proyección Social emite pronunciamiento favorable, en consecuencia con visto bueno eleva el expediente al Pleno del Consejo de Comisión Organizadora.

Que, el Art. 7 del Reglamento de Proyección Social y Extensión Cultural Universitaria, en su segundo párrafo del numeral b señala que Las Actividades de Extensión Cultural serán realizadas de manera permanente por cada Escuela Profesional, bajo la dirección del docente responsable de Proyección Social y Extensión Cultural.

Que, así mismo el Art. 26 del Reglamento mencionado en el párrafo precedente se establece que El Periodo de ejecución del proyecto será de 04 (cuatro) meses, a partir de la fecha de emisión de la resolución de inscripción la cual también será considerada en el cronograma del proyecto, periodo en el cual deberán cumplir con el 100% del plan de Trabajo y cronograma presentado.

Que, mediante Acuerdo N° 528-2022-SE-CCO-UNAJ, de Sesión Extraordinaria de Consejo de Comisión Organizadora de la UNAJ, de fecha 05 de agosto del 2022, el pleno del Consejo de Comisión Organizadora acordó POR UNANIMIDAD APROBAR inscripción del proyecto de Proyección Social y Extensión Cultural Universitaria "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN LA ELABORACIÓN DE YOGURT Y NÉCTAR EN LA ASOCIACIÓN HERALDOS CENTRAL – CENTRO POBLADO MUNI GRANDE", presentado por el estudiante Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire, Presidente del Equipo de Proyección Social denominado "SUMAC NAUPARI".

Por tanto, en uso de las facultades y atribuciones conferidas por el Art. 18, de la Constitución Política del Perú, la nueva Ley Universitaria N° 30220, el Documento Normativo "Disposiciones para la Constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución, aprobada bajo Resolución Vice Ministerial N° 244-2021-MINEDU y el Estatuto de la UNAJ;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- APROBAR la inscripción del Proyecto de Proyección Social y Extensión Cultural Universitario denominado "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN LA ELABORACIÓN DE YOGURT Y NÉCTAR EN LA ASOCIACIÓN HERALDOS CENTRAL – CENTRO POBLADO MUNI GRANDE", presentado por el Equipo de Proyección Social denominado "SUMAC NAUPARI", conformado por los siguientes integrantes:

- M.Sc. Lenin Quille Quille	ASESOR
- Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire	Presidente
- Yesica Baños Turpo	Miembro
- Cintia Rocío Chalco Zea	Miembro
- Liliana Chura Tunque	Miembro
- Habner Romael Evedos Mamani	Miembro
- Yeny Yesela Condori Mamani	Miembro
- Guido Denis Huarcayo Turpo	Miembro
- Renzo Jesús Silva Ferrandiz	Miembro
- Enrique Quispe Otazu	Miembro
- Kevin Vidal Infante Pelínc	Miembro

Artículo Segundo.- NOTIFICAR la presente Resolución a Vicepresidencia Académica, Vicepresidencia de Investigación, Coordinación de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, Dirección de Proyección Social y Extensión Cultural.

Regístrese, comuníquese y cúmplase.



Presidencia
Oficial
17 de Agosto
Año 2022



FREDDY MARTÍN MARRERO SAUCEDO
PRESIDENTE
COMISIÓN ORGANIZADORA

Página 2 de 2

Anexo 7

Inicio de la actividad N°1 “desarrollo de microempresa rural”



Descripción: Inicio del taller de desarrollo de microempresa rural. Explicación de empresa, tipos de empresa y micro empresa rural.

Anexo 8

Desarrollo de la actividad “Desarrollo de microempresa rural”



Descripción: Culminación del taller con algunos alcances acerca del taller.

Anexo 9

Culminación de la actividad “Desarrollo de microempresa rural”.



Descripción: Imagen grupal de los beneficiarios asistentes al taller de capacitación.

Anexo 10

Inicio de la actividad N°2 “Elaboración de bebida tipo néctar”.



Descripción: Imposición de mandiles a los beneficiarios asistentes de taller de capacitación.

Anexo 11

Desarrollo de la bebida tipo néctar.



Descripción: Desarrollo del taller de elaboración de néctar de papaya con la adición de quinua, pesado de materia prima.

Anexo 12

Culminación del "taller de elaboración de bebida tipo néctar".



Descripción: Culminación del taller de elaboración de néctar de papaya con la adición de quinua, presentación del producto final.

Anexo 13

Exposición de la actividad N°3 "Elaboración de yogurt bebible".



Descripción: Entrega de trípticos y explicación del proceso de yogurt bebible

Anexo 14

Producto final del yogurt bebible



Descripción: Proceso de incubación del yogurt bebible

Anexo 15

Culminación de la actividad de yogurt bebible.



Descripción: Culminación del taller de elaboración de yogurt bebible.

Anexo 16

Inicio de la actividad N°4 “Taller de elaboración de yogurt batido”.



Descripción: Previas al inicio de la capacitación con el taller de elaboración de yogurt batido que se realizó el día 22 de octubre del 2022.

Anexo 17

Exposición sobre la elaboración de yogurt batido



Descripción: Explicación del diagrama de flujo del yogurt batido.

Anexo 18.

Taller de elaboración de yogurt batido concluida



Descripción: Se culminó con el proceso de envasado se procedió a la degustación del yogurt batido

Anexo 19

Inicio de la actividad N°5 “Elaboración de dulce de leche”.



Descripción: Previas al inicio de la capacitación con el taller de elaboración de dulce de leche que se realizó el día de noviembre del 2022

Anexo 20

Explicación sobre la elaboración de dulce de leche.



Descripción: Se realizó la entrega de trípticos y posteriormente se realizó la explicación del diagrama de flujo.

Anexo 21

Taller de elaboración de dulce de leche concluida.



Descripción: Se culminó con la explicación y elaboración del producto y se procedió a la degustación del dulce de leche.

Anexo 22

Inicio de la actividad N°6 “Elaboración de licor de leche”



Descripción: Previas al inicio de la capacitación con el taller de elaboración de licor de leche que se realizó el día de noviembre del 2022

Anexo 23

Desarrollo de la exposición y entrega de trípticos



Descripción: se realizó la exposición y entrega de materiales del taller de licor de leche.

Anexo 24

Degustación del licor de leche



Descripción: se realizó la respectiva degustación del licor de leche.

Anexo 25

Culminación del taller de licor de leche



Descripción: Se culmino con la explicación y elaboración del licor de leche.

Anexo 26

Llegada a la comunidad



Descripción: Llegada del grupo Sumac Ñaupari al centro poblado de Muni Grande.

Anexo 27

Inicio de la actividad N°7 “Costos y presupuestos”



Descripción: Exposición del taller de costos y presupuestos (néctar, yogurt batido, yogurt bebible, dulce de leche y licor de leche).

Anexo 28

Finalización de la actividad de costos y presupuestos



Descripción: Culminación del taller de costos y presupuestos (néctar, yogurt batido, yogurt bebible, dulce de leche y licor de leche).

Anexo 29

Diseño del logo del grupo Sumac Ñaupari



Anexo 30

Diseño del Banner del grupo Sumac Ñaupari



Anexo 31

Indumentaria para la manipulación de alimentos



Anexo 32

Asistencia de Actividad N°1

NOMBRE Y APELLIDOS	DNI	FIRMA
Concepción Juana Yana Vilca	42 3406 95	Concepción
Candelaria Curi Sanchez	41447123	Candelaria Curi Sanchez
Eduardo Wilfredo Mamani Flores	70220569	Eduardo Wilfredo Mamani Flores
Jesus Vilca N. Lico	02440350	Jesus Vilca N. Lico
Eladio Sami Mamani	01519770	Eladio Sami Mamani
Geor M Quispe Montalvo	71693063	Geor M Quispe Montalvo
Joselobina Mamani Huamani	43209240	Joselobina Mamani Huamani
Ortonio Fariña mamani	02377518	Ortonio Fariña mamani
Basilia Huamani mamani	07416581	Basilia Huamani mamani
Gregoria Valera Condori	02360209	Gregoria Valera Condori
Celia Machaca J. Lapa	80028403	Celia Machaca J. Lapa
R.V.F.	15230644	R.V.F.
J. Parra Celin Sanchez	03379319	J. Parra Celin Sanchez
Noemi A. Sanchez Sanchez	70191440	Noemi A. Sanchez Sanchez
Francisca Huamani Carrasaca	09102757	Francisca Huamani Carrasaca
Basilia Flores Sanchez	01520312	Basilia Flores Sanchez
Tatiana Mora Vilca	10289352	Tatiana Mora Vilca
Martin Valera Quispe	01520086	Martin Valera Quispe

Anexo 33

Asistencia de Actividad N°2

Siendo la fecha 08 de septiembre del año 2022, a horas 10:00 am, se realizó la recepción a los integrantes de la asociación Heraldo Central.

Asimismo, como un acto simbólico se realizó la imposición de mandil a los productores.

1.	Santos	Paulo	Sanchez	Mamani	02437366	<i>Sanchez</i>
2.	Martin	Valera	Quispe		01520086	<i>Martin Valera</i>
3.	Eladio	Sumi	Mamani		08519170	<i>Eladio Sumi</i>
4.	Petrona	Huaman	Sanchez		01520754	<i>Petrona</i>
5.	Marcelina	Calsin	Mamani		29667115	<i>Marcelina</i>
6.	Flora	Calsin	Sanchez		02379319	<i>Flora Calsin</i>
7.	Flora	Sanchez	Mamani		02413170	<i>Flora Sanchez</i>
8.	Mariluz	Sanchez	Mamani		41427023	<i>Mariluz Sanchez</i>
9.	Dolores	vilca	vilca		02439578	<i>Dolores</i>
10.	Antonia	Fonseca	Mamani		02377518	<i>Antonia Fonseca</i>
11.	Pedro	Sanchez	Yarza		41421793	<i>Pedro Sanchez</i>
12.	Juana	Montalvo	Gutierrez		42005355	<i>Juana Montalvo</i>
13.	Basilio	flores	Sanchez		01520312	<i>Basilio Flores</i>
14.	Francisco	Mamani	(Coasaca)		02369333	<i>Francisco Mamani</i>
15.	Juana	Chino	vilca		40207960	

SHARK

16.	Jesus	Vilca	Adco	024 40 350
17.	Torbis	Non	Vilca	10 22 5352
18.	Rosa	Vilca	Jilapa	015 23064
19.	Girgerin	Valera	Candru	023 60709
20.	Cirila	Hochaca	Jilapa	800 28403
21.	Lvades	Yaret	Mamori, Flores	70 220564
22.	suana	Yana	vilca	42390695
23.	Candelaria	Sanchez	Candru	40 429526
24.	Noemi	Sanchez	Shachez	70191440
25.	Eber	Wilfredo	Mamori, Flores	70 220569

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

Anexo 34

Asistencia de Actividad N°3

Tema: Taller de Elaboración de Yogurt Bédula...

1.	Josue	Huachab	Cochabamba	92065155	
2.	Maria	Colon	Sanchez	02339319	
3.	Georgetta	Valera	Cabrera	02360209	
4.	Rosa	Vilca	Julapa	01523004	
5.	Josue	Vilca	Mico	02440305	
6.	Hartin	Valera	Quispe	01520086	
7.	Eladio	Sumi	Hamani	01519770	
8.	Peterson	Huamani	Sanchez	01520159	
9.	Toribio	Noa	Vilca	10228352	
10.	Concepcion	Sanchez	Cabrera	40424526	
11.	Bachia	Huamani	Hamani	02416531	
12.	Rosmi	Ayala	Sanchez Sanchez	70191440	
13.	Susana	Yana	Vilca	42390695	
14.	Lurdes Yanet	Mamani Flores		70220567	
15.	Dolores	Vilca	Vilca	02439598	



Lurdes Yanet Mamani Flores
DNI 7022056
PRESIDENTA
12/10/2022

Anexo 35

Asistencia de Actividad N°4

Tema: Taller de Elaboración de Yogurt Batido...

1.	Bacilia	Huamán	Hamani	024 16 551	<i>[Signature]</i>
2.	Candelaria	Sanchez	Condori	404 295 26	<i>[Signature]</i>
3.	Eladio	Sumi	Hamani	015 197 70	<i>[Signature]</i>
4.	Hortin	Valera	Quispe	015 20 086	<i>[Signature]</i>
5.	Toribio	Noa	Vilca	10 22 83 52	<i>[Signature]</i>
6.	Jesús	Vilca	Adco	024 40 305	<i>[Signature]</i>
7.	Juana	Montalvo	Guilierrez	4200 53 55	<i>[Signature]</i>
8.	Noemi	Ayde	Sanchez Sanchez	7019 14 40	<i>[Signature]</i>
9.	Rosa	Vilca	Jilapa	015 23 064	<i>[Signature]</i>
10.	Juana	Yana	Vilca	4239 06 95	<i>[Signature]</i>
11.	Gregoria	Valera	Condori	023 60 209	<i>[Signature]</i>
12.	Lurdes	Yanel	Hamani Flores	7062 05 67	<i>[Signature]</i>
13.	Dolores	Vilca	Vilca	024 39 578	<i>[Signature]</i>
14.	Flora	Calsin	Sanchez	023 79 319	<i>[Signature]</i>
15.	Petronio	Huamán	Sanchez	015 20 754	<i>[Signature]</i>



[Signature]
 Director
 Oficina Ejecutiva de
 Promoción y
 Asesoría Técnica

28/10/2022

Anexo 36

Asistencia de Actividad N°5

Dulce de Leche (Manjar)				1	1
Nombres y Apellidos.	DNJ	Firma			
1. Lino Jilapa Gumi	40760011				
2. Marlin Valera Quispe	01520086				
3. Juana Jana Vilca	42390695				
4. Lodoña Mamani Huaman					
5. Rosa Vilca Jilapa	01523064				
6. Francisca Mamani Cuzcansara	02362857				
7. Dolores Vilca Vilca	02439578				
8. Antonia Fonseca Mamani	02377518				
9. Candela Carri Sanchez	41493123				
10. Toribia Naza Vilca	10228952				
11. Basilia Huaman Mamani	02416581				
12. Gregorio Valera Condori	02360809				
13. Cirila Machaca Jilapa	80028403				
14. Santiago Alco Mamani	01519721				
15. Natividad Huaman Gumi	42721328				
16. Lurdes Y. Mamani Flores	70220567				
17. Ever Mamani Flores	70220569				



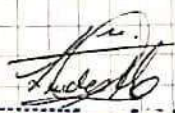

Lurdes Yanet Mamani Flores
 DNI 70220567
 PRESIDENTE

Anexo 37

Asistencia de Actividad N°6

Licor de leche			
Nombres y Apellidos	DNI	Firma	
1. Lino Jilapa Sumi	40760011		
2. Martin Valera Quispe	01520086		
3. Juana Jana Vilca	42390695		
4. Lodoima Mamani Huaman			
5. Rosa Vilca Jilapa	01523064		
6. Francisco Mamani Caccasaca	02362854		
7. Dolores Vilca Vilca	02439578		
8. Antonio Fonseca Mamani	02377518		
9. Gendelario Goni Sanchez	41443123		
10. Toribia Noa Vilca	10228352		
11. Basilio Huaman Mamani	02416581		
12. Gregorio Valera Condori	02360209		
13. Cirila Machaca Jilapa	80028403		
14. Santiago Adco Mamani	01519731		
15. Natividad Huaman Sumi	42721328		
16. Lurdes Y. Mamani Flores	70220567		
17. Eyer Mamani Flores	70220569		




Lurdes Yenes Mamani Flores
 DNI 70220567
 PRESIDENTA

Anexo 38

Asistencia de Actividad N°7

Siguiera la fecha		a horas	11:00 am	se maneja
con la capacitación sobre costos de producción de los productos elaborados en el lugar Huma grande.				
en el cual los temas abordados costos de producción del nectar, yogurt (batido, bebible), dulce de leche, licor de leche.				
con la participación de los asociados de Huma grande Central.				
siendo los asistentes:				
1.	Gregorio Valera	Condori	02360209	
2.	Antonia Fonseca	Humani	02377518	
3.	Concepción	Sánchez Condori	40429526	
4.	Francisca	Humani (Carra saca	02362857	
5.	Eduardo	Wilfredo Humani Flores	70220569	
6.	Flora	Calsin Sánchez	02379319	
7.	Rosa	Vilco Jilapa	01523064	
8.	Petrona	Humani Sánchez	01520754	
9.	Carmela	Humani Condori	40953993	
10.	Toribia	Noa Vilca	10228353	
11.	Luz Marina	Tacora Pacori	43631927	
12.	Primitivo	Jilapa Vilca	02428547	
13.	Basilisa	Flores Sánchez	01520312	
14.	Santiago	Adco Humani	01519721	
15.	Jony	Pamos Ccarita	70225106	

16.	Martin	Valera	Quispe	015 20 0 86	Martin Valera
17.	Cirilo	Machaca	Jilapa	.	Jilapa
18.	Lourdes	Ganet	Hamani	Flores	70 22 05 67
19.	Ana	Sanchez	Yara	024 12 515	Ana Sanchez
20	Joana	Montalvo	Gutierrez	42 00 53 55	Joana Montalvo
21.	Elsa	Laura	Sanchez	70 19 03 79	Elsa Laura Sanchez
22.	Agustin	Laura	Machaca	024 34 637	Agustin Laura Machaca
23.	Feliciano	Hamani	Hamani	024 48 48 1	Feliciano Hamani

Anexo 39

Modelo de encuesta de satisfacción



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA EN PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



Evaluación del Programa de Capacitación

**“Fortalecimiento De Capacidades En La Elaboración De Yogurt y Néctar En La
Asociación Heraldos Central” Centro Poblado Muni Grande”**

1. ¿Cómo califica en general el programa de capacitación?

a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

2. ¿Cómo califica el desempeño de los estudiantes a cargo de las exposiciones?

a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

**3. ¿Cómo califica las capacitaciones y talleres proporcionados por los
estudiantes?**

a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

4. ¿Cómo califica el taller de elaboración de néctar y yogurt?

a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

5. ¿Cómo califica el taller de elaboración de dulce de leche y licor de leche?

a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

6. ¿Cómo califica la capacitación de costos y presupuestos?

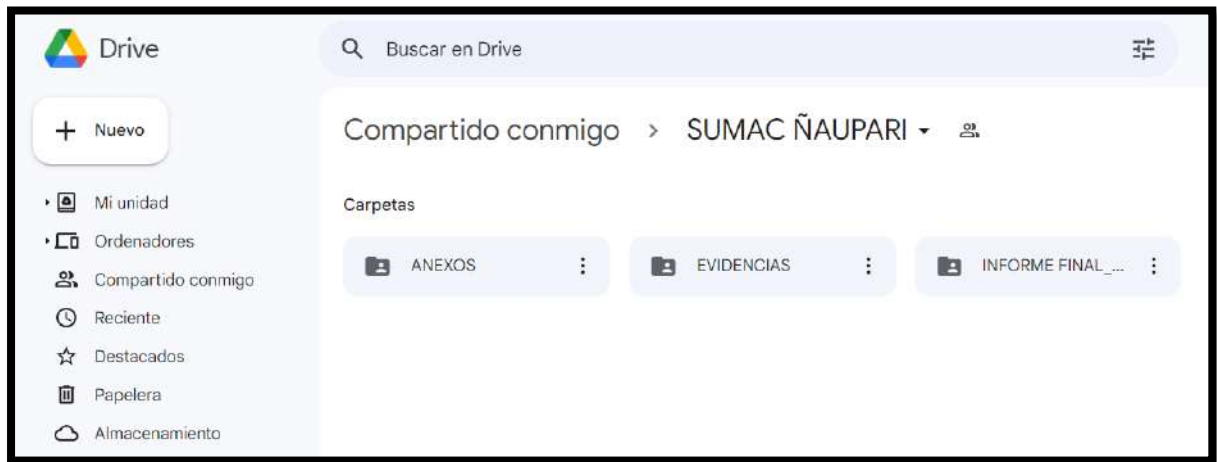
a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente

Sugerencias:

¡¡¡¡Muchas gracias por su participación...!!!!

Anexo 40.

Fotografías – enlace drive.



https://drive.google.com/drive/folders/1_ZGiZ7OqRbllTdhrnNz-L0kQ_9Tq1qnk?usp=sharing



Universidad Nacional de Juliaca

Título de proyecto

**“FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN LA
ELABORACIÓN DE YOGURT Y NÉCTAR EN LA
ASOCIACIÓN HERALDOS CENTRAL-CENTRO POBLADO
MUNI GRANDE”**



**Dirección de Proyección
Social y Extensión Cultural
UNIVERSITARIA**

Presentado por:

- 1.- Jhosep Wilbert Peralta Sucasaire
- 2.- Yesica Baños Turpo
- 3.- Renzo Jesús Silva Ferrándiz
- 4.- Cintia Roció Chalco Zea
- 5.- Habner Romael Evedos Mamani
- 6.- Liliana Chura Tunque
- 7.- Yeny Yesela Condori Mamani
- 8.- Guido Denis Huaricallo Turpo
- 9.- Kevin Vidal Inofuente Pelinco
- 10.- Enrique Quispe Otazu

Asesores:

- 1.- M.Sc. Lenin Quille Quille