

VICSUD 2021

Comité Técnico

Rocío Quiliano Terreros
Miryam Inciso Rojas
Ricardo David Vejarano Mantilla

Comité Científico

Responsable: José Domingo Arbañil Vela

Políticas Públicas, Salud Pública y Poblaciones Vulnerables

- Yasmina Riega Virú De Salas
- José Ventura León
- Tomas Caycho Rodríguez
- Miguel Barboza Palomino
- Marcos Espinola Sánchez
- Jesús Rojas Jaimes

Ingeniería y Desarrollo Sostenible

- Meliza Rojas Silva
- Carmen Sinche Ambrosio
- César Pérez Villegas
- David Asmat Campos
- Jimmy Oblitas Cruz
- Alberto Claudio Miano Pastor

Contacto

informacion@vicsud.com
vicsud2021@gmail.com

ÍNDICE

Programa general

- Día 1: Políticas Públicas y Desarrollo Sostenible
- Día 2: Salud Pública y Poblaciones Vulnerables
- Día 3: Ingeniería y Desarrollo Sostenible

Resúmenes / Abstracts

- Día 1: Políticas Públicas y Desarrollo Sostenible
- Día 2: Salud Pública y Poblaciones Vulnerables
- Día 3: Ingeniería y Desarrollo Sostenible

PROGRAMA GENERAL

DÍA 1: 12 de mayo

Políticas Públicas y Desarrollo Sostenible

9:00-9:15	INAUGURACIÓN DEL EVENTO Dra. Rocío Quiliano Terreros Jefa de Investigación e Innovación de la Universidad Privada del Norte
-----------	---

Ponencias magistrales

09:16-10:00	Dr. Miguel Medina Viruel Universidad de Córdoba, España	Ponencia: Turismo patrimonial, gastronómico y de evento. Análisis del turista
10:01-10:45	Dra. Yasmina Riega Virú Universidad Privada del Norte, Perú	Ponencia: La criminología como fundamento de la política criminal

Sesión 1: Políticas Públicas y Desarrollo Sostenible

10:46-12:15 Moderador: David Asmat Campos Resúmenes/abstracts	Alvaro Mendoza; Sharon Abanto	Paper: Economía creativa como política para el desarrollo económico post COVID-19 en América Latina
	Carlos La Chira Bruno	Paper: Educación e-learning en dos universidades en tiempos de Covid-19
	Leonardo Aguilar; Astrid Vásquez; Gerardo Diaz; Luz Hinostroza; Heber Olavarría; Franklin Cordova	Paper: Turismo post Covid: Preferencias de los limeños con discapacidad
	Marjorie Riofrio; Heber Olavarría; Franklin Cordova	Paper: Percepción del turista limeño sobre la Reserva Nacional de Paracas en tiempos de Covid-19
	Karol Peralta; Manuel Landa	Paper: Importancia de las estrategias del marketing digital en la accesibilidad de un centro de idiomas durante la actual crisis sanitaria
	Damaris Aguilar; Jorge De Los Ríos; José Coral; Franklin Cordova	Paper: Relación entre marketing experiencial y decisión de compra en los supermercados de Cajamarca

Ponencias magistrales

15:01-15:45	Dr. Raúl Siche Jara Universidad Nacional de Trujillo, Perú	Ponencia: Publicación científica y su importancia para el desarrollo del Perú
15:46-16:30	Mg. Mauricio Osorio Icochea INDECOPI, Perú	Ponencia: Los derechos de propiedad intelectual y su contribución al desarrollo del Perú

DÍA 2: 13 de mayo

Salud Pública y Poblaciones Vulnerables

Ponencias magistrales		
09:00–10:00	Dra. Lourdes DelRosso Seattle Children's Hospital & Universidad de Washington, Estados Unidos	Ponencia: Trastornos del sueño en niños: Desafíos en tiempo de pandemia
10:01–10:45	Mg. Tomás Caycho-Rodríguez Universidad Privada del Norte, Perú	Ponencia: Impacto de la pandemia de la COVID-19 en la salud mental en el Perú y Latinoamérica
10:46–11:30	Mg. Marcos Espinola Sánchez Instituto Nacional Materno Perinatal & Universidad Privada del Norte, Perú	Ponencia: Características y resultados perinatales en gestantes con Covid-19
Sesión 2: Salud Pública y Poblaciones Vulnerables		
11:30–12:15 Moderador: José Arbañil Vela Resúmenes/abstracts	Germán Correa-Núñez; Carlo Peralta-Siesquén	Paper: Disfunción olfatoria y pruebas serológicas en Covid-19, región Madre de Dios, Perú, 2020
	María Cecilia Galimberti Oliveira; Justina Isabel Prado Juscamaita; José Bernardino Gutarra Vara	Paper: Factores culturales y emocionales de los pacientes diabéticos frente a la enfermedad
	Ruth Córdova; Mary Maque; Jessye Ramos; Andy Maque	Paper: Programa Educativo "VIVIR SIN CÁNCER" para prevenir el cáncer de cuello uterino. UNHEVAL. Huánuco. 2018
Ponencia magistral		
12:16–13:00	Dr. Mario Bazán Borja Dirección de Políticas y Programas de CTeI de CONCYTEC, Perú	Ponencia: Políticas para la mejora de indicadores en Ciencia y Tecnología en el Perú

Ponencias magistrales		
15:01–15:45	Mg. David Asmat Campos Universidad Privada del Norte, Perú	Ponencia: Materiales nanoestructurados para el desarrollo de textiles avanzados
15:46–16:30	Dr. Juan Cárcel Carrión Universitat Politècnica de València, España	Ponencia: Aplicación de ultrasonidos de alta potencia en el secado de alimentos

DÍA 3: 14 de mayo

Ingeniería y Desarrollo Sostenible

Ponencias magistrales		
09:00–10:00	Dr. Da-Wen Sun University College Dublin, Irlanda	Ponencia: Hyperspectral imaging technology for food quality and safety control: principles and applications
10:01–10:45	Dr. Pedro E. D. Augusto Universidade de São Paulo, Brasil	Ponencia: Tecnologías emergentes para la mejora de almidones y sus aplicaciones
10:46–11:30	Dr. Alberto Claudio Miano Universidad Privada del Norte, Perú	Ponencia: Aplicación del Efecto de Marangoni en el secado de alimentos
Sesión 3: Ingeniería y Desarrollo Sostenible		
11:31–13:00 Moderador: Ricardo David Vejarano Mantilla Resúmenes/abstracts	Ingrid Paniagua-Martínez; Fredy Morales-Trejo; Alejandro Rendón-Martínez; Felipe Gallardo-López; Alejandra Ramírez-Martínez	Paper: Consumo de hormigas (<i>Atta mexicana</i>) como una opción para reducir la desnutrición en zonas rurales
	Guadalupe Ballona-Ortiz; Angélica Bello-Ramírez; Alejandra Ramírez-Martínez; Ingrid Paniagua-Martínez; Guadalupe Luna-Solano	Paper: Características fisicoquímicas del nanche (<i>Byrsonima crassifolia</i>), un alimento con potencial nutracéutico
	Andrés Rodríguez-Castillo; Judith Roldan-Rodríguez; Geiner Bopp Vidal	Paper: Laguna Sausacocha: Un recurso altoandino clave en el desarrollo de la región La Libertad
	Pedro Córdova; Teresa Barrios; Juana García; Ramiro Zuzunaga; Isis Córdova; Yenifer Orna	Paper: El costo del proceso de reúso en la recirculación del agua residual industrial
	Ricardo Villena	Paper: Facilitadores en cadenas de suministros ágiles en PYMES peruanas
	Yuleyci Cieza Rimarachin; Jimy Oblitas Cruz	Paper: Aplicación del modelo de Peleg en la deshidratación osmótica al vacío de yacon

Ponencias magistrales		
15:01–15:45	Dr. Enrique Castro Camus Centro de Investigaciones en Óptica (CIO), León, México	Ponencia: Espectroscopía en terahertz y sus aplicaciones
15:46–16:30	Dr. Jimy Oblitas Cruz Universidad Privada del Norte, Perú	Ponencia: Espectroscopía de terahercios en el dominio del tiempo (THz-TDS) para usos en la agroindustria en Perú
16:31–17:15	Dr. Mario Bazán Borja Dirección de Políticas y Programas de CTeI de CONCYTEC, Perú	Ponencia: Políticas para la mejora de indicadores en Ciencia y Tecnología en el Perú
Clausura del evento		

RESÚMENES / ABSTRACTS

Políticas Públicas y Desarrollo Sostenible

AUTOR(ES)	PAPER
<p>Mendoza, Álvaro; Abanto, Sharon</p> <p>Facultad de Negocios, Universidad Privada del Norte. Av. Ejército 920, Trujillo, 13001, Trujillo, Perú</p> <p>Correspondencia: alvaro.mendoza@upn.pe (Mendoza Castillo, Álvaro Larry) N00169695@upn.pe (Abanto Calvanapón, Sharon Nahomi)</p>	<p>Economía creativa como política para el desarrollo económico post COVID-19 en América Latina</p> <p>Resumen Este trabajo científico estudia a La Economía Naranja o también denominada Economía Creativa con el propósito fue saber si la adopción de este enfoque permite desarrollar la economía de un país, entendiendo que su atractivo reside en la generación del valor de estas industrias creativas, y si la aplicación de este enfoque como política de desarrollo genera una oportunidad de superar los estragos del covid-19. En ese sentido, la pregunta que motivó la presente ¿Es la Economía naranja, el camino para poder generar un desarrollo post covid-19 de la Economía en América Latina? Evaluando su tendencia y las actividades que implica, así como el uso de la tecnología, metodológicamente se hizo una revisión de la literatura, se tuvo una caracterización de estos enfoques hasta el año 2021, concluyendo que su natural desarrollo pasa por adoptar una estrategia digital intensiva en los sectores referidos al arte, el diseño, los videojuegos, las películas y las artesanías, porque llevan consigo un valor simbólico intangible que supera a su valor de uso, aunque se deben considerar una serie de aspectos que se detallan en este estudio científico.</p> <p>Palabras clave: Economía creativa; Economía naranja; estrategia digital; tendencias; desarrollo económico</p> <p><i>Creative economy as a policy for post-COVID-19 economic development in Latin America</i></p> <p><i>Abstract</i> <i>This scientific work studies The Orange Economy or also called Creative Economy with the purpose was to know if the adoption of this approach allows to develop the economy of a country, understanding that its attractiveness is in the generation of the value of these creative industries, and if the Applying this approach as a development policy creates an opportunity to overcome the ravages of covid-19. In this sense, the question that motivated this, Is the Orange Economy the way to generate a post-covid-19 development of the Economy in Latin America? Evaluating its trend and the activities that it implies, as well as the use of technology, methodologically a literature review was made, a characterization of these approaches was had until 2021, concluding that their natural development involves adopting an intensive digital strategy in the sectors related to art, design, video games, movies and crafts, because they carry with them an intangible symbolic value that exceeds their use value, although a series of aspects that are detailed in this scientific study must be considered.</i></p> <p><i>Keywords: Creative economy; Orange economy; digital strategy; trends; economic development</i></p>
<p>La Chira Bruno, Carlos</p>	<p>Educación e-learning en dos universidades en tiempos de Covid-19</p>

<p>Facultad de Negocios, Universidad Privada del Norte, San Juan de Lurigancho, Lima, Perú</p> <p>Correspondencia: carlos.lachira@upn.pe</p>	<p>Resumen</p> <p>El objetivo de la investigación fue determinar las diferencias de la educación e-learning de dos universidades en tiempos de Covid-19. Se trabajó bajo un enfoque cuantitativo, no experimental-transversal, descriptivo-comparativo; se aplicó un cuestionario mediante una encuesta virtual a 200 estudiantes de una universidad pública y privada; el instrumento fue validado por Roig et al. (2015), permitió conocer la experiencia del estudiante universitario después de haberse implementado la educación e-learning por la pandemia. Los 32 ítems midieron las siguientes dimensiones: la calidad en la comunicación y elementos multimedia; la coherencia curricular y adaptación al usuario y la planificación didáctica. La resultante evidenció que, existe diferencias en la educación e-learning de dos universidades, lo cual responde a que la aplicación de esta modalidad de enseñanza e-learning ha presentado diferencias en el desarrollo y calidad de las clases, presentándose un mejor nivel en la universidad privada lo cual comprueba el objetivo de estudio y es corroborado por el análisis descriptivo. Se concluyó que, esta nueva modalidad de enseñanza e-learning ha sido un mayor desafío para la universidad pública esto debido al poco avance y uso de plataformas virtuales, lo cual abre un precedente de nuevos retos que deberá afrontar la educación superior.</p> <p>Palabras clave: educación e-learning; plataformas virtuales; calidad educativa</p> <p><i>E-learning education of two universities in times of Covid-19</i></p> <p><i>Abstract</i></p> <p><i>The objective of the research was to determine the differences in the e-learning education of two universities in times of Covid-19. It was worked under a quantitative, non-experimental-transversal, descriptive-comparative approach; A questionnaire was applied through a virtual survey to 200 students from a public and private university; the instrument was validated by Roig et al. (2015), allowed to know the experience of the university student after having implemented e-learning education due to the pandemic. The 32 items measured the following dimensions: quality in communication and multimedia elements; curricular coherence and adaptation to the user and didactic planning. The resulting evidence showed that there are differences in the e-learning education of two universities, which responds to the fact that the application of this e-learning teaching modality has presented differences in the development and quality of the classes, presenting a better level in the private university which verifies the study objective and is corroborated by the descriptive analysis. It was concluded that this new form of e-learning teaching has been a major challenge for the public university, due to the little progress and use of virtual platforms, which opens a precedent for new challenges that higher education must face.</i></p> <p><i>Keywords: e-learning education; virtual platforms; educational quality</i></p>
<p>Aguilar, Leonardo; Vásquez, Astrid; Diaz, Gerardo; Hinostroza, Luz; Olavarría, Heber*; Cordova, Franklin</p>	<p>Turismo post Covid: Preferencias de los limeños con discapacidad</p> <p>Resumen</p> <p>El sector turismo se está enfrentando a un problema a nivel global que no se había experimentado antes "la pandemia de la COVID-19, el cual requiere estudiar nuevas estrategias y nichos de mercados. En el presente trabajo de</p>

<p>Facultad de Negocios, Universidad Privada del Norte. Av. Alfredo Mendiola 6062, Los Olivos, 15306 Lima, Perú</p> <p>Correspondencia: heberolavarria@gmail.com (Olavarría Benavides, Heber)</p>	<p>investigación, se describe las preferencias de las personas limeñas con discapacidad y sus acompañantes para realizar turismo post-covid, así como también el tipo de turismo, las condiciones de implementación y necesidades sociales. El método de investigación es de tipo descriptivo, con un enfoque cuantitativo no experimental y de corte transversal. Se realizó una revisión del desarrollo del turismo inclusivo de otros países, estudios realizados por PROMPERU sobre las intenciones de viaje de los peruanos, así como también una revisión exhaustiva de artículos científicos publicados en revistas indexadas en las bases de datos Redalyc, Dialnet y Scopus. Se concluye que post-pandemia, el grupo de personas con discapacidad y sus acompañantes preferirán realizar turismo de aventura, histórico, cultural y ecoturismo. Sumado a esto, buscarán satisfacer las necesidades de ocio y obtener un intercambio cultural. Asimismo, requerirán de asistencia especial, facilidades, medidas de transporte y accesibilidad hacia los recursos turísticos.</p> <p>Palabras clave: preferencias; discapacitados; necesidades; turismo inclusivo.</p> <p><i>Post Covid tourism: Preferences of Limeños with disabilities</i> <i>Abstract</i> <i>The tourism sector is facing a global problem that had not been experienced before "the COVID-19 pandemic, which requires the study of new strategies and market niches, had not been experienced before. This research work describes the preferences of lime people with disabilities and their companions for post-covid tourism, as well as the type of tourism, implementation conditions and social needs. The research method is descriptive, with a non-experimental and cross-sectional quantitative approach. A review was carried out on the development of inclusive tourism from other countries, studies carried out by PROMPERU on the travel intentions of Peruvians, as well as well as a comprehensive review of scientific articles published in indexed journals in Redalyc, Dialnet and Scopus databases. It is concluded that post-pandemic, the group of people with disabilities and their companions will prefer adventure tourism, historical, cultural and ecotourism. In addition to this, they will seek to meet the needs of leisure and obtain a cultural exchange. Likewise, they will require special assistance, facilities, transport measures and accessibility to tourist resources.</i></p> <p><i>Keywords: preferences; disability; needs; inclusive tourism.</i></p>
<p>Riofrio, Marjorie; Olavarría, Heber; Cordova, Franklin*</p> <p>Facultad de Negocios, Universidad Privada del Norte. Av. Alfredo Mendiola 6062, Los Olivos, 15306 Lima, Perú</p> <p>Correspondencia: franklin.cordova@upn.edu.pe (Cordova Buiza, Franklin)</p>	<p>Percepción del turista limeño sobre la Reserva Nacional de Paracas en tiempos de Covid-19</p> <p>Resumen</p> <p>La biodiversidad es un elemento significativo en la percepción turística en un destino de naturaleza, donde los visitantes se deleitan con la belleza paisajística, cantidad de especies de flora y fauna. Esta generosidad en biodiversidad la podemos localizar en el Perú y merece ser conservada y compartida.</p> <p>El objetivo de la investigación es analizar la percepción de los turistas limeños sobre la Reserva Nacional de Paracas en tiempos de Covid-19. El tipo de investigación de cuantitativa, descriptiva, de corte transversal y no experimental. Se aplicó un cuestionario online a personas residentes de Lima Metropolitana que hayan visitado la reserva, antes y durante la</p>

	<p>pandemia. Para el acopio de datos se empleó la técnica de encuestas con la herramienta Google Forms, la tabulación de los resultados y el análisis de datos cuantitativos mediante la herramienta MS Excel. Los hallazgos demuestran que el turista limeño tiene una valoración mayor por la biodiversidad en la Reserva Nacional de Paracas en época de pandemia, el promedio de tiempo de estadía de 5 días no ha variado y ahora se preocupa en mantenerse saludable, tomando en cuenta todos los protocolos que recomienda el estado.</p> <p>Palabras clave: Percepción turística; Área Natural Protegida, Satisfacción del turista; Paracas.</p> <p><i>Perception of the Lima tourist about the Paracas National Reserve in times of Covid-19</i></p> <p><i>Abstract</i></p> <p><i>Biodiversity is a significant element in the tourist perception of a nature destination, where visitors delight in the beauty of the landscape, the number of species of flora and fauna. This generosity in biodiversity can be found in Peru and it deserves to be conserved and shared.</i></p> <p><i>The objective of the research is to analyze the perception of Lima tourists about the Paracas National Reserve in times of Covid-19. The type of research of quantitative, descriptive, cross-sectional and non-experimental. An online questionnaire was applied to residents of Metropolitan Lima who have visited the reserve, before and during the pandemic. For data collection, the survey technique was used with the Google Forms tool, the tabulation of the results and the analysis of quantitative data using the MS Excel tool. The findings show that the Lima tourist has a higher value for the biodiversity in the Paracas National Reserve in times of pandemic, the average length of stay of 5 days has not changed and now they are concerned about staying healthy, taking into account all the protocols recommended by the state.</i></p> <p><i>Keywords: Tourist perception; Protected Natural Area, Tourist Satisfaction; Paracas.</i></p>
<p>Peralta, Karol^{1,*}; Landa, Manuel²</p> <p>¹Facultad de Negocios, Universidad Privada del Norte. Av. Andrés Belaunde Cdra. 10, Comas, Lima.</p> <p>²Universidad Nacional Mayor De San Marcos, Lima, Perú.</p> <p>Correspondencia: karol.peralta@upn.pe (Peralta Gutarra, Karol Susan)</p>	<p>Importancia de las estrategias del marketing digital en la accesibilidad de un centro de idiomas durante la actual crisis sanitaria</p> <p>Resumen</p> <p>El objetivo de este artículo se centra en comprobar la importancia de las estrategias empresariales del Marketing Digital en la Accesibilidad de Enseñanza de Idiomas durante la actual Crisis Sanitaria. Esto se da bajo dos conceptos: Branding y Sostenibilidad. Se analizó 7 artículos, los cuales tres son teóricos (afinidad media) y 4 son empíricos (afinidad alta), pues la coyuntura es reciente existen pocos estudios realizados en el Perú. Se incluyó artículos teóricos con el método IMRD del 2019 en adelante y los artículos empíricos entre los meses de enero a junio 2020. Se excluyó artículos empíricos que son anteriores a la crisis sanitaria. En los últimos meses se observó que los consumidores están recurriendo a las redes sociales, para estar más cerca de la marca, por eso debe activar los mecanismos digitales mediante un Community Manager (sobre generar contenido) y/o Project Manager (elaborar estrategias), además acepta los mensajes de preocupación hacia el cuidado medioambiental y la salud. A partir de ello, se concluye que las marcas están activando sus estrategias</p>

	<p>digitales mediante la comprensión de los nuevos hábitos del consumidor y sus mensajes deben interpretar alguna solución a la crisis actual.</p> <p>Palabras clave: Marketing-Digital; estrategias; crisis-sanitaria; cuarentena.</p> <p><i>Importance of digital marketing strategies in the accessibility of a language teaching centre during the current health crisis</i></p> <p><i>Abstract</i></p> <p><i>The objective of this article is focused on verifying the importance of Digital Marketing business strategies in the Accessibility of Language Teaching during the current Health Crisis. This occurs under two concepts: Branding and Sustainability. Seven articles were analyzed, three of which are theoretical (medium affinity) and 4 are empirical (high affinity), since the situation is recent, there are few studies carried out in Peru. Theoretical articles with the IMRD method from 2019 onwards and the empirical articles between the months of January to June 2020 were included. Empirical articles that were prior to the health crisis were excluded. In recent months, it was observed that consumers are turning to social networks, to be closer to the brand, so they must activate digital mechanisms through a Community Manager (about generating content) and / or Project Manager (developing strategies), It also accepts messages of concern for environmental care and health. From this, it is concluded that brands are activating their digital strategies by understanding new consumer habits and their messages must interpret some solution to the current crisis.</i></p> <p><i>Keywords: Digital-Marketing, strategies, health-crisis, quarantine.</i></p>
<p>Aguilar, Damaris¹; De Los Ríos, Jorge²; Coral, José³; Cordova, Franklin^{4,*}</p> <p>^{1,2}Facultad de Negocios, Universidad Privada del Norte. Vía de Evitamiento s/n cuadra 15, Cajamarca, Perú.</p> <p>^{3,4}Facultad de Negocios, Universidad Privada del Norte. Av. Alfredo Mendiola 6062, Los Olivos, 15306 Lima, Perú.</p> <p>Correspondencia: franklin.cordova@upn.edu.pe (Cordova Buiza, Franklin)</p>	<p>Relación entre marketing experiencial y decisión de compra en los supermercados de Cajamarca</p> <p>Resumen</p> <p>El presente trabajo de investigación tiene como propósito determinar si el marketing experiencial tiene o no una relación con la decisión de compra en consumidores de los supermercados de la ciudad de Cajamarca en el año 2020. El método utilizado para la investigación fue cuantitativo correlacional no experimental, llegando a ser aplicado en una muestra conformada por 384 consumidores mayores de edad de los supermercados: Tottus, Plaza Veá y Metro ubicados en la ciudad de Cajamarca (Perú), a quienes de forma virtual se les realizó una encuesta utilizando la herramienta de Google Forms y como instrumento un cuestionario de 30 ítems, direccionados en la escala de Likert. Después de analizar los resultados, bajo la correlación estadística normal bivariada conjunta de Pearson, se obtuvo como resultado una existente relación positiva entre el marketing experiencial y la decisión de compra, mostrando un nivel elevado de relación entre variables y dimensiones, de la misma manera se determina que la parte sensorial que forma parte de la experiencia de compra para el cliente es uno de los factores principales e influyentes que se debe tener en cuenta cuando se quiera realizar el marketing experiencial.</p> <p>Palabras clave: Marketing Experiencial; Decisión de Compra; Sensorial; Consumidores; Cliente.</p> <p><i>Relationship between experiential marketing and purchase decision in Cajamarca's supermarkets</i></p>

Abstract

The purpose of this research work is to determine whether or not experiential marketing has a relationship with the purchase decision of consumers in the supermarkets of the city of Cajamarca in 2020. The method used for the research was quantitative correlational not experimental, being applied in a sample made up of 384 consumers of legal age from supermarkets: Tottus, Plaza Vea and Metro located in the city of Cajamarca (Peru), who were virtually surveyed using the survey tool. Google Forms and as an instrument a 30-item questionnaire, addressed on the Likert scale. After analyzing the results, under the Pearson joint bivariate normal statistical correlation, an existing positive relationship between experiential marketing and the purchase decision was obtained, showing a high level of relationship between variables and dimensions, in the same way determines that the sensory part that is part of the shopping experience for the customer is one of the main and influential factors that must be taken into account when you want to carry out experiential marketing.

Keywords: Experiential Marketing; Purchase Decision; Sensory; Consumers; Customer.

Salud Pública y Poblaciones Vulnerables

AUTOR(ES)	PAPER
<p>Correa-Núñez, Germán^{1,*}; Peralta-Siesquén, Carlos²</p> <p>¹Departamento Académico de Ciencias Básicas, Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios, Ciudad Universitaria, Puerto Maldonado, Madre de Dios, Perú.</p> <p>²IPRESS Centro de Salud Jorge Chávez, Dirección Regional de Salud Madre de Dios, Puerto Maldonado, Madre de Dios, Perú</p> <p>Correspondencia: gcorrea@unamad.edu.pe (Correa-Núñez, Germán)</p>	<p>Disfunción olfatoria y pruebas serológicas en Covid-19, región Madre de Dios, Perú, 2020</p> <p>Resumen</p> <p>El objetivo del presente estudio fue evaluar si había asociación entre el reporte de anosmia y el resultado de la prueba serológica en pacientes atendidos en un centro de salud, en el período comprendido entre el 17 de abril al 31 de diciembre de 2020. Se registraron 775 pacientes de ambos sexos con una edad de 42 ± 28 años y con un rango de edad entre 4 meses a 87 años, población inicial a partir de la cual se realizó un tamizaje excluyendo a todos los pacientes a quienes no se les aplicó el test del vinagre. Se encontró asociación significativa entre la serología para IgM y el test del vinagre, y entre la intensidad de la banda a serología para IgM y el test del vinagre. Se concluye que la disfunción olfatoria por estar altamente asociada con la Covid-19 (evidenciada por serología positiva a IgM), debería ser considerada cuando se haga tamizaje para esta enfermedad, precisamente por su valor, aún en pacientes asintomáticos y levemente sintomáticos con Covid-19, y particularmente en entornos donde sólo se disponga de las pruebas serológicas, como es el caso de los establecimientos de salud del primer nivel de atención.</p> <p>Palabras clave: Covid-19; disfunción olfatoria; test del vinagre; pruebas serológicas.</p> <p><i>Olfactory dysfunction and serological tests in Covid-19, Madre de Dios region, Peru, 2020</i></p> <p><i>Abstract</i></p> <p><i>The goal of the present study was to evaluate whether there was an association between the report of anosmia and the result of the serological test in patients treated in a health center, in the period from april 17 to december 31, 2020, were registered 775 patients of both sexes with an age of 42 ± 28 years and with an age range between 4 months and 87 years, the initial population from which a screening was carried out, excluding all the patients to whom the vinegar test was not applied. A significant association was found between serology for IgM and the vinegar test, and between the intensity of the serology band for IgM and the vinegar test. It is concluded that olfactory dysfunction, because it is highly associated with Covid-19 (evidenced by positive IgM serology), should be considered when screening for this disease, precisely because of its value, even in asymptomatic and mildly symptomatic patients with Covid- 19, and particularly in settings where only serological tests are available, as is the case in primary care health facilities.</i></p> <p><i>Keywords: Covid-19; olfactory dysfunction; vinegar test; serological tests</i></p>
<p>Galimberti Oliveira, María Cecilia*; Prado Juscamaíta, Justina Isabel; Gutarra Vara, José Bernardino</p>	<p>Factores culturales y emocionales de los pacientes diabéticos frente a la enfermedad</p> <p><u>Objetivo.</u> Conocer los factores culturales y emocionales de pacientes diabéticos frente a la enfermedad. <u>Métodos.</u> La metodología fue cualitativa, con diseño etnográfico. La muestra fue 10 pacientes, con Diabetes tipo 2, siendo trabajadores de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de</p>

<p>Universidad Nacional Hermilio Valdizán, Huánuco, Perú.</p> <p>Correspondencia: cantuta1972@gmail.com (María Cecilia Galimberti Oliveira) jprado@unheval.edu.pe (Justina Isabel Prado Juscamaita) josegutarravara@yahoo.es (José Bernardino Gutarra Vara)</p>	<p>Huánuco a quienes se aplicó la guía de entrevista semi-estructurada, el análisis de datos se realizó con el programa Atlas ti. <u>Resultados.</u> El paciente diabético muestra diferencias culturales que incluyen al sujeto y su experiencia de enfermedad. La enfermedad limita la vida social del paciente. Los valores importantes encontrados se asientan fundamentalmente en el apoyo familiar y en sentirse productivos asumiendo responsabilidades. Sus representaciones culturales no concuerdan con sus prácticas culturales ya que, en teoría, ellos saben lo que deben hacer para adherirse al tratamiento (realizar dieta, hacer ejercicios y tomar medicamentos) pero en la práctica hacen lo contrario. Los pacientes diabéticos están influidos en su conducta por el illness o padecimiento: los cuales constituyen un conjunto de emociones, sentimientos y experiencias que afectan la salud del paciente. Ellos asocian la enfermedad a las emociones y sentimientos que experimentan en su vida social, estas emociones transforman su cuerpo y su vida. Las situaciones críticas o impresiones fuertes que experimentan aumentarán su presión arterial y también los niveles de glicemia. <u>Conclusión.</u> Los patrones culturales del paciente diabético, sus formas de pensar y actuar están determinados por sus condiciones de vida y por una serie de factores: socioculturales, económicos y emocionales.</p> <p>Palabras clave: diabetes, estilos de vida, emociones, creencias.</p> <p><i>Cultural and emotional factors of diabetic patients facing the disease</i> <i><u>Objective.</u> Knowing the cultural and emotional factors of diabetic patients facing the disease. <u>Methods.</u> The methodology was qualitative, with an ethnographic design. The sample was 10 patients, with type 2 diabetes, being workers of the National University Hermilio Valdizán de Huánuco to whom the semi-structured interview guide was applied, the data analysis was carried out with the Atlas ti program. <u>Results.</u> The diabetic patient shows cultural differences that include the subject and their experience of illness. The disease limits the social life of the patient. The important values found are fundamentally based on family support and feeling productive by assuming responsibilities. Their cultural representations do not agree with their cultural practices since, in theory, they know what they have to do to adhere to the treatment (diet, exercise and take medications) but in practice they do the opposite. Diabetic patients are influenced in their behavior by the illness or disease: which constitute a set of emotions, feelings and experiences that affect the patient's health. They associate the disease with the emotions and feelings they experience in their social life, these emotions transform their body and their life. Critical situations or strong impressions that you experience will increase your blood pressure and also your blood glucose levels. <u>Conclusion.</u> The cultural patterns of the diabetic patient, their ways of thinking and acting, are determined by their living conditions and by a series of factors: sociocultural, economic and emotional.</i></p> <p><i>Keywords: Diabetes, lifestyles, emotions, beliefs</i></p>
<p>Córdova, Ruth^{1,*}; Maque, Mary², Ramos, Jessye³, Maque, Andy⁴</p> <p>^{1,2,3}Facultad de Obstetricia de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco. Av.</p>	<p>Programa Educativo “VIVIR SIN CÁNCER” para prevenir el cáncer de cuello uterino. UNHEVAL. Huánuco. 2018</p> <p>Resumen</p> <p>La investigación fue realizada con el objetivo de analizar la influencia del Programa Educativo “Vivir sin Cáncer” en el nivel de conocimiento sobre prevención del cáncer de cuello uterino de los estudiantes de la Facultad de</p>

Universitaria Nro. 600 Pillcomarca,
Huánuco, Perú.

⁴ Centro de Salud Aparicio Pomares.
Jr. Junín S/N, Huánuco.

Correspondencia:
rulicounheval@hotmail.com
(Córdova, Ruth)

Obstetricia de la UNHEVAL 2018; con un diseño de estudio experimental de pre y pos prueba con un solo grupo de estudio; la muestra estuvo conformada por 60 estudiantes quienes cumplieron con los criterios de inclusión. El instrumento fue un cuestionario estructurado y validado con la opinión de expertos, así como su fiabilidad con el coeficiente Alfa de Cronbach (0,861). Resultados: En el pre test sobre las características y la prevención de cáncer de cuello uterino se observó un 98,3% (59) presentaron un bajo nivel de conocimiento (0-13 puntos), mientras que en el post test un 78,3% (47) presentaron un alto nivel de conocimiento (14-20 puntos). Con un valor de $p = 0,000$; se concluye que el programa educativo "Vivir sin Cáncer" para prevenir el cáncer de cuello uterino influye significativamente mejorando el nivel de conocimiento de los estudiantes del quinto semestre de la Facultad de Obstetricia de la UNHEVAL 2018.

Palabras clave: Programa educativo, estudiantes, nivel de conocimiento, cáncer de cuello uterino.

Educational Program "LIVING WITHOUT CÁNCER" for cervical cancer's prevention. UNHEVAL. Huánuco

Abstract

The research was carried out with the objective of analyzing the educational program "living without Cancer" on the knowledge level about cervical cancer prevention of the faculty's students of Obstetrics of UNHEVAL 2018; with a pre and post experimental design test with only one study group; the sample was made up by 60 students who accomplished with the inclusion criteria. The instrument was a validated structured questionnaire with expert's opinion, as well as its reliability with the Cronbach Alpha's coefficient (0.861). Results: In the pre-test about the characteristics and cervical cancer prevention, 98,3% (59) had a low level of knowledge (0-13 points), while in the post-test, 73.3% (47) presented a high level of knowledge (14-20 points). With a value of $p = 0.000$; it's concluded that the educational program "Living without Cancer" to prevent cervical cancer has a significant influence by improving the level of knowledge of fifth semester's students of the faculty of Obstetrics of UNHEVAL 2018.

Keywords: Educational program, students, level of knowledge, cervical cancer.

Ingeniería y Desarrollo Sostenible

AUTOR(ES)	PAPER
<p>Paniagua-Martínez, I.¹; Morales-Trejo, F.²; Rendón-Martínez, A.³; Gallardo-López, F.⁴; Ramírez-Martínez, A.^{4,*}</p> <p>¹Universidad Veracruzana, Facultad de Bioanálisis, Carmen Serdán e Iturbide S/N, Col. Flores Magón 91700, Veracruz, México.</p> <p>²CONACYT-Universidad Autónoma de Chapingo. Carretera México- Texcoco km 38.5, Chapingo, Texcoco, México. CP. 56230.</p> <p>³Tecnológico Nacional de México- Instituto Tecnológico Superior de Huatusco, Avenida 25 Poniente 100, Col. Reserva Territorial, Huatusco, Veracruz, 94100, México.</p> <p>⁴Colegio de Postgraduados- Campus Veracruz, Posgrado en Agroecosistemas Tropicales, Km. 88.5 Carretera Federal Xalapa Veracruz, Tepetates, Municipio de Manlio Fabio Altamirano, 91700 Veracruz, México.</p> <p>Correspondencia: ramirez.alejandra@colpos.mx (Alejandra Ramírez)</p>	<p>Consumo de hormigas (<i>Atta mexicana</i>) como una opción para reducir la desnutrición en zonas rurales</p> <p>Resumen</p> <p>Los valores nutricionales de <i>Atta mexicana</i> (hormigas chicatana) son similares a los que se encuentran en la carne. Como otros insectos, los consumidores los tuestan para su consumo y conservación. Este proceso puede generar cambios benéficos en los alimentos; sin embargo, también puede causar la desnaturalización de ciertos componentes nutricionales. Así, el objetivo principal del presente trabajo fue analizar algunas de las principales propiedades fisicoquímicas de las hormigas chicatanas crudas/tostadas de un sitio ubicado en las altas montañas del estado de Veracruz. El proceso de tostado se realizó como suele realizarse en el lugar de donde se tomaron las muestras. También se investigó el nivel de consumo y aceptación en varias localidades cercanas a este sitio, mediante una encuesta. Se observaron diferencias significativas entre el contenido de proteínas y grasas debido al proceso de tostado ($p > 0.05$). Las pruebas de tostado también revelaron que el cambio de color estaba relacionado con la pérdida de humedad y el aumento de la temperatura. Además, el proceso no afectó el perfil de ácidos grasos ($p > 0.05$). Las encuestas de consumo y aceptación revelaron que los entrevistados aprecian mucho el sabor de <i>Atta mexicana</i> y que su consumo ha disminuido debido a la reducción de lluvias.</p> <p>Palabras clave: <i>Atta mexicana</i> (cruda, tostada); propiedades fisicoquímicas; consumo.</p> <p><i>Consumption of ants (<i>Atta mexicana</i>) as an option to reduce the malnutrition in rural areas</i></p> <p><i>Abstract</i></p> <p><i>The nutritional values of <i>Atta mexicana</i> (chicatana ants) are similar to those found on meat. As other insects, consumers roast them for their consumption and preservation. This process can generate beneficial changes in food; however, it can also cause the destruction of certain nutritional components. Thusly, the main objective of the present work was to analyze some of the main physicochemical properties of raw and roasted chicatana ants from one site located in the high mountains of the state of Veracruz. Roasting process was performed as it is usually carried out in the site from which the samples were taken. We also investigated the level of consumption and acceptance in several localities near this site by means of a survey. Significant differences among the protein and fat content due to the roasting process were observed ($p > 0.05$). Roasting tests also revealed that color change was linked to the loss of moisture and the increase of the temperature. Moreover, the process did not affect the fatty acid profile ($p > 0.05$). Consumption and acceptance surveys revealed that the interviewees highly appreciate the taste of <i>Atta mexicana</i> and that its consumption has decreased due to the decrease of the rain.</i></p> <p><i>Keywords: <i>Atta mexicana</i>, raw, roasted, physicochemical properties, consumption.</i></p>

Ballona-Ortíz, Guadalupe¹; Bello-Ramírez, Angélica¹; Ramírez-Martínez, Alejandra²; Paniagua-Martínez, Ingrid³; Luna-Solano, Guadalupe^{1,*}

¹Posgrado en Ingeniería, Tecnológico Nacional de México-Instituto Tecnológico de Orizaba. Oriente 9, Emiliano Zapata, 94320 Orizaba, México.

²Colegio de Postgraduados-Campus Veracruz, Posgrado en Agroecosistemas Tropicales. Carretera Federal Xalapa-Veracruz km 88.5, Veracruz, México.

³Facultad de Bioanálisis. Universidad Veracruzana, Carmen Serdán e Iturbide S/N, 91700, Veracruz, México.

Correspondencia:
lupitals@hotmail.com (Luna Solano, Guadalupe)

Características fisicoquímicas del nanche (*Byrsonima crassifolia*), un alimento con potencial nutracéutico

Resumen:

El nanche (*Byrsonima crassifolia*) es un fruto tropical que se distribuye desde la República Mexicana hasta el Norte de Sudamérica, presenta colores amarillos y rojizos, con un aroma y un sabor muy característico. En México se consume como fruta fresca o en diferentes tipos de postres y bebidas. Es un fruto con un potencial económico, sin embargo, el fruto es altamente frágil debido a que posee una cáscara muy susceptible. En esta investigación se llevó a cabo la caracterización fisicoquímica: densidad (ρ), diámetro (ϕ), %pulpa-cáscara y %semilla, color (a, b y L), actividad de agua (a_w), sólidos totales (%ST) y humedad (%X) para nanche amarillo y rojo; así como también estudios de congelación a $-15\text{ }^\circ\text{C}$ del nanche. Los resultados de la caracterización mostraron únicamente diferencias significativas en los parámetros de color de ambos genotipos de nanche. La parte comestible (pulpa-cáscara) de nanche fue mayor a 85 % y durante la congelación a $-15\text{ }^\circ\text{C}$ los cambios físicos (Pp y ΔV) del fruto y la pulpa fueron mínimos, por lo cual se considera este proceso adecuado para la conservación del nanche

Palabras clave: nanche; genotipos; congelamiento.

Physicochemical characteristics of nanche (*Byrsonima crassifolia*), a food with nutraceutical potential

Abstract

*The nanche (*Byrsonima crassifolia*) is a tropical fruit available in Mexico and the North of South America. It has yellow and reddish colors, and a very characteristic aroma and flavor. In Mexico, it is consumed as fresh fruit or in different types of desserts and drinks. This fruit has a good economic potential; however, it is highly fragile due to its highly susceptible skin. In this research, the physicochemical characterization of this fruit was carried out (color (a, b and L), water activity (a_w), and moisture (% X). Also, the weight and volume change during its freezing ($-15\text{ }^\circ\text{C}$) was also investigated. The results of the characterization showed only significant differences in the color parameters of both nanche genotypes. The edible part (pulp-peel) of nanche was greater than 85% and during freezing at $-15\text{ }^\circ\text{C}$. The physical changes (Pp and ΔV) of the fruit and the pulp were minimal. Therefore, this process seems adequate to preserve nanche fruit.*

Keywords: nanche fruit; genotypes; freezing.

Rodríguez-Castillo, Andrés^{1,*}, Roldan-Rodríguez, Judith², Bopp Vidal, Geiner¹

¹Departamento de Pesquería, Laboratorio de Limnología, Universidad Nacional de Trujillo. Av. Juan Pablo II S/N. Trujillo. Perú.

²Departamento de Microbiología y Parasitología, Universidad Nacional de Trujillo. Av. Juan Pablo II S/N. Trujillo. Perú.

Laguna Sausacocha: Un recurso altoandino clave en el desarrollo de la región La Libertad

Resumen:

El objetivo fue evaluar algunas características limnológicas de la laguna y fortalecer la educación ambiental en las I.E lugareñas en función a servicios ambientales. En el monitoreo se utilizó GPS GARMIN, termómetro digital, multiparamétrico HACH, disco de Secchi. Los valores de temperatura del agua oscilaron entre 15.4 (2018) a 19.5 $^\circ\text{C}$ (2017) con promedio de 18.3 $^\circ\text{C}$, el oxígeno fluctuó entre 5.2 (2018) a 6.9 mg/L (2019) con promedio 6.2 mg/L, el pH osciló entre 7.0 (2017 al 2019) a 8.4 (2018) con promedio 7.4, la conductividad estuvo entre 31.3 (2018) a 38.3 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (2017), con promedio 33.4 $\mu\text{S}/\text{cm}$, la clorofila "a" estuvo entre 0.003 a 0.021 $\mu\text{g}/\text{L}$ en el 2018, con un promedio 0.012 $\mu\text{g}/\text{L}$ y la transparencia oscilo entre 2.3 (2018) a 3.8 m.

<p>Correspondencia: arodriguezc@unitru.edu.pe (Rodríguez, Andrés)</p>	<p>(2017), con promedio 3.1 m. que da la condición Mesotrofica, se identificó seis especies macrófitas y dos especies de peces. Se determinó bienes y servicios que brinda la laguna a visitantes (40 000) y están dispuestos a pagar por su disfrute S/. 1 124 340 y por uso recreativo S/. 140 517 anualmente. Las actividades de sensibilización ambiental a cuatro Instituciones Educativas de Huamachuco ponen al estudiante con el medio natural.</p> <p>Palabras clave: laguna Sausacocha, características limnológicas, servicios ambientales, sensibilización ambiental.</p> <p><i>Laguna Sausacocha: A key high-andean resource in the development of the La Libertad region</i></p> <p><i>Abstract:</i> <i>The objective was to evaluate some limnological characteristics of the lagoon and strengthen environmental education in the local I.E. based on environmental services. In the monitoring, GARMIN GPS, digital thermometer, multiparametric HACH, Secchi disk was used. The water temperature values ranged from 15.4 (2018) to 19.5 ° C (2017) with an average of 18.3 ° C, oxygen fluctuated between 5.2 (2018) to 6.9 mg / L (2019) with an average 6.2 mg / L, the pH ranged from 7.0 (2017 to 2019) to 8.4 (2018) with an average 7.4, the conductivity was between 31.3 (2018) to 38.3 uS / cm (2017), with an average 33.4 μS / cm, chlorophyll "a" was between 0.003 at 0.021 μg / L in 2018, with an average 0.012 μg / L and transparency ranged from 2.3 (2018) to 3.8 m. (2017), with an average 3.1 m. that gives the Mesotrophic condition, six macrophyte species and two fish species were identified. It was determined goods and services that the lagoon offers to visitors (40,000) and they are willing to pay S /. 1 124 340 and for recreational use S /. 140 517 annually. The environmental awareness activities at four Huamachuco Educational Institutions put the student with the natural environment.</i></p> <p><i>Keywords: Sausacocha lagoon, limnological characteristics, environmental services, environmental awareness.</i></p>
<p>Córdova, Pedro^{1,*}; Barrios, Teresa²; García, Juana³; Zuzunaga Ramiro⁴; Córdova, Isis⁵; Orna, Yenifer⁶</p> <p>^{1,3,4,5,6} Facultad de Ingeniería Ambiental y Sanitaria, Universidad Nacional San Luis Gonzaga-Ica, Prolong. Ayabaca C-9 Urb. San José, Ica, Perú.</p> <p>² Facultad de Ingeniería Química y Petroquímica, Universidad Nacional San Luis Gonzaga-Ica, Prolog. Ayabaca C-9 Urb. San José, Ica, Perú.</p>	<p>Paper: El costo del proceso de reúso en la recirculación del agua residual industrial</p> <p>Resumen</p> <p>El <u>objetivo</u> de la investigación fue evaluar la recirculación del agua residual industrial y su influencia en el costo de reúso del proceso. <u>Material y métodos</u> la investigación realizada fue de tipo experimental, nivel descriptivo-explicativo, investigación aplicada. <u>Resultados</u> la norma DS N°003-2002-PRODUCE, establece los Límites Máximos Permisibles y Valores Referenciales para la actividad industrial de curtiembre con un pH entre 6-9, temperatura 35°C, se dispuso la herramienta MATLAB, que recoge toma de pruebas del proceso de la curtiembre, como lo indica las coordenadas UTM. Los costos totales (S/d): 284.13 a 257.07, dependiendo del reciclaje del agua residual (X1) de 0.6 a 0.75, la carga de retiro de la planta de tratamiento (X2): 27.60 Kg/h a 39.75 (Kr/h) y la carga de retiro en la descarga a la fuente (X3): 18.00 Kg/r a 5.63 Kg/h. <u>Discusión</u> se evidenciaron que los tratamientos X1, X2, X1 X2, influenciaron en los costos de reúso del proceso. <u>Conclusión</u> el análisis del costo de reúso del proceso depende del porcentaje de reciclaje del agua residual de la planta de tratamiento, del</p>

<p>Correspondencia: pedro.cordova@unica.edu.pe (Córdova, Pedro)</p>	<p>porcentaje de retiro en la planta de tratamiento y de ambos tratamientos como el reciclo y del porcentaje de retiro en la planta de tratamiento.</p> <p>Palabras clave: Agua de suministro; Reúso de agua industrial; Tratamiento de aguas residuales.</p> <p><i>The cost of the reuse process in the recirculation of industrial wastewater</i> <i>Abstract</i> <i>The objective of the research was to evaluate the recirculation of industrial wastewater and its influence on the cost of reusing the process. <u>Material and methods</u> the research carried out was experimental, descriptive-explanatory level, applied research. <u>Results</u> the DS N ° 003-2002-PRODUCE standard, establishes the Maximum Permissible Limits and Reference Values for the industrial tannery activity with a pH between 6-9, temperature 35 ° C, the MATLAB tool was used, which collects intake of Tannery process tests, as indicated by UTM coordinates. Total costs (S / d): 284.13 to 257.07, depending on the recycling of wastewater (X1) from 0.6 to 0.75, the removal load from the treatment plant (X2): 27.60 Kg / h to 39.75 (Kr / h) and the withdrawal charge in the discharge to the source (X3): 18.00 Kg / r to 5.63 Kg / h. <u>Discussion</u> it was evidenced that treatments X1, X2, X1 X2, influenced the reuse costs of the process. <u>Conclusion</u> the analysis of the cost of reuse of the process depends on the percentage of recycling of the wastewater from the treatment plant, the percentage of withdrawal in the treatment plant and of both treatments such as recycling and the percentage of withdrawal in the treatment plant.</i></p> <p><i>Keywords: Supply water; Industrial water reuse; Sewage treatment.</i></p>
<p>Villena, Ricardo</p> <p>Ingeniería Industrial, Universidad Privada del Norte, Av. El Sol 461 – San Juan de Lurigancho, Lima, Perú.</p> <p>Correspondencia: ricardo.villena@upn.pe</p>	<p>Paper: Facilitadores en cadenas de suministros ágiles en PYMES peruanas <i>Resumen</i> El objetivo de la presente investigación es identificar los principales facilitadores en la gestión de la cadena de suministros para empresas PYMES para que sean considerados flexibles. Para determinar los facilitadores se realizó la revisión de la literatura en revistas especializadas en cadenas de suministros con la información encontrada se diseñó un cuestionario que fue utilizado como instrumento de investigación que fue enviado a los Jefes y Gerentes de Operaciones de PYMES, la información fue validada su confiabilidad mediante alfa de Cronbach y los facilitadores fueron priorizados por el método fuzzy topsis teniendo como resultados el ranking de los facilitadores desde el punto de vista de nuestros ejecutivos encuestados. Como conclusión de la presente investigación se validó que los principales facilitadores se encuentran en niveles estratégicos (Gerencia, Estrategia (Financiera y Productos) lo cual constituye un reto debido a que los factores esenciales como los procesos y los recursos humanos son ponderados como últimas prioridades siendo estos esenciales en una organización ágil.</p> <p>Palabras Claves: Lean; ágil; Fuzzy Topsis; Supply Chain.</p> <p><i>Enablers in agile supply chain in Peruvian SMEs</i> <i>Abstract</i></p>

	<p><i>The objective of this research is to identify the main facilitators in the management of the supply chain for SMEs so that they are considered flexible. To determine the facilitators, a review of the literature in specialized supply chain magazines was carried out with the information found, a questionnaire was designed that was used as a research instrument that was sent to the Heads and Managers of Operations of SMEs, the information was validated reliability using Cronbach's alpha and the facilitators were prioritized by the fuzzy topsis method, resulting in the ranking of the facilitators from the point of view of our surveyed executives. As a conclusion of this research, it was validated that the main facilitators are at strategic levels (Management, Strategy (Financial and Products) which constitutes a challenge because essential sub-factors such as processes and human resources are weighted as last priorities being these essentials in an agile organization.</i></p> <p><i>Keywords: Lean; Agile; Fuzzy Topsis; Supply Chain.</i></p>
<p>Cieza-Rimarachin, Yuleyci^{1,*}; Oblitas-Cruz, Jimmy^{1,2}</p> <p>¹Universidad Nacional de Cajamarca. Cajamarca. Perú.</p> <p>²Universidad Privada del Norte. Cajamarca. Perú.</p> <p>Correspondencia: yciezar16_1@unc.edu.pe (Cieza-Rimarachin, Yuleyci)</p>	<p>Paper: Aplicación del modelo de Peleg en la deshidratación osmótica al vacío de yacon</p> <p>Resumen</p> <p>Se investigó la aplicabilidad del modelo de Peleg para predecir la cinética de transferencia de masa durante el proceso de deshidratación osmótica (DO) de yacon, usando 3 diferentes concentraciones de solución de sacarosa, 3 presiones de vacío y 3 temperaturas. Al analizar el efecto en la ganancia de sólidos, muestra un efecto lineal en el tiempo, mientras que los demás parámetros muestran efectos cuadráticos. Asimismo, en la cinética de pérdida de agua, el tiempo sigue manteniendo su tendencia lineal, mientras que para los demás parámetros se da un comportamiento de disminución conforme aumenta la temperatura, concentración y presión. Los valores de equilibrio predichos por la ecuación de Peleg fueron muy cercanos a los experimentales, con valores de $R^2 > 0.98$. La constante de Peleg en el proceso de deshidratación mostró que K1 tiene diferencias significativas ($p < 0.05$) en los parámetros de Concentración y Temperatura y para K2 las diferencias significativas ($p < 0.05$) se muestran afectadas por los tres parámetros de estudio, probablemente debido a los fenómenos de relación celular por efecto de la presión con el consecuente aumento de volumen.</p> <p>Palabras clave: Deshidratación osmótica, yacón, cinética, modelo de Peleg.</p> <p><i>Application of Peleg model in osmotic dehydration of yacon</i></p> <p><i>Abstract</i></p> <p><i>The applicability of Peleg model to predict mass transfer kinetics during the osmotic dehydration (OD) process of yacon was investigated by using 3 different concentrations of sucrose solution, 3 vacuum pressures and 3 temperatures. When analyzing the effect on solids gain, it shows a linear effect over time, while the other parameters show quadratic effects. Likewise, in the kinetics of water loss, time continues to maintain its linear trend, while for the other parameters there is a decreasing behavior as temperature, concentration and pressure increases. The equilibrium values predicted by the Peleg equation were very close to the experimental ones, with values of $R^2 > 0.98$. The Peleg's rate constant in dehydration process showed that K1 has significant differences ($p < 0.05$) in the parameters of</i></p>

Concentration and Temperature and for K_2 the significant differences ($p < 0.05$) are shown to be affected by the three study parameters, probably due to the phenomena of cellular relation because of the effect of pressure with the consequent increase of volume.

Keywords: osmotic dehydration, yacon, kinetics, Peleg model.