



**RESOLUCIÓN PRESIDENCIAL N° 104-2022-UNACH**

Chota, 12 de junio de 2023

**VISTOS:**

La Carta N°01-2023-GCC-EPIA/UNACH, de fecha 08 de junio de 2023; la Carta N° 024-2023-UNACH/DPSYSEC-GACHSC, de fecha 08 de junio de 2023; el Oficio N° 337-2023-UNACH/VPAC, de fecha 09 de junio de 2023; 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, mediante Ley N° 29531 se creó la Universidad Nacional Autónoma de Chota como persona jurídica de derecho público interno, con sede en la provincia de Chota, departamento de Cajamarca.

Que, a través de la Resolución Viceministerial N° 066-2023-MINEDU, de fecha 23 de mayo del año 2023, se reconformó la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

Que, por Carta N°01-2023-GCC-EPIA/UNACH, de fecha 08 de junio de 2023, la Ing. Gina de la Cruz Calderón, solicita al Director General de Proyección Social Universitaria UNACH, la aprobación y/o aceptación del Proyecto de Responsabilidad Social Universitaria titulado "PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS INNOVADORES DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN FERIAS LOCALES DE LA PROVINCIA DE CHOTA-CAJAMARCA", propuesta por docentes de la EPIA como parte de la gestión ética y eficaz del impacto que la Universidad debe de generar en la sociedad, adjuntando el detalle del referido proyecto.

Que, con Carta N°024-2023-UNACH/DPSYSEC-GACHSC, de fecha 08 de junio de 2023, el Jefe de la Dirección de Proyección Social y Extensión Cultural, opina de forma favorable para la aprobación y desarrollo del Proyecto de Responsabilidad Social Universitaria titulado "PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS INNOVADORES DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN FERIAS LOCALES DE LA PROVINCIA DE CHOTA-CAJAMARCA", resaltando que el presupuesto de dicha actividad será autofinanciado por la docente responsable del referido proyecto.

Que, mediante Oficio N° 337-2023-UNACH/VPAC, de fecha 09 de junio de 2023, el Vicepresidente Académico de la Universidad Nacional Autónoma de Chota, remite la documentación presentada por la Dirección de Proyección Social y Extensión Universitaria denominado "PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS INNOVADORES DEL SECTOR



**Universidad Nacional Autónoma de Chota**  
**"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"**



AGROINDUSTRIAL EN FERIAS LOCALES DE LA PROVINCIA DE CHOTA-CAJAMARCA", para su aprobación mediante acto resolutivo.

Que, estando a las consideraciones expuestas, resulta procedente aprobar del Proyecto de Responsabilidad Social Universitaria titulado "PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS INNOVADORES DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN FERIAS LOCALES DE LA PROVINCIA DE CHOTA-CAJAMARCA", debiendo emitirse el acto resolutivo 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: APROBAR**, el Proyecto de Responsabilidad Social Universitaria titulado "PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS INNOVADORES DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN FERIAS LOCALES DE LA PROVINCIA DE CHOTA-CAJAMARCA".

**ARTÍCULO SEGUNDO: PRECISAR**, que la ejecución el Proyecto de Responsabilidad Social Universitaria titulado "PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS INNOVADORES DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN FERIAS LOCALES DE LA PROVINCIA DE CHOTA-CAJAMARCA", es autofinanciado por los docentes de la Escuela Profesional de Ingeniería Agro Industrial, tal como se detalla en el proyecto.

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

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.**



*Rafael Suárez S.*  
Dr. Carlos Rafael Suárez Sánchez  
Presidente de la Comisión Organizadora  
Universidad Nacional Autónoma de Chota



*Jorge Luis Quiñones Espinoza*  
Abg. Jorge Luis Quiñones Espinoza  
SECRETARIO GENERAL  
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

C.c.  
Administración  
RR- HH.  
Interesados.  
Archivo

# **PROYECTO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA**

## **I. GENERALIDADES**

### **1.1. Título**

**“PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS INNOVADORES DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN FERIAS LOCALES DE LA PROVINCIA CHOTA-CAJAMARCA”**

### **1.2. Tipo de Actividad**

Difusión de actividades tecnológicas de desarrollo de productos innovadores en ferias agroindustriales dirigido a la población Chotana.

### **1.3. Institución y Población Beneficiada**

#### **1.3.1. Institución Beneficiada**

La población en general de Chota

#### **1.3.2. Población Beneficiada**

Actividad	N° de beneficiarios			TOTAL
	Niños	Jóvenes	Adultos	
III Feria Agropecuaria y Artesanal Lingan Grande 2023	300	400	500	1200
Feria Internacional San Juan Bautista	500	600	1000	2100
XXXVII Feria Agropecuaria, Agroindustrial Artesanal y Folklorica- Chota 2023	300	400	500	1200
Total				<b>4500</b>

### **1.4. Lugar de Ejecución**

Las exposiciones de los productos innovadores se llevarán a cabo de manera presencial de acuerdo como se detalla en la siguiente tabla.

**Tabla 1. Datos de las ferias agroindustriales a participar**

N°	Nombre de la Feria	Lugar	Fecha
1	III Feria Agropecuaria y Artesanal Lingan Grande 2023	Centro Poblado Lingan Grande, Provincia de Chota,	Del 10 al 12 de junio de 2023



## **1.6. Fecha de realización de la Actividad**

### *Fechas de Ejecución del proyecto*

Inicio: 01 de junio del 2023

Término: 01 de setiembre del 2023

## **1.7. Unidades Ejecutoras**

### 1.7.1. Facultad / Oficina General

Facultad de Ciencias Agrarias

### 1.7.2. Escuela (s) Profesional (es)

Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial

### 1.7.3. Departamento Académico /Oficina Técnica

Departamento Académico Ciencia y Tecnología Agroindustrial

## **1.8. Responsables**

### **1.8.1. De la Elaboración y Presentación del Proyecto o Actividad**

#### **a. Docentes Responsables de la Elaboración del Proyecto:**

- Mg. Gina De La Cruz Calderón
- Dra. Melina Luz Mary Cruzado Bravo
- Dr. Ricardo Abel del Castillo Torres
- Mg. Martín Díaz Torres
- Mg. Dora Jhanina Rodríguez Fernández
- Ing. José Luis Silva Tarrillo

#### **b. Responsables de la Elaboración de Productos**

- Ing. Alicia Cabrera Bustamante
- Ing. Esly Vasquez González

#### **c. Responsables de exposición**

- Bach. Faustino Ruiz Díaz
- Bach. Olivera Díaz Alex Percy
- Bach. Yorly Díaz Idrogo
- Cabrera Chero Josue Ismael
- Kevin Smhit Ortiz Vásquez
- Christian Omar Salazar García
- Celita Yrigoín Fernández
- Vásquez Saucedo María Gloria
- Loayza Cotrina Angela Yasmin

### **1.8.2. De la Coordinación**

Oficina General de Extensión y Proyección Universitaria – OGEPU,  
Vicepresidencia Académica y Comisión Organizadora.

**1.8.3. De la Aprobación y Registro**

Oficina General de Responsabilidad Social Universitaria – OGRSU,  
Vicepresidencia Académica y Comisión Organizadora.

**1.8.4. De la Supervisión**

Responsable del Área o Comité de Responsabilidad Social Universitaria  
de Escuela/Facultad y OGRSU.

**II. PLAN DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO DE EXTENSIÓN Y PROYECCIÓN UNIVERSITARIA**

**2.1. ACTIVIDAD DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA**

**2.1.1. Título Descriptivo**

**“PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS INNOVADORES DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN FERIAS LOCALES DE LA PROVINCIA CHOTA-CAJAMARCA”**

**2.1.2. Objetivos**

Difundir actividades tecnológicas de desarrollo de productos innovadores en ferias agroindustriales dirigido a la población Chotana.

**Objetivos específicos**

- Difundir productos agroindustriales innovadores elaborados en los Laboratorios de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial
- Exponer mediante el uso de afiches informativos los procesos de elaboración y los beneficios del consumo de los productos presentados.
- 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.

**2.1.3. Metas**

- 4500 asistentes a las ferias agropecuarias que participaran de la exposición de productos innovadores, del área de derivados, frutas, hortalizas y bebidas fermentadas, productos con altas expectativas nutricionales para la población participante.

**2.1.4. 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.

## 2.2. METODOLOGÍA

### 2.2.1. Procedimiento o técnica para recolección de información

La participación se realizará en tres ferias Agroindustriales, dónde se expondrá diferentes productos innovadores, en el área de lácteos, frutas, hortalizas y bebidas fermentadas.

Denominación de la actividad /Feria	Nombre de productos que se expondrán en las ferias
III Feria Agropecuaria y Artesanal Lingan Grande 2023	Yogurt griego probiótico con incorporación de harina de maíz morado
	Quesos aromatizados con hiervas y especias
	Bebidas fermentadas de frutos nativos
	Yogurt griego con frutos nativos
Feria Internacional San Juan Bautista	Yogurt griego probiótico con incorporación de harina de maíz morado
	Quesos aromatizados con hiervas y especias
	Yogurt griego con frutos nativos
	Bebidas fermentadas de frutos nativos
XXXVII Feria Agropecuaria, Agroindustrial Artesanal y Folklórica- Chota 2023	Yogurt griego probiótico con incorporación de harina de maíz morado
	Quesos aromatizados con hiervas y especias
	Yogurt griego con frutos nativos
	Bebidas fermentadas de frutos nativos

Los productos que detallan serán elaborados en los laboratorios de la EPIA, como el Laboratorio de Tecnología de la leche y derivados y el laboratorio de Frutas y Hortalizas, con la participación de docentes, técnicos de laboratorio, tesisistas y estudiantes de pregrado.

En las ferias la exposición se llevará de manera grupal utilizando una metodología participativa activa de los asistentes con los expositores, dónde se detallará los insumos utilizados, el flujograma de elaboración y los beneficios que brindan los productos innovadores ofrecidos al público, mediante el uso de afiches, banners y volantes, promoviendo con ella la carrera de Ingeniería agroindustrial.

#### 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
- Banners
- Afiches
- Papelería: papel bond, papelotes, lapiceros, hojas de colores



## 2.4. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO

Importante mencionar que estas actividades serán realizadas y financiadas con recursos propios de los docentes responsables del presente proyecto.

### 1. Yogurt griego con la incorporación de harina de maíz morado.

Materia prima e insumos	Unidad	Cantidad	Costo (S/.)	Total (S/.)
Leche entera	L	25	1	25
Azúcar	Kg	50% pulpa	3	15
Maíz morado	Kg	10	3	30
Leche en polvo	g	5	2.00	10
Cultivo probiótico	mL	5	3	15
Estabilizador	g	0.05% - 0.1%	4	5
Conservante	g	0.05%	4	5
Sorbato de potasio				
Saborizante	mL	10	5	4
Envases	Unidad	300	2.5	7.5
Etiquetas	Unidad	100	2.5	7.5
Combustible	L	10	8	80
Agua	L			10
Luz eléctrica	Kw			10
<b>TOTAL</b>				<b>224</b>

### 2. Queso fresco aromatizados con hierbas y especias.

Materia prima e insumos	Unidad	Cantidad	Costo (S/.)	Total (S/.)
Leche entera	L	25	1	25
Sal	Kg	1	2	2
Cloruro de calcio	Kg	0.5	5	2.5
Cuajo	g	0.1	5	0.5
Hierbas	g	5	1	5.0
Especias	g	5	1	5.0
Envases	Unidad	100	2.5	7.5
Etiquetas	Unidad	100	2.5	7.5
Combustible se consideró en yogurt con maíz INIA)	L	10	8	-
Agua	L			10
Luz eléctrica	Kw			30
<b>TOTAL</b>				<b>75</b>

### 3. Bebidas fermentadas de frutos nativos.

Materia prima e insumos	Unidad	Cantidad	Costo (S/.)	Total (S/.)
Fruta fresca	L	10	4	40
Azúcar	kg	37% y 50% de la pulpa	3	7.5
Levadura	g	0.1	5	0.5
Aditivo	g	10	5	50
Conservante	g	0.05	4	0.2
Envases	Unidad	300	2.5	7.5
Etiquetas	Unidad	300	2.5	7.5
Combustible (se consideró en yogurt con maíz)	L	10	8	-
Agua	L			10
Luz eléctrica	Kw			30
			<b>TOTAL</b>	<b>153.4</b>

### 4. Yogurt griego con frutos nativos.

Materia prima e insumos	Unidad	Cantidad	Costo (S/.)	Total (S/.)
Leche entera	L	25	1	25
Azúcar	Kg	50% de pulpa	3	10
Fruta fresca	Kg	5	4	20
Leche en polvo	g	5	2.00	10
Cultivo probiótico	mL	5	3	15
Estabilizador	g	0.05% - 0.1%	4	5
Conservante sorbato de potasio	g	0.05%	4	5
Saborizante	mL	10	5	4
Envases	Unidad	300	3	
Etiquetas	Unidad	100	2.5	250
Combustible (se consideró en yogurt con maíz INIA)	L	10	8	-
Agua	L			10
Luz eléctrica	Kw			30
			<b>TOTAL</b>	<b>384</b>

2.5. **FINANCIAMIENTO:** El proyecto será autofinanciado por los responsables del proyecto de proyección social y extensión cultural y artística.