

FERIA DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA
TECNOLÓGICA AGRO INDUSTRIAL

REPORTE DE IMPACTO

2023

UNHEVAL INNOVA



Reporte de impacto:

Feria de Innovación y Transferencia Tecnológica Agroindustrial

- UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN
- DIRECCIÓN DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA
- ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

Creación de contenido:

Dirección de Innovación y Transferencia Tecnológica

Diseñado por:

Carlos Malasquez

Dair Flores

Deisi Nolasco

Huánuco-Perú, Mayo 2025

Este reporte fue posible gracias al apoyo constante y al trabajo colaborativo del equipo de la Dirección de Innovación y Transferencia Tecnológica, los estudiantes del quinto año de la carrera de Ingeniería Agroindustrial y los docentes colaboradores.



Tabla de Contenido

1. Feria de Innovación y Transferencia Tecnológica Agroindustrial.
2. Impacto
3. Proyectos
4. Perspectivas



01.

Feria de Innovación y Transferencia Tecnológica Agroindustrial



¿Qué es la agroindustria?

Es una actividad económica que abarca la cadena completa de producción, transformación industrial y comercialización de productos alimentarios y no alimentarios, provenientes de recursos biológicos como plantas, animales y microorganismos, con el objetivo de generar valor en diversos sectores.



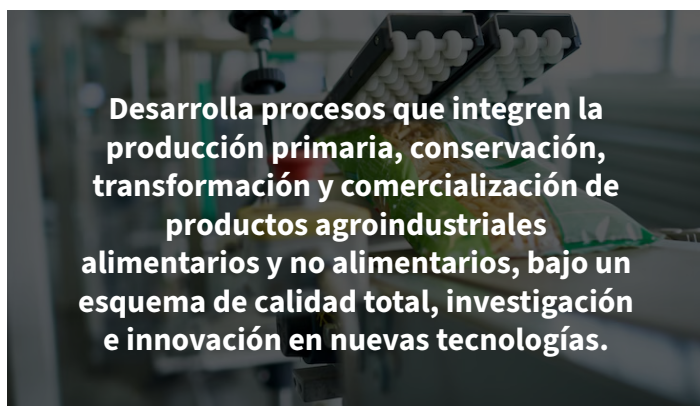


FERIA DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA AGROINDUSTRIAL

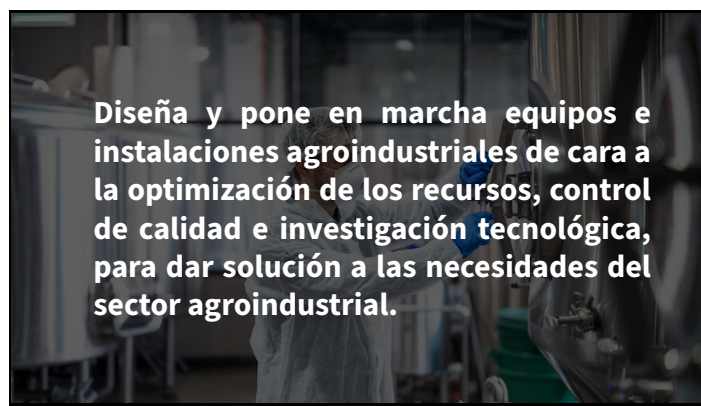
El presente evento tuvo como objetivo estimular la creatividad de los estudiantes y difundir los avances tecnológicos y logros alcanzados en la carrera profesional de Ingeniería Agroindustrial. Asimismo, se buscó propiciar el acercamiento con los miembros del grupo de interés de la carrera, con el fin de fortalecer vínculos institucionales y fomentar el desarrollo de proyectos colaborativos.

OBJETIVOS EDUCACIONALES DE LA CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL

OE 1



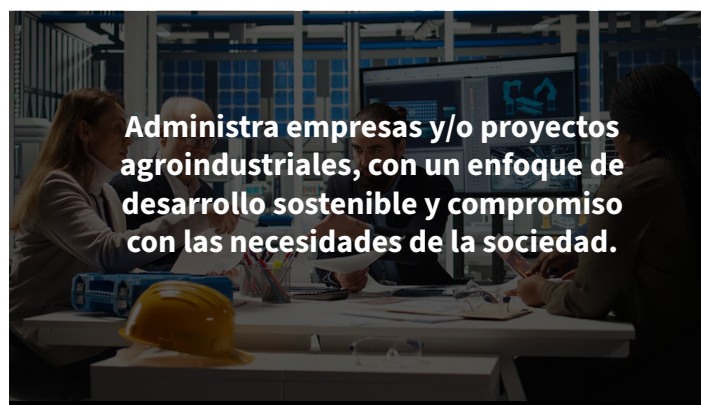
OE 2



OE 3



OE 4



02.

Impacto



↗ Talento y Diversidad

8

Proyectos
innovadores

35

Líderes
innovadores

13

Mujeres
líderes

↗ Transferencia tecnológica

61

Transferencias de
conocimiento
efectiva

2

Empresas
participantes

2

Organizaciones
sin fines de lucro

1

Institución
representante
del gobierno



↗ Impacto territorial



18

Cultivos
regionales
transformados



03.

Proyectos

**CHOCOLATE
DESHIDRATADAS
BIOPLÁSTICO**

**CON FRUTAS
ENVUELTO CO
DE TUMBO**



Yogurt funcional con flor de cucarda (Hibiscus rosa-sinensis)

Postre lácteo tipo yogurt de textura espesa, formulado con jalea natural de flor de cucarda (Hibiscus rosa-sinensis), una especie vegetal con propiedades antioxidantes y valor funcional emergente.

Galletas nutritivas base de harina de tarwi germinado con deshidratado osmótico de frutas de la región

Galletas innovadoras de forma uniforme y textura crocante-suave, elaboradas con papayita nativa deshidratada y tarwi tostado. Presentan color marrón claro con chispas anaranjadas visibles. Su aroma combina notas dulces y tropicales, resaltando ingredientes andinos de alto valor nutricional.

Chocolate con frutos deshidratados y una envoltura comestible de tumbo

Innovador snack que combina chocolate con frutos deshidratados, resaltando una mezcla equilibrada de sabores tropicales. Incorpora una envoltura comestible de tumbo, biodegradable y flexible, elaborada con pectina, glicerina y gelatina. Una propuesta sostenible que revaloriza insumos locales y mejora la experiencia del consumidor.

Mermelada de Maracuyá y Mango

Mermelada innovadora de maracuyá y mango, con textura espesa y homogénea, fácil de untar. Su color anaranjado intenso con matices dorados y trozos de fruta visibles realzan su naturalidad. Una propuesta tropical que combina sabor, presentación atractiva y valor agregado.

Néctar de oca y frutos tropicales

Bebida semiviscosa a base de piña y oca, de color amarillo dorado y textura homogénea, con ligera turbidez natural. Destaca por su aroma fresco a piña madura y notas dulces de oca cocida. Su sabor agrídulce y textura sedosa ofrecen una experiencia sensorial tropical y equilibrada.

Galletas y panes de harina de tarwi y habas

Galletas crocantes de tarwi y habas con sabor agrídulce y chispas de chocolate. Panes esponjosos rellenos de frutos rojos y glaseados con azúcar. Una propuesta nutritiva e innovadora que revaloriza granos andinos en productos de panadería.

Helado de aguaymanto y suero de queso con envase comestible a base de cáscara de aguaymanto

Helado artesanal a base de aguaymanto y suero de queso, nutritivo y sostenible. Se presenta en un envase comestible elaborado con cáscara de aguaymanto, reduciendo residuos. Una propuesta innovadora que promueve el aprovechamiento integral del fruto y el consumo responsable.

Crema de tomate de árbol (Cyphomandra betaceae)

Crema de tomate de árbol (Cyphomandra betacea) de sabor intenso y aroma ligeramente picante. Presenta una textura semigomosa ideal para acompañar platos salados. Una propuesta versátil que revaloriza frutos andinos en la gastronomía contemporánea.



04.

Perspectivas



Nuestra visión

“Ser una Escuela líder en Ingeniería Agroindustrial, acreditada a nivel nacional e internacional, con emprendimiento y producción científica de impacto en las condiciones de vida de la región y país”.



Nuestra misión

“Formar ingenieros agroindustriales innovadores, emprendedores con ciencia, tecnología, humanismo y con responsabilidad social”.



La Dirección de Innovación y Transferencia Tecnológica reafirma su compromiso con las facultades para la **generación de conocimiento y el desarrollo tecnológico**, promoviendo su transferencia efectiva con el objetivo de reducir brechas regionales y nacionales, y contribuir al progreso sostenible del país.

Contacto

 ditt.vri.@unheval.edu.pe

 Unheval Ditt

 [ditt.vri.unheval](https://www.instagram.com/ditt.vri.unheval)

 Comunidad de la DITT