



# UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

Teléfono 614-7800 Anexos 211-212 Email: secgeneral@lamolina.edu.pe Apartado 12-056 Lima-Perú

La Molina, 26 de setiembre de 2024  
TR. N.º 0417-2024-CU-UNALM

Señor:

Presente.-

Con fecha 26 de setiembre de 2024, se ha expedido la siguiente resolución:

**“RESOLUCIÓN N.º 0417-2024-CU-UNALM. - La Molina, 26 de setiembre de 2024.**

**CONSIDERANDO:** Que, el artículo 439° del Reglamento General de la UNALM establece que *los docentes de la UNALM son: ... b) Extraordinarios: eméritos, honorarios, expertos ...*; Que, el artículo 447° del Reglamento General de la UNALM establece que *el Consejo Universitario designa como docentes extraordinarios a profesionales con trayectoria académica e investigativa y reconocida producción científica o cultural, a propuesta del Consejo de Facultad. Los docentes extraordinarios pueden ser: ... b) Eméritos, ex-docentes de la UNALM por haber brindado servicios eminentes a la institución en concordancia con sus fines ...*; Que, el artículo 449° del Reglamento General de la UNALM establece que *el nombramiento como docente emérito y honorario tendrá carácter de permanente. Esta distinción podrá otorgarse en forma póstuma a los docentes fallecidos en el ejercicio de la carrera docente*; Que, el Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios de la Facultad de Industrias Alimentarias, acordó proponer al Ph.D. Carlos Eduardo Lescano Anadón, como Profesor Emérito, en mérito a su reconocida trayectoria en enseñanza, investigación, extensión y contribución con el desarrollo de nuestra Alma Mater; Que, en el marco de la trayectoria profesional del Dr. Carlos E. Lescano Anadón, se resaltan entre otros, los siguientes rubros:

## **A. Educación:**

- *Ph.D. en Ingeniería Agrícola, Ingeniería de Alimentos en octubre, 1986, en la Michigan State University. USA. Tesis en Simulación de Secado.*
- *M.S. en Ingeniería Agrícola, Ingeniería de Alimentos en setiembre de 1973, en la Michigan State University. Tesis en Simulación de Congelación*

## **B. Experiencia Profesional:**

- *Que, desde 1967 hasta el 31 de abril de 1996 fue docente del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios, por un total de 28 años. Ingresó como docente contratado – Ayudante (01.07.1967), llegando hasta la categoría de Profesor Principal, que ostentó hasta el 30.04.1996, fecha de su cese como docente UNALM.*

*En la UNALM, se ha desempeñado como:*

- *Director del Programa Académico de Industrias Alimentarias, de abril de 1981 a marzo de 1983.*
- *Decano de la Facultad de Industrias Alimentarias por dos periodos reglamentarios (del 18 de abril de 1987 al 17 de abril de 1990 y del 18 de abril de 1990 al 17 de abril de 1993).*
- *Jefe del Departamento Académico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios (de abril de 1981 a marzo de 1982).*
- *Jefe de la División Técnica. Dirección Universitaria de Investigación, desde octubre de 1978 a diciembre de 1978.*



# UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

Teléfono 614-7800 Anexos 211-212 Email: secgeneral@lamolina.edu.pe Apartado 12-056 Lima-Perú

La Molina, 26 de setiembre de 2024  
TR. N.º 0417-2024-CU-UNALM

-2-

- *Jefe de la División de Convenios y Unidades Especiales. Dirección Universitaria de Investigación, desde febrero de 1978 a junio de 1981.*
- *Gerente de Ejecución del Proyecto TTA-UNALM, desde marzo de 1990 a febrero de 1992. Este proyecto potenció notablemente la enseñanza, investigación, proyección social y administración de la UNALM. FUNDEAGRO-FDA-AID.*
- *FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO AGRARIO (FDA). Miembro del Directorio y Vice-Presidente, desde setiembre de 1989 al 23 de setiembre de 1994.*
- *FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO AGRARIO (FDA). Miembro del Directorio desde la fecha de su creación en 1982, hasta marzo de 1983.*
- *CONAFU – ANR. Durante 1995 y parte de 1996, como Miembro del Equipo Evaluador de dos universidades privadas y una nacional.*
- *CONCYTEC-CYTED, de 1992 a 1995; Coordinador del Perú, en la Red Iberoamericana de Propiedades Físicas de Alimentos para el diseño Industrial (RIPFADI).*
- *CONCYTEC-CYTED, de 1990 a 1995; Coordinador en el Perú del Sub-Programa de Tratamiento y Conservación de Alimentos del CYTED.*
- *Miembro del Comité Consultivo del Instituto Nacional de Desarrollo Agroindustrial, por Resolución Ministerial 00403-82-AG/DGAIC, del 30 de junio de 1982 a marzo de 1983.*
- *Profesor del curso “Entrenamiento de Métodos para la Colección, Evaluación y Conservación de Recursos Fitogenéticos (CIRF)” de la FAO, del 6 de setiembre al 1 de octubre de 1982. La Molina. Lima, Perú.*

## **C. Especialización:**

- *En el campo de Ingeniería Agroindustrial e Industria Alimentaria, con énfasis en operaciones postcosecha, equipos e instalaciones de procesamiento de industrias alimentarias y de productos agropecuarios.*
- *Ha seguido cursos de entrenamiento en el extranjero en: Tecnología de Alimentos (1969. Haifa, Israel). Irradiación de Alimentos (1979. La Casaccia, Roma, Italia). Almacenamiento y Secado (1979. Visosa Minas Gerais, Brasil).*
- *Ha realizado un viaje de estudios sobre Agroindustrias a Yugoslavia en 1979 y otro en julio de 1987 a Costa Rica y Haití. Este último como parte de un Grupo de Trabajo para estudiar el tratamiento de mango con agua caliente para el control de la mosca de la fruta; con participación del IICA de la OEA. Asimismo, ha asistido a varios cursos en temas de su especialidad en el Perú.*

## **D. Experiencia en Enseñanza Universitaria:**

*En relación a su experiencia en el dictado de cursos de pregrado, se tiene:*

- *Termodinámica. Termodinámica I y II*
- *Tecnología de Alimentos I y II*
- *Ingeniería de Alimentos I, II y III*
- *Refrigeración y Congelación de Alimentos. Refrigeración pesquera*
- *Ingeniería de procesos agropecuarios. Manejo Postcosecha*
- *Combustibles y Lubricantes industriales.*
- *Operaciones unitarias.*



La Molina, 26 de setiembre de 2024  
TR. N.º 0417-2024-CU-UNALM

-3-

*Referente al dictado de cursos a nivel de posgrado (Magister Scientiae en Tecnología de Alimentos):*

- *Operaciones Unitarias I avanzada*
- *Métodos Matemáticos para la Ingeniería de Alimentos*
- *Ingeniería de Alimentos Avanzada*
- *Secado y Almacenamiento de Productos Perecibles*
- *Evaluación del Tratamiento Térmico de Alimentos*

**E. Asesorías a Facultades de Industrias Alimentarias y Facultades de Agroindustrias:**

*Durante su desempeño, tanto como Director del Programa Académico de Industrias Alimentarias y como Decano de la Facultad de Industrias Alimentarias, ha realizado labores de asesoría y coordinación permanente con las Facultades de Ingeniería Agroindustrial y de Ingeniería de Industrias Alimentarias de las siguientes universidades:*

- *Universidad Nacional Agraria de la Selva, Tingo María*
- *Universidad Nacional del Centro, Huancayo*
- *Universidad Nacional de la Amazonía del Perú, Iquitos*
- *Universidad Nacional de San Martín, Tarapoto*
- *Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo, Huaraz*
- *Universidad Nacional de Tacna*
- *Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo, Lambayeque*

**F. Establecimiento del Plan de Estudios de la Facultad de Industrias Alimentarias y de la Especialidad de Posgrado – UNALM:**

- *En 1969 participó en la elaboración del primer plan de estudios para la formación profesional del Ingeniero de Industrias Alimentarias. En 1972 interviene en la primera reforma curricular.*
- *Durante 1992 y 1993 contribuye en la elaboración de la modificación del plan de estudios para la formación del Ingeniero de Industrias Alimentarias de la FIAL.*
- *Ha elaborado el documento de sustento y el primer plan de estudios de la especialidad de Tecnología de Alimentos para la obtención del grado académico de Magíster, otorgado por la Escuela de Posgrado de la UNALM, con el cual se iniciaron los estudios de posgrado en la FIAL.*

**G. Asesoramiento de Tesis en la FIAL-UNALM:**

- *1995. Efecto del aislado proteico de soya en el sabor, aroma y textura del yogurt natural afluado. (Co-autor).*
- *1994. Aplicación de la metodología de respuesta en la optimización del proceso de clarificación del jugo de manzana. (Co-autor).*
- *1994. Evaluación de la pérdida de vitamina C durante el procesamiento y almacenamiento de camu-camu (Myrciaria paraensis). Co-autor.*



La Molina, 26 de setiembre de 2024  
TR. N.º 0417-2024-CU-UNALM

-4-

- 1994. *Caracterización y usos del subproducto sólido de la extracción del agar del alga Gracilariopsis lemaneiformis. Co-autor.*
- 1994. *Estabilidad de manzana (variedad Granny Smith) deshidratada por ósmosis y aire caliente. Co-autor.*
- 1994. *Difusividad másica efectiva de la sacarosa a través de la piña (Ananas comosus) y nabo (Brassica napus) en soluciones azucaradas. Co-autor.*
- 1992. *Conservación para exportación de limón sutil (Citrus aurantifolia) mediante los sistemas de refrigeración y atmosfera controlada. Co-autor.*
- 1991. *Matos Ch., R.A. y Lescano A., C.E. Evaluación de modelos matemáticos de isotermas de sorción en oca, olluco y algunos derivados. Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos. EPG. UNALM, La Molina. Lima, Perú.*
- 1990. *Determinación de vida en anaquel mediante pruebas aceleradas en margarina vegetal. Co-autor.*
- 1980. *Extracción caracterización y refinación de aceite de pulpa de palta (Persea americana). Co-autor.*
- 1980. *Obtención de goma a partir de desechos de membrillo. Co-autor.*
- 1980. *Diagnóstico y posibilidades de la industria de aceites esenciales en el Perú. Co-autor.*
- 1980. *Estudio de la posibilidad alimenticia de la harina obtenida a partir de la semilla de tara (Caesalpineia tinctoria). Co-autor.*
- 1978. *Extracción por solventes, caracterización y refinación del aceite de semilla de tara (Caesalpineia tinctoria). Co-autor.*
- 1978. *Extracción de pectina a partir de desechos industriales de limón (Citrus aurantifolia). Co-autor.*
- 1978. *Elaboración de colorantes a partir de palillo (Curcuma longa Linneo). Co-autor.*
- 1978. *Elaboración de una mezcla alimenticia a base de quinua (Chenopodium quinoa) y soya (Glycine max). Co-autor.*
- 1978. *Estudio de prefactibilidad técnico-económico para la instalación de una fábrica de glucosa a partir de yuca (Manihot sculenta Crantz). Co-autor.*
- 1978. *Utilización de glucosa, almidón de maíz y lactosa en la elaboración de manjar blanco (dulce de leche). Co-autor.*
- 1978. *Alternativas de producción de aceites y grasas comestibles en el Perú. Co-autor.*
- 1978. *Curvas de congelación y descongelación de carne de vacuno y cálculo de tiempos y velocidades de congelación. Co-autor.*
- 1978. *Estudio de carbonatos y eficiencia de abastecimiento de anhídrido carbónico en piletas experimentales de cultivo de microalgas. Co-autor.*
- 1978. *Utilización del frijol de soya en la elaboración de helados. Co-autor.*
- 1977. *Extracción de pectina a partir de desechos de membrillo. Co-autor.*
- 1977. *Diseño de un sistema de extracción a nivel de planta piloto para obtener extracto tánico a partir de las vainas de tara. Co-autor.*
- 1977. *Extracción de carragenina a partir de alga marina Gigartina chamissoi. Co-autor. Financiado por ITINTEC.*
- 1977. *Extracción por medio de agua y álcalis de colorante a partir de achiote (Bixa orellana Linneo). Co-autor.*
- 1977. *Evaluación y optimización del tratamiento térmico de alimentos enlatados. Co-autor.*



La Molina, 26 de setiembre de 2024  
TR. N.º 0417-2024-CU-UNALM

-5-

- 1976. *Diseño y construcción de cartas psicrométricas para diferentes alturas de la sierra peruana. Co-autor.*

## **H. Proyección Social y Extensión:**

- 1996. *Conferencia: Industrialización de frutas: mango, palta y lúcuma. Expositor. Primer seminario regional para la producción, industrialización y comercialización de mango, palta y lúcuma. CONAFRUT-UPAO. Trujillo, La Libertad. Del 18 al 20 de enero.*
- 1995. *Conferencia: Innovaciones tecnológicas en agroindustria. Expositor. Seminario Internacional Innovación y Competitividad. UNI-CONCYTEC-SNI. Del 29 de noviembre al 01 de diciembre. Lima, Perú.*
- 1995. *Conferencia Interamericana de secado (IADC). Nombrado Miembro del Comité organizador, por el Perú. 06.06.1995. Campinas, Brasil.*
- 1994. *Agroindustria. Perú 2030. Expositor Encuentro hacia un proyecto nacional. Perú Siglo XXI. APEDET (ONG). Hotel Pardo. 13-14 de diciembre. Lima, Perú*
- 1994. *Inquietudes sobre una agroindustria agrícola competitiva. Expositor Primera Jornada de Investigación de Ciencia Aplicada al Agro. UPAO. 29-30 de octubre. Trujillo, Perú.*
- 1992. *Seminario Regional: Cañete: Problemática y alternativas de desarrollo agropecuario. Panelista. Proyecto TTA-UNALM. 25-27 abril. Cañete, Perú.*
- 1990. *Seminario-Taller: Análisis y actualización del currículum académico del Ingeniero en Industrias Alimentarias. Organizador. Proyecto TTA-UNALM y FIAL-UNALM. Del 17 al 18 de noviembre. Cieneguilla, Lima, Perú. 12.*
- 1989. *Seminario taller: Estrategias para el desarrollo de la investigación agropecuaria en la Selva Alta y Baja del Perú. Expositor. Del 26 al 27 de setiembre. Iquitos, Perú.*
- 1989. *Curso: Alternativas agroindustriales en la Cuenca del Rio Chicama. Expositor. MIPRE-CORDECAJ-CONCYTEC. Del 18 al 20 de agosto. Cascas, Perú.*
- 1989. *Seminario-Taller: Proyectos agroindustriales. Expositor. JUNAC-Ministerio Agricultura. 24.02.1989. Lima, Perú.*
- 1987. *Conferencia: La formación profesional del Ingeniero en Industrias Alimentarias y de postgrado en la Universidad Nacional Agraria – La Molina. III CONACYTA. 16.10.1987. Iquitos, Perú.*
- 1975. *Conferencia: La enseñanza de la Tecnología de Productos Agropecuarios en las Universidades Agrarias. Reunión Regional de Profesores de la Enseñanza de la Tecnología de Productos Agropecuarios. MINAL-UNALM-IICA. Del 27 al 29 de mayo. Serie: Conferencias, cursos y reuniones N° 84. Lima, Perú*

## **I. Experiencia en Proyectos Agroindustriales:**

- 1991. *Proyecto Ucayali. Oportunidades de Inversión en cultivos tropicales y su industrialización. Puesto: Especialista en agroindustria. Consultora: FUNDEAGRO.*
- 1990. *Proyecto: Promotion of Investment and Export of Certain Peruvian Products. Puesto: Team leader. Institución contratante: AID.*
- 1979. *Estudio de pre factibilidad para almacenamiento de papa en altura. Asesor técnico. Entidad: INP-UNI-BID.*



La Molina, 26 de setiembre de 2024  
TR. N.º 0417-2024-CU-UNALM

-6-

- 1979. *Estudio definitivo del proyecto de procesamiento de arroz de la Central PIAR Majes Ltda. N° 01-Arequipa. Cargo: ingeniero de proyecto. Consultora: CORPEI.*
- 1978. *Estudio de evaluación de los proyectos FAO-PNUD en el Perú: PERJ67/530. Cargo: responsable. Consultora: CEPID (UNALM) a solicitud del PNUD.*
- 1978. *Estudio de factibilidad técnico-económica. Proyecto Almidón de yuca en Aucayacu EPS. Cargo: director del proyecto. Propiedad privada.*
- 1977. *Perfil planta procesadora de almidón de papa en Tarma. Cargo: responsable. Consultora: CEPID (UNALM) a solicitud del Banco Industrial.*
- 1976. *Perfil de inversión para la instalación de una fábrica de almidón de yuca en la zona del Alto Palcazu. Cargo: responsable. Consultora: CEPID (UNALM) a solicitud del Banco Industrial.*
- 1975. *Rentabilidad económica de la refinería de la Central de Cooperativas del Huallaga Aucayacu. Nivel: estudio técnico-económico. Cargo: Corresponsable. Entidad: UNALM-MINAL-AID.*
- 1974. *Industrialización de taninos de Tara. Nivel perfil de inversión. Cargo: Corresponsable. Entidad: UNALM-ORDEZA.*
- 1974. *Estudio para la industrialización de la naranja en la CAP-Huando Ltda. N°2. Cargo: Director Técnico. Consultora: Corporación Andina de Desarrollo (CORANDE).*

## **J. Investigaciones y Publicaciones:**

- Flores, N., Chire, G. y Lescano, C. 2017. *Rheological, fat bloom, and sensory acceptability effects of mango kernel fat and palm olein blends on chocolate-flavored coatings, Acta Agronomica, 66(4):506—511.*
- Zapata N., C.P y Lescano-Anadón C.E. *Dielectric properties of importance in operations of post harvest of sorghum. International Journal of Food Engineering, 2017; 13(4) 2016-039.*
- Vásquez V., V. y Lescano A., C.E. 2010. *Predicción por redes neuronales artificiales de la calidad fisicoquímica de vinagre de melaza de caña por efecto de tiempo-temperatura de alimentación a evaporador-destilador tipo flash. Scientia Agropecuaria, 1; 63-73. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Trujillo. Trujillo, Perú.*
- Pretell V., C.C. y Lescano A., C.E. 2004. *Efecto de la temperatura, concentración de fosfato y arcilla bentonita activada Clarit AZ-P en la decoloración de jugo encalado de caña de azúcar (Saccharum officinarum). ANTENOR ORREGO, 15(23); 136-147. Universidad Privada Antenor Orrego. Trujillo, Perú.*
- Lescano A., C.E. y Huertas B., W. 2004. *Propuesta de lineamientos para la revisión y ajuste de los planes curriculares en la universidad. ANTENOR ORREGO, 15(23); 207-221. Universidad Privada Antenor Orrego. Trujillo, Perú.*
- 1995. Noratto V., G; Lescano A, C.E. y Araujo V., J.M. *Efectos de agentes quelantes en la estabilidad de la pulpa de chirimoya pasteurizada. Anales Científicos UNALM. Lima, Perú.*
- 1994. Lescano, A. C.E. *Inventario sobre Post-Producción de Productos Andinos Seleccionados. Costa y Sierra central del Perú. Seminario Taller "Post-Producción en los Sistemas de Productos Andinos (SCA): Sesión de Inventario Institucional". Centro Internacional de la papa (CIP). Lima, Perú.*



La Molina, 26 de setiembre de 2024  
TR. N.º 0417-2024-CU-UNALM

-7-

- 1994. Pedreschi P., F.; Porturas O., R.L.; Pizardi D. C. y Lescano A., C.E. *Determinación del Perfil de aminoácidos del músculo, proteínas sacroplasmáticas y miofibrilares del manto de la Pota (Dosidicus gigas). Informe final del Proyecto de Investigación para Tesis. Entidad Financiera: CONCYTEC. Lima, Perú.*
- 1994. Zapata, N.C.; Lescano A., C.E. y Yoza Y., L. *Determinación de propiedades eléctricas en: arveja seca y frijol panamito a diferentes contenidos de humedad. Revista Anales Científicos. UNALM. Lima, Perú.*
- 1993. Morales B., E.F.; Moraga, N.O. y Lescano A., C.E. *Sistema computacional para la descripción del proceso de congelación de alimentos. X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 11-13 noviembre 1993. Pucón, Chile.*
- 1993. Morales B., E.F.; Lescano A., C.E. y Moraga, N.O. *Predicción de las propiedades termofísicas de los alimentos a temperaturas de congelación. X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 11-13 noviembre 1993. Pucón – Chile.*
- 1992. Morales B., E.F.; Lescano A., C.E. y Moraga, N.O. *Modelling of heat transfer during the freezing and thawing of regular shaped foods. International Congress Cold'92. 7-9 setiembre 1992. Buenos Aires, Argentina.*
- 1992. Quispe R, A. y Lescano A., C.E. *Cambios químicos en espárragos almacenados bajo atmósfera controlada. VII Congreso Nacional de la Sociedad Peruana de Horticultura. Vol. 7 S.P.R. Lima, Perú.*
- 1991. Morales B., E.F. y Lescano A., C.E. *Modelo de predicción de la congelación unidireccional de alimentos en geometrías regulares. Actas IV Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia. La Serena, Chile. Páginas 329-335.*
- 1991. Morales B., E.F. y Lescano A., C.E. *Simulación numérica de la congelación de alimentos en congeladores de lecho fluidizado. Actas IV Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia. La Serena, Chile. Páginas 336-342.*
- 1991. Quispe R, A. y Lescano A., C.E. *Almacenamiento de Espárragos (Asparagus officinalis L.) verde en atmosfera controlada. Segunda Convención sobre cultivos hortícolas. Santiago de Chile.*
- 1990. *La investigación agroindustrial en productos agrícolas de selva. FUNDEAGRO. Lima, Perú.*
- 1987. Lescano A., C.E. y Tyrrell D.E. *Change in viability of maize during high temperature drying. Drying Technology, 5 (4). 497-510.*
- 1983. Lescano A., C.E. *Métodos andinos de procesamiento de papa: papa seca. Informe final proyecto IDRC-UNALM-CIP.*
- 1982. Lescano A. C.E. *Drying of potatoes in Perú. Food drying. Proceedings of a workshop held at Edmonton, Alberta. 6-9 julio 1981. Ottawa, Canadá. International Development Research Centre (IDRC).*
- 1981. Salas V., W.F., Siegel, A. y Lescano A., C.E. *Obtención de una bebida en polvo a partir de frijol de soya integral. Anales Científicos UNALM, XXII:13 – 28.*
- 1980. Cacho R., L., Herrera R., J. y Lescano A., C.E. *Estudio técnico para la obtención de taninos en polvo a partir de las vainas de tara. Anales Científicos UNALM, XVIII (1 – 4):319-328.*
- 1980. Lescano A. C.E., Herrera R., J. y Pastor R. *Extracción por solventes, caracterización y refinación de aceite de semilla de tara. Anales Científicos UNALM, XVIII(1 – 4):305-318.*



La Molina, 26 de setiembre de 2024  
TR. N.º 0417-2024-CU-UNALM

-8-

- 1980. Lescano A., C.E. *La enseñanza de la ingeniería de alimentos en el Perú. Trabajo presentado en el Seminario sobre enseñanza e investigación en ingeniería de alimentos. CIDCA. 13 – 17.10.1980. La Plata, Argentina.*
- 1978. *Factibilidad técnica de la obtención de almidón de papa amarga. Informe final. Proyecto 3108 Convenio ITINTEC-UNALM.*
- 1978. Nuñez S., C., Sifuentes V., A. y Lescano A., C.E. *Estudio de la extracción y refinación del aceite de semilla de girasol. Anales Científicos UNALM, XVI (1 – 4): 41-53.*
- 1978. *Aprovechamiento integral de las vainas de tara: proteínas, aceite, colorantes y taninos. Director corresponsable. Financiado por la International Foundation for Science (IFS) de Suecia.*
- 1977. Valdivia V., J., Lescano A., C.E. y Lora de S.P., M. *Elaboración de queso fundido a partir de una leche no comercializable en forma fresca. Anales Científicos UNALM, XV (1 – 4):147-148.*
- 1975. *Soya – Congreso internacional. Quevedo I., W., Hurtado P., F. y Lescano A., C.E. Documento impreso.*
- 1975. Lescano A., C.E., Morales A., R. y Sosnick, S.H. *Estudio de rentabilidad de aceite comestible en la Central de Cooperativas Agrarias del Huallaga Ltda. No. 251. UNALM-Ministerio de Alimentación-Misión de las Universidades de Iowa. Abril, 1975. Lima, Perú.*

## **K. Distinciones y Reconocimientos.**

- *Diploma de honor por su destacada trayectoria profesional y participación como Docente Promotor de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Privada Antenor Orrego. Setiembre del 2015. Trujillo, Perú.*
- *Diploma de honor por haber sido elegido como el Profesor más representativo de su Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, con ocasión 13 del Homenaje Institucional por el Día del Maestro Orreguiano. Universidad Privada Antenor Orrego. 11 de julio del 2012. Trujillo, Perú.*
- *Diploma que certifica como Evaluador Externo con Fines de Acreditación por el período Junio 2012 a Mayo 2015, por haber aprobado satisfactoriamente las evaluaciones de selección aplicadas por la Dirección de Evaluación y Acreditación del Consejo de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad de la Educación Superior Universitaria-CONEAU. 31 de mayo del 2012. Lima, Perú.*
- *Diploma y premio por Primer Puesto en orden de méritos, con un promedio final de 15.96 de un total de 26 alumnos dentro del Diplomado en Gestión de Calidad Trujillo 2011. Universidad ESAN. 27 de agosto del 2011. Lima, Perú.*
- *Reconocimiento Escuela de Postgrado y Facultad de Industrias Alimentarias de la UNALM como Profesor Fundador de la Maestría en Tecnología de Alimentos. Ceremonia de Bodas de Plata 1983-2008. La Molina, Lima, Perú.*
- *Resolución UNALM de reconocimiento por labor como Decano de la Facultad de Industrias Alimentarias del 18.04.1990 al 17.04.1993.*
- *Reconocimiento Escuela de Postgrado UNALM por labor desempeñada como Miembro del Directorio y Coordinador de la Especialidad de Tecnología de Alimentos. 20.04.1987. UNALM.*



# UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

Teléfono 614-7800 Anexos 211-212 Email: secgeneral@lamolina.edu.pe Apartado 12-056 Lima-Perú

La Molina, 26 de setiembre de 2024  
TR. N.º 0417-2024-CU-UNALM

-9-

- *Integrante del equipo Thoman Fellowship de Michigan State University, durante el término oficial de un año (1985). Este grupo se dedica al estudio, análisis y propuesta de solución al problema del hambre en el mundo.*

Que, mediante Resolución N.º 192-2024/FIAL, de fecha 5 de setiembre de 2024, la Facultad de Industrias Alimentarias propone al Consejo Universitario el nombramiento como Profesor Emérito al Ph.D. Carlos Eduardo Lescano Anadón, ex docente del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y productos Agropecuarios, en mérito a su reconocida trayectoria en enseñanza, investigación, extensión y contribución con el desarrollo de nuestra Alma Mater; Que, mediante Informe N.º 392-2024-CD-UNALM, de fecha 23 de setiembre de 2024, la Comisión de Docencia del Consejo Universitario, luego de revisado el legajo del docente y la sustentación por la Facultad de Industrias Alimentarias, recomienda al Consejo Universitario aceptar la solicitud de la Facultad de Industrias Alimentarias, referente al Nombramiento como Profesor Emérito del Ph.D. Carlos Eduardo Lescano Anadón; Por estas consideraciones, de conformidad a lo establecido en el artículo 310º literal a) del Reglamento General de la Universidad Nacional Agraria La Molina, y estando a lo acordado por el Consejo Universitario en sesión extraordinaria de la fecha; **SE RESUELVE: ARTÍCULO 1.-** Ratificar la Resolución N.º 192-2024/FIAL de la Facultad de Industrias Alimentarias. **ARTÍCULO 2.-** Aprobar el Nombramiento como Profesor Emérito del Ph.D. Carlos Eduardo Lescano Anadón, ex docente del Departamento Académico de Ingeniería de Alimentos y Productos Agropecuarios de la Facultad de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Agraria La Molina. Regístrese, comuníquese y archívese. Fdo.- Américo Guevara Pérez- Rector- Fdo.- Miluska Jessenia León Vega. - Secretario General(e). - Sellos del Rectorado y de la Secretaría General de la Universidad Nacional Agraria La Molina". Lo que cumpla con poner en su conocimiento.

Atentamente,



SECRETARIO GENERAL

c.c.: OCI,DIGA,URH,FACULTAD,II