

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA**  
(Creada por Ley Nro. 29531)



**INFORME FINAL TÉCNICO Y FINANCIERO**

“ELABORACIÓN DE ENSALADA DE FRUTAS NATIVAS ENVASADAS AL  
VACÍO”

**SECTOR ECONÓMICO**

Agroindustria

**Equipo del proyecto de Investigación Científica y Tecnológica en Emprendimiento  
e Innovación START UP- UNACH**

**COORDINADOR:** BARBOZA MEJIA, Marcos John

**MIEMBROS:** GUEVARA GUERRERO, Wilbert

GUEVARA GUERRERO, José Melser

**FECHA DE INICIO:** Enero de 2017

**FECHA DE CULMINACIÓN:** Setiembre de 2018

**CHOTA – CAJAMARCA**

**2018**



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN

*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*



### ÍNDICE

RESUMEN .....	3
INTRODUCCIÓN.....	4
I. OBJETIVOS .....	5
1.1. OBJETIVO GENERAL: .....	5
1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS: .....	5
II. FINALIDAD DEL PROYECTO .....	5
III. ACTIVIDADES REALIZADAS .....	5
3.1. AÑO 2017.....	5
3.1.1. Mes de enero: .....	5
3.1.2. Mes de marzo: .....	6
3.1.3. Mes de abril: .....	6
3.1.4. Mes de mayo: .....	6
3.1.5. Mes de junio: .....	6
3.1.6. Mes de julio:.....	6
3.1.7. Mes de agosto: .....	6
3.1.8. Mes de octubre:.....	7
3.1.9. Mes de noviembre:.....	7
3.1.10. Mes de diciembre: .....	7
3.2. AÑO 2018.....	7
3.2.1. Mes de enero: .....	7
3.2.2. Mes de febrero:.....	8
3.2.3. Mes de marzo: .....	8
3.2.4. Mes de abril: .....	8
3.2.5. Mes de mayo: .....	9
3.2.6. Mes de junio: .....	10
3.2.7. Mes de julio.....	10
3.2.8. Mes de agosto .....	11
IV. EJECUCIÓN PRESUPUESTAL.....	11
V. RESULTADOS OBTENIDOS.....	15
VI. CONCLUSIONES .....	15
VII. RECOMENDACIONES .....	16
VIII. AGRADECIMIENTO .....	16
IX. ANEXOS.....	16



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN

*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*



### RESUMEN

El proyecto de emprendimiento e innovación START UP **“Elaboración de Ensaladas de Frutas Nativas Envasadas al Vacío”** tuvo como objetivo elaborar y comercializar ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío dirigidos a personas que tienen hábitos de consumo natural y saludable a base de frutas propias de la región, además el producto fue dirigido a personas que tienen poco tiempo para preparar alimentos. Para conseguir el objetivo del proyecto se tuvo que realizar varias pruebas en el laboratorio hasta obtener el producto mínimamente viable y producto de la investigación realizada durante el desarrollo del proyecto se elaboró un artículo científico en el que se expone los tiempos óptimos de envasado al vacío como las concentraciones de ácido ascórbico. Según los objetivos presentando al concurso en la etapa inicial, comparado con los objetivos al cierre del proyecto se puede indicar que se ha cumplido, logrando comercializar las ensaladas envasadas al vacío, así mismo se constituyó una empresa INDUSTRIA FRUTILAY S.A.C para dar formalidad al negocio.



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN

*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*

### INTRODUCCIÓN



En el presente informe de investigación e innovación START UP sobre “Elaboración de ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío” presenta una información precisa y eficaz, que ayuda a todas las personas interesadas en conocer acerca de le tema, así mismo dar conocer de manera profunda a la Oficina General de Emprendimiento Empresarial-UNACH sobre todas las actividades y resultados realizados durante los 20 meses de ejecución del proyecto.

El envasado al vacío de ensaladas de frutas surgió por problema de que muchas frutas tienden a descomponerse rápidamente debido a toda clase de contaminantes que se encuentran en la temperatura ambiente, por la proliferación de bacterias y a la oxidación que ocurre después del cortado.

La importancia del Start Up para nosotros como emprendedores es una nueva alternativa empresarial, basaba en generar riqueza y sabiduría para así poder volcarlos a toda la sociedad.

Este informe ha sido elaborado en función a todas las actividades y resultados hechos por parte de equipo emprendedor.



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN

*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*



### I. OBJETIVOS

#### 1.1. Objetivo general:

- Elaborar ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío, para aprovechar el mercado existente en el distrito de Chota.

#### 1.2. Objetivos específicos:

- Comercialización de la ensalada de frutas nativas envasadas al vacío.
- Conocer el grado de aceptabilidad de las ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío.
- Realizar pruebas de laboratorio para obtener el producto mínimo viable.
- Redactar un artículo científico producto de los ensayos de laboratorio.
- Constituir una empresa para comercialización del producto.

### II. FINALIDAD DEL PROYECTO

La finalidad del proyecto fue elaborar y comercializar ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío óptimas y saludables para el consumo humano, además tener un artículo científico publicado en una revista, así también la creación de una empresa.

Este proyecto beneficia a muchos productores que cultivan frutos nativos ya que al momento de vender sus frutos para su industrialización tendrán un ingreso económico mayor para su desarrollo social.

### III. ACTIVIDADES REALIZADAS

#### 3.1. AÑO 2017

##### 3.1.1. Mes de enero:

En este mes no se pudo realizar ninguna actividad por motivo que se había observado el proyecto de emprendimiento lo cual tenía que ser presentado como investigación, entonces se realizó el proyecto de investigación para que así pueda salir en el mes de febrero la resolución de aprobación de dicho proyecto y firmar el contrato de ejecución.



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN

*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*



### 3.1.2. Mes de marzo:

En este mes se hizo la firma del contrato, para que así se pueda estar iniciando con las actividades programadas que se planteó en el concurso hechas por todos los integrantes del proyecto.

### 3.1.3. Mes de abril:

En este mes se inició con el desarrollo del plan de negocio acerca del producto innovador, juntamente con los encargados de la incubadora de negocios integrados por el Ing David Salcedo Herrera y la Lic. Lili Díaz Manosalva.

### 3.1.4. Mes de mayo:

Juntamente con los encargados de la incubadora de negocios y equipo responsable se seguía trabajando el plan de negocio, también se solicitó requerimiento económico para estudio de mercado con fecha 30 de mayo de 2017.

### 3.1.5. Mes de junio:

En este mes se seguía trabajo el plan de negocio, así mismo salió la resolución N° 273-2017-C.O./UNACH aprobando el requerimiento económico para hacer el estudio de mercado en el distrito de Chota, también se solicitó requerimiento de material de escritorio con fecha 20 de junio de 2017.

### 3.1.6. Mes de julio:

En este mes se trabajó la parte final del plan de negocio, así mismo se solicitó requerimiento económico para la constitución de la empresa y un equipo informático (Laptop) ambos con fecha 03 de julio de 2017, también se recibió los materiales de escritorio con pecosa N°: **000261**.

Esta laptop facilitara mejor el desarrollo de trabajo de todos los integrantes ya que facilitará para hacer algún documento que solicite la Oficina General de Emprendimiento Empresarial y para trabajar en el artículo científico.

En este mes nos reunimos todos los integrantes del proyecto para planificar actividades que posteriormente se desarrolló.

### 3.1.7. Mes de agosto:

Todos los integrantes del proyecto hicimos entrega el plan de negocios a los encargados de la incubadora de negocios, también se recibió el equipo informático (laptop) con pecosa N°: **000276**.



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN



*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*

Con todos los integrantes del proyecto se viajó a la ciudad de Cajamarca para firmar la minuta de la empresa.

En este mes también se hicieron pruebas del producto con los integrantes del proyecto y con la ayuda del Ingeniero David Salcedo Herrera.

### 3.1.8. Mes de octubre:

En este mes se presentó la **Carta N° 007-2017-EEFNEV/UNACH** con fecha 27 de octubre de 2017 solicitando la compra de equipos de producción, para que de esa manera se pueda trabajar con mayor facilidad.

### 3.1.9. Mes de noviembre:

También en este mes se solicitó la modificación del cuadro presupuestal con **Carta N° 008-2017-EEFNEV/UNACH** con fecha 30 de noviembre de 2017. Así mismo también se tubo reunión con el jefe de emprendimiento con el fin de monitorear las condiciones del proyecto.

### 3.1.10. Mes de diciembre:

En este mes salió la resolución N° **557-2017-C.O./UNACH** aprobando la modificación el cuadro presupuestal.

También se solicitó con **Carta N° 010-2017.EEFNEV/UNACH** requerimiento económico para la compra de insumos para poder participar en la feria que organiza la Municipalidad provincial de chota los días 22 y 23 de diciembre del año en curso.

En este mes se participo en la feria que organizaba la Municipalidad provincial de Chota.

## 3.2. AÑO 2018

### 3.2.1. Mes de enero:

A inicios de este mes se hizo el requerimiento de materiales de bioseguridad, materiales de producción, materiales de aseo y limpieza, consultor especializado y un alquiler de local para el desarrollo del proyecto.

El 10 de enero del presente año junto el jefe de la Oficina General de Emprendimiento y Empresarial en ese entonces estando a cargo el Ing, Adolfo Poma Gutiérrez se recepcionó los equipos de producción requeridos con **Carta N° 007-2017-EEFNEV/UNACH** el del 27 de octubre de 2017.



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN



*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*

El 16 de enero del presente año se solicita la compra de insumos para la producción de ensaladas de frutas con carta N° **006-2018-EEFNEV/UNACH**.

### **3.2.2. Mes de febrero:**

El 06 de febrero del presente año se ase la recepcionó los materiales de bioseguridad con pecosa N° **000024**, también los materiales de producción con pecosa N° **000022** y por último lo materiales de aseo y limpieza con pecosa N° **000023**.

El 16 de febrero se solicita la compra de bolsas para empaque al vacío con carta N° **007-2018-EEFNEV/UNACH** esto se hizo con el fin de iniciar con las pruebas del producto mínimamente viable.

El 19 del mismo mes se hizo una capacitación con el consultor especializado el Ing. Henry Chico León, el tema desarrollado fue el proceso de redacción científica.

El 20 de este mismo mes se hace la carta N° **008-2018-EEFNEV/UNACH** solicitando la ampliación de plazo de ejecución del proyecto de investigación, para si seguir desarrollando con más pruebas del producto.

El día 21 del mismo mes se hizo la conformidad de arriendo de local con carta N° **009-2018.EEFNEV/UNACH**, correspondiente al primer mes.

### **3.2.3. Mes de marzo:**

El día 08 de marzo se hizo la entrega a la Oficina General de Emprendimiento Empresarial la rendición de actividades realizadas con la compra de insumos para la producción de ensaladas de frutas tal como se solicitó el 16 de enero del presente año con carta antes mencionada.

El día 13 del mismo mes se hizo la conformidad de arriendo de local con carta N° **010-2018.EEFNEV/UNACH**, correspondiente al segundo mes, ya que esto se encuentra en procedimiento.

### **3.2.4. Mes de abril:**

El 09 de abril se hizo entrega el informe trimestral correspondiente a los meses enero, febrero y marzo con **INFORME N° 002-2018-EEFNEV-MWM/UNACH**.



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN



*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*

El mismo día se solicitó la compra de materiales de producción con **Carta N° 011-208-EEFNEV/UNACH.**

Así mismo también se dio a conocer la conformidad del arriendo del local de producción con **Carta N° 012-208-EEFNEV/UNACH.**

El 13 de abril salió la **RESOLUCIÓN N° 190-2018-C.O./UNACH** que resuelve la ampliación del proyecto por 06 meses a partir del 02 de marzo de 2018 hasta el 01 de setiembre de 2018.

Los días 14 al 15 de abril se elaboró las ensaladas de frutas nativas al vacío, para poder exhibir y vender a toda la población de chota.

El lugar de producción de las ensaladas de frutas fue en el local de funcionamiento ubicado en el Jr. José Osoreo N° 875-Chota.

El día 24 de abril se preparó 150 ensaladas de frutas nativas, para que estas puedan ser analizadas en el laboratorio de la Universidad Nacional Autónoma de Chota y tener resultados para escribir el artículo científico.

El 26 de abril se hizo las pruebas fisicoquímicas de 13 empaques de las ensaladas de frutas en el laboratorio de Microbiología de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

**Nota:** Las pruebas se realizaron cada 2 días durante 8 días, lo cual influye también en el mes siguiente.

### **3.2.5. Mes de mayo:**

El día 02 de mayo se realizó las últimas analíticas de los empaques de las ensaladas de frutas nativas.

El día 06 de mayo todos los integrantes del proyecto participamos del desfile por aniversario de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

El 09 de mayo se presentó la conformidad de arriendo de local con **Carta N° 013-208-EEFNEV/UNACH.**

Los días 18 y 19 de mayo se produjeron ensaladas de frutas, juntamente con la ayuda de Wilbert Guevara Guerrero (integrante del proyecto), esto se hizo con el fin de vender a la a toda la población de chota, se realizó en el Local donde funcionó el proyecto, ubicado en el Jr. José Osoreo N° 875.

El día 24 de mayo nos presentamos a la Feria que fue organizada por la Municipalidad de Chota, esto se realizó en la plaza de armas-Chota, con el fin



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN



*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*

de exhibir nuestro producto innovador y que la comunidad chotana conozca de lo que nosotros como alumnos de la Universidad Nacional Autónoma de Chota desarrollamos productos innovadores para el beneficio de la sociedad.

### 3.2.6. Mes de junio:

El día 01 de junio se hizo la recepción de los materiales de producción con **Numero de pecosa: 000261.**

El 11 de junio se hizo la conformidad de arriendo de local con **Carta N° 014-2018-EEFNEV.**

El 18 de junio se solicitó subvención económica para realizar pasantía a la Universidad Nacional Agraria la Molina-Lima y al Cite Agroindustrial Chavimochic-Trujillo con **Carta N° 015-2018-EEFNEV.**

Esta visita técnica se dio gracias a la ayuda del Ingeniero Henry Chico León y la Oficina General de Emprendimiento Empresarial por las coordinaciones con el encargado del CITE agroindustrial Chavimochic, y también por los contactos que tenía el integrante del proyecto Wilbert Guevara Guerrero.

Los días 23 y 24 se procesaron las ensaladas de frutas, para hacer vendidas a la población de chota, tanto en oficinas y en el local mismo de funcionamiento.

El 28 de junio salió las resoluciones con **N° 343-2018-C.O./UNACH** que resuelve la subvención económica para realizar pasantía a los lugares antes mencionados.

Los días 29 y 30 se siguieron procesando las ensaladas de frutas ya que la población pedía para sus desayunos y almuerzos.

### 3.2.7. Mes de julio

El día 16 de julio se hizo la última conformidad de arriendo de local con **Carta N° 016-2018-EEFNEV/UNACH.**

Este local sirvió para desarrollar el producto mínimamente viable como para ofrecer nuestro producto a toda la población chota.

El 23 de julio se hizo entrega de informe de actividades realizadas a la Universidad Nacional Agraria la Molina y al Cite Agroindustrial Chavimochic con **N° 004-2018-EEFNEV-MWM/UNACH.**



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN



*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*

Además, el mismo día se hizo la entrega del informe trimestral correspondiente a los meses de abril, mayo y junio del presente año con el fin de informar las actividades realizadas en dichos meses.

El 25 de julio se realizaron se produjeron ensaladas de frutas nativas para ofrecer a la población chotana.

### 3.2.8. Mes de agosto

El 01 de agosto se solicitó subvención económica para participar en el I Congreso Internacional “Innovaciones Tecnológicas Agropecuarias” con Carta N° 017-2018-EEFNEV/UNACH.

Esto se solicitó con el fin de exponer nuestro artículo científico y que los conferencistas internacionales conozcan que en la UNACH se hace investigación.

## IV. EJECUCIÓN PRESUPUESTAL

**Tabla 1.** Gastos del proyecto de emprendimiento Start Up “Elaboración de ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío”

<b>MONTO ESTABLECIDO</b>	<b>S/3,000.00</b>
<b>MONITOREO</b>	<b>IMPORTE</b>
Contrato Luis Vallejos	S/1,000.00
<b>Total</b>	<b>S/1,000.00</b>
<b>Saldo</b>	<b>S/2,000.00</b>

<b>MONTO ESTABLECIDO</b>	<b>S/3,000.00</b>
<b>CONSULTORIAS ESPECIALIZADAS</b>	<b>IMPORTE</b>
Contrato de un profesional	S/3,000.00
<b>Total</b>	<b>S/3,000.00</b>
<b>Saldo</b>	<b>S/0.00</b>

<b>MONTO ESTABLECIDO</b>	<b>S/10,000.00</b>
<b>MATERIALES E INSUMOS</b>	<b>IMPORTE</b>
Materiales de escritorio con N° de pecosa 000261	S/579.62
Materiales de bioseguridad N de pecosa 000024	S/1,473.00
Materiales de aseo y limpieza N de pecosa 000023	S/959.00
Materiales de producción N de pecosa 000022	S/457.80



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN



*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*

Requerimiento económico CARTA N° 010-2017-EEFNEV/UNACH	S/1,006.00
Compra de Insumos CARTA N° 006-2018-EEFNEV/UNACH	S/1,438.00
Compra de bolsas para empaque al vacío CARTA N° 007-2018-EEFNEV/UNACH	S/400.00
Materiales de aseo y limpieza N° de pecosa 000037	S/100.00
Materiales de producción N° de pecosa 000036	S/196.00
Materiales de bioseguridad N° de pecosa 000106	S/225.00
Materiales de producción N° de pecosa 000261	S/1,127.00
<b>Total</b>	<b>S/7,961.42</b>
<b>Saldo</b>	<b>S/2,038.58</b>

<b>MONTO ESTABLECIDO</b>	<b>S/1,000.00</b>
<b>SERVICIOS TECNOLÓGICOS Y EMPRESARIALES</b>	<b>IMPORTE</b>
	S/0.00
<b>Total</b>	<b>S/0.00</b>
<b>Saldo</b>	<b>S/1,000.00</b>

<b>MONTO ESTABLECIDO</b>	<b>S/3,000.00</b>
<b>GASTOS DE GESTIÓN</b>	<b>IMPORTE</b>
Reserva de preferencia registral	S/20.00
Acto constitución de sociedad anónima	S/71.00
Solicitud de publicidad registral	S/25.00
Gastos notariales	S/20.00
Constitución de empresa-Notario	S/159.00
Diseño de banner más impresión, diseño de logo y diseño de tarjeta personal	S/182.00
Impresión de encuestas	S/77.20
Impresión de trípticos	S/18.00
<b>Total</b>	<b>S/572.20</b>
<b>Saldo</b>	<b>S/2,427.80</b>

<b>MONTO ESTABLECIDO</b>	<b>S/3,000.00</b>
<b>PASAJES Y VIATICOS</b>	<b>IMPORTE</b>
Firma de documentos legales y constitución de empresa y registro de marca	S/390.00
Pasajes para estudio de mercado	S/187.50
Subvención económica para realizar pasantía	S/2,160.00
Subvención económica CARTA N° 017-2018-EEFNEV/UNACH-Participación en el congreso-UNACH	S/100.00
<b>Total</b>	<b>S/2,837.50</b>



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN



*"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"*

<b>Saldo</b>	<b>S/162.50</b>
--------------	-----------------

<b>MONTO ESTABLECIDO</b>	<b>S/24,000.00</b>
<b>EQUIPOS Y BIENES DURADEROS</b>	<b>IMPORTE</b>
Equipos de producción	S/19,740.00
Computadora portátil: procesador: INTEL CORE I5-4210U 1,70 GHZ	S/3,336.66
Balanza gramera electrónico de 0.01 a 100 gr	S/660.00
<b>Total</b>	<b>S/23,736.66</b>
<b>Saldo</b>	<b>S/263.34</b>

<b>MONTO ESTABLECIDO</b>	<b>S/7,500.00</b>
<b>INCUBADORA DE EMPRESAS</b>	<b>IMPORTE</b>
Contratación de 2 profesionales	S/7,500.00
<b>Total</b>	<b>S/7,500.00</b>
<b>Saldo</b>	<b>S/0.00</b>

<b>MONTO ESTABLECIDO</b>	<b>S/5,500.00</b>
<b>OTROS GASTOS</b>	<b>IMPORTE</b>
Alquiler de local	S/4,800.00
<b>Total</b>	<b>S/4,800.00</b>
<b>Saldo</b>	<b>S/700.00</b>

**Fuente:** Equipo de trabajo.

<b>TOTAL DE MONTO ESTABLECIDO</b>	S/60,000.00	100%
<b>MONTO GASTADO</b>	S/51,407.78	86%
<b>SALDO</b>	S/8,592.22	14%



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



**Fuente:** Equipo de trabajo.

**Tabla 2.** Gastos del proyecto según la modificación del cuadro presupuestal.

ELABORACIÓN DE ENSALADA DE FRUTAS ENVASADAS AL VACÍO - Resol. Modf. Presupuestal N° 557-2018-C.O/UNACH - ADENDA N°02			S/60,000.00	% EJEC.
DESCRIPCIÓN	T. PRESUPUESTADO	EJECUTADO	SALDO	85.68%
EQUIPOS Y BIENES DURADEROS	S/24,000.00	S/23,736.66	S/263.34	
MATERIALES E INSUMOS	S/10,000.00	S/7,961.42	S/2,038.58	
SERVICIOS TECNOLÓGICOS Y EMPRESARIALES	S/1,000.00	S/0.00	S/1,000.00	
CONSULTORIAS ESPECIALIZADAS	S/3,000.00	S/3,000.00	S/0.00	
GASTOS DE GESTIÓN	S/3,000.00	S/572.20	S/2,427.80	
PASAJES Y VIÁTICOS	S/3,000.00	S/2,837.50	S/162.50	
INCUBADORA DE EMPRESAS	S/7,500.00	S/7,500.00	S/0.00	
MONITOREO	S/3,000.00	S/1,000.00	S/2,000.00	
OTROS	S/5,500.00	S/4,800.00	S/700.00	
<b>TOTAL</b>	<b>S/60,000.00</b>	<b>S/51,407.78</b>	<b>S/8,592.22</b>	

**Fuente:** Equipo de trabajo.



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN

*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*



### V. RESULTADOS OBTENIDOS

- ❖ Se elaboró el producto mínimamente viable, para ser vendido en la provincia de Chota.
- ❖ Se adquirieron equipos, materiales e insumos para el aprovechamiento y el desarrollo del producto.
- ❖ Se participo en ferias agroindustriales, tanto organizado por la municipalidad de chota como también de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.
- ❖ Se hizo las visitas técnicas la Universidad Nacional Agraria la Molina como al CITE Agroindustrial Chavimochic, con el fin de mejorar nuestro proceso de nuestro producto, además para afianzar nuestros conocimientos empresariales.
- ❖ Se comercializaron las ensaladas de frutas por todo el distrito de chota.
- ❖ Se redactó el artículo científico con nombre: **“Optimización del tiempo de vacío y concentración de ácido ascórbico en la conservación de un mix de frutas mínimamente procesadas”** la cual se encuentra en proceso de revisión para ser publicado en la revista de la Universidad Nacional Autónoma de Chota: **CIENCIA NOR@NDINA**.
- ❖ Se constituyo la empresa con razón social **INDUSTRIA FRUTILAY S.A.C.** con la finalidad de producir y comercializar el producto mínimamente viable (ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío).
- ❖ Se expuso el artículo científico en el I congreso Internacional “Innovaciones Tecnológicas Agropecuarias” organizado por la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

### VI. CONCLUSIONES

- ❖ Se dio a conocer todos los resultados que se obtuvo durante la ejecución del proyecto de emprendimiento Start Up “Elaboración de ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío” siendo lo más principal el desarrollo del producto mínimamente viable, y la redacción de un artículo científico que pueda ser publicado a la revista de la UNACH.
- ❖ El proyecto de innovación ha contribuido de manera satisfactoria para todo el equipo de trabajo la cual tiende a ser una herramienta de crecimiento empresarial y profesional para volcarle a la sociedad y desarrollar beneficios para la población de Chota.



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

## VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN

*“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”*



- ❖ Este proyecto se desarrollo de una manera muy satisfactoria y dinámica gracias al trabajo de todos los integrantes los cuales aportaron sus habilidades para desarrollar el producto mínimamente viable y hacerlo conocido en el distrito de Chota.
- ❖ Posteriormente, se llego a comprender que la importancia de crear o desarrollar productos nuevos e innovadores llevan a tener un estilo de vida de gran importancia y satisfactoria para la sociedad.

### VII. RECOMENDACIONES

- ❖ Se recomienda hacer estudios sobre biopelículas para mejora la consistencia de las frutas al momento de envasarlo al vacío.
- ❖ Se recomienda a la Oficina General de Emprendimiento Empresarial que modifiquen la directiva y incluyan viajes aéreos para que se realicen pasantías.
- ❖ Se recomienda a la Oficina de Logística que no eleven los costos de los equipos al momento de comprarlos.
- ❖ Se recomienda que el saldo restante de cada proyecto pase a una de las 5 carreras profesionales que cuenta la Universidad Nacional Autónoma de Chota para que se hagan proyecciones sociales y beneficie a la población Chotana.

### VIII. AGRADECIMIENTO

- ❖ Agradecemos el financiamiento otorgado por la Universidad Nacional Autónoma de Chota a través de concurso START UP.

### IX. ANEXOS



**Fig. 1** Produciendo las ensaladas de frutas



**Fig. 2** Produciendo las ensaladas de frutas con el Ing Henry Chico



**Fig. 3** Exhibiendo las ensaladas de frutas



**Fig. 4** Participando en la feria organizado por la Municipalidad de Chota



**Fig. 5** Ofreciendo nuestro producto en la feria



**Fig. 6** Desfilando por aniversario de la UNACH



**Fig. 7** Producto mínimamente viable presentación 1



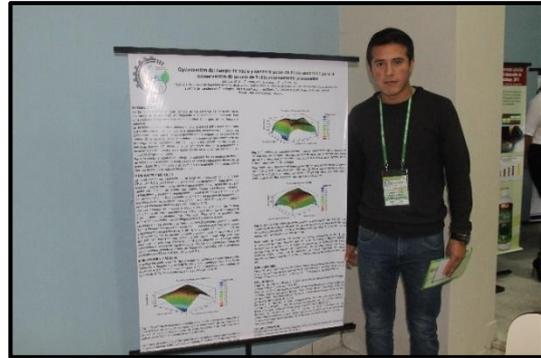
**Fig. 8** Ofreciendo nuestro producto en la feria



**Fig. 9** Capacitación en el CITE Agroindustria Chavimochic



**Fig. 10** Ensaladas para el análisis y obtener resultados para el artículo científico



**Fig. 11** Participando como Ponente en el I Congreso Internacional “Innovaciones Tecnológicas Agropecuarias”-UNACH



**Fig. 12** Participando en la feria organizado por la Universidad Nacional Autónoma de Chota



**Fig. 12** Producto mínimamente viable presentación 2

**OPTIMIZACIÓN DEL TIEMPO DE VACÍO Y CONCENTRACIÓN DE ÁCIDO  
ASCÓRBICO PARA LA CONSERVACIÓN DE UN MIX DE FRUTAS  
MÍNIMAMENTE PROCESADAS**

Marcos Barboza Mejía<sup>1,2</sup>, Wilbert Guevara Guerrero<sup>1</sup>, José Guevara Guerrero<sup>1</sup>, Henry Chico  
León<sup>3</sup>

**RESUMEN**

La investigación tuvo como objetivo optimizar los parámetros de tiempo de vacío y concentración de ácido ascórbico para la conservación de un mix de frutas a base de yacón, piña y aguaymanto mínimamente procesadas. Las variables analizadas fueron tiempo de vacío en un rango de 10 – 30 segundos, y ácido ascórbico en concentraciones de 0.1% - 1.2%. Las muestras fueron envasadas en bolsas de polietileno de 70  $\mu\text{m}$  y posteriormente almacenadas a 4°C por un tiempo de 8 días. Se realizaron análisis para cada fruta en base a las variables respuestas pH, °Brix y acidez, donde los valores de concentración de ácido ascórbico y tiempo de vacío fueron optimizados. Los resultados finales mostraron que los rangos de optimización de parámetros para la conservación del mix de frutas fueron: concentración de ácido ascórbico 0.46 – 0.59 % y tiempo de vacío de 15 – 17 segundos.

**Palabras-clave:** mix de fruta, conservación, procesamiento mínimo; ácido ascórbico; envasado al vacío.

**ABSTRACT**

The research was the objective to optimize the parameters of vacuum time and ascorbic acid concentration for the conservation of a mix of fruits based on minimally processed yacon, pineapple and aguaymanto. The variables analyzed were vacuum time in a range of 10 - 30 seconds, and ascorbic acid in concentrations of 0.1% - 1.2%. The samples were packed in 70  $\mu\text{m}$  polyethylene bags and subsequently stored at 4 ° C for 8 days. Analyzes were performed for each fruit based on the variables pH, ° Brix and acidity, where the values of ascorbic acid concentration and vacuum time were optimized. The final results showed that the optimization ranges of parameters for fruit mix conservation were: concentration of ascorbic acid 0.46 - 0.59% and vacuum time of 15 - 17 seconds.

---

<sup>1</sup>Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, Universidad Nacional Autónoma de Chota, Jr. José Osoro 418, Chota, Cajamarca.

<sup>2</sup> Autor para correspondencia: john12barboza@gmail.com

<sup>3</sup> Universidad Nacional del Santa

**Key words:** fruit mix, conservation, minimal processing; ascorbic acid; vacuum packaging.

## INTRODUCCIÓN

En los últimos años un gran cambio en los patrones de consumo viene ocurriendo en la sociedad, en respuesta a la demanda del mercado. Los consumidores piden productos de alta calidad, listos para el uso, frescos y naturales. Esta tendencia por consumir productos más frescos y sanos, y lo más parecido a su forma original, genera la necesidad de buscar alternativas de conservación que cubran las mismas propiedades antimicrobianas y compatibilidad con el alimento.

En cuanto a las frutas y hortalizas, estas son susceptibles a la descomposición por microorganismos. Según la FAO (2014), las pérdidas postcosecha exceden el 30% en países en desarrollo, a los que, entre otros factores de pérdida, se les atribuye el alto costo de las tecnologías de procesamiento y la falta de información o de un apropiado conocimiento técnico de los procesos.

Una buena alternativa para evitar la pérdida postcosecha es alargar la vida útil de los alimentos mediante la tecnología de alimentos mínimamente procesados (MP), la cual se adapta muy bien a la tendencia contemporánea de alimentos listos para el consumo, dado el limitado tiempo disponible para el preparo de las comidas (Sanjinez *et al.*, 2010). Sin embargo, la supervivencia y crecimiento de microorganismos patógenos son la mayor preocupación en las frutas y hortalizas frescas MP, debido a la contaminación durante la preparación e incremento de nutrimentos en el fluido celular en la superficie cortada de los productos (Cagri *et al.*, 2004).

Uno de los tratamientos que se les puede aplicar a las frutas MP es el envasado al vacío, es decir la disminución de O<sub>2</sub> dentro del envase, lo cual, junto a la incorporación de antioxidantes, puede mejorar las cualidades organolépticas del producto (Giraldo, 2004; Barbosa *et al.*, 2000).

Por lo expuesto, el objetivo del trabajo fue optimizar los parámetros de tiempo de vacío y concentración de ácido ascórbico para la elaboración de un mix de frutas a base de yacón, piña y aguaymanto mínimamente procesadas, con la finalidad de alargar la vida útil del producto.

## MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación se desarrolló en el local de producción de la empresa FRUTILAY S.A.C ubicado en el distrito de Chota de la Región Cajamarca. Los frutos empleados fueron piña, yacón y aguaymanto, provenientes del mercado central del distrito de Chota, los cuales fueron clasificados, lavados, desinfectados y troceados, manteniendo la cadena de frío a una temperatura no mayor a 10°C. La fruta troceada se sometió a un proceso de inmersión en una

solución de ácido cítrico a una concentración de 0.1% y ácido ascórbico en concentraciones variables de 0.1% – 0.65% - 1.2%.

Una vez drenada, se procedió a pesar y envasar la fruta en las mismas proporciones en una presentación de 180 g., luego se realizó el envasado al vacío a diferentes tiempos (10s, 20s, 30s). Finalmente, el producto fue almacenado en condiciones de refrigeración a 4°C durante 8 días.

Los análisis de las muestras se realizaron cada 2 días para cada tratamiento. Se determinaron las características fisicoquímicas para cada fruta (piña, yacón y aguaymanto) envasados al vacío: pH, °Brix, y acidez, a fin de determinar los parámetros óptimos de tiempo de vacío y concentración de ácido ascórbico que permitan mantener sus características fisicoquímicas originales. Los resultados se evaluaron mediante un ANOVA (análisis de varianza) entre tratamientos a un nivel de significancia del 5%. Se optimizaron los valores de los parámetros usando el diseño de Superficie respuesta, con el programa estadístico STATGRAPHICS Centurion (XV) 16.1.15.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los tratamientos aplicados al mix de frutas a base de yacón, piña y aguaymanto fueron concentraciones de ácido ascórbico de 0.10 a 1.20% y tiempo de aplicación de vacío de 10 a 30 segundos, cada tratamiento con un peso de 60 g para cada fruta, evaluados durante 8 días. Se realizó un análisis de las variables respuestas de pH, °Brix y Acidez para cada fruta.

### Análisis de pH, °Brix y Acidez en Yacón

El pH, °Brix y la acidez titulable en el yacón empleado en el mix de frutas presentan una variación entre tratamientos de 3.56 a 4.91; 9.99 a 11.45 y 0.29 a 1.09, respectivamente (**Tabla 1**).

Los modelos de regresión para los parámetros de pH y Acidez titulable fueron estadísticamente significativos ( $p < 0.05$ ) con  $R^2 = 79.4448\%$  y  $85.1838\%$  respectivamente (a excepción de los °Brix, con  $R^2 = 33.3441\%$ ) que indican un buen ajuste del modelo a los datos experimentales. Los modelos 2do orden para pH y acidez se presenta en las **ecuaciones. (1) y (2)** las superficies de respuesta en la **Figura. 1a y 1b**.

$$\text{pH} = 2.60 + 0.8958*[A.A] + 0.1348*tv + 0.2479*[A.A]^2 - 0.07409*[A.A]*tv - 0.002*tv^2 \quad (1)$$

$$\text{Acidez titulable} = 0.4271 - 0.08354*[A.A] + 0.01817* tv - 0.0218*[A.A]^2 + 0.0269*[A.A] *tv - 0.00082*tv^2 \quad (2)$$

Donde:

[A.A]: Concentración de ácido ascórbico (%)

tv: Tiempo de aplicación de vacío (segundos)

La optimización de las tres variables respuesta (pH, °Brix y Acidez titulable), se obtuvo maximizando la función de 'deseabilidad' evaluada en cada punto del diseño, estableciendo las características de esta función. Las metas de cada una de las respuestas actualmente están establecidas como: mantener °Brix en 10.72; Acidez titulable en 0.69 y pH en 4.235.

Entre los puntos de diseño, la 'deseabilidad' máxima se alcanza en el Tratamiento 8 (0.65% de ácido ascórbico y 30 segundos de aplicación de vacío). Para encontrar la combinación de factores que alcanza la 'deseabilidad' global óptima, se optimiza la deseabilidad.

El valor óptimo de la deseabilidad es 0.9579; con una concentración óptima de Ácido Ascórbico a 0.57 % y tiempo de vacío a 14.89 segundos, con respuestas óptimas de 10.72 °Brix, Acidez titulable de 0.69 y pH de 4.15.

#### **Análisis de pH, °Brix y Acidez en Piña**

Las respuestas experimentales en términos de pH, °Brix y Acidez titulable de la piña evaluados en el día 6, se presentan en la **tabla 2**.

El pH, °Brix y la acidez titulable en la piña empleada en el mix de frutas variaron entre tratamientos en valores de 3.62 a 4.31; 9.56 a 10.85 y 0.47 a 1.20 respectivamente.

Los modelos de regresión para los parámetros de pH y Acidez titulable fueron estadísticamente significativos ( $p < 0.05$ ) con  $R^2 = 87.19\%$  y  $74.87\%$  respectivamente (a excepción de los °Brix, con  $R^2 = 47.6\%$ ) que indican un buen ajuste del modelo a los datos experimentales. Los modelos de 2do orden para pH y acidez se presentan en las **ecuaciones (3) y (4)** y las superficies de respuesta en la **Figs. 3a y 3b**.

$$\text{pH} = 3.453 + 0.0628*[A.A] + 0.0600*tv + 0.2314*[A.A]^2 - 0.0318*[A.A]*tv - 0.001*tv^2 \quad (3)$$

$$\text{Acidez titulable} = 0.2438 + 1.033*[A.A] + 0.0237*tv - 0.4255*[A.A]^2 - 0.007136*[A.A] *tv - 0.0004*tv^2 \quad (4)$$

Donde:

[A.A]: Concentración de ácido ascórbico (%)

tv: Tiempo de aplicación de vacío (segundos)

La optimización de las tres variables respuesta (pH, °Brix y Acidez titulable), se obtuvieron maximizando la función de 'deseabilidad' evaluada en cada punto del diseño, estableciendo las características de esta función. Las metas de cada una de las respuestas fueron establecidas como: mantener °Brix en 10.205; Acidez titulable en 0.8366 y pH en 3.965.

Entre los puntos de diseño, la 'deseabilidad' máxima se alcanza en el tratamiento 14 (0.65% de ácido ascórbico y 20 segundos de tiempo de vacío). Para encontrar la combinación de factores que alcanza la 'deseabilidad' global óptima, se optimiza la deseabilidad.

El valor óptimo de la deseabilidad es 0.997; con una concentración óptima de Ácido Ascórbico a 0.456312% y tiempo de vacío a 13.47 segundos, con respuestas óptimas de 10.72 °Brix, Acidez titulable de 0.84 y pH de 3.96.

#### Análisis de pH, °Brix y Acidez en Aguaymanto

Las respuestas experimentales en términos de pH, °Brix y Acidez titulable del aguaymanto evaluados en el día 6, se presentan en la **tabla 3**.

El pH, °Brix y la acidez titulable en el aguaymanto empleado en el mix de frutas variaron de 3.72 a 4.31; 9.35 a 10.83 y 1.25 a 2.04 respectivamente. Los modelos de regresión para los parámetros de pH, °Brix y Acidez titulable fueron estadísticamente significativos ( $p < 0.05$ ) con  $R^2 = 77.5957\%$ ,  $71.7575\%$  y  $67.1199\%$  respectivamente que indican un buen ajuste del modelo a los datos experimentales. Los modelos de 2do orden para pH y acidez se presentan en las **ecuaciones (5), (6) y (7)** y las superficies de respuesta en la **Figura 5 a, b y c**.

$$\text{pH} = 3.674 - 0.134*[\text{A.A.}] + 0.0447*tv + 0.278*[\text{A.A.}]^2 - 0.0220*[\text{A.A.}] * tv - 0.00086*tv^2 \quad (5)$$

$$\text{°Brix} = 9.608 - 1.779*[\text{A.A.}] + 0.1189* tv + 1.0138*[\text{A.A.}]^2 + 0.0218*[\text{A.A.}] * tv - 0.0037* tv^2 \quad (6)$$

$$\text{Acidez titulable} = 0.96 + 1.27*[\text{A.A.}] + 0.03*tv - 0.305**[\text{A.A.}]^2 - 0.037**[\text{A.A.}]*tv - 0.0003*tv^2 \quad (7)$$

Donde:

[A.A.]: Concentración de ácido ascórbico (%)

tv: Tiempo de aplicación de vacío (segundos)

La optimización de las tres variables respuesta (pH, °Brix y Acidez titulable), se obtuvieron maximizando la función de 'deseabilidad' evaluada en cada punto del diseño, estableciendo las

características de esta función. Las metas de cada una de las respuestas actualmente están establecidas como: mantener °Brix en 10.09; Acidez titulable en 1.64 y pH en 4.02.

Entre los puntos de diseño, la 'deseabilidad' máxima se alcanza en el tratamiento 5 (0.65% de ácido ascórbico y 20 segundos de aplicación de vacío). Para encontrar la combinación de factores que alcanza la 'deseabilidad' global óptima, se optimiza la deseabilidad.

El valor óptimo de la deseabilidad es 0.962; con una concentración óptima de Ácido Ascórbico a 0.591% y tiempo de vacío a 17.24 segundos, con respuestas óptimas de 10.09 °Brix, Acidez titulable de 1.64 y pH de 3.98.

Para todos los tratamientos, los valores de acidez alcanzados al día 8 de almacenamiento fueron mayores que el inicial. Da Costa & Balbino (2002) describen que el aumento de la acidez se explica por la formación de ácido galacturónico en el proceso de degradación de la pared celular del fruto, Castricini (2009) añade que la liberación de ácidos orgánicos de estas reacciones puede aumentar la acidez, y consecuentemente la disminución del pH.

En cuanto a los °Brix, de acuerdo con Fan (1992), puede ocurrir un descenso en los sólidos solubles durante el almacenamiento, que se justifica por el consumo de sustratos en el metabolismo respiratorio de la fruta. Lo cual se explica en los resultados reportados, ya que se presenta una baja tasa de respiración en el producto envasado, esto debido a la mínima presencia de oxígeno en el interior del envase para tiempos de vacío menores (10s), lo cual permitió que el producto continúe con su metabolismo.

## CONCLUSIONES

Se determinaron que las variables de influencia en la conservación del mix de frutas a base de yacón, piña y aguaymanto mínimamente procesada, fueron: para el caso del yacón, la concentración óptima de Ácido Ascórbico es 0.57% y tiempo de vacío de 15 segundos. En el caso de la piña, la concentración óptima de Ácido Ascórbico es 0.46% y tiempo de vacío a 14 segundos. Finalmente, en el aguaymanto, la concentración óptima de Ácido Ascórbico a 0.59 % y tiempo de vacío a 17 segundos; a fin de mantener las condiciones fisicoquímicas cercanas a los valores iniciales.

En base a los valores reportados, se concluye que, para el mix de frutas en base a yacón, piña y aguaymanto, el rango óptimo de los parámetros de concentración de ácido ascórbico y tiempo de vacío son de 0.46 – 0.59 % y 15 – 17 segundos, respectivamente.

**LITERATURA CITADA**

- Barbosa, G., P. Usha, E. Palau, & B. Swanson. 2000. *Conservación no térmica de alimentos*. Zaragoza: Acribia.
- Cagri, A., Z. Ustunol, & E. T. Ryser. 2004. Antimicrobial edible films and coatings. *Journal of Food Protection*. 67(4): 833.
- Castricini, A. 2009. *Aplicação de revestimentos comestíveis para conservação de mamões (Carica papaya L.) 'Golden'*. Tese (Doutorado em Fitotecnia). Instituto de Agronomia, Departamento de Fitotecnia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ. 117 p.
- Da Costa, A., Balbino, J. 2002. Características da fruta para exportação e normas de qualidade. *In Mamão: póscolheita (Capítulo 2)*. (pp. 12-18). Brasília, Brasil: Embrapa Informação Tecnológica. (Série Frutas do Brasil, 21).
- Fan, C. 1992. *Concentración de sólidos solubles en papaya durante la etapa de maduración*. INTA, 18-19.
- Giraldo, G. 2004. Conservación de frutas por un método combinado. *Revista de Investigaciones*;1(14):121-8.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO. 2014. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i3901s.pdf>
- Sanjinez, E., Guilherme, I., Yuri, T., Corbari, J. 2010. Influencia de la deshidratación osmótica y de la adición de cloruro de calcio en la conservación de kivis minimamente procesados. *Food Science and Technology*. V .30. supl.1. Campinas, Brasil.

## ANEXOS

**Tabla 1.** Valores de respuesta observados para pH, °brix y acidez con diferentes combinaciones de concentración de ácido ascórbico (%) y tiempo de aplicación de vacío (seg) para yacón como parte de un mix de frutas

BLOQUE	Tratamientos		Valores de respuesta		
	Ácido Asc.	Tiempo de vacío	pH	°Brix	Acidez titulable
1	1.20%	20 seg	3.99	11.1	1.09
	0.10%	30 seg	4.91	11.15	0.29
	0.65%	10 seg	4.13	10.05	0.71
	1.20%	10 seg	4.48	10.05	0.48
	0.65%	20 seg	4.32	10.15	0.75
	0.10%	10 seg	3.62	11.05	0.6
	0.10%	20 seg	4.78	11.15	0.44
	0.65%	30 seg	4.11	11.45	0.67
	1.20%	30 seg	3.91	10.15	1.09
	1.20%	20 seg	3.93	11.04	1.03
2	0.10%	30 seg	4.56	10.95	0.48
	0.65%	10 seg	4.07	9.99	0.65
	1.20%	10 seg	4.25	11.05	0.83
	0.65%	20 seg	4.15	11.05	0.79
	0.10%	10 seg	3.56	10.99	0.54
	0.10%	20 seg	4.72	11.09	0.38
	0.65%	30 seg	4.05	11.39	0.61
	1.20%	30 seg	3.85	10.09	1.03

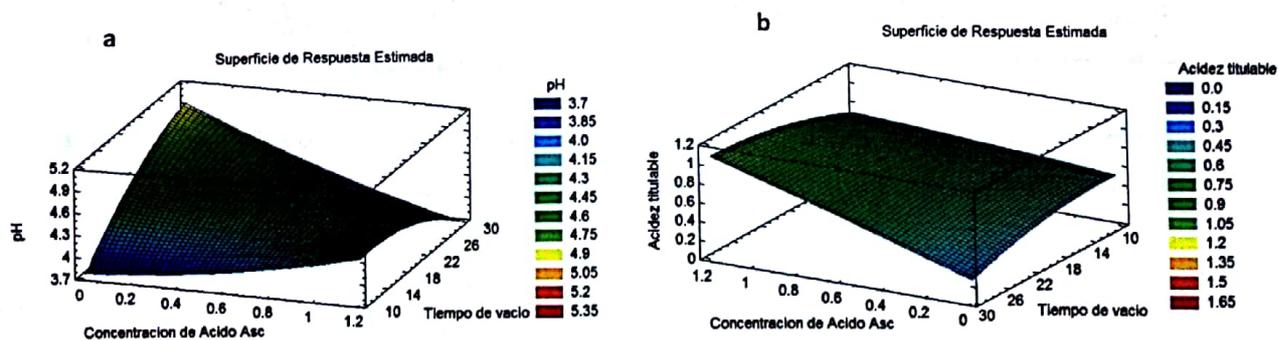
**Tabla 2.** Valores de respuesta observados para pH, °Brix y Acidez con diferentes combinaciones de concentración de ácido ascórbico (%) y tiempo de aplicación de vacío (seg) para piña como parte de un mix de frutas

BLOQUE	Tratamientos		Valores de respuesta		
	Ácido Asc.	Tiempo de vacío	pH	°Brix	Acidez titulable
1	1.20%	20 seg	3.87	10.83	1.2032
	0.10%	30 seg	4.31	10.32	0.7424
	0.65%	10 seg	3.95	9.95	1.0112
	1.20%	10 seg	4.2	9.98	0.7296
	0.65%	20 seg	4.1	10.08	0.9216
	0.10%	10 seg	3.97	10.62	0.6272
	0.10%	20 seg	4.27	10.32	0.704
	0.65%	30 seg	3.85	9.85	1.0752
	1.20%	30 seg	3.75	9.95	1.0368
	1.20%	20 seg	3.74	10.54	1.04
2	0.10%	30 seg	4.26	10.25	0.7168
	0.65%	10 seg	3.82	9.66	0.85
	1.20%	10 seg	3.81	9.95	1.1392
	0.65%	20 seg	4.03	10.85	0.9088

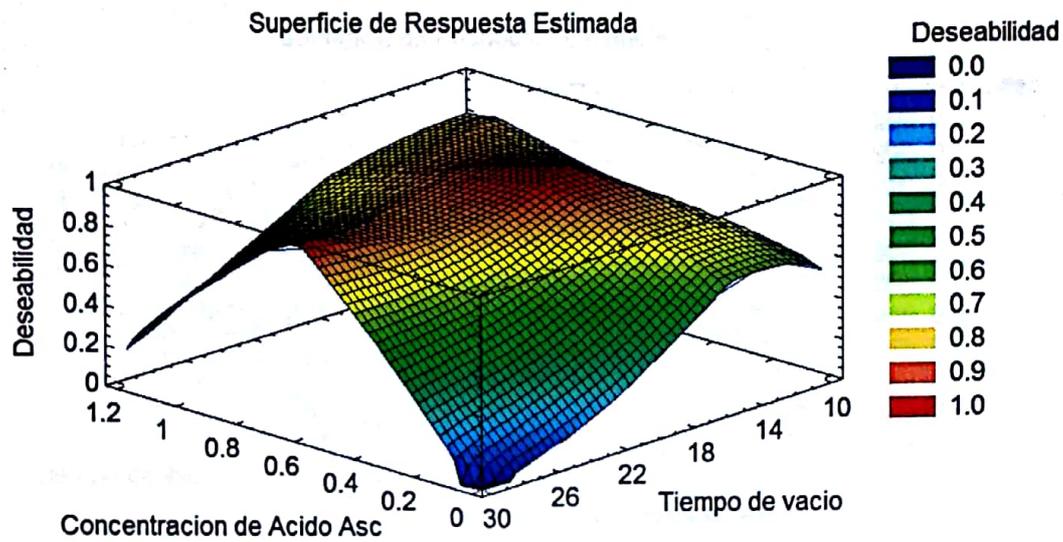
0.10%	10 seg	3.84	10.33	0.47
0.10%	20 seg	4.14	10.03	0.54
0.65%	30 seg	3.72	9.56	0.92
1.20%	30 seg	3.62	9.66	0.88

**Tabla 3.** Valores de respuesta observados para pH, °Brix y Acidez con diferentes combinaciones de concentración de ácido ascórbico (%) y tiempo de aplicación de vacío (seg) para Aguaymanto como parte de un mix de frutas

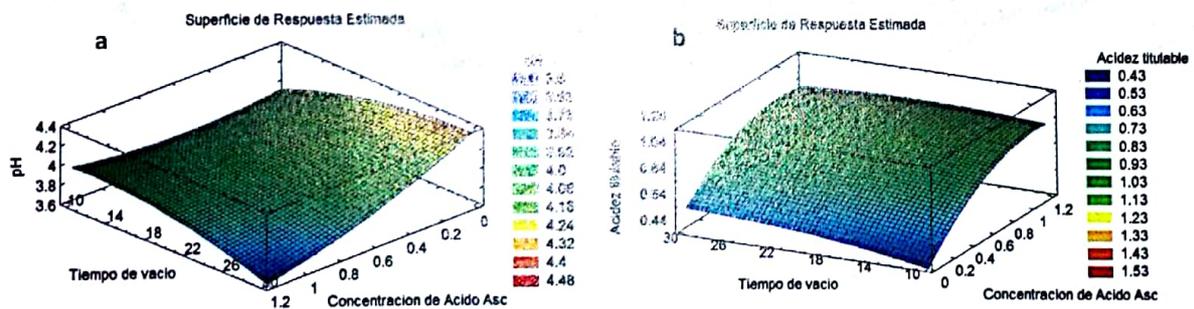
BLOQUE	Tratamientos		Valores de respuesta		
	Ácido Asc.	Tiempo de vacío	pH	°Brix	Acidez titulable
1	1.20%	20 seg	3.87	10.83	1.7536
	0.10%	30 seg	4.31	10.32	1.8048
	0.65%	10 seg	3.95	9.95	1.7664
	1.20%	10 seg	4.2	9.98	1.5872
	0.65%	20 seg	4.1	10.08	1.6
	0.10%	10 seg	3.97	10.62	1.3952
	0.10%	20 seg	4.27	10.32	1.4336
	0.65%	30 seg	3.85	9.85	1.5488
	1.20%	30 seg	3.75	9.95	1.3696
	1.20%	20 seg	3.84	10.49	1.64
2	0.10%	30 seg	3.95	9.35	1.472
	0.65%	10 seg	3.92	9.61	1.65
	1.20%	10 seg	3.89	9.85	2.0352
	0.65%	20 seg	3.83	9.95	1.728
	0.10%	10 seg	3.94	10.28	1.28
	0.10%	20 seg	4.24	9.98	1.32
	0.65%	30 seg	3.82	9.51	1.43
	1.20%	30 seg	3.72	9.61	1.25



**Figura 1.** modelos de superficie de respuesta estimada de yacón que muestran el pH y acidez titulable frente a la concentración de ácido ascórbico y tiempo de vacío. (a) pH y (b) acidez titulable.



**Figura 2.** superficie de respuesta estimada para la maximización de la función de 'deseabilidad', con la combinación de los factores óptimos, en el yacón empleado en un mix de frutas con piña y aguaymanto.



**Figura 3.** modelos de superficie de respuesta estimada de piña que muestran el pH y Acidez Titulable frente a la concentración de ácido ascórbico y tiempo de aplicación de vacío. (a) pH y (b) acidez titulable.

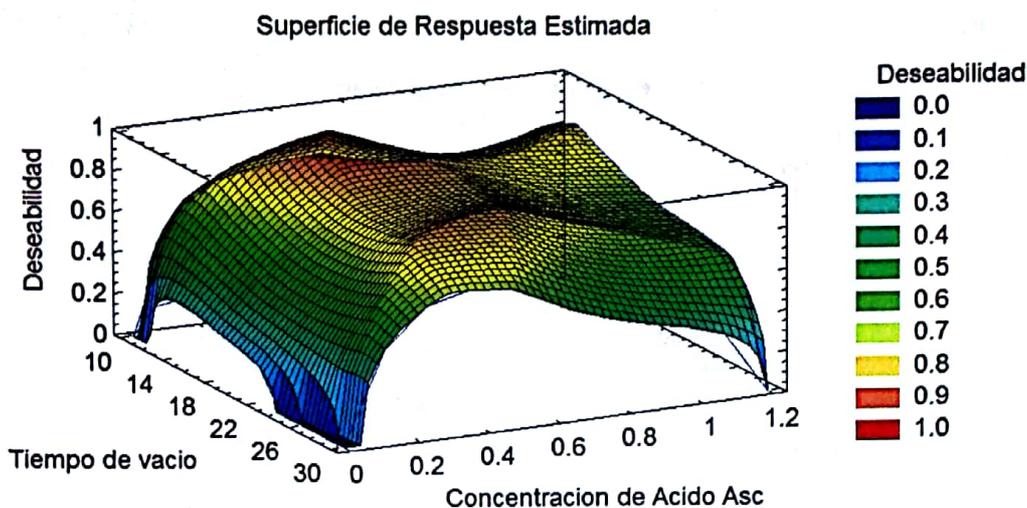


Figura 4. superficie de respuesta estimada para la maximización de la función de ‘deseabilidad’, con la combinación de los factores óptimos, en la piña empleado en un mix de frutas con yacón y aguaymanto.

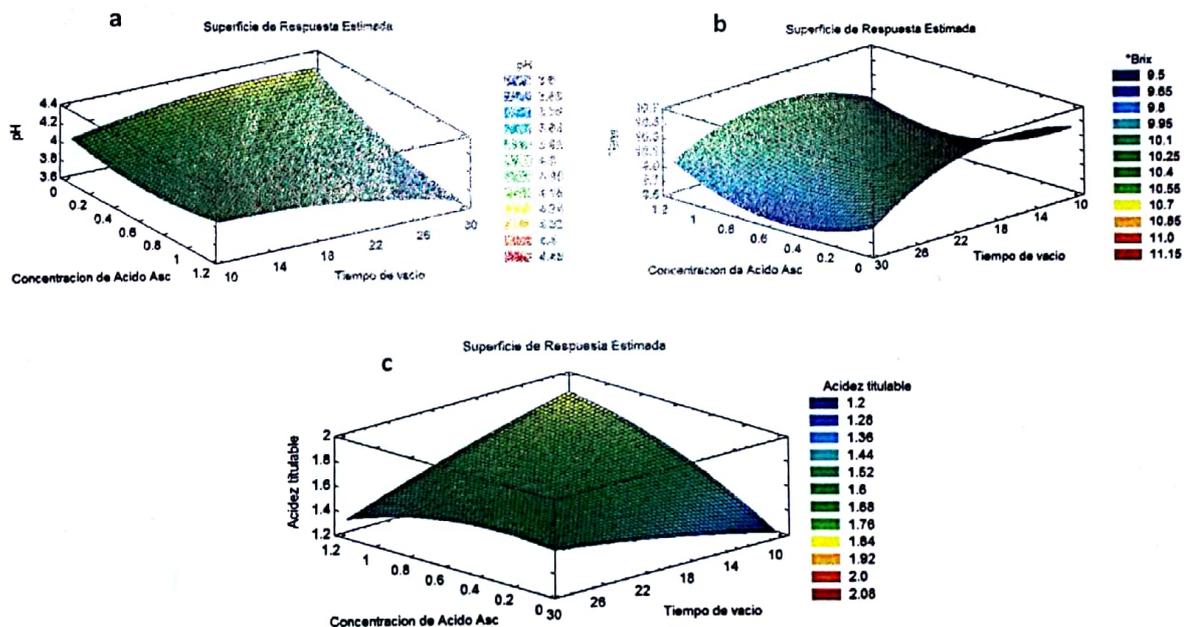
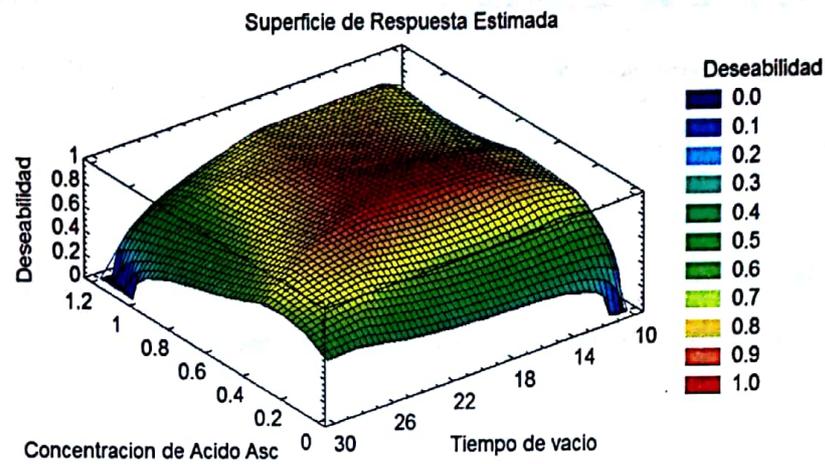


Figura 5. modelos de superficie de respuesta estimada de aguaymanto que muestran el pH, °brix y acidez titulable frente a la concentración de ácido ascórbico y tiempo de aplicación de vacío. (a) pH, (b) °brix y (c) acidez titulable.



**Figura 6.** superficie de respuesta estimada para la maximización de la función de 'deseabilidad' en la región indicada (0.96237), con la combinación de los factores de tiempo de vacío aplicado y concentración de ácido ascórbico a la cual alcanza el óptimo, en el aguaymanto empleado en un mix de frutas con yacón y piña.

- Nahui, A. 2017. Efecto de la proporción de Lctosuero y Aguaymanto (*Physalis peruviana* L) en las características fisicoquímicas y organolépticas del Helado. Tesis de Grado. Universidad Nacional de Huancavelica, Perú.
- Ramírez-Navas, J.S., Rengifo, C.J. & Rubiano, A. 2016. Parámetros de calidad en helados. *Revista ReCiTeIA*, 15(1): 80-94.
- Young, S. 2007. Whey products in ice cream and frozen dairy desserts. *US Dairy Export Council. Applications Monograph Ice Cream*.
- Zambrano, F., Muñoz, A., Vergara, G., López, M., Monroy, D.J. & Loor, E. 2015. Helado Artesanal del primer Desuerado del queso fresco Pasteurizado en el taller de procesos de lacteos de la SPAM. III International Congress of Science, Technology, Innovation and Entrepreneurship. Bolivar 10-12 de noviembre. Producciones alternativas: Alimentos, pp. 187-192.

### OPTIMIZACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE TIEMPO DE VACÍO Y CONCENTRACIÓN DE ÁCIDO ASCÓRBICO EN LA CONSERVACIÓN DE UN MIX DE FRUTAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS

*Optimization of the parameters of vacuum time and concentration of ascorbic acid in the conservation of a mix of minimally processed fruits*

Barboza, M. J.<sup>1</sup>, Guevara, W.<sup>1</sup>, Guevara, J. M.<sup>1</sup>, Chico, H.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Universidad Nacional Autónoma de Chota.

<sup>2</sup> Universidad Nacional del Santa.

\* Email: john12barboza@gmail.com

#### Introducción

En los últimos años un gran cambio en los patrones de consumo viene ocurriendo en la sociedad, en respuesta a la demanda del mercado. Los consumidores piden productos de alta calidad, listos para el uso, frescos y naturales.

La tecnología de alimentos mínimamente procesados (MP) surge como una buena alternativa para satisfacer esta necesidad, adaptándose a la tendencia contemporánea en que el tiempo disponible para el preparo de las comidas es limitado (Sanjinez et al, 2010). Sin embargo, la supervivencia y crecimiento de microorganismos patógenos son la mayor preocupación en las frutas y hortalizas frescas MP, debido a la contaminación durante la preparación e incremento de nutrientes en el fluido celular en la superficie cortada de los productos (Cagri et al., 2004).

Por lo expuesto, el objetivo del trabajo fue optimizar los parámetros de tiempo de vacío y concentración de ácido ascórbico para la elaboración de un mix de frutas a base de yacón, piña y aguaymanto mínimamente procesadas, con la finalidad de alargar la vida útil del producto.

#### Materiales y métodos

La investigación se desarrolló en el local de producción de la empresa FRUTILAY S.A.C ubicado en el distrito de Chota de la Región Cajamarca. Los frutos empleados fueron piña, yacón y aguaymanto, provenientes del mercado central del distrito de Chota, los cuales fueron clasificados, lavados, desinfectados y troceados, manteniendo la cadena de frío a una temperatura no mayor a 10°C. La fruta troceada se sometió a un proceso de inmersión en una solución de ácido cítrico a una concentración de 0.1% y ácido ascórbico en concentraciones variables de 0.1% - 0.65% - 1.2%.

Una vez drenada, se procedió a pesar y envasar la fruta en las mismas proporciones en una presentación de 180 g, luego

se realizó el envasado al vacío a diferentes tiempos (10s, 20s, 30s). Finalmente, el producto fue almacenado en condiciones de refrigeración a 4°C durante 8 días.

Los análisis de las muestras se realizaron cada 2 días para cada tratamiento. Se determinaron las características fisicoquímicas para cada fruta (piña, yacón y aguaymanto) envasados al vacío: pH, °Brix, y acidez, a fin de determinar los parámetros óptimos de tiempo de vacío y concentración de ácido ascórbico que permitan mantener sus características fisicoquímicas originales. Los resultados se evaluaron mediante un ANOVA (análisis de varianza) entre tratamientos a un nivel de significancia del 5%. Se optimizaron los valores de los parámetros usando el diseño de Superficie respuesta, con el programa estadístico STATGRAPHICS PLUS versión 5.1.

#### Resultados y Discusión

Al realizar los análisis de pH, °Brix y Acides del yacón se encontró que el valor óptimo de la deseabilidad es 0.9579; con una concentración óptima de Ácido Ascórbico a 0.57 % y tiempo de vacío a 14.89 segundos, con respuestas óptimas de 10.72 °Brix, Acidez titulable de 0.69 y pH de 4.15.

Asimismo, al realizar los análisis para la piña se obtuvo que el valor óptimo de la deseabilidad es 0.997; con una concentración óptima de Ácido Ascórbico a 0.456312% y tiempo de vacío a 13.47 segundos, con respuestas óptimas de 10.72 °Brix, Acidez titulable de 0.84 y pH de 3.96.

Finalmente, los análisis se realizaron para el aguaymanto que se encontró que el valor óptimo de la deseabilidad es 0.962; con una concentración óptima de Ácido Ascórbico a 0.591% y tiempo de vacío a 17.24 segundos, con respuestas óptimas de 10.09 °Brix, Acidez titulable de 1.64 y pH de 3.98.

Para todas las muestras los valores de acidez alcanzados

al día 8 de almacenamiento fueron mayores que el inicial. Da Costa & Balbino (2002) explican que el aumento de la acidez se explica por la formación de ácido galacturónico en el proceso de degradación de la pared celular del fruto, Castricini (2009) añade que la liberación de ácidos orgánicos de estas reacciones puede aumentar la acidez, y consecuentemente la disminución del pH.

#### Conclusiones

Se concluye que el rango de optimización para el mix de frutas en base a yacón, piña y aguaymanto de los parámetros de concentración de ácido ascórbico y tiempo de vacío son de 0.46 – 0.59 % y 15 – 17 segundos, respectivamente.

#### Agradecimientos

Agradecemos el financiamiento otorgado por la Universidad Nacional Autónoma de Chota a través de concurso de Start up.

#### Bibliografía

- Cagri, A., Ustunol, Z. & Ryser, E. T. 2004. Antimicrobial edible films and coatings. *Journal of Food Protection*. 67(4): 833-848.
- Castricini, A. 2009. Aplicação de revestimentos comestíveis para conservação de mamões (*Carica papaya* L.) 'Golden'. Tese (Doutorado em Fitotecnia). Instituto de Agronomia, Departamento de Fitotecnia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil.
- Da Costa, A.D. & Balbino, J.D.S. 2002. *Características da fruta para exportação e normas de qualidade*. In Mamão: póscolheita (Capítulo 2): 12-18. Brasília, Brasil: Embrapa Informação Tecnológica. (Série Frutas do Brasil, 21).
- Sanjinez-Argandoña, E.J., Guilherme, I.G., Takito, S.Y. & Corbari, J. 2010. Influencia de la deshidratación osmótica y de la adición de cloruro de calcio en la conservación de kivis minimamente procesados. *Food Science and Technology*, 30(1): 205-209.

**ACTA DE ENTREGA-RECEPCIÓN DE BIENES DEL PROYECTO DE ENPRENDIMIENTO  
START UP DENOMINADO "ELABORACION DE ENSALADAS DE FRUTAS NATIVAS  
ENVASADAS AL VACIO".**

En las instalaciones del Local alquilado para el proyecto, ubicado en el Jr. José Osoreo N° 875 del distrito y provincia de CHOTA, departamento de CAJAMARCA; siendo las **09:30 a.m. horas del día 02 de setiembre del 2018**, se reunieron la C.P.C. Herlinda Guevara Benavides, Especialista en Bienes Patrimoniales, y Marcos John Barboza Mejía, coordinador del proyecto de emprendimiento Start Up denominado "Elaboración de ensaladas de Frutas Nativas Envasadas al Vacío" y haciendo presencia como veedores la Mg. Iselli Josylin Nohely Murga Gonzalez, docente de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, para verificar la operatividad de los Bienes a recepcionar los cuales se detallan a continuación.

**DESCRIPCION DEL BIEN Y/O BIENES**

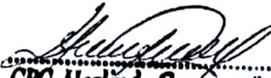
ITEM	CODIGO PATRIMONIAL	DENOMINACIÓN	MARCA	MODELO	COLOR	SERIE	ESTADO
01	S/CP	BALANZA NACIONAL ELECTRONICA	TWINER	ACS-207	PLOMOC/VERDE		B
02	S/CP	REFRACTOMETRO	LINK		NOGRO C/PLOMO	RHB0-90	B
03	S/CP	PH METRO IMPORTADO	TRI-METER	PH-117	CELESTE		B
04	S/CP	MAQUINA SELLADORA NACIONAL AL VACIO	HENKEL	SV3	PLOMO	ZH001018	B
05	S/CP	CORTADORA PARA TODO TIPO DE FRUTA	HENKEL	JVC300		17HL6001-029	B
06	S/CP	REFRIGERADORA NACIONAL	SANSUNG	RT22FAR ADSP	PLOMO	000V4NAJ902768 J	B
07	S/CP	VITRINA REFRIGERADA	DAKOTA		BLANCO C/NEGRO		B
08	S/CP	BALANZA DIGITAL	PRESET COUTER	EHA901	NEGRO C/VERDE		B
09	S/CP	BALANZA DIGITAL	PRESET COUTER	EHA901	NEGRO C/VERDE		B
10	S/CP	BALANZA DIGITAL	PRESET COUTER	EHA901	NEGRO C/VERDE		B
11	S/CP	COMPUTADORA PERSONAL PORTATIL	HP		PLOMO C/NEGRO	5CD7112WSR	B

**ACUERDO:**

Se realiza la entrega de los bienes descritos, por parte de Marcos John Barboza Mejía, Coordinador del proyecto a la Especialista en Bienes Patrimoniales.

No habiendo otros puntos que tratar, se levanta la sesión siendo las **11:00 a.m. horas del día 02 de octubre de 2018**; procediendo los participantes a firmar la presente Acta en señal de conformidad.

  
.....  
Marcos John Barboza Mejía  
Coordinador del proyecto  
DNI : 71580943

  
.....  
CPC. Herlinda Guevara Benavides  
Especialista en Bienes Patrimoniales  
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CAJAMARCA

  
.....  
Mg. Iselli Josylin Nohely Murga Gonzalez  
VEEDORA  
DNI 44362724

**ZONA REGISTRAL N° II - SEDE CHICLAYO**  
**OFICINA REGISTRAL CHOTA**  
N° Partida: 11102140

**sunarp**  
Superintendencia Nacional de los Registros Públicos

**INSCRIPCION DE SOCIEDADES ANONIMAS**  
**INDUSTRIA FRUTILAY S.A.C.**

REGISTRO DE PERSONAS JURIDICAS  
RUBRO: CONSTITUCION  
A00001

**CONSTITUCION DE SOCIEDAD ANONIMA CERRADA:** MEDIANTE ESCRITURA PÚBLICA N° 2988 DEL 08/08/2017 CTORGADA ANTE NOTARIO PÚBLICO DE CAJAMARCA FLAMINIO GILBERTO VIGO SALDAÑA, SE HA CONSTITUIDO UNA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA CON EL SIGUIENTE ESTTUTO:

**ESTATUTO**

**TITULO I: DENOMINACIÓN - OBJETO - DURACIÓN - DOMICILIO**

**ARTICULO 1°.-** BAJO LA DENOMINACIÓN DE "INDUSTRIA FRUTILAY S.A.C."; SE CONSTITUYE UNA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA SIN DIRECTORIO LA MISMA QUE SE REGISTRÁ POR LA LEY GENERAL DE SOCIEDADES (LEY N° 26837).

**ARTÍCULO 2°.-** EL OBJETO DE LA SOCIEDAD SERÁ EL DEDICARSE A:

- ✓ ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ENSALADA DE FRUTAS NATIVAS ENVASADAS AL VACÍO.
- ✓ COMPRA Y VENTA DE INSUMOS Y MATERIALES PRIMAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
- ✓ COMPRA Y VENTA DE MATERIALES Y EQUIPOS AGRO INDUSTRIALES.
- ✓ EXPORTACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
- ✓ ASESORÍA Y CONSULTORÍA EN: CADENAS DE VALOR DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y NO ALIMENTARIOS, Y OTROS AFINES.

ASIMISMO QUEDAN COMPRENDIDAS EN SU OBJETO SOCIAL TODAS AQUELLAS ACTIVIDADES QUE PERMITAN EL CUMPLIMIENTO DE SU OBJETO; PARA TAL EFECTO, PODRÁ CELEBRAR TODO TIPO DE ACTOS, CONTRATOS Y SUBCONTRATOS. ASUMIR COMPROMISOS Y RECURRIR A FUENTES FINANCIERAS O DE APOYO PÚBLICAS O PRIVADAS, NACIONALES O EXTRANJERAS. ASÍ MISMO LA SOCIEDAD PODRÁ CEFERAR A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL. SE ENTIENDEN INCLUIDOS EN EL OBJETO SOCIAL LOS ACTOS RELACIONADOS CON EL MISMO QUE COADYUVEN A LA REALIZACIÓN DE SUS FINES.

**ARTICULO 3°.-** EL TÉRMINO DE DURACIÓN DE LA SOCIEDAD ES INDETERMINADO E INICIARÁ SUS OPERACIONES A PARTIR DE SU INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE SOCIEDADES DE LA OFICINA REGISTRAL QUE CORRESPONDA.

**ARTICULO 4°.-** LA SOCIEDAD ESTARÁ DOMICILIADA EN LA AV. TODO LOS SANTOS N° 184, DISTRITO Y PROVINCIA CHOTA, DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA; PUDIENDO ESTABLECER SUCURSALES O AGENCIAS EN CUALQUIER LUGAR DEL TERRITORIO DE LA REPUBLICA O EN EL EXTRANJERO, PREVIO ACUERDO DE LA JUNTA GENERAL.

**TÍTULO II: CAPITAL SOCIAL Y ACCIONES**

**ARTICULO 5°:** EL CAPITAL SOCIAL ES DE S/ 600.00 (SEISCIENTOS CON 00/100 SOLES), REPRESENTADO POR 600 (SEISCIENTOS) ACCIONES NOMINATIVAS DE UN VALOR NOMINAL DE S/ 1.00 CADA UNA, ÍNTEGRAMENTE SUSCRITAS Y PAGADAS EN UN C EN POR CIENTO (100%).

(...)

**TÍTULO III: DE LAS JUNTAS GENERALES DE ACCIONISTAS**

**ARTICULO 18°:** LA JUNTA GENERAL DE ACCIONISTAS ES EL ÓRGANO SUPREMO DE LA SOCIEDAD. LOS ACCIONISTAS CONSTITUIDOS EN JUNTA GENERAL DEBIDAMENTE CONVOCADA, Y CON EL QUÓRUM CORRESPONDIENTE, DECIDEN POR LA MAYORÍA QUE ESTABLECE LA "LEY" LOS ASUNTOS PROPIOS DE SU COMPETENCIA. TODOS LOS ACCIONISTAS INCLUSO LOS DISIDENTES Y LOS QUE NO HUBIERAN PARTICIPADO EN LA REUNIÓN, ESTÁN SOMETIDOS A LOS ACUERDOS ADOPTADOS POR LA JUNTA GENERAL. LA CONVOCATORIA A JUNTA DE ACCIONISTAS SE SUJETA A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 245° DE LA "LEY".

EL ACCIONISTA PODRÁ HACERSE REPRESENTAR EN LAS REUNIONES DE JUNTA GENERAL POR MEDIO DE OTRO ACCIONISTA, SU CÓNYUGE, O ASCENDIENTE O DESCENDENTE EN PRIMER GRADO, PUDIENDO EXTENDERSE LA REPRESENTACIÓN A OTRAS PERSONAS.

sunarp

Pág. Solicitadas : Todas IMPRESION : 01/09/2017 10:32:04 Página 1(Sub-página 1 de 5) de 5 No existen Títulos Pendientes y/o Suspendidos

Prof. Z. [Signature]  
SEDE CHICLAYO  
Zona Registral II



ZONA REGISTRAL N° II - SEDE CHICLAYO  
OFICINA REGISTRAL CHOTA  
N° Partida: 11102140

**INSCRIPCIÓN DE SOCIEDADES ANONIMAS  
INDUSTRIA FRUTILAY S.A.C.**

**ARTÍCULO 19°:** LA CONVOCATORIA A JUNTA DE ACCIONISTAS SE SUJETA A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 245° DE LA "LEY"; ES DECIR, LA JUNTA DE ACCIONISTAS ES CONVOCADA POR EL GERENTE GENERAL, CON LA ANTICIPACIÓN QUE PRESCRIBE EL ARTÍCULO 116° DE ESTA "LEY", MEDIANTE ESQUELAS CON CARGO DE RECEPCIÓN, FACSIMIL, CORREO ELECTRÓNICO U OTRO MEDIO DE COMUNICACIÓN QUE PERMITA OBTENER CONSTANCIA DE RECEPCIÓN, DIRIGIDAS AL DOMICILIO O A LA DIRECCIÓN DESIGNADA POR EL ACCIONISTA A ESTE EFECTO.

**ARTÍCULO 20°:** JUNTAS NO PRESENCIALES: LA CELEBRACIÓN DE JUNTAS NO PRESENCIALES SE SUJETA A LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 246° DE LA "LEY".

**TÍTULO IV: GERENCIA**

**ARTÍCULO 21°:** LA ADMINISTRACIÓN DE LA SOCIEDAD ESTA A CARGO DE LA GERENCIA QUE PODRÁ SER REPRESENTADA POR EL GERENTE GENERAL, U OTROS GERENTES DESIGNADOS POR LA JUNTA GENERAL DE SOCIOS. POR TIEMPO INDEFINIDO SUS FACULTADES, REMOCIÓN Y RESPONSABILIDADES SE SUJETAN A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 185° AL 197° DE LA "LEY" Y TENDRÁN LAS FACULTADES Y REMUNERACIÓN QUE SEÑALA LA JUNTA GENERAL DE SOCIOS.

**ARTÍCULO 22°:** EL GERENTE GENERAL ES EL EJECUTOR DE TODAS LAS DISPOSICIONES DE LOS ACCIONISTAS; ASIMISMO EL GERENTE GENERAL A SOLA FIRMA TIENE LA REPRESENTACIÓN JURÍDICA, COMERCIAL Y ADMINISTRATIVA DE LA SOCIEDAD PARA SER GERENTE NO SE REQUIERE SER ACCIONISTA.

**ARTÍCULO 23°:** CONSTITUYEN PRINCIPALES ATRIBUCIONES DEL GERENTE GENERAL A SOLA FIRMA LAS FACULTADES SIGUIENTES:===

1. DIRIGIR LAS OPERACIONES COMERCIALES Y ADMINISTRATIVAS.
2. REPRESENTAR A LA SOCIEDAD ANTE TODA CLASE DE AUTORIDADES MUNICIPALES, TRIBUTARIAS, POLICIALES, JUDICIALES, ADMINISTRATIVAS, ETC.
3. EN LO JUDICIAL GOZARÁ DE LAS FACULTADES SEÑALADAS EN LOS ARTÍCULOS 74° Y 75° DEL CÓDIGO PROCESAL CIVIL ASÍ COMO LA FACULTAD DE REPRESENTACIÓN PREVISTA EN EL ARTÍCULO 10° DE LA LEY N° 26636 Y DEMÁS NORMAS CONEXAS, TENIENDO EN TODOS LOS CASOS FACULTAD DE DELEGACIÓN O SUSTITUCIÓN.
4. **FACULTADES DE ADMINISTRACIÓN:**
  - A. DAR Y TOMAR EN ARRIENDO BIENES MUEBLES E INMUEBLES, PUDIENDO PACTAR ADELANTO DE RENTA Y PAGO DE MEJORAS; DESALOJAR Y/O DAR AMISO DE DESALOJO A LOS INQUILINOS Y OCUPANTES PRECARIOS.
  - B. DONAR Y ACEPTAR DONACIONES DE BIENES MUEBLES E INMUEBLES.
  - C. COMPRAR Y VENDER BIENES MUEBLES E INMUEBLES CON LA LIMITACIÓN ESTABLECIDA EN EL ARTÍCULO 115° INCISO 5 DE "LA LEY".
  - D. HIPOTECAR, ANTICRESAR, PERMUTAR, USUFRUCTUAR Y PRENDAR BIENES INMUEBLES Y MUEBLES, SEAN INDUSTRIALES O MERCANTILES Y EN GENERAL GRABAR Y OTORGAR CUALQUIER TIPO DE GARANTÍA CON LOS BIENES DE LA SOCIEDAD A FAVOR DE LA SOCIEDAD O DE TERCEROS, ASÍ COMO EJERCER EL DERECHO DE RETENCIÓN O RENUNCIAR A ELLOS.
  - E. OTORGAR Y/O SOLICITAR LEVANTAMIENTOS Y CANCELACIONES DE HIPOTECAS, PRENDAS CON ANTICRESIS.
  - F. CONSTITUIR, MODIFICAR, CANCELAR GARANTÍAS MOBILIARIAS.
  - G. EN LO REFERENTE A LA FACULTAD DE COMPRA VENTA DE BIENES MUEBLES E INMUEBLES EN GENERAL, NEGOCIACIÓN DE TÍTULOS VALORES; ASÍ COMO EN LOS CASOS DE ARRENDAMIENTO, QUEDA FACULTADO PARA PODER OFERTAR AL MEJOR POSTOR, DETERMINAR FORMAS Y CONDICIONES DE VENTA O PAGO, PACTAR EL PRECIO, SUS CONDICIONES Y FORMAS DE PAGO.
  - H. TRANSIGIR Y CONDONAR OBLIGACIONES A FAVOR Y/O EN CONTRA DE LA SOCIEDAD.
  - I. INTERVENIR A NOMBRE DE LA SOCIEDAD SIN RESERVA NI LIMITACIÓN EN TODOS LOS ACTOS DE LICITACIONES Y CONCURSOS DE PRECIOS, CUALQUIERA FUERA SU ESPECIE, NATURALEZA Y CANTIDAD, CONVOCADOS POR ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS, CONCURRIENDO INCLUSO EN OTRA FORMA DE ASOCIACIÓN EN PARTICIPACIÓN, FUSIÓN, CONSORCIO O PARTICIPACIÓN CON TERCERAS

scripción

Pág. Solicitadas : Todas IMPRESION : 01/09/2017 10:32:04 Página 2 (Sub-página 2 de 5) de 5  
No existen Títulos Pendientes y/o Suspendidos

Superintendencia Nacional de los Registros Públicos  
Oficina Registral Chota  
Zona Registral N° II



ZONA REGISTRAL N° II - SEDE CHICLAYO  
OFICINA REGISTRAL CHOTA  
N° Partida: 11102140

**INSCRIPCION DE SOCIEDADES ANONIMAS  
INDUSTRIA FRUTILAY S.A.C.**

PERSONAS, NATURALES O JURÍDICAS, NACIONALES O EXTRANJERAS. ABARCA LA FACULTAD DE PODER ASISTIR A LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE SCERES EN GENERAL, A FORMULAR RECLAMOS Y APELACIONES Y DE SUSCRIBIR LOS CONTRATOS QUE SE DERIVEN, AL IGUAL QUE PRESENTARSE COMO POSTOR EN REMATES Y ADJUDICACIONES, ASÍ COMO EN CONVENIOS EXTRAJUDICIALES, Y PEDIR DECLARATORIA DE INSOLVENCIAS Y QUIEBRAS. SOLICITAR REGISTROS DE MARCAS Y PATENTES.

- J. CELEBRAR TODO TIPO DE CONTRATOS CON INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS, ADEMÁS DE LOS ANTES SEÑALADOS Y ESPECIALMENTE DE MUTUOS DINERARIOS EN TODAS SUS MODALIDADES, FACTORING, UNDERWRITING, LEASING, LEASE BACK, FRANCHISING; ENGINEERING, KNOW HOW, COMMODITIES, TARJETA DE CRÉDITO, Y, TODA CLASE DE CONTRATOS MODERNOS EN GENERAL.
  - K. CELEBRAR CONTRATOS DE PUBLICIDAD PACTANDO PLAZO, CONDICIONES ECONÓMICAS.
  - L. CELEBRAR CONTRATOS EN LAS QUE IMPLIQUE CEDER DERECHOS DE USO, DE DISFRUTE Y POSESIÓN SOBRE BIENES MUEBLES E INMUEBLES; CEDER DOCUMENTO DE CRÉDITO Y EN GENERAL DOCUMENTO QUE GENEREN DISPOSICIÓN PATRIMONIAL; CEDER OBLIGACIONES; CRÉDITOS. CEDER POSICIÓN CONTRACTUAL EN FORMA ACTIVA O PASIVA, ASÍ COMO REALIZAR LA DACIÓN EN PAGO CON LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DE PROPIEDAD DE LA SOCIEDAD, CONTRATAR CONSIGO MISMO CUALQUIER TIPO DE CONTRATOS.
  - M. CELEBRAR TODO TIPO DE CONTRATOS CON INSTITUCIONES PUBLICAS Y PRIVADAS, YA SEAN CIVILES, MERCANTILES, NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL DE LA SOCIEDAD, CON LA FACULTAD DE REPRESENTAR A LA MISMA EN TODOS LOS ACTOS NECESARIOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DE TALES CONTRATOS, PUDIENDO AL EFECTO FIRMAR Y SUSCRIBIR LOS DOCUMENTOS PRIVADOS Y/O PÚBLICOS NECESARIOS.
  - N. CELEBRAR CONTRATO Y/O CONSTITUCIONES DE TODO TIPO DE SOCIEDADES, CONSORCIOS, Y ASOCIACIONES SIN FINES DE LUCRO Y EN PARTICIPACIÓN Y SIN FINES DE LUCRO, CELEBRAR TODO TIPO DE CONTRATO ASOCIATIVO ENTRE OTROS.
- 5. FACULTADES MERCANTILES:**
- A. APERTURAR, ABRIR, CERRAR O CANCELAR Y RENOVAR CUENTAS CORRIENTES, SOLICITAR AVANCES Y SOBREGIROS, CONSTITUIR, AFECTAR Y RETIRAR DEPÓSITOS, RETIRAR Y TRANSFERIR FONDOS ENTRE CUENTAS CORRIENTES O/A CUENTAS DE AHORROS U OTRAS Y DEMÁS OPERACIONES DE MANEJOS DE CUENTAS CORRIENTES.
  - B. APERTURAR, ABRIR, EFECTUAR, RETIRAR, CONSTITUIR Y AFECTAR DEPÓSITOS; CERRAR, CANCELAR Y RENOVAR CUENTAS DE AHORROS Y CUENTAS CORRIENTES, ASÍ COMO DELEGAR A TERCERAS PERSONAS PARA QUE EFECTÜEN LOS RETIROS DE LAS CITADAS CUENTAS ANTE LAS INSTITUCIONES DE CRÉDITO.
  - C. SOLICITAR CRÉDITOS EN CUENTA CORRIENTE (SOBREGIRO), "ADVANCE ACCOUNTS", "BANKERS ACCEPTANCES", CRÉDITOS DOCUMENTARIOS, CRÉDITO DOCUMENTARIO DE IMPORTACIÓN, CRÉDITO PARA DESCUENTO DE LETRAS DE PAGARÉS Y CUALQUIER OTRO TÍTULO VALOR; SOLICITAR CUALQUIER OTRO TIPO DE CRÉDITO EN GENERAL, ASÍ COMO CEDERLOS Y CANCELARLOS.
  - D. ABRIR, CERRAR Y RENOVAR CUENTAS A PLAZOS O A LA VISTA; AFECTAR Y RETIRAR IMPOSICIONES.
  - E. SOLICITAR Y OTORGAR FIANZAS, SEAN INDIVIDUALES, MANCOMUNADAS O SOLIDARIAS; CON O SIN GARANTÍA REAL.
  - F. COMPRAR, VENDER Y RETIRAR VALORES; DEPOSITAR VALORES EN CUSTODIA Y RETIRARLOS.
  - G. SOLICITAR Y SUSCRIBIR CARTAS FIANZAS CARTAS DE CRÉDITO; CARTAS PODER; CARTAS ORDENES, ARRENDAMIENTOS FINANCIEROS O LEASING; RETRO ARRENDAMIENTO FINANCIERO O LEASE BACK; SEA MCEBILIARIO O INMOBILIARIO.
  - H. ALQUILAR CAJAS DE SEGURIDAD, ABRIRLAS Y CANCELARLAS.

Recibo

Pág. Solicitadas : Todas IMPRESION : 01/09/2017 10:32:04 Página 3(Sub-página 3 de 5) de 5  
No existen Títulos Pendientes y/o Suspendidos

**sunarp**  
Superintendencia Nacional  
de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL N° II - SEDE CHICLAYO  
OFICINA REGISTRAL CHOTA  
N° Partida: 11102140

**INSCRIPCION DE SOCIEDADES ANONIMAS  
INDUSTRIA FRUTILAY S.A.C.**

- I. SOLICITAR AVAL Y AVALAR.  
J. TOMAR, CONTRATAR, RENOVAR, AFECTAR, DEPOSITAR, COBRAR Y ENDOSAR PÓLIZAS DE SEGURO.  
K. EMITIR, DEPOSITAR, COMPRAR VENDER, RENOVAR, ENDOSAR, ENTREGAR EN CUSTODIA, RETIRAR CUSTODIA DE GIROS, VALORES EN GENERAL Y CERTIFICADOS, INCLUSIVE LOS CERTIFICADOS JUDICIALES, CERTIFICADOS BANCARIOS EN MONEDA NACIONAL O EXTRANJERA, CERTIFICADO DE DEPÓSITO A PLAZO FIJO EN MONEDA NACIONAL O EXTRANJERA; ASÍ COMO COBRAR BONOS DE INVERSIÓN PÚBLICA, VALORES EN GENERAL Y/O CUALQUIER OTRO TÍTULO VALOR DE CUALQUIER NATURALEZA.  
L. EN LO REFERENTE A LA UTILIZACIÓN Y MANEJO DE TÍTULOS VALORES: CONSTITUIR, ENDOSAR, RENOVAR Y RETIRAR EN WARRANTS, DOCUMENTOS O CONOCIMIENTOS DE EMBARQUE, CERTIFICADOS DE DEPÓSITO, CEDER DERECHOS SOBRE TÍTULOS VALORES.  
M. EN EL CASO DE LETRAS: ACEPTAR, AFECTAR, AVALAR, COBRAR, ENDOSAR, DESCONTAR, NEGOCIAR, GIRAR O EMITIR, PROTESTAR, REACEPTAR Y RENOVAR.  
N. EN EL CASO DE PAGARÉS Y VALES A LA ORDEN: AVALAR, COBRAR, DESCONTAR, ENDOSAR, NEGOCIAR, PROTESTAR, SUSCRIBIR O EMITIR Y RENOVAR.  
O. EN EL CASO DE CHEQUES Y FACTURAS NEGOCIABLES: COBRAR, ENDOSAR PARA ABONO EN CUENTA O EN FAVOR DE TERCEROS, NEGOCIAR, EMITIR Y/O GIRAR CON SALDO Y GIRAR SIN SALDO EN SOBREGIRO, DE MODO GENERAL ACEPTAR REACEPTACIONES GIRANDO NUEVOS TÍTULOS VALORES, PRENDARLOS, DEPOSITARLOS EN CUSTODIA Y/O GARANTÍA O RETIRARLOS.  
P. DEPOSITAR CERTIFICADOS DE ACCIONES, COBRAR Y OTORGAR RECIBOS Y CANCELACIONES.  
Q. COMPRAR Y/O VENDER ACCIONES EN BOLSA O FUERA DE ELLA, FACTURAS, VALES, PAGARÉS Y LETRAS DE CAMBIO, INCLUIDAS LAS LETRAS HIPOTECARIAS, SEAN EN MONEDA NACIONAL O EXTRANJERA, PUDIENDO CELEBRAR TODA CLASE DE CONTRATOS SEAN CIVILES O MERCANTILES, TÍPICOS, ATÍPICOS, Y/O PROVENIENTES DE LOS USOS Y COSTUMERES MERCANTILES Y/O BANCARIOS, SIN RESERVA NI LIMITACIÓN ALGUNA, ASÍ COMO SUSCRIBIR LOS INSTRUMENTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS A QUE HUBIERE LUGAR.  
R. CELEBRAR CONTRATOS DE TRANSPORTE AÉREO, MARÍTIMO, TERRESTRE, MULTIMODAL, Y EN GENERAL EJERCER TODAS LAS FACULTADES PROPIAS DE LA ADMINISTRACIÓN, SIN RESERVA NI LIMITACIÓN ALGUNA, CONTRATAR EL DEPÓSITO DE MERCADERÍAS Y OTROS BIENES CON ALMACENES GENERALES Y DE ADUANAS Y OTRAS CLASES DE ALMACENES, HACER EFECTIVO PÓLIZAS, "ADVANCE ACCOUNT" Y DEMÁS TÍTULOS REPRESENTATIVOS DE MERCADERÍAS.  
S. CELEBRAR TODO TIPO DE OPERACIONES BANCARIAS O FINANCIERAS, ADEMÁS DE LOS ESPECÍFICAMENTE SEÑALADOS Y DE CUALQUIER MODALIDAD REFERENTES A TÍTULOS VALOR EN GENERAL O DE INSTRUMENTO DE PAGO, SEAN ESTOS CON LA BANCA COMERCIAL EN GENERAL O BANCA ESTATAL O DE FOMENTO, FINANCIERAS, CAJA RURALES, CAJAS MUNICIPALES, EDPYMES Y ORGANISMOS NO GUBERNAMENTALES; Y, EN GENERAL, CON CUALQUIER ENTIDAD SE CRÉDITO, NACIONAL O EXTRANJERA, SE ENCUENTREN O NO BAJO LA SUPERVISIÓN Y CONTROL DE LA SUPERINTENDENCIA DE BANCA Y SEGUROS.  
T. ASIMISMO PODRÁ RETIRAR FONDOS PROPIAS DE CUENTAS DE AHORROS Y CUENTAS CORRIENTES DE CUALQUIER ENTIDAD BANCARIA Y/O FINANCIERA. EN TODOS LOS CONTRATOS A QUE SE REFIERE EL PRESENTE ARTÍCULO EL GERENTE GENERAL PODRÁ, SUSCRIBIR LOS DOCUMENTOS PRIVADOS, MINUTAS Y ESCRITURAS PÚBLICAS Y CUANTO DOCUMENTO FUERE NECESARIO PARA EL EFECTO. LAS FACULTADES REFERIDAS EN EL PRESENTE ARTÍCULO SE ENTIENDEN OTORGADAS TANTO PARA OPERACIONES EN MONEDA NACIONAL O EXTRANJERA.  
6. **NOMBRAR APODERADOS** QUE REPRESENTEN A LA SOCIEDAD Y PARA EL EFECTO DELEGAR PARCIALMENTE LAS FACULTADES CONTENIDAS EN EL PRESENTE ARTÍCULO Y REASUMIR LA REPRESENTACIÓN. LA REPRESENTACIÓN PODRÁ SER OTORGADA

Resolución del Superintendente Nacional de los Registros Públicos N° 124-97-SUNARP

Página Número 4

scripción

Pág. Solicitadas : Todas IMPRESION : 01/09/2017 10:32:04 Página 4(Sub-página 4 de 5) de 5  
No existen Títulos Pendientes y/o Suspendidos

  
ZONA REGISTRAL N° II - SEDE CHICLAYO  
OFICINA REGISTRAL CHOTA  
N° Partida: 11102140

**sunarp**

Superintendencia Nacional  
de los Registros Públicos

ZONA REGISTRAL N° II - SEDE CHICLAYO  
OFICINA REGISTRAL CHOTA  
N° Partida: 11102140

**INSCRIPCION DE SOCIEDADES ANONIMAS  
INDUSTRIA FRUTILAY S.A.C.**

MEDIANTE PODER POR CARTA FUERA DE REGISTRO, POR ESCRITURA PÚBLICA U ANTE SECRETARIO DE JUZGADO EN LOS PROCESOS JUDICIALES, PARA SER UTILIZADOS EN EL PAÍS O EN EL EXTRANJERO, EL GERENTE GENERAL, PODRÁ REVOCAR LA REPRESENTACIÓN EN CUALQUIER MOMENTO Y ESTARÁ IMPEDIDO DE OTORGAR PODERES IRREVOCABLES, A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 153° DEL CÓDIGO CIVIL.

DEBE ENTENDERSE QUE LA RELACIÓN DE FACULTADES ES MERAMENTE ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA, EN TAL CASO DEBE TENERSE FACULTADO EN TANTO NO SE HAYA EXPRESAMENTE LIMITADO O PROHIBIDO ESPECIALMENTE EL ACTO O CONTRATO A SUSCRIBIR O A EJECUTAR.

**TÍTULO VI: BALANCE Y REPARTO DE LAS UTILIDADES.**

**ARTÍCULO 24°:** EL BALANCE SE FORMULARÁ AL 31 DE DICIEMBRE DE CADA AÑO Y SE SOMETERÁ A LA APROBACIÓN DE LA JUNTA OBLIGATORIA ANUAL DE ACCIONISTAS QUE DEBE REALIZARSE EN EL PRIMER TRIMESTRE DE CADA AÑO.

**ARTÍCULO 25°:** LAS UTILIDADES ANUALES, SI LAS HUBIERE, SE DISTRIBUIRÁN EN LA FORMA QUE ACUERDE LA JUNTA GENERAL OBLIGATORIA ANUAL DE ACCIONISTAS.

**TÍTULO VII: DISPOSICIONES GENERALES.**

**ARTÍCULO 26°:** LA SOCIEDAD SE DISUELVE EN LAS SITUACIONES PREVISTAS EN LOS ARTÍCULOS 407° Y 412° DE LA LEY GENERAL DE SOCIEDADES, CESANDO LA REPRESENTACIÓN DE SUS PERSONEROS LEGALES DESDE EL MOMENTO EN QUE SE PRODUCE LA DECLARACIÓN DE LIQUIDACIÓN.

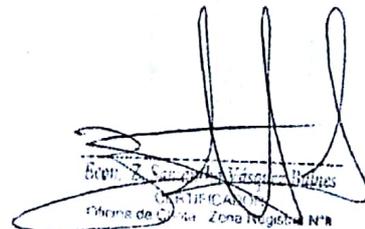
LA JUNTA GENERAL DEBE DESIGNAR A LA PERSONA DEL LIQUIDADOR, DE ACUERDO CON LOS PRECEPTOS DEL ARTÍCULO 414° DE LA LEY GENERAL DE SOCIEDADES. DURANTE LA LIQUIDACIÓN SE OBSERVARÁN LAS NORMAS CONTENIDAS EN LOS ARTÍCULOS PERTINENTES DE LA LEY GENERAL DE SOCIEDADES.

**ARTÍCULO 27°:** LOS PRECEPTOS DE LA LEY GENERAL DE SOCIEDADES LEY 26887 Y DEMÁS NORMAS LEGALES COMPLEMENTARIAS Y/O CONEXAS SE APLICAN EN LOS CASOS NO PREVISTOS EN EL ESTATUTO DE LA SOCIEDAD Y RIGEN EN LAS CUESTIONES REFERENTES A LOS NEGOCIOS DE LA MISMA.

**NOMBRAMIENTO DE GERENTE:** QUEDA DESIGNADO Y NOMBRADO COMO GERENTE GENERAL AL SEÑOR JOSE MELSER GUEVARA GUERRERO, CON DNI N° 71075484, CARGO QUE EJERCERÁ POR TIEMPO INDEFINIDO, PUDIENDO SER REVOCADO EN CUALQUIER MOMENTO PREVIO ACUERDO DE LA JUNTA GENERAL DE SOCIOS.

EL TÍTULO FUE PRESENTADO EL 15/08/2017 A LAS 09:01:42 AM HORAS, BAJO EL N° 2017-01719851 DEL TOMO DIARIO 0032. DERECHOS COBRADOS S/ 71.00 SOLES CON RECIBO(S) NÚMERO(S) 00008395-105.-CHOTA. 16 DE AGOSTO DE 2017.

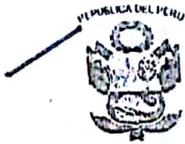
  
VIZULI VASQUEZ IDROGO  
Registrador Público  
Zona Registral N° II - Sede Chiclayo

  
Bueno y legalmente  
VIZULI VASQUEZ IDROGO  
Registrador Público  
Zona Registral N° II - Sede Chiclayo

scribo

Pág. Solicitadas : Todas IMPRESION : 01/09/2017 10:32:04 Página 5(Sub-página 5 de 5) de 5  
No existen Títulos Pendientes y/o Suspendidos





**RESOLUCIÓN N° 343-2018-C.O. /UNACH**

Chota, 28 de junio del 2018

-1-

El Fedatario de la Universidad Nacional Autónoma de Chota CERTIFICA Que la presente Fotocopia corresponde a su original que se puso a la vista Chota 28 JUN. 2018

**VISTO:**

Carta N° 015-2018-EEFNEV/UNACH, de fecha 18 de junio de 2018; Carta N° 127-2018-UNACH/OGEE, de fecha 18 de junio de 2018; Oficio N° 243-2018-DGAUNACH, de fecha 19 de junio de 2018; Informe N° 309-2018-OGPP/UNACH, de fecha 21 de junio de 2018; Oficio N° 254-2018-DGA/UNACH, de fecha 21 de junio de 2018; Acta de Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora Número Veinte (20) de fecha 28 de junio de 2018; y

**CONSIDERANDO:**

Que, de conformidad con 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 Universitaria, Ley N° 30220, en su artículo 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 normas aplicables. Esta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes 8.4) administrativo, implica la potestad auto determinativa para establecer los principios, técnicas y prácticas de sistemas de gestión, tendientes a facilitar la consecución de los fines de la institución Universitaria, incluyendo las de organización y administración del escalafón de su personal docente y administración.*

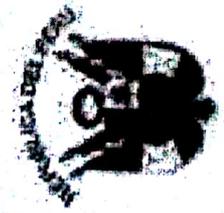
Que, la Ley del Procedimiento Administrativo General, Ley N° 27444, en el artículo IV del Título Preliminar establece que son principios del procedimiento administrativo, *Principio de legalidad.- Las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la Constitución, la ley y al derecho, dentro 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 enmarcar su accionar en lo estipulado en las facultades y funciones conferidas en la Constitución, la ley y las normas administrativas.

Que, en el artículo 41°, inciso 1) de la Directiva de Tesorería N° 001-2007-EF/77.15, aprobado mediante Resolución Directoral N° 002-2007-EF/77.15, de fecha 24 de enero de 2007, establece que puede utilizarse, excepcionalmente, la modalidad de encargo a personal expresamente designado para la ejecución del gasto que haya necesidad de realizar, atendiendo a la naturaleza de determinadas funciones, al adecuado cumplimiento de los objetivos institucionales, a las condiciones y características de ciertas tareas y trabajos o a restricciones justificadas en cuanto a la oferta local de determinados bienes y servicios.

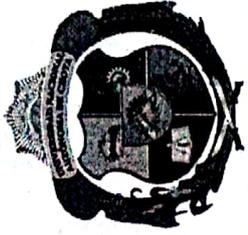
Que, mediante Carta N° 015-2018-EEFNEV/UNACH, de fecha 18 de junio de 2018, el estudiante Marcos John Barboza Mejía – Responsable del Proyecto START UP: "Elaboración de ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío", solicita Subvención económica para capacitación y viaje de los tres integrantes de dicho proyecto, para participar en una pasantía a la ciudad de Lima y Trujillo, los días 10, 11, 12 y 13 de julio de 2018, según cronograma de actividades de viaje adjunto.

Que, mediante Carta N° 127-2018-UNACH/OGEE, de fecha 18 de junio de 2018, la Jefa de la Oficina General de Emprendimiento Empresarial, solicita subvención económica para cubrir gastos de pasajes, alimentación y estadía, para la capacitación del coordinador y dos integrantes del proyecto START UP: "Elaboración de ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío", que tendrá lugar en las ciudades de Lima y Trujillo, los días 10, 11, 12 y 13 de julio de 2018, según la Directiva N° 001-2017-OGEE/UNACH.

Que, mediante Oficio N° 243-2018-DGA/UNACH, de fecha 19 de junio de 2018, el Director de la Dirección General de Administración, solicita la Certificación Presupuestal, por un monto de S/. 2, 160.00 (Dos mil ciento sesenta con 00/100 soles), para la capacitación de los estudiantes: Marcos John Barboza Mejía, Wilbert Guevara Guerrero y José Melser Guevara Guerrero, integrantes del Proyecto START UP: "Elaboración de



**UNACH**  
**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA**  
**PEDIDO - COMPROBANTE DE SALIDA**



Página : 1 / 1

DEPENDENCIA DEL SOLICITANTE : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA  
 SOLICITO ENTREGAR A : MARCOS JOHN BARBOZA MEJIA  
 CON DESTINO A : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA

CODIGO DEPENDENCIA : 096  
 NUMERO PECOSA : 000261  
 LUGAR Y FECHA : Chota, 1. de junio del 2,018

1		2. ARTICULOS SOLICITADOS		3. ORDEN DE DESPACHO			4.	
2A	2B	2C		3A	3B	3C		CODIGO PATRIMONIAL
CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION		CÓDIGO	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL	
1	6.00	UNIDAD	MESA REGINA DE PLÁSTICO, COLOR BLANCO, DE 75CM (L), DE 75 (AN), 74.5 CM (AL). PLIMPLAST	010100040001	6.00	59.00	354.00	
2	6.00	UNIDAD	SILLAS EXTRA GRANDE MAJESTAD DE PLÁSTICO, COLOR BLANCO, DE 67 CM (L), 60 CM. (AN), 87.3 CM (AL). CELL	010100010489	6.00	35.00	210.00	
3	9.00	UNIDAD	TAZONES DE ACERO INOXIDABLE, DE 13 1/4", DE 8 LITROS. (N° 42)	020200010786	9.00	22.00	198.00	
4	1.00	UNIDAD	COCINA A GAS DE 2 HORNILLAS, SEMI INDUSTRIAL DE PIE, MARCA-EUROMETAL, DE 70 CM (AL). 45 CM (AN), 36 CM (PROF), CON VALVULA Y MANGUERA DE 2.5M	020100011488	1.00	180.00	180.00	
5	6.00	UNIDAD	PINZAS DE ALUMINIO GALVANIZADO (RESISTENTE A LA CORROCIÓN), DE 40 CM. .	020100011452	6.00	16.00	96.00	
6	1.00	UNIDAD	BALÓN DE GAS DOMÉSTICO DE 10 KG. INCLUIDO GAS. .	010100010235	1.00	89.00	89.00	

**RESUMEN**  
 CANTIDAD DE PRODUCTOS : 6  
 TOTAL PECOSA SI. 1,127.00

1		2		3		4	
Afectación Presupuestal		Fuente de Financiamiento		Formulario Utilizado hasta el renglón SEIS INCLUSIVE		Total Página SI. 1,127.00	
Cta. Mayor	Programa	Sub Programa	1 - Recur. Ordin	(EN LETRAS)		FECHA DE RECEPCIÓN	
			UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA				
SOLICITANTE		DIRECTOR O JEFE DE ABASTECIMIENTO		JEFE DE ALMACEN		RECEBI CONFORME	
						DNI: 71580943	

UNACH

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

PEDIDO - COMPROBANTE DE SALIDA

Página : 1/1

DEPENDENCIA DEL SOLICITANTE : OFICINA GENERAL DE EMPREDIMIENTO EMPRESARIAL  
 CODIGO DEPENDENCIA : 121  
 SOLICITO ENTREGAR A : LILI DIAZ MONOSALVA  
 NUMERO PECOSA : 000106  
 CON DESTINO A : OFICINA GENERAL DE EMPREDIMIENTO EMPRESARIAL  
 LUGAR Y FECHA : Chota, 22 de marzo del 2.018

1.	2. ARTICULOS SOLICITADOS		DOCUMENTO INGRESO	3. ORDEN DE DESPACHO			CODIGO PATRIMONIAL
	2A	2B		2C	3A	3B	
	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION	CÓDIGO	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
1	3.00	UNIDAD	GUARDAPOLVO . COLOR BLANCO	010100010407	3.00	45.00	135.00
2	2.00	UNIDAD	CHAQUETAS . INDUSTRIALES	010100020023	2.00	45.00	90.00

RESUMEN

CANTIDAD DE PRODUCTOS : 2  
TOTAL PECOSA Si. 225.00

\* PROYECTO DE INVESTIGACION EN EMPREDIMIENTO E INNOVACION START UP: "ELABORACION DE ENSALADA DE FRUTAS NATIVAS ENVASADAS AL VACIO"

AFECTACION PRESUPUESTAL		FUENTE DE FINANCIAMIENTO	FORMULARIO UTILIZADO HASTA EL RENGLON
Cta. Mayor	Programa	Sub Programa	Nº
			DOS (EN LETRAS)

Total Página Si. 225.00

FECHA DE RECEPCION 23 03 2018

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
 OFICINA GENERAL DE EMPREDIMIENTO EMPRESARIAL  
 LIC. VICTOR T. RODRIGUEZ Urbina  
 JEFE DE ABASTECIMIENTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
 OFICINA GENERAL DE EMPREDIMIENTO EMPRESARIAL  
 LIC. MANUEL GUEVARA PERALES  
 JEFE DE ALMACEN

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
 OFICINA GENERAL DE EMPREDIMIENTO EMPRESARIAL  
 LIC. [Signature]  
 SOLICITANTE

1 DIRECTOR O JEFE DE ABASTECIMIENTO

2 SOLICITANTE

3

Sistema de Abastecimiento

UNACH

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

PEDIDO - COMPROBANTE DE SALIDA

Página : 1/1

DEPENDENCIA DEL SOLICITANTE : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA

SOLICITO ENTREGAR A : ADOLFO GUILLERMO POMA GUTIERREZ

CON DESTINO A : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA

CODIGO DEPENDENCIA : 096

NUMERO PECOSA : 000037

LUGAR Y FECHA : Chota, 19 de febrero del 2,018

1.	2. ARTICULOS SOLICITADOS				3. ORDEN DE DESPACHO			4.		
	2A	2B	2C	UNIDAD	DOCUMENTO INGRESO	3A	3B		3C	
RENGLONES	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION	UNIDAD	DOCUMENTO INGRESO	CÓDIGO	CANTIDAD	VALORES UNITARIO	TOTAL	CODIGO PATRIMONIAL
1	2.00	UNIDAD	TACHO DE PLÁSTICO PARA BASURA CON TAPA . Y ASAS	UNIDAD	O/C-000015-2018	010200010619	2.00	50.00	100.00	

RESUMEN

CANTIDAD DE PRODUCTOS : 1

TOTAL PECOSA SI. 100.00

FORMULARIO UTILIZADO HASTA EL RENGLO  
N° UN INCLUSIVE  
(EN LETRAS)

Total Página Si. 100.00

FECHA DE RECEPCIÓN

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

CRISTIAN MANUEL GUEVARA PERALES  
JEFE DE UNIDAD DE ALMACEN

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

Lic. Madynif Tl Rodríguez Urbina  
JEFE DE ABASTECIMIENTOS

UNACH

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

PEDIDO - COMPROBANTE DE SALIDA

Página : 1/1

DEPENDENCIA DEL SOLICITANTE : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA  
 CODIGO DEPENDENCIA : 096

SOLICITO ENTREGAR A : ADOLFO GUILLERMO POMA GUTIERREZ  
 NUMERO PECOSA : 000036

CON DESTINO A : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA  
 LUGAR Y FECHA : Chota, 19 de febrero del 2,018

1.	2. ARTICULOS SOLICITADOS			3. ORDEN DE DESPACHO			4.
	2A	2B	2C	3A	3B	3C	
RENGLONES	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION	CÓDIGO	CANTIDAD	VALORES UNITARIO	TOTAL
1	1.00	UNIDAD	JARRA . DE PLASTICO DE 1500ML. - QPLAS	010100010272	1.00	4.00	4.00
2	4.00	UNIDAD	CUCHILLO . DE ACERO INOXIDABLE	010100010419	4.00	8.00	32.00
3	2.00	UNIDAD	TANQUES . DE PLASTICO PAAR AGUA X 150 LT	020100010165	2.00	80.00	160.00

RESUMEN

CANTIDAD DE PRODUCTOS : 3  
TOTAL PECOSA SI. 196.00

AFECTACION PRESUPUESTAL		FUENTE DE FINANCIAMIENTO
Cta.Mayor	Programa	Sub Programa
		1 Universidad Nacional Autónoma de Chota

FORMULARIO UTILIZADO HASTA EL RENGLO N° (EN LETRAS) INCLUSIVE

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
 CRISTIAN MANUEL GUEVARA PERALES  
 JEFE DE UNIDAD DE ALMACEN

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
 Lic. Ysidoro T. Rodríguez Urbina  
 JEFE DE ABASTECIMIENTOS

RECIBI CONFORME

DNI: 19992634

FECHA DE RECEPCION

JEFE DE ALMACEN

DIRECTOR O JEFE DE ABASTECIMIENTO

SOLICITANTE



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA**  
**VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN**

*"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"*



Chota, 16 de febrero de 2018

**Carta N° 007-2018-EEFNEV/UNACH**

**Señor:**

Ing. Adolfo Poma Gutiérrez

**Jefe de la oficina de emprendimiento empresarial**

**Asunto** : Solicito compra de bolsas para empaque al vacío.

**Presente. -**

Por medio del presente tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo cordialmente, y al mismo tiempo poner de su conocimiento lo siguiente, que estando en pleno proceso de ejecución el proyecto de emprendimiento Start UP "Elaboración de ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío" solicito compra de bolsas para empaque al vacío que a continuación se describe.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para expresarle las muestras de mi consideración.

Atentamente,

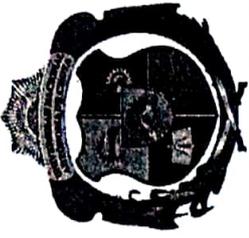
  
Barboza Mejía Marcos John  
Coordinador del proyecto  
DNI: 71580943

C/c:  
Archivo.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA	
UNACH	
Oficina General de Emprendimiento Empresarial	
Fecha: 16-2-18	Folio: F-4-
Firma: _____	Rec: 12-4-011

Sede Central: Jr. José Osorio N° 418 – Sede Administrativa: Jr. Gregorio Malca N° 875- Teléfono 076-351144  
Vicepresidencia de Investigación: Jr. 30 de agosto N° 560-tercer piso - Teléfono 076-263599

PEDIDO - COMPROBANTE DE SALIDA



Página : 1 / 1

DEPENDENCIA DEL SOLICITANTE : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA

CODIGO DEPENDENCIA : 096

SOLICITO ENTREGAR A : ADOLFO GUILLERMO POMA GUTIERREZ

NUMERO PECOSA : 000022

CON DESTINO A : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA

LUGAR Y FECHA : Chota, 7. de febrero del 2,018

RENGLONES	2A		2B		2C		DOCUMENTO INGRESO	3. ORDEN DE DESPACHO		
	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	UNIDAD	DESCRIPCION	3A	3B		3C	CODIGO PATRIMONIAL	
1	8.00	UNIDAD	UNIDAD	TABLAS . DE PICAR COLOR BLANCO - COASPA	020200010415	8.00	O/C-000013-2018	UNITARIO	TOTAL	64.00
2	5.00	UNIDAD	UNIDAD	JARRA . DE PLASTICO DE 1500ML. - QPLAS	010100010272	5.00	O/C-000013-2018	UNITARIO	TOTAL	20.00
3	6.00	UNIDAD	UNIDAD	JARRA .. DE PLASTICO DE 3000ML. - PLAST	010100010272	6.00	O/C-000013-2018	UNITARIO	TOTAL	50.40
4	4.00	UNIDAD	UNIDAD	CUCHILLO . DE ACERO INOXIDABLE	010100010419	4.00	O/C-000013-2018	UNITARIO	TOTAL	32.00
5	4.00	UNIDAD	UNIDAD	BALDE . DE PLASTICO DE 20LT, CICAÑO, C	020200011982	4.00	O/C-000013-2018	UNITARIO	TOTAL	48.00
6	5.00	UNIDAD	UNIDAD	BALDE .. DE PLASTICO DE 20 LT - COSMO P	020200011982	5.00	O/C-000013-2018	UNITARIO	TOTAL	115.00
7	3.00	UNIDAD	UNIDAD	TINAS . DE PLASTICO 20 LTS.- REY	010200040025	3.00	O/C-000013-2018	UNITARIO	TOTAL	35.40
8	1.00	UNIDAD	UNIDAD	OLLAS DE ALUMINIO . CON CAPACIDAD DE 30 LT N° 36 -	020200012450	1.00	O/C-000013-2018	UNITARIO	TOTAL	49.00
9	1.00	UNIDAD	UNIDAD	OLLAS DE ALUMINIO .. CON CAPACIDAD DE 14 LT N° 28 -	020200012450	1.00	O/C-000013-2018	UNITARIO	TOTAL	44.00

RESUMEN

CANTIDAD DE PRODUCTOS : 9  
 TOTAL PECOSA SI. 457.80

AFECTACION PRESUPUESTAL		FUENTE DE FINANCIAMIENTO
Cta.Mayor	Programa	Sub Programa
		1 - Recur.Ordin.

FORMULARIO UTILIZADO HASTA EL RENGLON N° \_\_\_\_\_ INCLUSIVE \_\_\_\_\_ (EN LETRAS)

Total Página SI. 457.80

1

SOLICITANTE

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

CRISTIAN DEL GUERRA PERALES  
 JEFE DE UNIDAD DE ALMACEN

3 JEFE DE ALMACEN

SECRETARIA DE RECEPCION

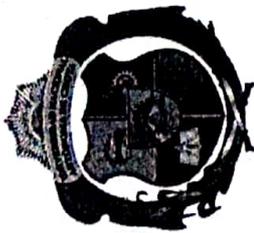


RECIBI CONFORME

DNI : ..... 0897459.....



**UNACH**  
**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA**  
**PEDIDO - COMPROBANTE DE SALIDA**



Página : 1 / 1  
 CODIGO DEPENDENCIA : 096  
 NUMERO PECOSA : 000024  
 LUGAR Y FECHA : Chota, 8. de febrero del 2,018

1.		2. ARTICULOS SOLICITADOS		3. ORDEN DE DESPACHO		4.
2A	2B	2C		3A	3B	3C
CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION	DOCUMENTO INGRESO	CODIGO	CANTIDAD	VALORES UNITARIO TOTAL
3.00	UNIDAD	GUARDAPOLVO . COLOR BLANCO	O/C-000019-2018	010100010407	3.00	45.00 135.00
6.00	UNIDAD	MASCARILLAS . LIBRES DE LATEX CAJA X 20 UNID	O/C-000019-2018	020200011648	6.00	34.00 204.00
3.00	UNIDAD	GUANTES . ESTERILES X 50 PARES	O/C-000019-2018	010100020033	3.00	23.00 69.00
6.00	UNIDAD	GORROS . DESHECHABLES - FAMILY DR. CAJA	O/C-000019-2018	020100010326	6.00	15.00 90.00
1.00	UNIDAD	CHAQUETAS . INDUSTRIALES	O/C-000019-2018	010100020023	1.00	45.00 45.00
3.00	PAR	ZAPATOS . INDUSTRIALES - NACIONAL	O/C-000019-2018	020200012446	3.00	200.00 600.00
6.00	UNIDAD	POLO DE ALGODON . INDUSTRIAL COLOR BLANCO	O/C-000019-2018	020200010104	6.00	40.00 240.00
3.00	PAR	BOTAS . BLANCAS - PRINCE	O/C-000019-2018	020100010571	3.00	30.00 90.00

**RESUMEN**

CANTIDAD DE PRODUCTOS : 8  
 TOTAL PECOSA S/. 1,473.00

AFECTACION PRESUPUESTAL		FUENTE DE FINANCIAMIENTO
Cta Mayor	Programa	1 - Recur.Ordin.
	Sub Programa	

FORMULARIO UTILIZADO HASTA EL RENGLO  
 N° OCHO INCLUSIVE  
 (EN LETRAS)

Total Página S/. 1,473.00

1 SOLICITANTE

2 DIRECTOR O JEFE DE ABASTECIMIENTO

3 JEFES DE ALMACEN



RECEBI CONFORME

DNI: 08974590

PEDIDO - COMPROBANTE DE SALIDA

Página : 1 / 2

DEPENDENCIA DEL SOLICITANTE : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA

CODIGO DEPENDENCIA : 096

SOLICITO ENTREGAR A : ADOLFO GUILLERMO POMA GUTIERREZ

NUMERO PECOSA : 000023

CON DESTINO A : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA

LUGAR Y FECHA : Chota, 7. de febrero del 2,018

2. ARTICULOS SOLICITADOS		3. ORDEN DE DESPACHO			4.		
2A	2B	2C	3A	3B	3C	CODIGO PATRIMONIAL	
CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION	CODIGO	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL	
1	10.00	UNIDADES	JABON LIQUIDO . ANTIBACTERIAL X 400 ML - AVAL	10.00	8.50	85.00	
2	8.00	ROLLO	PAPEL TOALLA . ELITE 22 X 20	8.00	3.90	31.20	
3	8.00	UNIDAD	GEL ANTIBACTERIANO . X 380 - AVAL	8.00	9.00	72.00	
4	3.00	UNIDAD	PAPEL HIGIENICO . PLANCHAS X 20 ROLLOS - ELITE	3.00	20.00	60.00	
5	6.00	UNIDAD	PAÑOS . 20 CM X 18 CM X 4 UNIDADES - V	6.00	9.80	58.80	
6	6.00	PAQUETE	ESPONJAS . MULTUSOSANATOMICA - VIRUTEX	6.00	6.70	40.20	
7	3.00	UNIDAD	ALCOHOL . 70° X 1 LITRO	3.00	9.00	27.00	
8	4.00	UNIDAD	ALCOHOL . 96° X 1 LITRO	4.00	10.00	40.00	
9	4.00	UNIDAD	LEJIA AL 5% . X 4 LT - JV ( HIPOCLORITICO DE	4.00	13.00	52.00	
10	4.00	UNIDAD	DETERGENTE . LIQUIDO X 940 ML - BOLIVAR	4.00	16.90	67.60	
11	3.00	UNIDAD	DETERGENTE .. EN POLVO X 850 ML - MARCELLA	3.00	7.90	23.70	
12	8.00	UNIDAD	LAVA VAJILLA LIQUIDA . X 500 ML - SAPOLLO	8.00	4.90	39.20	
13	2.00	UNIDAD	BALDE . DE PLASTICO CON MOPA X 14 LT .	2.00	20.00	40.00	
14	300.00	UNIDAD	BOLSAS . DE POLIETILENO DE 140 LT COLOR	300.00	0.40	120.00	
15	4.00	UNIDAD	RECOGEDOR . TIPO DOMESTICOO - NASCA	4.00	4.80	19.20	
16	9.00	UNIDAD	AMBIENTADOR EN SPRAY . X 360 ML - SAPOLLO	9.00	7.90	71.10	

Total Página \$f. 847.00

FORMULARIO UTILIZADO HASTA EL RENGLON DIECINUEVE INCLUSIVE (EN LETRAS)

AFECCION PRESUPUESTAL FUENTE DE FINANCIAMIENTO  
Cta Mayor Programa Sub Programa 1 - Recur. Ordin.



SOLICITANTE  
Director o Jefe de Abastecimiento

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
CRISTIAN MANUEL GUEVARA PERALES  
JEFE DE UNIDAD DE ALMACEN

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
OFICINA GENERAL DE EMPRENDEDORIO EMPRESARIAL

RECIBI DE RECEPCION

RECIBI CONFORME  
DNI : 0 897 659

PEDIDO - COMPROBANTE DE SALIDA

DEPENDENCIA DEL SOLICITANTE : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA  
 CODIGO DEPENDENCIA : 096  
 SOLICITO ENTREGAR A : ADOLFO GUILLERMO POMA GUTIERREZ  
 NUMERO PECOSA : 000010  
 CON DESTINO A : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA  
 LUGAR Y FECHA : Chota, 16 de enero del 2,018

1.		2. ARTICULOS SOLICITADOS		3. ORDEN DE DESPACHO		4.		
RENGLONES	2A	2B	2C	DOCUMENTO INGRESO	3A	3B	3C	
	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION		CÓDIGO	CANTIDAD	VALORES UNITARIO	TOTAL
CODIGO PATRIMONIAL								
	3.00	UNIDAD	BALANZA DIGITAL NACIONAL GRAMERA MIN. 0.01 - 100 GR. LED ELECTRONIC POCKET EHA901	O/C-000432-2017	020100011511	3.00	220.00	660.00

RESUMEN

CANTIDAD DE PRODUCTOS : 1  
 TOTAL PECOSA SI. 660.00

AFECTACION PRESUPUESTAL		FUENTE DE FINANCIAMIENTO
Cta Mayor	Programa	1 - RESERVA DE ABASTECIMIENTOS UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA
	Sub Programa	

1. SOLICITANTE  
 Lic. Vladimir T. Rodríguez Urbina  
 JEFE DE ABASTECIMIENTOS

2. DIRECTOR O JEFE DE ABASTECIMIENTO  
 Jefe de Almacén

FORMULARIO UTILIZADO HASTA EL RENGLO  
 N° UN INCLUSIVE  
 (EN LETRAS)

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
 CRISTIAN MANUEL GUEVARA PERALES  
 JEFE DE UNIDAD DE ALMACEN

Total Página SI. 660.00

FECHA DE RECEPCION



RECIBI CONFORME



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA**  
**VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN**

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"



Chota, 11 de diciembre de 2017

**Carta N° 010-2017-EEFNEV/UNACH**

**Señor:**

Ing. Adolfo Poma Gutiérrez

**Jefe de la oficina de emprendimiento empresarial**

**Asunto** : Solicito requerimiento económico.

**Presente.** -

Por medio del presente tengo el agrado de dirigirme a usted, en primer lugar, para saludarlo cordialmente, y al mismo tiempo poner de su conocimiento lo siguiente, que estando en pleno proceso de ejecución el proyecto de emprendimiento Start UP **"Elaboración de ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío"** solicito requerimiento económico por la cantidad de S/. 1,006.00 (Mil seis soles); por compra de fruta y envases para la producción de las ensaladas, las cuales facilitarían el desarrollo del proyecto.

Adjunto relación de frutas, envases y sus cantidades.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para expresarle las muestras de mi consideración.

Atentamente,

Barboza Mejía Marcos John  
Coordinador del proyecto  
DNI: 71580943

C/c:  
Archivo.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA	
UNACH	
Oficina General de Emprendimiento Empresarial	
Fecha: 11-12-17	Folios: F-2-
Firma:	Hora: 1:07 PM

Sede Central: Jr. José Osorio N° 418 – Sede Administrativa: Jr. Gregorio Malca N° 875- Teléfono 076-351144  
Vicepresidencia de Investigación: Jr. 30 de agosto N° 560-tercer piso - Teléfono 076-263599



Marcos 1004 Barboza 4/9/17

Universidad Nacional Autónoma de Chota  
"Año de Buen Servicio al Ciudadano"



**RESOLUCIÓN N° 557-2017-C.O./UNACH**

Chota, 04 de diciembre del año 2017

-1-

Secretario de la Universidad Nacional Autónoma de Chota CERTIFICA Que la presente Fotocopia corresponde a su original que se puso a la vista Chota ...04-DIC-2017.....

**VISTO:**

Carta N° 008-2017-EEFNEV/UNACH, de fecha 30 de noviembre de 2017; Carta N° 047-2017-UNACH/OGEE, de fecha 04 de diciembre de 2017; Oficio N° 254-2017-UNACH/VPI, de fecha 04 de diciembre de 2017; Sesión Ordinaria Número Veintitrés (023), de fecha 04 de diciembre de 2017.

**CONSIDERANDO:**

Que, de conformidad con 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 Universitaria, Ley N° 30220, en su artículo 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 normas aplicables. Esta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes 8.4) administrativo, implica la potestad autodeterminativa para establecer los principios, técnicas y prácticas de sistemas de gestión, tendientes a facilitar la consecución de los fines de la institución Universitaria, incluyendo las de organización y administración del escalafón de su personal docente y administración.

Que, el artículo 29° de la Ley Universitaria, referido a la Comisión Organizadora establece que, La Comisión tiene a su cargo la aprobación del Estatuto, reglamentos y documentos de gestión académica y administrativa de la universidad, formulados en los instrumentos de planeamiento, así como en su conducción y dirección hasta que se constituyan los órganos de gobierno que, de acuerdo a la presente ley, le corresponden.

Que, la Ley del Procedimiento Administrativo General, Ley N° 27444, en el artículo IV del Título Preliminar 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 enmarcar su accionar en lo estipulado en las facultades y funciones conferidas en la Constitución, la ley y las normas administrativas.

Que, mediante resolución N° 027-2017-C.O./UNACH, de fecha 10 de enero de 2017, se resolvió aprobar el proyecto de investigación del II Concurso de Emprendimiento e innovación - START - UP dirigido a Estudiantes de la Universidad Nacional Autónoma de Chota, denominado: "Elaboración de ensalada de frutas nativas envasadas al vacío", cuyo programa presupuestal es el siguiente:

N°	RUBROS	MONTO
1	Monitoreo	S/ 3,000.00
2	Consultorías especializadas	S/ 3,000.00
3	Materiales e insumos	S/ 6,000.00
4	Servicios tecnológicos o empresariales	S/ 4,200.00
5	Gastos de gestión	S/ 3,000.00
6	Pasajes y viáticos	S/ 3,000.00
7	Equipos y bienes duraderos	S/ 24,000.00
8	Incubadora de empresas	S/ 12,000.00
9	Otros gastos	S/ 1,800.00
	<b>TOTAL</b>	<b>S/ 60,000.00</b>

Que, mediante Carta N° 008-2017-EEFNEV/UNACH, de fecha 30 de noviembre de 2017, el coordinador del proyecto de investigación denominado: "Elaboración de ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío", solicita modificación de cuadro presupuestal.



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA**  
**VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN**

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"



Chota, 30 de noviembre de 2017

**Carta N° 008-2017-EEFNEV/UNACH**

Señor:

**CARGO**

Ing. Adolfo Poma Gutiérrez

Jefe de la oficina de emprendimiento empresarial

**Asunto** : Solicito modificación del cuadro presupuestal.

**Presente.-**

Por medio del presente tengo el agrado de dirigirme a usted, en primer lugar, para saludarlo cordialmente, y al mismo tiempo poner de su conocimiento lo siguiente, que mediante Resolución N° 027-2017-C.O./ UNACH se aprobó el cuadro presupuestal para el proyecto START UP denominado "Elaboración de ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío", lo cual solicito la modificación del cuadro presupuestal de la siguiente forma: que en incubadora de empresas se ha gastado un monto de S/ 7,500.00 y queda un saldo de S/ 4,500.00 y de Servicios Tecnológicos o Empresariales hay un monto S/ 4,200.00 monto que no sería gastado en su totalidad, entonces planteo que S/ 3,200.00 de este presupuesto más el saldo de la Incubadora de Negocios, haciendo un total de S/ 7,700.00 monto que se destine a lo siguiente: S/ 4,000.00 para Materiales e Insumos y S/ 3,700.00 a Otros gastos partida que se utilizará para alquiler de local, y así estar continuando con el desarrollo de las actividades del proyecto.

Adjunto cuadro presupuestal modificado de acorde a lo mencionado.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para expresarle las muestras de mi especial consideración.

Atentamente,



  
Barboza Mejía Marcos John  
Coordinador del proyecto  
DNI: 71580943

C/c:  
Archivo.

Sede Central: Jr. José Osorez N° 418 – Sede Administrativa: Jr. Gregorio Malca N° 875- Teléfono 076-351144  
Vicepresidencia de Investigación: Jr. 30 de agosto N° 560-tercer piso - Teléfono 076-263599



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA**  
**VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN**

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"



Chota, 27 de octubre de 2017

Carta N° 007-2017-EEFNEV/UNACH

Señor:

Ing. Adolfo Poma Gutiérrez

Jefe de la oficina de emprendimiento empresarial

**CARGO**

**Asunto** : Solicito compra de equipos de producción.

**Presente.** -

Por medio del presente tengo el agrado de dirigirme a usted, en primer lugar, para saludarlo cordialmente, y al mismo tiempo poner de su conocimiento lo siguiente, que viendo la necesidad que se ejerce en el proyecto de emprendimiento Start UP "Elaboración de ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío" solicito que se haga la compra los diferentes equipos de producción que a continuación se describe.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para expresarle las muestras de mi consideración.

Atentamente,

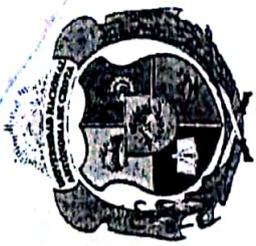
  
Barboza Mejía Marcos John  
Coordinador del proyecto  
DNI: 71580943

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA	
UNACH	
Oficina General de Emprendimiento Empresarial	
Fecha: 27.10.17	Folio: F-6-
Firma: 	Hora: 6:15 PM

Sede Central: Jr. José Osorio N° 418 – Sede Administrativa: Jr. Gregorio Malca N° 875- Teléfono 076-351144  
Vicepresidencia de Investigación: Jr. 30 de agosto N° 560-tercer piso - Teléfono 076-263599



**UNACH**  
**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA**  
**PEDIDO - COMPROBANTE DE SALIDA**



Página : 1 / 1

DEPENDENCIA DEL SOLICITANTE : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA  
 SOLICITO ENTREGAR A : WILLIAM FARES MARRERO SAUCEDO  
 CON DESTINO A : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA

CODIGO DEPENDENCIA : 096  
 NUMERO PECOSA : 000276  
 LUGAR Y FECHA : Chota, 10 de agosto del 2,017

1.		2. ARTICULOS SOLICITADOS		3. ORDEN DE DESPACHO		4.	
RENGLONES	2A	2B	2C	3A	3B		3C
	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION	CÓDIGO	CANTIDAD	VALORES UNITARIO	TOTAL
1	1.00	UNIDAD	COMPUTADORA PORTATIL : PROCESADOR: INTEL CORE I5-4210U 1.70 GHZ -- HP PROBOOK 450G4 S/N. 5CD7112WSR	020100011509	1.00	3,336.66	3,336.66

**RESUMEN**

CANTIDAD DE PRODUCTOS : 1  
 TOTAL PECOSA SI. 3,336.66

AFECTACION PRESUPUESTAL		FUENTE DE FINANCIAMIENTO
Cta Mayor	Programa	Sub Programa
		1 - Recur. Ordin. UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

FORMULARIO UTILIZADO HASTA EL RENGLO N° UN (EN LETRAS) INCLUSIVE

Total Página SI. 3,336.66

FECHA DE RECEPCION

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
 Lic. Vladimiro Rodríguez Urbina  
 JEFE DE ABASTECIMIENTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
 Cristian M. Peralta  
 JEFE DE UNIDAD DE ALMACÉN

3

4

SOLICITANTE

DIRECTOR O JEFE DE ABASTECIMIENTO

RECIBI/CONFORME



UNACH

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

PEDIDO - COMPROBANTE DE SALIDA

Página : 1/2

1.		2. ARTICULOS SOLICITADOS		3. ORDEN DE DESPACHO		4.	
2A	2B	2C	DOCUMENTO INGRESO	3A	3B	3C VALORES	
CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION		CÓDIGO	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
12.00	UNIDAD	BOLIGRAFO PILOT TINTA LIQUIDA, COLOR AZUL .	O/C-000179-2017	010200010651	12.00	2.90	34.80
9.00	UNIDAD	BOLIGRAFO TINTA LIQUIDA, COLOR NEGRO, PI .	O/C-000179-2017	010200010651	9.00	2.90	26.10
6.00	UNIDAD	BOLIGRAFO FABER CASTELL TINTA SECA, COLOR AZUL, 035 .	O/C-000179-2017	010200010651	6.00	0.37	2.22
3.00	UNIDAD	CINTA DE EMBALAJE PEGAFAN 2 X 100 YDS .	O/C-000179-2017	010200010642	3.00	2.80	8.40
6.00	UNIDAD	CORRECTORES ARTESCO .	O/C-000179-2017	0101000010113	6.00	1.40	8.40
3.00	UNIDAD	AGENDAS ARTESCO .	O/C-000179-2017	010200010279	3.00	40.00	120.00
2.00	UNIDAD	ENGRAPADOR METALICO ARTESCO MODELO M-22 .	O/C-000179-2017	010200010339	2.00	17.80	35.60
1.00	PAQUETE	FOLDER MANILA T/A-4 COLOR AZUL X 50 .	O/C-000179-2017	020200010861	1.00	11.00	11.00
1.00	PAQUETE	MICAS PORTAPAPELES A-4 ARTESCO X 10 .	O/C-000179-2017	010100010008	1.00	3.50	3.50
2.00	CAJA	GRAPAS 26/6 ARTESCO X 5000 .	O/C-000179-2017	010200010277	2.00	2.00	4.00
6.00	ESTUCHE	MINAS 0.5 FABEL CASTEL .	O/C-000179-2017	010200010061	6.00	2.00	12.00
2.00	MILLAR	PAPEL BOND A-4 KEROCOPY X 75 GM .	O/C-000179-2017	010200010397	2.00	19.80	39.60
3.00	UNIDAD	PORTA CLIPS ARTESCO .	O/C-000179-2017	0101000010124	3.00	2.50	7.50
3.00	UNIDAD	PORTA LAPICERO ARTESCO .	O/C-000179-2017	010200010593	3.00	2.80	8.40
3.00	UNIDAD	PORTA MINA FABER CASTELL 0.5 .	O/C-000179-2017	010200010058	3.00	2.60	7.80
6.00	UNIDAD	PLUMON RESALTADOR ARTESCO COLOR AMARILLO .	O/C-000179-2017	010200010361	6.00	2.00	12.00

Total Página \$/ 341.32

FORMULARIO UTILIZADO HASTA EL RENGLON N° VEINTE (EN LETRAS) INCLUSIVE

FECHA DE RECEPCIÓN

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
 CRISTIAN MARCELO GUEVARA PERALES  
 JEFE DE UNIDAD DE ALMACEN

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
 Lic. Vladimiro J. Rodríguez Urbina  
 JEFE DE ABASTECIMIENTOS

1. SOLICITANTE 19323277 2. DIRECTOR O JEFE DE ABASTECIMIENTO 3. Jefe de Almacen 4. RECIBI CONFORME DNI: 19323277



**UNACH**  
**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA**  
**PEDIDO - COMPROBANTE DE SALIDA**



DEPENDENCIA DEL SOLICITANTE : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA  
 SOLICITO ENTREGAR A : WILLIAM FARES MARRERO SAUCEDO  
 CON DESTINO A : P.I.E. START UP ELABORACION ENSALADA FRUTAS NATIVA

Página : 2 / 2

CODIGO DEPENDENCIA : 096

NUMERO PECOSA : 000261

LUGAR Y FECHA : Chota, 21 de julio del 2,017

1. RENGLONES	2. ARTICULOS SOLICITADOS		3. ORDEN DE DESPACHO		4.				
	2A CANTIDAD	2B UNIDAD MEDIDA	2C DESCRIPCION	DOCUMENTO INGRESO		3A CÓDIGO	3B CANTIDAD	3C VALORES	
							UNITARIO	TOTAL	
17	1.00	PAQUETE	SOBRE MANILA A-4, GALLO X 50	O/C-000179-2017	010200010284	1.00	9.30	9.30	
18	3.00	UNIDAD	MEMORIA KINSTONG USB, 32 GB	O/C-000179-2017	010100010177	3.00	60.00	180.00	
19	6.00	UNIDAD	FOLDER DOBLE TAPA ARTESCO CON SUJETADOR	O/C-000179-2017	010100010510	6.00	6.90	41.40	
20	2.00	UNIDAD	ARCHIVADORES ARTESCO OFICIO LOMO ANCHO	O/C-000179-2017	010200010514	2.00	3.80	7.60	

**RESUMEN**

CANTIDAD DE PRODUCTOS : 20

TOTAL PECOSA SI. 579.62

AFECTACION PRESUPUESTAL		FUENTE DE FINANCIAMIENTO	
Cta.Mayor	Programa	Sub Programa	

Total Página SI. 579.62

FECHA DE RECEPCION

FORMULARIO UTILIZADO HASTA EL RENGLO  
 Nº VEINTE INCLUSIVE  
 (EN LETRAS)

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA

1 - Recur.Ordin.  
 UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
 Lic. Vladimir I. Rodriguez Urbina  
 JEFE DE ABASTECIMIENTOS

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE CHOTA  
 CRISTIAN MANUEL GUERRA PERALES  
 JEFE DE UNIDAD DE ALMACEN

DIRECTOR O JEFE DE ABASTECIMIENTO

JEFE DE ALMACEN

RECIBI DEL SOLICITANTE

1

2

3

4



**RESOLUCIÓN N° 273-2017-C.O./UNACH**

Chota, 14 de junio del año 2017

-1-

El Fedatario de la Universidad Nacional Autónoma de Chota CERTIFICA Que la presente Fotocopia corresponde a su original que se puso a la vista Chota .....14 JUN 2017.....

**VISTO:**

Solicitud de requerimiento económico de fecha 30 de mayo de 2017; Informe N° 032-2017-UNACH/OGEE, de fecha 01 de junio de 2017; Carta N° 086-2017-UNACH-PCO/DIGA, de fecha 05 de junio de 2017; Informe N° 210-2017-OGPP/UNACH, de fecha 06 de junio de 2017; Informe N° 137-2017-UNACH-PCO/DIGA, de fecha 09 de junio de 2017; Acta de Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora número Cinco (05), de fecha 14 de junio del año 2017; y,



*Alfonso Bustamante Mejía*  
SECRETARIO GENERAL - UNACH

**CONSIDERANDO:**

Que, de conformidad con 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 Universitaria, Ley N° 30220, en su Artículo 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 normas aplicables. Esta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes 8.5) Económico, implica la potestad autodeterminativa para administrar y disponer del patrimonio institucional; así como para fijar los criterios de generación y aplicación de los recursos.

Que, mediante Resolución N° 082-2017-C.O./UNACH, de fecha 23 de febrero de 2017, se resolvió aprobar la Directiva N° 001-2017-OGEE/UNACH "Directiva para el otorgamiento de rendición de subvención financiera: Para participar en capacitaciones, cursos y pasantías de los alumnos ganadores de los concursos de investigación tecnológica en emprendimiento e innovación Start Up, de la Universidad Nacional Autónoma de Chota".

Que, con fecha 30 de mayo de 2017, el Coordinador del proyecto denominado "Elaboración de frutas nativas envasadas al vacío", solicita requerimiento económico para realizar estudio de mercado, los días 01 al 04 de junio de 2017.



Que, mediante Informe N° 032-2017-UNACH/OGEE, de fecha 01 de junio de 2017, emitido por el Jefe de la Oficina General de Emprendimiento Empresarial UNACH, manifiesta que la subvención financiera solicitada por los integrantes del proyecto en mención es procedente puesto que se encuentra contemplada en el presupuesto de dicho proyecto.

Que, mediante Informe N° 0210-2017-OGPP/UNACH, de fecha 06 de junio de 2017, emitido por la Oficina General de Planificación y Presupuesto, aprueba la Certificación de Crédito Presupuestal por Subvención Financiera, manifestando que se ha dotado del marco presupuestal a la Meta 031 por la Fuente de Financiamiento Recursos Donaciones y Transferencias, en el Presupuesto Institucional Modificado – PIM del Año Fiscal 2017 a la fecha, con cargo al Pliego 550 y Unidad Ejecutora N° 1375 Universidad Nacional Autónoma de Chota; Partida Genérica de Gasto 2.5 Otros Gastos.

Que, mediante Informe N° 137-2017-UNACH-PCO/DIGA, de fecha 09 de junio de 2017, emitido por el Director de la Dirección General de Administración, solicita la aprobación de subvención económica para tres estudiantes: Marcos John Barboza Mejía, Wilbert Guevara Guerrero y José Melser Guevara Guerrero, integrantes del proyecto de Investigación denominado: "Elaboración de ensalada de frutas nativas envasadas al vacío", para la realización de estudio de mercado en el Distrito de Chota, los días 01 al 04 de junio de 2017, por el importe de S/ 62.50 soles a cada uno de los integrantes antes indicados.

Que, en Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora Número Cinco (05), de fecha 14 de junio de 2017, mediante Acuerdo N° 434-C.O.UNACH, aprueba la subvención financiera, por un monto de S/. 62.50 (Sesenta y dos y 50/100 soles), a cada uno de los estudiantes: Josué Miler Herrera Oblitas, Yaneth Cubas Díaz y Hugo Cesar Tocas Burga, integrantes del proyecto de Investigación antes indicado, quienes realizarán estudio de mercado en el Distrito de Chota, los días 01 al 04 de junio de 2017.



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA**  
**VICEPRESIDENCIA DE INVESTIGACIÓN**

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



Chota, 01 de agosto de 2018

Carta N° 017-2018-EEFNEV/UNACH

Srta.

**CARGO**

Lic. Lili Díaz Manosalva

Jefa de la Oficina General de Emprendimiento Empresarial- UNACH.

**Asunto** : Solicito subvención económica para participar en el 1er Congreso Internacional "Innovaciones Tecnológicas Agropecuarias".

**Presente.** -

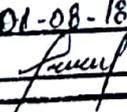
Por medio del presente tengo el agrado de dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente a nombre del equipo emprendedor, y al mismo tiempo poner de su conocimiento lo siguiente; con el fin de afianzar nuestros conocimientos investigativos y empresariales, las cuales son de muy importancia para nuestro proyecto denominado "Elaboración de ensaladas de frutas nativas envasadas al vacío", correspondiente al II concurso de emprendimiento e innovación START UP, solicito subvención económica para participar del 1er Congreso Internacional "Innovaciones Tecnológicas Agropecuarias" que organiza la Universidad Nacional Autónoma de Chota, que se realizará del 5 al 7 de setiembre del presente año por el importe S/.50.00 cada uno haciendo un total de S/.150.00.

Adjunto lista de Integrantes.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para expresarle las muestras de mi considera

Atentamente,

  
Barboza Mejía Marcos John  
Coordinador del proyecto  
DNI: 71580943

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA	
UNACH	
Oficina General de Emprendimiento Empresarial	
Fecha: 01-08-18	Folios: 02
Firma: 	Hora: 11:10 a.m.

C/c.  
Archivo.

Sede Central: Jr. José Osores N° 418 – Sede Administrativa: Jr. Gregorio Malca N° 875- Teléfono 076-351144  
Vicepresidencia de Investigación: Jr. 30 de agosto N° 560-tercer piso - Teléfono 076-263599