



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

N° 137-2022-UNF/CO

Sullana, 30 de marzo de 2022.

VISTOS:

El Oficio N° 316-2022-UNF-VPAC/FCET de fecha 15 de marzo de 2022; el Oficio N° 065-2022-UNF-VPAC/DECPS de fecha 15 de marzo de 2022; el Oficio N° 164-2022-UNF-VAPC de fecha 21 de marzo de 2022; Acta de Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora, de fecha 29 de marzo de 2022; y,

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18° 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.

Que, el artículo 8° 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, con 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, el numeral 8.5. de la Directiva para la presentación de los planes de trabajo de Responsabilidad Social Universitaria de la Universidad Nacional de Frontera, aprobada mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 120-2021-UNF/CO, de fecha 26 de abril de 2021, establece que: "(...) Coordinación de Facultad, remite el informe final a la DECPS, en un plazo máximo de cinco (05) días hábiles, para posteriormente derivarlo a Vicepresidencia Académica y está a Presidencia, solicitando la aprobación para la certificación correspondiente y resolución de finalización del Plan de Trabajo de RSU. La resolución y certificación para

Página | 1





UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

docentes responsables de los planes de trabajo de RSU, se realizará después de haber concluido el plan en mención y aprobado el informe final".

Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 437-2021-UNF/CO, de fecha 15 de noviembre de 2021, se aprobó el Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: "Concurso para emprendedores gastronómicos Sullaneros en tiempos de COVID-19", propuesto por las docentes Mg. Raquel Silva Juárez, Dra. Priscila Estelita Luján Vera y estudiantes de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo de la Universidad Nacional de Frontera.

Que, con Decreto Supremo N° 016-2022-PCM, de fecha 27 de febrero de 2022, se aprueba: "Declárese el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de treinta y dos (32) días calendario, por las circunstancias que afectan la vida y salud de las personas como consecuencia de la COVID-19".

Que, mediante Oficio N° 316-2022-UNF-VPAC/FCET, de fecha 15 de marzo de 2022, la Coordinadora (e) Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo hace llegar a la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social: "(...) en función de los lineamientos planteados en la Directiva para la presentación de los planes de trabajo de Responsabilidad Social Universitaria de la Universidad Nacional de Frontera aprobado mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 120-2021-UNF/CO, el informe final del plan de trabajo: "Concurso para emprendedores gastronómicos Sullaneros en tiempos de COVID-19", con el visado correspondiente, que han sido presentado por los docentes de la facultad.

Que, con Oficio N° 065-2022-UNF-VPAC/DECPS, de fecha 15 de marzo de 2022, Jefa de la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social remite a la Vicepresidencia Académica: "(...) el Informe Final del Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: "Concurso para emprendedores gastronómicos Sullaneros en tiempos de COVID-19", plan de trabajo aprobado mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 437-2021-UNF/CO, de fecha 15 de noviembre de 2021; asimismo el informe mencionado líneas arriba ha sido visado por la Coordinadora (e) de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo. En ese sentido, se solicita a su despacho se continúe el trámite correspondiente, para la obtención de la Resolución de Comisión Organizadora, aprobando la finalización del Plan de Trabajo de RSU y posteriormente disponer la emisión de los certificados correspondientes".

Que, mediante Oficio N° 164-2022-UNF-VAPC, de fecha 21 de marzo de 2022, la Vicepresidencia Académica eleva a Presidencia de Comisión Organizadora: "(...) el informe Final del Plan de Trabajo de RSU denominado: "Concurso para Emprendedores Gastronómicos Sullaneros en Tiempos de COVID-19". actividad aprobada mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 437-2021-UNF/CO, de fecha 15 de noviembre de 2021; para las acciones correspondientes. En tal sentido, se envía el informe en mención, para agenda de Sesión de Comisión Organizadora".

Página | 2



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

Que, en Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora, de fecha 29 de marzo de 2022, se aprobó los acuerdos contenidos en la parte resolutive de la presente.

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria – Ley N° 30220 y por las Resoluciones Viceministeriales Nros. 200-2019-MINEDU, 179-2020-MINEDU, 149-2021-MINEDU y 244-2021-MINEDU.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR el Informe Final del Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: "Concurso para emprendedores gastronómicos Sullaneros en tiempos de COVID-19" realizado por las docentes Mg. Raquel Silva Juárez, Dra. Priscila Estelita Luján Vera y estudiantes de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo de la Universidad Nacional de Frontera; que como anexo adjunto forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.- DISPONER la emisión de los certificados correspondientes por la responsable del citado plan de trabajo y su registro respectivo por parte de la Oficina de Secretaria General de esta Casa Superior de Estudios.

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

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y EJECÚTESE.


UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA
Dr. Raul Edgardo Matividad Ferrer
Presidente de la Comisión Organizadora


UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA
Abg. José Hipólito Pasilhuán Rivera
SECRETARIO GENERAL

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA



Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria: "Concurso para emprendedores gastronómicos Sullaneros en tiempos de COVID-19"

Facultad de Administración Hotelera y de Turismo

Sullana – Perú

2021

Esquema de Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria para Estudiantes y/o graduados, con asesoría de docentes.

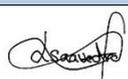
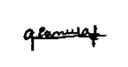
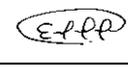
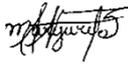
1. Título del plan de trabajo de RSU: “CONCURSO PARA EMPRENDEDORES GASTRONÓMICOS SULLANEROS EN TIEMPOS DE COVID-19”
2. Facultad (es): CIENCIAS EMPRESARIALES Y TURISMO
3. Datos del Docente (s) – Asesor (es):

Raquel Silva Juárez

Priscila Estelita Lujan Vera




4. Datos de los Estudiantes y/o graduados que ejecutaron el plan de trabajo de RSU:

Nº	CODIGO UNIVERSITARIO	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO EN EL PLAN DE TRABAJO	Nº TELEFONO MOVIL O FIJO	CORREO ELECTRONICO ACTUALIZADO	FIRMA
01	2017102061	Saavedra Ayala Sandra Lucero	Presidenta	929352373	2017102065@unf.edu.pe	
02	2017102062	Saavedra Changanaquí Claudia Gianella	Vicepresidenta	920863638	2017102062@unf.edu.pe	
03	2017102076	Viera Cánova Jessica Maryurie	Secretaria	996803304	2017102076@unf.edu.pe	
04	2017102003	Albuquerque Palacios Trasy Jazmin	Tesorera	937301892	2017102003@unf.edu.pe	
05	2017102043	Nieves Palacios Devora Esther	Vocal	930384546	2017102043@unf.edu.pe	
06	2017102041	Maryuri Alessandra Navarro Suárez	Vocal 1	951502747	2017102041@unf.edu.pe	

5. Tiempo de ejecución del plan de trabajo de RSU:

Inicio: 04 de octubre de 2021

Termino: 13 de noviembre de 2021

Nº de semanas: 14 semanas

Total de horas ejecutadas: 84 horas



6. Descripción de las actividades realizadas en el evento denominado “Concurso para emprendedores gastronómicos sullaneros en tiempos de covid-19”

6.1. Descripción de la actividad realizada el día jueves 11 de noviembre

a) Punto de encuentro:

Las delegadas se reunieron al frente del restaurante don limón siendo las 8:30 de la mañana el día jueves 11 de noviembre, para luego dirigirse a recoger la persona encargada de las tomas de fotografía.

b) Traslado del jurado:

Se trasladó a los miembros de jurado a los respectivos locales donde se realizó el primer concurso de emprendimiento gastronómico en tiempo de covid-19, en el cual participaron 3 restaurantes los cuales son: Numaz, El Pulpo Azul y Donde Marvin.

c) Apertura del concurso:

Se le hizo la presentación correspondiente del jurado haciéndole entrega de un presente de parte de la comisión organizadora. Se dio la apertura oficial del concurso dando las bases que se tenían que tener en cuenta para la preparación del ceviche.

d) Preparación del ceviche:

Empezamos con el restaurante el pulpo azul donde el cocinero realizo la preparación del ceviche, cada jurado dio su respectivo comentario del plato preparado.

El segundo recorrido fue hasta el restaurante Donde Marvin en el cual se les presento a los miembros del jurado y se dio inicio a la preparación del ceviche, una vez que el chef culmino la presentación del plato los jurados dieron sus opiniones respecto a este.

Como última visita llegamos hasta el restaurante Numaz, en el cual se presentó al miembro del jurado y las bases del concurso procediendo a dar inicio a la preparación del ceviche, al término de la presentación los jurados dieron sus respectivos comentarios y procedieron a retirarse.

6.2. Descripción de las actividades realizadas el día 13 de noviembre

a) Palabras de bienvenida a docentes, miembros de jurado, concursantes y público presente en el video conferencia:

En primera instancia la estudiante Sandra Saavedra se encargó de otorgar palabras de bienvenida a docentes invitados y encargada de dicho proyecto de responsabilidad social, como también a los dos miembros del jurado siendo; la señora Wendy



Terrones Lama (propietaria de dos restaurantes en Sullana como SAINT ROSE Y TONDEROS) como segundo y último jurado al Magister Luigui Castillo Chung (Docente de la casa de estudios). Además, se brindó un saludo especial a los tres establecimientos de restauración como concursantes y al público que se hacía presente en la video conferencia a través de la plataforma virtual Meet. Dichas palabras se enfocaron en el agradecimiento por su asistencia e interés por el tema.

b) Palabras de la asesora encargada del Proyecto:

Continuando con el concepto de presentación, la docente encargada de asesorar dicho proyecto de RSU, Mg. Raquel Silva Juárez, brindo también palabras de agradecimiento por la asistencia de dicho evento, mencionando en que se basaba y cuál era su temática a tratar en dicha fecha.

c) Presentación del Proyecto:

En esta ocasión la alumna Trasy Jazmin Alburqueque Palacios se encarga de presentar el proyecto como tal, brindando ideas precisas acerca de su concepto y objetivos que se logran alcanzar con este evento gastronómico, el cual se ha venido desarrollando con arduo trabajo.

d) Presentación del jurado:

El locutor empieza presentando a los jurados del evento, exponiendo primero su respectivo nombre, su ocupación y el apoyo que ha tenido que ofrecer para que se propicie un evento satisfactorio para el público.

e) Video publicitario por cada emprendimiento:

En esta acción la programadora empieza a transmitir por vía meet los 3 videos publicitarios de cada participante, para mostrar sus instalaciones y algunos platos de la carta.

f) Presentación de danza típica a cargo de la estudiante del X ciclo:

En esta actividad la estudiante Lizet de Los Milagros Nieves García, hará una presentación representativa de nuestra hermosa Región Piura, deslumbrando con una serie de movimientos elegantes y precisos. Esta manifestación artística cultural permitió generar un ambiente digno de un evento gastronómico.

g) Explicación de la dinámica del sorteo/ llenado de formulario:

En esta actividad las presentadoras, dan hincapié de las reglas y de cómo se realiza todo el proceso de sorteo, se dio explicación de los premios, y la dinámica que se debía seguir para poder ser registrado. El registro se pudo realizar mediante la publicación de un formulario virtual elaborado por la plataforma Google Forms, en



los cuales los interesados en participar debían llenar sus datos personales, una vez registrado los participantes, se apertura un directo desde una aplicación encargada de elegir al ganador de manera aleatoria

h) Desarrollo del concurso:

El desarrollo del concurso se llevó de acuerdo con lo planeado, presentando en primer lugar los vídeos de la publicidad de los establecimientos concursantes, como el "pulpo Azul", "Donde Marvin" y "Numaz", posterior a ello se procedió a proyectar los vídeos de la preparación de los ceviches de caballa, según la técnica que habían utilizado cada uno, además de los productos finales y las apreciaciones que había tenido el jurado.

De acuerdo como los resultados obtenidos según los criterios de evaluación, se procedió a dar al ganador, teniendo en Primero lugar: cevichería Donde Marvin, segundo lugar: Numaz y Tercer lugar: El pulpo Azul.

Dentro del evento que fue transmitido por google meet, afortunadamente se encontraba el ganador y se manifestó con unas palabras de agradecimiento.

i) Presentación de danza típicas:

Esta actividad fue modificada por inconvenientes de fuerza mayor, por el contrario, fue cubierta por otra Alumna: Liseth Nieves, presentando 1 danza de caporales en compañía de otro alumno de la Universidad nacional de Frontera lo cual su danza fue reproducida en dicho evento a través de un video

j) Presentación de los resultados del concurso:

De acuerdo a los puntajes y a la sumatoria de los mismos que colocaron los jurados del concurso (Mg. Luigui Castillo Chung y la Sra. Wendy Terrones Lama), se procedió a mostrar los resultados, en donde la estudiante presentadora mencionó como primer puesto al emprendimiento del restaurante Donde Marvin, como segundo lugar lo obtuvo el restaurante Numaz y como tercer lugar, el restaurante El Pulpo Azul, obteniendo premios de 200, 100 y 50 nuevos soles respectivamente.

k) Palabras a cargo del emprendimiento ganador:

En esta actividad, el joven emprendedor Jean Marvin Córdova Checa, ganador del primer puesto dio sus palabras de agradecimiento por el reconocimiento dado, en el cual destacó la organización y apoyo que los estudiantes del X ciclo le dieron para que pueda presentar su negocio y además a todos los involucrados en el desarrollo de este evento.

l) Sorteo en vivo:



Esta actividad se desarrolló de la siguiente manera:

- Los participantes del evento tenían que llenar un formulario para poder participar dentro del sorteo, el cual consistía en tres vales de consumo.
- Todo este sorteo se realizó por medio de una aplicación virtual en la cual solo seleccionaba un ganador sin opción a que esté se vuelva a repetir.
- El participante ganador tenía que ponerse en contacto con los organizadores del evento para poder reclamar su premio.

m) Palabras de agradecimiento y despedida:

Esta actividad estuvo a cargo de una alumna la cual agradeció encarecidamente a la asesora, concursantes del evento y participantes por ayudarnos a desarrollar este primer concurso.

7. Dificultades Encontradas

Con la llegada de la Covid-19 el mundo tuvo ciertos cambios, modificando la forma en que vivimos, nos relacionamos y nos comunicamos. Los eventos que se realizaban en el mundo pasaron de ser presenciales a virtuales, y en cuestión de semanas los acontecimientos con presencia masiva de personas cedieron su lugar a aquellos digitales. Los eventos virtuales están sin duda en auge y lo seguirán estando en un futuro próximo, es por dicha razón que este evento se llevó a cabo bajo la plataforma virtual de Google Meet, contribuyendo así con el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad establecidos por el estado peruano.

Sin embargo, para la realización de este evento se pudo observar varias falencias, siendo una de estas las fallas de internet suscitadas en algunos espacios durante la transmisión del evento. Por otro lado, se puede mencionar la falta de coordinación entre los dispositivos tecnológicos móviles utilizados, tales como celulares y laptops, los cuales presentaban limitaciones en relación a la calidad de transmisión y la recepción de la voz y los sonidos, mismos que fueron percibidos en algunas oportunidades por los espectadores, generando que se deje de escuchar la transmisión porque se entrecortaba, asimismo, colapsando por la cantidad de vistas debido a que era un evento para todo público.

Otra de las falencias encontradas es el escaso apoyo que recibió la comisión organizadora por parte de las entidades para poder realizar gestiones pertinentes para el desarrollo de las actividades durante el evento, es decir, la presencia de oficios a entidades



o empresas privadas fue mínima, por lo cual todos los estudiantes involucrados tuvieron que realizar un aporte económico para alcanzar el objetivo planteado, el cual se logró con éxito.

Finalmente, se puede hacer mención de algunos detalles que se originaron como: el evento no se inició en la hora pactada; la cancelación de participación por parte de dos emprendedores gastronómicos invitados, generando que solamente participen tres emprendedores; y, la no aprobación del evento como Proyecto de RSU por parte de la UNF, lo que conllevó que se realizara como una actividad de asignatura y evitando que pueda realizar mayores aportes.

8. Conclusiones

El Perú es considerado como uno de los países con mayor gastronomía, incluso en la actualidad es considerado como el mejor destino gastronómico en el mundo y para difundir ello la ruta gastronómica de nuestra provincia, la Universidad Nacional de Frontera junto a la Municipalidad de Sullana, nace este proyecto de responsabilidad social, con el mismo de difundir el emprendimiento gastronómico creados durante la pandemia COVID 19, atrayendo nuevos clientes gracias a la promoción de sus potajes novedosos y creativos. Es así que se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- En base al objetivo general al atravesar la pandemia que actualmente se vive, era necesario salir adelante en un mundo que cambió radicalmente de la noche a la mañana y adaptarse, es ahí donde surgieron emprendedores de la población sullanera los cuales se reinventaron, así mismo habiéndolos identificado, se corroboró que estas grandes Ideas y proyectos nacen muchas veces en momentos de crisis y lo que podría haber sido el fin de su negocio, se convirtió en una ventana de oportunidad. Si bien es cierto se pueden presentar factores que pueden convertirse en barreras para que el emprendimiento no logre alcanzar las metas esperadas, sin embargo, con la persistencia, dedicación tales y como estos emprendedores pusieron práctica se pueden lograr las metas propuestas.
- En base a los objetivos específicos se logró determinar los emprendimientos, gracias a la ejecución de este proyecto de responsabilidad social, denominado "Concurso gastronómico para emprendedores gastronómicos sullaneros en tiempos de Covid-19", mismos que son embajadores de los platos típicos de nuestra provincia y que surgieron en base de la necesidad del sustento familiar durante la pandemia, donde se descubrió que realizan varias estrategias con el



fin de captar el paladar exigente del sullanero y alrededores y que con este proyecto alcanzarían mucho más fidelización.

- Al haber llevado a cabo el concurso de emprendedores sullaneros, se les convenció para que puedan participar y los beneficios que lograrían con ello, donde el evento concurso se realizó el 13 de noviembre, bajo la exigencia de un jurado calificador que buscaba al mejor y con los protocolos de seguridad adecuado a puertas cerradas para evitar la propagación del COVID-19, y se empleó las redes sociales y plataformas virtuales para la transmisión del mismo, así alcanzando muchas vistas, comentarios y buenas vibras por parte de los espectadores que felicitaba el esfuerzo, organización y la iniciativa de apoyar este tipo de eventos que tiene la finalidad de fortalecer la gastronomía, promocionar los restaurantes y mejorar la calidad de la misma.
- La crisis Covid no ha sido obstáculo para seguir desarrollando iniciativas que han dinamizado el sector de la gastronomía. Tal y como se ha visto en la realización del proyecto de responsabilidad social estos emprendedores tienen un talento excepcional, emprendedores que destacan por su rapidez y creatividad para adaptarse a la nueva realidad, y convertir la crisis en oportunidad. Al hacer referencia del talento emprendedor, nos dirigimos a aquel que combina aspectos con la creatividad, innovación, flexibilidad, adaptabilidad, toma de riesgos y la energía necesaria para navegar con éxito en un mundo laboral en constante cambio. Para finalizar es preciso mencionar que ser emprendedor, conlleva ser un líder y hacer que las demás personas te tomen como ejemplo para poder alcanzar sus metas y sueños.

9. Recomendaciones

Como parte culminatoria de la realización del informe, se realizan las siguientes recomendaciones:

Se le recomienda al Sistema educativo, que siga incentivando a los estudiantes universitarios a involucrarse con problemas urgentes del mundo real, desarrollando su pensamiento crítico y creativo para lograr ampliar sus habilidades para la vida en un marco personal como profesional, de esta manera, ir generando en el estudiante ideas de negocio que se apliquen en el mercado de forma real y práctico, apoyando de esta manera, a los nuevos emprendimientos en la parte administrativa, operativa, publicitaria, financiera, etcétera.



La realización de eventos online, se está convirtiendo en una tendencia revolucionaria en los últimos años, es por ello, que se sugiere seguir realizando a manera de ayuda los eventos gastronómicos en apoyo al Espíritu emprendedor Sullanero, de esta manera, se estaría ofreciendo volver el confinamiento más productivo y entretenido. Además, se estaría generando contenido para otros emprendedores que también se encuentran en necesidad de reinventarse y digitalizando su negocio.

A la comunidad local se recomienda participar activamente en este tipo de eventos, dado que queda comprobada su eficacia al incentivar el espíritu emprendedor que poseen los sullaneros, además de colaborar activamente con los jóvenes en formación profesional, formando así un ecosistema de éxito que garantice el desarrollo social y económico de la provincia. Finalmente, a los docentes se les hace hincapié a seguir motivando y formando profesionales que se involucren con su entorno, profesionales altamente éticos, ya que estos representan el futuro del País



ANEXOS

Anexo 1: Imágenes

Imagen 1: Marketing y promoción del evento



Imagen 2: Invitación del evento mediante redes sociales (Facebook)



Imagen 3: Coordinación y transmisión del evento



Imagen 4: Palabras de agradecimiento de la Jurado Wendy Lilian Terrones Lama a los emprendedores por su participación en el Concurso



Imagen 5: Comisión Organizadora del evento junto a la jurado Wendy Lilian Terrones Lama



Imagen 6: Participación del emprendimiento “El Pulpo Azul”



Imagen 7: Evaluación del jurado en el emprendimiento “El Pulpo Azul”



Imagen 8: Preparación del ceviche en el emprendimiento “El Pulpo Azul”

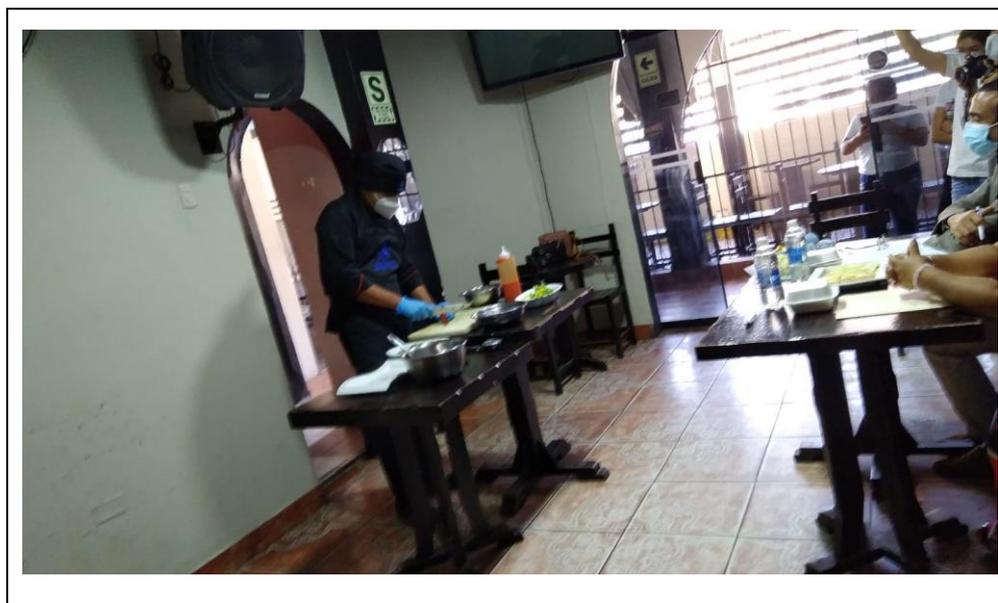


Imagen 9: Participación del emprendimiento “DONDE MARVIN”



Imagen 10: Preparación del ceviche y presentación del producto final, emprendimiento: “Donde Marvin”



Imagen 11: Degustación del plato por los jurados: Sra. Wendy Lilian Terrones Lama y Mg. Luiggi Bruno Castillo Chung



Imagen 12. Participación del emprendimiento “NUMAZ”



Imagen 13: Preparación del ceviche y presentación del producto final



Imagen 14: Degustación del plato por los jurados: Sra. Wendy Lilian Terrones Lama y Mg. Luigi Bruno Castillo Chung

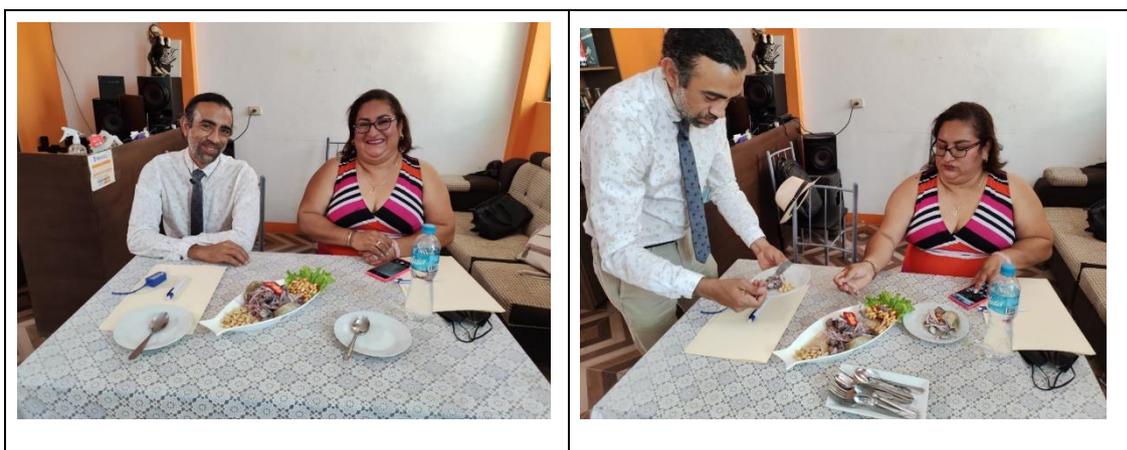


Imagen 15: Entrega de los premios a los emprendimientos: Primer puesto “Donde Marvín”, Segundo puesto “Numaz” y Tercer puesto “El pulpo Azul”

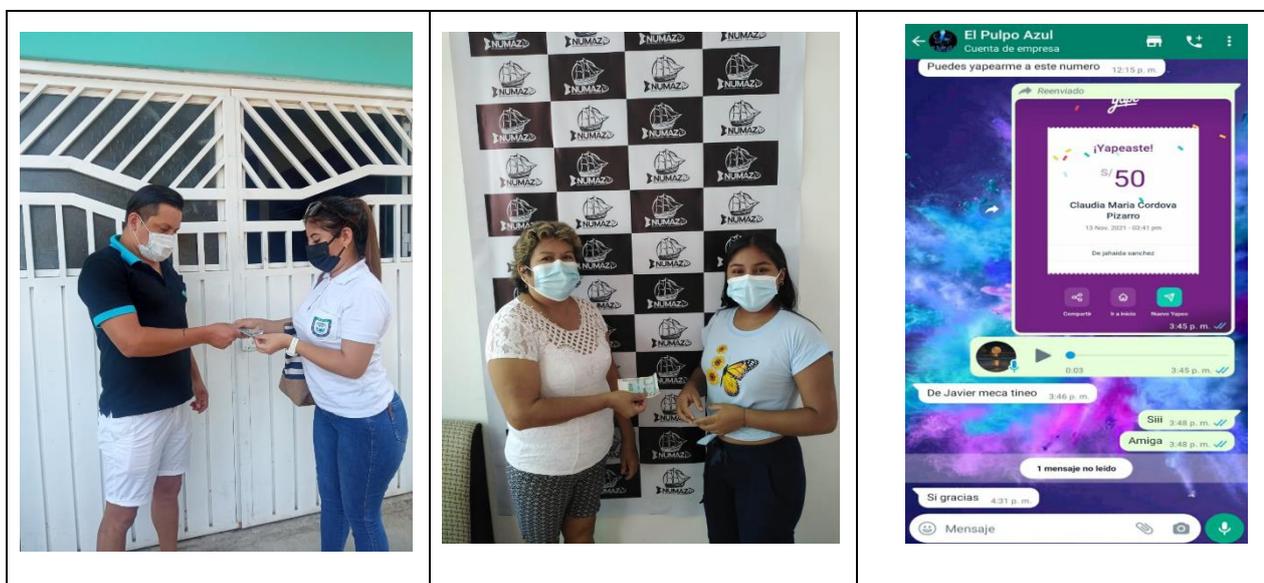
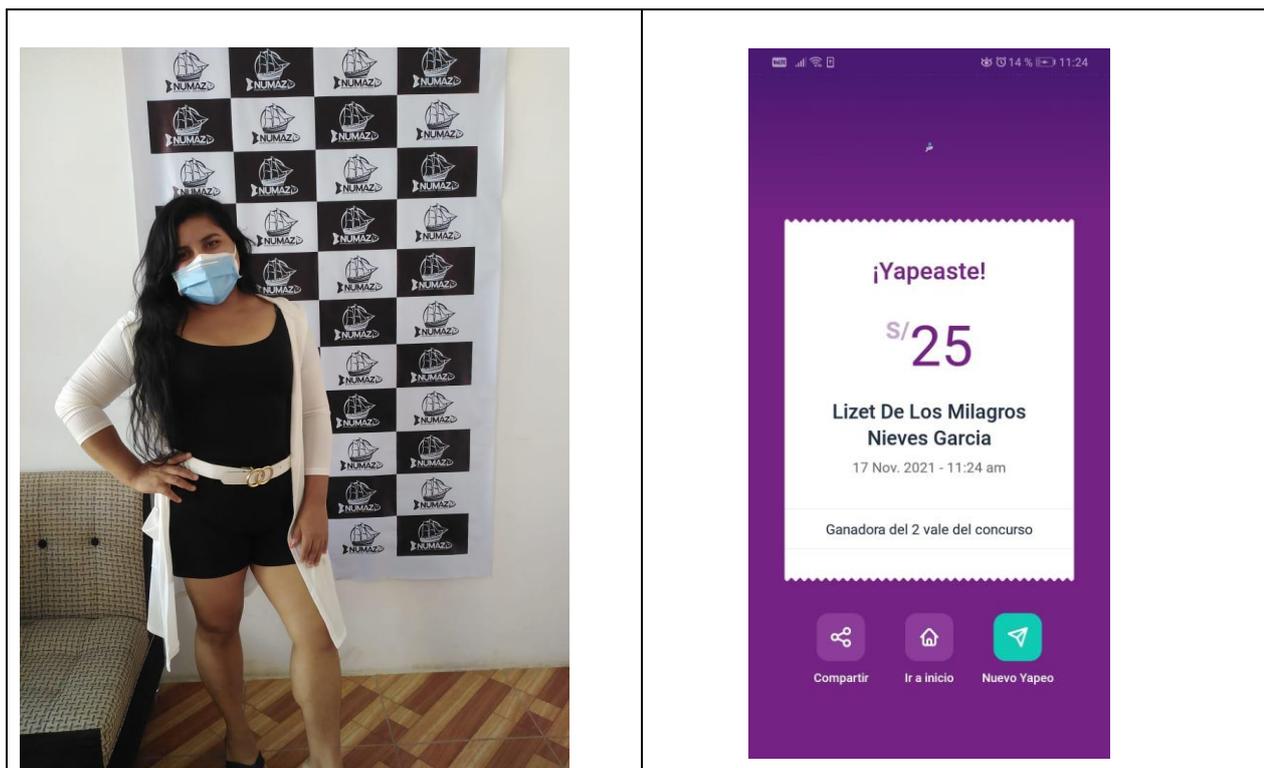


Imagen 16: Entrega de los premios a los participantes presentes en la transmisión



Anexo 2: Carta de colaboración firmada por el representante de los beneficiarios y los responsables del Plan de Trabajo de RSU (Docente asesor y presidente de grupo).



“Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia”

Sullana, 26 de octubre del 2021.

Asunto:

**PRESENTACIÓN DE PLAN DE TRABAJO RSU
SEMESTRE 2021-II.**

Mg. Irma Nole Martínez

Responsable del área de Responsabilidad Social Universitaria.
Facultad de Administración Hotelera y de Turismo, UNF.

Presente:

Por el presente, tengo el agrado de expresar nuestros más cordiales saludos a nombre del X ciclo de la Facultad de Administración Hotelera y Turismo, previo al atento saludo, remito a su despacho el plan de trabajo de Proyección y Responsabilidad Social Universitaria titulado “CONCURSO PARA EMPRENDEDORES GASTRONÓMICOS SULLANEROS EN TIEMPOS DE POST COVID”, enfocado en la línea de ciudadanía.

El proyecto de RSU será trabajado por X ciclo y estará asesorado por la docente Mg. Raquel Silva Juárez responsable del curso de Organización de Eventos y los alumnos del X ciclo, dicho proyecto se llevará a cabo el día sábado 13 de noviembre del 2021, por lo cual esperamos su respectiva aprobación, el cual tiene por objetivo principal identificar emprendedores gastronómicos de la población sullanera en tiempos de COVID, con la finalidad de dar a conocerlos incentivando los emprendimientos y por ende generar una actividad económica local que logre mejorar la calidad de vida en la comunidad.

Firman,

Mg. Raquel Silva Juárez
Asesora responsable del evento.

Mg. Priscila Estelita Lujan Vera
Ayudante del evento.

Saavedra Ayala Sandra Lucero.
Presidenta- C.U. 2017102065

**Saavedra Changanauqui Claudia
Gianella.**
Vicepresidenta- C.U. 2017102062

Viera Cánova Jessica Maryurie.
Secretaria- C.U. 2017102076

**Alburqueque Palacios Trasy
Jazmin.**
Tesorera- C.U. 2017102003



Nieves Palacios Devora Esther.
Vocal- C.U. 2017102043

Maryuri Alessandra Navarro Suárez
Vocal 1- C.U. 2017102041

Anexo 3: Resultados

Tabla 1

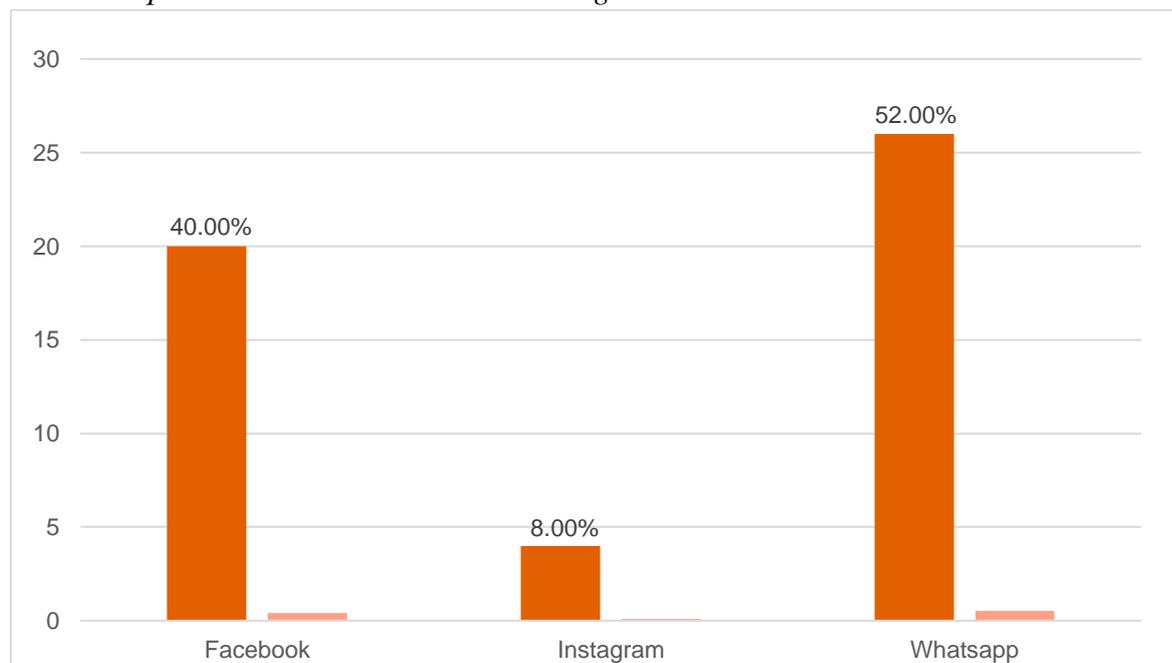
Mediante que red social se enteró del evento gastronómico

<i>¿Mediante que red social se enteró del evento gastronómico?</i>	<i>Cantidad</i>	<i>%</i>
<i>Facebook</i>	20	40.00
<i>Instagram</i>	4	8.00
<i>WhatsApp</i>	26	52.00
TOTAL	50	100

Elaboración propia

Figura 1

Mediante que red social se enteró del evento gastronómico



Interpretación: Los encuestados respondieron en un 52% que la red social de WhatsApp fue el medio en el que se informó del evento gastronómico, mientras un 8% se enteró mediante Instagram.



Tabla 2

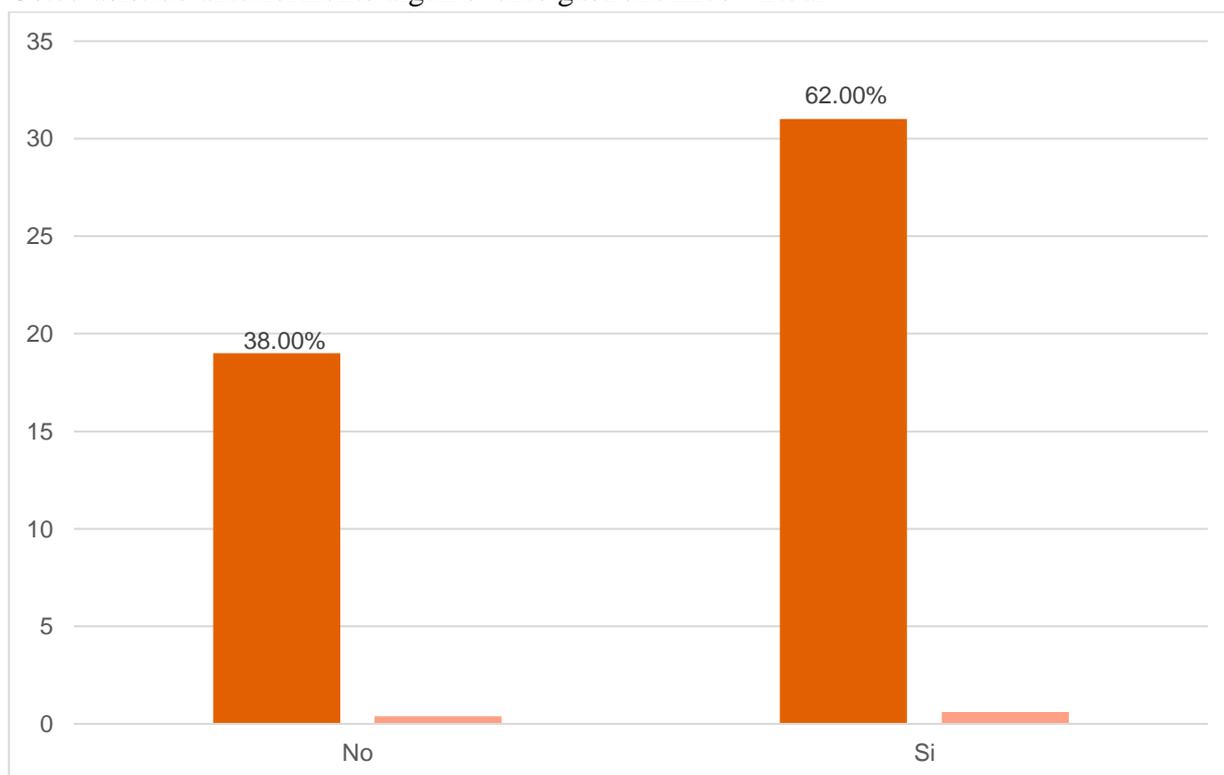
Usted asistido anteriormente algún evento gastronómico virtual

¿Usted asistido anteriormente algún evento gastronómico virtual?	Cantidad	%
No	19	38.00
Si	31	62.00
TOTAL	50	100

Elaboración propia

Figura 2

Usted asistido anteriormente algún evento gastronómico virtual



Interpretación: Los datos obtenidos muestran que el 62% de los asistentes respondieron que Si habían asistido a un evento gastronómico virtual, y el 38% no lo había asistido.



Tabla 3

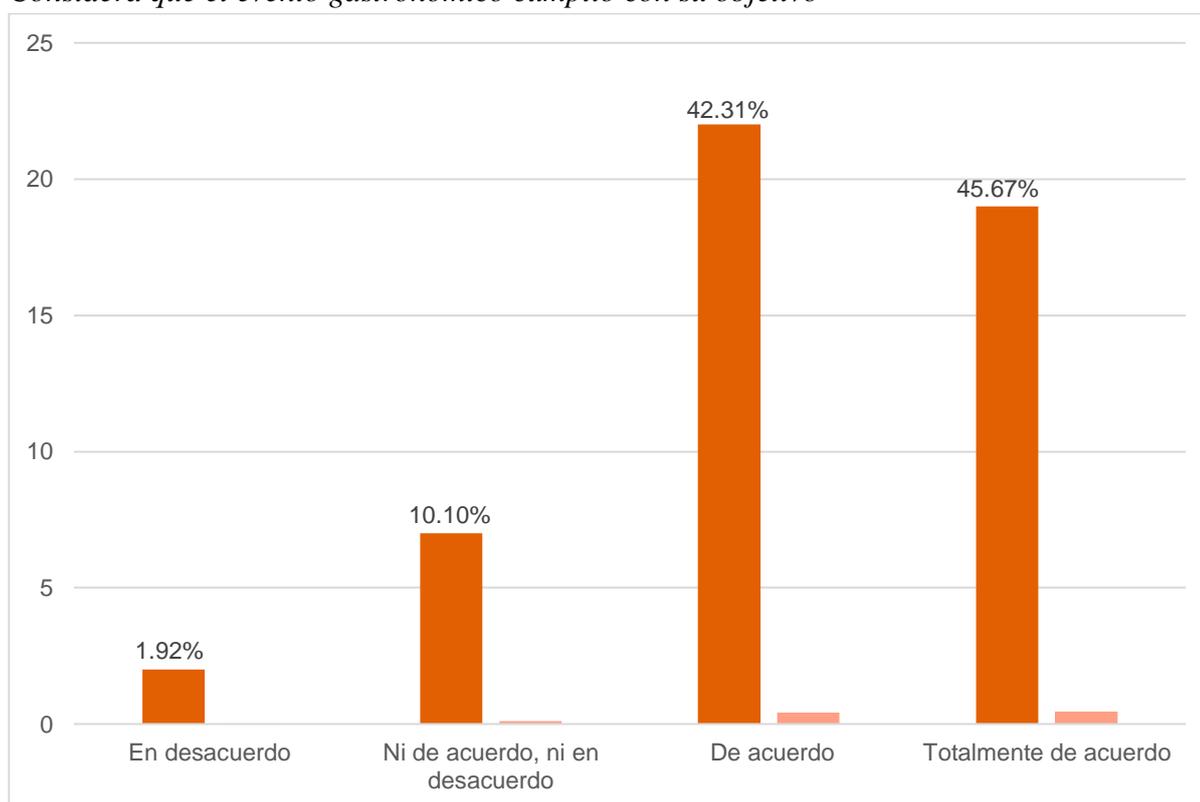
Considera que el evento gastronómico cumplió con su objetivo

¿Considera que el evento gastronómico cumplió con su objetivo?	Cantidad	%
En desacuerdo	2	1.92
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	7	10.10
De acuerdo	22	42.31
Totalmente de acuerdo	19	45.67
TOTAL	50	100

Elaboración propia

Figura3

Considera que el evento gastronómico cumplió con su objetivo



Interpretación: El 45.67% de las personas encuestadas respondieron que están totalmente de acuerdo sobre considerar que el evento gastronómico realizado cumplió su objetivo principal, mientras un 1.92% está en desacuerdo.



Tabla 4

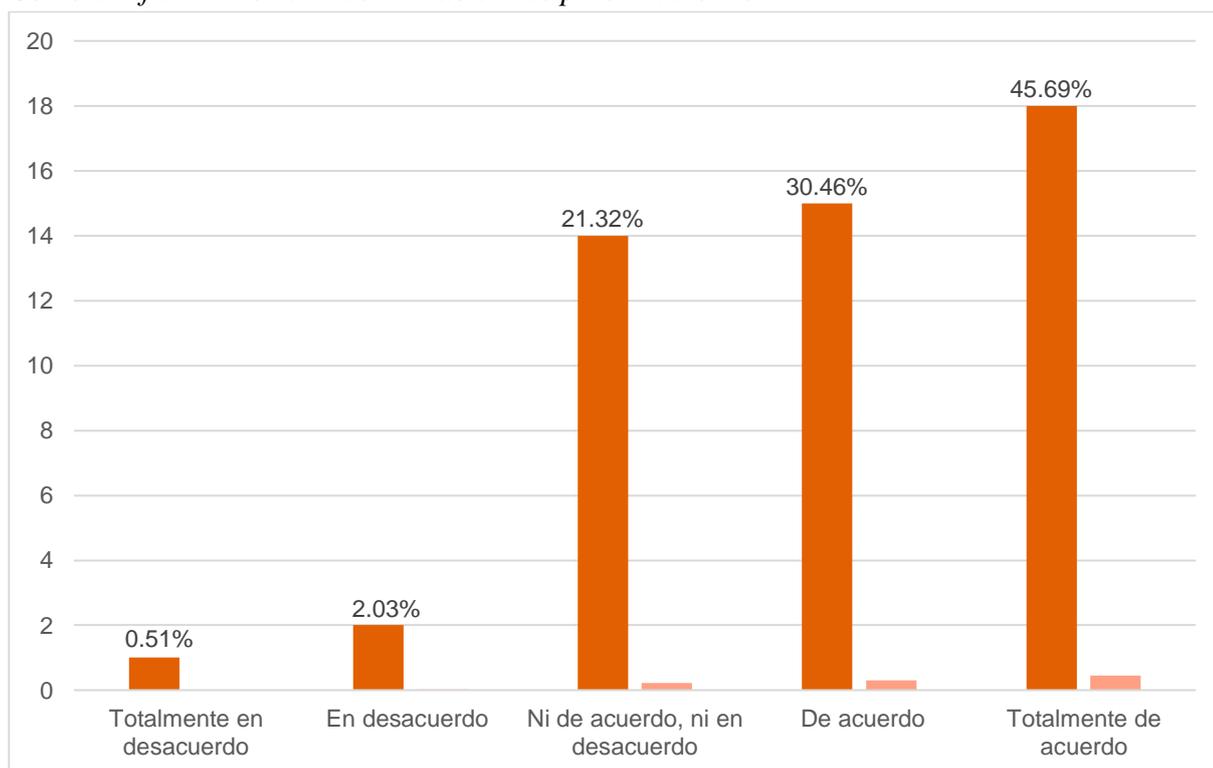
Cómo calificaría usted el contenido de las presentaciones

¿Cómo calificaría usted el contenido de las presentaciones?	Cantidad	%
Totalmente en desacuerdo	1	0.51
En desacuerdo	2	2.03
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	14	21.32
De acuerdo	15	30.46
Totalmente de acuerdo	18	45.69
TOTAL	50	100

Elaboración propia

Figura 4

Cómo calificaría usted el contenido de las presentaciones



Interpretación: En el grafico se puede observar que el 45,69% de las personas que respondieron la encuesta indicaron que estuvieron totalmente de acuerdo con el contenido de las presentaciones que hubo del evento, un 30,46% manifestó estar de acuerdo, un 21,32% señaló estar ni de acuerdo ni en desacuerdo, un 2,03% indicó estar en desacuerdo, mientras un 0,51% consideró estar totalmente en desacuerdo.



Tabla 5

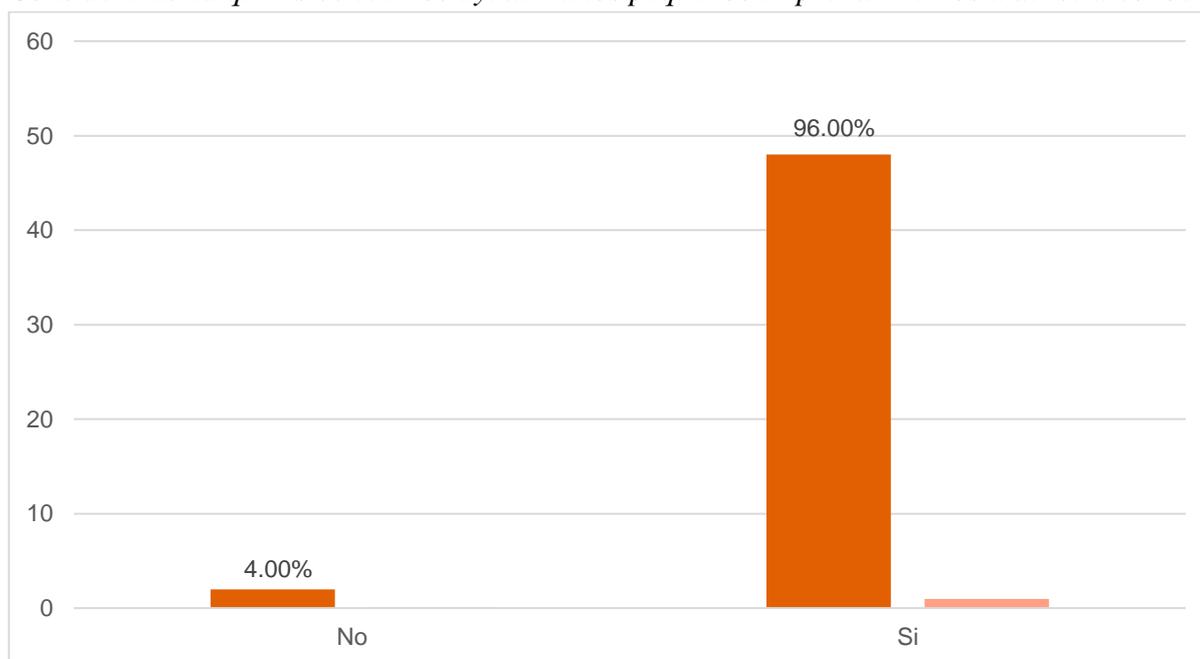
Considera usted que estos eventos ayudan a los pequeños emprendimientos a darse a conocer

¿Considera usted que estos eventos ayudan a los pequeños emprendimientos a darse a conocer?	Cantidad	%
No	2	4.00
Si	48	96.00
TOTAL	50	100

Elaboración propia

Figura 5

Considera usted que estos eventos ayudan a los pequeños emprendimientos a darse a conocer



Interpretación: En el grafico se puede observar que el 96% de las personas que respondieron la encuesta indicaron que, si consideran que estos eventos ayudan a los pequeños emprendimientos a darse a conocer, mientras un 4% indico que esos eventos no ayudan a promocionarse.



Tabla 6

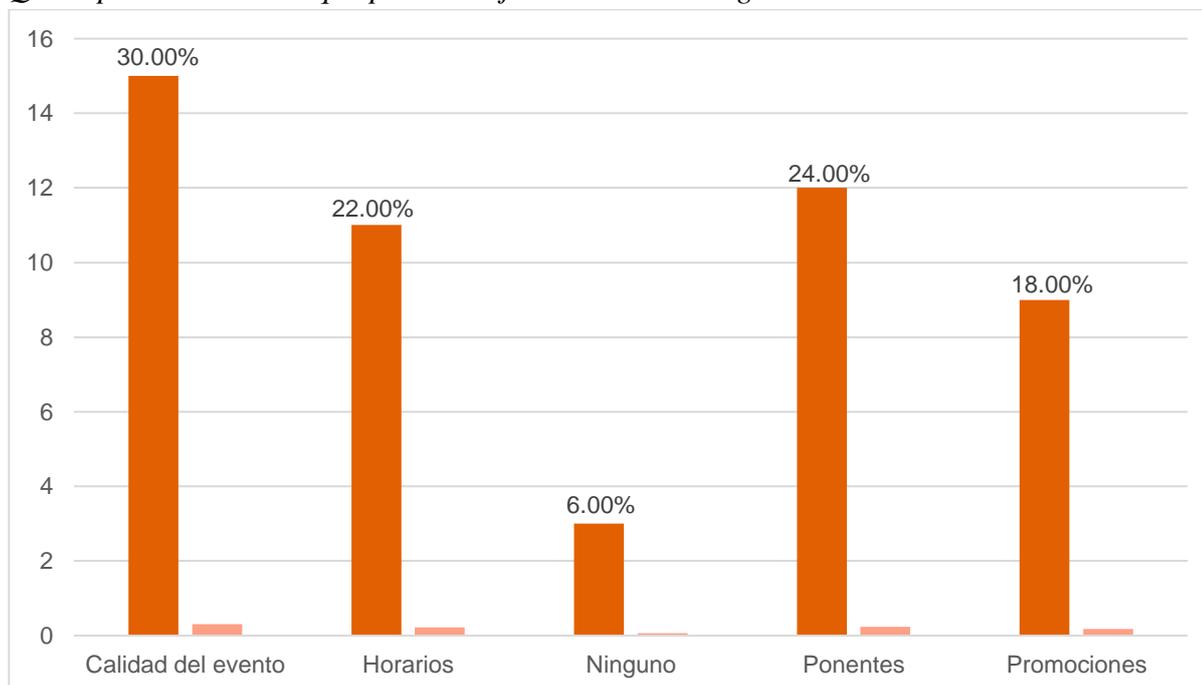
Qué aspecto cree usted que podría mejorar en el evento gastronómico realizado

¿Qué aspecto cree usted que podría mejorar en el evento gastronómico realizado?	Cantidad	%
Calidad del evento	15	30.00
Horarios	11	22.00
Ninguno	3	6.00
Ponentes	12	24.00
Promociones	9	18.00
TOTAL	50	100

Elaboración propia

Figura 6

Qué aspecto cree usted que podría mejorar en el evento gastronómico realizado



Interpretación: En el grafico se puede observar que el 30% indica que entre los aspectos que se deben mejorar esta la calidad del evento, mientras un 24% menciona que se deben mejorar los ponentes presentados, así mismo un 22% señalo que se deben mejorar el tema del horario del evento, un 18 % considera que se deben mejorar las promociones, sin embargo, un 6% menciona que ningún factor se debe mejorar en el evento gastronómico realizado.



Tabla 7

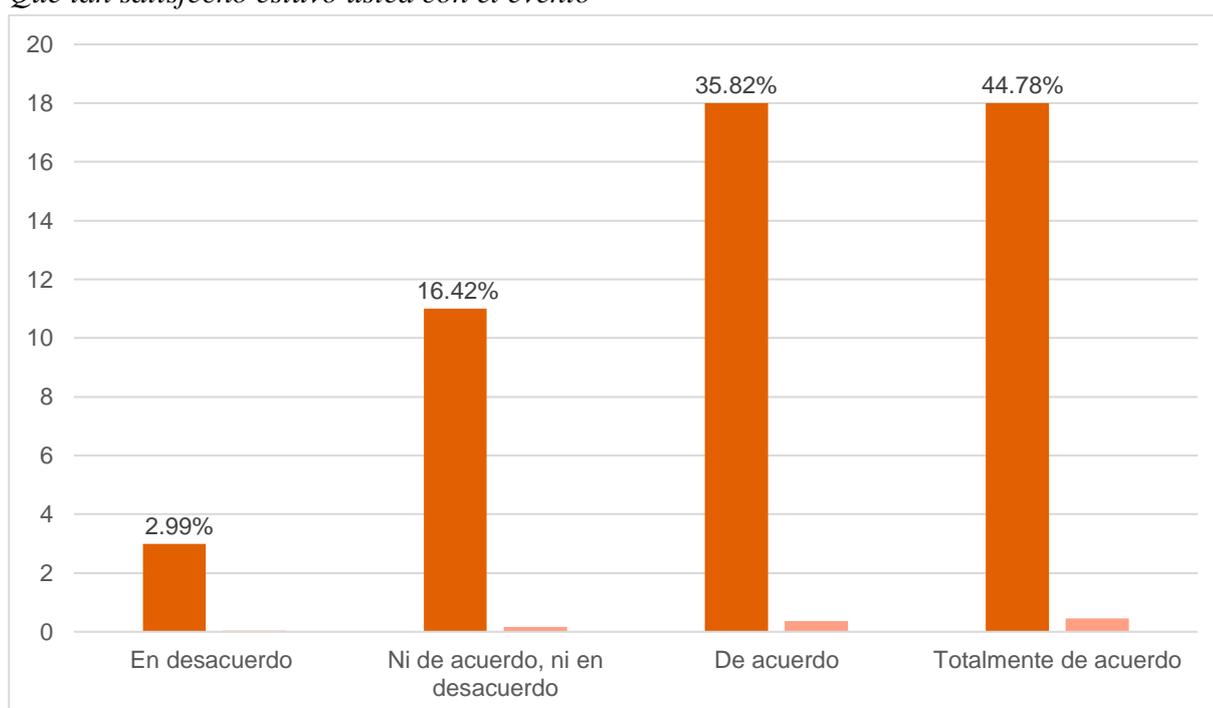
Qué tan satisfecho estuvo usted con el evento

¿Qué tan satisfecho estuvo usted con el evento?	Cantidad	%
En desacuerdo	3	2.99
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	11	16.42
De acuerdo	18	35.82
Totalmente de acuerdo	18	44.78
Total	50	100

Elaboración propia

Figura 7

Qué tan satisfecho estuvo usted con el evento



Interpretación: Entre las preguntas sobre qué tan satisfecho estuvo con el evento, el 44.78% estuvo totalmente de acuerdo con el evento gastronómico, un 35.82% manifiesta que estuvo de acuerdo, mientras que el 16.42% no estuvo ni de acuerdo ni en desacuerdo y solo el 2.99% respondió que estuvo en desacuerdo.



Tabla 8

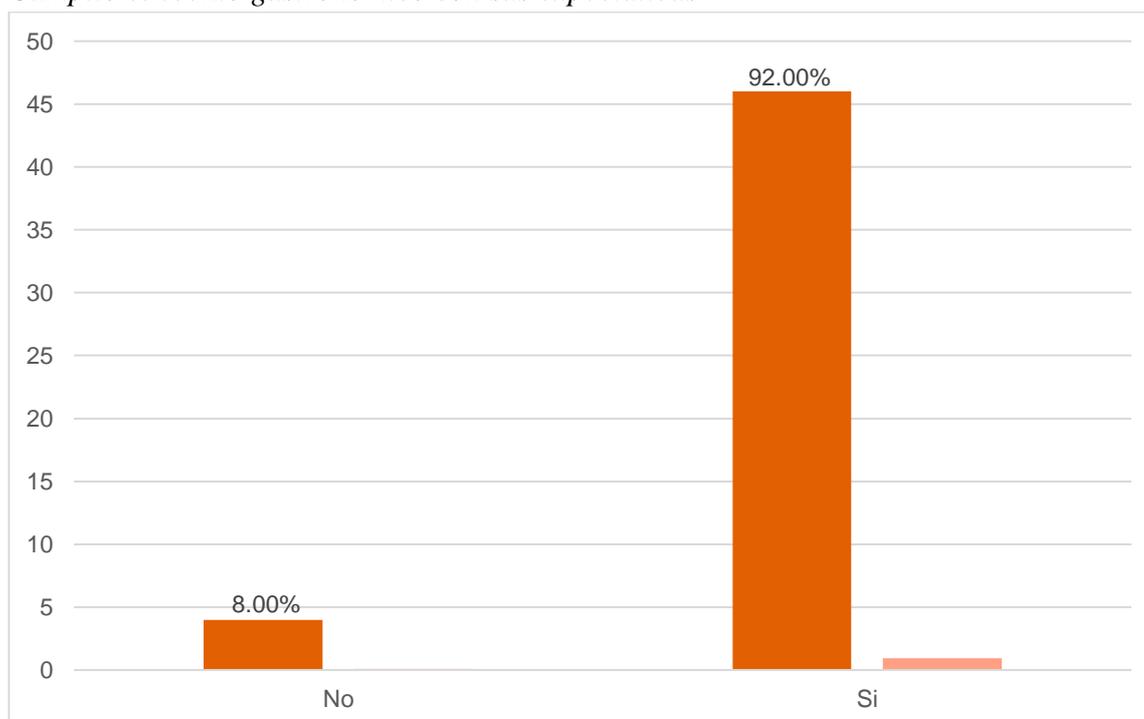
Cumplió el evento gastronómico con sus expectativas

¿Cumplió el evento gastronómico con sus expectativas?	Cantidad	%
No	4	8.00
Si	46	92.00
TOTAL	50	100

Elaboración propia

Figura 8

Cumplió el evento gastronómico con sus expectativas



Interpretación: Según los resultados arrojados, el 92.00% de los encuestados expresaron que el evento gastronómico realizado ha cumplido con sus expectativas, por otro lado, el 8.00% considera que no logro cumplir sus expectativas.



Tabla 9

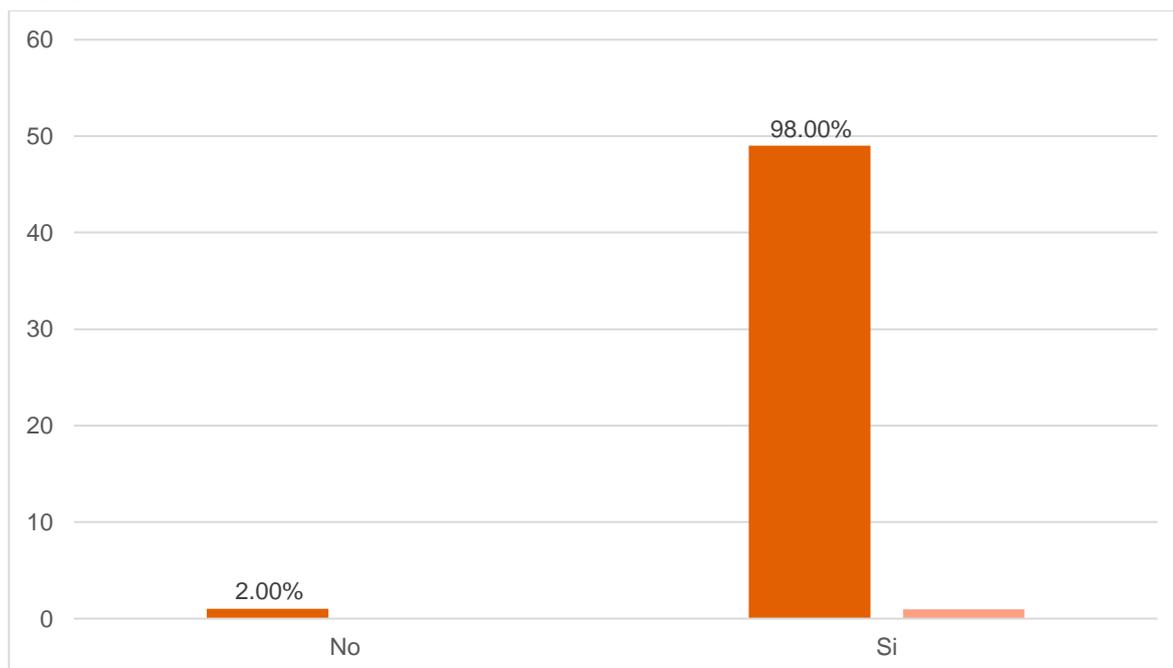
Considera usted que los emprendimientos que se han presentado generaran ganancias económicas

¿Considera usted que los emprendimientos que se han presentado generaran ganancias económicas?	Cantidad	%
No	1	2.00
Si	49	98.00
TOTAL	50	100

Elaboración propia

Figura 9

Considera usted que los emprendimientos que se han presentado generaran ganancias económicas



Interpretación: Según los encuestados el 98.00% considera que los emprendimientos presentados en el evento si generan ganancias económicas y solo el 2.00% manifiesta que no generan ningún tipo de ganancias.



Tabla 10

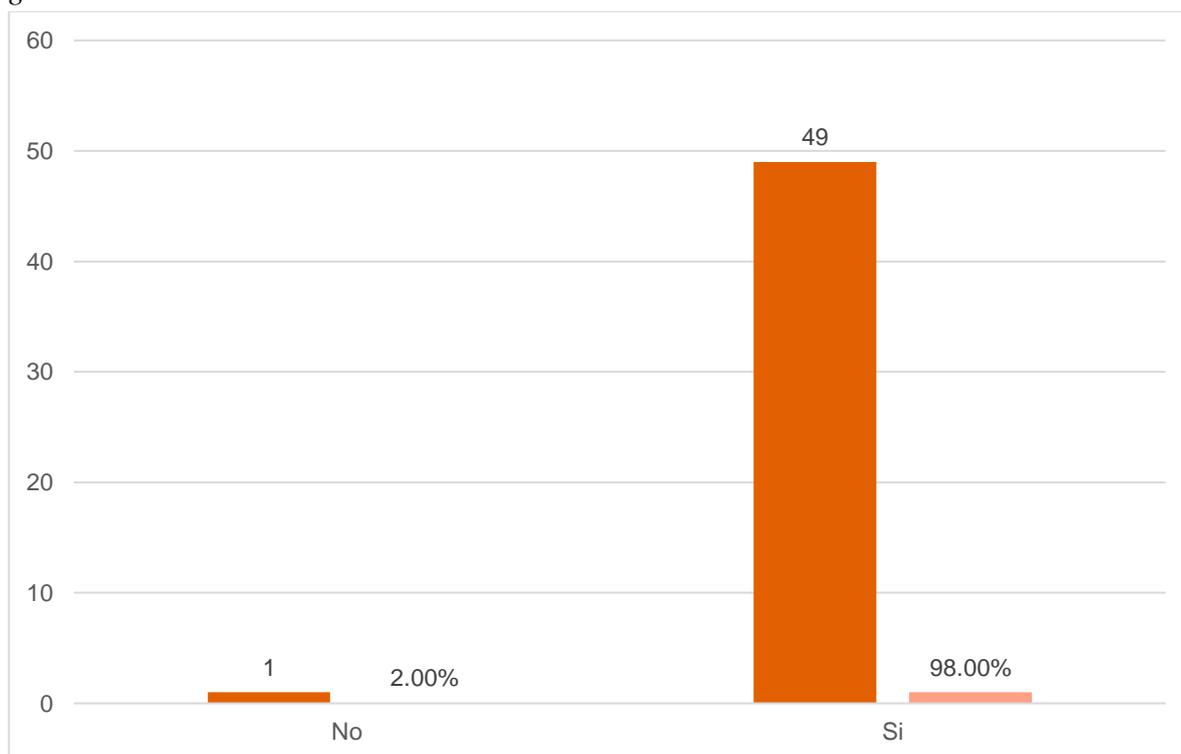
Este tipo de eventos ayuda a la reactivación económica en tiempos de COVID-19 del sector gastronómico

¿Este tipo de eventos ayuda a la reactivación económica en tiempos de COVID-19 del sector gastronómico?	Cantidad	%
No	1	2.00
Si	49	98.00
TOTAL	50	100

Elaboración propia

Figura 10

Este tipo de eventos ayuda a la reactivación económica en tiempos de COVID-19 del sector gastronómico



Interpretación: En el grafico se puede observar que el 98% indicaron que este tipo de eventos si ayudan a la reactivación económica en tiempos de COVID-19 del sector gastronómico, mientras un 2% menciona que dichos eventos no ayudan a la reactivación económica.



Tabla 11

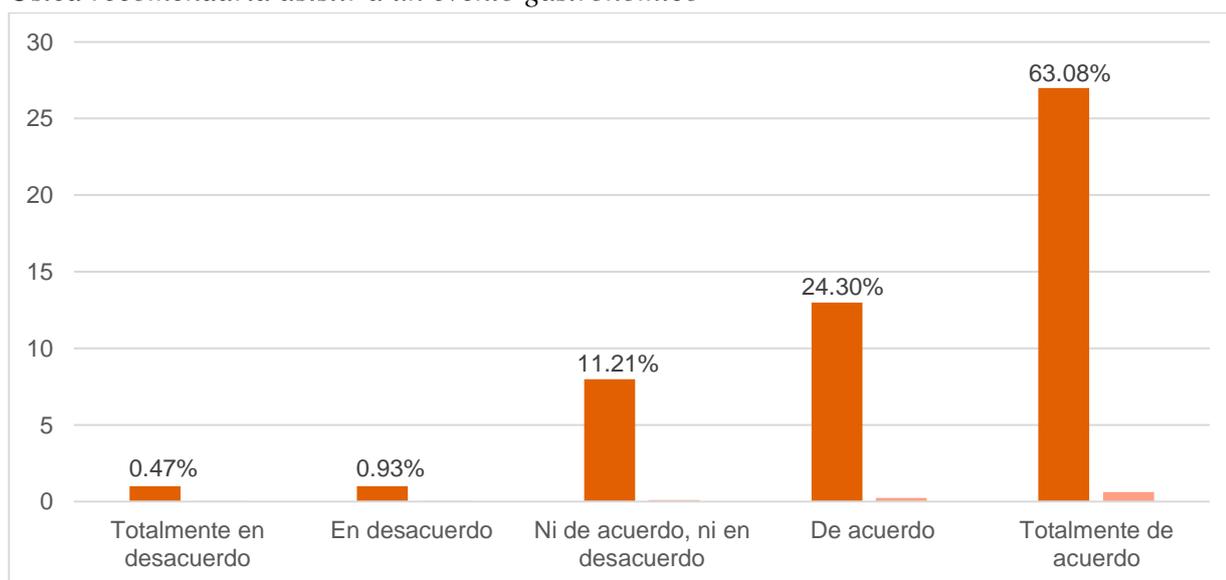
Usted recomendaría asistir a un evento gastronómico

¿Usted recomendaría asistir a un evento gastronómico?	Cantidad	%
Totalmente en desacuerdo	1	0.47
En desacuerdo	1	0.93
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	8	11.21
De acuerdo	13	24.30
Totalmente de acuerdo	27	63.08
TOTAL	50	100

Elaboración propia

Figura 11

Usted recomendaría asistir a un evento gastronómico



Interpretación: En el gráfico se puede observar que el 63,08% indica estar totalmente de acuerdo en recomendar al público asistir a un evento gastronómico, un 24,30% manifiesta estar de acuerdo con ello, un 11,21% no está ni de acuerdo, ni en desacuerdo siendo neutral, un 0,93% está en desacuerdo mientras un 0,47% considera estar totalmente en desacuerdo con recomendarlo.



FORMATO PARA IMPORTAR PARTICIPACIONES							
OBLIGATORIO							OPCIONAL
DNI	Folio	Numero	Participacion	Apellidos	Nombres	Email	OBSERVACIÓN
03489217	2021	959 596 234	PARTICIPANTE	Lozano Ibarra	Deniro Alexander	DaniLoza@gmail.com	Concursante
45065687	2021	914 946 175	PARTICIPANTE	CÓRDOVA CHECA	JEAN MARVIN	Jemarvin_4@hotmail.com	Concursante
75112033	2021	912123805	PARTICIPANTE	Núñez Martínez	Andy Leonardo	andy_libra.1996@hotmail.com	Concursante
	2021	957138074	PARTICIPANTE	Castillo Chung	Luigi Bruno	lcastillo@unf.edu.pe	Jurado - calificador
	2021	922093184	participante	Terrones Lama	Wendy	Wendylilian81@gmail.com	Jurado-calificador

NOTA: Este plan de trabajo fue motivar e incentivar a los emprendimientos con un concurso de participación ofreciendo y motivando a otros emprendedores en el rubro gastronómico a seguir en ello por eso sólo se quedó con tres ganadores las cuáles indican en el cuadro 01 cómo ganadores.

Donde participaron cómo parte de jurado calificador el docente Castillo Chung Luigi Bruno

Y Terrones Lama Wendy enfocada en el rubro gastronómico cómo invitados.

FORMATO PARA IMPORTAR PARTICIPACIONES							
OBLIGATORIO							OPCIONAL
DNI	Folio	Numero	Participacion	Apellidos	Nombres	Email	OBSERVACIÓN
2017102061	2021	929352373	Organizador	SAAVEDRA AYALA	SANDRA LUCERO	2017102065@unf.edu.pe	
2017102062	2021	920863638	Organizador	SAAVEDRA CHANGANAQUI	CLAUDIA GIANELLA	2017102062@unf.edu.pe	
2017102076	2021	996803304	Organizador	VIERA CÁNOVA	JESSICA MARYURIE	2017102076@unf.edu.pe	
2017102003	2021	937301892	Organizador	ALBURQUEQUE PALACIOS	TRASY JAZMIN	2017102003@unf.edu.pe	
2017102043	2021	930384546	Organizador	NIEVES PALACIOS	DEVORA ESTHER	2017102043@unf.edu.pe	
2017102041	2021	951502747	Organizador	NAVARRO SUÁREZ	MARYURI ALESSANDRA	2017102041@unf.edu.pe	
02846914	2021	945023058	ORGANIZADOR-ASESOR	SILVA JUAREZ	RAQUEL	rsilva@unf.edu.pe	
43594392	2021	920788580	ORGANIZADOR-ASESOR	LUJAN VERA	PRISCILA ESTELITA	plujan@unf.edu.pe	

