



# UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA

"Año de la esperanza y el fortalecimiento de la democracia"



## RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 497-2026-UNIA-CU

Yarinacocha, 14 de julio de 2026

### EL CONSEJO UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA. -

**VISTO:** La Carta N° 429-2026-UNIA-VRI de fecha 19 de junio de 2026, con todos los recaudos que contiene y el proveído de la Oficina de Rectorado de fecha 22 de junio de 2026, recibidos con registro N° 925;

#### CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú, establece que las Universidades tienen autonomía en su régimen normativo de gobierno, académico, administrativo y económico, concordancia que se expresa taxativamente en la Ley N° 30220, Ley Universitaria que en su artículo 8° establece: *"La Autonomía Universitaria es inherente a las universidades, se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, y demás normativas aplicables. Esta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes: 8.1) Normativo, 8.2) de Gobierno, 8.3) Académico, 8.4) Administrativo y 8.5) Económico"*;

Que, mediante CARTA N°008-2026-UNIA-VRI/PYIVCONCURSO/BMCHC de fecha 28 de mayo de 2026, el Dr. Boris Mirko Chavez Cabellos solicita a la Dirección de Institutos de Investigación, la aprobación del Plan de Disertación de resultados del proyecto de investigación "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, verbena officinalis";

Que, mediante CARTA N°179-2026-UNIA-VRI-DII/EVS de fecha 18 de junio de 2026, el Mag. Edilberto Valencia Salazar – Dirección de Institutos de Investigación, solicita que mediante acto resolutivo se apruebe el Plan de Disertación de Resultados presentado por el investigador Dr. Boris Mirko Chavez Cabellos, sobre el proyecto de investigación "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, verbena officinalis";

Que, mediante CARTA N°429-2026-UNIA-VRI de fecha 19 de junio de 2026, suscrita por Dr. Victor Erasmo Sotero Solis – Vicerrector de Investigación, remite al Dr. Juan López Ruiz – Rector, la Resolución Vicerrectoral N°030-2026-UNIA-VRI de fecha 19 de junio de 2026, que resolvió en su **"ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR el Plan de Disertación de Resultados del Proyecto de Investigación titulado: "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, Verbená officinalis", presentado por el Dr. Boris Mirko Chávez Cabellos - Investigador Principal del proyecto (...)"**, para ser elevado al Consejo Universitario para su aprobación;

Que, en Sesión Extraordinaria de Consejo Universitario N° 12-2026-UNIA-CU de fecha 14 de julio de 2026, el Consejo Universitario luego del desarrollo del debate correspondiente acordó **POR UNANIMIDAD, RATIFICAR la RESOLUCIÓN VICERRECTORAL N°030-2026-UNIA-VRI de fecha 19 de junio de 2026**, en todos sus extremos;

Que, estando a lo expuesto y en uso de las facultades y atribuciones conferidas por la Ley N° 30220 - Ley Universitaria y, el estatuto de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, al Dr. Juan López Ruiz, proclamado Rector de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, con RESOLUCIÓN N°014-2023-UNIA-CEU de fecha 29.09.2023, a partir de 05.OCT.2023 hasta el 04.OCT.2028;

#### SE RESUELVE:

**PRIMERO. – RATIFICAR la RESOLUCIÓN VICERRECTORAL N°030-2026-UNIA-VRI de fecha 19 de junio de 2026, que resolvió:**



# UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA

"Año de la esperanza y el fortalecimiento de la democracia"



## RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 497-2026-UNIA-CU

**"ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR** el Plan de Disertación de Resultados del Proyecto de Investigación titulado: "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, *Verbena officinalis*", presentado por el Dr. Boris Mirko Chávez Cabellos - Investigador Principal del proyecto, por ser consistente y técnicamente viable, cumpliendo con los estándares exigidos para la difusión de resultados de proyectos de investigación financiados por la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia.

**ARTÍCULO SEGUNDO.- DECLARAR** que la actividad de disertación de resultados del proyecto de investigación titulado: "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, *Verbena officinalis*", constituye el cumplimiento del entregable obligatorio referido a la participación en 01 evento a nivel científico nacional, donde se difundan resultados del proyecto, conforme al Artículo Segundo de la Resolución N° 301-2022-UNIA-CO, equiparando su calidad, alcance y carácter público a un evento de nivel nacional.

**ARTICULO TERCERO. - ENCARGAR** a la Dirección de Instituto de Investigación el cumplimiento de la presente resolución y gestionar lo siguiente:

- a) Certificación de la realización de disertación de resultados, con valor oficial para el cumplimiento del entregable del proyecto.
- b) Extender las constancias de participación a los asistentes con el respaldo institucional del Vicerrectorado de Investigación.
- c) Disponer las acciones necesarias para que la actividad sea considerada como evento oficial del Vicerrectorado de Investigación.

**SEGUNDO. – ENCARGAR** a la Oficina de Tecnologías de la Información y la Oficina de Imagen publicar la presente resolución en la página institucional.

**TERCERO. – ENCARGAR** a la Dirección de Secretaria General notificar la presente Resolución a las partes interesadas y demás dependencias pertinentes.

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.**

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL  
DE LA AMAZONIA  
Dr. Juan López Ruiz  
RECTOR

UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL  
DE LA AMAZONIA  
Dr. Miguel E. Mego Bardales  
SECRETARIO GENERAL

C.c Rectorado  
VRA  
VRI  
OTI  
Interesados  
Archivo



"Año de la esperanza y el fortalecimiento de la democracia"

**RESOLUCIÓN VICERRECTORAL N° 030-2026-UNIA-VRI**

Yarinacocha, 19 de junio del 2026.

**VISTO:**

La CARTA N° 179-2026-UNIA-VRI-DII/EVS, de fecha 18 de junio del 2026, en la cual, la Dirección de Instituto de Investigación, solicita aprobación del Plan de Disertación de Resultados del Proyecto de Investigación titulado: "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, *Verbena officinalis*".

**CONSIDERANDO:**

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú, establece que las Universidades tienen autonomía en su régimen normativo de Gobierno, Académico, Administrativo y Económico en concordancia con la Ley 30220 Ley Universitaria que en su Artículo 8° establece: "La Autonomía Universitaria es inherente a las universidades, se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativa aplicables en los regímenes: 8.1) normativo 8.2) de Gobierno 8.3) Académico 8.4) Administrativo 8.5) y Económico".

Que, el artículo 50° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, dice: "El Vicerrectorado de Investigación, según sea el caso, es el organismo de más alto nivel en la universidad en el ámbito de la investigación. Organiza la difusión del conocimiento y promueve la aplicación de los resultados de la investigación, integrando fundamentalmente a la universidad, la empresa y las entidades del estado.

Que, con Resolución N° 301-2022-UNIA-CO, se aprobó el proyecto de investigación titulado: "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, *Verbena officinalis*", estableciendo como entregable obligatorio la participación en un evento científico a nivel nacional para la difusión de sus resultados.

Que, con CARTA N° 008-2026-UNIA-VRI/PYIVCONCURSO/BMCHC, de fecha 29 de mayo del 2026, el Dr. Boris Mirko Chávez Cabellos, en su calidad de Investigador Principal, presenta el Plan de Disertación de Resultados del proyecto de investigación titulado: "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, *Verbena officinalis*", proponiendo su realización en las instalaciones de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, con participación de actores internos y externos.

Que, con CARTA N° 179-2026-UNIA-VRI-DII/EVS, de fecha 18 de junio del 2026, la Dirección de Instituto de Investigación, solicita la aprobación del Plan de Disertación de resultados del proyecto de Investigación titulado: "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, *Verbena officinalis*", por ser pertinente, consistente y técnicamente viable, cumpliendo con los estándares exigidos para la difusión de resultados de proyectos de investigación financiados por la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía.

Estando a lo expuesto y en uso de las facultades conferidas a este Vicerrectorado de Investigación por la Ley Universitaria 30220 y el Estatuto de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía.

**SE RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR** el Plan de Disertación de Resultados del Proyecto de Investigación titulado: "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, *Verbena officinalis*", presentado por el Dr. Boris Mirko Chávez Cabellos - Investigador Principal del proyecto, por ser consistente y

*La primera universidad intercultural del Perú*



vice\_investigacion@unia.edu.pe

www.unia.edu.pe

Carretera a San José 0.63 Km. Yarinacocha - Ucayali - Perú



"Año de la esperanza y el fortalecimiento de la democracia"

**RESOLUCIÓN VICERRECTORAL N° 030-2026-UNIA-VRI**

técnicamente viable, cumpliendo con los estándares exigidos para la difusión de resultados de proyectos de investigación financiados por la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía.

**ARTÍCULO SEGUNDO.- DECLARAR** que la actividad de disertación de resultados del proyecto de investigación titulado: "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, *Verbena officinalis*", constituye el cumplimiento del entregable obligatorio referido a la participación en 01 evento a nivel científico nacional, donde se difundan resultados del proyecto, conforme al Artículo Segundo de la Resolución N° 301-2022-UNIA-CO, equiparando su calidad, alcance y carácter público a un evento de nivel nacional.

**ARTICULO TERCERO - ENCARGAR** a la Dirección de Instituto de Investigación el cumplimiento de la presente resolución y gestionar lo siguiente:

- a) Certificación de la realización de disertación de resultados, con valor oficial para el cumplimiento del entregable del proyecto.
- b) Extender las constancias de participación a los asistentes con el respaldo institucional del Vicerrectorado de Investigación.
- c) Disponer las acciones necesarias para que la actividad sea considerada como evento oficial del Vicerrectorado de Investigación.

**ARTICULO CUARTO. - REMITIR**, la presente Resolución al Rectorado de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, para su ratificación.

Regístrese, comuníquese y cúmplase

 UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL  
DE LA AMAZONIA  
  
Dr. Victor Erasmo Sotero Solis  
VICERRECTOR DE INVESTIGACIÓN

C.c  
Archivo

*La primera universidad intercultural del Perú*



 vice\_investigacion@unia.edu.pe

 www.unia.edu.pe

 Carretera a San José 0.63 Km. Yarinacocha - Ucayali - Perú



## **PLAN DE DISERTACIÓN DE RESULTADOS**

**PROYECTO:** "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, verbena officinalis."

**RESOLUCIÓN:** RESOLUCION N° 301-2022-UNIA-CO

**INVESTIGADOR PRINCIPAL:** Dr. Boris Mirko Chávez Cabellos

**FECHA PROPUESTA:** 21/06/2026

**LUGAR:** Instalaciones de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía (UNIA)

**DURACIÓN TOTAL:** 6 horas.

### **1. OBJETIVOS**

#### **1.1. General**

Socializar los resultados del proyecto de investigación "Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, verbena officinalis", ante la comunidad universitaria y actores externos interesados.

#### **1.2. Específicos**

- Exponer los hallazgos científicos del proyecto de investigación.
- Demostrar prácticamente el procesamiento artesanal de cerveza sustituyendo el lúpulo por verbena officinalis
- Fomentar el intercambio de conocimientos entre estudiantes, docentes y entidades externas (productores locales, asociaciones, emprendedores, y entes regionales).

*La primera universidad intercultural del Perú*



vice\_investigacion@unia.edu.pe

www.unia.edu.pe

Carretera a San José 0.63 Km. Yarinacocha - Ucayali - Perú



## 2. PÚBLICO OBJETIVO

| CATEGORÍA                                                                                                                                           | NÚMERO ESTIMADO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Estudiantes.                                                                                                                                        | 130             |
| Docentes investigadores y/o administrativos                                                                                                         | 30              |
| Representantes de entidades externas<br>(municipios, asociaciones cerveceras, Cite<br>productivo, ITP, Dirección de producción de<br>Ucayali, etc.) | 40              |
| <b>TOTAL DE PARTICIPANTES</b>                                                                                                                       | <b>200</b>      |

## 3. ESTRUCTURA Y DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

| HORARIO       | ACTIVIDAD                                                                                                                                                                            | DURACIÓN | RESPONSABLE                     | RECURSOS NECESARIOS                               |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------|---------------------------------------------------|
| 08:30 - 08:45 | Registro y bienvenida                                                                                                                                                                | 15 min   | Asistente de investigación      | Lista de participantes                            |
| 08:45 - 09:00 | Presentación del equipo de investigación                                                                                                                                             | 15 min   | Investigador Principal (IP)     | Diapositiva con integrantes y roles               |
| 09:00 - 10:00 | Ponencia principal:<br>"Resultados del Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, verbena officinalis" | 60 min   | Investigador Principal          | Proyector, laptop, diapositivas, micrófono        |
| 10:00 - 10:20 | Refrigerio                                                                                                                                                                           | 20 min   | Personal de apoyo               | Bebidas, empanadas                                |
| 10:20 - 14:20 | Taller práctico en laboratorio:<br>"Procesamiento"                                                                                                                                   | 240 min  | Investigador y/o equipo técnico | Ingredientes (malta, lúpulo, verbena officinalis, |

*La primera universidad intercultural del Perú*



vice\_investigacion@unia.edu.pe

www.unia.edu.pe

Carretera a San José 0.63 Km. Yarinacocha - Ucayali - Perú



|               |                                           |        |                                 |                                                           |
|---------------|-------------------------------------------|--------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|               | artesanal de<br>cerveza"                  |        |                                 | levadura), equipo<br>de cocción,<br>fermentadores,<br>EPP |
| 14:20 - 14:45 | Ronda de preguntas<br>y discusión abierta | 25 min | IP y equipo de<br>investigación | Micrófono                                                 |
| 14:45 - 15:00 | Evaluación de<br>satisfacción             | 15 min | IP                              | Formato de<br>satisfacción.                               |

Duración total de la jornada: 6 horas 30 minutos.

#### 4. CRONOGRAMA DE PREPARACIÓN.



| ACTIVIDAD                                                                  | FECHA LÍMITE  | RESPONSABLE                |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------|
| Coordinación y reserva del auditorio y laboratorio                         | 15 días antes | Investigador principal     |
| Envío de invitaciones formales (entidades externas, docentes, estudiantes) | 12 días antes | Asistente de investigación |
| Compra de ingredientes para el taller práctico                             | 7 días antes  | Técnico de laboratorio     |
| Compra de refrigerios (según modificación presupuestaria)                  | 5 días antes  | Asistente administrativo   |
| Elaboración de diapositivas y material impreso (guía rápida del proceso)   | 5 días antes  | Investigador principal     |
| Prueba de equipos (proyector, equipos de procesamiento, etc.)              | 1 días antes  | Técnico de laboratorio     |
| Ensayo de ponencia y taller práctico                                       | 1 día antes   | Todo el equipo             |

*La primera universidad intercultural del Perú*



vice\_investigacion@unia.edu.pe

www.unia.edu.pe

Carretera a San José 0.63 Km. Yarinacocha - Ucayali - Perú



## 5. RECURSOS LOGÍSTICOS Y PRESUPUESTO ASIGNADO

| ITEM                  | RUBRO                       | DESCRIPCIÓN                                    | C.G         | MONTO (S/.)    |
|-----------------------|-----------------------------|------------------------------------------------|-------------|----------------|
| 1                     | Refrigerios                 | Néctares de frutas, empanadas, snack naturales | 2.3.27.11.5 | 2,000.00       |
| 2                     | Materiales para disertación | Impresión de manuales, separatas y encuestas   | 2.3.27.11.6 | 500.00         |
| <b>TOTAL ESTIMADO</b> |                             |                                                |             | <b>2500.00</b> |

\*Nota: El presupuesto del proyecto cubrirá los ítems 1 y 2, los ítems 3 y 4 será cubierto por el equipo de investigación.

## 6. INDICADORES DE ÉXITO

| INDICADOR                               | META                                        | HERRAMIENTA DE MEDICIÓN                    |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Número de asistentes                    | ≥ 200 participantes                         | Lista de firmas                            |
| Porcentaje de asistentes externos       | ≥ 20% del total                             | Registro por categoría                     |
| Satisfacción con la actividad           | ≥ 80% de calificación "bueno/muy bueno"     | Encuesta de salida.                        |
| Participación activa en taller práctico | ≥ 30 personas realizan al menos un paso     | Observación directa y registro fotográfico |
| Transferencia de conocimiento           | ≥ 70% responde correctamente pregunta clave | Cuestionario breve al final                |

*La primera universidad intercultural del Perú*



## 7. RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS

- **Investigador Principal (IP):** Ponencia, cierre, liderazgo general.
- **Co-investigador:** Conducción del taller práctico en laboratorio.
- **Asistente de investigación:** Registro, invitaciones, logística de refrigerios y materiales.
- **Técnicos de laboratorio:** Preparación de equipos e insumos para el taller, apoyo durante la práctica.
- **Personal de apoyo:** Montaje de auditorio, distribución de refrigerios, limpieza posterior.



## 8. ANEXOS.

1. Formato de lista de participantes.
2. Encuesta de satisfacción.
3. Guía rápida del proceso de elaboración de cerveza artesanal.

*La primera universidad intercultural del Perú*



vice\_investigacion@unia.edu.pe

www.unia.edu.pe

Carretera a San José 0.63 Km. Yarinacocha - Ucayali - Perú



**ANEXOS**



UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
INTERCULTURAL  
DE LA AMAZONÍA

**LISTA DE ASISTENCIA**  
**DISERTACIÓN DE RESULTADOS DE**  
**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**



**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:**

"Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener  
utilizando como sustituto porcentual del lúpulo, *Verbena officinalis*."



**INSTITUCIÓN ORGANIZADORA:** Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía (UNIA)



**LUGAR DEL EVENTO:** \_\_\_\_\_



**FECHA:** \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2026



**HORA DE INICIO:** \_\_\_\_\_

**HORA DE TÉRMINO:** \_\_\_\_\_



**RESPONSABLE DEL EVENTO:** \_\_\_\_\_

| N.º | APELLIDOS Y NOMBRES | DNI | INSTITUCIÓN /<br>DEPENDENCIA | CARGO /<br>PROFESIÓN | CORREO<br>ELECTRÓNICO | FIRMA |
|-----|---------------------|-----|------------------------------|----------------------|-----------------------|-------|
| 1   |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 2   |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 3   |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 4   |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 5   |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 6   |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 7   |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 8   |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 9   |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 10  |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 11  |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 12  |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 13  |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 14  |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 15  |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 16  |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 17  |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 18  |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 19  |                     |     |                              |                      |                       |       |
| 20  |                     |     |                              |                      |                       |       |

**OBSERVACIONES:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*La primera universidad intercultural del Perú*





UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
INTERCULTURAL  
DE LA AMAZONÍA

## ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

### DISERTACIÓN DE RESULTADOS DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN



Título del Proyecto de Investigación:

"Diseño de mezcla para la elaboración de cerveza artesanal  
tipo pilsener utilizando como sustituto porcentual del lúpulo,  
*Verbena officinalis*."

Fecha del evento: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2026

Lugar: \_\_\_\_\_

Hora: \_\_\_\_\_

Su opinión es muy importante para nosotros. Agradecemos su participación en este evento académico y lo invitamos a responder con sinceridad la siguiente encuesta. Marque con una "X" el nivel que mejor represente su grado de satisfacción.

**1** Muy insatisfecho   **2** Insatisfecho   **3** Neutral   **4** Satisfecho   **5** Muy satisfecho

| N.º | ASPECTOS A EVALUAR                                                   | NIVEL DE SATISFACCIÓN |   |   |   |   |
|-----|----------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|---|---|---|
|     |                                                                      | 1                     | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1   | El contenido de la disertación fue claro y comprensible.             |                       |   |   |   |   |
| 2   | La presentación de los resultados fue organizada y coherente.        |                       |   |   |   |   |
| 3   | La profundidad y calidad científica de la información presentada.    |                       |   |   |   |   |
| 4   | El dominio y comunicación del ponente.                               |                       |   |   |   |   |
| 5   | Los recursos audiovisuales y materiales utilizados fueron adecuados. |                       |   |   |   |   |
| 6   | El tiempo destinado al evento fue adecuado.                          |                       |   |   |   |   |
| 7   | La sesión de preguntas y respuestas fue satisfactoria.               |                       |   |   |   |   |
| 8   | El evento cumplió con mis expectativas.                              |                       |   |   |   |   |
| 9   | La organización y logística del evento fueron adecuadas.             |                       |   |   |   |   |
| 10  | En general, mi satisfacción con el evento es:                        |                       |   |   |   |   |

¿Qué aspectos le parecieron más valiosos del evento?

---

---

¿Qué aspectos considera que se pueden mejorar?

---

---

Sugerencias o comentarios adicionales:

---

---

**DATOS DEL PARTICIPANTE (OPCIONAL)**

Nombre y Apellidos: \_\_\_\_\_

Institución / Dependencia: \_\_\_\_\_ Cargo / Rol: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_



**¡Gracias por su participación!**

Sus respuestas nos ayudarán a seguir mejorando nuestros eventos académicos.





UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
INTERCULTURAL  
DE LA AMAZONÍA

## GUÍA RÁPIDA DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL TIPO PILSENER

Utilizando como sustituto porcentual del lúpulo,  
*Verbena officinalis*



Esta guía resume las etapas principales para la elaboración de cerveza artesanal tipo pilsener empleando *Verbena officinalis* como sustituto porcentual del lúpulo.

1

MOLIENDA  
DEL GRANO



Moler la malta para exponer el almidón y facilitar la extracción de azúcares. No triturar en exceso (ruptura de cáscaras, no hacer harina).  
**Objetivo:** obtener una granulometría adecuada para el macerado.

2

MACERADO



Mezclar el grano molido con agua caliente siguiendo los descansos de temperatura típicos de una pilsener:  
• 52–55 °C (descanso de proteína) – 15 min  
• 63–65 °C (descanso de sacarificación) – 45–60 min  
• 72–75 °C (descanso de dextrinas) – 15 min  
• 77 °C (mash out) – 10 min  
**Objetivo:** convertir el almidón en azúcares fermentables.

3

FILTRADO Y  
LAVADO



Separar el mosto del bagazo (grano usado) y lavar con agua caliente (78–80 °C) para extraer azúcares residuales.  
**Objetivo:** obtener mosto claro y con la densidad deseada.

4

HERVIDO  
DEL MOSTO



Hervir el mosto durante 60–90 minutos para esterilizar, coagular proteínas e isomerizar los compuestos amargos.  
En esta etapa se añade la *Verbena officinalis* como sustituto porcentual del lúpulo, en los tiempos recomendados (ej.: inicio, mitad o final del hervor según el perfil deseado de amargor y aroma).  
**Objetivo:** desarrollar amargor, aroma y estabilidad microbiológica.

5

ENFRIAMIENTO



Enfriar rápidamente el mosto hasta 10–12 °C para evitar contaminaciones y preparar para la fermentación.  
**Objetivo:** alcanzar la temperatura adecuada de inoculación.

6

FERMENTACIÓN



Transferir el mosto al fermentador e inocular levadura lager. Fermentar a 10–14 °C durante 7–14 días (fermentación primaria) hasta alcanzar la densidad final deseada.  
**Objetivo:** convertir los azúcares en alcohol y CO<sub>2</sub>, generando el perfil de la cerveza.

7

MADURACIÓN  
(O LAGERING)



Enfriar a 0–4 °C durante 2–4 semanas para clarificar, estabilizar y redondear sabores.  
**Objetivo:** mejorar la limpieza, carbonatación natural y calidad sensorial.

8

CARBONATACIÓN



Carbonatar la cerveza a 10–12 °C hasta alcanzar 2,3–2,7 volúmenes de CO<sub>2</sub> (método forzado o natural).  
**Objetivo:** lograr efervescencia adecuada y realzar el perfil sensorial.

9

ENVASADO



Envasar en condiciones sanitarias (botellas o latas), purgar con CO<sub>2</sub> si es necesario y sellar.  
**Objetivo:** conservar la calidad y frescura del producto.

10

ALMACENAMIENTO  
Y CONSUMO



Almacenar en frío (2–6 °C) y protegido de la luz. Consumir preferentemente entre 2–3 meses para disfrutar sus mejores características.  
**Objetivo:** mantener estabilidad y calidad de la cerveza.

### RECOMENDACIONES GENERALES



Usar agua de buena calidad.



Mantener estricta higiene en todo el proceso.



Controlar temperaturas en cada etapa.



Registrar tiempos, temperaturas y observaciones.



La *Verbena officinalis* aporta amargor y aroma suave; ajustar porcentajes según el perfil deseado.



**Nota:** Los tiempos y temperaturas pueden variar según el equipo y la receta empleada.

**¡Disfruta tu cerveza artesanal tipo pilsener responsablemente!**





UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA  
COMISIÓN ORGANIZADORA  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



**RESOLUCIÓN N° 301-2022-UNIA-CO**

Yarinacocha, 17 de agosto de 2022.

**VISTO:** Resolución N° 023-2022-UNIA-VPI, de fecha 17 de agosto de 2022; Carta N° 258-2022-UNIA-VPI, de fecha 17 de agosto de 2022; y;

**CONSIDERANDO:**

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú, establece que las universidades tienen autonomía en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico, concordancia que se expresa taxativamente en la Ley Universitaria N° 30220, que en su artículo 8° establece: "La Autonomía Universitaria es inherente a las universidades, se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativas aplicables. Esta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes: 8.1) Normativo..., 8.2) De Gobierno..., 8.3) Académico..., 8.4) Administrativo... y 8.5) Económico...";

Que, mediante Ley N° 27250, de fecha 30 de diciembre de 1999, se crea la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, con sede en el distrito de Yarinacocha, provincia de Coronel Portillo, departamento de Ucayali;

Que, la Ley Universitaria N° 30220 establece en su Artículo 5° Artículo los Principios que rigen las universidades, señalando en el numeral 5.2. Calidad académica; 5.11 Mejoramiento continuo de la calidad académica; asimismo en su artículo 15° señala las funciones generales de la SUNEDU, indicando en el numeral 15.5 "Normar y supervisar las condiciones básicas de calidad exigibles para el funcionamiento de las universidades, filiales, facultades, escuelas y programas de estudios conducentes a grado académico, así como revisarlos y mejorarlos periódicamente";

Que, mediante Resolución Viceministerial N° 219-2019-MINEDU, del 28 de agosto de 2019, se reconforma la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, designando en la Vicepresidencia Académica de la Comisión Organizadora al Dr. Eddy Jesús Montañez Muñoz; y con Resolución Viceministerial N° 230-2021-MINEDU, del 21 de julio de 2021, se designa al Dr. Ciro Abelardo Espinoza Montes, en el cargo de Vicepresidente de Investigación de la Comisión Organizadora; y estando a la emergencia sanitaria, ocasionado por la pandemia COVID-19, con Resolución N°028-2020-UNIA-P, del 16 de marzo de 2020, se dispone reconocer el trabajo remoto del Dr. Eddy Jesús Montañez Muñoz, Vicepresidente Académico de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía;

Que, mediante Resolución N° 037-2022-UNIA-CO, de fecha 11 de febrero de 2022, se encarga la Presidencia de la Comisión Organizadora al Vicepresidente de Investigación Dr. Ciro Abelardo Espinoza Montes, en adición de sus funciones, a partir del 12 de febrero hasta que el Ministerio de Educación designe a un Titular;

Que, el artículo 48 de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, señala que: "La investigación constituye una función esencial y obligatoria de la universidad, que la fomenta y realiza, respondiendo a través de la producción de conocimiento y desarrollo de tecnologías a las necesidades de la sociedad, con especial énfasis en la realidad nacional. Los docentes, estudiantes y graduados participan en la actividad investigadora en su propia institución o redes de investigación nacional o internacional, creadas por las instituciones universitarias públicas o privadas";

Que, mediante Resolución N° 023-2022-UNIA-VPI, de fecha 17 de agosto de 2022, se resuelve en su artículo primero, lo siguiente: "APROBAR el Proyecto Seleccionado en el IV Concurso de Proyectos de Investigación de Docentes 2022 – UNIA de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Ambientales titulado: "DISEÑO DE MEZCLA PARA LA ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL TIPO PILSENER UTILIZADO COMO SUSTITUTO PORCENTUAL DEL LUPULO, VERBENA OFFICINALIS" con un financiamiento de S/. 30,000.00 (Treinta Mil con 00/100) soles";





UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA  
COMISIÓN ORGANIZADORA  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



**RESOLUCIÓN Nº 301-2022-UNIA-CO**

Que, mediante Carta N° 258-2022-UNIA-VPI, de fecha 17 de agosto de 2022, el Vicepresidente de Investigación, Dr. Ciro Abelardo Espinoza Montes, solicita considerar en sesión de comisión organizadora la ratificación de la Resolución N° 023-2022-UNIA-VPI;

Que, mediante Acuerdo N° 307-2022-UNIA-CO-SO, del 17 de agosto de 2022, adoptado por la Comisión Organizadora en Sesión Ordinaria de manera virtual, acordaron por unanimidad: RATIFICAR mediante acto resolutivo la Resolución N° 023-2022-UNIA-VPI que resuelve: ARTICULO PRIMERO.- APROBAR el Proyecto Seleccionado en el IV Concurso de Proyectos de Investigación de Docentes 2022 – UNIA de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Ambientales titulado: "DISEÑO DE MEZCLA PARA LA ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL TIPO PILSENER UTILIZADO COMO SUSTITUTO PORCENTUAL DEL LUPULO, VERBENA OFFICINALIS" con un financiamiento de S/. 30,000.00 (Treinta Mil con 00/100) soles. SEGUNDO.- DISPONER que los entregables, productos de la investigación, sean presentados dentro de los doce meses de duración del proyecto de investigación, siendo los siguientes: 3 informes de avances.1 informe final de actividades y gastos Solicitud de publicación 01 de artículo científico con los resultados de la investigación en revista indizada La participación en 01 evento a nivel científico nacional donde se difundan resultados del proyecto Borrador de tesis de pregrado para la obtención de título profesional. TERCERO.- ENCARGAR a los siguientes investigadores la ejecución del proyecto aprobado de acuerdo con el cronograma de su Plan Operativo de Proyecto: Investigador Principal – Chávez Cabellos Boris Mirko, Co investigador – Guitton Lozano Erick, Co investigador externo – Espinoza Blas Nicolás Merlin, Tesista – Saldaña Fasabi Meycelita Investigador Semilla – Villavicencio Pérez Xiomel Elvia Lilibeth. CUARTO.- DISPONER que los bienes adquiridos con los recursos asignados son de propiedad de la UNIA, por lo que el investigador principal es responsable de su custodia y mantenimiento hasta finalizar el proyecto, luego del cual serán entregados al Coordinador del Grupo de Investigador correspondiente;

Estando a lo expuesto y en uso de las facultades conferidas por la Ley Universitaria N° 30220; Ley N° 27250, de su Creación y Normas Conexas; Resolución Viceministerial N° 015-2021-MINEDU, del 20 de enero de 2021 y Resolución del Consejo Directivo N° 131-2018-SUNEDU/CD, del 26 de setiembre de 2018;

**SE RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO: RATIFICAR** la Resolución N° 023-2022-UNIA-VPI, de fecha 17 de agosto de 2022, en todos sus extremos, la cual resuelve lo siguiente:

- > **ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR** el Proyecto Seleccionado en el IV Concurso de Proyectos de Investigación de Docentes 2022 – UNIA de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Ambientales titulado: "DISEÑO DE MEZCLA PARA LA ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL TIPO PILSENER UTILIZADO COMO SUSTITUTO PORCENTUAL DEL LUPULO, VERBENA OFFICINALIS", con un financiamiento de S/. 30,000.00 (Treinta Mil con 00/100) soles".
- > **ARTÍCULO SEGUNDO: DISPONER** que los entregables, productos de la investigación, sean presentados dentro de los doce meses de duración del proyecto de investigación, siendo los siguientes:
  - 3 informes de avances.
  - 1 informe final de actividades y gastos
  - Solicitud de publicación 01 de artículo científico con los resultados de la investigación en revista indizada
  - La participación en 01 evento a nivel científico nacional donde se difundan resultados del proyecto
  - Borrador de tesis de pregrado para la obtención de título profesional.
- > **ARTÍCULO TERCERO: ENCARGAR** a los siguientes investigadores la ejecución del proyecto aprobado de acuerdo con el cronograma de su Plan Operativo de Proyecto:
  - Investigador Principal : Chávez Cabellos Boris Mirko
  - Co investigador : Guitton Lozano Erick
  - Co investigador externo : Espinoza Blas Nicolás Merlin
  - Tesista : Saldaña Fasabi Meycelita





UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA  
COMISIÓN ORGANIZADORA

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

**RESOLUCIÓN Nº 301-2022-UNIA-CO**



- Investigador Semilla : Villavicencio Pérez Xiomy Elvia Lilibeth

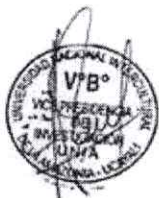


- **ARTÍCULO CUARTO: DISPONER** que los bienes adquiridos con los recursos asignados son de propiedad de la UNIA, por lo que el investigador principal es responsable de su custodia y mantenimiento hasta finalizar el proyecto, luego del cual serán entregados al Coordinador del Grupo de Investigador correspondiente.

**ARTÍCULO SEGUNDO: ENCARGAR** a la Oficina de Secretaría

General la notificación y distribución de la misma.

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.**



UNIA UNIVERSIDAD NACIONAL  
INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA

Dr. Cirio Abelardo Espinoza Montes  
PRESIDENTE DE COMISIÓN ORGANIZADORA (s)

UNIA UNIVERSIDAD NACIONAL  
INTERCULTURAL DE LA AMAZONIA  
Dr. Roger Ramos Reymundo  
Secretario General



- C.c.
- ♦ Presidencia
  - ♦ Vicepresidencia Académica
  - ♦ Vicepresidencia de Investigación
  - ♦ Oficina Asesoría Legal
  - ♦ Oficina de Control Interno
  - ♦ DGA
  - ♦ Interesados
  - ♦ Transparencia
  - ♦ Archivo



| Objetivo específico                                                                                                                                                              | Actividades                                                                        | Clasificador | Cant. | Unidad de medida | Precio unitario | Importe total U.S. | 1er trimestre |    |    |    |    |    | 2º trimestre |    |    |     |     |     | 3er trimestre |    |    |    |    |    | 4to trimestre |    |    |     |     |     |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|------------------|-----------------|--------------------|---------------|----|----|----|----|----|--------------|----|----|-----|-----|-----|---------------|----|----|----|----|----|---------------|----|----|-----|-----|-----|--|
|                                                                                                                                                                                  |                                                                                    |              |       |                  |                 |                    | M1            | M2 | M3 | M4 | M5 | M6 | M7           | M8 | M9 | M10 | M11 | M12 | M1            | M2 | M3 | M4 | M5 | M6 | M7            | M8 | M9 | M10 | M11 | M12 |  |
| 1. Evaluar las variables para viabilizar la optimización del proceso de elaboración de cerveza artesana tipo Pilsener, con sustituto porcentual de yerbena o flonada por lupulo. |                                                                                    |              |       |                  |                 |                    |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Fermentador cónico de acero 50 l con enfriador serpentin                           | 26.3         | 2     | Unidad           | S/ 4,000.00     | S/ 8,000.00        |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Filtro para clarificar cervezas                                                    | 26.3         | 1     | Unidad           | S/ 300.00       | S/ 300.00          |               | X  |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Requisito (H) para clarificador de cerveza                                         | 23.110.13    | 2     | Unidad           | S/ 50.00        | S/ 100.00          |               | X  |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Insuflador para formulación pack para cerveza laier (50 l)                         | 23.18.109    | 6     | Kg               | S/ 300.00       | S/ 1,800.00        |               |    | X  |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Envases Y Chapas                                                                   | 23.18.109    | 1     | Global           | S/ 250.00       | S/ 250.00          |               |    | X  |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Visitas para muestreo y recolección de MP                                          | 23.21.2      | 1     | Global           | S/ 700.00       | S/ 700.00          |               |    | X  |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Serpentin para completar fermentador existente                                     | 23.110.13    | 1     | Unidad           | S/ 1,100.00     | S/ 1,100.00        |               |    | X  |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Servicio de capacitación en procesamiento de cerveza artesanal                     | 23.27.14.08  | 1     | Servicio         | S/ 2,500.00     | S/ 2,500.00        |               |    | X  |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Gustador de investigación                                                          | 23.27.14.08  | 2     | mgs              | S/ 500.00       | S/ 1,000.00        |               |    | X  |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
| SUBTOTAL                                                                                                                                                                         |                                                                                    |              |       |                  |                 | S/ 15,760.00       |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
| 2. Determinar las características físico-químicas y microbiológicas de la cerveza artesanal tipo Pilsener, con sustituto porcentual de yerbena o flonada por lupulo.             |                                                                                    |              |       |                  |                 |                    |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Alcoholímetro                                                                      | 23.18.109    | 1     | Unidad           | S/ 50.00        | S/ 50.00           |               |    |    | X  |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Pluviómetro sismógrafo                                                             | 23.18.109    | 1     | Unidad           | S/ 193.00       | S/ 193.00          |               |    |    | X  |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Kit para acidez de cerveza                                                         | 23.18.109    | 1     | Unidad           | S/ 350.00       | S/ 350.00          |               |    |    | X  |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Fenolalcoholes 100 ml                                                              | 23.18.109    | 1     | Frasco           | S/ 87.00        | S/ 87.00           |               |    |    | X  |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | NaOH 500 gr                                                                        | 23.18.109    | 1     | Frasco           | S/ 170.00       | S/ 170.00          |               |    |    | X  |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Servicio de capacitación en análisis de laboratorio llongos, levaduras y bacterias | 23.27.13.08  | 1     | Servicio         | S/ 650.00       | S/ 650.00          |               |    |    |    |    | X  |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Curso de Análisis Físico-químico y Microbiológico de Aguas                         | 23.27.14.08  | 1     | Servicio         | S/ 750.00       | S/ 750.00          |               |    |    | X  |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Gustador de investigación                                                          | 23.27.14.08  | 2     | mgs              | S/ 500.00       | S/ 1,000.00        |               |    |    | X  |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
| SUBTOTAL                                                                                                                                                                         |                                                                                    |              |       |                  |                 | S/ 3,200.00        |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
| 3. Evaluar las características sensoriales de la cerveza artesanal tipo Pilsener, con sustituto porcentual de yerbena o flonada por lupulo.                                      |                                                                                    |              |       |                  |                 |                    |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Derecho por inscripción a patente                                                  | 23.27.31     | 1     | Global           | S/ 800.00       | S/ 800.00          |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Válidos para patente                                                               | 23.21.2      | 3     | Dls              | S/ 370.00       | S/ 1,110.00        |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Pruebas para patente nacional                                                      | 23.21.2      | 1     | Viaje            | S/ 740.00       | S/ 740.00          |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Artículo científico                                                                | 23.22.41     | 1     | Publicación      | S/ 6,000.00     | S/ 6,000.00        |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Derechos por patente de fórmula                                                    | 23.22.41     | 1     | Global           | S/ 1,500.00     | S/ 1,500.00        |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
|                                                                                                                                                                                  | Gustador de investigación                                                          | 23.27.14.08  | 2     | mgs              | S/ 500.00       | S/ 1,000.00        |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
| SUBTOTAL                                                                                                                                                                         |                                                                                    |              |       |                  |                 | S/ 11,000.00       |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |
| TOTAL                                                                                                                                                                            |                                                                                    |              |       |                  |                 | S/ 30,000.00       |               |    |    |    |    |    |              |    |    |     |     |     |               |    |    |    |    |    |               |    |    |     |     |     |  |