



## RESOLUCION DE COMISION ORGANIZADORA N° 924-2024-UNACH/CO

Chota, 29 de octubre del 2024

### LA COMISION ORGANIZADORA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

**VISTO:** La Carta N° 1185-2024-UNACH/DGA, de fecha 25 de setiembre del 2024, emitido por la Directora General de Administración, respecto a la aprobación del Plan de Trabajo para la participación en la Feria Agropecuaria, Artesanal y Agroindustrial 2024, y;

### CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18 de la Constitución Política del Perú, prescribe que la 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, mediante la Ley N° 29531, publicada el 11 de mayo del 2010, en el Diario Oficial El Peruano, se creó la Universidad Nacional Autónoma de Chota, en la provincia de Chota del departamento de Cajamarca, destinada a impartir educación superior, promover el estudio de la realidad nacional, la investigación científica, la difusión del saber y la cultura, la extensión y la proyección social para contribuir al desarrollo local, regional y nacional;

Que, el Documento Normativo "Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución" aprobado por la Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, de fecha 27 de julio del 2021, prescribe:

#### "VI DISPOSICIONES ESPECIFICAS

#### 6.1 DE LAS COMISIONES ORGANIZADORAS

(...)

#### 6.1.4 Funciones de la Comisión Organizadora

*Las funciones de la Comisión Organizadora son las siguientes:*

(...)

*g) Concordar y ratificar los planes de estudios y de trabajo propuestos por las unidades académicas;*

Que, mediante carta N° 08-2024-UNACH/DFCA, de fecha 29 de agosto del 2024, el responsable del Departamento Académico de Ingeniería y Gestión Agroindustrial y Departamento Académico de Ciencia y Tecnología Agroindustrial, solicita la aprobación del Plan de Trabajo para la participación en la Feria Agropecuaria, Artesanal y Agroindustrial 2024, con la finalidad de difundir los productos agroindustriales innovadores elaborados por los técnicos del laboratorio de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional Autónoma de Chota;

Que, mediante el oficio N° 184-2024-UNACH/DFCA, de fecha 11 de setiembre del 2024, el coordinador de la Facultad de Ciencias Agrarias solicita al Vicepresidente Académico, la asignación presupuestal para la aprobación del Plan de Trabajo para la participación en la Feria Agropecuaria, Artesanal y Agroindustrial 2024;





# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

Universidad Licenciada con Resolución N° 160-2018-SUNEDU/CD



Que, mediante el oficio N° 914-2024-UNACH/VPAC, de fecha 16 de setiembre del 2024, el vicepresidente académico, solicita al Presidente de la Comisión Organizadora, la asignación presupuestal para la aprobación del Plan de Trabajo para la participación en la Feria Agropecuaria, Artesanal y Agroindustrial 2024;

Que, mediante el informe N° 1299-2024-UNACH/OPP/KAMM, de fecha 23 de setiembre del 2024, el jefe de la oficina de Planeamiento y Presupuesto, otorga la disponibilidad presupuestal hasta por la suma de S/ 397.66 (Trescientos noventa y siete con 66/100 soles);

Que, mediante la Carta N° 1185-2024-UNACH/DGA, de fecha 25 de setiembre del 2024 la Directora General de Administración, respecto a la aprobación del Plan de Trabajo para la participación en la Feria Agropecuaria, Artesanal y Agroindustrial 2024;

Que, el Plan de Trabajo para la participación en la Feria Agropecuaria, Artesanal y Agroindustrial 2024, tiene como finalidad difundir los productos agroindustriales innovadores elaborados por los técnicos del laboratorio de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional Autónoma de Chota; así como de transferir conocimientos en la elaboración de productos lácteos, frutas y hortalizas y bebidas fermentadas;

Que, en Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora de fecha 28 de octubre del 2024, por unanimidad de votos de los integrantes de la Comisión Organizadora, se aprobó, el Plan de Trabajo para la participación en la Feria Agropecuaria, Artesanal y Agroindustrial 2024, con la dispensa de lectura y aprobación del Acta;


Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria – Ley N° 30220 y por la Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU;

## SE RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR**, el Plan de Trabajo para la participación en la Feria Agropecuaria, Artesanal y Agroindustrial 2024, y por los demás fundamentos expuestos en la parte considerativa.

**ARTÍCULO SEGUNDO: ENCARGAR** a la Secretaria General notificar la presente resolución a los órganos y unidades administrativas en el modo y forma de Ley, para los fines pertinentes y publicarlo en el portal web institucional.

## REGISTRESE, COMUNIQUESE Y CUMPLASE

  
.....  
Dr. Romel Pinedo Rios  
Presidente de la Comisión Organizadora  
Universidad Nacional Autónoma de Chota

  
.....  
Abg. Ivan Rolando Terrones Castañeda  
Secretario General  
Universidad Nacional Autónoma de Chota



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA**

**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**



**PLAN DE TRABAJO PARA LA PARTICIPACIÓN EN LA FERIA AGROPECUARIA,  
ARTESANAL Y AGROINDUSTRIAL 2024**

**CHOTA - 2024**



# PLAN DE TRABAJO PARA LA PARTICIPACIÓN EN LA FERIA AGROPECUARIA, ARTESANAL Y AGROINDUSTRIAL 2024

## 1. Título Descriptivo

“PARTICIPACIÓN EN FERIA LA FERIA AGROPECUARIA, ARTESANAL Y AGROINDUSTRIAL 2024”

## 2. Objetivos

Difundir actividades tecnológicas de desarrollo de productos innovadores en la Feria Agropecuaria, Artesanal y Agroindustrial 2024.

## 3. Objetivos específicos

Difundir productos agroindustriales innovadores elaborados en los Laboratorios de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial.

Transferir conocimientos en la elaboración de productos innovadores en el área de lácteos, frutas y hortalizas y bebidas fermentadas a los participantes en las ferias Agroindustriales.

## 4. Metas

Difundir los productos agroindustriales innovadores elaborados en los Laboratorios de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial a los asistentes en la Feria Agropecuaria, Artesanal y Agroindustrial 2024, del área de derivados lácteos, frutas, hortalizas y bebidas fermentadas, productos con altas expectativas nutricionales para la población participante.

## 5. Justificación de la actividad

La finalidad de las ferias agroindustriales organizadas en la provincia de Chota, son para promover y destacar los productos y servicios relacionados con el sector agropecuario e industrial. Estas ferias son eventos comerciales que reúnen a productores, empresas, proveedores, instituciones educativas, como Universidades, Institutos que promueven la difusión de productos innovadores a los consumidores y público en general interesados en el ámbito agroindustrial.

Las ferias agroindustriales tienen varios objetivos:

**Promoción de productos:** Permiten a los agricultores, ganaderos y empresas agroindustriales mostrar sus productos y servicios al público en general, así como a potenciales compradores y distribuidores.

**Esto ayuda a generar ventas, establecer contactos comerciales y aumentar la visibilidad de las marcas.**  
**Intercambio de conocimientos:** Las ferias agroindustriales ofrecen conferencias, seminarios y talleres en los que expertos comparten información sobre nuevas tecnologías, prácticas agrícolas sostenibles, innovaciones en el sector, entre otros temas relevantes. Estos eventos educativos fomentan el intercambio de conocimientos y contribuyen al desarrollo y la mejora de las prácticas agroindustriales.

**Promoción del desarrollo rural:** Las ferias agroindustriales suelen tener un impacto significativo en las economías locales y regionales, ya que atraen a visitantes, generan empleo temporal y promueven



el consumo de productos locales. Además, pueden contribuir al desarrollo de la agricultura y la agroindustria en zonas rurales, fomentando la diversificación económica y mejorando las condiciones de vida de las comunidades agrícolas.

Finalmente, las ferias agroindustriales buscan promover el comercio, difundir conocimientos, fomentar la colaboración y apoyar el desarrollo del sector agroindustrial, beneficiando tanto a los actores involucrados como a las comunidades locales, en tal sentido la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Nacional Autónoma de Chota participa de estos eventos para exponer nuevas tecnologías en el desarrollo de productos de diferentes áreas, aprovechando materias primas de las localidades aledañas a Chota.

## 6. Metodología

### Procedimiento o técnica para recolección de información

La participación se proyecta realizar en la Feria Agropecuaria, Artesanal y Agroindustrial 2024, donde se exhibirán diferentes productos innovadores, en el área de lácteos, frutas, hortalizas y bebidas fermentadas.

| Denominación de la actividad /Feria                 | Nombre de productos que se exhibirán en las ferias |
|---|--|
| Feria Agropecuaria, Artesanal y Agroindustrial 2024 | Galletas y queques                                 |
|   | Queso mantecoso                                    |
|   | Yogurt griego con frutos nativos                   |
|   | Bebidas fermentadas de frutos nativos (Aguaymanto) |
|   | Manjar frutado                                     |

Los productos que detallan serán elaborados en los laboratorios de la EPIA, como el Laboratorio de Tecnología de la leche y derivados, Laboratorio de Frutas y Hortalizas y Laboratorio de Tecnología de Carnes y Panificación con la participación de responsables de los departamentos académicos, técnicos de laboratorio.

Los recursos, que se emplearán son:

- Materia prima (alimentos nativos de la zona)
- Insumos para la elaboración de los productos
- Materiales y equipos de los laboratorios involucrados de la EPIA.

La participación por feria se realizará los días de programación de las mismas, exponiendo en horarios de 10:00 am a 4:00 pm, dirigida de manera presencial a todos los participantes entre ellos niños, jóvenes y adultos.

## 7. Responsables

Las actividades del presente plan de trabajo son de responsabilidad de Departamento Académico de Ingeniería y Gestión Agroindustrial (DAIGA) y Departamento Académico de Ciencia y Tecnología Agroindustrial (DACTA).

- **Departamento Académico de Ingeniería y Gestión Agroindustrial (DAIGA) Responsable (e) y Departamento Académico de Ciencia y Tecnología Agroindustrial (DACTA)**

Ph. D. Frank Fluker Velásquez Barreto.

- **Responsable de la Escuela Profesional de Agroindustrial**

Dr Miguel Ángel Arango Llanto

- **Jefe de laboratorio de Tecnología de Carnes y Panificación**

Dr. Thony Arce Saavedra.

- **Jefe de laboratorio de Tecnología de la leche y Derivados**

Mg. Martín Díaz Torres.

- **Jefe de laboratorio de Tecnología de Frutas y Hortalizas**

Dr. Augusto Antonio Mechato Anastasio.

- **Técnicos de laboratorio**

Ing. Esly Hernán Vásquez Gonzáles.

Ing. Yajaira Marianela Gavidia Pérez.

Ing. Flor Alicia Cabrera Bustamante.

Ing. Ana Aurella Paredez Fustamante.

Ing. Yuliza Ruiz Barboza.

Bach. Deysi Marisol Rubio Díaz.

## 8. Cronograma de actividades

| N° | FERIA LA FERIA AGROPECUARIA, ARTESANAL Y AGROINDUSTRIAL 2024                        | Octubre |   |   |   |
|----|---|---------|---|---|---|
|    |   | Semana  |   |   |   |
|    |   | 1       | 2 | 3 | 4 |
| 1  | Compra de insumos.  | X       |   |   |   |
| 2  | Elaboración de la bebida fermentada   | X       |   |   |   |
| 3  | Elaboración de queso mantecoso  |         |   | X |   |
| 4  | Elaboración de galletas y queques   |         |   | X |   |
| 5  | Elaboración del yogurt tipo griego con frutas nativas                               |         |   | X |   |
| 6  | Presentación de productos en LA FERIA AGROPECUARIA, ARTESANAL Y AGROINDUSTRIAL 2024 |         |   | X |   |



## 9. Presupuesto y financiamiento

A continuación, se detalla el presupuesto programado para la elaboración de productos.

| Productos           | Insumos                      | Cantidad | Unidades | Precio (S/.) | Precio Total |
|---------------------|------------------------------|----------|----------|--------------|--------------|
| Bebidas Fermentadas | Aguaymanto                   | 4        | Kg       | 6.00         | 24.00        |
|                     | Piña                         | 4        | Kg       | 5.00         | 20.00        |
|                     | Botellas de vidrio de 180 ml | 20       | Und      | 1.90         | 38.00        |
|                     | Levadura                     | 11.5     | g        | 1.00         | 11.50        |
|                     | Etiquetas                    | 20       | Und      | 0.40         | 8.00         |
| Galletas            | Harina                       | 1        | Kg       | 4.00         | 4.00         |
|                     | Huevo                        | 5        | Und      | 2.00         | 10.00        |
|                     | Naranja                      | 4        | Und      | 1.00         | 4.00         |
|                     | Piña                         | 1        | Und      | 5.00         | 5.00         |
|                     | Polvo de Hornear             | 1        | Und      | 2.00         | 2.00         |
|                     | Mantequilla                  | 0.25     | Kg       | 5.00         | 1.25         |
|                     | Azúcar                       | 0.5      | Kg       | 2.00         | 1.00         |
|                     | Bolsas                       | 1        | ciento   | 3.00         | 3.00         |
| Queques             | Etiquetas                    | 1        | Und      | 6.00         | 6.00         |
|                     | Harina                       | 1        | Kg       | 10.00        | 10.00        |
|                     | Huevos                       | 8        | Und      | 0.80         | 6.40         |
|                     | Maíz morado                  | 1        | kg       | 3.00         | 3.00         |
|                     | Polvo de Hornear             | 1        | Und      | 2.00         | 2.00         |
|                     | Mantequilla                  | 0.25     | Kg       | 5.00         | 1.25         |
|                     | Azúcar                       | 0.5      | Kg       | 2.00         | 1.00         |
|                     | Bolsas                       | 1        | ciento   | 3.00         | 3.00         |
| Yogurt griego       | Etiquetas                    | 1        | Und      | 8.00         | 8.00         |
|                     | Leche                        | 12       | L        | 2.00         | 24.00        |
|                     | Cultivo                      | 1        | Und      | 15.00        | 15.00        |
|                     | Azúcar                       | 1        | Kg       | 4.50         | 4.50         |
|                     | Tuna                         | 2        | Kg       | 6.00         | 12.00        |
|                     | Piña                         | 2        | Und      | 5.00         | 10.00        |
|                     | Aguaymanto                   | 2        | kg       | 6.00         | 12.00        |



|                 |               |      |        |       |        |
|-----------------|---------------|------|--------|-------|--------|
|                 | Tapers 180 mL | 0.5  | ciento | 18.00 | 9.00   |
|                 | Etiquetas     | 50   | Und    | 0.40  | 20.00  |
| Queso mantecoso | Leche         | 20   | L      | 2.00  | 40.00  |
|                 | Sal           | 1    | Und    | 2.00  | 2.00   |
|                 | Bolas         | 1    | ciento | 2.50  | 2.50   |
|                 | Ácido cítrico | 0.36 | g      | 0.02  | 0.01   |
| Manjar frutado  | Leche         | 10   | L      | 2.00  | 20.00  |
|                 | Azúcar Blanca | 2.5  | Kg     | 4.50  | 11.25  |
|                 | Maracuyá      | 1    | Kg     | 6.00  | 6.00   |
|                 | Fresa         | 1    | Kg     | 8.00  | 8.00   |
|                 | Tapers 180 mL | 0.5  | ciento | 18.00 | 9.00   |
|                 | Etiquetas     | 50   | Und    | 0.40  | 20.00  |
| Total (S/.)     |               |      |        |       | 397.66 |