

"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

N° 649-2023-UNF/CO

Sullana, 27 de octubre de 2023.

VISTOS:



Oficio N° 003-2023-UNF-EJHR/FCET, de fecha 22 de mayo de 2023; Informe N° 16-2023-UNF-VCPA/FCET/CSN, de fecha 22 de mayo de 2023; Oficio N° 798-2023-UNF-VPAC/FCET, de fecha 24 de mayo de 2023; Oficio N° 141-2023-UNF-VPAC/DECPS, de fecha 31 de mayo de 2023; Informe N° 0254-2023-UNF-OAJ, de fecha de 19 de junio de 2023; Oficio N° 810-2023-UNF-VPAC, de fecha 08 de agosto de 2023; y,

CONSIDERANDO:



Que, el artículo 18º de la Constitución Política del Perú, prescribe que la Universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico: Las Universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y de las leyes.

Que, mediante Ley N° 29568 del 26 de julio de 2010 se crea la Universidad Nacional de Frontera en el distrito y provincia de Sullana, departamento de Piura, con fines de fomentar el desarrollo sostenible de la Subregión Luciano Castillo Colonna, en armonía con la preservación del medio ambiente y el desarrollo económico sostenible; y, contribuir al crecimiento y desarrollo estratégico de la región fronteriza noroeste del país.

Página | 1

Que, el artículo 8º de la Ley Universitaria, establece que la autonomía inherente a las Universidades se ejerce de conformidad con la Constitución y las Leyes de la República e implica los derechos de aprobar su propio estatuto y gobernarse de acuerdo con él, organizar su sistema académico, económico y administrativo.

Que, el artículo 124º de la Ley Universitaria, establece que la responsabilidad social universitaria es la gestión ética y eficaz del impacto generado por la universidad en la sociedad debido al ejercicio de sus funciones: académica, de investigación y de servicios de extensión y participación en el desarrollo nacional en sus diferentes niveles y dimensiones; incluye la gestión del impacto producido por las relaciones entre los miembros de la comunidad universitaria, sobre el ambiente, y sobre otras organizaciones públicas y privadas que se constituyen en partes interesadas. La responsabilidad social universitaria es fundamento de la vida universitaria, contribuye al desarrollo sostenible y al bienestar de la sociedad. Compromete a toda la comunidad universitaria.

-www.unf.edu.pe



"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 461-2021-UNF/CO de fecha 29 de noviembre de 2021, se resuelve aprobar el Estatuto de la Universidad Nacional de Frontera.

Que, en el Estatuto en mención, en su TÍTULO III se establece las DISPOSICIONES TRANSITORIAS, FINALES Y DEROGATORIAS:

A. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA. POTESTAD DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA

En base al artículo 29 de la Ley Universitaria, la Comisión Organizadora de la UNF tiene a su cargo la aprobación del presente Estatuto, reglamentos y documentos de gestión académica, de investigación y administrativa, formulados en los instrumentos de planeamiento, así como su conducción y dirección hasta que se constituyan los órganos de gobierno que de acuerdo a ley corresponda.

SEGUNDA. PROCESO DE CONSTITUCIÓN

Durante el proceso de constitución de la Universidad, los artículos del presente Estatuto, que se opongan, contradigan o no puedan implementarse de acuerdo a lo establecido en la normativa de la SUNEDU y MINEDU, respecto a garantizar las condiciones básicas de calidad, quedan en suspenso hasta que se constituyan los órganos de gobierno de la universidad. Encontrándose la Comisión organizadora facultada a emitir resoluciones que permitan el adecuado funcionamiento de la universidad hasta culminar el proceso de constitución. (...)

CUARTA. GOBIERNO DE LA UNF

Durante el proceso de constitución de la Universidad, el gobierno de ésta se ejerce por:

- a) La Comisión Organizadora, tiene atribuciones administrativas que competen a la Asamblea Universitaria, al Consejo Universitario y al Consejo de Facultad.
- b) El Presidente de la Comisión Organizadora de la UNF, tiene atribuciones propias del Rector.
- c) Los Coordinadores de Facultad tiene atribuciones de Decano.

QUINTA. ÓRGANOS DE ALTA DIRECCIÓN

Durante el proceso de constitución de la UNF, los Órganos de Alta Dirección de ésta, lo constituyen:

- a) La Presidencia de Comisión Organizadora, que cumple funciones asignadas al Rectorado.
- b) La Vicepresidencia Académica de Comisión Organizadora, que cumple funciones asignadas al Vicerrectorado Académico.
- c) La Vicepresidencia de Investigación de Comisión Organizadora, que cumple funciones asignadas al Vicerrectorado de Investigación.

Que, el Artículo 22° literal f) del Estatuto de la Universidad de Frontera establece que el Consejo Universitario tiene como atribución: Concordar y ratificar los planes de estudios y de trabajo propuestos por las unidades académicas.

A CHONG LEADING TO THE PARTY OF THE PARTY OF





-www.unf.edu.pe

Página | 2



"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

Que, el Artículo 10.6 del Reglamento de Organización y Funciones de la Universidad de Frontera establece que el consejo tiene como atribución: Concordar y ratificar los planes de estudios y de trabajo propuestos por las unidades académicas.

Que, mediante Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, de fecha 27 de julio del 2021, se aprueba el Documento Normativo denominado "Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución", en el numeral 6.1.4., señala que son funciones de la Comisión Organizadora, literal g) "Concordar y ratificar los planes de estudios y de trabajo propuestos por las unidades académicas.

Que, la Resolución de Comisión Organizadora Nº 460-2021- UNF/CO, de fecha 26 de abril de 2021, se resolvió aprobar la "Directiva para la presentación de los planes de trabajo de Voluntariado Universitario liderados por estudiantes y/o graduados, con asesoría de docentes de la Universidad Nacional de Frontera", que en su numeral 9.1. establece el Proceso para la presentación del plan de trabajo de Voluntariado Universitario liderados por estudiantes y/o graduados, con asesoría de docentes:

- El estudiante y/o graduado responsable con la asesoría de docente(s), presenta el plan de trabajo a su respectiva coordinación, conforme al FORMATO 01: Esquema de planes de trabajo, para su evaluación y/o aprobación, siendo posteriormente remitido a la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social – DECPS; las unidades/oficinas tendrán un plazo máximo de cinco (05) días hábiles para elevar los planes de trabajo a las instancias correspondientes.
- La Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social, eleva el plan de trabajo a Vicepresidencia Académica, la misma que determina su factibilidad, remitiéndolo a Presidencia para ser evaluado y posteriormente aprobado con Resolución de Comisión Organizadora.

Página | 3

- De presentarse falencias u observaciones en los planes de trabajo, los miembros de la Sesión Extraordinaria de Comisión Organizadora, devolverán dicho expediente a la DECPS, con el documento administrativo correspondiente, para el levantamiento de observaciones respectivas, por parte del docente asesor del Plan de Trabajo, en un plazo que no exceda las 72 horas, de lo contrario será desestimado e informado a las instancias superiores correspondientes.
- La Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social, notifica a la Facultad respectiva, la resolución obtenida, en un plazo máximo de cinco (05) días hábiles.

Que, a través de la Resolución de Comisión Organizadora Nº 120-2021- UNF/CO, de fecha 26 de abril de 2021, se resolvió aprobar la "Directiva para la presentación de los planes de trabajo











"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

de Responsabilidad Social Universitaria de la Universidad Nacional de Frontera", disponiendo que la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social, Coordinación de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias, Coordinación de la Facultad de Ingeniería Económica y Coordinación de la Facultad de Administración Hotelera y de Turismo de esta Casa Superior de Estudios, den cumplimiento a la directiva aprobada.

Que, con Oficio Nº 003-2023-UNF-EJHR/FCET, de fecha 22 de mayo de 2023, el Docente de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo, Erick Joel Hernández Ramos, alcanza al Encargado de Responsabilidad Social Universitario el Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominada "Incentivo de la gastronomía regional de Piura en IE 20507 - José Antonio Encinas Franco - Sullana", para su evaluación.

Que, mediante Informe N° 16-2023-UNF-VCPA/FCET/CSN, de fecha 22 de mayo de 2023, el Docente Responsable de la Unidad de Responsabilidad Social de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo, habiendo revisado y estar bajo los formatos establecidos, presenta el Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria.

Que, con Oficio N° 798-2023-UNF-VPAC/FCET, de fecha 24 de mayo de 2023, la Coordinadora (e) de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo, remite a la Directora de la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social, el Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria visado por la FCET del docente Mg. Erick Joel Hernández Ramos para su trámite correspondiente.

Que, con Oficio N° 141-2023-UNF-VPAC/DECPS, de fecha 31 de mayo de 2023, la Jefa de la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social de la UNF remite el Plan de Trabajo de Proyección Social y Extensión Universitaria denominado: "Incentivo de la gastronomía en la I.E. 20507 José Encinas Franco - Sullana" para su revisión y posterior aprobación mediante Sesión de Comisión Organizadora.

Página | 4

Que, mediante Informe N° 0254-2023-UNF-OAJ, de fecha de 19 de junio de 2023, el Jefe de la oficina de Asesoría Jurídica emite opinión legal concluyendo que: (...) Que, es viable jurídicamente la aprobación del Plan de trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: "Incentivo de la gastronomía regional de Piura en la I.E. 20507-José Antonio Encinas Franco - Sullana".

Que, con Oficio Nº 810-2023-UNF-VPAC, de fecha 08 de agosto de 2023, la Vicepresidencia Académica remite al Presidente de la Comisión Organizadora el Plan de trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: "Incentivo de la gastronomía regional de Piura en la I.E. 20507-José Antonio Encinas Franco - Sullana".













"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

Que, respecto al Artículo IV el Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobada mediante Decreto Supremo número 004-2019-JUS, recoge como uno de los Principios del Procedimiento Administrativo, el Principio de Legalidad por el cual queda sentado que las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la constitución, la ley y al derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que les fueron conferidas.

Que, con ACTA Nº 085-2023-SO-CO, de fecha 27 de octubre del 2023, en Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Frontera, luego de analizar la documentación presentada y de revisar los informes técnicos y legales indicados en los considerandos de la presente Resolución, por unanimidad se acordó: *APROBAR* el Plan de trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: "Incentivo de la gastronomía regional de Piura en la I.E. 20507-José Antonio Encinas Franco - Sullana", propuesto por los docentes responsables Mg. Erick Joel Hernández Ramos, Mg. Diana Angélica Ruiz Yenque y Mg. Raúl Reynaldo Zapata Cruz, de la facultad de Ciencias Empresariales y Turismo de la Universidad Nacional de Frontera, que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria – Ley Nº 30220 y por la Resolución Viceministerial Nº 045-2023-MINEDU y Acta de Acuerdos de Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora Nº 085-2023-SO-CO, de fecha 27 de octubre del 2023.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. – **APROBAR** el Plan de trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: "Incentivo de la gastronomía regional de Piura en la I.E. 20507-José Antonio Encinas Franco - Sullana", propuesto por los docentes responsables Mg. Erick Joel Hernández Ramos, Mg. Diana Angélica Ruiz Yenque y Mg. Raúl Reynaldo Zapata Cruz, de la facultad de Ciencias Empresariales y Turismo de la Universidad Nacional de Frontera, que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO. - DISPONER que, la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social de esta Casa Superior de Estudios en coordinación con los responsables del citado plan, se encargue de la gestión y operatividad del plan aprobado en el artículo precedente.

ARTÍCULO TERCERO. - NOTIFICAR a través, de los mecanismos más adecuados y pertinentes, para conocimiento y fines correspondientes.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y EJECÚTESE.

José Florentino Molero L

DENTE DE LA CO

UNIVERSIDAD NATIONAL DE FRONTERA

Dio Marte Jiménez de Bennes

Vicepresidente Académica de la

Comisión Organizadora

Or BA DEMAR TENE FALFAN

Webrig adente de Inventación

www.unf.edu.pe

Página | 5









Vicepresidencia Académica de Comisión Organizadora





Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado:

INCENTIVO DE LA GASTRONOMÍA REGIONAL DE PIURA EN 1E 20507-"JOSÉ ANTONIO ENCINAS FRANCO" — SULLANA

Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo

Sullana-Perú 2023

FORMATO N° 1: ESQUEMA DE PLAN DE TRABAJO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA PARA DOCENTES.

1.- Título del Plan de trabajo:

Incentivo de la Gastronomía Regional en la I.E. 20507 "José Antonio Encinas Franco" - Sullana

2.- Facultad:

Ciencias Empresariales y Turismo

- 3. Datos de los Docentes responsables:
- Mg. Erick Joel Hernández Ramos
- Mg. Diana Angélica Ruiz Yenque
- Mg. Raúl Reynaldo Zapata Cruz
- 4.- Datos de ubicación del Plan de Trabajo de RSU

Av. Prol. Las Golondrinas Marcavelica s/n - Sullana

5.- Datos Personales o Institucionales del representante de los beneficiarios del plan de trabajo de RSU:

Los beneficiarios del Proyecto de Responsabilidad Social son:

- Las Estudiantes del segundo año de Secundaria de la "I.E. 20507 "JOSÉ ANTONIO ENCINAS FRANCO", (30 estudiantes).

6.- Línea de acción de RSU:

- Línea de ciudadanía

Tema: Estudios multidisciplinarios sobre la realidad regional y nacional

7.- Temática a Trabajar:

- Gastronomía regional de Piura

8.- Diagnóstico situacional de lugar y población con la que se Trabaja:

El aporte de Sánchez, R. (2022) lanzó en MINCETUR una propuesta de viajes "Con sabor por las cocinas del Perú" con la finalidad de fortalecer las cocinas regionales que conforma la oferta turística del país. Este aporte permite dar valor y realzar la gastronomía en las regiones del norte. Cabe destacar que existe una cultura en estos lugares. Con la participación del gobierno y las municipalidades trabajan en equipo con el fin de identificar recursos turísticos para que genere proyectos de inversión en el sector. En el 2022 el Perú recibió 870 mil turistas extranjeros. También se reconoció a las picanterías y cevicherías con las ventas de platos típicos regionales y artesanía. ¹

Con el aporte de Castro, O. (2021) manifiesta la reconocida chef que la gastronomía regional del norte tiene un papel importante ya que muestra su riqueza culinaria y esto viene desde nuestros antepasados es decir de las culturas antiguas. Asimismo, la gastronomía del norte sobresale por

su diversidad de platos típicos, destaca los mariscos y especies marinas, los insumos característicos de la región tales como, limones, yuca, ajíes, plátano bellaco. ²

Los platos más típicos lo conforman, el ceviche es considerado un producto emblemático por su valor nutricional característico del norte peruano a base de pescado, cebolla roja, limón, ajíes, se acompaña con camote, choclo desgranado, cancha con la tradicional bebida chicha de jora.

Con el aporte de Cárdenas (2022) menciona que el plato bandera de la costa es el ceviche. El origen de este plato remonta en la época prehispánica en las tumbas se encontró los restos de pescado con frutos agrios. Se utilizaba el maracuyá para conservar el sabor de hierbas aromáticas, y la carne se salaba y secaba. Asimismo, Manuel Anastasio manifiesta que en la

"Guía del viajero" menciona que el ceviche se cortaba en trozos de pescado y marisco, se mezcla con ají y naranja esto era en la época republicana. A partir del siglo IXX el ceviche se ha difundido en las fondas y restaurantes. Se produjo una variación que se utilizaba el limón en reemplazo a la naranja. ³

Según Latino (2016) menciona que la historia del seco de chavelo proviene de un señor que se llamaba Chavelo y estaba con grupo de personas en casa que deseaba que les prepare algo de comida, utilizó los ingredientes; plátano que lo guiso con carne seca, ajíes, cebolla, tomate y chicha de jora. La preparación del plato consiste en freír los plátanos, luego se machacan en mortero, se fríe en aceite en minutos, luego se adereza el plátano con la carne, se vierte un poco de chicha de jora. La carne seca viene años que se aplica esta técnica que consiste en orear la carne con sal para que de esta manera se pudiera conservar. Este plato tiene como ingredientes, carne seca, vinagre, chicha de jora, plátano verde, ajos, pimienta, achiote, chifles, cebolla, sal, aceite. Se prepara; se debe freír la carne seca en un sartén con aceite caliente, se acompaña con chifles y sarsa caliente.

El origen de la malarrabia es que un día un campesino le pidió a su esposa que le prepare un plato, pero la señora estaba de mal humor y utilizó los ingredientes que tenía como el plátano, queso y un aderezo de cebolla, se obtuvo una mezcla, acompañado de arroz con menestra y pescado. La malarrabia lleva los siguientes ingredientes; plátano maduro, queso fresco, cebolla, ajíes, pimienta, achiote, aceite. La preparación consiste; sancochar los plátanos, una vez cocinados se prensa el plátano y se adereza con el queso, la cebolla y achiote.

La chicha de jora se considera una bebida típica consumida en Catacaos desde la época incaica, por lo general se consume en días festivos. Se utiliza para la preparación de comidas que da un sabor especial. ⁴

A pesar de la promoción gastronómica y del apoyo del gobierno regional y municipalidad de Sullana, existe una variedad de insumos propios del lugar como el limón, plátano, pescado, los estudiantes del segundo año de secundaria de la I.E José Antonio Encinas Franco — Sullana. Existe poca difusión en las sesiones de clase acerca de la gastronomía regional de Piura, eso significa que existe un desconocimiento de cultura e historia gastronómica regional de la costa de nuestros ancestros milenarios. La importancia del desarrollo económico y gastronómico, por ello es fundamental fortalecer la difusión de la gastronomía con eventos o ferias gastronómicas con la participación de la Universidad Nacional de la Frontera.

9.- Necesidades o demandas reales de la comunidad:

Desconocimiento de la importancia de la gastronomía

- Falta de valoración de los insumos
- Falta de valoración de los nutrientes alimenticios.
- Falta sensibilizar a los Jóvenes de la gastronomía regional de la costa.

10.- Breve descripción del problema:

Existe un desconocimiento de la historia de la gastronomía regional, carencia en el valor nutricional de los alimentos y de recursos que produce la ciudad de Sullana, por parte de los estudiantes del segundo año de secundaria de I.E. 20507" José Antonio Encinas Franco" – Sullana. Desconocen la preparación de recetas. Esto genera una oportunidad en incentivar el consumo de alimentos a base de proteínas, vitaminas, minerales, destaca la importancia de la gastronomía regional que permite mejorar el estilo de vida. Por ello, se requiere a docentes especialistas en el sector de la gastronomía regional de Piura para difundir y motivar el valor nutricional en la preparación de las recetas, contribuyendo a profundizar los temas de cocina regional de Piura a través de capacitaciones a estudiantes y realizar parte práctica en una cocina, ya que es un complemento indispensable en el nivel cultural, y así adquirir conocimientos teóricos y prácticos de la gastronomía.

¹ Sánchez (2022) Mincetur lanza iniciativa que refuerza gastronomía y turismo.

Recuperado de: https://peru.ladevi.info/mincetur/mincetur-lanza-iniciativa-que-refuerza-gastronomia-y-turismo-n42275

² Castro, O. (22 de febrero 2021) Arte culinario del norte peruano ¿Cuáles son los cinco platos más destacados de esta región?

https://blogs.usil.edu.pe/facultad-htg/arte-culinario/arte-culinario-del-norte-peruano-cuales-son-los-cinco-platos-mas-destacados-de-esta-region

³ Cárdenas Agurto, C (04 de noviembre 2022) Conoce la historia de cinco platos más destacados de esta región? Recuperado de:

https://blogs.usil.edu.pe/facultad-htg/administracion-hotelera-turismo-y-gastronomia/5-platos-de-comida-criolla-con-mucha

⁴ Latino (11 de Julio de 2016) Historia de la gastronomía peruana. Recuperado de: http://www.latino.edu.pe/wp/2016/07/11/historia-de-la-gastronomia-peruana/

11.- Objetivos del plan de trabajo

11.1 Objetivo General:

Fomentar la gastronomía en las estudiantes del segundo año de Secundaria de la I.E.20507 "José Antonio Encinas Franco".

11.2 Objetivos Específicos:

- Desarrollar capacitaciones sobre la importancia de la gastronomía en el aula del segundo año de Secundaria de la I.E. 20507 "José Antonio Encinas Franco".
 - Realizar la parte práctica de la preparación de platos gastronómicos regionales de Piura de la provincia de Sullana, promoviendo la historia de la gastronomía.

12.- Número de beneficiarios esperados:

30 estudiantes.

13.- Duración del plan de trabajo:

Inicio : 31/05/2023

Término: 05 / 07/ 2023.

14.- Horario semanal de ejecución de plan de trabajo

- miércoles de 10:00 am - 12:00 pm

15.- Actividades a desarrollar.

15.1. Descripción detallada de cada actividad:

Semana 1: Capacitación sobre el Gastronomía regional y su importancia, preparación del ceviche

Semana 2: Capacitación sobre la preparación del seco de chavelo

Semana 3: Capacitación sobre la preparación de carne seca con chifles

Semana 4: Capacitación sobre la preparación de malarrabia

Semana 5: Capacitación sobre la Preparación de la chicha de jora y el coctel de algarrobina

Semana 6: Compartir con los beneficiarios en agradecimiento por su colaboración.

15.2 Cronograma de actividades

N°	ACTIVIDADES	NÚMEF	N° HORAS /					
		Sem. 1	Sem. 2	Sem. 3	Sem. 4	Sem. 5	Sem. 6	ACTIVIDAD
1	Capacitación sobre la gastronomía regional y su importancia, la Preparación del ceviche	x						2
24	Capacitación sobre sobre la Preparación del seco de chavelo		х					2
3	Capacitación sobre la preparación de carne con chifles			х				2
4	Capacitación sobre la preparación de la malarrabia				х			2
5	Capacitación sobre la preparación de la Chicha de jora. Coctel de algarrobina					х		2
6	El compartir en agradecimiento a los beneficiarios						х	2

16.- Equipos y / o materiales:

- Laptop
- Trípticos
- Proyector
- Refrigerio

17.- Presupuesto general / financiamiento / autofinanciamiento:

Se realizará el financiamiento por los docentes a cargo para la elaboración de la preparación de las recetas.

N°	Cocina regional	Actividad a realizar	Fecha	Horario	
1	Ceviche	Cocina regional de Piura	31/05/2023	10:00- 12:00 am	
2	Seco de Chavelo	Cocina regional de Piura	07 / 06/ 2023	10:00 - 12:00 am	
3	Carne Seca con Chifles	Cocina regional de Piura	14 / 06/ 2023	10:00- 12:00 am	
4	Malarrabia	Cocina regional de Piura	21/06/2023	10:00- 12:00 am	
5	Chicha de jora con coctel de algarrobina	Cocina regional de Piura	28/06/2023	10:00 - 12:00 am	
6	Compartir en agradecimiento a los beneficiarios	Con los estudiantes	05/07/2023	10:00 -12:00 am	

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Sullana, 02 de Mayo de 2023

CARTA N°01 - 2023-UNF-DARY-FCET-F01/S

LIC. Julio Alfonso Arambulo Gómez

DIRECTOR DE LA I.E. 20507 "José Antonio Encinas Franco".

Presente .-

Asunto: COLABORACIÓN DEL LIC. JULIO ALFONSO ARAMBULO GÓMEZ PARA EJECUTAR EL PLAN DE TRABAJO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA REALIZADO POR LA DOCENTE MG. DIANA ANGÉLICA RUIZ YENQUE, Y EL MG. ERICK JOEL HERNÁNDEZ RAMOS EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA – SULLANA.

Es grato dirigirme a usted para saludarle cordialmente y al mismo tiempo comunicarle que necesito de su colaboración con las estudiantes de segundo grado sección "C" de secundaria para realizar el plan de trabajo de Responsabilidad Social Universitaria titulado: "INCENTIVO DE LA GASTRONOMÍA REGIONAL DE PIURA EN LA I.E. 20507-C "JOSÉ ANTONIO ENCINAS FRANCO", cuyo objetivo es Fomentar e incentivar la gastronomía regional en las alumnas.

Para el logro de este objetivo, se requiere de su permiso y apoyo para el cumplimiento de su propósito de bien común. Cabe mencionar que se ha considerado el respeto a los derechos del sujeto de investigación, con todos los criterios éticos que amerita.

Seguros de contar con vuestra aceptación, por las coordinaciones previas que se han realizado, aprovecho la oportunidad para expresarle la muestra de mi consideración y respeto.

Atentamente.-

Mg. Erick foll Hernández Ramos Docente adscrito a la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo

Mg. Diana Angelica Ruiz Yenque

Docente adscrito la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo

Mg. Raúl Reynaldo Zapata Cruz

Docente adscrito la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo