

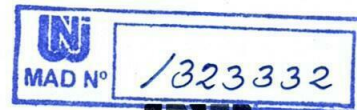


UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

Creada por Ley N° 29304

COMISIÓN ORGANIZADORA

"Año de la Esperanza y del Fortalecimiento de la Democracia"



RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA N° 448-2026-CCO-UNJ

Jaén, 22 de julio de 2026

VISTO:

La Carta N° 017-2026-DLBT-UNJ, de fecha 09 de julio de 2026; el Oficio N° 124-2026-UNJ/VPA/FI-EPIFA, de fecha 09 de julio de 2026; el Informe N° 122-2026-UNJ/VPI, de fecha 21 de julio de 2026; el Acuerdo N° 0556-2026-SO-CCO-UNJ, adoptado en Sesión Ordinaria N° 028-2026-SO-CCO-UNJ, de fecha 21 de julio de 2026, y;

CONSIDERANDO:

Que, conforme al cuarto párrafo del Artículo 18° de la Constitución Política del Estado, concordante con el Artículo 8° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, así como con el Artículo 6° del Estatuto de la Universidad Nacional de Jaén, el Estado reconoce la autonomía Universitaria en su régimen normativo, de gobierno, académico, investigación, administrativo y económico;

Que, el Artículo 29° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, establece que: "*La Comisión Organizadora 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 su conducción y dirección hasta que se constituyan los órganos de gobierno, de acuerdo a la citada Ley*";

Que, el numeral 5.2 de la Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, de fecha 27 de julio de 2021, modificado por Resolución Viceministerial N° 055-2022-MINEDU, y la Resolución Viceministerial N° 053-2023-MINEDU, establece que, la comisión Organizadora 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, la conducción y dirección de la universidad hasta la constitución de los órganos de gobierno;

Que, el Sr. Presidente de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, es el personero y representante legal de la Universidad conforme a lo dispuesto por la Ley Universitaria N° 30220, tiene a su cargo y dedicación exclusiva la dirección, conducción y gestión del gobierno universitario en todos sus ámbitos;

Que, mediante Ley N° 27658, Ley Marco de la Modernización de la Gestión del Estado, se faculta a las entidades, regular sus procesos para la obtención de mayores niveles de eficiencia a fin de brindar una mejor atención a la ciudadanía, priorizando y optimizando el uso de recursos públicos;

Que, el artículo 1° del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General establece que los actos de administración interna de las entidades están destinadas a organizar o hacer funcionar sus propias actividades o servicios; los mismos que son regulados por cada entidad con sujeción a las disposiciones del Título Preliminar de la Ley N° 27444 y aquellas normas que lo establezcan;

Que, de igual forma el numeral 62.3 del Artículo 62° del mismo cuerpo normativo señala: "*Cada Entidad es competente para realizar tareas materiales necesarias para el eficiente cumplimiento de su misión y objetivos*";

Que, mediante la Carta N° 017-2026-DLBT-UNJ, de fecha 09 de julio de 2026, la Dra. Delicia Liliana Bazán Tantaleán docente adscrita al Departamento Académico de Industrias Alimentarias, remite al responsable de la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias el Informe de la Feria Alimentaria de Fin de Ciclo 2026-I, realizada el martes 07 de julio de 2026, la misma que tuvo como finalidad difundir los productos, prototipos y pósters elaborados durante el ciclo académico 2026-I;



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

Creada por Ley N° 29304

COMISIÓN ORGANIZADORA

"Año de la Esperanza y del Fortalecimiento de la Democracia"



UNIVERSIDAD
NACIONAL DE JAÉN

N° 448-2026-CCO-UNJ

22-JULIO-2026

Que, a través del Oficio N° 124-2026-UNJ/VPA/FI-EPIFA, de fecha 09 de julio de 2026, el Responsable (e) de la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias, solicita al Vicepresidente de Investigación gestionar el reconocimiento institucional a favor de los docentes, estudiantes, personal administrativo y organizadores que participaron en la planificación, organización y ejecución de la actividad académica denominada "Feria Alimentaria de Fin de Ciclo 2026-I", realizada el 07 de julio de 2026; precisando que dicho evento constituyó un espacio de difusión de productos, prototipos y trabajos de investigación desarrollados por los estudiantes durante el semestre académico 2026-I, contribuyendo al fortalecimiento de la investigación formativa, la innovación, el desarrollo tecnológico y la formación profesional. Asimismo, señala que la relación nominal de las personas propuestas para el reconocimiento, así como la información de los proyectos y productos presentados, obra en los anexos e informe técnico que sustentan la referida solicitud;

Que, mediante el Informe N° 122-2026-UNJ/VPI, de fecha 21 de julio de 2026, el Vicepresidente de Investigación, solicita al Presidente de la Comisión Organizadora el reconocimiento mediante acto resolutivo a organizadores, coorganizadores y estudiantes que participaron en el evento "Feria Alimentaria de Fin de Ciclo 2026-I", concluyendo:

"De la evaluación técnica efectuada, esta Vicepresidencia de Investigación emite opinión técnica favorable para el reconocimiento institucional de los organizadores, coorganizadores y estudiantes participantes de la Feria Alimentaria de Fin de Ciclo 2026-I, por constituir una actividad que contribuyó al fortalecimiento de la investigación formativa, la innovación y la difusión de los resultados académicos; sin embargo, la emisión del correspondiente acto resolutivo constituye una atribución de la Comisión Organizadora y se encuentra supeditada a la evaluación y aprobación que esta adopte en sesión ordinaria"

Que, el pleno de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, en Sesión Ordinaria N° 28-2026-SO-CCO-UNJ, de fecha 21 de julio de 2026, adoptó por unanimidad el Acuerdo N° 0556-2026-SO-CCO-UNJ, mediante el cual se acordó: **RECONOCER** a nombre de la Universidad Nacional de Jaén, a los organizadores, coorganizadores y estudiantes participantes del evento académico "Feria Alimentaria de Fin de Ciclo 2026-I", detallados en el Anexo que forma parte integrante del presente acuerdo, por su destacada participación y compromiso en el desarrollo de dicha actividad, la cual contribuyó al fortalecimiento de la investigación formativa, la innovación, el aprendizaje práctico y la difusión de los resultados académicos alcanzados durante el semestre académico 2026-I y **NOTIFICAR** el presente Acuerdo a las instancias correspondientes para su conocimiento y fines;

En uso de las facultades y atribuciones conferidas por el Artículo 18°, de la Constitución Política del Perú, la Ley N° 30220-Ley Universitaria: "Disposiciones para la Constitución y Funcionamiento de las Comisiones Organizadoras de las Universidades Públicas en Proceso de Constitución", aprobada mediante Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, modificada con Resolución Viceministerial N° 055-2022-MINEDU y Resolución Viceministerial N° 053-2023-MINEDU, el Estatuto de la Universidad Nacional de Jaén, aprobado mediante Resolución N° 304-2020-CO-UNJ, de fecha 29 de setiembre de 2020, y; conforme a las atribuciones conferidas mediante Resolución Viceministerial N° 098-2026-MINEDU, de fecha 28 de mayo de 2026;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- RECONOCER a nombre de la Universidad Nacional de Jaén, a los organizadores, coorganizadores y estudiantes participantes del evento académico "Feria Alimentaria de Fin de Ciclo 2026-I", detallados en el Anexo que forma parte integrante de la presente Resolución, por su destacada participación y compromiso en el desarrollo de dicha actividad, la cual



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN
Creada por Ley N° 29304
COMISIÓN ORGANIZADORA
"Año de la Esperanza y del Fortalecimiento de la Democracia"



N° 448-2026-CCO-UNJ

22-JULIO-2026

contribuyó al fortalecimiento de la investigación formativa, la innovación, el aprendizaje práctico y la difusión de los resultados académicos alcanzados durante el semestre académico 2026-I.

ARTÍCULO SEGUNDO.- NOTIFICAR la presente Resolución a las instancias correspondientes, para su conocimiento y fines pertinentes.

ARTÍCULO TERCERO.- DISPONER la publicación en el Portal Web Institucional de la Universidad Nacional de Jaén www.unj.edu.pe.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE;


UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN
Mg. Eveling Tatiana Noriega Trujillo
SECRETARÍA GENERAL


UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN
COMISIÓN ORGANIZADORA
Dr. Abel Melchor García Bazán
PRESIDENTE



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

ANEXO 1: PARTICIPANTES

Categoría	Participantes
Organizadores	Dr. Ernesto Hernández Martínez: Responsable de la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias. Dra. Delicia Liliana Bazán Tantaleán: Coordinadora del Grupo de Investigación en Bioprocesos de Fermentaciones y Desarrollo de Productos – BIOFEDEP.
Docentes coorganizadores	Mg. Julio Elit Oliva Guevara Dr. Gary Charly García Guevara Dr. Juan Darío Ríos Mera. Dr. Hubert Luzdemio Arteaga Miñano.
Administrativos coorganizadores	Jeisy Sarahith Herrera Delgado. Carlos Antonio Huamán Silva. Juana Ruthmely Delgado Burga.



ANEXO 2: PARTICIPANTES RELACIÓN DE DOCENTES, CURSOS, PRODUCTOS Y ESTUDIANTES PARTICIPANTES

Docente responsable	Curso	Ciclo	Estudiantes participantes	Producto / Prototipo
Dra. Delicia Liliana Bazán Tantaleán	Tecnología de Alimentos II	VII	• Junior Omar López Pérez • Anthony Yanpiere Llanos Cárdenas • Liset Saray Bardales Navarro • Dandi Joel Alarcón Pérez	Bebida fermentada a base de Piña Golden (Ananas comosus var. MD-2).
			• Fiorelli Jara Díaz • Neyla Yojani Pérez Villalobos • Orta Lizeth Rafael Rojas	Bebida fermentada a base de pitahaya roja (Hylocereus costaricensis).
			• Rosa Emperatriz Cruz Chinchay • Blanca Dalia Malca Oliva • Ana Yoselin Neira Picón • Luis Joel Cabrera Tiravante	Elaboración de una bebida fermentada a base de mango (Mangifera indica L.) y maracuyá (Passiflora edulis).
			• Ariana Nicoll Olivera Frías • Alex Bellasmin Córdova • Yameli De La Cruz Cruzado • Melissa Karolay Guerrero Neyra	Desarrollo de una bebida fermentada tipo sidra a partir de manzana variedad Delicia.



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

			• Lizaura Bautista Parihuamán • Mayeli Brillit Castro Sempertegui • Karen Fernández Vásquez • Yarbely Milagros Flores Tocto	Bebida fermentada a base de arándanos (<i>Vaccinium corymbosum</i>).
			• Sarita Yovany Banda Chinguel • Jimena Malu Masías Muñoz • Edwin Roney Gálvez Campos • José Fernando Fuentes Huamán	Bebida fermentada de melocotón (<i>Prunus persica</i>).
			• Mireliz Milady Fernández Pérez • Darwin Willerly Pérez Vilchez • Sthephany Briguillid Julca Serquén • Gabriela Estefany Choquecota García	Elaboración de vino artesanal a base de aguaymanto (<i>Physalis peruviana</i>) y tomate de árbol (<i>Solanum betaceum</i>).
			• Karen Kinverly Altamirano Pérez • Estefani Campos Liacsahuanga • Luz Maely Estela Cieza • Elver García Ocupa	Elaboración de bebida fermentada tipo kéfir a base de extracto de yacón (<i>Smallanthus sonchifolius</i>).





"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Docente responsable	Curso	Ciclo	Estudiantes participantes	Producto / Prototipo
Dr. Gary Charly García Guevara	Tecnología de Alimentos I	VI	• Diego Marino Alejandría Ancajima • Segundo Lizardo Coronel González • Kevin Jhon Heredia Julón • Natali Mulatillo Chanta • Yasmin Núñez Manchay	Elaboración de panetón a base de harina de cáscara de café (Coffea arabica L.) y edulcorante natural panela (Saccharum officinarum L.). Nombre del producto: Dolcafé.
			• Duván Yonaiker Chávez Lozano • Eliana Maricielo Díaz Díaz • Elvis Iván Villalobos Saavedra • Henry Piero Mendoza Cercado • Nely Ticihuanca Guevara • Norma Barcos Huancas	Obtención de un concentrado natural a base de yacón (Smilax sonchifolius) como producto alimentario innovador. Nombre del producto: Raíz Dorada.
			• Daniela Rubí Guevara Torres • Jholy Rosa Manchay Santa Cruz • Sulma Anali Mera Picón	Elaboración de chocolate relleno con sacarosa de plátano seda (Musa paradisiaca) como alternativa alimentaria innovadora. Nombre del producto: Musacao. Subproducto: Cóctel Mocaccino (Moca Royal).
			• Jhonatan Smith Córdova Yajamanco • Jamer Leodan Díaz Vásquez • Adrián Anderson Elera Pinzón • Cindy Evelin García Peña • Liliana Santos Medina	Néctar sin azúcar añadido a base de mango (Mangifera indica L.) y zanahoria (Daucus carota L.). Nombre del producto: MangoZan.





" Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia "

Docente responsable	Curso	Ciclo	Estudiantes participantes	Producto / Prototipo
Dr. Gary Charly García Guevara	Planeamiento y Control de la Producción en Industria Alimentaria	VIII	- Jhon Alexander Alarcón Pérez - Gerson Alexandro Cadena Porras - Julio César Chumacero Vilchez - Yosselin Esther Delgado Culquipoma - Ingrid Thalia Herrera Carrasco - Romana del Rosario Meléndez Bancho - Kiara Yanely Yamunaque Tocto	Bebida carbonatada de maracuyá con agua de kéfir. Producto: KEFRESH COLA.
			- Gladys Clara Alcalde Julón - Gaby Yallesska Coronel Gonzales - Karen Fernández Vásquez - Juan Carlos Jiménez Frías - Leydi Lizeth Muñoz Saavedra - Anayelly Yúvel Ordóñez Julca	Producción de StrawPop–Mango mediante esferificación inversa.
			- Hugo Alexis Cabrera Márquez - Yensi Thalia Delgado Fernández - Edinson Michael Díaz Zamora	Gaseosa de Café.
			- Yarbely Milagros Flores Tocto - Jhon Anderson Jiménez Chanta - Lisset Catherine Quiroz García - Alexandra Felicitá Arteaga - Altamirano - Lizaura Bautista Parihuamán - Hansel Julca Castillo - José Leonardo La Torre Sempertegui - Talia Medali Tiquilahuanca Farro - Thays Nicole Vásquez Santacruz	Elaboración de licor crema de coco y cacao.
			- Mayeli Brillit Castro Sempertegui - Cleissi Cassandra Castillo Quispe - Edvin Roney Gálvez Campos - Sthephany Briguillid Julca Serquén - Deily Quintos Mejía - Jorkly Smith Romero Cruz - Maicol Vásquez Cubas	Elaboración de snack a base de yuca y pituca.





"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Docente responsable	Curso	Ciclo	Estudiantes participantes	Producto / Prototipo
Mg. Luis Rafael Tinedo Saavedra	Ingeniería Económica y Financiera / Economía Contemporánea	V y X	- Camila López Díaz - Frank Yerlin Martínez Silva - Anghela Sharot Muñoz Alvarado - Maidi Kaori Quispe Guevara - Yosely Maile Ruiz Herrera - Luz Nátali Torres Pérez	Snack natural a partir de láminas deshidratadas de yacón, como atributo saludable para mejorar los hábitos de consumo en estudiantes de la UNJ.
			- Kelsey Shayelli Condor Ramírez - Ederson Héctor Alfonso Cruz Silva - Jhon Lenin Naira Guarín - Anali Yaneth Pariacuri Rinza - Lewis Antony Sánchez Ramírez	Nibs de cacao fortificado con maní, pasas y leche.
			- Jamer Leodan Díaz Vásquez - Alexis Flores Vilchez - José Anderson Pinedo Vásquez - Tania Vásquez Altamirano	Aceite esencial de limón.
			- Nayeli Ramos Medina - Leslie Ángeles Jara Fernández - Katia Giovany Vidarte Neyra - Luis Palacios Campos - Edin Jhoel Guevara Guevara - Wilmer Aldair Oliva Díaz	Cóctel a base de afrecho de café y fresa. Estudio de viabilidad económica y financiera.
			- Jamer Rober Hernández Flores - Diego Anderson Monteza Heredia - Mayra Lisbeth Paz Guevara - María de los Angeles Sandoval Brenis - Claudia Tatiana Vilchez Torres	Helado artesanal elaborado con mucílago y pigmento de cascarrilla de cacao (Theobroma cacao L.).
			- Rosa Lucelina Fernández Palomino - Estefani Shantal Huamán Hidalgo - Danny Yudith Núñez Benavides - Anyerly Annette Pintado Rojas - Nuria Jazmín Silva Alarcón	Nutrisnack: plátano deshidratado con frutos secos. Título: Aprovechamiento del plátano maduro para la producción de snack con valor añadido...





" Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia "

Docente responsable	Curso	Ciclo	Estudiantes participantes	Producto / Prototipo
Mg. Julio Elit Oliva Guevara	Tecnología de Alimentos III	VIII	- Gladys Clara Alcalde Julón - Gaby Yalessa Coronel Gonzales - Anayeli Ordóñez Julca - Leydi Lizeth Muñoz Saavedra - Juan Carlos Jiménez Frías - Maicol Denilson Ramos Chugden	StrawPop de mango con yogurt.
		VIII	- Alexandra Felicitá Arteaga Altamirano - José Leonardo La Torre Sempertegui - Roiser Paisig Gaitán Talía - Medali Tiquillahuanca Farro - Thays Nicole Vásquez Santacruz	Helado a base de licor crema de cacao.
		VIII	- Rosa Emperatriz Cruz Chinchay - Dalia Malca Oliva - Ana Neyra Picón - Yoel Tapia Tapia - Analy Vela Estela	Elaboración de barras funcionales con valor agregado a partir de afrecho de soya.
	Alimentación y Nutrición Humana	VII	- Karen Kinverly Altamirano Pérez - Estefani Campos Llacsahuanga - Luz Maely Estela Cieza - Elver García Ocupa - Lesly Nikol Saavedra Tenorio	Elaboración de conos de helado a base de harina de yuca (Manihot esculenta), fortificado con harina de lenteja germinada (Lens culinaris) y harina de haba germinada (Vicia faba) como fuente potencial de hierro.
		VII	- Nayely Marilyn Carrillo Nolasco - Luis Joel Cabrera Tiravante - James Yoel Santa Cruz Zamora - Victor Hugo Tenorio Brito - Sthephany Briguillid Julca Serquén - Zulmi Jhinaidy Vásquez Ruiz	Snacks saludables de garbanzo y lenteja: bomba nutricional llena de energía y sabor.





" Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia "

Docente responsable	Curso	Ciclo	Estudiantes participantes	Producto / Prototipo
Mg. Frans Fuentes Maza	Principios de Control y Automatización de Procesos Agroindustriales	X	- Alessandro Guerrero García - Anabela Hoyos Delgado - Danny Yudith Núñez Benavides - Mayra Lisbeth Paz Guevara - Alex Roldán Pinedo García - Nuria Jazmín Silva Alarcón - Katia Giovany Vidarte Neyra	Implementación de un fermentador inteligente para mejorar la calidad del grano de cacao (Theobroma cacao L.).
			- Gaby Norelli Contreras Ocupa - Blanca Yorlith Cubas Heredia - Diana Maricel Herrera Salazar - Oscar Melendrez Mauriola - Tatiana Jazmín Neyra Vergara - Roiser Paisig Gaitán - Karina Yonelli Puelles Chinguel	Implementación de un sistema automatizado en el proceso de fermentado y lavado del café para mejorar la calidad en taza.
			- Saúl Díaz Carrasco - Jhonn - Jeison García Llacsahuanga - Lisbeth Mayumi Goicochea Coronel - Yulisa Ariset Gonzales Monteza - Diana María Guerrero Rimarachin - Milagritos Lizeth Mejía Huamán - Magali Pérez de la Cruz - Meyller Jossely Quispe Ochoa	Implementación de un secador automatizado de plátano bellaco (Musa paradisiaca) para controlar temperatura y velocidad de aire en el Centro Poblado Puerto Huallape.





" Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Docente responsable	Curso	Ciclo	Estudiantes participantes	Producto / Prototipo
Mg. Andrea Velarde Santoyo	Tecnología de la Leche	V	- Valeria Alejandra Cunia Labán - Homero Julca Díaz - Cinthia Fiorella Leal Flores - Jhosmer Kerwin Pasapera Pérez - Mileydi Mileth Vallejos Solano	Manjar de maíz morado.
			- Jhonatan Cercado Flores - Joel Díaz Huanca - Naomi Granda González - Sami Guerrero Córdova - Ingrid Guerrero Tantaleán - Tania Vásquez Altamirano	Helado cremoso de fresa y maracuyá.
			- Wenny Fiorella Castillo Quiñones - Eldy Yharelit Campos Núñez - Gleydi Moreli Huamán Chinchay - Angelina Lisbeth Linares Saavedra - Ethel Daniela Puerta Montoya - Rony Alexander García Huamán	Helado de café y vainilla.
			- Karla Colichón Balarezo - Yanelli Danixa Huamán Ojeda - Vanessa Isabel Merino Abad - Danna Montoya Vásquez - Yajaira Vásquez Heredia - Shirley Dayana Vera Izquierdo	Manjar de crema de leche y café.
			- Grecia Valeria Bravo Yangua - Isis Enit Torres Dávila - Yadira Madeleine Pérez Huamán - Kevin Pintado Yahua - Cinthia Tatiana Quispe Olano	Queso fresco con hierbas aromáticas y ajo.
			- Frank Yerlin Martínez Silva - Azumi Araceli Morales Huertas - Anyela Sharot Muñoz Alvarado - Elys Ney Rodríguez Guevara	Características fisicoquímicas de la leche cruda comercializada en diferentes mercados de abasto de la provincia de Jaén, región Cajamarca.





"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

				• Yosely Maile Ruiz Herrera Luz Nátali Torres Pérez	
--	--	--	--	---	--



69



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Docente responsable	Curso	Ciclo	Estudiantes participantes	Producto / Prototipo
Dr. Ernesto Hernández Martínez	Metodología de la Investigación Científica	VIII	• Jhon Alexander Alarcón Pérez • Gerson Alexandro Cadena Porras • Julio César Chumacero Vilchez • Yosselin Esther Delgado Culquipoma • Ingrid Thalia Herrera Carrasco • Romana del Rosario Meléndez Bancho	Efectos del procesamiento postcosecha y estrategias de conservación sobre los compuestos fenólicos del cacao: una revisión crítica.
			• Rosa Cruz de Margarita Córdova Díaz • Gaby Yaleska Coronel Gonzales • Yuliza Ariseth Gonzales Monteza • Juan Carlos Jiménez Frías • Leydi Lizeth Muñoz Saavedra • Maicol Denilson Ramos Chugden	Producción de bioetanol a partir de materias primas agroalimentarias: revisión de procesos, variables y eficiencia.



17



" Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia "

Docente responsable	Curso	Ciclo	Estudiantes participantes	Producto / Prototipo
Dra. Flor De María Vásquez Castillo	Tecnología de Alimentos II	VII	• Rut Thalia Santos • CalligosYoseli • Lisbeth Terrones Pérez • Yohany Torres Chinguel • Maydeli Yamilet Vásquez Vargas • Naxceli Analy Vela Estela	Kombucha de pomarrosa.
	Tecnología Cafetalera y de Cacao	VIII	• Yameli De La Cruz Cruzado • Cindy Evelin García Peña • Melissa Karolay Guerrero Neyra • Vanessa Isabel Merino Abad • Ariana Nicoll Olivera Frías • Saídy Iliana Tello Correa	Manjar de crema de leche y café.
	Tecnología Cafetalera y de Cacao	VIII	• Diego Marino Alejandria Ancajima • Segundo Lizardo Coronel González • Jhon Kevin Heredia Julón • Natali Mulatillo Chanta • Yasmin Núñez Manchay	Panetón funcional a base de harina de cáscara de café y panela.
	Tecnología Cafetalera y de Cacao	VIII	• Grecia Valeria Bravo Yangua • Adrián Anderson Elera Pinzón • Daniela Rubi Guevara Torres • Jholy Rosa Manchay Santa Cruz • Gabriela Estefany Choquecota García	Licor de crema de mocaccino.

