



Universidad Nacional “Pedro Ruiz Gallo”

**Facultad de Ingeniería Química e
Industrias Alimentarias**



**Escuela Profesional de Ingeniería en
Industrias Alimentarias**

“I CONCURSO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA Y EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS - FIQIA 2019 - I”

Lambayeque, junio de 2019

Perú

“I CONCURSO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA Y EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS-FIQIA 2019 - I”

BASES DEL CONCURSO

1. Finalidad

La Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, convoca al “I CONCURSO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA Y EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS-FIQIA 2019-I”, este Concurso de Emprendimiento e Investigación está dirigido a todos los estudiantes de la Carrera Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

2. Objetivos

- ✓ Promover la investigación formativa e innovación de productos alimenticios y bebidas para el desarrollo de la Industria Alimentaria en nuestra región y del país.
- ✓ Incentivar la participación de los estudiantes a través de la investigación formativa en el área de la industria alimentaria de manera que contribuya a desarrollar competencias en su formación integral.
- ✓ Propiciar la creatividad, despertar las capacidades y cualidades de los futuros ingenieros alimentarios, y trabajo en equipo.
- ✓ Evaluar, reconocer y premiar a los proyectos innovadores y con potencial comercial presentadas por los diferentes ciclos académicos de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

3. Metodología

El concurso pretende difundir, persuadir y desarrollar una gran motivación para que los estudiantes participantes desarrollen proyectos de investigación formativa de productos relacionados con la Industria Alimentaria con componentes innovadores. Los estudiantes interesados en participar en el concurso deben acercarse a la oficina de la Dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la FIQIA, para inscribir su proyecto de Investigación formativa.

Los estudiantes concursantes entregaran en la oficina Dirección de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias que es la responsable del concurso lo siguiente:

En un sobre manila debe contener lo siguiente:

1. Un CD grabado el proyecto en concurso, y el artículo del proyecto de la investigación (según formatos de anexos 1 y 2).
2. El proyecto en concurso en un folder manila y el artículo del proyecto de la

- investigación en un folder manila (según formatos de anexos 1 y 2).
3. Declaración jurada según anexo 3.
 4. Ficha de inscripción según anexo 4.
 5. Ficha de evaluación (anexo 5).
 6. Autorización para publicación de artículo según anexo 6.

El comité organizador remitirá al jurado calificador para la evaluación de los proyectos y artículos.

El jurado calificador evaluará los proyectos formulados y artículos de la investigación realizada según el cronograma indicado.

La calificación final será el 25 de julio de 9.a.m a 12.30 p.m.

4. Participantes y Asesores

A. De los Participantes. Estudiantes de la Carrera Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Facultad de Ingeniería química e Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

B. De los Asesores.

Los participantes son libres de elegir el docente asesor del proyecto a ejecutar.

El Asesor debe ser docente adscrito a la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias.

5. Fecha y Lugar de la Exposición Final

- ✓ Fecha: 25 de julio de 2019
- ✓ Lugar: Explanada de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo
- ✓ Hora: 8.30. a.m. hasta la 1.30 p.m.

6. Requisitos

6.1 Requisitos Generales:

Las inscripciones se realizarán en la oficina de Dirección de Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la FIQIA, de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

Los proyectos deben gozar de total originalidad y autenticidad, por lo que no ha sido copiado total ni parcialmente, ningún otro trabajo, proyecto, experiencia o cualquier otro análogo y por lo tanto no viola los derechos de autor, ni la propiedad intelectual de terceros.

El Comité organizador brindará información sobre el concurso a los participantes desde la etapa de inscripción del proyecto hasta la presentación final.

La sola participación en el concurso significa la aceptación de las bases del mismo en su totalidad. Cualquier evasión o incumplimiento de las bases del concurso significaría descalificación inmediata; sin perjuicio de asumir en forma exclusiva las consecuencias frente a terceros que pueda conllevar su inobservancia.

6.2 Requisitos Específicos:

La participación puede ser individual o hasta de 2 alumnos por proyecto.

Los participantes pueden pertenecer a un mismo ciclo o ciclos académicos diferentes

7. De los Productos

Podrán exponerse y competir productos de los proyectos que involucren transformación agroindustrial en el ámbito alimentario.

Podrán exponerse productos que involucren la aplicación de la ingeniería, tecnología en alimentos.

Todos los productos deben de garantizar inocuidad y estar debidamente etiquetadas y tener buena presentación, antes de su puesta en exhibición para el concurso.

Los concursantes deberán realizar la exposición y degustación del producto al jurado calificador.

Cada proyecto deberá de tener material publicitario (trípticos y 01 banner o poster) de sus productos en donde detallaran en resumen la investigación realizada.

Se presentará para la exposición y evaluación el producto de la investigación y debe presentarse las muestras suficientes para la participación.

8. De las líneas de Investigación:

Las líneas de investigación serán:

- Tecnología de Alimentos
- Ingeniería de Alimentos

9. Tipos de Investigación:

Podrán ser cuantitativas (experimentales) y cualitativas (descriptivas).

10. Presentación de los Proyectos

- a) Los participantes podrán presentar solo un proyecto ya sea de forma individual o de 2 participantes.
- b) El proyecto será presentado en una carpeta en versión original escrita en computadora, en papel tamaño A-4. Letra Times New Roman, número 11 y 1.5 de espacio entre líneas.
- c) Cada proyecto y artículo será formulado según formatos establecidos según anexos 1 y 2.

- d) En la carpeta (sobre manila) se deberá adjuntar CD conteniendo el proyecto y artículo de la investigación.
- e) En la misma carpeta (sobre manila) deberá incluir los siguientes documentos:
 - Anexo 03: Declaración jurada de originalidad del Proyecto de Investigación.
 - Anexo 04: Ficha de Inscripción.
 - Anexo 05: Ficha de Evaluación.
 - Anexo 06: Autorización para publicar el artículo del Proyecto en revistas científicas, repositorios, etc.

Nota: La hora y fecha de presentación de proyectos y artículos será hasta la 1.00 p.m. del 08 al 19 de julio de 2019.

▪

11. Criterios de evaluación

La evaluación de los proyectos estará sujeta a los criterios que el jurado identifique como importantes para que los productos presentados de los proyectos sean considerados como investigación formativa.

Para la evaluación, además de tomar en cuenta las bases del concurso, se calificará con puntaje de lo siguiente:

- ✓ Contribución al desarrollo local y regional.
- ✓ Posible de implementar. - Posible de financiarse.
- ✓ Impacto social.
- ✓ Inserción en el mercado regional, nacional.
- ✓ Insumos utilizados.
- ✓ Tiempo de vida útil según características del producto.
- ✓ Grado de innovación/originalidad.
- ✓ Presentación física y calidad del producto.
- ✓ Características sensoriales del producto sin considerar envases y embalaje (Sabor, olor, textura y aspecto).
- ✓ Claridad. - Presentación de sus contenidos del proyecto.
- ✓ Uso de esquema de proyecto (proyecto y artículo).
- ✓ Presentación oral del sustento técnico - científico.
- ✓ Costo beneficio.

12. Del Comité Organizador

El Comité Organizador estará conformado por:

Jefe de la Unidad de Investigación de la FIQIA

- ✓ Dra. Tarcila Amalia Cabrejos Salazar

Director de Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

- ✓ Dr. Abraham Guillermo Ygnacio Santa Cruz

Docentes Organizadores:

- ✓ Docentes adscritos a Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

Docentes de Apoyo Logístico en la organización del evento académico:

- ✓ Docentes adscritos a la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

Apoyo en Difusión y Animación del evento

- ✓ M.Sc. Elmer Lluen Cumpa (Jefe de Imagen Institucional de la UNPRG).

12.1 Responsabilidades:

ACTIVIDADES	RESPONSABLES
✓ Coordinación para el Evento	✓ Director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias
✓ Animación del evento	✓ Jefe de Imagen Institucional - UNPRG
✓ Promoción y Publicidad	✓ Docentes adscritos a la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias
✓ Inscripción	✓ Secretaría de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias
✓ Apertura del Evento	✓ Director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias y Jefe de Imagen Institucional - UNPRG
✓ Supervisión General evento y apoyo logístico	✓ Docentes adscritos a Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias
✓ Confección de Gigantografía y Diplomas	✓ Director de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias
✓ Evaluación de proyectos	✓ Jurado Calificador

13. De los Jurados

El comité del jurado calificador estará conformado con 4 profesionales:

02 docentes con reconocimiento como investigador en el área de Industrias Alimentarias.

02 Empresarios del sector de Industrias Alimentarias de la Región Lambayeque.

02 Egresados de la carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la UNPRG.

Los cuales verificarán los criterios de evaluación establecidos mediante las fichas de evaluación. Los jurados especialistas de industrias alimentarias serán elegidos por la comisión organizadora. El fallo del jurado es inapelable.

14. Disposiciones Generales

Los concursantes serán propietarios únicos de sus ideas y proyectos.

La comisión del concurso de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, no tendrá obligación de devolver la documentación que sea presentada con fines del concurso.

Los participantes autorizan a la Comisión del concurso para que publique en forma física o a través de la página Web y en revistas científicas los proyectos presentados, así como se difunda sus datos personales o su imagen, en los medios y formas que estos consideren pertinentes. El uso de los datos e imagen de los participantes por parte de la Organización, no genera para esta última ninguna obligación frente a los participantes.

La comisión del concurso, podrá a sola decisión y en cualquier momento modificar los requisitos, términos, condiciones y las bases del presente concurso; así como modificar el cronograma del presente concurso. Dichos cambios serán debidamente dados a conocer por los organizadores del concurso.

Las decisiones del comité organizador a raíz de las consultas o vacíos que puedan surgir del desarrollo del concurso, serán de obligatorio cumplimiento y de carácter inapelable.

15. Cronograma

ETAPAS	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA
CONVOCATORIA	Lanzamiento del concurso. Consultas e información de bases	Del 17 de junio al de 18 de julio de 2019.
INSCRIPCIONES	Las inscripciones se realizaran en la Oficina de la Dirección de Escuela de Ingeniería en Industrias Alimentarias	Del 08 hasta el 19 de julio de 2019. Hora de 8.00 a.m. a 1.00 p.m.
1ra. EVALUACIÓN DE PROYECTOS	Evaluación y calificación por parte del jurado	Del 19 al 23 de julio de 2019.

EVALUACION FINAL: EXPOSICION DE PROYECTOS Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO	Evaluación final y calificación por parte del jurado en exposición de proyectos y productos	25 de julio de 9.00 a.m. a 12.30 p.m.
DIFUSIÓN DE RESULTADOS Y RECONOCIMIENTO DE GANADORES	Difusión de Resultados	25 de julio de 2019 12.30 p.m.

16. De los premios:

Los ganadores serán anunciados en la Ceremonia de Premiación que se realizará el 25 de julio en la Explanada de la UNPRG.

Primer lugar: Diploma de mérito de primer puesto

Segundo Lugar: Diploma de mérito de segundo puesto

Tercer Lugar: Diploma de mérito de tercer puesto

17. Eventualidades

Los aspectos no contemplados en estas bases serán resueltos por la Comisión Central Organizadora del evento.

18. ANEXOS

ANEXO 1

FORMATO PARA PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Carátula

I. INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1 Título
- 1.2 Autores.
- 1.3 Línea de investigación
- 1.4 Lugar
- 1.5 Duración estimada del proyecto

II. PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN

- 2.1 Síntesis de la situación problemática
- 2.2 Formulación del problema de investigación
- 2.3 Hipótesis
- 2.4 Objetivos
 - Objetivo general
 - Objetivos específicos

III. DISEÑO TEÓRICO

- 3.1 Antecedentes
- 3.2 Bases teóricas
- 3.3 Definición y operacionalización de variables

IV. DISEÑO METODOLÓGICO

- 4.1 Diseño de contrastación de hipótesis.
- 4.2 Población y muestra
- 4.3 Materiales, técnicas e instrumentos de recolección de datos.

V. ACTIVIDADES Y RECURSOS

- 5.1 Cronograma
- 5.2 Presupuesto
- 5.3 Fuente de financiamiento
- 5.4 Productos y difusión.

BIBLIOGRAFÍA

NOTA: Se debe redactor según las normas APA y estilo de la FIQIA, Letra Arial 11, 1.5 de espacio Maximo12 páginas.

ANEXO 2

FORMATO PARA EL ARTÍCULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título del manuscrito presentado

Title of the manuscript submitted

Nombre Apellido ¹; Nombre Apellido ^{2*}

1 Institución de procedencia del primer autor, dirección postal, Ciudad, País

2 Institución de procedencia del segundo autor, dirección postal, Ciudad, País

* Corresponding Author:

Nombre Apellido

E-mail address:

nleonr@unprg.edu.pe

Tel: +51 979003085

Resumen

Esta plantilla te ayuda a crear manuscrito correctamente en este formato.

Palabras clave: palabra clave 1; palabra clave 2; mínimo tres palabras clave; palabra clave 4; máximo cinco palabras clave.

Abstract

This templates helps you to create properly formatted manuscript.

Keywords: keyword 1; keyword 2; minimum three keywords; keyword 4; maximum five keywords.

1. Introducción

Proporciona el problema, identificando las soluciones y limitaciones, identificando el trabajo a lograr (objetivo general del estudio), utilizando referencia científica actual.

Así como, se debe indicar las citas para indicar la fuente de donde se obtuvo para evitar plagio; las citas en el texto deben seguir el estilo de la referencia utilizado por American Psychological Association (APA).

2. Materiales y métodos

Se describe todos los materiales, procedimientos y métodos utilizados en este estudio, proporciona los detalles suficientes para permitir que el trabajo sea reproducido, los métodos publicados deben ser indicados por una referencia, solo deben describirse modificaciones relevantes.

2.1. Materiales

2.2. Métodos

3. Resultados y discusiones

Se presentan los resultados del trabajo mediante tablas y figuras, la discusión es la interpretación de los resultados, hacer la discusión correspondiente a los resultados utilizando reportes de la literatura, estos deben ser apropiados evitando citas extensas de publicaciones, los resultados combinados con las discusiones es lo más apropiado.

4. Conclusiones

Ser claras, se deben presentar en forma breve, precisa y de acuerdo a los objetivos planteados, se debe incluir recomendaciones para futuros trabajos de investigación.

Agradecimiento

Es opcional si no hay financiamiento externo, si lo hay los autores deben agradecer a la institución que financió la investigación.

Referencias Bibliográficas

Las referencias deben ordenarse alfabéticamente

Ejemplos:

Parker, R.W., Vázquez-Rowe, I., Tyedmers, P.H. (2015). *Fuel performance and carbon footprint of the global purse seine tuna fleet*. *J. Clean. Prod.* 103, 517–524.

Pimentel, D., Pimentel, M. (2003). *Sustainability of meat-based and plant-based diets and the environment*. *Am. J. Clin. Nutr.* 78, 660–663.

Vázquez-Rowe, I., Larrea-Gallegos, G., Villanueva-Rey, P., Gilardino, A. (2017a). *Climate change mitigation opportunities based on carbon footprint estimates of dietary*

ANEXO 3

Declaración Jurada de originalidad del Proyecto de Investigación

Nosotros de nacionalidad PERUANA estudiantes de la Carrera Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, delciclo en la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo

DECLARAMOS BAJO JURAMENTO QUE:

El proyecto presentado como Investigación formativa al “I CONCURSO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA Y EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS-FIQIA2019-I”, denominado:
.....
es investigación propia o inédita de los suscritos.

Para dar fe firmamos la presente, a los días del mes de julio del año dos mil diecinueve.

Apellidos y Nombres.....

Número de DNI.....Firma

Apellidos y Nombres.....

Número de DNI.....Firma

ANEXO 4

Formato de Ficha de Inscripción

Nombre del Proyecto:	
Responsables del proyecto:	
Nombre del asesor	
Correo electronico del lider del proyecto	
Línea de investigación	
Tipo de investigación	
Ciclo: académico:	
Ingredientes principales del producto del proyecto	
Forma de consumo del producto	

Observaciones:

.....
.....
.....

Recepcionado por:.....

Lugar y Fecha

Nro. de orden de recepción:

ANEXO 5

FICHA DE EVALUACIÓN (Primera fase)

Nombre del Proyecto:

.....
.....
.....

Línea de Investigación:..... Tipo de investigación.....

N°	Criterios de evaluación	Valor	Puntaje Obtenido por criterio de evaluación
1	Uso de esquema de proyecto según formatos (proyecto y artículo científico)	0-5	
2	Calidad en la formulación del proyecto de investigación	0-8	
3	Calidad en la Redacción del artículo científico según formato establecido	0-10	
4	Contribución al desarrollo local y regional.	0-8	
5	Posible de implementar.- Posible de financiarse.	0-5	
6	Impacto social.	0-6	
7	Posibilidad de Inserción en el mercado regional, nacional	0-5	
8	Valor agregado de Insumos usados.	0-6	
9	Tiempo de vida útil según características del producto	0-3	
10	Grado de innovación/originalidad.	0-8	
11	Presentación física y calidad del producto (Aspecto externo: etiquetas, envases, embalajes, decoración etc)	0-8	
12	Características sensoriales del producto sin considerar envases y embalaje (Sabor, olor, textura y aspecto)	0-10	
13	Costo beneficio	0-5	
14	Presentación oral del sustento técnico—científico del proyecto	0-8	
15	Higiene en la presentación y degustación del producto	0-5	
Puntaje total en base a 100			

Nota: Se podrá evaluar los criterios de evaluación en decimales si el jurado lo considera.

Apellidos y Nombre del Jurado

Correo Electrónico.....

Lugar y Fecha.....

Firma del Jurado

ANEXO 6

Autorización para publicar el Artículo del Proyecto de Investigación

Nosotros de nacionalidad PERUANA estudiantes de la Carrera Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, del Ciclo en la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

AUTORIZAMOS:

La publicación del artículo científico del proyecto de investigación formativa presentado en el “**I CONCURSO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA Y EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS-FIQIA 2019-I**” denominado:

.....
.....

En revistas científicas de otras universidades, en el Repositorio o en la página WEB de la UNPRG, Si la Comisión organizadora del concurso así lo considere, donde se debe considerar nuestros nombres y nombre del Asesor.

Para dar fe firmamos la presente, a los días del mes de julio del año dos mil diecinueve.

Apellidos y Nombres.....

Número de DNI.....Firma

Apellidos y Nombres.....

Número de DNI.....Firma