



**RESOLUCIÓN PRESIDENCIAL N° 08-2022-UNACH**

11 de enero de 2022

**VISTO:**

Oficio N° 067-2021-UNACH/IMP, de fecha 22 de diciembre de 2021; Oficio N° 647E-2021-UNACH/VPI, de fecha 28 de diciembre de 2021; y,

**CONSIDERANDO:**

Que, el artículo 18 de la Constitución Política del Perú; la Universidad es la comunidad de profesores, alumnos y graduados (...) 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 de las Leyes.

Que, la Ley N° 30220, Ley Universitaria, en su artículo 8, establece que el Estado reconoce 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: normativos, de gobierno, académico, administrativo y económico, concordante con el art. 10 del Estatuto universitario de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

Que, el artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley del Procedimiento Administrativo General, Ley 27444, establece que son principios del procedimiento administrativo, *Principio de legalidad.- Las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la Constitución, la ley y al derecho, dentro de las facultades que les estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los cuales les fueron conferidas.* Lo que significa que la actuación de las autoridades de las entidades de la administración pública, como la Universidad Nacional Autónoma de Chota, deben restringir su accionar a lo estrictamente estipulado en las facultades y funciones conferidas en la Constitución, la ley y las normas administrativas.

Que, a través de la Resolución Viceministerial N° 042-2021-MINEDU, de fecha 09 de febrero del año 2021, se designó la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

Que, mediante Oficio N° 067-2021-UNACH/IMP, de fecha 22 de diciembre de 2021, el Director del Instituto de Investigación de Mejoramiento Productivo, hace de conocimiento que, dentro de sus actividades científicas realizadas por el comité científico del II Simposio Internacional “Avances e Innovación en el Sector Agroalimentario: En Tiempo de Pandemia”, se realizó la recepción de resúmenes científicos, basados en los lineamientos de la revista científica Scientia Agropecuaria y las temáticas del evento, de los cuales se seleccionaron cuidadosamente para su presentación oral durante el evento. Posteriormente estos resúmenes han sido enviados al Dr. Raúl Benito Siche Jara Jefe Editor de la Revista Científica Scientia Agropecuaria para su evaluación y posible publicación (versión extensa), por lo que solicita el Reconocimiento y Felicitación para los expositores que obtuvieron mayor puntaje en la selección de resúmenes científicos y sustentación oral durante el evento, avalado por el Vicepresidente de Investigación mediante Oficio N° 647E-2021-UNACH/VPI, de fecha 28 de diciembre de 2021.

Que, estando a las consideraciones expuestas, resulta necesario reconocer y felicitar a los expositores de resúmenes científicos del II Simposio Internacional “Avances e Innovación en el Sector Agroalimentario: En Tiempo de Pandemia”, debiendo emitirse el acto resolutorio correspondiente.

Que, de conformidad con el artículo 62° de la Ley Universitaria N° 30220 y el artículo 24° del Estatuto de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

**SE RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO: RECONOCER Y FELICITAR** a los expositores de resúmenes científicos del II Simposio Internacional "Avances e Innovación en el Sector Agroalimentario: En Tiempo de Pandemia", según cuadro que se detalla a continuación:

RESUMEN CIENTÍFICO	AUTORES	INSTITUCIÓN
Valoración tecnológica de la elaboración de chuño y tunta	Emilio Fredy Yábar Villaneva Wilson Rony Huicho Espinoza Aldo Smith Suazo Peña Vilma Julia Reyes De la Cruz	Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Centro del Perú Huancayo-Perú
Efecto del proceso de elaboración de zumo sobre la capacidad antioxidante y compuestos bioactivos del arándano (Vaccinium corymbosum)	Genaro Christian Pesantes Arriola Silvia Esther Tejada Ovalle Víctor Alexis Higinio Rubio Jorge Anastacio Pedro Paucar Luna	Universidad Nacional del Callao
"Ruta de color en el proceso de molturado y tostado de granos andinos"	Joseph, Ricaldi Sarapura Henry Juan, Javier Ninahuaman	Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma Universidad Nacional de Huancavelica.
"Propiedades reológicas y funcionales del chocolate negro con sustitución parcial de maní (Arachis hypogaea L.) y sachá inchi (Plukenetia volubilis L.)"	Lucero Quispe Chambilla, Francisco Curro Pérez, Hilka Mariela Carrión Sánchez, David Choque Quispe, Augusto Pumacahua Ramos	Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba/Perú
Capacidad antioxidante y estabilidad oxidativa del aceite de semilla de mango (Mangifera indica L.) en dos variedades y dos grados de madurez	Elza Berta Aguirre Vargas, María de Fátima Arévalo Oliva, Magda Isabel Javier Villanueva, Gilbert Rodríguez - Paucar	Universidad Nacional del Santa/Chimbote – Perú
Evaluación por visión hiperespectral de la calidad fisicoquímica de jabones elaborados con aceite de freír reutilizado	Raúl Siche, Joe Jara, Jhonathan Salazar Campos, Robert Jara, Orlando Salazar-Campos	Universidad Nacional Autónoma de Chota. Campus Colpa Huacariz, Chota, Cajamarca, Perú.
Reología, espectroscopía FTIR y análisis sensorial de la mantequilla de maní (Arachis hypogaea) con sustitución parcial de cacao (Theobroma cacao) chuncho y sachá inchi (Plukenetia volubilis)	Ruth Zela Ustua, Hilka Mariela Carrión Sánchez, Francisco Curro Pérez, Augusto Pumacahua-Ramos	Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba Escuela profesional de ingeniería de alimentos-Perú
TRENDS IN TRADITIONAL BAKERY PRODUCTS: INNOVATION AND HEALTH	Susana Rubio Arráez	Universidad Politécnica de Valencia, España
Nutritional value, fatty acids, selenium and minerals of plant-based milk of Brazil nut (Bertholletia excels HBK)	Wilson Valerio Vásquez Rojas, M. Pilar Cano Dolado Tiziana Fornari Reali	Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL-UAM-CSIC
Kinetics drying of blackberry bagasse and degradation of	Dorila E. Grández Yoplac, Diner Mori Mestanza, Lucas D. Muñóz Astecker	Facultad de Ingeniería y Ciencias Agrarias, Universidad





**Universidad Nacional Autónoma de Chota**  
**“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**



anthocyanins and bioactive properties	Efraín M. Castro Alayo	Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas
Isotermas de adsorción del cacao (Theobroma cacao L.) chuncho seco	Nelvar Barnaby Alvaro Vargas, Karina Bolivar Quispe Hilka Mariela Carrión Sánchez, Antonietta Mojo Quisani, Francisco Curro Perez, Olivia Magaly Luque Vilca, Augusto Pumacahua Ramos.	UNIVERSIDAD INTERCULTURAL DE QUILLABAMBA - Escuela profesional de ingeniería de alimentos-Perú
Pasta de maní (Arachis hypogaea) y sacha inchi (Plukenetia volubilis): Reología, espectroscopía FTIR y aceptación en chocolate relleno	Giovanni Quispe Quispe, Hilka Mariela Carrión Sánchez, Francisco Curro-Pérez, Augusto Pumacahua-Ramos	Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba - Escuela profesional de ingeniería de alimentos-Perú
Efecto de la pandemia del covid-19 en el abastecimiento de alimentos en la provincia de Lima	Edson Elvis Ramirez Tixe, Frank Fluker Velásquez-Barreto, Mariana Diana Salazar Irrazabal, Perfecto Chagua Rodríguez	Universidad Nacional Autónoma de Chota, Facultad de ciencias Agrarias
Reconstrucción tridimensional de peras mediante técnicas fotogramétricas simples y su aplicación en la simulación del proceso de enfriamiento	Julio Vidaurre-Ruiz, Christopher Blas-Navarro, Edwin Baldeón-Chamorro Walter Salas-Valerio	Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú.
Obtención de láminas del seudotallo de plátano (Musa paradisiaca) para el diseño de envases almacigueras en formato automontables	Patrick Abner Obregón Garcia, Rafael Segundo Vela Paredes, Thony Arce Saavedra Abner Félix Obregón Lujerio	Universidad Nacional de San Martín
DETERMINACIÓN DE LAS CONDICIONES ÓPTIMAS DE EXTRACCIÓN DE FIBRA DIETARIA A PARTIR DE BATATAS (Ipomoea batatas, L.)	Cecilia Giménez M. Victoria Traffano Schiffo; Sonia Sgroppo; Silvia Rodríguez; Carola Sosa	Instituto de Química Básica y Aplicada del Nordeste Argentino, IQUIBA-NEA, UNNE-CONICET. Corrientes, Argentina.
Extracción de compuestos bioactivos en residuos de frutas tropicales: efectos de los métodos de extracción	María Gabriela Kupervaser, María Victoria Traffano-Schiffo, Sonia Cecilia Sgroppo, Carola A. Sosa Silvia K. Flores	Universidad de Buenos Aires, Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ). Buenos Aires, Argentina.
Optimización de la capacidad antioxidante, compuestos fenólicos totales y vitamina C en una bebida funcional de lactosuero, Physalis peruviana y Passiflora mollissima	Perfecto Chagua-Rodríguez, Frank Fluker Velásquez Barreto Edson Elvis Ramirez Tixe	Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma, Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial. Universidad Nacional Autónoma de Chota, Facultad de Ciencias Agrarias

**ARTÍCULO SEGUNDO: DEJAR SIN EFECTO** todo acto administrativo que se oponga a la presente Resolución.

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.**

C.c.

Vicepresidencia de Investigación  
 Inst. de Inv. de Mejoramiento Productivo.  
 Interesados  
 Archivo



Dr. Sebastián Bustamante Edquén  
 PRESIDENTE



Abg. Arnulfo Bustamante Mejía  
 SECRETARIO GENERAL