



Seguimiento correspondiente a los compromisos de integración de los Principios IAR y las DVGT en las actividades de Investigación en la Universidad Católica de Santa María de Arequipa – Perú ¹

Código	Descripción	Indicadores Cuantitativos
I.1.	Número de proyectos de investigación realizados o en marcha que consideren los principios IAR o la DVGT	5 (cinco: 1 fondo semilla, 1 fondo interno, 2 fondos externos)
I.2.	Número de investigadores involucrados en investigaciones sobre principios IAR o DVGT	11 (once)
I.3.	Número de Principios IAR abordados en cada investigación	6 (seis: P1, P2, P4, P6, P7 y P8)
I.4.	Número de DVGT abordados en cada investigación	3 (tres)
Código	Descripción	Indicadores Cualitativos
I.a.	Resumen de la investigación desde el punto de vista de los principios IAR	• En todos los trabajos de investigación buscamos potenciar la participación y el empoderamiento de los jóvenes, incluyéndolos en los equipos, para desarrollar sus capacidades de investigación con el fin de que puedan contribuir al desarrollo de la agricultura y los sistemas alimentarios locales. • Tratamos de implementar los principios IAR y las DVGT para la Seguridad alimentaria, buscando valorizar el poder nutritivo de alimentos inocuos. • Buscamos la puesta en valor de alimentos alto-andinos, tales como el maíz cabanita, el maíz morado y la quinua. • A través de los proyectos de investigación, integremos a las asociaciones de agricultores de la zona para lograr la gestión de conflictos sociales en la gobernanza de la Tierra. • Planificación y gestión solidaria para la producción y comercialización agroecológica.
I.b.	Área geográfica de aplicación de la investigación	Básicamente está centrada en la Región Arequipa y busca revalorizar los productos de las zonas de Cabanaconde (Valle del Colca) y El Pedregal en Majes. También se trabaja en zonas andinas de Puno y Cuzco.
I.c.	Dimensión(es) de los Principios IAR abordados en la investigación: económica, social, ambiental, gobernanza	• Contribuir a la seguridad alimentaria y la nutrición, aumentando tanto la producción sostenible de alimentos inocuos, nutritivos, diversos y culturalmente aceptables.

		• Conservar y ordenar de forma sostenible los recursos naturales, aumentando la resiliencia y reduciendo el riesgo de catástrofes en productos como el maíz cabanita, el maíz morado y la quinua. • Promover el desarrollo y el acceso a la innovación y a las nuevas tecnologías, en combinación con los conocimientos, fortaleciendo de esta manera la transferencia tecnológica.
I.d.	Aplicación para la docencia: casos de estudio generados	• Fortalecimiento de la línea de Investigación en Bioquímica y Biotecnología aplicada para el estudio de los compuestos bioactivos y las propiedades relevantes a la salud de la biodiversidad de alimentos peruanos con enfoque regional. • Interacción con los pobladores de Cabanaconde para la puesta en valor del maíz Cabanita, respetando el patrimonio cultural y los conocimientos tradicionales de ese pueblo.ad y la innovación. • Aplicar los principios IAR y las DGVT en el desarrollo de los pueblos alto-andinos del sur del Perú, conservando su patrimonio cultural. • Alineación de los Principios IAR con los ODS.
I.e.	Publicaciones generadas	• Stability of anthocyanin levels, total phenols and antioxidant activity of beverages obtained from purple corn (zea mays l.) and cat's claw (uncaria tomentosa sp). Aguilar, E.F., Rivera, E.P.F. Informacion Tecnologica. 2018; 29(2), pp. 175-184 • Bioactive potential of andean fruits, seeds, and tubers. Campos, D., Chirinos, R., Gálvez Ranilla, L., Pedreschi, R. Advances in Food and Nutrition Research. 2018; 84, pp. 287-343 • Evaluation of phenolic antioxidant-linked in vitro bioactivity of peruvian corn (zea mays l.) diversity targeting for potential management of hyperglycemia and obesity. Ranilla, L.G., Huamán-Alvino, C., Flores-Báez, O., (...), Sarkar, D., Shetty, K. Journal of Food Science and Technology. 2019; 56(6), pp. 2909-2924 • Assessment of the use of the hydrolyzed liquid fraction of the kiwicha grain in the fermentation process of probiotic drinks from tarwi juice: microbiological, chemical and sensorial analysis. Aguilar, E.F., Rivera, E.P.F. Food Science and Technology. 2019; 39(3), pp. 592-598

¹ Actualización a enero del 2020 (periodo 2018-2019)