



LUZ MARIA PAUCAR MENACHO

Doctora en Tecnología de Alimentos (UNICAMP-Brasil) Profesora Principal en la Facultad de Ingeniería, Departamento Académico de Ingeniería Agroindustrial , Directora de la DIRECCION DE INVESTIGACION E INNOVACION de la UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA - PERU y Vice Presidenta de la Red de Mujeres Científicas del Perú (Red MUCIP).

Visitor Exchange in Laboratory of Food Science and Human Nutrition UNIVERSITY of ILLINOIS at URBANA-CHAMPAIGN - USA (2008).

Pasantía de actualización y perfeccionamiento en el Laboratorio de Bioquímica del Departamento de Caracterización, Calidad y Seguridad de Alimentos del INSTITUTO de CIENCIA y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS y NUTRICIÓN (ICTAN), perteneciente a la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) de Madrid - ESPAÑA (2014).

Participación continua en eventos académicos y de investigación a nivel nacional e internacional (Estados Unidos, Brasil, España, Argentina, Mexico, Uruguay, Ecuador).

Tiene experiencia en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos, con énfasis en Tecnología de Alimentos, actuando principalmente en los siguientes temas: soybean, polipeptidos de la soya, lunasina, bowman-birk inhibitor, lectina, isoflavonas, saponinas. Optimización de compuestos bioactivos por procesos de germinación de quinua y kiwicha, contenido de polifenoles y capacidad antioxidante. Así como en las áreas de Tecnología de cereales y Tecnología de aceites y grasas.

DATOS PERSONALES

Página web personal	https://scholar.google.com/citations?user=vPLBBM0AAAAJ&hl=es&oi=ao			
Género	Femenino			
Documento de	08099817			
Fecha Nacimiento	03/01/1964	-	PERÚ	
E-mail	lpaucar@hotmail.com			
Dirección	NICOLAS GARATEA MZ. 53 LT. 19			
Departamento	ANCASH	Prov.	SANTA	Dist. NUEVO CHIMBOTE
Telefonos	943537968	-	043-310445	

FORMACIÓN ACADÉMICA (FUENTE: SUNEDU)

BACHILLER

Título: INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
PERÚ

03/2005 02/2009 **DOCTORADO**

Título: TÍTULO DE DOCTOR EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
UNIVERSIDAD ESTATAL DE CAMPINAS
BRASIL

04/1993 12/1994 **MAGISTER**

Título: MAGISTER SCIENTIAE
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
PERÚ

04/1984 12/1989 **BACHILLER**

Título: BACHILLER
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
PERÚ

FORMACIÓN ACADÉMICA

03/2005 02/2009 **DOCTORADO**

Título: TÍTULO DE DOCTOR EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
UNIVERSIDAD ESTATAL DE CAMPINAS
BRASIL

04/1993 12/1994 **MAGISTER**

Título: MAGISTER SCIENTIAE
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
PERÚ

04/1984 12/1989 **BACHILLER**

Título: BACHILLER
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
PERÚ

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

08/2016 **XIX SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE EN CIENCIA Y
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**
ASOCIACION LATINOAMERICANA Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y
TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
URUGUAY - Carga horaria: 4 DIAS

11/2015 **LATIN AMERICAN SYMPOSIUM OF FOOD SCIENCE**
UNIVERSIDAD ESTADUAL DE CAMPINAS
BRASIL - Carga horaria: 4 DIAS

- 03/2014 PASANTIA DE ACTUALIZACIÓN Y PERFECCIONAMIENTO**
 INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN
 (ICTAN)
 ESPAÑA - Carga horaria: 2 MESES
- 11/2013 LATIN AMERICAN SYMPOSIUM OF FOOD SCIENCE**
 UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 BRASIL - Carga horaria: 4 DIAS
- 11/2013 10 SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIENCIA DE ALIMENTOS**
 UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP
 BRASIL - Carga horaria: 4 DIAS
- 06/2011 INTSOY COURSE: PROCESSING AND MARKETING SOYBEANS FOR MEAT,
 DAIRY, BAKING AND SNACK APPLICATIONS**
 UNIVERSITY OF ILLINOIS USA
 ESTADOS UNIDOS - Carga horaria: 6 DIAS
- 06/2009 INTSOY COURSE: PROCESSING AND MARKETING SOYBEANS FOR MEAT,
 DAIRY AND BAKING APPLICATIONS**
 UNIVERSITY OF ILLINOIS USA
 ESTADOS UNIDOS - Carga horaria: 12 DIAS
- 11/2008 III SIMPOSIO INTERNACIONAL: TENDENCIAS E INNOVACIONES EN
 TECNOLOGIA DE ACEITES Y GRASAS**
 SOCIEDADE BRASILEIRA DE OLEOS E GORDURAS
 BRASIL - Carga horaria: 2 DIAS
- 06/2008 VISITOR EXCHANGE IN FOOD SCIENCE AND HUMAN NUTRITION
 LABORATORY**
 UNIVERSITY OF ILLINOIS USA
 ESTADOS UNIDOS - Carga horaria: 3 MESES
- 11/2007 7° SIMPOSIO LATINO AMERICANO DE CIENCIA DE ALIMENTOS**
 UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP
 BRASIL - Carga horaria: 4 DIAS
- 10/2007 SEMINARIO: TECNOLOGIA DE PROCESOS POST COSECHA DE FRUTAS Y
 HORTALIZAS**
 UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
 BRASIL - Carga horaria: 12 HORAS
- 09/2007 1ST LATIN AMERICAN ICC CONFERENCE 2007**
 ROSARIO AGRICULTURAL STOCK EXCHANGE
 ARGENTINA - Carga horaria: 4 DIAS
- 08/2007 CURSO: PROCESO DE EXTRUSION DE ALIMENTOS**
 EMBRAPA - BRASIL
 BRASIL - Carga horaria: 16 HORAS
- 08/2005 CURSO: ACTUALIZACION EN ALIMENTOS FUNCIONALES**
 UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

BRASIL - Carga horaria: 8 HORAS

05/2004 **CURSO : ALIMENTOS FUNCIONAIS - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS-FEA**
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

BRASIL - Carga horaria: 30 HORAS

EXPERIENCIA PROFESIONAL

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Es Intitución Laboral Principal

05/1991

Cargo: Docente

País Perú

12/2015

Cargo: Directora De Investigacion E Innovacion

Es un organo de apoyo al VICERRECTORADO DE INVESTIGACION

País Perú

04/2016

Cargo: Directora Del Instituto De Investigacion Tecnologica Agroindustrial

Este cargo es en adicon a mis funciones de Directora de Innovacion e Investigacion.

País Perú

01/2013

Cargo: Docente ordinario-principal

09/2014

01/2016

Cargo: Directora De Escuela

País Perú

10/2011

08/2013

Cargo: Jefa De La Oficina Central De Investigacion

País Perú

01/2004

12/2012

Cargo: Docente ordinario-asociado

04/2011 11/2011 **Cargo:** Jefe De Departamento

País Perú

04/2009 04/2011 **Cargo:** Jefa De La Oficina Central De Investigacion

País Perú

04/2009 04/2011 **Cargo:** Jefa De Cooperacion Tecnica E Intercambio Academico

País Perú

08/2001 01/2005 **Cargo:** Secretaria Docente Del Consejo De Facultad

País Perú

04/1998 12/2003 **Cargo:** Docente ordinario-auxiliar

05/1991 03/1998 **Cargo:** Docente Contratado

Jefe de Practicas

IDIOMAS

ITALIANO **Lectura:** Intermedio
Escritura: Básico
Conversación: Básico

INGLES **Lectura:** Avanzado
Escritura: Intermedio
Conversación: Básico

PORTUGUES **Lectura:** Avanzado
Escritura: Avanzado
Conversación: Avanzado

ESPAÑOL O CASTELLANO **Lectura:** Avanzado
Escritura: Avanzado
Conversación: Avanzado

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA EN SCOPUS (*H index: 5*)

- 02/2016 **OPTIMIZING GERMINATION CONDITIONS TO ENHANCE THE ACCUMULATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS AND THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF KIWICHA (AMARANTHUS CAUDATUS) USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**
- 01/2014 **SOYBEAN: BIOACTIVE COMPOUNDS IMPROVED BY GERMINATION, FERMENTATION AND ENZYMATIC HYDROLYSIS**
- 01/2013 **EFFECT OF ADDING ASCORBIC ACID ON THE QUALITY OF SLICED LOAF WITH PARTIAL SUBSTITUTION OF AMARANTH FLOUR (AMARANTHUS CAUDATUS) AND WHEAT BRAN (TRITICUM AESTIVUM)**
- 11/2012 **BRAZILIAN SOYBEAN PRODUCTS: FUNCTIONAL PROPERTIES AND BIOACTIVE COMPOUNDS**
- 08/2010 **EFFECT OF TIME AND TEMPERATURE ON BIOACTIVE COMPOUNDS IN GERMINATED BRAZILIAN SOYBEAN CULTIVAR BRS 258**
Food Research International 2010; 43 (7) 1856-1865
- 05/2010 **A HIGH-PROTEIN SOYBEAN CULTIVAR CONTAINS LOWER ISOFLAVONES AND SAPONINS BUT HIGHER MINERALS AND BIOACTIVE PEPTIDES THAN A LOW-PROTEIN CULTIVAR**
Food Chemistry 2010; 120 (1) 15-21
- 03/2010 **OPTIMISATION OF GERMINATION TIME AND TEMPERATURE ON THE CONCENTRATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS IN BRAZILIAN SOYBEAN CULTIVAR BRS 133 USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**
Food Chemistry 2010; 119 (2) 636-642
- 10/2008 **DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL FRESH FOOD ADDING SOY PROTEIN ISOLATE AND POLIDEXTROSE USING PAPRIKA AS COLORING AGENT | DESENVOLVIMENTO DE MASSA ALIMENTÍCIA FRESCA FUNCIONAL COM A ADIÇÃO DE ISOLADO PROTÉICO DE SOJA E POLIDEXTROSE UTILIZANDO PÁPRICA COMO C**
Ciencia e Tecnologia de Alimentos 2008; 28 (4) 767-778
- 08/2007 **REFINING OF RICE BRAN OIL (ORYZA SATIVA L.) TO PRESERVE -ORIZANOL | REFINO DE ÓLEO DE FARELO DE ARROZ (ORYZA SATIVA L.) EM CONDIÇÕES BRANDAS PARA PRESERVAÇÃO DO -ORIZANOL**

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA EN MEDLINE

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

ARTÍCULO EN REVISTA CIENTÍFICA

- 07/2016 **OPTIMIZATION OF GERMINATION TIME AND TEMPERATURE TO MAXIMIZE THE CONTENT OF BIOACTIVE COMPOUNDS AND THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF PURPLE CORN (ZEA MAYS L.) BY RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**
LWT FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 2016; 0 (0)
- 12/2015 **COMPARATIVE STUDY OF PHYSICAL-CHEMICAL FEATURES OF SACHA INCHI OIL (PLUKENETIA VOLUBILIS L.), OLIVE OIL (OLEA EUROPAEA) AND FISH OIL**
Scientia Agropecuaria 6 (4): 279 290 (2015) 2015; 8 (4) 279-290
- 06/2015 **STUDY OF MACA (LEPIDIUM MEYENII WALP.), ANDEAN CROP WITH THERAPEUTIC PROPERTIES**
Scientia Agropecuaria 6 (2): 131 140 (2015) 2015; 6 (0) 131-140
- 12/2014 **CHARACTERISTICS AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF PURPLE CORN (ZEA MAYS L.) VAR. SUBNIGROVIOLACEO**
Scientia Agropecuaria 5 (2014) 211 - 217 2014; 5 (1) 211-217
- 09/2014 **STUDY OF STEVIA (STEVIA REBAUDIANA BERTONI) AS A NATURAL SWEETENER AND ITS USE IN BENEFIT OF THE HEALTH**
Scientia Agropecuaria 5 (2014) 157 - 163 2014; 5 (1) 157-163
- 10/2009 **DEVELOPMENT OF LOAF BREAD WITH THE ADDITION OF OKARA FLOUR**
Brazilian. Journal of Food Technology 2009; 12 (4)

ARTÍCULO EN CONGRESO

- 09/2016 **OPTIMIZACIÓN DE LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS PRODUCIDOS MEDIANTE EL PROCESO DE GERMINACIÓN DE GRANOS Y SEMILLAS**
2016; 0 (0)
- 08/2016 **COMPUESTOS BIOACTIVOS: QUINUA Y KIWICHA**
2016; 0 (0)
- 11/2015 **MAXIMIZING THE HEALTH PROMOTING POTENTIAL OF ANDEAN PSEUDOCEREALS THROUGH OPTIMAL GERMINATION CONDITIONS**
2015; 0 (0)
- 11/2013 **BIOACTIVE COMPOUNDS IN GERMINATED SOYBEAN FLOUR WIHT A HEALTH BENEFIT**
2013; 0 (0)

09/2013 **DESARROLLO DE GALETAS TIPO COOKIE CON SUSTITUCION PARCIAL DE HARINA DE SOYA GERMINADA**
2013; 0 (0)

CAPÍTULO DE LIBRO

01/2014 **CHAPTER 1: SOYBEAN: BIOACTIVE COMPOUNDS IMPROVED BY GERMINATION, FERMENTATION AND ENZYMATIC HYDROLYSIS**
NOVA SCIENCE PUBLISHER 2014; 1 (1) 4-22

03/2009 **CHAPTER 1:FOOD SAFETY OF PRODUCTS OF VEGETABLE ORIGIN**

NOVA SCIENCE PUBLISHER 2009; 1 (1) 1-33

RESUMEN DE CONGRESO

11/2012 **TECHNOLOGICAL AND SENSORY EVALUATION OF COOKIES PRODUCED WITH WHOLE GERMINATED SOY FLOUR**
2012; 0 (0)

CARTEL DE CONFERENCIA/POSTER

11/2015 **EFFECT OF TIME AND TEMPERATURE ON BIOACTIVE COMPOUNDS IN GERMINATED PURPLE CORN (ZEA MAYS L.)**
2015; 0 (0)

11/2015 **OPTIMIZING GERMINATION CONDITIONS TO ENHANCE THE ACCUMULATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS AND THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF KIWICHA (AMARANTHUS CAUDATUS)**
2015; 0 (0)

11/2015 **EFFECT OF GERMINATION TIME AND TEMPERATURE ON BIOACTIVE COMPOUNDS OF PURPLE CORN (ZEA MAYS L.)**
2015; 2 (0)

11/2015 **OPTIMIZING GERMINATION CONDITIONS TO ENHANCE THE ACCUMULATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS AND THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF KIWICHA (AMARANTHUS CAUDATUS)**
Anais do Simpósio Latino Americano de Ciências de Alimentos 2015; 2 (0)

10/2015 **OPTIMIZING GERMINATION CONDITIONS TO ENHANCE THE ACCUMULATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS AND THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF QUINOA**
2015; 0 (0)

10/2015 **PRODUCTION OF FUNCTIONAL HYDROLYSATES FROM KIWICHA (AMARANTHUS CAUDATUS) PROTEINS USING SAVINASE® 16 L**
2015; 0 (0)

11/2013 **ELABORACION DE PAN DE MOLDE CON SUSTITUCION PARCIAL DE HARINA DE HONGO COMESTIBLE (BOLETUS LUTEUS) Y HARINA DE ARROZ INTEGRAL (ORYZA SATIVA)**
Anais do Simpósio Latino Americano de Ciências de Alimentos 2013; 1 (0)

11/2013 **ELABORACION DE PAN DE MOLDE CON SUSTITUCION PARCIAL DE HARINA DE MAIZ MORADO (ZEA MAYS) Y HARINA DE SOYA (GLYCINE MAX).**

2013; 0 (0)

- 11/2009 **NUTRIENT COMPOSITION OF TWO BRAZILIAN SOYBEAN CULTIVARS, WITH LOW (BRS 133) AND HIGH (BRS 258) PROTEIN CONTENT**
2009; 0 (0)
- 11/2009 **SOYASAPONINS PROFILE AND CONCENTRATION IN FLOUR OBTAINED FROM GERMINATED SOYBEAN SEEDS OF TWO BRAZILIAN SOYBEANS CULTIVARS BRS 133 AND BRS 258.**
2009; 0 (0)
- 06/2009 **ISOFLAVONE PROFILE AND CONTENT IN FLOUR OBTAINED FROM GERMINATED SOYBEAN SEEDS OF TWO BRAZILIAN SOYBEAN CULTIVARS, BRS 133 AND BRS 258**
2009; 0 (0)
- 10/2008 **THE INFLUENCE OF INCORPORATING CHIA FLOUR AND OF THE EXTRUSION TEMPERATURE ON THE TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF EXTRUDED PRODUCTS**
2008; 0 (0)
- 10/2008 **ISOFLAVONE CONTENT OF GERMINATED SOYBEANS AS A FUNCTION OF GERMINATION TIME AND TEMPERATURE**
2008; 0 (0)
- 09/2008 **DEVELOPMENT OF A FUNCTIONAL CAKE WITH PARTIAL SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR BY TOASTED WHOLE SOY FLOUR AND OF STARCH BY FRUCTOOLIGOSACCHARIDES**
2008; 0 (0)
- 09/2008 **ISOFLAVONE CONTENT OF GERMINATED SOYBEANS (BRS 258) AS A FUNCTION OF GERMINATION TIME AND TEMPERATURE.**
2008; 0 (0)
- 11/2007 **AVALIACAO SENSORIAL DE MASSA ALIMENTICIA FRESCA FUNCIONAL COM VARIACAO NOS TEORES DE ISOLADO PROTEICO DE SOJA, POLIDEXTROSE E PAPRICA.**
2007; 0 (0)
- 11/2007 **ELABORACION DE BEBIDAS REFRESCANTES Y CONCENTRADO DE JUGO DE CAÑA DE AZUCAR NATURAL (SACCHARUM OFICIONARUM) CON ADICION DE JUGO DE NARANJA (CITRUS SINENSIS) Y PIÑA (ANANAS COMOSUS)**
2007; 0 (0)
- 11/2007 **AVALIACAO DAS CARACTERISTICAS TECNOLOGICAS DE BOLOS COM REDUCCAO PARCIAL/TOTAL DOS TEORES DE ACUCAR E GORDURA**
2007; 0 (0)
- 11/2007 **AVALIACAO SENSORIAL DE BOLO TIPO INGLES COM REDUCCAO PARCIAL E/OU TOTAL DOS TEORES DE GORDURA E ACUCAR.**

- 2007; 0 (0)
- 09/2007 CAKE DEVELOPMENT WHIT PARTIAL OR TOTAL FAT LEVEL REDUCTION
2007; 0 (0)
- 09/2007 DEVELOPMENT AND EVALUATION OF A CHEESE BREAD PRE-MIX POWDER WITH ADDED WHEAT FIBER AND FRUCTOOLIGOSACCHARIDE
2007; 0 (0)
- 09/2007 TECNOLOGICAL PROPERTIES OF FUNCTIONAL FRESH PASTA WITH ADDED SOY PROTEIN ISOLATE, POLIDEXTROSE AN PAPIKRA
2007; 0 (0)
- 10/2006 REFINO DE OLEO DE FARELO DE ARROZ (ORIZA SATIVA) EM CONDICOES BRANDAS PARA PRESERVACAO DO GAMA ORIZANOL
2006; 0 (0)
- 10/2006 PAO DE FORMA ELABORADO COM ADICAO DE FARINHA DE "OKARA"; EVOLUCAO DO PERFIL DE TEXTURA DURANTE O ARMAZENAMENTO
2006; 0 (0)
- 09/2006 EFFECT OF THE ADDITION OF DIFFERENT LEVELS OF OKARA FLOUR ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF WHEAT FLOUR AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF PAN BREAD
2006; 0 (0)

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

01/2015	12/201	DETERMINACIÓN DE LA COMPOSICIÓN FENÓLICA DE QUINUA (Clenopodium quinoa) POP Y KIWICHA (Amaranthus caudatus) POP
01/2014	12/201	ESTUDIO COMPARATIVO DE LAS CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS DEL ACEITE DE SACHA INCHI, ACEITE DE OLIVA Y ACEITE DE PESCADO
01/2014	12/201	CARACTERIZACION DE LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS PRODUCIDOS MEDIANTE EL PROCESO DE GERMINACIÓN DE GRANOS DE QUINUA Y KIWICHA
01/2013	12/201	ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES DE LA STEVIA (Stevia Rebaudiana bertonii) COMO EDULCORANTE NATURAL Y SU USO EN BENEFICIO DE LA SALUD
01/2012	12/201	ESTUDIO DEL CAMU CAMU (Myrciaria dubia) COMO ALIMENTO FUNCIONAL
01/2011	12/201	ESTUDIO DEL MAIZ MORADO (Zea mays (L.) var.subnigroviolaceo), COMO ALIMENTO FUNCIONAL
01/2010	12/201	ESTUDIO DEL SACHA INCHI (Plukenetia volubilis L.) COMO ALIMENTO FUNCIONAL
01/2009	12/200	ESTUDIO DE LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LA SOYA (Glycine max (L) Merrill) CON BENEFICIOS A LA SALUD
01/2008	12/200	ESTUDIO DE LA SOYA (Glycine max) y DEL EXTRACTO HIDROSOLUBLE DE SOYA COMO ALIMENTOS FUNCIONALES

- 10/2006 **PRIMER LUGAR EN EL ÁREA DE PROCESOS y DESARROLLO DE NUEVOS**
SBCTA, SOCIEDAD BRASILEÑA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
- País** BRASIL
- 02/2011 **PREMIO PANAMERICANO BIMBO EN NUTRICIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA**
GRUPO BIMBO
- País** MEXICO
- 07/2011 **DIPLOMA DE FELICITACION Y RECONOCIMIENTO INSITUCIONAL**
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA
- País** PERÚ
- 10/2012 **MEDALLA "ASAMBLEA NACIONAL DE RECTORES" y OTORGAR DIPLOMA**
ASAMBLEA NACIONAL DE RECTORES
- País** PERÚ
- 07/2013 **RECONOCIMIENTO POR HABER SIDO ELEGIDA COMO VICEPRESIDENTA DE**
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA
- País** PERÚ
- 03/2014 **RECONOCIMIENTO EN MERITO A LA DESTACADA TRAYECTORIA EN LA**
COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ (CD-ANCASH-CHIMBOTE)
- País** PERÚ
- 03/2016 **INVESTIGADOR CONCYTEC**
CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA, TECNOLOGIA E INNOVACION
TECNOLOGICA - CONCYTEC
- País** PERÚ

DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

PATENTE DE INVENCION

- 01/2016 **FORMULAÇÃO ALIMENTÍCIA PARA ALIMENTOS EXTRUSADOS À BASE DE MILHO OU ALIMENTOS FORNEADOS À BASE DE FARINHA DE TRIGO, MÉTODO DE PRODUÇÃO DE UMA FORMULAÇÃO ALIMENTÍCIA PARA ALIMENTOS EXTRUSADOS**
Estado: Otorgada
- Tipo de** Parte del equipo de (I+D)
- País:** BRASIL

PRODUCTO DESARROLLO INDUSTRIAL

Los investigadores son responsables por los datos que consignen en la ficha personal del Directorio Nacional de Investigadores e Innovadores, la cual podrá ser verificada en cualquier oportunidad por el CONCYTEC. De comprobarse fraude o falsedad de la información y/o los documentos adjuntados, el CONCYTEC podrá dar de baja el registro, sin perjuicio de iniciar las acciones correspondientes.