



# UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 106-2020-CU-R-UNAS

Tingo María, 13 de marzo de 2020

### VISTO:

La Carta N° 013-2020-OCTI-UNAS, de la Oficina de Cooperación Técnica e Internacionalización, con registro 252 de Secretaría General;

### CONSIDERANDO:

Que, mediante documento del visto, la Oficina de Cooperación Técnica e Internacionalización remite el "CONVENIO DE COOPERACION INTERINSTITUCIONAL ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA A TRAVES DE LA FACULTAD DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y LA COOPERATIVA AGRARIA DE CACAO AROMÁTICO COLPA DE LOROS";

Que, el objeto del convenio es, establecer líneas de cooperación para ejecutar actividades conjuntas para el desarrollo de trabajos de investigación bajo la modalidad de prácticas o tesis de grado, relacionadas a identificar durante los procesos de fermentación, los efectos de las levaduras y bacterias en las características de la fermentación del cacao, en la calidad fisicoquímica y calidad organoléptica del cacao, orientada a contribuir al desarrollo sostenible de la cadena de valor del cacao aromático;

Que, es atribución de este colegiado establecido en el artículo 121, literal p) del Estatuto, celebrar convenios con organismos gubernamentales y no gubernamentales, internacionales u otros, para asuntos relacionados con las actividades de la Universidad;

Que, el convenio se enmarca en los alcances de los propósitos contemplados tanto para los fines de la Ley Universitaria, así como en el Estatuto y el Reglamento de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y, no se contrapone a los fines de la universidad;

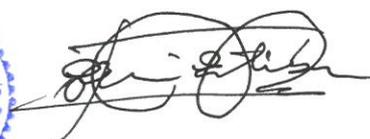
Estando a lo acordado por el Consejo Universitario, en sesión extraordinaria de fecha 13 de marzo de 2020, y en uso de las atribuciones conferidas por la Ley N° 30220, Ley Universitaria y el Estatuto de la Universidad Nacional Agraria de la Selva;

### SE RESUELVE:

**Artículo Único.** – Aprobar el "CONVENIO DE COOPERACION INTERINSTITUCIONAL ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA A TRAVES DE LA FACULTAD DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y LA COOPERATIVA AGRARIA DE CACAO AROMÁTICO COLPA DE LOROS" conforme al anexo que forma parte de la presente resolución.

**Regístrese y Comuníquese.**



  
EFRAIN ELI ESTEBAN CHURAMPI  
RECTOR



  
EDILBERTO ACOSTA GRANDEZ  
SECRETARIO GENERAL

# RESOLUCIÓN N° 106-2020-CU-R-UNAS

## CONVENIO DE COOPERACION INTERINSTITUCIONAL ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA A TRAVES DE LA FACULTAD DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y LA COOPERATIVA AGRARIA DE CACAO AROMÁTICO COLPA DE LOROS

Conste por el presente documento, en adelante CONVENIO que suscriben por una parte la **UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA**, con RUC N° 20172356720, con domicilio legal en la Carretera Central Km. 1.21 Tingo Maria - Huánuco, debidamente representada por su Rector el **Doctor EFRAÍN ELI ESTEBAN CHURAMPI**, identificado con DNI N.° 22968918, a través de la **FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**, representado por su Decana Margarita Alcedo Romero, identificada con DNI N°07129592, a quien en adelante se le denominará **LA FACULTAD**; de otra parte la **COOPERATIVA AGRARIA DE CACAO AROMÁTICO COLPA DE LOROS**, identificado con RUC N° 20600390911, con domicilio legal en la carretera Federico Basadre Km. 66, distrito de Neshuya, provincia de Padre Abad y Región Ucayali representado por su Gerente General **Señor ERNESTO PARRA Y GUERRA**, identificado con DNI N° 22412717, a quien en adelante se le denominará **LA COOPERATIVA**, de conformidad con los términos y condiciones siguientes:

### CLÁUSULA PRIMERA: DE LAS PARTES Y LOS ANTECEDENTES

**LA UNIVERSIDAD**, es una institución con autonomía académica y administrativa, creada por Decreto Ley N° 14912 del 17 de febrero de 1964. Se basa en la Ley universitaria 30220. Tiene como objetivo promover el liderazgo y excelencia a través de la formación de profesionales con un enfoque científico, tecnológico, humanístico y social que permita administrar de una manera sustentable, la biodiversidad, la producción, la industrialización y comercialización de los recursos naturales renovables.

**LA FACULTAD**, La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias fue creada por Resolución 2223-75-CONUP, de fecha 22 de Abril de 1975, como unidad fundamental de organización académica y formación profesional, con la finalidad de generar tecnología y profesionales con amplio criterio científico, técnico y humanista, para la producción y conservación de alimentos en la zona.

**LA COOPERATIVA**, es una asociación autónoma sin fines de lucro que agrupa a pequeños productores de cacao de las regiones de Huánuco y Ucayali, fue constituida el 09 de marzo de 2015 e inscrita con Partida Electrónica N° 1117265 en los Registros de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Pucallpa. Su objetivo social es buscar el bienestar de sus asociados a través de la producción, transformación y comercialización organizada de cacao fino de aroma con certificación orgánica y de comercio justo, y mantiene vínculos comerciales con diversas empresas chocolateras, como KAOKA de Francia, plasmada en una Alianza estratégica de cooperación para desarrollar el Programa Biocacao, orientado a construir una cadena de valor sostenible para el cacao aromático, impulsando una cultura de calidad innovadora compatible con la conservación del ambiente y las exigencias de los mercados especiales, que permita ofrecer beneficios complementarios de enorme importancia e impacto para el productor.

### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETIVO

El presente Convenio tiene como objetivo establecer líneas de cooperación para ejecutar actividades conjuntas para el desarrollo de trabajos de investigación bajo la modalidad de prácticas o tesis de grado, relacionadas a identificar durante los procesos de fermentación, los efectos de las levaduras y bacterias en las características de la fermentación del cacao, en la calidad fisicoquímica y calidad organoléptica del cacao, orientada a contribuir al desarrollo sostenible de la cadena de valor del cacao aromático.

### CLAUSULA TERCERA: MODALIDADES DE COLABORACION

El logro del presente objetivo implica realizar lo siguiente:

- Proporcionar ESPACIOS DE PRACTICA para la formación profesional de sus estudiantes, acorde con las exigencias del mercado laboral regional y nacional.
- Aunar esfuerzos tendientes al aporte científico de LA FACULTAD en la identificación y caracterización de las poblaciones de levaduras y bacterias nativas que intervienen en los procesos de fermentación de cacao que realiza LA COOPERATIVA en forma centralizada.
- Desarrollar cócteles de microorganismos potenciales (levaduras y bacterias) que intervienen en los procesos de fermentación y que son responsables de los precursores de sabor y aroma con vistas a mejorar la calidad fisicoquímica y organoléptica del cacao.
- Proporcionar a la FACULTAD espacios para realizar trabajos de investigación y tesis orientados a complementar la formación profesional de sus estudiantes de la Facultad de Industrias Alimentarias.

### CLÁUSULA TERCERA: DE LOS COMPROMISOS

#### DE LA FACULTAD

- a. Seleccionar estudiantes o egresados que aspiren realizar trabajos de investigación o tesis de grado, a partir de la toma de muestras de cacao de los cajones de fermentación en varias etapas o fases del proceso.
- b. Facilitar el uso de sus laboratorios para analizar la cantidad y especies de la población microbiana presentes en las muestras de cacao obtenidas y su efecto en el contenido de compuestos bioactivos del grano.



## RESOLUCIÓN N° 106-2020-CU-R-UNAS

- c. Aislar las levaduras y bacterias reconocidas como importantes en la formación de los compuestos aromáticos determinantes para obtener granos de cacao de calidad aromática.
- d. Desarrollar cócteles de microorganismos (levaduras y bacterias) con el fin de realiza inoculaciones en el cacao en baba a nivel de micro fermentadores y/o cajones de fermentación.
- e. Desarrollar Tesis de investigación con los egresados y/o estudiantes de los últimos ciclos, relacionados con la identificación y caracterización de las levaduras responsables de la calidad aromática del cacao.

### **DE LA COOPERATIVA**

- a. Brindar el apoyo logístico a los investigadores de LA FACULTAD a través de la disponibilidad del sistema de comunicación, apoyo con unidades motorizadas y materiales de oficina.
- b. Contribuir con la dotación de materiales requeridos para la recolección de muestras y su traslado al laboratorio de LA UNIVERSIDAD.
- c. Contribuir con la dotación de materiales de laboratorio necesarios para la ejecución del convenio, para su uso en el laboratorio de LA UNIVERSIDAD
- d. Disponibilidad del personal técnico del Programa Biocacao para cooperar con las actividades programadas en campo.
- e. Asegurar la plena voluntad de cooperar en la toma de muestras de sus centros de beneficio centralizado de cacao y el monitoreo correspondiente.
- f. Facilitar la información sobre los procesos de fermentación que viene realizando y la generada durante la ejecución de este Convenio.
- g. Brindar facilidades para que los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias puedan realizar visitas o pasantías para conocer los procesos centralizado de cacao.
- h. Contribuir a la difusión de los resultados de las investigaciones

### **CLÁUSULA CUARTA: RESPONSABILIDAD Y COORDINACIÓN**

Para efectos de seguimiento y monitoreo del presente convenio se constituye un Comité Técnico de Coordinación. La **FACULTAD** designa a la blga. Margarita Alcedo Romero, la **COOPERATIVA** designa a la Ing. Miriam Elvira Guerrero Cabrera.

### **CLÁUSULA QUINTA: DE LAS MODIFICACIONES**

Cualquier modificación o ampliación de los términos del presente Convenio, deberá ser acordado por las partes mediante la suscripción de la addenda correspondiente.

### **CLÁUSULA SEXTA: DEL PLAZO**

El presente Convenio entrará en vigor a partir de la fecha de suscripción y tendrá un periodo de implementación de un año, prorrogables por común acuerdo entre las partes en función de los resultados alcanzados.

### **CLÁUSULA SETIMA: DE LA RESOLUCIÓN**

Serán causales de resolución del presente Convenio las siguientes:

- Por mutuo acuerdo.
- Cuando de la evaluación del Convenio se determine que la ejecución de la cooperación no ha generado los resultados esperados.
- Por imposibilidad de ejecución del convenio por razones no imputables a las partes.
- Por incumplimiento de alguna de las cláusulas del presente Convenio por una de las partes, debiendo efectuarse la acción correctiva en un plazo máximo de 30 días calendarios de comunicada la observación, caso contrario la resolución operará de pleno derecho.

### **CLÁUSULA OCTAVA: DOMICILIO Y JURISDICCIÓN**

Para los fines consiguientes, los celebrantes señalan como sus domicilios los indicados en la parte introductora del presente Convenio, lugar a donde se les cursará la documentación y modificaciones que deriven de la ejecución o controversia referida al presente Convenio Marco.

### **CLÁUSULA DÉCIMA: ARBITRAJE**

En caso de surgir cualquier desacuerdo, discrepancia, controversia o reclamo por parte de la **FACULTAD** o **LA COOPERATIVA**, será solucionado mediante negociación directa y en forma amigable.

Estando las partes totalmente conformes con todas las cláusulas, se firma el presente Convenio por triplicado, en la Ciudad de Tingo María ... a los.....días del mes de ..... del año 2020.

POR LA UNIVERSIDAD

POR LA FACULTAD

Doctor **EFRAÍN ELÍ ESTEBAN CHURAMPI**  
RECTOR

Dra. **Margarita Alcedo Romero**  
DECANA

Por LA COOPERATIVA

Señor **ERNESTO PARRA Y GUERRA**  
GERENTE GENERAL