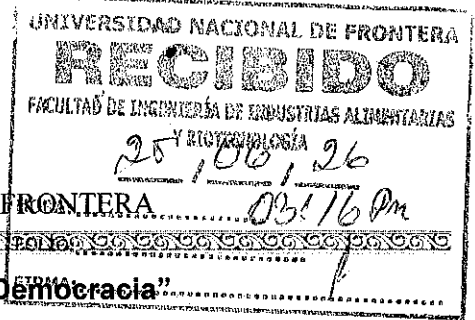




UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA



“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

RESOLUCIÓN DE VICEPRESIDENCIA ACADÉMICA N° 090 - 2026-UNF-VPAC

Sullana, 18 de junio de 2026.

VISTOS:

Oficio N°008-2026-UNF-FIAB-LAVM de fecha 20 de mayo de 2026; Informe N°219-2026-UNF-VPAC/FIAB/UI de fecha 21 de mayo de 2026; Oficio N°674-2026-UNF-VPAC/FIAB de fecha 04 de junio de 2026; y;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18° de la Constitución. Política del Perú, prescribe que la Universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico: Las Universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y de las leyes;

Que, mediante Ley N°29568 del 26 de julio de 2010 se crea la Universidad Nacional de Frontera en el distrito y provincia de Sullana, departamento de Piura, con fines de fomentar el desarrollo sostenible de la Subregión Luciano Castillo Colonna, en armonía con la preservación del medio ambiente y el desarrollo económico sostenible; y, contribuir al crecimiento y desarrollo estratégico de la región fronteriza noroeste del país;

Que, el artículo 8° de la Ley Universitaria, establece que la autonomía, inherente a las Universidades se ejerce de conformidad con la Constitución y las Leyes de la República e implica los derechos de aprobar su propio estatuto y gobernarse de acuerdo con él, organizar su sistema académico, económico y administrativo;

Que, conforme al numeral 6.1.4 de la RVM N° 244-2021-MINEDU, la Comisión Organizadora se encuentra integrada por un Presidente y dos Vicepresidentes, encargados de dirigir y ejecutar las políticas en los ámbitos académico y de Investigación respectivamente;

Que, con Resolución de Comisión Organizadora N°916-2024 UNF/CO, de fecha 28 de octubre de 2024, se aprobó el Reglamento de Organización y Funciones de la Universidad Nacional de Frontera;

Que, el artículo 13 del Reglamento de Organización y Funciones de la Universidad Nacional de Frontera, establece que: *"El Vicerrectorado Académico es el órgano de dirección encargado de proponer y promover las políticas y normas académicas de formación integral; y, de organizar, programar, ejecutar y controlar el desarrollo de la actividad académica a través de*



Página | 1



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

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

los órganos de línea dependientes, en concordancia con las directivas impartidas por el Rector";

Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora N°461-2021-UNF/CO de fecha 29 de noviembre de 2021, se resuelve aprobar el Estatuto de la Universidad Nacional de Frontera.

Que, en el Estatuto en mención, en su TÍTULO III se establece las DISPOSICIONES TRANSITORIAS, FINALES Y DEROGATORIAS:

QUINTA. ÓRGANOS DE ALTA DIRECCIÓN

Durante el proceso de constitución de la UNF, los Órganos de Alta Dirección de ésta, lo constituyen:

- a) La Presidencia de Comisión Organizadora, que cumple funciones asignadas al Rectorado.
- b) *La Vicepresidencia Académica de Comisión Organizadora, que cumple funciones asignadas al Vicerrectorado Académico.*
- c) La Vicepresidencia de Investigación de Comisión Organizadora, que cumple funciones asignadas al Vicerrectorado de Investigación.

Que, el citado Estatuto, en su artículo 53 denominado "Escuelas profesionales de la UNF" prescribe que: La Escuela Profesional es la unidad orgánica de línea que depende del Decanato. Las Escuelas Profesionales son unidades de formación académica, profesional y de gestión, encargadas del diseño y actualización curricular de los programas de estudio; dirigen su aplicación, para la formación y capacitación pertinente, hasta la obtención del grado académico y título profesional correspondiente. Las Escuelas Profesionales están dirigidas por un Director de Escuela, designado por el Decano entre los docentes principales de la Facultad con doctorado en la especialidad, correspondiente a la Escuela de la que será Director. Las Escuelas Profesionales de la UNF son:

(...)

Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología

- a) Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias
- b) Escuela Profesional de Ingeniería en Biotecnología (...)

Asimismo, el artículo 49° regulado en el acotado Estatuto, señala lo siguiente: Artículo 49. Las Facultades: Son unidades de formación académica, profesional y de gestión. Están integradas por docentes y estudiantes. Son Facultades de la UNF las siguientes:

- a) Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo.
- b) Facultad de Ciencias Económicas y Ambientales.

c) Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología

Que, el artículo 13 del Reglamento de Organización y Funciones de la Universidad Nacional de Frontera, establece que: "El Vicerrectorado Académico es el órgano de dirección encargado de proponer y promover las políticas y normas académicas de formación integral; y, de





UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

organizar, programar, ejecutar y controlar el desarrollo de la actividad académica a través de los órganos de línea dependientes, en concordancia con las directivas impartidas por el Rector”.

Que, el numeral 7.1 del artículo 7 y el numeral 17.1 del artículo 17 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, establecen que, el régimen de eficacia anticipada de los actos administrativos es susceptible de ser aplicado a los actos de administración interna, siempre que no se violen normas de orden público ni afecte a terceros; asimismo, se dispone que, la autoridad podrá disponer en el mismo acto administrativo que tenga eficacia anticipada a su emisión, sólo si fuera más favorable a los administrados, y siempre que no lesione derechos fundamentales o intereses de buena fe legalmente protegidos a terceros y que existiera en la fecha a la que pretenda retrotraerse la eficacia del acto el supuesto de hecho justificativo para su adopción.

Que, mediante Resolución N°198-2025-UNF/PCO, de fecha 13 de octubre de 2025, se resuelve la Formalización de la emisión de Resoluciones Vicepresidenciales, el Alcance de las Resoluciones Vicepresidenciales, la elevación de expedientes a la Comisión Organizadora, el Procedimiento de Elevación, el Reconocimiento de la responsabilidad técnica y supervisión y ejecución;



Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 517-2021-UNF/CO, de fecha 31 de diciembre de 2021, se aprobó el Reglamento General de Investigación de la Universidad Nacional de Frontera, el cual, en su Capítulo IV, artículo 91, referido a la Investigación Formativa, establece que, *esta se define como el desarrollo de acciones complementarias a la formación académica de los estudiantes de pregrado, dirigidas por docentes de asignaturas, preferentemente correspondientes a estudios específicos o de especialidad contenidos en los planes de estudio de cada carrera profesional, con la finalidad de fortalecer las competencias investigativas mediante la planificación, ejecución y publicación de los resultados de la investigación.*

Página | 3

Que, a través de Oficio N°008-2026-UNF-FIIAB-LAVM de fecha 20 de mayo de 2026, el Docente Asociado – Leandro Alonso Vallejos More, remite al Responsable de la Unidad de Investigación, Proyecto de Investigación Formativa titulado “Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de Vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina”, proyecto que pertenece al Programa de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología de la Universidad Nacional de Frontera de la Universidad Nacional de Frontera.

Que, a través de Informe N°219-2026-UNF-VPAC/FIIAB/UI de fecha 21 de mayo de 2026, la Responsable de la Unidad de Investigación FIIAB-UNF emite al Coordinador de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología, opinión favorable para la aprobación del Proyecto de Investigación Formativa, denominado: “Efecto de la temperatura de



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

almacenamiento sobre la estabilidad de Vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina”; asimismo, alega que se encuentra alienado con el Reglamento vigente.

Que, mediante Oficio N°674-2026-UNF-VPAC/FIAB de fecha 04 de junio de 2026, el Coordinador de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología, solicita remite al Vicepresidente Académico de la Universidad Nacional de Frontera, aprobación del Proyecto de Investigación Formativa, denominado: “Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de Vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina”. Asimismo indica que se encuentra alineado con el reglamento vigente y representa una investigación relevante para el fortalecimiento del conocimiento científico.

Que, el Proyecto de Investigación Formativa denominado: “Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de Vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina”, demuestra una sólida viabilidad técnica y económica para su ejecución, toda vez que cuenta con la disponibilidad de la infraestructura, equipos y laboratorios especializados de la Universidad Nacional de Frontera para el desarrollo de su fase experimental; asimismo, presenta una condición de autofinanciamiento integral por parte de los investigadores responsables, quienes asumirán directamente la totalidad de los gastos operativos, el procesamiento de las muestras y los servicios de análisis requeridos, garantizando la sostenibilidad financiera del estudio sin demandar recursos presupuestales adicionales a la institución.

Que, respecto al Artículo IV el Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobada mediante Decreto Supremo número 004-2019-JUS, recoge como uno de los Principios del Procedimiento Administrativo, el Principio de Legalidad por el cual queda sentado que las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la constitución, la ley y al derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que les fueron conferidas;

Página | 4



Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria – Ley Universitaria N°30220, la Ley de Procedimiento Administrativo General Ley N°27444, y la Resolución N°198-2025-UNF/PCO, de fecha 13 de octubre de 2025.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. – APROBAR, con eficacia anticipada al 25 de mayo de 2026, el Proyecto de Investigación Formativa denominado: **“EFECTO DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO SOBRE LA ESTABILIDAD DE VITAMINA C Y COMPUESTOS FENÓLICOS EN ALGARROBINA”**; el mismo que es presentado y ejecutado por el equipo de investigación de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología de la Universidad Nacional de Frontera, conformado de la siguiente manera:

Docentes Responsables:	Estudiantes Colaboradores
Dr. Leandro Alonso Vallejos More	María del Pilar Infante Portugués



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

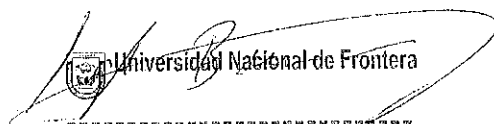
“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

Mba. María Luz García Criollo	Diego Jesús Torres Alvines
Mba. Deivy David Cunga Piedra	Kensil Taiz Córdova Sánchez

ARTÍCULO SEGUNDO. – DISPONER que, la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología, de esta Casa Superior de Estudios, la gestión, operatividad y cumplimiento de lo aprobado en el artículo precedente.

ARTÍCULO TERCERO. - NOTIFICAR a través, de los mecanismos más adecuados y pertinentes, para conocimiento y fines correspondientes.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y EJECÚTESE.


Dr. Sigifredo Alberto Burneo Sánchez
VICEPRESIDENTE ACADÉMICO DE LA
COMISIÓN ORGANIZADORA



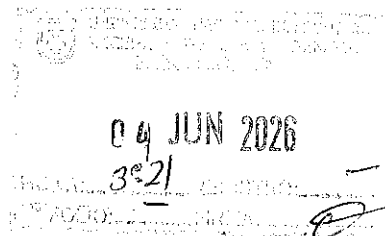
Sullana 04 de junio de 2026

OFICIO N° 674- 2026-UNF-VPAC/FIIAB

Señor:

Dr. Sigifredo Alberto Burneo Sánchez
Vicepresidente Académico
Universidad Nacional de Frontera

Presente. -



ASUNTO : APROBACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA DENOMINADO "EFECTO DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO SOBRE LA ESTABILIDAD DE VITAMINA C Y COMPUESTOS FENÓLICOS EN ALGARROBINA"

REFERENCIA : a). INFORME N°219-2026-UNF-VPAC/FIIAB/UI
b). CARTA N° 008-2026-UNF-FIIAB-LAVM

Es grato dirigirme a usted para saludarlo cordialmente y, en atención al documento de referencia a). Remito a su despacho la aprobación del proyecto de investigación formativa denominado **"efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de vitamina c y compuestos fenólicos en algarrobina"** presentado por un equipo de investigación de la escuela profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias, cuya conformación es la siguiente:

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	ROL
1	Dr. Leandro Alonso Vallejos More	Docente responsable 1
2	Mba. María Luz García Criollo	Docente responsable 2
3	Mba. Deivy David Cungaia Piedra	Docente responsable 3
4	María del Pilar Infante Portugués	Estudiante colaborador
5	Diego Jesús Torres Alvines	Estudiante colaborador
6	Kensil Taiz Córdova Sánchez	Estudiante colaborador
7	Angie Yadira Olaya Palacios	Estudiante colaborador

De acuerdo con lo establecido en el Artículo 13 del Reglamento de Investigación Formativa de la FIIAB, aprobado mediante el documento de referencia "a", este despacho ha procedido a evaluar el proyecto mencionado en los siguientes términos:

El proyecto propuesto cumple con los lineamientos establecidos en el Reglamento de Investigación Formativa de la Universidad Nacional de Frontera, y está alineado con los siguientes aspectos clave

"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Relevancia Científica: El proyecto "Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina" presenta relevancia científica debido a que busca generar información sobre la conservación de compuestos bioactivos en un producto tradicional derivado del algarrobo (*Prosopis pallida*), ampliamente consumido en la región norte del Perú. La investigación permitirá conocer cómo las diferentes temperaturas de almacenamiento afectan la estabilidad de la vitamina C y los compuestos fenólicos, contribuyendo al fortalecimiento del conocimiento científico relacionado con alimentos funcionales y tecnologías de conservación.

- **Objetivos Claros:** El objetivo principal del proyecto es evaluar el efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina.

- **Metodología Rigurosa:** El estudio plantea una metodología experimental adecuada, considerando diferentes temperaturas de almacenamiento (5, 25, 37 y 50 °C), tiempos de evaluación y análisis para vitamina C y Folin-Ciocalteu para compuestos fenólicos. Asimismo, contempla análisis estadísticos mediante ANOVA y prueba de Tukey, garantizando confiabilidad en los resultados obtenidos.

Cumplimiento de los Requisitos Específicos:

- **Alineación con las Líneas de Investigación de la Facultad (Artículo 8):** El proyecto se encuentra alineado con las líneas de investigación de la Facultad, específicamente en: Alimentos funcionales y bioprocesos, debido al estudio de compuestos bioactivos presentes en la algarrobina; Análisis de la calidad de productos agroalimentarios, mediante la evaluación de vitamina C y compuestos fenólicos durante el almacenamiento; y Tecnologías emergentes para la investigación e innovación de alimentos, por la aplicación de metodologías analíticas y condiciones controladas de conservación orientadas a mejorar la estabilidad y calidad del producto. Conclusión

- **Presentación y Evaluación del Proyecto (Artículos 13 y 15):** El proyecto cumple con la estructura establecida en el reglamento vigente, incluyendo introducción, revisión de literatura, objetivos, metodología, cronograma, recursos, presupuesto y referencias bibliográficas.

- **Recursos:** El proyecto presenta viabilidad técnica y económica, considerando el uso de equipos y laboratorios de la Universidad Nacional de Frontera para el desarrollo experimental. Asimismo, el proyecto presenta un PRESUPUESTO AUTOFINANCIADO por los investigadores, destinado a cubrir los gastos operativos, procesamiento de muestras y servicios de análisis requeridos para la ejecución de la investigación.

Conclusión

El proyecto de investigación formativa "Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina" se encuentra alineado con el reglamento vigente y representa una investigación relevante para el fortalecimiento del conocimiento científico sobre conservación de alimentos funcionales derivados del algarrobo.

En ese sentido, se sugiere su aprobación; en consecuencia, solicito se realicen las gestiones pertinentes para la emisión del acto resolutorio correspondiente por parte de la Comisión Organizadora



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Sin otro particular, agradecemos de antemano la atención brindada a la presente y quedamos a la espera de una respuesta favorable.

Atentamente,



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Dr. William Rolando Miranda Zamora
Coordinador de la Facultad de Ingeniería de
Industrias Alimentarias y Biotecnología

C.c.
Archivo



20

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

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

RESOLUCIÓN DE COORDINACIÓN DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGÍA

Nº 152-2026-UNF-VPAC/FIIAB

Sullana, 28 de mayo de 2026

VISTOS:

INFORME Nº 219-2026-UNF-VPAC/FIIAB/UI, de 21 de mayo de 2026; y

CONSIDERANDO:

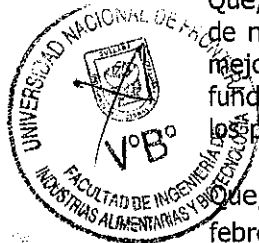
Que, el artículo 18º de la Constitución Política del Perú, prescribe que la Universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico; Las Universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y de las leyes.

Que, mediante Ley Nº 29568 del 26 de julio de 2010 se crea la Universidad Nacional de Frontera en el Distrito y Provincia de Sullana, Departamento de Piura, con fines de fomentar el desarrollo sostenible de la Subregión Luciano Castillo Colonna, en armonía con la preservación del medio ambiente y el desarrollo económico sostenible; y, contribuir al crecimiento y desarrollo estratégico de la región fronteriza noroeste del país.

Que, con fecha 08 de julio del 2014, se aprueba la Ley Nº 30220 – Ley Universitaria, con el objeto de normar la creación, funcionamiento, supervisión y cierre de las universidades. Promueve el mejoramiento continuo de la calidad educativa de las instituciones universitarias como entes fundamentales del desarrollo nacional, de la investigación y de la cultura. Asimismo; establece los principios, fines y funciones que rigen el modelo institucional de la universidad.

Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora Nº 045-2019-UNF/CO de fecha 12 de febrero de 2019, se aprobó el Reglamento Académico de la Universidad Nacional de Frontera, el mismo que consta de diecinueve (19) capítulos, ciento noventa y tres (193) artículos, dos (2) disposiciones transitorias y una (1) disposición final.

Que, en su capítulo V; Tutoría Universitaria, en su artículo 54 del Reglamento Académico de la Universidad Nacional de Frontera; señala que son funciones del personal docente según lo estipulado en el artículo 79 de la Ley Universitaria 30220 y el artículo 87 del Estatuto de la Universidad Nacional de Frontera: La enseñanza, investigación científica e innovación tecnológica, tutoría, producción intelectual, capacitación permanente, responsabilidad social universitaria y de gestión académica.





UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

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

RESOLUCIÓN DE COORDINACIÓN DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGÍA

Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 062-2021-UNF/CO de fecha 13 de febrero de 2019, se aprobó el Reglamento General de Investigación Universidad Nacional de Frontera, el mismo que consta de ocho (08) títulos, noventa (90) artículos, tres (03) disposiciones complementarias y finales y 06 anexos.

Que, en su capítulo IV; De la Investigación Formativa, en su artículo 46 del Reglamento General de Investigación Universidad Nacional de Frontera; señala que la investigación formativa es definida como el desarrollo de acciones complementarias a la formación del estudiante de pregrado dirigidas por docentes de asignaturas preferentemente correspondientes a estudios específicos o de especialidad contenido en los planes de estudio de cada carrera profesional para fortalecer las competencias de la investigación mediante planificación, ejecución y publicación de los resultados de su investigación.

Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 461-2021-UNF/CO de fecha 29 de noviembre de 2021, se aprobó el Estatuto de la Universidad Nacional de Frontera, el mismo que consta de tres (03) títulos, diecinueve (19) capítulos, ciento cincuenta y cuatro (154) artículos, catorce (14) Disposiciones Transitorias, una (01) Disposición Final y una (01) Disposición Derogatoria.

Que, en su capítulo VII; Docentes, en su artículo 103, inciso c), del Estatuto de la Universidad Nacional de Frontera, señala que es un deber del docente generar conocimiento e innovación a través de la investigación rigurosa en el ámbito que le corresponde.

Que, en su capítulo IX; Estudiante, en su artículo 121, inciso h), del Estatuto de la Universidad Nacional de Frontera; señala que es un deber del estudiante cumplir con las actividades y tareas académicas de su formación profesional, de investigación, proyección social señaladas en el plan curricular según carrera.

Que, en su capítulo IX; Estudiante, en su artículo 122, inciso b), del Estatuto de la Universidad Nacional de Frontera; señala que es un derecho del estudiante recibir una formación académica de calidad, acorde con el avance de la ciencia y la tecnología, que les otorgue conocimientos para el desempeño profesional y herramientas de investigación.

Que, mediante Resolución de Decanato N° 044-2024-UNF/CO de fecha 19 de febrero de 2024, se aprobó el Reglamento de Investigación Formativa para la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias Y Biotecnología, el mismo que consta de tres (03) títulos, diecisiete (17) artículos y una (01) disposición complementaria.

Que, en su título III; Proceso de Investigación Formativa, en su artículo 13; Aprobación de investigación formativa del Reglamento de Investigación Formativa para la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias Y Biotecnología; señala que En los procesos de trámite administrativo de aprobación de proyecto e informes de trabajo de investigación formativa, la Unidad de Investigación de la Facultad es la instancia de asesoría técnica, que emite opinión favorable,





18

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

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

RESOLUCIÓN DE COORDINACIÓN DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGÍA

notifica inconformidades al administrado y registra en el padrón de los trabajos de investigación formativa. El Docente eleva el Proyecto de Investigación Formativa de acuerdo al Anexo 1 al Coordinador (e) o Decano para su aprobación y emisión de la Resolución correspondiente.

Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 034-2026-UNF/CO de 22 de enero 2026, se designó al Dr. WILLIAM ROLANDO MIRANDA ZAMORA, docente de esta Casa Superior de Estudios, como Coordinador de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología de la Universidad Nacional de Frontera.

Que, mediante informe N° 219-2026-UNF-VPAC/FIAB/UI, de fecha 21 de mayo de 2026, el Jefe de Unidad de Investigación de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología, Dra. KARINA SILVANA GUTIERREZ VALVERDE, una vez revisado la documentación presentada por el docente Dr. Leandro Alonso Vallejos More y corroborar que estos se encuentran de acuerdo a la normativa vigente y emitir su opinión favorable, solicita el acto resolutorio de aprobación del proyecto de investigación formativa titulado: **"EFECTO DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO SOBRE LA ESTABILIDAD DE VITAMINA C Y COMPUESTOS FENÓLICOS EN ALGARROBINA"**; integrado por un equipo de investigación de la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias, cuya conformación es la siguiente:

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	ROL
1	Dr. Leandro Alonso Vallejos More	Docente responsable 1
2	Mba. María Luz García Criollo	Docente responsable 2
3	Mba. Deivy David Cunga Piedra	Docente responsable 3
4	Mara del Pilar Infante Portugués	Estudiante colaborador
5	Diego Jesús Torres Alvines	Estudiante colaborador
6	Kensil Taiz Córdova Sánchez	Estudiante colaborador
7	Angie Yadira Olaya Palacios	Estudiante colaborador



Estando a las consideraciones expuestas y las atribuciones conferidas al Coordinador de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología de la Universidad Nacional de Frontera.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. – APROBAR el proyecto de investigación formativa titulado: **EFECTO DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO SOBRE LA ESTABILIDAD DE VITAMINA C Y COMPUESTOS FENÓLICOS EN ALGARROBINA"**; integrado por un equipo de investigación de la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias, cuya conformación es la siguiente:



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

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

RESOLUCIÓN DE COORDINACIÓN DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGÍA

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	ROL
1	Dr. Leandro Alonso Vallejos More	Docente responsable 1
2	Mba. María Luz García Criollo	Docente responsable 2
3	Mba. Deivy David Cungaia Piedra	Docente responsable 3
4	María del Pilar Infante Portugués	Estudiante colaborador
5	Diego Jesús Torres Alvines	Estudiante colaborador
6	Kensil Talz Córdova Sánchez	Estudiante colaborador
7	Angie Yadira Olaya Palacios	Estudiante colaborador

ARTÍCULO SEGUNDO. - NOTIFICAR la presente Resolución a los interesados para su conocimiento y fines correspondientes.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y EJECÚTESE.




Dr. William Rolando Miranda Zamora
Coordinador FIIAB
Universidad Nacional de Frontera



Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Sullana, 21 de mayo de 2026

INFORME N°219-2026-UNF-VPAC/FIIAB/UI

A : Dr. WILLIAM ROLANDO MIRANDA ZAMORA

Coordinador(e) de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología
UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

ASUNTO : OPINIÓN FAVORABLE PARA LA APROBACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA DENOMINADO "EFECTO DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO SOBRE LA ESTABILIDAD DE VITAMINA C Y COMPUESTOS FENÓLICOS EN ALGARROBINA"

REF. :

- a) Resolución de Decanato N° 044-2024-UNF-VPAC/FIIAB, aprueba reglamento de investigación formativa de la FIIAB.
- b) Ejemplar del proyecto de investigación formativa
- c) CARTA N° 008-2026-UNF-FIIAB-LAVM

Es grato dirigirme a usted para expresarle un cordial saludo y, a la vez, emitir opinión sobre el Proyecto de Investigación Formativa **"EFECTO DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO SOBRE LA ESTABILIDAD DE VITAMINA C Y COMPUESTOS FENÓLICOS EN ALGARROBINA"**; presentado por un equipo de investigación de la escuela profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias, cuya conformación es la siguiente:

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	ROL
1	Dr. Leandro Alonso Vallejos More	Docente responsable 1
2	Mba. María Luz García Criollo	Docente responsable 2
3	Mba. Delvy David Cunga Piedad	Docente responsable 3
4	María del Pilar Infante Portugués	Estudiante colaborador
5	Diego Jesús Torres Alvines	Estudiante colaborador
6	Kensil Taiz Cordova Sanchez	Estudiante colaborador
7	Angie Yadira Olaya Palacios	Estudiante colaborador

De acuerdo con lo establecido en el Artículo 13 del Reglamento de Investigación Formativa de la FIIAB, aprobado mediante el documento de referencia "a", este despacho ha procedido a evaluar el proyecto mencionado en los siguientes términos:

El proyecto propuesto cumple con los lineamientos establecidos en el Reglamento de Investigación Formativa de la Universidad Nacional de Frontera, y está alineado con los siguientes aspectos clave:



- **Relevancia Científica:** El proyecto "Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina" presenta relevancia científica debido a que busca generar información sobre la conservación de compuestos bioactivos en un producto tradicional derivado del algarrobo (*Prosopis pallida*), ampliamente consumido en la región norte del Perú. La investigación permitirá conocer cómo las diferentes temperaturas de almacenamiento afectan la estabilidad de la vitamina C y los compuestos fenólicos, contribuyendo al fortalecimiento del conocimiento científico relacionado con alimentos funcionales y tecnologías de conservación.
- **Objetivos Claros:** El objetivo principal del proyecto es evaluar el efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina.
- **Metodología Rigurosa:** El estudio plantea una metodología experimental adecuada, considerando diferentes temperaturas de almacenamiento (5, 25, 37 y 50 °C), tiempos de evaluación y análisis para vitamina C y Folin-Ciocalteu para compuestos fenólicos. Asimismo, contempla análisis estadísticos mediante ANOVA y prueba de Tukey, garantizando confiabilidad en los resultados obtenidos.

Cumplimiento de los Requisitos Específicos:

- **Alineación con las Líneas de Investigación de la Facultad (Artículo 8):** El proyecto se encuentra alineado con las líneas de investigación de la Facultad, específicamente en: **Alimentos funcionales y bioprocesos**, debido al estudio de compuestos bioactivos presentes en la algarrobina; **Análisis de la calidad de productos agroalimentarios**, mediante la evaluación de vitamina C y compuestos fenólicos durante el almacenamiento; y **Tecnologías emergentes para la investigación e innovación de alimentos**, por la aplicación de metodologías analíticas y condiciones controladas de conservación orientadas a mejorar la estabilidad y calidad del producto.
- **Presentación y Evaluación del Proyecto (Artículos 13 y 15):** El proyecto cumple con la estructura establecida en el reglamento vigente, incluyendo introducción, revisión de literatura, objetivos, metodología, cronograma, recursos, presupuesto y referencias bibliográficas.
- **Recursos:** El proyecto presenta viabilidad técnica y económica, considerando el uso de equipos y laboratorios de la Universidad Nacional de Frontera para el desarrollo experimental. Asimismo, el proyecto presenta un **PRESUPUESTO AUTOFINANCIADO** por los investigadores, destinado a cubrir los gastos operativos, procesamiento de muestras y servicios de análisis requeridos para la ejecución de la investigación.

Conclusión

El proyecto de investigación formativa "Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina" se encuentra alineado con el reglamento vigente y representa una investigación relevante para el fortalecimiento del conocimiento científico sobre conservación de alimentos funcionales derivados del algarrobo. **En ese sentido, se sugiere su aprobación; en consecuencia, solicito se realicen las gestiones pertinentes para la emisión del acto resolutivo correspondiente por parte de la Comisión Organizadora.**



UNIVERSIDAD
NACIONAL DE
FRONTERA

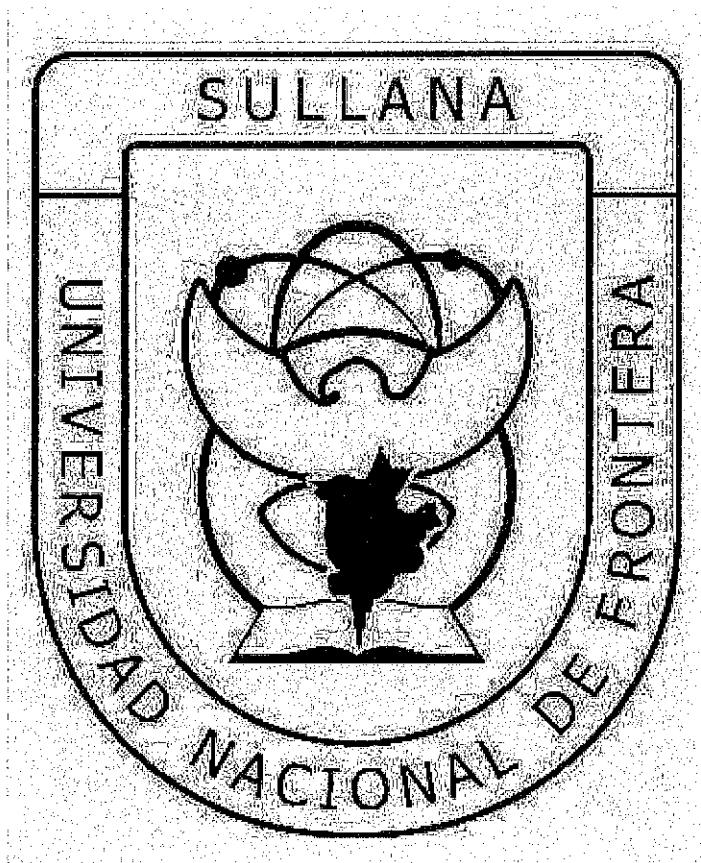
Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología
Unidad de Investigación

Quedo a su disposición para cualquier consulta adicional y aprovecho la ocasión para expresarle mi consideración y estima personal.

Atentamente,

Dra. Karina Silvana Gutierrez Valverde
Responsable de la Unidad de Investigación
FIIAB-UNF

c.c/Archivo





UNIVERSIDAD
NACIONAL DE
FRONTERA

FACULTAD DE INGENIERÍA DE
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS y BIOTECNOLOGÍA

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

Sullana, 20 de mayo de 2026

CARTA N° 008-2026-UNF-FIIAB-LAVM

Dra. Karina Silvana Gutierrez Valverde
Responsable de la Unidad de Investigación
FIIAB-UNF

ASUNTO : PROYECTO DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA

Tenemos el agrado de dirigirnos a usted para expresarle nuestro cordial saludo y, al mismo tiempo, hacer de su conocimiento el desarrollo del Proyecto de Investigación Formativa titulado: "Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina".

El presente proyecto es desarrollado por los estudiantes:

María del Pilar Infante Portugués – 0009-0000-8980-5670
Diego Jesús Torres Alvines – 0009-0001-6638-2908
Kensil Jaíz Córdova Sánchez – 0009-0009-1461-981X
Angie Yadira Olaya Palacios – 0009-0004-7548-3630

Bajo la asesoría y responsabilidad de los docentes:

Dr. Leandro Alonso Vallejos More – 0000-0003-1871-6456
Mba. María Luz García Criollo – 0000-0002-4941-7873
Mba. Deivy David Cunga Piedra – 0000-0001-6884-0565

El proyecto pertenece al Programa de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología de la Universidad Nacional de Frontera – UNF.

Asimismo, se informa que el periodo de ejecución del proyecto comprende las siguientes fechas:

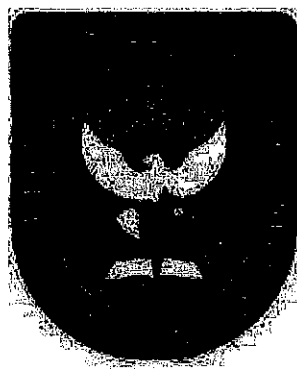
Fecha de inicio: 25 de mayo de 2026
Fecha de término: 03 de agosto de 2026

Sin otro particular, me despido no sin antes reiterar los sentimientos de mi mayor consideración y estima personal.

Atentamente.



Dr. Leandro Alonso Vallejos More
Docente Asociado FIIAB



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

**Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y
Biotecnología**

Programa de Ingeniería de Industrias Alimentarias

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA

EFFECTO DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO SOBRE LA ESTABILIDAD DE VITAMINA C Y COMPUESTOS FENÓLICOS EN ALGARROBINA

- María del Pilar Infante Portugués- 0009-0000-8980-5670
- Diego Jesús Torres Alvines - 0009-0001-6638-2908
- Kensil Taiz Córdova Sánchez - 0009-0009-1461-981X
- Angie Yadira Olaya Palacios - 0009-0004-7548-3630

Docente Responsables:

- Dr. Leandro Alonso Vallejos More - 0000-0003-1871-6456
- Mba. María Luz García Criollo - 0000-0002-4941-7873
- Mba. Deivy David Cungaia Piedra - 0000-0001-6884-0565

Semestre Académico:
2026-1

Sullana, Perú 2026

Por ello, la presente investigación busca evaluar el efecto de diferentes temperaturas de almacenamiento sobre la estabilidad de vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina, contribuyendo a generar información científica útil para mejorar las condiciones de conservación del producto y fortalecer futuras investigaciones relacionadas con alimentos funcionales derivados del algarrobo. Asimismo, los resultados permitirán identificar las condiciones de almacenamiento más adecuadas para preservar la calidad nutricional y funcional de la algarrobina.

El objetivo general del presente trabajo es evaluar el efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la estabilidad de vitamina C y compuestos fenólicos en algarrobina. Los objetivos específicos: 1. Determinar el contenido de vitamina C en algarrobina almacenada a diferentes temperaturas. 2. Evaluar el contenido de compuestos fenólicos durante el almacenamiento de algarrobina. 3. Comparar el efecto de las temperaturas de almacenamiento sobre la conservación de vitamina C y compuestos fenólicos. 4. Identificar la temperatura de almacenamiento que permite mayor estabilidad de los compuestos bioactivos en algarrobina.

III. REVISIÓN DE LITERATURA

La algarrobina es un producto obtenido a partir de las vainas del algarrobo (*Prosopis pallida*), especie ampliamente distribuida en la región norte del Perú. Tradicionalmente, este producto es utilizado como suplemento energético y alimento funcional debido a su contenido de azúcares naturales, minerales y compuestos bioactivos. Los productos derivados de pulpas concentradas y jarabes requieren condiciones adecuadas de procesamiento y almacenamiento para preservar sus propiedades nutricionales y sensoriales. Pham et al. (2024) reportaron que variables como temperatura y concentración afectan significativamente la calidad fisicoquímica de jarabes de frutas tropicales.

Asimismo, Hamad et al. (2022) desarrollaron un sistema de extracción y concentración de jarabe de dátiles, demostrando que las condiciones térmicas influyen sobre la calidad final del producto concentrado. La vitamina C o ácido ascórbico es uno de los antioxidantes naturales más importantes presentes en alimentos vegetales. Este compuesto participa en reacciones de neutralización de radicales libres y protección celular. Sin embargo, la vitamina C es altamente sensible a temperatura, oxígeno y tiempo de almacenamiento. Kumar y Barman Ray (2016) observaron pérdidas significativas de vitamina C en ketchup almacenado a temperatura ambiente. De igual manera, Chinmayi et al. (2024) reportaron disminución de ácido ascórbico durante la concentración térmica de jugo de karonda. La determinación analítica de vitamina C suele realizarse mediante el método AOAC utilizando 2,6-diclorofenolindofenol, basado en la capacidad reductora del ácido ascórbico (Mangas & Torres, 2021).

Los compuestos fenólicos constituyen metabolitos secundarios presentes en alimentos vegetales y poseen elevada capacidad antioxidante. Bodoira et al. (2022) mencionan que los fenoles presentan propiedades funcionales importantes y destacan el interés científico por su estabilidad en alimentos procesados. Durante el almacenamiento, los compuestos fenólicos pueden degradarse debido a reacciones oxidativas inducidas por temperatura y exposición al oxígeno. La determinación de compuestos fenólicos totales generalmente se realiza mediante el método Folin-Ciocalteu, ampliamente utilizado en investigaciones relacionadas con alimentos funcionales.

La temperatura constituye uno de los factores más importantes que afectan la estabilidad química y microbiológica de los alimentos. Touati et al. (2014) evaluaron el efecto de la temperatura sobre mermelada de albaricoque y concluyeron que temperaturas elevadas

Tiempo de almacenamiento	0, 2, 4, 6, 8 y 10 semanas
--------------------------	----------------------------

Variables dependientes

- Contenido de vitamina C
- Contenido de compuestos fenólicos

4.5 Métodos de análisis

Determinación de vitamina C

Se utilizará el método AOAC mediante titulación con 2,6-diclorofenolindofenol.

Determinación de compuestos fenólicos

Se utilizará el método Folin-Ciocalteu.

4.6 Análisis estadístico

Los resultados serán analizados mediante:

- ANOVA
- Prueba de Tukey
- Nivel de significancia: $p < 0.05$

Los datos serán procesados utilizando software estadístico.

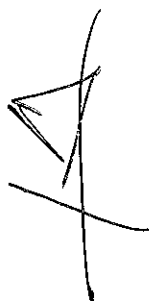
V. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Cronograma semanal de ejecución del proyecto

Actividades	Mayo 2026	Junio 2026	Julio 2026	Agosto 2026
Elaboración y aprobación del proyecto				
Revisión bibliográfica				
Adquisición de materiales y reactivos				
Preparación y procesamiento de algarrobina				
Acondicionamiento del almacenamiento				
Almacenamiento experimental (10 semanas)				
Determinación de vitamina C (10 semanas)				
Determinación de compuestos fenólicos (10 semanas)				
Registro y tabulación de datos				
Procesamiento estadístico				
Interpretación de resultados				
Redacción del informe final				



- Bodoira, R., Cecilia Cittadini, M., Velez, A., Rossi, Y., Montenegro, M., Martínez, M., & Maestri, D. (2022). An overview on extraction, composition, bioactivity and food applications of peanut phenolics. *Food Chemistry*, 381, 132250. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132250>
- Chinmayi, A. S., Suresha, G. J., Rosemary, M. X., Sadananda, G. K., Venugopalan, R., Vasudeva, K. R., Suresha, K. B., & Swamy, G. S. K. (2024). Process optimization of vacuum concentration of Karonda fruit juice using response surface methodology: Effects on antioxidant activity, iron content and GCMS profile. *Discover Food*, 4(1). <https://doi.org/10.1007/s44187-024-00204-6>
- Garza, S., Ibarz, A., Pagán, J., & Giner, J. (1999). Non-enzymatic browning in peach puree during heating. *Food Research International*, 32(5), 335–343. [https://doi.org/10.1016/S0963-9969\(99\)00094-0](https://doi.org/10.1016/S0963-9969(99)00094-0)
- Hamad, S. H., Saikhan, M. A., & Babeker, M. (2022). Development and optimization of a system for the extraction, filtration, and concentration of date fruit syrup to produce high-quality dips. *Journal of Horticultural Research*, 30(1), 45–50. <https://doi.org/10.2478/johr-2022-0001>
- Kessler, H., & Fink, R. (1986). Changes in heated and stored milk with an interpretation by reaction kinetics. *Journal of Food Science*, 51(5), 1105–1111. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1986.tb13059.x>
- Kumar, K., & Barman Ray, A. (2016). Development and shelf-life evaluation of tomato-mushroom mixed ketchup. *Journal of Food Science and Technology*, 53(5), 2236–2243. <https://doi.org/10.1007/s13197-016-2179-y>
- Mangas, C. C., & Torres, O. M. H. (2021). *Métodos analíticos para la determinación de vitamina C*. Universidad de La Laguna.
- Muhammad Zahir, S. A. D., Yahaya, O. K. M., & Omar, A. F. (2021). Correlating the natural color of tropical fruit juice with its pH. *Color Research and Application*, 46(2), 467–476. <https://doi.org/10.1002/col.22575>
- Pham, T. N., Tran, T. Y. N., Nguyen, T. K. S., Vo, T. T. V., Pham, V. T., & Hoang, T. L. (2024). Red dragon fruit syrup: Evaluation of parameters affecting the production process. *Food Research*, 8(5), 450–457. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.8\(5\).149R](https://doi.org/10.26656/fr.2017.8(5).149R)
- Touati, N., Tarazona-Díaz, M. P., Aguayo, E., & Louaileche, H. (2014). Effect of storage time and temperature on the physicochemical and sensory characteristics of commercial apricot jam. *Food Chemistry*, 145, 23–27. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.08.037>





UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

FACULTAD DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGÍA

RESOLUCIÓN DE DECANATO

N° 044-2024-UNF-VPAC/FIIAB

Sullana, 19 de febrero de 2024.

VISTOS:

El INFORME N° 091-2024- JUI-FIIAB-UNF, de fecha 19 de febrero de 2024, y

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú, prescribe que la Universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico. Las Universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y de las Leyes.

Que, mediante Ley N° 29568 del 26 de julio de 2010 se crea la Universidad Nacional de Frontera en el Distrito y Provincia de Sullana, Departamento de Piura, con fines de fomentar el desarrollo sostenible de la Subregión Luciano Castillo Colonna, en armonía con la preservación del medio ambiente y el desarrollo económico sostenible; y, contribuir al crecimiento y desarrollo estratégico de la región fronteriza noroeste del país;

Que, mediante Ley N° 30220, se aprobó la Ley Universitaria, que en el Capítulo VIII, Artículo 79, señala que Los docentes universitarios tienen como funciones la investigación, el mejoramiento continuo y permanente de la enseñanza, la proyección social y la gestión universitaria, en los ámbitos que les corresponde.

Que, con Resolución de Comisión Organizadora N° 461-2021-UNF/CO de fecha 29 de noviembre de 2021, se aprobó el Estatuto de la Universidad Nacional de Frontera, que en el Título II, Capítulo VII, Artículo 103, Literal C, Generar conocimiento e innovación a través de la investigación rigurosa en el ámbito que le corresponde.

Que, el artículo 46° del Reglamento General de Investigación, aprobado por Resolución de Comisión Organizadora N° 062-2019-UNF/CO del 13 de febrero del 2019 señala que la investigación formativa se define "como el desarrollo de acciones complementarias a la formación del estudiante de pregrado dirigidas por docentes de asignaturas preferentemente correspondientes a estudios específicos o de especialidad contenido en los planes de estudio de

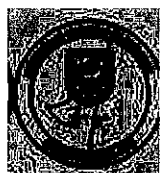


UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

FACULTAD DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGÍA
RESOLUCIÓN DE DECANATO

REGISTRESE, COMUNIQUESE Y EJECUTESE.



TITULO II

INVESTIGACIÓN FORMATIVA

ARTÍCULO 5°. INVESTIGACIÓN FORMATIVA

Es definida como el desarrollo de acciones complementarias a la formación académica de estudiantes de pregrado dirigidas por docentes de asignaturas preferentemente correspondientes a estudios específicos o de especialidad contenido en los planes estudios de cada carrera profesional para fortalecer las competencias de la investigación mediante la planificación, ejecución y publicación de los resultados de su investigación. Constituirá un componente importante que deberá reflejarse posteriormente con la capacidad del egresado para realizar el trabajo de investigación conducente a la obtención del grado de bachiller. Asimismo, consolidará capacidades para la preparación del proyecto y ejecución de la tesis para optar el título profesional.

ARTÍCULO 6°. TIPOS DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA



Investigación Formativa Básica¹: Trabajos experimentales o teóricos que se emprenden fundamentalmente para obtener nuevos conocimientos acerca de los fundamentos de fenómenos y hechos observables, sin pensar en darles ninguna aplicación o utilización determinada.

Investigación Formativa Aplicada¹: Trabajos originales realizados para adquirir nuevos conocimientos, dirigidos fundamentalmente hacia un objetivo práctico específico.

ARTÍCULO 7°. DEL ÓRGANO ENCARGADO

Del órgano encargado La facultad a través de su unidad de investigación, llevarán un registro de los trabajos de investigación formativa realizados por los estudiantes. El procedimiento y financiamiento de este tipo de investigación en la UNF tendrá su propia Directiva. Serán presentados ante la Unidad de Investigación de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología y deberán cumplir con el formato establecido de acuerdo a la Directiva.

ARTÍCULO 8°. RESPONSABILIDAD DE LAS ESCUELAS PROFESIONALES Y UNIDADES DE INVESTIGACIÓN

Las Escuelas Profesionales diseñan e implementan el plan de investigación formativa acorde a su plan de estudios, siendo este el eje transversal de la investigación, debiendo presentar productos de este trabajo al instituto de investigación. El plan anual de investigación formativa se presentará al finalizar el año académico anterior en concordancia con las líneas de investigación de la facultad.

OECD (2018). Manual de Frascati 2015: Guía para la recopilación y presentación de información sobre la investigación y el desarrollo experimental, OECD Publishing, Paris/FEYCT, Madrid, <https://doi.org/10.1787/9789264310681-es>.

Los trabajos de investigación formativa que concluyeron en una publicación en una revista indexada o una ponencia, serán reconocidos por la universidad, siendo la Facultad la encargada de difundir dichos trabajos en la Semana de La Ciencia o eventos que realice la Facultad.

ARTÍCULO 15°. INFORME FINAL

El informe final será elaborado por el docente responsable de acuerdo al Anexo 2. Estructura del informe de Investigación Formativa y presentado a la Unidad de Investigación de su Facultad según el semestre que corresponda para solicitar una resolución a Facultad dando cumplimiento al desarrollo de su investigación formativa.



ARTÍCULO 16°. INCUMPLIMIENTO

El docente responsable de desarrollar su investigación formativa **con presupuesto** que no entregue a Unidad de Investigación su Informe Final en la fecha solicitada por Unidad de Investigación no podrá tener financiamiento para desarrollar otra investigación formativa durante un año siempre y cuando presente su informe final de lo contrario ya no tendrá oportunidad solicitar nuevamente desarrollar otra investigación formativa con presupuesto de la Facultad.

ARTÍCULO 17°. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Todos los aspectos no contemplados en el presente reglamento, serán resueltos por el Coordinador (e) o Decano en coordinación con el Jefe de la Unidad de Investigación de la Facultad.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Facultad de

Programa de

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA

TITULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA

Apellidos y Nombres del estudiante
Código orcid

Docente Responsable:
Apellidos y Nombres del Docente
Código orcid

Semestre Académico:
20....-....

Sullana, Perú 20....

V. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

El presente cronograma de actividades permitirá el acompañamiento y monitoreo de la ejecución de la respectiva propuesta de investigación formativa.

Mes Semana	Septiembre	Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero		
	1	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
Elaboración y presentación de plan de investigación formativa																
Revisión de Literatura																
Diseño del prototipo																
Procesamiento de la información																
Resultados																
Exposición del trabajo de investigación formativa																
Presentación del informe final del trabajo de investigación formativa																



VI. RECURSOS Y PRESUPUESTO

Recursos

Presupuesto

Total del presupuesto del diseño del prototipo a todo costo S/.....

VII. REFERENCIAS

Se presentarán al final del texto, el orden de las referencias es alfabético por apellido. Las diferentes obras de un mismo autor se organizarán cronológicamente, en orden ascendente, y si son dos obras o más de un mismo autor y año, se mantendrá el estricto orden alfabético por título. (Mínimo 4 páginas).

- Mínimo 40 referencias de los últimos 5 años.
- Se recomienda que el 100% de las referencias debe corresponder a artículos de revistas científicas indexadas; excepcionalmente se podrá considerar otras fuentes según especialidad y tema.
- Por lo menos el 40% del total de las referencias deben ser en inglés.

Ejemplo

- Malekjani, N. & Jafari, S.M. (2020). Food Process Modeling and Optimization by Response Surface Methodology (RSM). In: Sevda, S. & Singh, A. (Ed.). Mathematical and Statistical Applications in Food Engineering (181-203). Florida: CRC Press.
- Said, K.A.M. & Amin, M.A.M. (2016). Overview on the Response Surface Methodology (RSM) in Extraction Processes. *Journal of Applied Science & Process Engineering*, 2(1), 8-16.
- Urrutia, G., & Bonfill, X. (2010). Declaración PRISMA: una propuesta para mejorar la publicación de revisiones sistemáticas y metaanálisis. *Medicina clínica*, 135(11), 507-511.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Facultad de

Programa de

INFORME DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA

TITULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA

Apellidos y Nombres del estudiante
Código orcid

Docente Responsable:

Apellidos y Nombres del Docente
Código orcid

Semestre Académico:

20....-....

Sullana, Perú 20....

Ejemplo

- Malekjani, N. & Jafari, S.M. (2020). Food Process Modeling and Optimization by Response Surface Methodology (RSM). In: Sevda, S. & Singh, A. (Ed.). Mathematical and Statistical Applications in Food Engineering (181-203). Florida: CRC Press.
- Said, K.A.M. & Amin, M.A.M. (2016). Overview on the Response Surface Methodology (RSM) in Extraction Processes. *Journal of Applied Science & Process Engineering*, 2(1), 8-16.
- Urrutia, G., & Bonfill, X. (2010). Declaración PRISMA: una propuesta para mejorar la publicación de revisiones sistemáticas y metaanálisis. *Medicina clínica*, 135(11), 507-511.

